

# JÄ zum Ökoweinbau

Werden Sie jetzt Fördermitglied bei ECOVIN

Ihre Leidenschaft gilt Weingenuß und Umwelt?  
Sie möchten Teil der ECOVIN Wertegemeinschaft werden?

Egal ob Privatperson, Unternehmen  
oder Organisation – engagieren Sie sich  
jetzt für den Ökoweinbau.

Wissenswertes zum Thema

## PIWI - Pilzwiderstandsfähige Rebsorten

Fragen und Antworten

**Natürlich profitiert nicht nur der  
Ökoweinbau!**

**Was für Sie drin ist?**

- regelmäßige Mitgliederinformationen
- passives Wahlrecht an Mitgliederversammlungen
- aktives Engagement

**Jetzt Fördermitglied  
werden und profitieren! >>>**



**ECOVIN**

Bundesverband Ökologischer Weinbau e.V.

Wormser Straße 162 · 55276 Oppenheim  
T +49 (61 33) 16 40 · F +49 (61 33) 16 09  
info@ecovin.de · www.ecovin.de



ECOVIN Bundesverband Ökologischer Weinbau

## Was ist das Besondere an Pilzwiderstandsfähigen Rebsorten?

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten, kurz PIWIs, sind besonders widerstandsfähig gegen bestimmte Krankheiten, die die Rebe befallen können. So z. B. falsche und echte Mehlaupilze (*Peronospora viticola*, *Oidium*) sowie Grauschimmel (*Botrytis cinerea*). PIWIs sind auch unter den Namen robuste Rebsorten, neue Rebsorten oder Zukunftsweine bekannt.

## Welche Vorteile ergeben sich daraus?

Werden Pilzwiderstandsfähige Rebsorten angebaut, können Pflanzenschutzmaßnahmen auf ein Mindestmaß reduziert werden. Je nach Rebsorte, Lage und Witterungsverlauf kommen die PIWIs, im Vergleich zu herkömmlichen Rebsorten, mit bis zu 80% weniger Pflanzenschutzmittel aus.

## Warum sind PIWI Rebsorten klimafreundlich?

PIWIs sind nicht nur umweltfreundlich, da weniger Pflanzenschutzmittel verwendet und dadurch Immissionen in die Umwelt vermieden werden. Weniger Pflanzenschutzgänge reduzieren auch die Zahl der Traktorüberfahrten. Damit wird Kraftstoff gespart und weniger CO<sub>2</sub> ausgestoßen. Zusätzlich wird das Risiko von Bodenverdichtungen gesenkt. Somit sind PIWI Weine auch klimafreundliche Weine.

## Wie entstehen Pilzwiderstandsfähige Rebsorten?

Sie werden mithilfe von herkömmlichen Züchtungstechniken erzeugt. Hierfür werden bestimmte Mutterrebsorten gezielt mit bestimmten Vaterrebsorten gekreuzt, bis die Züchterin oder der Züchter das gewünschte Ziel erreicht hat. Dem geht ein aufwendiger, oft Jahrzehnte dauernder Züchtungs- und Selektionsprozess voraus. Heute arbeiten Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler daran, den Prozess, unter Zuhilfenahme von Genomauswertungen, zu beschleunigen. Dabei werden im Erbgut der Rebe die Quellen für Resistenzen untersucht, um so in Zukunft eine frühzeitige Selektion zu ermöglichen. Gentechnische Methoden sind jedoch ausgeschlossen.

## Was sind die Ursachen für die Toleranz der PIWI Rebsorten gegen bestimmte Rebkrankheiten?

Die Widerstandsfähigkeit beruht auf natürliche Abwehrmechanismen, diese kommen in bestimmten Wildrebenarten vor. Über viele Generationen hinweg wurden diese Eigenschaften in die PIWIs eingekreuzt. Diese reagieren bei einer Pilzinfektion mit verschiedenen Abwehrreaktionen. Zum einen verschließen sie ihre Spaltöffnungen und ihre Zellwände verstärken sich, um das Eindringen der Pilze zu verringern bzw. zu vermeiden. Außerdem reichern sie umgehend nach einer Infektion an der betroffenen Stelle Pterostilbene und Viniferin an. Diese, zu den antimikrobiell wirkenden sekundären Pflanzenstoffen zählenden Phytoalexine, unterbrechen die Entwicklung der Pilze und verhindern so eine Ausbreitung.

## Warum können PIWIs dazu beitragen die Kulturlandschaft zu erhalten?

Steillagen sind oft sehr schwer zugänglich und Weinbau ist in solchen Lagen zu einem großen Teil Handarbeit. Pflanzenschutzmaßnahmen sind oft nur mit erheblichem technischem Aufwand realisierbar und müssen sorgfältig geplant werden. Pilzwiderstandsfähige Rebsorten können die Arbeit hier erleichtern und dazu beitragen, den Weinbau und die damit über Jahrhunderte geschaffene Kulturlandschaft zu erhalten.

## Welche Vorteile habe ich als PIWI Genießerin oder Genießer?

Neben den Vorteilen für die Umwelt und das Klima eröffnet sich der PIWI Genießerin, dem PIWI Genießer eine ganz neue Aromenvielfalt voller neuer Impressionen und Eindrücke. Ausgetretene Weinwanderwege dürfen getrost verlassen werden, es erwarten Sie neue spannende Genussabenteuer auf ganz neuen Pfaden. Entdecken Sie eine neue Welt!

## Ein kleiner PIWI Reiseführer: Welche Rebsorten gibt es? (eine Auswahl)

### Cabernet Blanc - der Shootingstar.

Cabernet Blanc ist frisch, frech, fruchtig: Grüne Paprika, Pfeffer, Chili, Stachelbeere, Rhabarber. Cabernet Blanc ist alles, nur nicht weichgespült.

### Johanniter - der Sensible.

Er besticht durch Understatement und ist dabei niemals langweilig. Klassisch fruchtige Anklänge von Apfel, Zitrus und manchmal eine leichte Muskatnote machen ihn zu einem fantastischen Essensbegleiter.

### Souvignier Gris - der Seriöse.

Neben einer dezenten Steinobstaromatik ist es vor allem der Weinausbau und die Herkunft, die man schmecken kann. Der gehaltvolle Wein im Burgundertyp eignet sich hervorragend für den Ausbau im Holzfass und ist ein hervorragender Essensbegleiter.

### Sauvignac - die Vielseitige.

Ob als frischer Sommerwein, der nach Limone und Johannisbeere duftet oder als gehaltvolle Spätlese, die durch Aromen von Aprikose und reifem Apfel besticht - Sauvignac kann die gesamte Weißweinklaviatur bespielen und brilliert sogar als Sekt im Glas.

### Muscaris - die Exzentrische.

Schrill, laut und intensiv. Muscaris ist Karneval am Gaumen und Fasching in der Nase – eine echte Aromarebsorte mit kräftigem Muskatton.

### Regent - gibt den Ton an.

Dunkel, kräftig, saftig, gut. Die bekannteste PIWI Rebsorte ist für Rotweinfreundinnen und -freunde, die es kräftig mögen, die richtige Empfehlung. Von Waldbeeren und dunklen Kirschen, im Holzfass, Barrique oder Edeltank ausgebaut, bietet der Regent eine sehr grosse Vielfalt.

### Pinotin - der Elegante.

Mit seinem würzigen, an Schwarzkirsche erinnernden Duft und der eleganten Struktur erinnert der Wein an seinen Namensgeber, den Spätburgunder (Pinot Noir). Vom leichten Roséwein bis zum komplexen Rotwein begeistert der Pinotin viele Genießer\*innen.

### Cabernet Cortis - der Wilde.

Würzig und Warm. Cabernet Cortis hat Feuer. Schwarze Johannisbeeren und reife Brombeeren treffen auf Paprika, Pfeffer und Tabak.

