

PIWIS IM HOCH – WIE SCHON EINMAL

Wussten Sie, dass im Jahr 1958 in Frankreich 400 000 ha mit sogenannten hybriden Rebsorten (nach heutiger Bezeichnung sind das «pilzwiderstandsfähige» Sorten) bepflanzt waren? Das waren 31% der Rebfläche in Frankreich. Aus diesen Trauben wurden Tafelweine hergestellt. Wie kam es dazu? Mitte des 19. Jahrhunderts wurde der europäische Weinbau in zunehmendem Masse von zahlreichen Problemen bedroht (Reblaus, Mehltau, falscher Mehltau etc.). Resistente Sorten versprachen eine Lösung. Selbsttragende oder veredelte Sorten aus Kreuzungen mit Wildrebenarten sollten die europäische *Vitis vinifera* schrittweise ersetzen. Ihr Flächenanteil nahm ab 1870 in Frankreich kontinuierlich zu. Einige Sorten waren beliebt bei den Winzerinnen und Winzern, weil der Ertrag gut war und die Resistenz gegen Pilzkrankheiten hielt. Der Haken: Die Weinqualität war ungenügend (Foxton, Erdbeernote etc.). Der genetische Anteil der Wildrebe war in diesen Sorten hoch. Es wurden praktisch keine Rückkreuzungen mit Auslese gemacht. Die Weinhäuser waren nicht begeistert von diesen Weinen. Mitte des 20. Jahrhunderts entwickelten sich wirkungsvolle Pflanzenschutzmethoden auf chemisch-synthetischer Basis. Die Europäersorten bekamen wieder eine Chance. Diese traditionellen, einheimischen Sorten und Weintypen waren identitätsstiftend und hatten wieder eine Perspektive. Ab 1960 bekam der internationale Weinhandel starken Schwung und kurbelte die Nachfrage nach hochwertigen, französischen und traditionellen Weinen an. Nun bestimmten wieder Europäersorten das Geschehen. Negative Umweltwirkungen von Pflanzenschutzmitteln waren damals kein Thema. Der neue Erfolg der alten Sorten wollte geschützt werden. Im Rahmen der Vorschriften für Ursprungsbezeichnungen (appellation d'origine contrôlée AOC) wurden Weine von hybriden Sorten sogar untersagt.

Die Flächen schrumpften in der Folge. 1980 waren bereits nur noch 100 000 ha mit diesen Sorten bepflanzt. Heute gibt es nur noch ca. 8000 ha Hybridsorten in Frankreich, die als Tafelwein auf den Tisch kommen. Hybridzüchtungen einer neuen Generation, beispielsweise in Deutschland, der Schweiz oder Frankreich, die neuerdings sogar mehrere Resistenzgene einer Wildrebe tragen, könnten wieder zu einem Anstieg der Piwis führen, um den zunehmenden Druck und die negativen Umwelteinwirkungen von Pflanzenschutzmitteln zu vermeiden. Dank mehrfacher Rückkreuzung und sorgfältiger Auslese ist der Wildrebenanteil in diesen Sorten verschwindend klein. Das nationale Forschungsinstitut in Frankreich, INRAE, hat nun vier Sorten freigegeben. Anbautechnisch versprechen diese Sorten viel. Aber önologisch muss noch viel Erfahrung gesammelt werden. Eine überstürzte Sortimentsentwicklung ist zu vermeiden, um diesen Sorten eine Chance zu geben und alte wie neue Qualitätsansprüche zu befriedigen. Erfahrungen aus der Zentral-



schweiz sind ermutigend und deuten an, dass solche Weine über den Liebhaberstatus hinausgehen und neben hervorragenden Weinen aus Europäersorten bestehen können. Und das tun sie unter ihrem Eigennamen. Auf das Attribut «pilzwiderstandsfähig» können sie getrost verzichten. 🍷

Lukas Bertschinger, Müller-Thurgau Stiftung

Literatur

- Gallet P., 2008: Évolution de l'encépagement français (1958–2006) – Suite et fin. *Le Progrès agricole et viticole*, 125, 15–16: 329–370.
- van Leeuwen K., 2023: Bordeaux Science Agro, persönliche Kommunikation.
- Vouillamoz J., 2023: Wine & Grapes Consulting, persönliche Kommunikation.
- Yobrégat O., 2018: Introduction to resistant vine types: a brief history and overview of the situation. *OENO One*, 2018, 52, 3, 241–246



mt
MÜLLER-THURGAU
STIFTUNG

Die coolen Piwis rocken die Weinwelt

Den Blogtext auf Seite 24 hat eine KI-Software trendig neu formuliert. Lesen Sie selbst, was dabei herausgekommen ist.

Hey, Piwis sind gar nicht so neu. Mit Piwi hat man einen langen Schluck Geschichte im Glas. Im Jahr 1958 waren in Frankreich krasse 400 000 ha Land mit dem, was wir heute als «Piwis» kennen – pilzwiderstandsfähige Reben –, vollgestopft. Das entspricht 31 % der Weinlandschaft in Frankreich. Aus diesen Trauben kredenzte man Tafelweine. Aber wie kam's dazu?

Flashback ins 19. Jahrhundert: Der europäische Weinbau steckte voller Drama – Reblaus und Pilzplagen machten den Winzern das Leben schwer. Die Lösung? Resistente Rebsorten. Die Idee war, selbsttragende oder veredelte Sorten aus Wildrebenkreuzungen zu nutzen, um die europäische Weinwelt zu revolutionieren. Ab 1870 nahmen diese Sorten in Frankreich die Bühne ein. Einige waren absolute Hits bei den Winzern, dank guter Erträge und ihrer Superpower gegen Pilzkrankheiten. Aber der Wein hatte so seine Tücken (Foxtton, Erdbeergeschmack etc.). Der wilde Reben-Vibe war zu stark. Es gab kaum Rückkreuzung für die Verfeinerung. Die Weinhäuser waren alles andere als amused.

Dann, Boom, Mitte des 20. Jahrhunderts, kamen chemisch-synthetische Pflanzenschutzmethoden auf und gaben den klassischen Europäersorten ein Comeback. Diese Sorten und Weintypen waren mehr als nur Trauben – sie waren ein Statement, Tradition, Identität. Ab 1960 ging's dann inter-

national so richtig ab und der Markt für edle französische Weine explodierte. Piwis? Fast Geschichte. Die Umwelt? Damals eher Nebensache.

1980 waren's dann noch 100 000 ha mit Piwis. Heute gibt es nur noch etwa 8000 ha dieser Reben in Frankreich. Aber: Neue Piwi-Generationen aus Deutschland, der Schweiz und Frankreich sind am Start, mit bis zu vier Resistenzgenen aus der Wildrebe, ansonsten aber mit minimalem Wildrebenanteil. Das ermöglicht: Weniger Chemie, mehr Natur. Das französische Forschungsinstitut INRAE hat schon vier neue Sorten gedroppt. Anbau-Tech trifft auf Öno-Mystery. Es ist noch ein langer Weg, bis wir den Keller im Griff haben. Was lernen wir daraus? Keine Hektik bei der Sortenentwicklung, um den Piwis eine Bühne zu geben, die sie verdienen. Positive Vibes kommen aus der Zentralschweiz – diese Weine sind nicht nur was für Kenner. Sie können mit den Big Boys mithalten. Und das Beste? Auf ein «pilzwiderstandsfähig»-Label können sie getrost verzichten.

Der Müller-Thurgau-Blog wird von Exponenten der Müller-Thurgau Stiftung vier- bis sechsmal im Jahr verfasst und wirft ein interessantes Schlaglicht auf Aspekte rund um die Spezialkulturen. Die Meinung des Blogs entspricht nicht zwingend der Meinung der Redaktion.