

Weinseminar MGH Oestrich-Winkel (01.04.26)

Zukunftsweine

PIWI Rebsorten

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten für eine klimarobuste Weinkultur



Pilzwiderstandsfähige Rebsorten

PIWI steht für «**Pilz**widerstandsfähig» - Rebsorten, die genetisch widerstandsfähig gegen Pilzkrankheiten wie Peronospora und Oidium sind.

P

Peronospora

Falscher Mehltau - grösste Bedrohung im konventionellen Weinbau. PIWI-Sorten tragen Gene wilder Reben zur Abwehr.

O

Oidium

Echter Mehltau - verantwortlich für massive Ernteverluste. Resistenzgene ermöglichen bis zu 90 % weniger Pflanzenschutz.

G

Genetik

Kreuzungen aus *Vitis vinifera* und resistenten Wildarten (*Vitis amurensis*, *V. rupestris* u. a.) über mehrere Generationen.

Von der Forschung zum Weinglas

1850er

● Erste Kreuzungsversuche in Frankreich nach Phylloxera-Verwüstungen

1900-50

● Deutsche Forschungsinstitute beginnen systematische PIWI-Zucht

1960-80

● Freiburg, Geisenheim & Weinsberg entwickeln frühe Pilotsorten

1990er

● Erste marktreife Sorten: Regent, Johanniter, Solaris

2000+

● Neue Generation: Divico, Cabernet Blanc, Sauvignier Gris u. v. m.

Heute

● PIWI-Flächen wachsen europaweit - Klimawandel macht sie attraktiver denn je

Die Antwort des Weinbaus auf die Klimakrise

-90% Weniger Pestizide

Drastisch reduzierter Fungizideinsatz schützt Boden, Wasser und Biodiversität.

Hitze Klimarobustheit

Heissere, feuchtere Sommer begünstigen Pilzdruck - PIWI trotzen diesem Trend.

Bio Nachhaltigkeit

Weniger Traktorfahrten = weniger CO₂. IP und Bio leichter zertifizierbar.

Markt Wirtschaftlichkeit

Geringere Produktionskosten, wachsende Nachfrage nach nachhaltigen Weinen.

U N S E R E W E I N E

Die Rebsorten im Überblick

Merlot Khorus

Cabernet Blanc

Fidelio

Calardis Muscat

Calardis Blanc

Souvignier Gris

Sauvignon Kretos

Hibernal

Divico

Alegro

Merlot Khorus

Herkunft & Züchtung

Gezüchtet von Valentin Blattner (CH), internationale Anerkennung ab ca. 2010. Merlot-ähnliches Genprofil mit PIWI-Resistenz.

Weinstil & Charakter

Samtig, dunkelfruchtig, merlot-typisch weich. Fülle und Eleganz - besonders im Barriquausbau überzeugend.

Aromatik

- Pflaume & dunkle Kirsche
 - Mokka & Vanille
 - Zedernholz
-

Speiseempfehlung

Lammkoteletts, Rindsentrecôte,
Trüffelrisotto, Weichkäse

Cabernet Blanc

Herkunft & Züchtung

Entwickelt von Julius Kühn in Siebeldingen (DE). Kreuzung aus Cabernet Sauvignon × Bronner, zugelassen 2011.

Weinstil & Charakter

Frisch strukturiert mit vegetal-herbem Charakter. Wer weisse Weine mit Tiefgang sucht, ist hier richtig.

Aromatik

- Stachelbeere & Zitrusgras
 - Paprika & grüne Tomate
 - Mineralität
-

Speiseempfehlung

Spargel, Ziegenkäse, Fischterrinen, Sauvignon-Blanc-Liebhaber

Fidelio

Herkunft & Züchtung

Züchtung der Rebenzüchtung Geisenheim (DE). Abstammung aus komplexen PIWI-Kreuzungen, zugelassen ca. 2005.

Weinstil & Charakter

Mittlere Tiefe, weiche Tannine, zugänglich schon in der Jugend. Unkomplizierter roter Begleiter für viele Anlässe.

Aromatik

- Rote Kirschen & Johannisbeere
 - Himbeere & Pflaume
 - Florale Noten
-

Speiseempfehlung

Pasta, Grillwürste, Pizza, Bistroküche

Calardis Blanc

Herkunft & Züchtung

Züchtung des DLR Neustadt/Weinstrasse (DE). Kreuzung aus PIWI-Linie, speziell für anspruchsvolle Lagen konzipiert.

Weinstil & Charakter

Elegant-fruchtig mit ausgewogener Säure. Ausbau im Holz möglich - zeigt dann mehr Struktur und Reife.

Aromatik

- Quitte & gelber Apfel
 - Limette & Grapefruit
 - Melisse
-

Speiseempfehlung

Helles Fleisch, Risotto, cremige Saucen, Pasta

Calardis Muscat

Herkunft & Züchtung

Schwestersorte des Calardis Blanc (DLR Neustadt, DE). Muskaterbgut verleiht aromatische Intensität bei gleichzeitig hoher Robustheit.

Weinstil & Charakter

Aromatisch und üppig. Klarer Muskatcharakter, blumig-süßlich, dabei erfrischend. Für Einsteiger wie Kenner.

Aromatik

- Muskat & Rosenblüte
 - Lychee & Pfirsich
 - Orangenschale
-

Speiseempfehlung

Aperitif, Desserts, Patisserie, Ziegenkäse

ROSÉ / WEISSWEIN · PIWI

Souvignier Gris

Herkunft & Züchtung

Züchtung von Norbert Becker, Staatsweingut Freiburg (DE). Kreuzung Seyval Blanc × Zähringer, zugelassen 2000.

Weinstil & Charakter

Vollmundig und aromatisch. Als Rosé charmant-fruchtig, als Weisser elegant und komplex mit feiner Würze.

Aromatik

- Pfirsich & Marillen
 - Ingwer & Gewürze
 - Rosenblüte
-

Speiseempfehlung

Asiatische Küche, Lachs, Ziegenkäse, Antipasti

Sauvignon Kretos

Herkunft & Züchtung

Die Kreuzung der Hybride erfolgte im Jahre 2003 in Italien durch die Züchter Simone Diego Castellarin, Guido Cipriani, Gabriele Di Gasparo, Michele Morgante und Enrico Peterlunger. Kreuzung mit Sauvignon-Blanc-Erbgut und PIWI-Resistenzgenen. Zulassung in den 2010er Jahren.

Weinstil & Charakter

Frisch und aromatisch mit klarer Sauvignon-Blanc-Typizität. Lebhaftes Säure, mittlerer Körper - ein überzeugender PIWI für Liebhaber frischer Weissweine.

Aromatik

- Stachelbeere & Passionsfrucht
 - Zitrusgras & grüne Kräuter
 - Mineralisch & frisch
-

Speiseempfehlung

Spargel, Ziegenkäse, gegrillter Fisch, Meeresfrüchte, Salatgerichte

Hibernal

Herkunft & Züchtung

Züchtung von Norbert Becker (DE), Freigabe 1979 - eine der ältesten PIWI-Sorten. Abstammung aus komplexen Kreuzungen.

Weinstil & Charakter

Kräftig und säurebetont. Typisch als Basis für Sekt und Cuvées, aber auch als Stillwein mit feiner Frucht-Säure-Balance.

Aromatik

- Grüner Apfel & Stachelbeere
 - Zitrone & Quitte
 - Mineralisch-würzig
-

Speiseempfehlung

Sekt-Basis, Meeresfrüchte, Fischsuppen, Vinaigrette-Salate

Divico

Herkunft & Züchtung

Gezüchtet in Pully (CH) von Agroscope, 2013 zugelassen. Kreuzung aus Gamaret × Bronner. Exklusiv in der Schweiz entwickelt.

Weinstil & Charakter

Tief rubinrot, körperreich mit samtigen Tanninen. Dunkle Frucht und würzige Tiefe - ein Roter mit echtem Lagerpotenzial.

Aromatik

- Schwarzkirsche & Brombeere
 - Dunkle Schokolade
 - Würze, Leder & Tabak
-

Speiseempfehlung

Rindssteak, Wild, Lammragout,
Greyerzer AOP

Alegro

Herkunft & Züchtung

Züchtung der Forschungsanstalt Geisenheim (DE). Kreuzung aus verschiedenen PIWI-Linien, zugelassen Ende der 2000er Jahre.

Weinstil & Charakter

Frisch und lebendig mit lebhafter Säure. Eleganter Allrounder für den frühen Genuss, angenehme Frische am Gaumen.

Aromatik

- Grüner Apfel & Birne
 - Zitrus & frische Kräuter
 - Blütenduft
-

Speiseempfehlung

Salate, Fischgerichte, vegetarische Küche, Aperitif

PIWI –

Die Zukunft gehört robusten Reben.

Weniger Chemie. Mehr Terroir. Bessere Weine.

Prost!