



Weintrinker können in Zukunft wohl öfter neue Sorten entdecken.

Foto: Fredrik von Erichsen, dpa

Neue Konkurrenz für Riesling und Co.

Esskultur Klimawandel und Pilzbefall setzen herkömmlichen Reben zu. Neuzüchtungen könnten eine Lösung sein. Warum sie auch noch besser für die Umwelt sind – und ob der Wein in Zukunft anders schmeckt.

VON CHRISTINA GÖRISCH

Siebeldingen Schon mal einen Sauvignon probiert? Oder ein Glas Helios oder Calardis Blanc getrunken? So heißen neu gezüchtete Rebsorten, die besonders widerstandsfähig gegen Pilzkrankheiten sein sollen, kurz PIWI-Sorten. Viele Winzer und auch Forscher in Deutschland und in Europa sehen in ihnen die Zukunft des Weinbaus. Was aber steckt dahinter und worauf müssen sich Weinliebhaber einstellen?

Professor Reinhard Töpfer vom Julius Kühn-Institut (JKI), dem Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen, hat sich auf die Forschung zur Züchtung neuer Rebsorten spezialisiert. Er erklärt: „Man muss wissen, dass alle traditionellen Weinsorten in Deutschland sehr anfällig für echten und falschen Mehltau sind.“ Seit die beiden Pilzkrankheiten im 19. Jahrhundert eingeschleppt wurden, können sie Winzer an ihre Existenzgrenze bringen. Ein Pilzbefall führt laut Töpfer dazu, dass die Trauben nicht richtig reifen können, ein Totalausfall der Ernte droht. Helfen könnten nur Pflanzenschutzmittel, die auf den Weinberg gesprüht werden müssen. Dafür werden vor allem im konventionellen Weinbau viele Chemikalien verwendet, wie Andreas Dil-

ger erläutert. Er ist Winzer im Raum Freiburg und Vorsitzender des Deutschen Verbands des Vereins PIWI International. Im ökologischen Weinbau stünden dahingegen nur wenige effektive Mittel zum Schutz der Pflanzen vor Krankheiten zur Verfügung. Hinzu komme, dass auf EU-Ebene immer mehr Richtlinien und strengere Vorgaben für ökologischeren Weinbau in Europa bestehen. Um aus diesem Dilemma herauszukommen, bietet sich der Anbau von PIWI-Rebsorten an. „Bei den pilzwiderstandsfähigen Sorten braucht man fast 80 Prozent weniger Pflanzenschutz, da die Reben besonders robust sind. Das verkleinert die Hürden auf dem Weg zu ökologischem Weinbau enorm“, berichtet Dilger, der selbst schon seit 15 Jahren ausschließlich PIWI-Rebsorten anbaut.

Wie aber entstehen die neuen, widerstandsfähigen Rebsorten? „Im Gegensatz zu europäischen Kulturreben haben amerikanische und asiatische Wildreben Resistenzen entwickelt, da sie schon seit langer Zeit gelernt haben, mit den Pilzkrankheiten zu leben“, sagt Professor Töpfer. Bei der Züchtung werden die wilden, robusten Reben aus Amerika oder Asien mit anfälligeren, aber qualitativ hochwertigen europäischen Sorten gekreuzt.

So eine Züchtung benötigt jedoch Zeit. „Bis die neue Sorte dann im Weinberg angepflanzt wird, dauert es circa 20 Jahre“, erklärt Barbara Richter. Sie hat internationalen Weinbau studiert, ist zertifizierte Wein-Verkosterin und Mitglied im Vorstand von PIWI Deutschland. Der Prozess der Kreuzung sei kompliziert und langwierig. Laut Barbara Richter werden die neu gezüchteten Pflänzchen immer wieder mit Pilzkrankheiten in Kontakt gebracht, um ihre Resistenz zu prüfen

Kenner können sich auf neue Nuancen freuen

und eine natürliche Selektion vorzunehmen, ohne dass ein künstliches Eingreifen in die Gene der Rebe nötig ist.

Bis PIWI-Sorten jedoch die Weinberge in Deutschland und Europa erobert haben, wird es noch dauern. Gerade werden nur circa drei Prozent des deutschen Weinanbaugebiets mit den neuen Sorten bewirtschaftet, erzählt Barbara Richter. Sie geht jedoch davon aus, dass dieser Prozentsatz langsam, aber stetig zunehmen wird. Auch Professor Töpfer meint: „Ein Sortenwandel findet im Weinbau eigentlich immer fortlaufend statt. Der Pro-

zess ist eine Evolution und keine Revolution.“

Pilzkrankheiten sind jedoch nicht die einzige Herausforderung, der sich der deutsche Weinbau in den nächsten Jahren stellen muss. Auch der Klimawandel verändert die Bedingungen, wie Frank Schulz vom Deutschen Weininstitut bestätigen kann: „Einerseits können wärmere Temperaturen dazu führen, dass die Bedingungen für den Wein eher wie in Italien und Frankreich sind, was Vorteile haben kann. Andererseits führen zu lange Trockenperioden auch zu negativen Effekten.“ Reinhard Töpfer erklärt außerdem, dass die deutschen Trauben, welche eigentlich für ein kühleres Klima geeignet sind, bei hohen Temperaturen zu schnell reifen. „So wird die Säure in den Trauben schneller abgebaut, wodurch wichtige Geschmacksnoten verloren gehen.“

Frank Schulz vermutet, dass für die Zukunft des Weinbaus nicht nur eine Anpassung der Sorten, sondern auch die Digitalisierung eine zentrale Rolle spielen wird. So könne den Unsicherheiten und der Sorge vor Ernteausfällen begegnet werden. Durch das Sammeln und Auswerten von Daten könnten zum Beispiel die Erträge besser vorausgesagt werden. Die PIWI-Weine sind also nur ein Teil der Lösung des Problems,

sie können aber dazu beitragen, dass der Weinbau künftig vielfältiger und vor allem nachhaltiger gestaltet werden kann.

Andreas Dilger vom Verein PIWI International betont, dass dies auch mehr Vielfalt im Geschmack bedeutet: „Die neuen Sorten ähneln zwar den herkömmlichen Weinen, haben aber auch neue und vielseitige Geschmacksprofile.“ Er rät dazu, offen zu sein und sich darauf einzulassen, die neuen Sorten auszuprobieren.

Müssen sich Weinliebhaber jetzt also umstellen, wenn sie nachhaltige Weine unterstützen wollen? Nicht wirklich, meint Barbara Richter. „Standard-Konsumenten werden keinen großen Unterschied schmecken und Kenner finden es eher spannend, neue Sorten auszuprobieren.“ Besonders interessant findet die Verkosterin die Sorte Cabernet Blanc mit einer Note von Grüner Paprika. Auch den „Johanniter“ kann sie empfehlen: „Das ist ein spritziger, fruchtiger Wein, der sehr gut zu trinken ist.“

Der Vertrieb von pilzwiderstandsfähigen Weinsorten in Supermärkten geht gerade erst los. Zu erkennen sind die Weine an der Rebsorte, die meistens hinten auf der Flasche steht, erklärt Barbara Richter. Ansonsten sind die PIWI-Weine über Winzer erhältlich.