

 Piwi-Sorten aus CHAD-Land und Umgebung

# Verlässliche Qualitäten

Die Weine aus pilzwiderstandsfähigen Sorten (Piwi) holen auf. Teils haben sie den Pionierstatus abgelegt und bewegen sich auf Augenhöhe mit den Weinen aus herkömmlichen Keltersorten. Diese Entwicklung haben wir bei der Bewertung berücksichtigt.

**Text: Ursula Geiger, Degustation: Ivan Barbic, Ursula Geiger**

**D**er Anbau von Hybridreben und die Züchtung pilzwiderstandsfähiger Sorten (Piwis) ist stark mit der Geschichte des Weinbaus und der Agrarpolitik verbunden. Pierre Basler und Robert Scherz beschreiben dies vortrefflich in ihrem Buch «Piwi-Rebsorten», das für diesen Text als Quelle dient: Heimgekehrte Missionare und Forschungsreisende brachten die amerikanischen Reben nach Europa. Erstere kelterten aus den *Vitis-labrusca*-Sorten Messwein und gewöhnten sich in der Fremde an das andere Geschmacksbild. Reine Botanisierlust trieb die Forschungsreisenden an, ihre Gärten mit den Reben aus Übersee zu bestücken. Leider reisten im Gepäck auch Pilzkrankheiten und die Reblaus mit.

Damals steckte der Pflanzenschutz noch in den Kinderschuhen. Um weiterhin Wein kelteren zu können, pflanzten Winzer die amerikanischen *Labrusca*-Sorten, arbeiteten mit den ersten Pfropfreben und begannen die Amerikanerreben mit europäischen Sorten zu kreuzen. 1934 verbot das französische Parlament die amerikanischen Sorten der ersten Stunde. Die Rebzüchter arbeiteten auf Hochtouren an pilzwiderstandsfähigen Neuzüchtungen, und die Rebschulen investierten in die «Reben der Zukunft», die einen Weinbau ohne Pflanzenschutz versprachen. Sie luden Winzer zur Begutachtung ihrer Versuchspartellen ein, veranstalteten Verkostungen und nahmen Bestellungen für Neu- und Ersatzpflanzungen entgegen. Die Akzeptanz war so gross, dass 1958 31 Prozent der französischen Rebflächen mit Hybriden bestockt waren. Doch in den 1950er Jahren waren diese Reben nicht mehr gut genug. Die Bürokratie griff regulierend ein, erliess Vorschriften, zahlte Rodungsprämien und Subventionen. Nur noch 20 Hybridsorten blieben übrig. Die Prüfung neuer Sorten von offizieller Stelle kostete die Züchter (zu)viel Geld. Den Visionären von damals war der Wind aus den Segeln genommen worden.



## Kreuzungen gegen Pilze

Die europäische Rebe *Vitis vinifera* ist für die von Pilzen verursachten Mehltau-krankheiten besonders anfällig. Amerikanische und asiatische Rebartensorten hingegen besitzen eine Resistenz, die sie vor den Pilzattacken schützt. Doch entsprechen die Weine, gewonnen aus Trauben dieser Arten, oft nicht unserer Vorstellung von Wein. Mit der Kreuzungszüchtung wird darum versucht, die Pilzwiderstandsfähigkeit mit den sensorischen Anforderungen in Einklang zu bringen. Bis jetzt wurden in immenser Fleissarbeit Tausende von Kreuzungen durchgeführt, deren Stammbäume teils sieben Generationen und mehr umfassen.

## Der Weg zur Sorte

Bis eine neugezüchtete Sorte im Rebberg steht, ihre Trauben zu Wein verarbeitet werden und dieser auch in den Verkauf gelangt, braucht es bis zu 20 Jahre Zeit und viele Prüfungen. Austrieb, Frostgefährdung, Pilzwiderstandsfähigkeit und Traubenreife einer Züchtung werden im Versuch über Jahre hinweg geprüft. Die Trauben werden geerntet, die winzigen Erträge ausgebaut, und der Wein wird regelmässig verkostet und bewertet. Vielversprechende Reben erhalten zunächst eine Züchtnummer. Erst später wird zum Beispiel aus VB 85-1 die Sorte Millot x Foch, die den Winzern im Anbau zur Verfügung steht.

## Resultate, Analysen, Statements



**«Die Beharrlichkeit der Züchter, die Vision der Produzenten und die Akzeptanz der Weintrinker sind die Säulen der Piwi-Produktion.»**

Die Piwis werden immer besser. Mehr Erfahrung im Rebberg, besseres Einschätzen der Reife und eine dem Sortentypus angepasste Arbeit im Keller tragen dazu bei. Das ist ein starkes Signal für Bio-Winzer, für Quereinsteiger, die auf Pflanzenschutz verzichten möchten, sowie für Produzenten in «neuen» Weinregionen wie Dänemark, England oder Tschechien – die Piraten der Verkostung von Miloš Michlovský überzeugten gleich im Doppelpack. Piwi-Sorten machen die Weinswelt grösser und spannender, auch wenn sie in den nächsten Jahren Nischenprodukte bleiben werden und nur eine schwache Konkurrenz für die klassischen Sorten sind. Die Beharrlichkeit und der Fleiss der Züchter, die Vision, das Umdenken der Produzenten und die Akzeptanz der Weintrinker sind die drei tragenden Säulen der Piwi-Produktion. Dass sich an die Spitze der Verkostung ein Wein aus der Sorte Bronner setzen wird, hätten wir nicht gedacht. Eher rechneten wir bei den Weissen mit Johanniter oder Solaris. Doch der sorgfältige, durchdachte Ausbau des Bronners von Elena Walch trägt viel zum frischen, fruchtbetonten Geschmacksbild bei: Eine geführte Gärung bei 20 Grad Celsius und der Ausbau im Stahltank auf der Feinheit schaffen viel Aromenkomplexität. Was bei der Verkostung der Weissweine noch auffiel: Johanniter zeigt in heissen Jahren wie 2015 nicht sein ganzes Potenzial. Die Säure kann dann die üppige Frucht nicht tragen, und die Phenole aus der kräftigen Beerenhaut bittern leicht aus.

*Ursula Geiger, VINUM-Redakteurin*

# 108

VERKOSTETE WEINE

# 1

MIT 16.5 PUNKTEN

# 6

MIT 16 PUNKTEN

# 31

MIT 15 PUNKTEN UND MEHR

# 45

WEITERE WEINE BIS  
14.5 PUNKTE FINDEN SIE  
AUF [WWW.VINUM.INFO](http://WWW.VINUM.INFO)

### Die Verkostung

Für diesen CHAD-Guide forderten wir die Weine direkt bei den Winzern an. Die Vereinigung Piwi International e.V. unterstützte uns bei der Musteranforderung. Ausnahmsweise nahmen wir zwei Weine aus Tschechien mit in die Verkostung, was den CHAD-Guide erweiterte. Die einzelnen Serien wurden nach Rebsorten zusammengestellt und verdeckt verkostet.



**«Gekonnt eingesetzter Holzausbau gibt den Piwi-Rotweinen häufig Fülle und Struktur sowie mehr aromatische Vielschichtigkeit.»**

Die Neugier vor der Degustation war gross, wie sich die pilzwiderstandsfähigen Sorten präsentieren würden. Bei den Rotweinen wurden die schon bekannten Schwierigkeiten, einen Wein mit genügend Struktur, Fülle und aromatischer Komplexität aus Piwi-Sorten zu erzeugen, deutlich bestätigt. Oft fehlt es den Weinen am Gaumen an Fülle und Struktur: Nach einem vielfach fruchtigen und vielversprechenden Auftakt wirken sie etwas leer. Gerade die am meisten eingesandte Sorte Regent kann dafür als Beispiel dienen. Von 16 eingereichten Regent-Rotweinen sind sechs im Heft erwähnt, einen einzigen erachteten wir als sehr gut. Die besten Beispiele roter Piwis waren meist Assemblagen, welche bestätigen, dass die Summe besser als alle Einzelteile ist. Gekonnt eingesetztes Holz gibt den Weinen häufig Fülle und Struktur sowie mehr aromatische Vielschichtigkeit. Die besten Rotweine zeigen, dass die Entwicklung vorangeht und das Qualitätsniveau konstant angehoben wird. Spielraum nach oben gibt es weiterhin. Ob es je möglich sein wird, einen Rotwein aus Piwi-Sorten mit jahrzehntelangem Lagerpotenzial zu erzeugen, bleibt fraglich. Das ist aber auch nicht unbedingt nötig, es gibt andere Weinstile, die mit roten Piwi-Sorten bedient werden können. Piwi-Produzenten – und erst recht die Züchter dieser Sorten wie Valentin Blattner – sind Visionäre der heutigen Weinproduktion und verdienen daher unsere Unterstützung. Umso erfreulicher, dass der Konsum ihrer Weine immer mehr Spass macht.

*Ivan Barbic, VINUM-Verkosterteam*

# 15 bis 16.5 Punkte

**WEISSWEIN**



**🇩🇪 Elena Walch, Tramin**  
**IGT Mitterberg Bronner 2015**  
**16.5 Punkte | 2017 bis 2019**

Gelbfleischige Frucht, dazu Zitrusnoten und der Duft von Weisse-Johannisbeer-Pastillen. Geschmeidig im Ansatz, kräftig am Gaumen, mit etwas pikanter Säure versehen, doch die Frucht ist komplex und langanhaltend, sehr gut integrierte Würznoten im Finish. Gezüchtet wurde die Rebe 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg (D). Die Bronner-Rebfläche ist mit weltweit neun Hektar winzig.  
**Preis: 13 Euro | [www.elenawalch.com](http://www.elenawalch.com)**



**🇨🇭 Weingut Lienhard und Vögeli, Teufen**  
**Zürich AOC Der Weisse 2015**  
**16 Punkte | 2017**

Sehr viel florale Noten, Iris, Zitrusfrucht, Stachelbeeren. Am Gaumen voll, üppig, Noten von Bonbon anglais, geschmeidig und von exzellenter Länge, gut eingebundene Säure. Dichter, langer, saftiger Typ, im Finish feine Würze.

**Preis: 22 Franken**  
**[www.lienhardundvoegeli.com](http://www.lienhardundvoegeli.com)**



**🇨🇭 Räblus Weinbau, Biel-Vingelz**  
**Bielersee AOC Mon Blanc Johanniter 2015**  
**15.5 Punkte | 2017**

Sehr viel buttrige Noten in der Nase, dazu Vanille und Apfel, diskrete Röstnoten vom Holz. Geschmeidig am Gaumen, mit gut eingebundener Säure, schöne Länge, im Finale Noten von Johannisbeer-Bonbon und Eichenwürze.

**Preis: 16 Franken | [www.raeblus-weine.ch](http://www.raeblus-weine.ch)**



**🇩🇪 Wein- und Sektgut Ludwig Honold, Östringen, Baden**  
**Weitblick VB Cal 6-04**  
**Spätlese trocken 2015**  
**15.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen. Noten von Vanille, dazu feingliedrige, gelbfleischige Frucht und Noten von getrockneten Kräutern. Im Ansatz geschmeidig, am Gaumen lang und gehaltvoll mit sehr gut eingebundener Säure und intensiver, gelbfleischiger Frucht.

**Preis: 9 Euro | [www.weingut-honold.de](http://www.weingut-honold.de)**



**🇩🇪 Weingut Dautermann, Ingelheim, Rheinhessen**  
**Ingelheimer Cabernet Blanc 2015**  
**15.5 Punkte | 2017**

Florale Noten, duftet wie ein Wiesenblumenstrauß, dann deutlich Litschi. Viel Frucht auch

im Ansatz, charmantes Säure-Süsse-Spiel, bleibt lang, endet auf feiner Fruchtsüsse.  
**Preis: 7,80 Euro | [www.dautermannwein.de](http://www.dautermannwein.de)**



**🇩🇪 Weingut Markus Dobler, Weinstadt, Württemberg**  
**Traum in Weiss Muscaris 2015**  
**15.5 Punkte | 2017**

Erinnert in der Nase an Müller-Thurgau, dazu Bonbon anglais, im Ansatz vibrierende Säure, leicht, mit fein abgestimmter Süsse, endet auf würziger Frucht. Frischer Sommerwein.

**Preis: 5 Euro | [www.weingut-dobler.de](http://www.weingut-dobler.de)**



**🇩🇪 Weingut Wohlgemuth-Schnurr, Gundersheim, Rheinhessen**  
**Westhofener Brunnenhäuschen Muscaris**  
**Spätlese trocken 2015**  
**15.5 Punkte | 2017**

Viel weiche, süsse Frucht, auf den Punkt gereifte Mirabellen. Zitrusnoten im Ansatz, feine Frucht am Gaumen, schöne Länge getragen von einer saftigen Säure, Noten von Orangenblüten im Finish.

**Preis: 8 Euro**  
**[www.wohlgemuth-schnuerr.de](http://www.wohlgemuth-schnuerr.de)**

**🇨🇭 Domaine Blattner, Soyhières, Jura**  
**Ravel Blanc Les Mergats Courfaivre 2015**  
**15 Punkte | 2017**

Viel Kräuterwürze in der Nase, Noten von Holunder, Kaffeebohne. Frisch, mit feiner Süsse, Noten von Cassis und Buchs im Finale, mittlere Länge.

**Preis: 15 Franken | +41 (0) 32 423 32 66**



**🇩🇪 Weingut Gebrüder Anselmann, Edesheim, Pfalz**  
**Arzheimer Seligmacher Johanniter**  
**feinherb 2015**  
**15 Punkte | 2017**

Doch recht reife, opulente Frucht, Äpfel und Williams-Birne. Am Gaumen dicht, geschmeidig, hat Tiefgang und eine tragende Säure, gute Länge.

**Preis: 4 Euro**  
**[www.weingut-anselmann.de](http://www.weingut-anselmann.de)**



**🇩🇪 Johann August Sack,  
Lauda-Königshofen, Baden  
Laudaer Merzling Kabinett 2015  
15 Punkte | 2017 bis 2018**

Goldgelbe Farbe, Zitrusfrucht, dann Mirabelle und Reineclaudes, Holunderblüten. Kräftig im Ansatz, guter Säureerv, mineralisch, leicht phenolische Herbe im Finish.

**Preis: 7 Euro | [www.weingut-sack-lauda.de](http://www.weingut-sack-lauda.de)**



**🇩🇪 Schöller Traubenveredlung,  
Bodenheim, Rheinhessen  
Souvignier Gris Spätlese  
Pro Carbon 2015  
15 Punkte | 2017**

In der Nase Noten von Muskatnuss, grünem Apfel, dazu feine Kräuterwürze. Kräftig und geradlinig im Ansatz, gute Fülle und eine feine Balance zwischen Süße und Säure, frisches Finish.

**Preis: 5 Euro | [www.schoeller-wein.de](http://www.schoeller-wein.de)**



**🇨🇪 Vinselekt Michlovský,  
Rakvice, Mähren  
Rinot 2013  
15 Punkte | 2017**

Opulente Frucht, Mango, Ananas, ein Hauch von reifen Stachelbeeren. Lebhaftige Säure im Ansatz, der Fruchteindruck setzt sich am Gaumen fort, endet lang auf Noten von frischen Äpfeln.

**Preis: 7 Euro | [www.michlovsky.com](http://www.michlovsky.com)**

**🇩🇪 Wein- und Sektgut Ludwig Honold,  
Östringen, Baden  
Östringer Ulrichsberg Cabernet Blanc  
Spätlese trocken 2015  
15 Punkte | 2017**

Sortentypisch mit Noten von Holunder und Brennessel. Gute Fülle und schöne Stachelbeer-Frucht am Gaumen, Zitrusfrucht und akzentuierte Säure, endet lang auf floralen Noten.

**Preis: 9 Euro | [www.weingut-honold.de](http://www.weingut-honold.de)**



**🇨🇭 Weinbau Baur-Ammon, Rafz, Zürich  
Sauvignon Soyhières 2015  
15 Punkte | 2017**

Verhaltene Nase. Duftet nach Holunderblüten und Buchs, Spargel, Noten von Kaffeetrestern. Im Ansatz feine Würzigkeit, geschmeidiger Trinkfluss, wieder Noten von Kaffee, gute Länge. Ungewohnte Aromatik und mit 14,4 Vol.-% ungemein kräftig.

**Preis: 16 Franken | [www.baur-weine.ch](http://www.baur-weine.ch)**



**🇩🇪 Weinbau Landwehr,  
Neuses am Berg, Franken  
Neuseser Glatzen Johanniter Spätlese  
trocken 2015  
15 Punkte | 2017**

Würzige Nase, ätherisch, Kiefernadeln, reife Frucht. Gute Fülle am Gaumen, unterlegt mit saftiger Säure, endet auf Holunder- und Zitrusnoten.

**Preis: 6 Euro | [www.weinbau-landwehr.de](http://www.weinbau-landwehr.de)**



**🇩🇪 Weingut Galler,  
Kirchheim an der Weinstrasse, Pfalz  
Galler VB CAL 6-04 2015  
15 Punkte | 2017**

Duftet intensiv nach frischem Heu und Kamillenblüten. Frisch und saftig am Gaumen, gute Fülle und eine sehr gut eingebundene Säure. Im Finish Noten von reifen Stachelbeeren und Ananas-Kompott.

**Preis: 14,90 Euro | [www.weingut-galler.de](http://www.weingut-galler.de)**

**🇨🇭 Zweifel Weine, Zürich  
Zürichsee AOC Lattenberg  
Vidal Blanc Spätlese 2014  
15 Punkte | 2017 bis 2018**

Ungemein aromatisches Bouquet, Stachelbeere, reife, weisse Himbeeren, florale Noten. Feine Süße im Ansatz, Honig, wieder reife Frucht, passt auch mit der Säure.

**Preis: 23.30 Franken | [www.zweifelweine.ch](http://www.zweifelweine.ch)**

**ROTWEIN**



**🇨🇭 Cave de la Tour, Môtier, Fribourg  
Vully AOC La Bête Noire Barrique 2015  
16 Punkte | 2017 bis 2019**

Fast schwarz. Lebkuchengewürz, Kardamom, Orangenzeste, nach Belüftung recht offene Frucht, Dörrzwetschge. Weich im Ansatz, doch mit präsender Säure, viel Röstnoten, stoffig und von einem gekonnten Holzeinsatz unterstützt. Guter Essensbegleiter. Die Wildsau auf dem Etikett signalisiert wozu.

**Preis: 18 Franken | [www.provino.ch](http://www.provino.ch)**

## 15 bis 16 Punkte

**🇩🇪 Weingut Bernhard Ellwanger, Weinstadt-Großheppach, Württemberg  
Kreation Bernhard trocken 2015  
16 Punkte | 2017 bis 2019**

In der Nase Agrumen, Earl-Grey-Tee, Kardamom, dahinter dunkle, reife Pflaumenfrucht. Kräftig im Ansatz, reife Säure, präsent, gut eingebundenes Tannin. Gelungene Cuvée aus je 40 Prozent Cabernet Jura und We 90-6-12 sowie 20 Prozent Cabernet Cortis. Wir verkosteten das füllfertige Fassmuster.

**Preis: 19 Euro**  
[www.weingut-ellwanger.com](http://www.weingut-ellwanger.com)



**🇩🇪 Weingut Ernst Bretz, Bechtolsheim, Rheinhessen  
Bechtolsheimer Petersberg Regent trocken Barrique 2014  
16 Punkte | 2017 bis 2019**

Präsente, süsse Zwetschgenfrucht, Noten von Zimt und Erdbeer-Lakritze, Röstnoten, am Gaumen weich, sehr gute Fülle, reifes, schön eingebundenes, körniges Tannin, schöne Länge mit komplexer Frucht im Finish.

**Preis: 13 Euro** | [www.weingutbretz.de](http://www.weingutbretz.de)



**🇨🇭 Weingut Lienhard und Vögeli, Teufen  
Zürich AOC Der Rote 2015  
16 Punkte | 2017 bis 2020**

Reife (Kirsch-)Frucht, florale Noten, auch ein wenig vegetal, Rote Bete. Im Ansatz dicht, kräftig, mit präsentem Tannin und tragender Säure. Solides Handwerk. Für die Cuvée aus Cabertin, Cabernet Noir, Caberneuf und Cabernet Jura – alle Trauben stammen von sehr jungen Reben – baute Geri Lienhard jede Sorte separat aus. Der Wein kommt im Frühjahr 2017 auf den Markt. Wir haben ihn als Fassmuster verkostet.

**www.lienhardundvoegeli.com**



**🇨🇭 Bio-Weinbau Geiger, Thal  
St. Gallen AOC Maréchal Foch 2015  
15.5 Punkte | 2017 bis 2020**

Dunkles Kirschrot. Würzig und erdig, sehr dunkle Frucht. Kräuterwürze auch am Gaumen, etwas herbes, körniges Tannin, Noten vom Holz, charakterstarker Maréchal.

**Preis: 20 Franken** | [www.bioweingeiger.ch](http://www.bioweingeiger.ch)



**🇨🇭 Peter & Brigitte Steiner, Dättlikon, Zürich  
Schweizer Landwein Cabernet Jura 2014  
15.5 Punkte | 2017 bis 2019**

Reifendes, sehr dichtes Rubin. In der Nase leicht laktische Noten, dunkle Beerenfrucht, Cassis, Lakritze, kräftig im Ansatz, gute Fülle und Länge, gut eingebundenes Tannin, endet auf Röstnoten.

**Preis: 22 Franken** | [www.weingut-steiner.ch](http://www.weingut-steiner.ch)



**🇨🇭 Vinselekt Michlovský, Rakvice, Mähren  
Lautot 2012  
15.5 Punkte | 2017 bis 2018**

Reifendes Rubin. Leicht grüne Noten, dazu herbe Frucht, Holunder, Heidelbeeren, erdiger Duft wie ein frisch gepflegtes Feld. Lebhaft im Ansatz, Kakao und Röstnoten, gute Länge. Paradebeispiel für einen guten gereiften roten Piwi.

**Preis: 10 Euro** | [www.michlovsky.com](http://www.michlovsky.com)



**🇩🇪 Weingut Klopfer, Weinstadt-Großheppach, Württemberg  
Cannstatter Zuckerle Mauerpfiffer trocken 2015  
15.5 Punkte | 2017 bis 2020**

Dunkles Purpur. Weiche Frucht, Zwetschge, Heidelbeere, Pfeffer, ein Hauch von Zimt. Straff strukturiert im Ansatz, reifes, körniges Tannin, geradliniger Wein aus einem Guss.

Passt zu Linsen mit Spätzle und Saitenwurst genauso wie zu einem scharf gewürzten Döner.

**Preis: 19 Euro** | [www.weingut-klopfer.de](http://www.weingut-klopfer.de)



**🇨🇭 Weingut Stegeler, Berneck  
St. Gallen AOC Cabernet Jura 2014  
15.5 Punkte | 2017 bis 2020**

Stark vom Holz geprägte Nase, Holunderbeeren, Cassis, kräuterwürzige Noten. Kräftig im Ansatz, präsent, körniges Tannin, gute Länge, kreiendes Finish. 18 Monate in der Barrique ausgebaut.

**Preis: 29.50 Franken** | [www.stegeler.ch](http://www.stegeler.ch)



**🇨🇭 Weinbau R. Baumann, Pfungen  
Zürich AOC Pfungener Regent Granat vom Berghof 2015  
15 Punkte | 2017 bis 2018**

Leuchtendes Purpur. Sehr komplexe Nase, dunkle Beere, Unterholz, Efeu. Geschmeidig im Ansatz, akzentuiertes, gut eingebundenes Tannin, saftige Säure, gute Länge, endet auf Noten von Kaffee und dunkler Schokolade.

**Preis: 14.30 Franken**  
[baumann.weinbau@bluwin.ch](mailto:baumann.weinbau@bluwin.ch)

**🇨🇭 Weinbau R. Baumann, Pfungen  
Pfungener Regent AOC  
Rubin vom Multberg Barrique 2014  
15 Punkte | 2018 bis 2021**

Rubin. In der Nase Röstnoten von Holz, Gewürznelken und dunkle Frucht. Im Ansatz noch vom Holz dominiert, man spürt auch das kühlere Jahr, straffe Struktur, guter Säurenerv, kreiend-langes Finale. Muss unbedingt noch reifen.

**Preis: ca. 18 Franken**  
[baumann.weinbau@bluwin.ch](mailto:baumann.weinbau@bluwin.ch)