

Rebsorten: Resistent oder Traditionell?

Foto: Siffert / weinweltfoto.ch



Seit wann interessieren Sie sich für pilzwiderstandsfähige Rebsorten (Piwis)?

1995 pflanzte ich Johanniter in der Absicht, nur sehr wenig Pflanzenschutzmittel einzusetzen. Schon damals wusste man, dass der «Schwachpunkt» des biologischen Landbaus die Pflanzenschutzbehandlungen im Rebbau sind. Deshalb reiste ich nach Deutschland, um diese sogenannten Piwi-Rebsorten zu verkosten und mich über deren Anforderungen hinsichtlich Boden, Rebenpflege und Vinifizierung zu informieren. Auf Basis dieses Wissens entschied ich mich für die Rebsorte Johanniter und wählte eine geeignete Parzelle aus.

Warum gerade Johanniter?

Ich pflanzte damals mehrere Piwi-Sorten, allerdings nicht immer mit zufriedenstellenden Ergebnissen. Einige Rebsorten wie etwa der Regent, den ich in der Deutschschweiz kennen gelernt hatte, ergaben geschmacklich enttäuschende Weine und zeigten sich mit der Zeit immer weniger krankheitsresistent. Andere wiederum kamen bei den Kunden nicht gut an. Zwar interessierten sich Weinliebhaber für diese in unserer Region völlig unbekannten Rebsorten, doch Herr und Frau Schweizer zeigten sich eher skeptisch. Der Johanniter, der übrigens keinerlei Resistenzprobleme hat, gewann bei verschiedenen Wettbewerben bereits mehrfach Preise, was wiederum die Aufmerksamkeit der Presse und damit auch der Verbraucher auf ihn zog. Er ist heute eine «etablierte» Rebsorte, was allerdings immerhin einen Zeitraum von 10 bis 15 Jahre in Anspruch nahm.

Wie hat sich Ihre Haltung zu Piwis verändert?

Ich halte mich durch Degustationen auf dem Laufenden, warte aber erst einmal ab. Es gibt viele Piwis auf dem Markt, doch die meisten haben nur ein resistentes Gen und laufen deshalb Gefahr, ihre natürliche Widerstandsfähigkeit gegen Pilzerkrankungen nach und nach zu verlieren, wie es beispielsweise beim Regent der Fall ist. Wir konzentrieren uns deshalb auf Piwis der neuen Generation - aus Changins, Deutschland und Frankreich -, deren Widerstandsfähigkeit nachhaltiger sein dürfte. Ausserdem züchten wir auf unseren 20 Hektar Rebfläche ja bereits an die 20 verschiedene Rebsorten. Eine Neupflanzung lohnt sich deshalb nur, wenn die neue Sorte ökologisch und geschmacklich wirklich einen Unterschied zu den bisher bestehenden macht.

Und was halten Sie vom Divico?

Vor vier Jahren pflanzten wir auf einem halben Hektar Divico. Doch wir bauen ja bereits ziemlich viel Gamaret an, der dem Divico geschmacklich sehr ähnlich ist. Ausserdem besteht die Befürchtung, dass der Divico frühzeitig abstirbt (wie so oft der Fall beim Gamaret, von dem der Divico ja abstammt).

Wie reagieren die Verbraucher heute auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten?

Die Nachfrage nach Weinen aus unbehandelten Trauben steigt kontinuierlich. Allerdings haben wir hier mit demselben Problem wie bei Naturweinen zu kämpfen: Verbraucher, denen dieser Aspekt wichtig ist, trinken nicht viel Wein. Der traditionelle Weinliebhaber, der regelmässig ein Glas trinkt, interessiert sich dagegen nur mässig für diese Rebsorten, die er weniger kennt und schätzt als Chasselas und Pinot Noir.

Die perfekte Piwi-Sorte haben die Wissenschaftler also noch nicht gefunden?

Ich glaube, wir sind nicht mehr weit davon entfernt, eine perfekte Piwi-Sorte zu finden. Bei den jüngsten Verkostungen war ein vielversprechendes Potenzial zu erkennen.

Sie betreiben seit 25 Jahren biologischen Rebbau mit traditionellen Rebsorten. Was hat sich in dieser Zeit verändert?

Wir verfügen über ein paar neue Insektizide, doch das Angebot an biologischen Pflanzenschutzmitteln blieb trotz zahlreicher Forschungen mehr oder weniger unverändert. Allerdings gibt es heute viele Substanzen zur Stärkung der Pflanze, die zu Beginn der Saison eingesetzt werden, damit die Reben eine natürliche Widerstandsfähigkeit entwickeln. Zudem erleichtern heute zahlreiche Maschinen die Arbeit der biologischen Rebbaupersonen bei der Bodenpflege. Die Bio-Swiss-Richtlinien für die Weinbereitung blieben weitgehend unverändert. Befolgt man allerdings gleichzeitig die Demeter-Anforderungen, dann ist unser Handlungsspielraum drastisch eingeschränkt. Wenn alles gut läuft, ist das kein Problem, doch wenn die Trauben nicht hundertprozentig gesund sind, braucht es schon etwas Einfallsreichtum.

Reynald Parmelin, selbstkelternder Winzer

Das 22 Hektar grosse Weingut von Reynald Parmelin in La Côte war 1994 der erste zertifizierte Bio-Weinbetrieb im Kanton Waadt. Die blauen Flaschen erhielten bei Weinwettbewerben mehrfach Auszeichnungen. Beim Grand Prix du Vin Suisse etwa konnte sich Reynald Parmelin mit resistenten Rebsorten wie dem Johanniter und klassischen Sorten wie Pinot Noir und Pinot Gris bereits mehrmals den Prix Bio sichern

www.lacapitaine.ch