

# NEUE SORTEN

Text und Bild: Holger Klein, ddw-Redaktion

**PIWIS werden von vielen Winzern mit Argwohn betrachtet. Einige Experten hingegen sind sich sicher: Die neuen Sorten werden sich langfristig durchsetzen.**



Foto: Deutsches Weininstitut

Volker Freytag veredelt rund 2 Mio. Pflanzen jährlich, etwa 25 bis 30 Prozent davon sind PIWIS. Aus etwa 750.000 Sämlingen sind in 25 Jahren sechs neue Sorten in seinem Betrieb entstanden

**E**inen Einblick in die Zukunft des Weinbaus erhielten Journalisten aus ganz Deutschland Anfang August bei einer Pressereise des DWI zum Thema: Züchtung, Bedeutung und Potenzial von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI). In Neustadt an der Weinstraße begrüßten Ernst Büscher (DWI) und Ralph Dejas (Ecovin) die Teilnehmer. Dejas gab einen kurzen Überblick über die Situation des Bioweinbaus im Allgemeinen und über die Rolle der PIWIS im Besonderen.

Aktuell stehen die resistenten Sorten für rund drei Prozent der deutschen Rebfläche. Dieser Anteil wird nach Meinung einiger Experten in den nächsten zehn Jahren auf rund 10 Prozent steigen.

Bisher dominiert unter den PIWIS noch der Regent, er wird aber wohl nach und nach von neuen, besseren Sorten ersetzt werden. Und diese sollen nicht nur geschmacklich überzeugen sondern gleich mehrere Resistenzen gegen Oidium und Peronospora,

» PIWIS belegen aktuell rund 3 Prozent der deutschen Rebfläche.

aber auch Toleranzen gegen Botrytis oder Schwarzfäule aufweisen. In Zeiten der Klimaveränderung könnten neue Sorten den Weinbau durch Einsparung von Pflanzenschutzmitteln sowie durch Arbeits- und Zeitersparnis optimieren - wohlgemerkt könnten. Denn noch steht nicht fest, ob sich die Sorten beim Verbraucher bzw. schon beim Winzer durchsetzen können. Seit Jahren wird nämlich innerhalb der Branche kontrovers diskutiert - über Erfahrungen mit früheren Generationen pilzwiderstandsfähiger Sorten aber auch über vermeintlich unvermarktbar Sorten.

Dass die Angst der Winzer hinsichtlich der Vermarktungsprobleme unbegründet sein könnte, zeigte an diesem Abend Lucas Nesselhauf von der Hochschule Heilbronn. Im Rahmen eines Forschungsprojekts hat er die Kaufbereitschaft von Konsumenten untersucht und festgestellt, dass der Zusatznutzen »Einsparung von Pflanzenschutzmitteln« besonders für jüngere Konsumenten ein Kaufkriterium

darstellen kann, vorausgesetzt er wird kommuniziert.

## AUFWÄNDIGE ZÜCHTUNG

Davon, dass PIWIS sich auf lange Sicht durchsetzen werden, ist auch Züchter Volker Freytag überzeugt. Seine Rebschule war das erste Ziel am zweiten Tag der Pressereise. Bereits in zweiter Generation veredelt Freytag Reben; heute rund 2 Mio. Pflanzen pro Jahr, etwa 25 bis 30 Prozent davon sind PIWIS. Aus rund 750.000 Sämlingen, die Freytag in Kooperation mit dem Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner getestet hat, sind letztlich sechs marktreife neue Sorten entstanden - ein immenser Aufwand, der auch mit beträchtlichen Kosten verbunden ist. Allein Zulassung und Schutz einer Sorte verschlingen rund 30.000 Euro über die 30-jährige Laufzeit des Sortenschutzes. Danach kann die Sorte auch von anderen Züchtern vermarktet werden. Freytags bekannteste Sorte ist sicherlich der Cabernet blanc. Sie ist auch ein Paradebeispiel dafür, dass Pilzresistenz kein Selbstzweck ist - viele weitere Faktoren tragen zum Erfolg einer neuen Sorte bei.

## CHARAKTER IST GEFRAGT

An erster Stelle steht für Freytag, wie auch für andere Züchter, der Geschmack des Weins. Rebenzüchter können durchaus Geschmacksrichtungen erzielen, die etwa dem eines Rieslings ähneln, aber sie wollen meist nicht einfach bestehende Sorten imitieren, sondern bewusst neue Sorten, Geschmacksnuancen und Stile kreieren. Laut Freytag stehen die neuen Sorten später in Konkurrenz mit traditionellen Sorten und können dann nur durch ihren Charakter und ihre speziellen Eigenschaften bestehen. Diese gefragten Eigenschaften erreichen die Züchter, indem sie möglichst viel genetisches Material der Europäerrebe mit den Resistenzgenen amerikanischer und asiatischer Wildformen kreuzen. Manche klassischen Sorten eignen sich besser für die Züchtung als andere, z.B. Cabernet Sauvignon. Zu den konkreten Züchtungszielen gehören laut Freytag neben dem ansprechenden Geschmack, ein später Austrieb und eine späte Reife, kombinierte Resistenzen gegen Echten und Falschen Mehltau, Lockerbeerigkeit, gute Holzreife, und ein gerader Wuchs. Für den Erfolg muss nicht zuletzt ein »weinaffiner« Name her, der den Konsumenten an bereits bekannte Vorbilder erinnert und Assoziationen weckt.

## »UNARISCHE« REBEN

Auch zur Geschichte der Rebenzüchtung hatte Freytag einige interessante Fakten zu berichten, etwa, dass schon kurz nach Auftreten der Peronospora in Europa die erste Generation PIWIS angebaut wurde. Das war um 1886. Bis zum Jahr 1955 hatten sich pilztolerante Kreuzungen so weit etabliert, dass sie ein knappes Drittel der französischen Rebfläche einnahmen (400.000 ha). Dann jedoch wurden sie offiziell verboten und verschwanden von der Bildfläche. Bis vor kurzem gab es in Frankreich nicht einmal ein eigenes Züchtungsprogramm. Ähnlich wie in Frankreich erging es den PIWIS auch hierzulande. Von den Nationalsozialisten wurden sie als »unarisches« eingestuft und fielen deshalb in Misskredit. Verleumdungen aus der damaligen Zeit haben sich derart verfestigt, dass auch heute noch Gerüchte über diese Sorten in Umlauf sind, weiß Freytag aus eigener Erfahrung. Dabei sind viele Pflanzen nach der Einkreuzung wild lebender Pflanzen agiler und resistenter gegen Frost, Hitze und Krankheiten.



1



2



3

Bild 1: Ralph Dejas und Ernst Büscher führen in das Thema ein - Bild 2: Dr. Anna Kicherer führt den von ihr entwickelten Phenoliner vor - Bild 3: Jungwinzerin Hanneke Schönhals präsentiert ihren Cabernet blanc

## DIE ZUKUNFT DES WEINBAUS

Von den Vorteilen neuer Sorten berichten auch Prof. Dr. Reinhard Töpfer vom Julius-Kühn-Institut in Siebeldingen und seine Kollegen Dr. Anna Kicherer und Dr. Oliver Trapp. Laut Prof. Töpfer gibt es zwar über 3.000 Rebsorten weltweit, die auch alle in einer Datenbank erfasst sind, aber längst nicht alle Sorten entsprechen den aktuellen oder zukünftigen Anforderungen. Der Wissenschaftler ist davon überzeugt, dass der Klimawandel die Winzer zu einem Sortenwandel zwingen wird.

Seine Einschätzung veranschaulichte er mit Charts, die eindrücklich darstellen, wie sich der Reifezeitpunkt der Trauben in den letzten 30 Jahren verschoben hat. Heute sind die Beeren schon rund 16 Tage früher reif und die Säurewerte der traditionellen Sorten fallen zunehmend geringer aus. Töpfers Antwort auf diese Situation: Calardis blanc. Diese Neuzüchtung hat nach 25 Jahren den Sortenschutz erreicht und bringt alle erwünschten Züchtungsziele mit, nebst mittlerer bis hoher Resistenz gegen Oidium, Peronospora, Botrytis und Schwarzfäule. Somit kann die Sorte helfen, rund 80 Prozent an Fungiziden einzusparen. Trotz dieser Vorteile weist Töpfer darauf hin, dass ein genereller Verzicht auf Pflanzenschutzmaßnahmen keine Option darstellt. Ohne chemischen Pflanzenschutz selektiere man lediglich resistenzbrechende Schaderreger. Beim anschließenden Rundgang durch die Weinberge konnten sich alle vom Geschmack der neuen Sorte überzeugen. Vor Ort erläuterte Oliver Trapp das praktische Vorgehen bei der Kreuzung, seine Kollegin Anna Kicherer führte den von ihr entwickelten Phenoliner vor, einen Vollreiter, der bei der Überfahrt automatisch phenologische Daten der Reben erfasst und auswertet (vgl. ddw 9/2018).

Dass Calardis blanc nicht die einzige Neuzüchtung ist, die sensorisch betrachtet, eine gewisse Marktbedeutung erreichen kann, zeigten zum Ende des informativen Tages die Weingüter Rummel, Galler (beide Pfalz), Gemrich (Württemberg) sowie Abthof und Schönhals (beide Rheinhessen) bei einer umfassenden Verkostung. Die Pressereise führte die Teilnehmer anschließend noch zum Staatlichen Weinbauinstitut (WBI) nach Freiburg und zu badischen PIWI-Pionieren, diesen Teil konnte die ddw-Redaktion aber leider nicht begleiten. ◀