

# Saft mit Kraft

Johanniter, Sauvignac oder Solaris gelten als Rebsorten der Zukunft. Nie gehört? Kein Wunder. Es sind Neuzüchtungen, resistent gegen Pilze

VON PATRICK HEMMINGER

Es gibt nicht wenige Kollegen, die halten Ansgar Galler für bekloppt. Doch wenn der Winzer davon erzählt, dann lächelt er vieldeutig, so als wollte er sagen: Ihr werdet schon noch sehen. Galler hat einen Plan für sein gerade einmal elf Hektar großes Weingut in Kirchheim in der Pfalz. Dieser Plan ist einerseits ein riskantes wirtschaftliches Abenteuer, er könnte aber auch die Zukunft des Weinbaus prägen.

Der 46-jährige Winzer will seine Weinberge komplett mit etwas bepflanzen, das in einer Branche, die blumiges Marketing liebt, nicht gerade als sexy gilt: mit Pivis – pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, Neuzüchtungen, die mit wenig bis gar keinem Pflanzenschutz auskommen. Klingt vielversprechend, doch das Problem sind die Käufer. Die sind schon skeptisch bei den Rebsortennamen: Johanniter, Sauvignac, Satin Noir – wer will den Saft einer Traube kaufen, von der noch nie einer gehört hat?

## Die neuen Rebsorten haben ein massives Problem: Keiner kennt ihre Namen

Ansgar Galler, der bereits gut die Hälfte seiner Anbaufläche mit Pivis bestreift, geht beim Verkauf daher anders vor: „Ich frage meine Kunden, welchen Typ Wein sie gerne trinken“, sagt er. Wer es frisch und fruchtbetont mag, dem bietet er seinen weißen, feinerben Johanniter an. Fans vollmundiger, kräftiger Weißweine schenkt er gerne seinen Sauvignac, „Peodora“ ein. Der lag ein halbes Jahr im Holzfass auf der Hebe, was ihm eine tolle Struktur verleiht. Liebhaber südländischer Rotweine finden Gefallen an „Kunigunde“, einem Satin Noir, der 22 Monate im Barrique reifte und beim Internationalen Pivi-Weinpreis mit Großem Gold ausgezeichnet wurde.

Galler las vor fast zehn Jahren in der Fachpresse von diesen neuen Sorten und besuchte einen Züchter. „Alle Trauben waren ungespritzt und gesund. Ich habe ein paar Beeren gegessen, und der Geschmack ist im Mund explodiert. Sofort habe ich überlegt, was für einen Wein ich daraus machen könnte“, sagt Galler. Zudem sah er in den Reben die Zukunft des Weinbaus. Ein Bio-Winzer muss seine Reben – mit natürlichen Mitteln – im Schnitt zwölf Mal spritzen. Härter, aber dafür selbster ist sein konventioneller Kollege mit Chemie unterwegs, etwa acht Mal. „Ich dagegen mache nur zwei bis drei natürliche Behandlungen im Jahr“, sagt Galler. Auch, um den Reben den Druck zu nehmen, sich immer alleine gegen die Pilze wehren zu müssen. Dazu nutzt der Winzer Kupfer und Schwefel, übliche biologische Pflanzenschutzmittel gegen die beiden großen Feinde der Reben, den Echten und den Falschen Mehltau.

Die Pilzkrankheiten wurden im 19. Jahrhundert aus den USA eingeschleppt und sorgten dafür, dass ganze Ernten vernichtet, Weine ungenießbar wurden. „Der Mehltau konnte sich bei uns ungehindert ausbreiten“, sagt Ernst Weinmann, der am Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg für die Züchtung neuer Rebsorten, also auch Pivis, verantwortlich ist. Unter nimmt man nichts, schwächen die Pilze die Reben so lange, bis sie eingehen. Diese Krankheiten veränderten die Arbeit der Winzer stark. Ohne Pflanzenschutz war es kaum noch möglich, Wein zu erzeugen.

Aber es geht auch anders, wenn die Reben sich selbst wehren. Bereits um 1880 gab es erste Versuche, resistente amerikanische Wildreben mit europäischen zu kreuzen. „Nach der ersten Kreuzung besteht das Erbgut der neuen Pflanze zur Hälfte aus der Wildrebe und zur Hälfte aus der europäischen“, sagt Weinmann. Die neue Rebe ist dann mit etwas Glück ebenso resistent. Allerdings eignet sie sich dann nicht mehr gut für den Weinbau. Also kreuzen

man die neue Rebe immer wieder mit europäischen, und zwar so lange, bis das Erbgut der Wildrebe fast verschwunden sei. Das Ziel – guter Wein, aber resistent – sei bei den zehn pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, die in Deutschland heute zugelassen sind, erreicht, findet Weinmann, „bei den aktuellen Pivi-Sorten sind über 99 Prozent des Erbguts wieder europäisch.“

Lange Zeit interessierte sich kaum jemand für das Tun der Rebzüchter. Zu schlecht war die Qualität der Weine, zu sehr vertraute man auf den meist chemischen Schutz der Pflanzen. Aber nun erfährt Weinmann bei seiner Arbeit, dass die Begeisterung für Reben, die man nicht spritzen muss, größer wird. „Nachhaltigkeit ist in aller Munde, und die Winzer müssen sich immer mehr für das rechtfertigen, was sie im Weinberg tun“, sagt Weinmann.

Zudem ist die Zeit vorbei, in der die Pivi-Weine nicht schmeckten. Weinmann ist der Meinung, dass es inzwischen sogar möglich ist, Spitzenweine aus den neuen Sorten zu keltern. „Ich denke Sauvignac Gris oder Cabernet Blanc kommen da am ehesten infrage“, sagt er. Aber ein Spitzen-

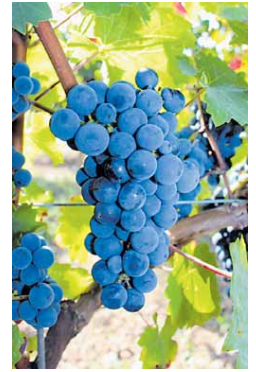
wein braucht eine Spitzenlage, und die sind noch für die Standardsorten reserviert. Weinmann nennt keine Namen, aber er sagt, es gebe durchaus Topwinzer, die sich um dieses Thema kümmern. „Der Markt ist bereit für diese Weine. Die entsprechende Wein- und Kellertechnik ist da, gute Weine sind da. Jetzt wird es das Marketing entscheiden.“

## In der Champagne, im Bordelais und in der Pfalz hat man Erfolg mit resistenten Trauben

Der Schweizer Bioweinversand Delinat ging da in die Offensive. Sein Kundenmagazin *Weinlese* setzte im August das Thema Pivis auf dem Titel und stellte fünf Weine des Schweizer Winzers Roland Lenz vor. Auf seinem 15 Hektar großen Weingut in der Ostschweiz pflanzte Lenz Pivi-Reben mit Namen wie Léon Millot, Solaris oder Cabernet Blanc. „Viele Kunden kennen die Sorten nicht, und man hat lange keine Wege gefunden, die Weine zu vermarkten“, sagt David Rodriguez, Product Manager

bei Delinat. Nun aber wächst die Nachfrage. Der Weinmarkt hat sich in den vergangenen zehn Jahren massiv verändert. Konsumenten seien viel interessierter und kritischer, sagt Rodriguez. „Die Klimabewegung und nun Corona haben dazu geführt, dass die Menschen sich mehr über ihre Nahrung informieren. Bio hat davon profitiert.“

Trotzdem sperren sich noch viele gegen die neuen Sorten, vor allem Winzer in Regionen, deren Name eng mit einer Rebsorte verbunden ist wie die spanische Rioja mit Tempranillo oder die Toskana mit Sangiovese. Nun aber sind Pivis in zwei der bekanntesten Weinbauregionen der Welt ein Thema: im Bordelais und der Champagne. „Diese Regionen sind sehr feucht, da haben Pilzkrankheiten leichtes Spiel. Außerdem sind viele Böden durch chemisch-synthetische Pestizide und Dinger extrem belastet. Dort braucht man Alternativen“, sagt Rodriguez. Ein Vorteil sei, dass dort die Rebsorten nicht prominent auf dem Vorderbrett stünden, wie es in Deutschland meist der Fall ist. So würden die Kunden oft nicht auf den ersten Blick bemerken, dass ihr Bordeaux künftig nicht mehr nur aus tradi-



Die Winzer Ansgar und Katja Galler wollen nur noch sogenannte Pivis anbauen – pilzwiderstandsfähige Rebsorten wie die rote Satin Noir (oben), die fast ohne Pflanzenschutzmittel auskommen. FOTOS: ANDREAS DURST



## 3 Tage für 2 Personen beim FUCHS\*\*\*S: Erholung und Abstand im Bayerwald

Ein Ort, an dem sich Einheimische genauso wohl fühlen wie Urlauber. Ein Wirtshaus, das alle Vorzüge eines Hotels bietet. Eine Küche, die für hochwertige, regionale Produkte steht. Gästezimmer, die zu Wohnzimmern werden. Das ist unser Anspruch, mit dem wir Ihnen unvergessliche Stunden und Tage beschern wollen. Das Gasthaus-Hotel FUCHS verkörpert ehrliche Werte, Tradition und die Vorzüge des einzigartigen Bayerischen Waldes.



Heute auf [Kaufdown.de](https://www.kaufdown.de)



## Pure Auszeit mit 3 Nächten für zwei Personen im PURADIES

Im PURADIES gibt jeder sein eigenes Tempo vor – ganz seiner Natur entsprechend ... Denn Natürlichkeit ist hier das A und O. In den Zimmern und Suiten mit viel heimischem Holz und großen Fenstern – zum Durchatmen und Ruhe aufsaugen. Oder auch im Umgang mit Mensch und Natur – mitten in der Bergwelt Leogangs im Salzburger Land. Lassen Sie sich doch einfach fallen, in ein Himmelbett aus massivem Holz in den PURADIES-Suiten.



Sonntag auf [Kaufdown.de](https://www.kaufdown.de)

# Die Auktion für alle, die weniger bieten wollen.

Woanders steigen die Preise – hier sinken sie im Minutentakt. Bei Kaufdown.de von der Süddeutschen Zeitung können Sie sich täglich neue und exklusive Angebote zu genau Ihrem Wunschpreis sichern.

