

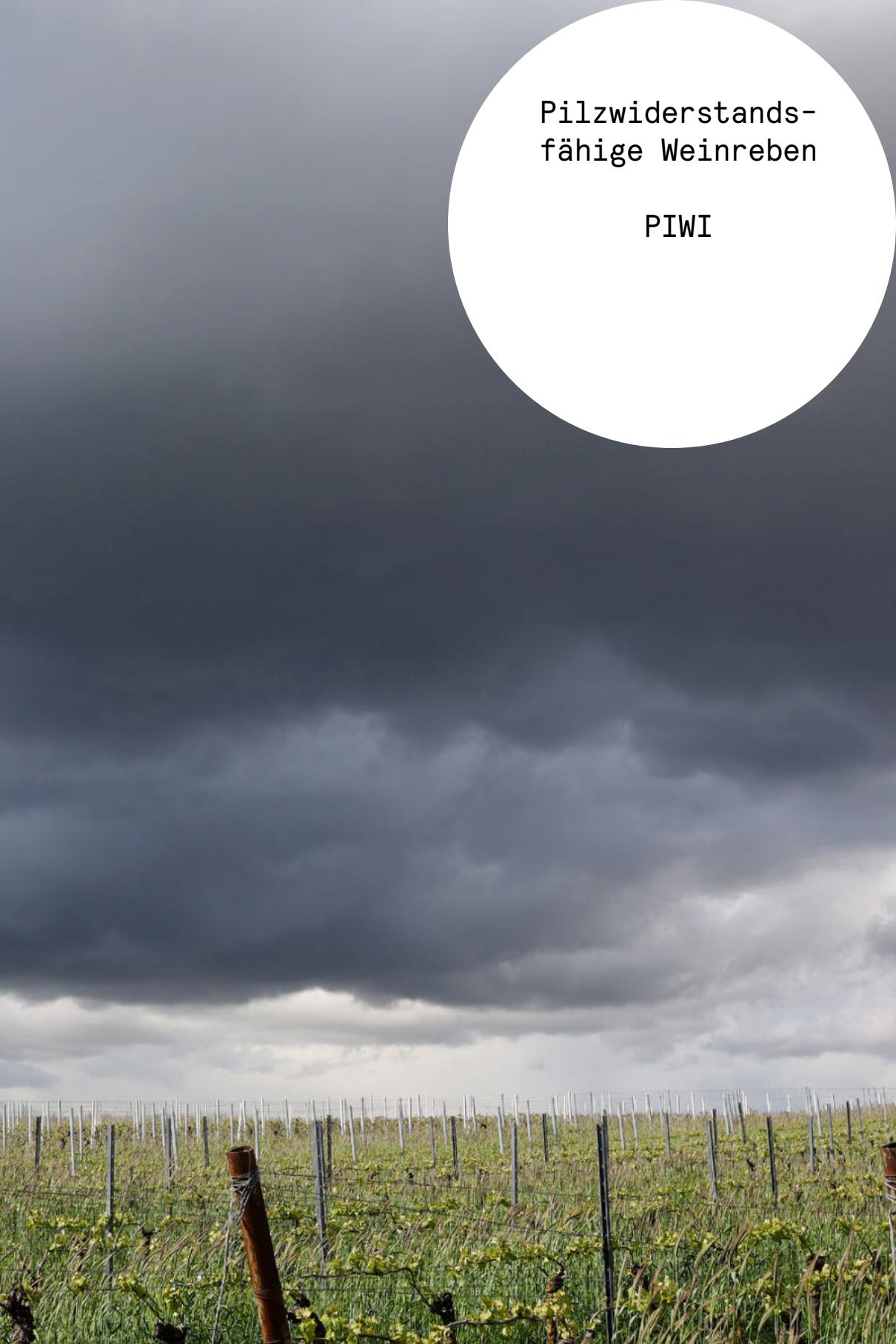
Strategien zur
Kupfer-Reduktion
im Weinbau



PIWI

#VITIFIT-Wissenstransfer

Die gegenüber dem Echten und dem Falschen Mehltau robusten und widerstandsfähigen Rebsorten, die so- genannten PIWI-Sorten, haben den großen Vorteil, dass sie eigenständiger mit ungünstigen Witterungsbe- dingungen zureckkommen. Sie sind mehr oder weniger selbst in der Lage, die eingedrungenen Mehltau-Erreger in unterschiedlichem Maße abzuwehren. Mit Hilfe moderner Resistenzzüchtung, die auf natürlich vorhan- dene Abwehrmechanismen zurückgreift, wird eine schonendere Wirtschaftsweise im Weinbau möglich gemacht.



Pilzwiderstands-
fähige Weinreben

PIWI

Gesunde Trauben mit
weniger Pflanzenschutz-
mittel-Behandlungen

Mehr Klimaschutz durch
bessere CO₂-Bilanzen

Steigende Biodiversität
durch weniger Pflanzen-
schutzmittel-Ausbringung

Gesündere Böden durch
weniger Überfahrten und
weniger Fungizideinsatz

Mehr freie Arbeits-
ressourcen durch weniger
Einsatz im Weinberg

Wirtschaftliche Sicherheit
durch Kosteneinsparung

Höhere Ertragssicherheit
bei Extremwetterlagen

Lösungsansatz für
mehr Nachhaltigkeit

Höhere Resilienz im Wein-
berg durch mehr Lebens-
raum für Tiere und Pflanzen

PIWI setzt sich durch.

Zur aktuellen Situation

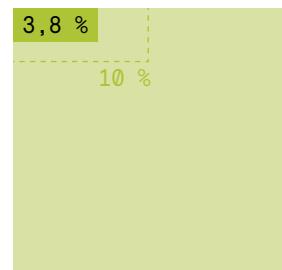
Aufgrund der aktuellen Nachhaltigkeitsdebatte und der verstärkten EU-Maßnahmen (Green-Deal) zur Klimaneutralität ist das PIWI-Thema in der Weinbranche wieder zunehmend im Fokus. Nicht zuletzt auch deshalb, weil die Entwicklung der PIWI-Forschung in den letzten Jahren enorme Fortschritte bezüglich Resistenzzüchtung und Weinqualität gemacht hat. Die Züchtung von PIWIs erfolgt heute in Deutschland in Freiburg, Geisen-

Starke Resistenz

heim, Siebeldingen und Weinsberg, in Italien am Versuchszentrum Laimburg und in Udine, ferner in Ungarn und weiteren Ländern Osteuropas sowie auch in den USA und Kanada. Während man in der Schweiz lange Zeit sehr zurückhaltend mit den PIWIs war, hat sich auch dort der Wind gedreht. In Frankreich, das seit etwa 25 Jahren vorrangig in Colmar intensiv PIWIs züchtet, wurde im Jahr 2022 mit der PIWI-Rebsorte Voltis erstmals eine widerstandsfähige Rebsorte in die französische Appellation aufgenommen und für die Herstellung von Champagner zugelassen. Der Trend nach vitaleren Reben mit robusten Resistenzen hat begonnen. Das zeigt auch die kontinuierliche Zunahme an PIWI-Rebfläche in Deutschland. Im Jahr 2022 lag deren Anteil an der Gesamtfläche bei ca. 3,8 % (Richter et al. 2023), bis 2028 wird hier eine Zunahme der PIWI-Fläche auf 10 % prognostiziert.

Gute Weinqualität

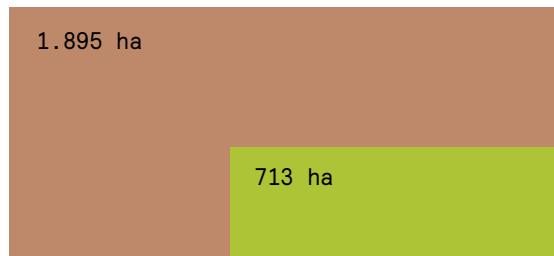
Anteil der PIWI-Rebfläche (Top 20 PIWI) zur Gesamtrebfläche in Deutschland (2022)



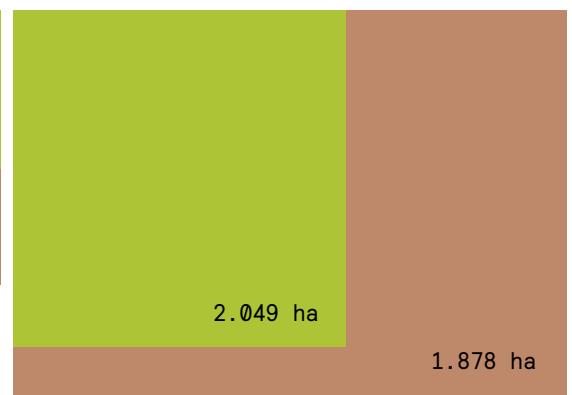
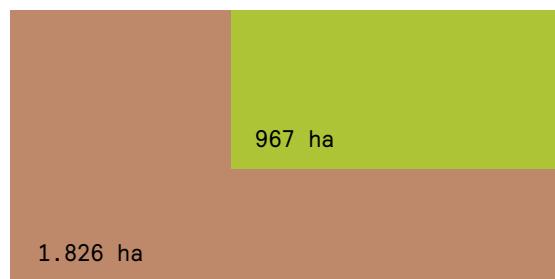
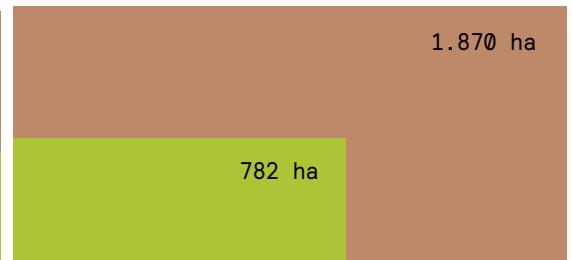
Entwicklung der PIWI-Rebfläche

■ rot ■ weiß
(Keltertrauben, Deutschland)

2019 2.608 ha



2020 2.652 ha



2021 2.793 ha

2022 3.927 ha

Top 20 PIWI-Rebsorten

Entwicklung der PIWI-Rebfläche. (Richter et al. 2023)

weiß	ha			%	rot	ha			%
	2021	2022	Δ			2021	2022	Δ	
Cabernet Blanc	237	576	+143		Regent	1666	1627	-2	
Solaris	179	348	+94		Cabernet Cortis	48	71	+47	
Souvignier Gris	140	301	+114		Pinotin	29	49	+68	
Johanniter	132	221	+67		Satin Noir	22	44	+99	
Sauvignac	69	194	+125		Cabertin	17	27	+62	
Muscaris	103	182	+76		Prior	17	18	+3	
Phoenix	45	81	+36		Rondo	8	13	+61	
Sauvitage	26	69	+164		Monarch	9	12	+29	
Calardis Blanc	17	52	+216		Levitage	8	9	+24	
Helios	18	25	+38		Cabernet Cantor	2	8	+302	
Summe	967	2049	+112		Summe	1826	1878	+3	

PIWI wird wachsen. Blick in die Zukunft

aus der Bildungsinitiative
des VITIFIT-Projektes

Im Rahmen einer VITIFIT-Projektwoche wurden unter dem Thema „Nachhaltiger Weinbau“ Auszubildenden (Fachschule Weinbau & Oenologie, DLR-RP) verschiedene Bereiche des VITIFIT-Forschungsprojektes vorgestellt und mit ihnen diskutiert. Einen Schwerpunkt bildeten dabei die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten unter dem Fokus der Kupfer-Reduzierung im ökologischen Weinbau. Die Auszubildenden zeigten sehr großes Interesse an den widerstandsfähigen Sorten und wünschten sich mehr Informationen zu diesem Themenkomplex schwerpunktmäßig in Form von „Exkursionen“ und theoretischen „Lerninhalten“ im Unterricht. Zudem schätzen 84 % (Umfrage 2022) bzw. 93 % (Umfrage 2023) der Auszubildenden die flächenmäßige Entwicklung des PIWI-Anbaus in Deutschland in den nächsten fünf Jahren als „stark zunehmend“ oder „zunehmend“ ein. Zudem nehmen 75 % (2022) beziehungsweise 80 % (2023) der Auszubildenden an, dass die oenologischen Qualitäten von deutschen PIWI-Weinen in den nächsten fünf Jahren zunehmen oder sogar stark zunehmen (Hardt et al. 2023).

Sowohl die Projektwoche als auch die Befragung zeigen, dass die junge Winzergeneration die Vorteile der PIWIs zu schätzen weiß und in diesen Rebsorten eine Möglichkeit zur Bewältigung der Maßnahmen der aktuellen Klimapolitik sieht. Der Weinbau der Zukunft wird am PIWI-Trend nicht vorbeikommen. In der jungen Winzergeneration spielen schon jetzt ökologische Wirtschaftsweise, Nachhaltigkeit und PIWIs eine immer größere Rolle und neue Bewegungen entstehen.

„Wir brauchen jetzt Antworten auf die Fragen von morgen. PIWI ist eine davon.“ Aussage aus der VITIFIT-Projektwoche

Wie Auszubildende die Zukunft von PIWI-Rebsorten sehen

2023 2022

Wie schätzen Sie die flächenmäßige Entwicklung des Anbaus von PIWI-Rebsorten in Deutschland in den nächsten 5 Jahren ein?

Wie schätzen Sie die oenologische Qualität von deutschen Weinen aus PIWI-Rebsorten in den nächsten 5 Jahren ein?

%

100

80

60

40

20

stark zunehmend

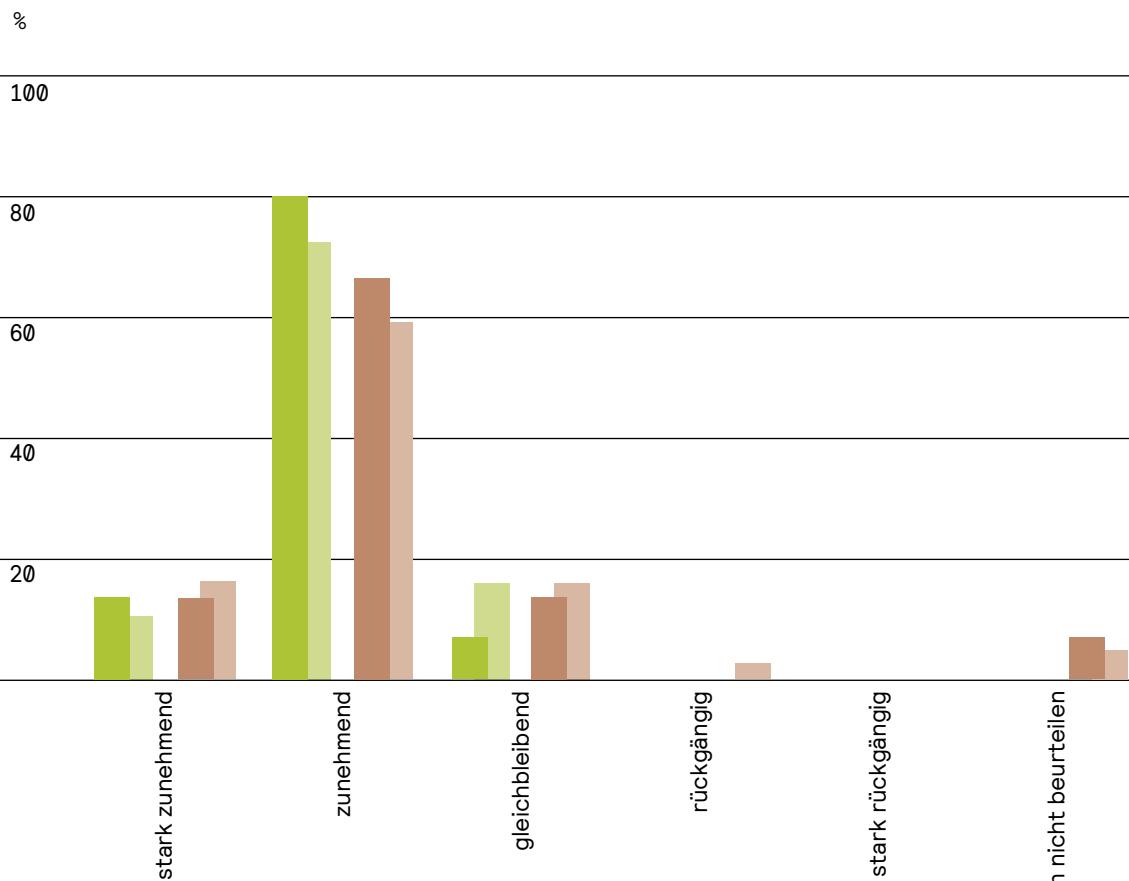
zunehmend

gleichbleibend

rückgängig

stark rückgängig

kan ich nicht beurteilen



Think PIWI.

PIWI in Bewegung

Verschiedenste Verbände und Gruppierungen engagieren sich national wie international für mehr Akzeptanz von PIWI-Rebsorten. Einige stellen wir vor.

Das **PIWI Kollektiv** fördert und begleitet Erzeuger:innen bei der Umstrukturierung ihrer Rebflächen auf PIWI-Rebsorten und nimmt Traubenerzeuger:innen unter Vertrag.

Die Bewegung **Zukunftsweine** hat sich gegründet, um Winzer:innen für die „Rebsorten des Widerstandes“ zu begeistern.

PIWI Deutschland e.V. möchte als Netzwerk den Anbau von PIWI-Rebsorten in Deutschland fördern.

Mit der **piwi-boerse.de** haben Winzer:innen die Möglichkeit, kleine Mengen an Keltertrauben oder Most von neuen Rebsorten zu kaufen oder zu verkaufen, um sich in der Vinifikation auszuprobieren und zu experimentieren.

PFALZ.HERZ. e.V. vermarktet die Rebsorte Muscaris mit viel sozialem Engagement für einen guten Zweck.

Pioneers of Wine möchte als neuer DLG-Wettbewerb die Bekanntheit von PIWIs steigern.

Bio-Pionier Delinat macht mit seinem Videoblog **Weinbau der Zukunft** umfangreiches Wissen zu PIWI-Rebsorten zugänglich.



piwi-kollektiv.de



zukunftsweine.de



piwi-international.org/piwi-regional/
deutschland



piwi-boerse.de



pfalz-herz.com



dlg-testservice.com/de/lebensmittel/
lebensmittelpruefungen/pioneers-of-wine



weinbau-der-zukunft.com

Weinbau
der Zukunft
ein Projekt von
DELINAT

Stimmen und Erfahrungen aus der Praxis

„Noch dominieren Riesling und Burgunder das Weinsortiment, doch immer mehr neue Zukunftswine kommen hinzu. Cabernet Blanc, Cabertin, Souvignier Gris und Sauvignac begeistern nicht nur im Geschmack, sondern stehen auch für aktiven Klimaschutz.“

Bio-Weingut Kronenhof, Rheinhessen



„PIWIs sind die Nr. 1, wenn es um nachhaltigen Weinbau geht. Wir haben nur den einen Planeten und den gesund zu erhalten, ist das A und O. Deshalb vinifizieren wir nur Weine aus ressourcenschonenden Reb-Neuzüchtungen (PIWIs), Sauvignac ist für uns der Riesling der Zukunft, die Königin unter den neuen Reben.“

Bio-Weingut Galler, Pfalz

„Neue Reben braucht das Land. Seit 1987 leben wir unsere Vision von biologischem und nachhaltigem Weinbau. Daher pflanzen wir pilzwiderstandsfähige Rebsorten.“

Bio-Weingut Rummel, Pfalz



„Betriebsleiter Paulin Köpfer ist ein Pionier des biologischen Weinbaus in Baden und ein unermüdlicher Kämpfer für mehr Biodiversität in den Weinbergen. Deshalb gehören zu einer Weinprobe nicht nur der Gutedel und die Burgundersorten, sondern auch beispielsweise ein Souvignier Gris.“

Weingut Wilhelm Zähringer, Baden

PIWI-Rebsorten Profile

Cabernet Blanc

Calardis Blanc

Felicia

Fidelio

Johanniter

Muscaris

Pamina

Sauvignac

Sauvitage

Souvignier Gris

Cabernet Cortis

Regent

Satin Noir

Ren (Resistance to *Erysiphe necator*): Echter Mehltau (Oidium)

Rpv (Resistance to *Plasmopara viticola*): Falscher Mehltau (Peronospora)

Rgb (Resistance to *Guignardia bidwellii*): Schwarzfäule

Die Angaben zur Stärke der Widerstandsfähigkeit beruhen auf weinbau-
lichem Monitoring und regional unterschiedlichen Standortfaktoren.

Cabernet Blanc



Züchtung

Kreuzung

Cabernet Sauvignon
× **Regent**

Kreuzungsjahr

1991

Züchter

Valentin Blattner (CH),
Selektion Rebschule
Freytag, Neustadt

Sortenschutz D

2008

Resistenzloci

Ren3, Ren9, Rpv3.1

Widerstandsfähigkeit

Peronospora: +++

Oidium: ++

Botrytis: +++

Anbau

Wüchsigkeit

stark und aufrecht

Geiztriebbildung

normal

Austrieb

ehrer früher

Traubenstruktur

locker, luftig, abtrocknend

Beeren

klein und rund

Reife

mittelpät

Verrieselung

hoch

Stiellähme

mittel

Sensorik

Der Wein erinnert schon im Duft an einen eleganten Sauvignon Blanc. Bei mittlerer Reife gelesen und reduktiv im Stahltank ausgebaut, zeigen die Weine eine vegetabile, würzige Aromatik von grünem Gras, Stachelbeere, Artischocke, schwarzer Johannisbeere und rauchigen Aromen. Erreichen die Trauben Vollreife, ist die Sensorik von reifer Maracuja, Litschi, roter Paprika und würzigen Wiesenkräutern geprägt.
(Rebschule Freytag, Neustadt)

Calardis Blanc



Züchtung

Kreuzung

Calardis Musqué
× **Seyve Villard 39-639**

Kreuzungsjahr

1993

Züchter

Rudolf Eibach & Reinhard
Töpfer, JKI Siebeldingen

Sortenschutz D/EU

2018/2019

Resistenzloci

Ren3/9, Rpv3.1/3.2, Rgb

Widerstandsfähigkeit

Peronospora **+++**

Oidium **++(+)**

Botrytis **++(+)**

Schwarzfäule **++(+)**

Anbau

Wüchsigkeit

aufrecht

Geiztriebbildung

gering

Austrieb

ehrer spät

Traubenstruktur

**locker, leichte Neigung zu
Doppeltriebbildung**

Beeren

mittelgroß

Reife

mittelpät

Verrieselung

gering

Ertrag

Stiellähme

hoch

gering

Sonnenbrand

**kaum Schädigungen in
trockenen, heißen Jahren**

Sensorik

*Der Wein besitzt ein finessereiches
Aroma von Maracuja, Blutorange
und frisch geschnittenem Apfel ge-
paart mit einem zarten, feinwür-
zigen Bukett und zeichnet sich durch
eine spritzige Säure aus, durch
die er auch als Sektgrundwein gut
geeignet ist.*

(JKI, Siebeldingen)

Felicia



Züchtung

Kreuzung

Sirius × Vidal Blanc

Kreuzungsjahr

1984

Züchter

Rudolf Eibach & Reinhard Töpfer, JKI Siebeldingen

Sortenschutz D

2004

Resistenzloci

**Ren3, Ren9, Rpv3.1,
Ren3.3, Rgb**

Widerstandsfähigkeit

Peronospora ++

Oidium ++(+)

Botrytis ++(+)

Schwarzfäule ++(+)

Anbau

Wüchsigkeit

mittelstark, weniger aufrechter Wuchs

Geiztriebbildung

mittel

Austrieb

ehrer spät

Traubenstruktur

mitteldicht

Beeren

mittel bis groß

Reife

früh

Verrieselung

gering

Ertrag

hoch

Stiellähme

gering

Empfindlichkeit

Trauben widerstandsfähiger gegen Peronospora als Blätter

Sensorik

Sensorisch steht Felicia für einen leichten, feinfruchtigen Weintyp mit einer harmonischen Säure. Das Bukett ist geprägt von zarten, floralen und fruchtigen Aromen, wie grüner Apfel, Aprikose und Banane, die in manchen Jahren mit einem dezenten, angenehmen Muskatton kombiniert sind.

(JKI, Siebeldingen)

Fidelio



Züchtung

Kreuzung

Ehrenbreitsteiner
× **Fr 52-64**

Kreuzungsjahr

1981

Züchter

Prof. Dr. Helmut Becker,
HGU Geisenheim

Sortenschutz D

2021 angemeldet

Resistenzloci

Ren3, Ren9, Rpv3.1

Widerstandsfähigkeit

Peronospora ++

Oidium ++

Botrytis +++

Anbau

Wüchsigkeit

aufrecht, stark

Geiztriebbildung

normal

Austrieb

früh bis mittel

Traubenstruktur

locker, länglich

Beeren

mittelgroß

Beerenhautstabilität

robust

Reife

mittel spät

Verrieselung

gering

Ertrag

hoch

Stiellähme

gering

Sensorik

Fideliotrauben besitzen eine animierende Säurestruktur und eignen sich als Basis für die Schaumweinbereitung. In den Weinen dominieren Aromen von grünem Apfel, Stachelbeere mit vegetativen Komponenten und Anflügen von blumigen sowie exotischen Nuancen.

(HGU, Geisenheim)

Johanniter



Züchtung

Kreuzung

Riesling

× (Seyve Villard 12-481
× (Ruländer × Gutedel))

Kreuzungsjahr

1968

Züchter

**Johannes Zimmermann,
WBI Freiburg**

Sortenschutz D

1997

Resistenzloci

Ren3, Ren9, Rpv3.1

Widerstandsfähigkeit

Peronospora ++

Oidium ++

Botrytis ++

Anbau

Wüchsigkeit

mittelstark

Geiztriebbildung

gering

Austrieb

früh

Traubenstruktur

ehrer kompakt

Beeren

mittelgroß

Beerenhautstabilität

mittel

Reife

mittelsspät

Verrieselung

gering

Ertrag

hoch

Stiellähme

gering

Empfindlichkeit

Spätfrost im Frühjahr

Sensorik

Die Weine sind kräftig und fruchtig, zwischen Grauburgunder und Riesling. Die Säure ist eher weich. Der Wein hat pikante Noten von Melone und Birne oder Mandarine. Junge Weinberge zeigen deutlich ausgeprägte Jahrgangsunterschiede. Bei der Verarbeitung sollte säureschonend gearbeitet werden.

(Antes Weinbau-Service, Heppenheim)

Muscaris



Züchtung

Kreuzung

Solaris

× **Gelber Muskateller**

Kreuzungsjahr

1987

Züchter

Norbert Becker,
WBI Freiburg

Sortenschutz D

2012

Resistenzloci

Ren3, Ren9, Rpv10

Widerstandsfähigkeit

Peronospora **+++**

Oidium **++**

Botrytis **+++**

Anbau

Wüchsigkeit

stark

Geiztriebbildung

hoch

Austrieb

früh

Traubenstruktur

**locker, länglich, wenig
geschultert**

Beeren

mittelgroß, dicke

Beerenhaut

Reife

früh

Verrieselung

gering

Ertrag

hoch

Stiellähme

mäßig

Empfindlichkeit

Spätfrost im Frühjahr

Sensorik

Intensiv bukettierte Weine, geprägt von exotischen Fruchtnuancen wie Mango, Litschi und Zitrus. Je nach Ausbau auch florale Aromen mit leicht rauchigem Nachhall. Aufgrund des frühen hohen Mostgewichts gut für Dessertweine geeignet. Für trockene Weine bei max. 90 °Oe lesen, um Aromaverluste zu vermeiden.
(WBI, Freiburg)

Pamina



Züchtung

Kreuzung

**Merzling × (Gm 7743-12
× Riesling)**

Kreuzungsjahr

1986

Züchter

**Prof. Dr. Helmut Becker,
HGU Geisenheim**

Sortenschutz EU

2021 angemeldet

Resistenzloci

Ren3, Ren9, Rpv3.3, Rpv10

Widerstandsfähigkeit

Peronospora +++

Oidium +++

Botrytis +++

Anbau

Wüchsigkeit

mittelstark

Geiztriebbildung

normal

Austrieb

früh bis mittel

Traubenstruktur

locker

Beeren

groß, rund

Beerenhautstabilität

robust

Reife

mittel

Verrieselung

gering

Ertrag

hoch

Stiellähme

gering

Sensorik

Die Weine der Rebsorte Pamina sind dezent, feinfruchtig mit lebendiger Säure. Sie sind dem Weißburgunder ähnlich und erinnern an Birne und Karamell.

(HGU, Geisenheim)

Sauvignac



Züchtung

Kreuzung
(Sauvignon × Riesling)
× Resistenzpartner

Kreuzungsjahr
1991

Züchter
Valentin Blattner (CH)

Sortenschutz EU
2018

Resistenzloci
Ren3, Ren9, Rpv3.1, Rpv12

Widerstandsfähigkeit

Peronospora **+++**
Oidium **+++**
Botrytis **+++**

Anbau

Wüchsigkeit

mittelstark

Geiztriebbildung

normal

Austrieb

spät

Traubenstruktur

locker

Beeren

**mittelgroß, dicke
Beerenhaut**

Reife

spät

Verrieselung

gering

Stiellähme

mäßig

Empfindlichkeit

Spätfrost im Frühjahr

Sensorik

Diese Sorte lässt Spielraum für die sensorische Ausprägung im Wein. Je nach Reifegrad, Ausbaustil und Hefeeinsatz lehnt sich die Sorte an Riesling-Aromen nach Aprikose und reifer Apfel oder zeigt das Bouquet von Limonen und dezenter schwarzer Johannisbeere der Scheurebe. Typisch ist eine stabile Säure, die sowohl über die Traubenreife am Stock als auch während der Flaschenreife lebendig bleibt.

(Rebschule Freytag, Neustadt)

Sauvitage



Züchtung

Kreuzung
FR 147-66 × We 75-34-13

Kreuzungsjahr
1988

Züchter
LVWO Weinsberg

Sortenschutz D
2020

Resistenzloci
Ren (noch nicht bestimmt),
Rpv3.1, Rpv10

Widerstandsfähigkeit

Peronospora **+++**
Oidium **++**
Botrytis **++**

Anbau

Wüchsigkeit

**stark und aufrecht,
wenig Ranken**

Geiztriebbildung

mittel

Austrieb

mittel

Traubenstruktur

locker, länglich

Beeren

klein bis mittelgroß

Reife

mittel

Verrieselung

**mittel bis
hoch**

Ertrag

mittel

Stiellähme
gering

Sensorik

Weine der Sorte Sauvitage zeigen eine exotisch-frische Aromatik mit harmonischem Charakter. Reiffruchtige Sauvignon Blanc-Aromen, wie z.B. Stachelbeeren verbinden sich mit einer meist milden, harmonischen Säure.
(LVWO, Weinsberg)

Souvignier Gris



Züchtung

Kreuzung

Seyval Blanc × Zähringer

Kreuzungsjahr

1983

Züchter

**Norbert Becker,
WBI Freiburg**

Sortenschutz D

2012

Resistenzloci

Ren3, Ren9, Rpv3.2

Widerstandsfähigkeit

Peronospora +++

Oidium +++

Botrytis ++++

Anbau

Wüchsigkeit

stark und aufrecht

Geiztriebbildung

gering

Austrieb

spät

Traubenstruktur

mitteldicht, länglich

Beeren

mittelgroß

Beerenhautstabilität

hoch

Reife

mittel,

Beeren bei

Reife

grau-braun

Verrieselung

sehr gering

Stiellähme

sehr gering

Sensorik

Souvignier Gris kann als neutraler, kräftig-stoffiger, saftiger Weintyp bis hin zu ausgeprägt fruchtigen, thiolgeprägten Weinen mit stabiler Säure ausgebaut werden.
(WBI, Freiburg)

Cabernet Cortis



Züchtung

Kreuzung

Cabernet Sauvignon
× **Solaris**

Kreuzungsjahr

1982

Züchter

Norbert Becker,
WBI Freiburg

Sortenschutz D

2004

Resistenzloci

Ren3, Ren9, Rpv3.3, Rpv10

Widerstandsfähigkeit

Peronospora **+++**

Oidium **+++**

Botrytis **+++**

Anbau

Wüchsigkeit

mittelstark und aufrecht

Geiztriebbildung

wenig

Austrieb

früh

Traubenstruktur

dicht, länglich

Beeren

klein und rund, robuste
Beerenhaut

Reife

früh

Ertrag

mittel

Verrieselung

gering

Stiellähme

gering bis
mittel

Sensorik

In Geruch und Geschmack würzig-kräutige und tanninreiche Rotweine mit Aromen von schwarzem Pfeffer, Rosenpaprika und schwarzen Beerenfrüchten. Auch sehr gut für Roséweine mit mediterraner, fruchtig-würziger Stilistik geeignet.

(WBI, Freiburg)

Regent



Züchtung

Kreuzung

Diana × Chambourcin

Kreuzungsjahr

1967

Züchter

**Gerhardt Alleweldt,
JKI Siebeldingen**

Sortenschutz D

1994

Resistenzloci

Ren3, Ren9, Rpv3.1

Widerstandsfähigkeit

Peronospora ++

Oidium ++(+)

Botrytis ++

Anbau

Wüchsigkeit

mittel bis kräftig

Geiztriebbildung

mittel

Austrieb

ehrer spät

Traubenstruktur

mitteldicht

Beeren

klein bis mittel

Reife

mittel

Verrieselung

**gering bis
mittel**

Ertrag

mittel

Stiellähme

gering

Sensorik

Die tiefdunklen Weine sind körperreich mit einer guten Balance von Tanninen und Aromen und erinnern oft an Weine südländischer Herkunft. Charakteristisch für Regent ist der kräftige Geschmack nach dunklen Kirschen, Brombeeren, Pflaumen, Heidelbeeren und Kakao. Die Rebsorte Regent eignet sich zudem hervorragend für die Herstellung von fruchtigen Rosé-Weinen und Sekt..
(JKI, Siebeldingen)

Satin Noir



Züchtung

Kreuzung

Cabernet Sauvignon
× **Resistenzpartner**

Kreuzungsjahr

1991

Züchter

Valentin Blattner (CH),
Selektion Rebschule
Freytag, Neustadt

Sortenschutz EU

2017

Resistenzloci

Ren3, Ren9, Rpv3.1

Widerstandsfähigkeit

Peronospora **+++**

Oidium **+++**

Botrytis **++**

Anbau

Wüchsigkeit

gering

Geiztriebbildung

sehr gering

Austrieb

spät

Traubenstruktur

locker, länglich

Beeren

klein, feste Beerenhaut

Reife

spät

Verrieselung

gering

Ertrag

mittel

Stiellähme

gering

Sensorik

Der Wein zeichnet sich durch eine tiefrote, dichte Farbe aus. Im Geschmack erinnert er durch reife schwarze Brombeeren und Johannisbeeren, schwarzem Pfeffer und dunkler Schokolade mit Anklängen von Zigarre, Leder und Zedernholz an einen sehr reifen Cabernet Franc.
(Rebschule Freytag, Neustadt)

Wie PIWIs werden können. Ausbaumöglichkeiten

Ergebnisse aus dem
VITIFIT-Projekt

Im VITIFIT-Projekt sind vier der zurzeit bekanntesten weißen PIWI-Rebsorten, Calardis Blanc, Muscaris, Sauvignac und Cabernet Blanc, sowie die drei roten PIWI-Sorten Satin Noir, Cabernet Cortis und Laurot in verschiedenen Varianten der Jahrgänge 2019, 2020 und 2021 ausgebaut und analysiert worden. Gleichzeitig wurden zu diesen genannten PIWI-Rebsorten die jeweils erfolgreichen Standardsorten, die wegen der Vergleichbarkeit auch in demselben Weinberg wie die PIWIs gewachsen sind, ausgebaut und analysiert. Beim Ausbau wurden jeweils vier Weinstile vinifiziert, nämlich „frisch/fruchtig“, „gehaltvoll“, „tanninbetont“ und unter „Holzeinfluss“. Eine Auswahl der Versuchsweine wurde im Anschluss sowohl von einem Experten-Panel, bestehend aus internationalen Biowinzern, als auch von Konsumenten aus Deutschland, Dänemark, Frankreich, Italien und den Niederlanden sensorisch bewertet.

Dabei haben die gesamten Verkostungsergebnisse gezeigt, dass die PIWI-Rebsorten unter gleichen weinbaulichen und oenologischen Bedingungen wie die klassischen Sorten (Vergleichssorten) genauso gut, teilweise sogar besser beurteilt wurden (Fischer et al. 2023). Auch die häufig geäußerte Vermutung, dass die Resistenzmechanismen der PIWI-Sorten einhergehen mit höheren Phenolgehalten gegenüber den klassischen Sorten, konnte nicht bestätigt werden. Die einzige Ausnahme bildete diesbezüglich die rote PIWI-Rebsorte Cabernet Cortis. Von daher trifft die Aussage zu, dass sich die neuen PIWI-Rebsorten inzwischen qualitativ auf Augenhöhe mit den klassischen Sorten befinden.

PIWI-Sorten und ihre
Vergleichspartner

weiß

Calardis Blanc
↔ Riesling

Muscaris
↔ Muskateller

Sauvignac, Cabernet Blanc
↔ Sauvignon Blanc

rot

Satin Noir, Cabernet Cortis
↔ Cabernet Sauvignon

Laurot

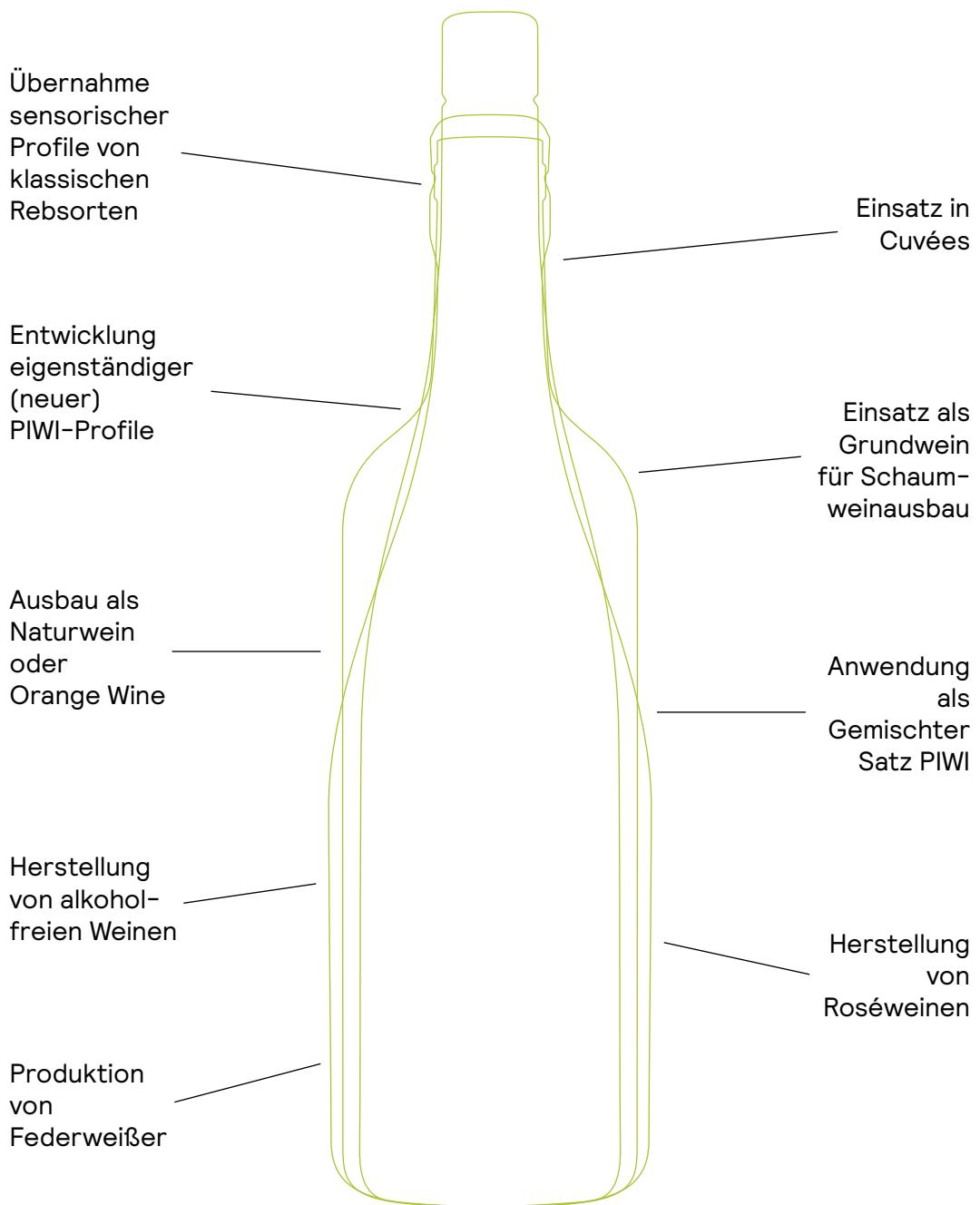
↔ Merlot

Genauso gut oder besser

Exemplarische Weinstile

	blumig/würzig	fruchtig	exotische oder grüne Note	Holzeinsatz
	Muscaris	Calardis Blanc, Johanniter	Sauvignac, Cabernet Blanc	Souvignier Gris, Sauvignac
Oenologische Stilistik	Maischestandzeit 6-12 Std.	Gute Vorklärung (evtl. säuern)	Entblätterung im Weinberg reduziert grüne Paprikanote	Etwas weniger Vorklärung für Vergärung im Barrique
	Gute Vorklärung	Direktes Abpressen erzeugt zurückhaltende Aromaausprägung	Längere Standzeit der Maische fördert grüne Paprikanote (Pyrazine)	Erst-, Zweit- und Drittbelegung je nach Intensität und Dichte des Weines
	Vergären mit einem Hefestamm, der β -Glucosidase Aktivitäten entwickelt oder Thiole freisetzt	Mit längerer Maischestandzeit ist auch eine intensive Exotik möglich	Thiole (exotische Noten) sind oxidationsanfällig! → Zugabe von Antioxidationsmitteln wie SO_2 und Ascorbinsäure	Langes Hefelager und Bâtonnage fördert Körper und Fülle
	Ideal geeignet für Süßwein (dann osmotoleranten Hefestamm einsetzen für weniger flüchtige Säure)	Vergären mit einem Ester bildenden oder Thiole freisetzen Hefestamm	Vergären mit Thiole freisetzendem Hefestamm	Mitvergären von Eichenholzchips ist eine preisgünstige Alternative
		Moderate Gärtemperatur (18 °C)		
		Ideal geeignet für Sektgrundwein		
	kräftig/ tanninbetont	dicht/Holzeinsatz möglich	fruchtig/wenig tanninbetont	
	Cabernet Cortis	Satin Noir	Laurot	
Oenologische Stilistik	Hohe Phenol- und Tanninhalte	Saftentzug von 10 %, um dichten Körper zu erzeugen	Sehr farbintensive Rotweine	
	Maischegärung möglichst kurz	Für intensivere Tanninstruktur 20 % Rappen mitvergären	Gut geeignet für Maischerhitzung zur Erzeugung von fruchtigeren Weinen mit weniger Tanninen	
	Tresterhut besser durch Überschwalen (oder Délestage) befeuchten, um weniger Phenole zu extrahieren	Sehr gut geeignet für Ausbau im Barrique oder mit Chips/Stave aufgrund der kräftigen Aromatik		
	Zur Abrundung der markanten Tanninstruktur eher lange Fass- und Flaschenreife		Recht hohe Säurewerte	

Ausbaustrategien im Einsatz



Exemplarische Weinstile

Trend PIWI-Rosé

Oenologische Stilistik

leichte Kräuternote	exotische Früchte	dicht / cremig
Regent, Laurot	Satin Noir	Cabernet Cortis
Vorklärung auf einen Trübungswert von 50 NTU	Vorklärung auf 20–100 NTU	Vorklärung auf 200 NTU
Geeignet für den Einsatz von Holz und/oder Holzalternativprodukten (0,5 g/L)	Maischeschwefelung	keine Mostschwefelung evtl. Mostoxidation aber pH-Wert < 3,4
Verwendung neutraler Hefen	Edelstahlvergärung bei 15–18 °C	Vergärung im Barrique Belegung 1–2, max. 1/3 neu oder in gebrauchten Holzfässern, und/oder Einsatz von Holzalternativprodukten (0,5 g/L)
Einstellung des CO ₂ -Gehaltes auf ca. 0,6 g CO ₂ /L	Verwendung von Thiole freisetzenden oder Ester bildenden Hefen	Verwendung von Burgunderhefen und Durchführung eines simultanen BSA
Vermeidung eines BSA	Vermeidung eines BSA	Aufrühren der Hefen für Cremigkeit
Orientierung an Provence-Stil, zartes Rosa	evtl. Schwefelung nach 2 Wochen	

Tipps zum Rosé-Ausbau

Nutzung von Cuvées:
Rebsortenangabe nicht notwendig wie alle französischen Rosés



Tipps und Trends aus der Rebschule

Als involvierter Partner im VITIFIT-Projekt und als Bezugsquelle von PIWI-Pflanzgut kommt Rebschulen eine wichtige Bedeutung zu – ohne sie kann die Anbaufläche von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten nicht zunehmen.

Fragen an Volker Freytag, Rebschule Freytag, Neustadt/Weinstraße

Welche PIWI-Rebsorten werden bei Ihnen zurzeit am stärksten nachgefragt?

F Es werden bei uns momentan hauptsächlich die weißen PIWI-Sorten, Cabernet Blanc, Souvignier Gris und Sauvignac geordert, ähnlich dem aktuellen Weißwein-Trend. Dabei geht das Interesse durch alle Altersklassen. Sowohl „ältere“ als auch „jüngere“ Winzer sind von den starken Vorteilen dieser Sorten begeistert. Ungefähr 10 % gehen bundesweit in den Export, hauptsächlich in die europäischen Nachbarländer, wobei die Sorten Solaris, Muscaris und Souvignier Gris dominieren.

Welche PIWI-Rebsorte hat Ihrer Meinung nach das größte Potential?

F Alle Genannten haben großes Potential. Ich persönlich tendiere momentan eher zum Sauvignac, wegen seiner sehr guten Weinqualität. Es ist eine recht neue Sorte und wird aktuell bei uns am stärksten nachgefragt. Auch große Abfüller zeigen derzeit viel Interesse am Sauvignac. Die Rebsorte lässt sich gut vermarkten, insbesondere auch wegen des wohlklingenden Namens und dieser ist im Verkauf natürlich von großer Bedeutung. Aber auch Souvignier Gris ist eine spannende Rebsorte mit sehr guten Eigenschaften.

Wie sehen zurzeit die Verfügbarkeiten dieser PIWI-Rebsorten aus?

F Bei mir, wie bei den Rebveredlern allgemein, entstehen zunehmend weitere Vermehrungsflächen. Gegenwärtig sind für das Jahr 2024 die meisten PIWI-Rebsorten vergriffen und für 2025 ist auch schon der überwiegende Bestand verkauft. Ab 2025 wird sich die Lage diesbezüglich entspannen, somit besteht dann Sicherheit bei Bestellungen, die Rebpflanzen im darauffolgenden Jahr zu erhalten.

Gibt es eine Art „Handlungsempfehlung“, wie Winzerinnen und Winzer vorgehen sollten, wenn sie PIWI-Reben anbauen wollen?

F Als Erstes kommt es natürlich darauf an, welche Bedürfnisse der Winzer an die PIWI-Sorte hat und welche Rebsorte in sein Betriebsportfolio passt. Darüber hinaus sind Weinbaueigenschaften der PIWI von Interesse, welche Lagen und Standorteigenschaften im Betrieb vorliegen, die bestimmte PIWI-Sorten begünstigen oder ausschließen und welches Resistenzpotential die PIWI-Sorte mitbringen soll. Zudem ist wichtig, welche Ausbaustilistik in Hinblick auf die Zielgruppe angestrebt wird „will ich eher einen Riesling- oder einen Burgunderstil“, einen „leichten Sommerwein als Cuvée“ oder suche ich eine PIWI als „Sektgrundwein“. Gleichzeitig muss die Frage beantwortet werden, ob die „PIWI-Rebsorte als Sortimentsergänzung“ oder zur „kompletten Sortimentsumstellung“ eingesetzt wird. Ist beispielsweise angedacht, eine „junge Linie“ aufzubauen oder „neue Märkte“ zu erschließen bzw. „Nischen“ zu besetzen. Dazu bieten wir Beratungsgespräche vor Ort und „Sortentage“ bei uns in der Rebschule an, um solche Fragen zu klären.

Fragen an Reinhard Antes, Antes Weinbau-Service, Heppenheim/Bergstraße

Wie sieht der PIWI-Trend allgemein in Deutschland aus?

A Die Dynamik ist sehr groß. Unsere eigene PIWI-Produktion liegt erneut deutlich über 50 % unserer gesamten Veredelungen. Ganz weit vorn ist der Souvignier Gris, danach kommen Calardis Blanc, Sauvignac, Sauvitage, Muscaris. Bei den roten Sorten stehen Cabernet Cortis, Monarch, Satin Noir, Pinotin



„Die Verbraucher werden künftig immer mehr darauf achten, dass unser Weinbau mit dem Image umweltfreundlich und klimafreundlich verbunden wird. Mit PIWIs werden wir dem gerecht und zukunftsfähig für die nächste Generation.“

Anja Antes-Breit, Heike Antes und Reinhard Antes (v.l.)

„Wir brauchen unbedingt ein nachhaltiges Konzept, eine Art ‚Vision‘, zur Zukunft des Weinbaus in Deutschland, in der PIWI-Rebsorten ein Baustein sein sollten.“

Volker Freytag

und Divico als Geheimfavorit ganz vorn. Inzwischen schauen die Winzer zunehmend auf weitere Themen wie Mehrfachresistenzen, Wirkungsstärke der jeweiligen Resistenzen, Resistenzen gegen weitere Krankheiten und Wechselwirkungen mit anderen Eigenschaften (Lockerbeerigkeit, auftrechter Wuchs, Sonnenbrandanfälligkeit, Reifetermin).

Welche PIWI-Rebsorte hat Ihrer Meinung nach das größte Potential?

A Das kommt ganz auf den Verwendungszweck an. Generell gibt es nicht die eine PIWI-Wundersorte, die alle Wünsche abdeckt, aber es gibt für jeden Zweck mindestens eine passende PIWI-Sorte; vom Federweißer über Perlwein, Sektgrundwein, Süßreserve, Aperitifwein, Rotwein, Roséwein, Barriquewein, Deckrotwein bis hin zum Eiswein. Insbesondere eine gute Eignung roter PIWIs für Roséweine wird derzeit nachgefragt. Für hochwertige Barriqueweine werden dagegen ganz andere Sorten benötigt wie für einfache Trinkweine.

Wie sehen zurzeit die Verfügbarkeiten dieser PIWI-Rebsorten aus?

A Bei Souvignier Gris, Sauvage, Muscaris und Solaris dürften die meisten Wünsche schon in 2024 abzudecken sein. Einfluss haben dabei auch eventuelle Änderungen von Förderrichtlinien. Bei Calardis Blanc, Sauvignac und Felicia werden die Engpässe noch etwas länger andauern. Bei Calardis Blanc bekommen wir schon sehr viele Bestellungen für 2025 und 2026, die wir Dank neuer Vermehrungsflächen erfüllen können. Bei den roten Sorten ist die Nachfrage nicht so groß. Da wird es bei den meisten PIWIs in 2024 reichen.

Gibt es eine Art „Handlungsempfehlung“, wie Winzerinnen und Winzer vorgehen sollten, wenn sie PIWI-Reben anbauen wollen?

A Der Winzer sollte zunächst anhand seines Rebsortenspiegels, dem Alter seiner demnächst zu ersetzen Flächen und seines jetzigen Verkaufssortiments prüfen, welche traditionellen Sorten er zuerst und in welchem Umfang ergänzen (Cuvée) oder ersetzen kann, ob sortenrein oder als Eigenmarke. Falls er keine eigene Vermarktung hat, sollte er zuerst den Kontakt mit seinem Abnehmer oder seiner Winzergenossenschaft suchen, welche Favoriten diese haben und vor allem auf langfristige Abnahmeverträge von 15 Jahren bestehen. Derzeit erstellen die meisten Winzergenossenschaften regionsspezifische Prioritätslisten. Bei der Sortenwahl spielt in Steillagengebieten auch das Thema "Schwarzfäuleresistenz" eine herausragende Rolle. Woanders ist der jeweilige Infektionsdruck für Oidium und Peronospora oder ein später Austriebszeitpunkt wegen Spätfrostgefährdung das oberste Kriterium. Für diese Fragen stellen wir auf unserer Homepage möglichst alle Informationen bereit.

Was ist bei den PIWIs im Ausbau anders, als bei „anderen Sorten“?

A Für viele PIWIs existiert noch keine favorisierte Ausbaustilistik. Es wird noch viel experimentiert und ausprobiert. Wie jede Rebsorte haben auch die PIWIs ihre individuellen Ansprüche, die es zu beachten gilt.

PIWI-Potenziale heben. Auswahl der Rebsorte

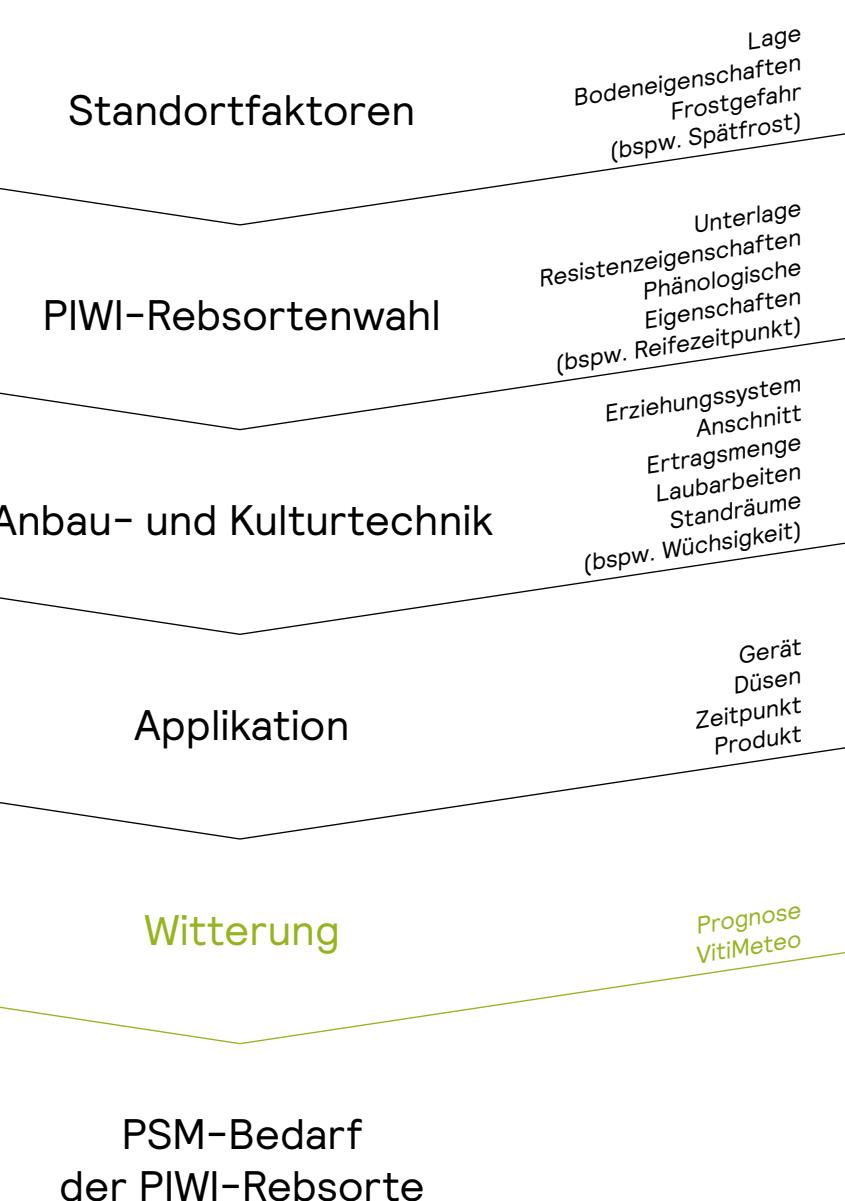
Um die „richtige“ PIWI-Rebsorte auszuwählen, sind wie bei den klassischen Rebsorten auch die weinbaulichen Parameter von großer Bedeutung. So spielen Standortfaktoren wie beispielsweise spätfrostgefährdete Lagen ebenso eine Rolle wie Reifezeitpunkt, Wuchsigkeit und Ertragsmenge. Die im Jahrgang herrschende Witterung ist und bleibt der variable Faktor, auch bei den PIWI-Sorten, denn auch diese Sorten müssen gespritzt werden, allerdings mit bedeutend weniger Behandlungen, je nach Resistenzeigenschaften der ausgewählten PIWI-Rebsorte. Somit bestimmt auch die Wahl der PIWI-Rebsorte den Bedarf an Pflanzenschutzmaßnahmen und somit die Anzahl an Behandlungen.

Paraffinierte PIWI-Reben,
bereit für die Pflanzung.



Was den PSM-Bedarf bei PIWI-Rebsorten beeinflusst

PSM: Pflanzenschutzmittel



Weniger bringt mehr. Pflanzenschutzreduzierung

Mit dem Anbau von PIWI-Rebsorten ist eine Reduzierung von Pflanzenschutzmittel-Behandlungen von bis zu 75 % möglich; abhängig vom standortspezifischen Befallsdruck und von den Resistenz-eigenschaften der jeweiligen PIWI-Sorte. Weniger Pflanzenschutz-Behandlungen bedeutet: Einsparung an Arbeitszeit und Diesel durch eine geringere Anzahl an Überfahrten, mehr Umweltschutz und Artenvielfalt durch gesündere Böden und eine bessere CO₂-Bilanz durch Einsparung an Kohlenstoff-dioxid-Emissionen. Somit fördert der Anbau von PIWI-Rebsorten die Nachhaltigkeit und schont Ressourcen, bringt ökologische und ökonomische Vorteile und trägt zur Existenzsicherheit von Weinbaubetrieben bei. Die Pflanzenschutz-Versuchsreihen im VITIFIT-Projekt in den Jahren 2019 bis 2023 zu PIWI-Rebsorten zeigen die Fungizid-Behandlungen, die durchgeführt wurden.

Während klassische Sorten aus ökologischem Anbau je nach Wetterverlauf und Befallsdruck 8- bis 12-mal pro Jahr gespritzt werden müssen, um gesunde Trauben zu erhalten, liegt die Anzahl an Behandlungen bei PIWI-Sorten bei gleichem Befallsdruck nur bei 2 bis 4 im Jahr

(Bogs et al. 2023). Zudem gab es Vergleichsanalysen der betrieblichen Maßnahmen zwischen PIWI-Rebsorten und klassischen mittels einer digitalen Erfassung. Diese zeigen eine weitgehende Reduzierung der Ausbringung von Kupfer bei ökologischen Betrieben, die einer Einsparung von mehr als 50 % entspricht (Dreßler et al. 2023). Somit beziehen sich die Einsparungen nicht nur auf die Menge an Pflanzenschutzmittel, sondern auch auf Mittelkosten, Arbeitszeit, CO₂-Emissionen und Schlepperstunden. Darüber hinaus haben Studien gezeigt, dass die Biodiversität in PIWI-Weinbergen höher ist – im Schnitt 20 % mehr räuberische Nützlinge – als in klassischen Weinbergen (Reiff et al. 2023).

Extremwetterlagen erfordern teilweise mehr Behandlungen

PSM minimal
Damit die eingekreuzten Resistenzen in den PIWIs von den Schaderregern nicht durchbrochen werden, müssen PIWI-Rebsorten unbedingt mit PSM behandelt werden, allerdings mit sehr viel weniger Behandlungen!

8-12

Spritzungen bei
klassischen Rebsorten

Reduzierung des
Pflanzenschutzes

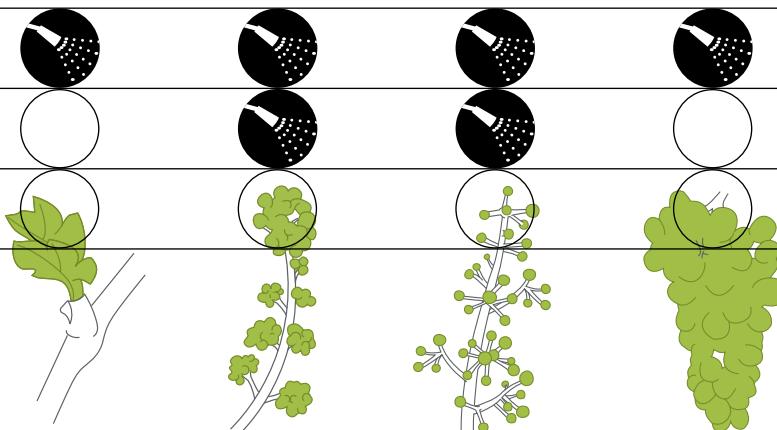


2-4

Spritzungen bei
PIWI-Rebsorten

Aufbau der Versuchsreihen

PIWIs im Pflanzenschutz-Versuch des VITIFIT-Projekts



Austrieb

1. Vorblüte

Ende Blüte

Traubenschluss

Wie PIWI-Sorten entstehen. Resistenzzüchtung

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten sind Sorten mit Resistenz-eigenschaften gegenüber pilzlichen Schaderregern. Hierzu werden die in den amerikanischen und asiatischen Wildarten vorkommenden Resistenz-eigenschaften in das Genom europäischer Kultursorten (*Vitis vinifera*) eingekreuzt. Die aus diesen Kreuzungen hervorgehenden Sämlinge werden dann auf ihre Eigenschaften, vor allem auf Resistenz und Qualität, geprüft. So wird die gute Weinqualität der Kultursorten mit der hohen Widerstandsfähigkeit der Wildarten kombiniert. Die Erschließung neuer Resistenzquellen (Resistenzloci) beginnt mit der Untersuchung der genetischen Vielfalt der Wildarten. Dabei wird zunächst mit Hilfe von Blattscheibentests die Widerstandsfähigkeit geprüft.

Teile von Blättern werden z.B. dazu mit dem Erreger des Falschen Mehltaus (*Plasmopara viticola*) beimpft. Anschließend wird der Krankheitsbefall erfasst. Mit Hilfe von molekularen Markern lassen sich Unterschiede in der DNA-Sequenz sichtbar machen und überprüfen, ob es sich um eine bekannte oder neue Resistenzquelle handelt.

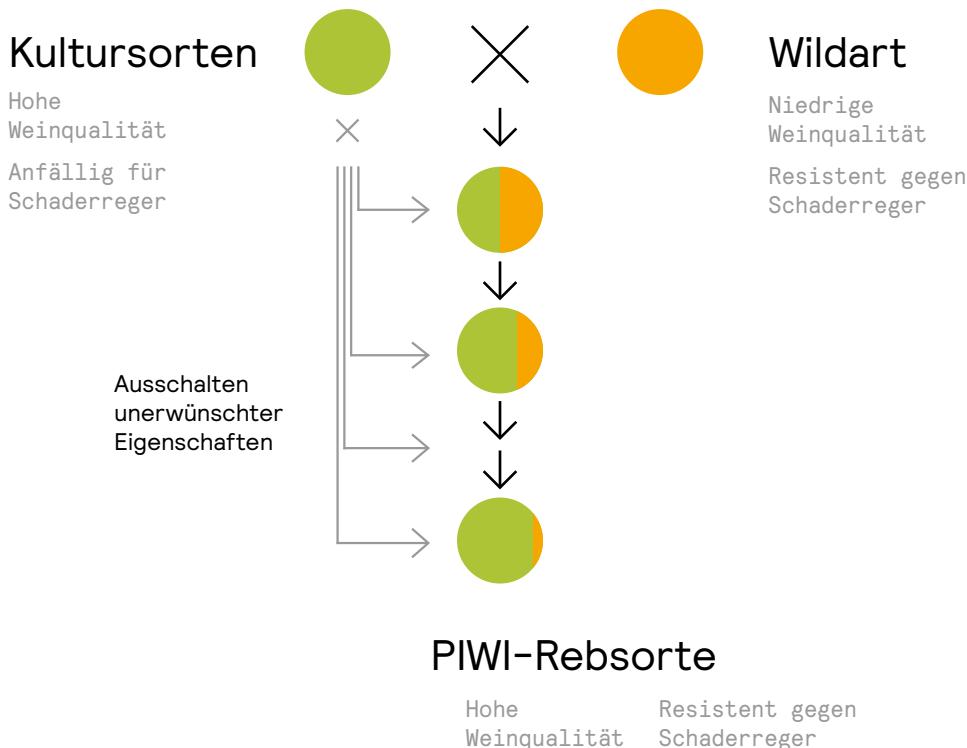
Molekulare Marker

Neue Resistenzträger werden daraufhin mit Qualitätsrebsorten gekreuzt. Die Nachkommenschaft wird wieder mit Resistenztests auf den Resistenzgrad (niedrig, mittel, hoch, stark) hin untersucht. Parallel wird sie mit molekularen Markern genetisch charakterisiert, das heißt, es wird ein Lageplan der Marker auf den 19 Chromosomen der Kreuzungseltern erstellt. Sobald die Ergebnisse dieser beiden Untersuchungen zusammenkommen, können die Positionen der neuen Resistenzloci identifiziert werden. Für neue Kreuzungsnachkommen ist nun die markergestützte Selektion (MAS: marker-assisted selection) möglich. Ein Vorteil dieser Methode ist ein Zeitgewinn von mehreren Jahren bei der Züchtung.

Markergestützte Selektion

Prinzip der Resistenzzüchtung

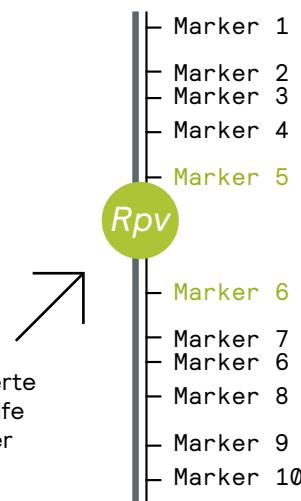
Verfahrensdauer ca. 25 Jahre



Resistenzerhebung im Labor Markergestützte Selektion (MAS)

Verfahrensdauer um mehrere Jahre verkürzt

Der auf einem Chromosom kartierte Resistenzlocus (*Rpv*) kann mit Hilfe benachbarter molekularer Marker gezielt selektiert werden.



Chromosom

Denn bei neuen Kreuzungen kann hinsichtlich der Widerstandsfähigkeit frühzeitig selektioniert werden, da eine kleine Blattprobe im Sämlingsstadium genügt. Eine gewachsene Weinrebe ist nicht erforderlich. Ein weiterer Vorteil der markergestützten Selektion ist die Möglichkeit, mehrere Resistenzloci aus verschiedenen Wildarten in einer pilzresistenten Rebsorte zu kombinieren (Pyramidisierung). Die Kombination verschiedener Resistzenzen führt zu einer höheren Widerstandskraft, die nicht mehr so leicht durch den Krankheitserreger überwunden werden kann und somit zu einer stabilen und dauerhaften Feldresistenz führt. Wichtig dabei ist, dass nicht allein die Anzahl (Quantität) an Resistenzloci für die Stärke der Resistenz verantwortlich ist, sondern insbesondere die Qualität der jeweiligen Resistenzloci.

Hohe und dauerhafte Resilienz

Aktuell wird die Kombination von drei unterschiedlichen und unabhängigen Resistzenzen mit additiver Wirkung angestrebt. Im VITIFIT-Projekt, in dem der Erreger des Falschen Mehltaus im Vordergrund steht, wurde vom Julius Kühn-Institut (JKI) in Siebeldingen aus der bisher ungenutzten Resistenzquelle *Vitis coignetiae* der neue Resistenzlocus *Rpv32* erschlossen (Töpfer et al. 2023). Mit jedem neuen Resistenzlocus kann die Widerstandskraft der PIWI-Sorten erhöht und mehr Resilienz im Weinberg geschaffen werden. Inzwischen sprechen die Züchter von der dritten Generation mit dem nächsten Ziel, schnellstmöglich weitere Resistenzfaktoren für die im Weinbau am schwierigsten zu bezwingenden Pilzerkrankungen (Echter und Falscher Mehltau) zu identifizieren und einzukreuzen. Der Weg hin zu einem nachhaltigen und zukunftsorientierten Weinbau ist damit geebnet.

Neue Resistenzquelle
asiatische Wildrebe:
Vitis coignetiae



Schritte der Kreuzung

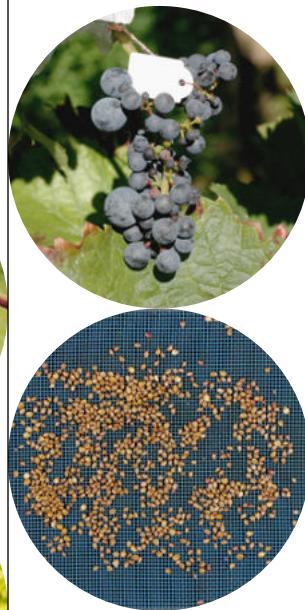
Kastration zur Vermeidung von Selbstbestäubung



Manuelle Bestäubung und **Eintüten** zur Vermeidung von Fremdbestäubung



Ernte der ausgereiften Samen (Traubenserne)



Aussaat der Kerne der Kreuzung und Anzucht der Sämlinge



Quellenangabe

S. 6, 7

Richter, B., Stutz, A., Stutz, S. (2023): Entwicklung der PIWI-Rebflächen, der deutsche weinbau 13/2023, S. 34–36.

S. 8, 28, 36, 40

Hardt, C., Franzen, K., Fischer, U., Weber, M., Bogs, J., Eisenmann, B., Dreßler, M., Freund, C., Töpfer, R., Hausmann, L. (2023): VITIFIT-Zwischenbericht 2022

S. 15, 22, 23, 27

Freytag, V. (2023): Informationen zu Cabernet Blanc, Sauvignac, Sauvage, Satin Noir, Züchtung neuer Rebsorten. Rebschule Freytag, Lachen-Speyerdorf
→ rebschule-freytag.de/

S. 16, 17, 26

Julius Kühn-Institut, JKI (2021): Calardis Blanc, Felicia, Regent, Neue Rebsorten Katalog, Siebeldingen
→ julius-kuehn.de/media/Institute/ZR/_pdf/NeueRebsortenKatalog-JKI.pdf

S. 18

Frotscher et al. (in preparation): Informationen zu Fidelio, Hochschule Geisenheim University, HGU

S. 19

Antes, E. (2023): Informationen zu Johanniter, Sonderseiten Pilztolerante Rebsorten. Antes Weinbau-Service GmbH, Heppenheim
→ traubenshow.de

S. 19, 20, 22, 24, 25

Staatliches Weinbauinstitut, WBI (2023): Informationen zu Johanniter, Muscaris, Sauvignac, Souvignier Gris und Cabernet Cortis, Broschüre Pilzwiderstandsfähige Keltertrauben, Freiburg
→ wbi.landwirtschaft-bw.de/pb/,Lde/Startseite/Fachinfo/Pilzwiderstandsfähige+Keltertraubensorten

S. 21

Schmid, J., Manty, F., Lindner, B. (2019): Informationen zu Pamina, Geisenheimer Rebsorten und Klone, Hochschule Geisenheim University, S. 79–80

S. 23

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau, LVWO (2023): Informationen zu Sauvage, Weinsberg
→ lvwo.landwirtschaft-bw.de/pb/,Lde/Startseite/Fachinformationen/Rebsortenbeschreibungen

S. 35

Hardt, C. (2023): Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz, DLR

S. 36

Reiff, J. M., Kolb, S., Entling, M. H., Hoffmann, C. (2023): Krabbelnde Vielfalt, der deutsche weinbau 14/2023, S. 34–36

Fotonachweis

Titel, S. 19, 20, 24, 25, 33 (r.), 34
Antes Weinbau-Service GmbH

S. 2/3
Ladach, M., DLR Rheinpfalz

S. 12 (o.)
Bio-Weingut Kronenhof

S. 12 (u.)
Bio-Weingut Galler

S. 13 (o.)
Bio-Weingut Rummel

S. 13 (u.)
Weingut Wilhelm Zähringer

S. 15, 22, 27, 33 (li.)
Rebschule Freytag

S. 16, 17, 26, 40, 41 (li./mi-li. o./mi-re.)
Julius Kühn-Institut Geilweilerhof

S. 18, 21
Hochschule Geisenheim University

S. 20, 24
Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

S. 23
Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg

S. 34, 37, 41 (mi-li. u./re.)
DLR Rheinpfalz

Impressum

Herausgeber
Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Rheinpfalz, Institut für Weinbau und Oenologie
Breitenweg 71, 67435 Neustadt an der Weinstraße

Redaktion

Dr. Charlotte Hardt, Karin Franzen
Wissenstransfer VITIFIT
DLR Rheinpfalz

Konzept

Dr. Charlotte Hardt, Karin Franzen
Wissenstransfer VITIFIT,
magma design studio, Karlsruhe

Gestaltung

magma design studio, Karlsruhe

Druck

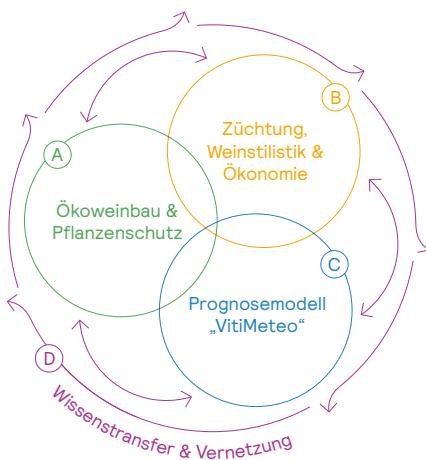
Stober Medien GmbH, Eggenstein

Gedruckt auf 100% Recyclingpapier.
Zertifiziert mit dem Blauen Engel

Stand: November 2023

Mit dem Praxisforschungsprojekt VITIFIT – Gesunde Reben (*Vitis vinifera*) im Ökoweinbau durch Forschung, Innovation und Transfer – haben sich erstmals alle führenden Einrichtungen der deutschen Weinbauforschung mit Öko-Anbauverbänden sowie Praxispartnern aus Wirtschaft und Ökoweinbau zu einem Verbundprojekt mit den folgenden Themenschwerpunkten zusammengeschlossen.

- A Entwicklung und Optimierung von Pflanzenschutzstrategien gegen den Falschen Mehltau im Ökoweinbau
- B Züchtung, Weinstilistik, Marktakzeptanz und Wirtschaftlichkeitsuntersuchungen von PIWs
- C Adaption des Prognosemodells „VitiMeteo Reben-peronospora“ an PIWs und den Ökoweinbau
- D Wissenstransfer, Vernetzung und Kommunikation zwischen Forschung und Praxis



VITIFIT-Projektpartner

Lehr- und Forschungseinrichtungen



Öko-Anbauverbände



Praxispartner



Öko-Demobetriebe:

- Weingut Galler
- Weingut Kronenhof
- Weingut Rummel
- Weingut Zähringer
- Weingut Zehnthof

Gefördert durch



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Eine Möglichkeit zur Reduzierung von kupferhaltigen Pflanzenschutzmitteln im Weinbau liegt in der Nutzung von pilzwiderstandsfähigen (PIWI) Rebsorten. Deshalb ist das Thema PIWI ein wesentlicher Aspekt im Forschungsprojekt VITIFIT: Gesunde Reben (*Vitis vinifera*) im Ökoweinbau durch Forschung, Innovation und Transfer.

Die vorliegende Broschüre fasst erste Erkenntnisse aus dem Praxisforschungsprojekt im Hinblick auf Züchtung sowie An- und Ausbau von PIWI-Rebsorten und deren Mosten zusammen und stellt anwendungsorientierte Erfahrungen aus der Praxis mit in den Fokus. Dabei richtet sich die Broschüre an alle Winzerinnen und Winzer sowie fachlich Interessierte, die in pilzwiderstandsfähigen Sorten Lösungen für die aktuellen Herausforderungen im Weinbau sehen.



Weitere
Informationen
finden Sie unter:
vitifit.de