

Es muss nicht immer Blauburgunder sein

Rebsorten Unter dem Patronat von Agro Forum und Ebenrain lassen Winzer Weine aus neuen Rebsorten testen.

Sie heissen Souvignier gris, Sauvignac, Muscaris, Divico oder haben erst eine Nummernbezeichnung wie «cal 1-28». Die Rede ist von den neuen, pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, auch Piwis genannt. Doch spätestens seit ein biologischer Piwi namen Sauvignon Soyhières des Ormalingers Claude Chiquet 2018 Baselbieter Staatswein wurde, sind die Piwis auch einem grösseren Publikum bekannt geworden. Und sie erfreuen sich bei einer umweltbewussten Konsumentenschaft auch zunehmender Beliebtheit.

Eine Bereicherung

Das Projekt Agro Form unterstützt zusammen mit dem Ebenrain-Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung die Bestrebungen, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren und Düngepraktiken mit geringen Belastungen für Boden, Luft und Wasser zu entwickeln. Zusammen mit dem Verband Weinproduzenten Region Basel/Solothurn haben die beiden Organisationen am Montag im Coop-Tagungszentrum in Muttenz eine Degustation von Weinen aus acht Piwi-Rebsorten durchgeführt. Durch den Anlass, an dem auch so bekannte Spit-

zenwinzer und Kelterer der Region wie Urs Jauslin (Muttenz), Ueli Bänninger (Aesch) oder Thomas Engel (Liestal) teilnahmen, führte der Biowinzer und Eigenkelterer Claude Chiquet. Dabei zeigte sich schnell, dass Piwi-Weine das bestehende Angebot an traditionellen Produkten wie Blauburgunder, Gutedel oder

RieslingxSilvaner nicht etwa konkurrenzieren, sondern vielmehr bereichern.

Möglicherweise schmeckt der eine oder andere Piwi-Wein tatsächlich etwas anders als die gewohnten Traditionellen. Das heisst aber absolut nicht, dass sie weniger munden würden. Auch ein geübter Gaumen bekundet

Mühe, einen Spitzenwein der einen oder anderen Kategorie zuzuordnen.

Jauslin gerät ins Schwärmen

So kam das vielleicht grösste Kompliment am Montag bei der Degustation vom Muttenzer Winzer und Kelterer Urs Jauslin, der nach eigenen Angaben «kein

Piwi-Fan» ist. Er geriet bei einem Rotwein aus einer Traube, die noch nicht einmal einen eigenen Namen hat und immer noch unter der Zuchtbezeichnung «cal 1-28» auftritt, richtig ins Schwärmen und erteilte ihm die Bestnote. Es war am Schluss der höchstbenotete Wein – und er stammte aus Ormalingen.

Durchgefallen von den 32 degustierten Weinen ist nur einer – ein ungefilterter Naturwein.

Das Handicap, unter dem die Piwi-Weine derzeit noch etwas leiden, ist, dass sie bei der Konsumentenschaft noch zu wenig bekannt sind und der Weinhandel daher zögert, sie ins Sortiment zu nehmen. Vielleicht schrecken deshalb auch viele Weinbauern noch vor einer Umstellung zurück. «Es geht nur langsam voran, aber wir machen Fortschritte», meinte etwa Martin Auer, Biowinzer aus Hallau. Tatsächlich machen die Piwis erst 2 Prozent der schweizerischen Rebfläche aus.

Dabei weisen die Piwis nicht wegzudiskutierende Vorteile auf. Dass der Einsatz von Hilfsstoffen reduziert werden kann, hat damit zu tun, dass die Rebsorten ganz einfach sehr robust sind. So liess etwa Martin Auer einen Wein von einer Parzelle degustieren, auf welcher noch nie Spritzmittel eingesetzt wurden. Und wie das Spätfrostjahr 2017 gezeigt hat, hatten einige Piwi-Winzer weit weniger Ertragsausfall als ihre Kollegen mit traditionellen Traubensorten.



Bei 32 zu degustierenden Weinen kam der rote Spucknapf oft zum Einsatz. Foto: Nicole Pont

Thomas Gubler