

# Haben pilzwiderstandsfähige Rebsorten (Piwi) eine Zukunft im Stadtzürcher Rebbau?

## Zusammenfassung

Dank meiner Arbeit bei der Landolt Weine AG und aufgrund meines Lebensstandortes Stadt Zürich bin ich auf dieses Thema aufmerksam geworden. Nachhaltigkeit mit allen den damit verbundenen verschiedenen Facetten beschäftigt mich sowie die meisten Personen in meinem Umfeld intensiv. Wie kommen wir von Pflanzenschutzmitteln weg, ohne dabei die Versorgung zu gefährden? Wie können wir Rebbau mitten in der Stadt Zürich naturnah kultivieren? Wer sich mit diesen Fragen auseinandersetzt, landet früher oder später bei neuen Rebsorten, den sogenannten pilzwiderstandsfähigen Rebsorten. Wie der Name schon sagt, weisen diese einen natürlichen Schutz gegen Pilzkrankheiten auf. Sind diese Sorten die Zukunft des Stadtzürcher Rebbaus?

Um dieser Frage etwas genauer auf den Grund zu gehen, habe ich mich entschieden, mit vier relevanten Persönlichkeiten der Stadtzürcher Weinbauszene Interviews zu führen und eine eigene Kundenbefragung via digitalen Newsletter der Landolt Weine AG durchzuführen. Die Interviews habe ich mit Marc Landolt, Inhaber der Landolt Weine AG, Urs Zweifel, CEO von Zweifel 1898, Nik Zeljkovic, Inhaber der Rebwerk GmbH und Karin Schär, Winzerin von Grün Stadt Zürich geführt. Die Kundenumfrage wurde von 110 Kundinnen und Kunden beantwortet. Während dies quantitativ gesehen ein sehr gutes Resultat ist, sollten die Umfrageergebnisse wohl mit Vorsicht interpretiert werden. Es mag sein, dass tendenziell vor allem Kunden die Umfrage beantwortet haben, welche sich mit dem Thema Piwi-Rebsorten bereits befasst haben.

Die Stadt Zürich ist eine der wenigen Städte in Europa, in denen Reben im Zentrum der Stadt wachsen. Total sind es fast 14 Hektaren Reben auf verschiedene Parzellen verteilt. Die Flächen werden von der Rebwerk GmbH (das Traubengut kauft die Landolt Weine AG), vom Wein & Obsthaus Wegmann, von Zweifel Weine und vom Gutbetrieb Juchhof (im Auftrag von Grün Stadt Zürich) bewirtschaftet. Die Nähe zum dichtbesiedelten Gebiet beschleunigt die Diskussion um eine rasche Umstellung auf Bio-Betrieb. Zumindest darüber sind sich alle Involvierten einig.

Ich habe in dieser Arbeit die drei Rebsorten Sauvignier Gris, Cabernet Jura und Prior etwas genauer unter die Lupe genommen. Alle drei Rebsorten weisen eine hohe Widerstandsfähigkeit gegenüber Pilzkrankheiten auf und zeigen auch sonst sehr positive Wachstums-Attribute. Die Sorte Sauvignier Gris ist am bekanntesten und schneidet bei den Expertenmeinungen sowie bei meiner Umfrage am besten ab. Kunden, Experten und auch ich selbst sehen in dieser Sorte das grösste Potenzial am Markt. Die Sorte Cabernet Jura weckt unterschiedliche Gefühle und auch die Meinungen bezüglich deren Aromatik gehen weit auseinander. Auch gehen die Rebflächen leicht zurück. Prior ist aktuell noch sehr wenig gepflanzt, und daher auch noch nicht sehr bekannt. Ich persönlich glaube, diese Sorte wird

uns mit mehr Erfahrung hinsichtlich Pressung, Gärung und des Ausbaus noch viele positive Überraschungen bringen, und sehe in ihr daher ein grosses Potenzial.

Am Rebberg Sonnenberg, welcher noch fast ausschliesslich mit Pinot Noir bepflanzt ist, wachsen unter anderem erste Prior-Stöcke. An dieser Lage sehen die Rebwerk GmbH und die Landolt Weine AG aufgrund der natürlichen Gegebenheiten grosses Potenzial für diese Sorte.

Der Rebberg Burghalde besticht mit einer breiten Varietät von Rebsorten in Ertrag. Dies sind Räuschling, Kerner, Riesling-Sylvaner, Gewürztraminer, Pinot Noir, Merlot und Zweigelt. In der Testphase sind die Piwi-Rebsorten Sauvignier Gris, Sauvignac und Muscaris gepflanzt. Im kommenden Jahr werden erste Kelterungen gemacht. In der Sorte Sauvignier Gris sehe ich basierend auf meinen Gesprächen und meiner Umfrage das grösste Potenzial für eine erfolgreiche Positionierung im Markt.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass die Akzeptanz von Piwi-Rebsorten kontinuierlich steigt. Dies sowohl bei den Konsumenten als auch bei Experten und Produzenten. Auch bei Blindverkostungen schneiden die neuen Sorten oft sehr gut ab. Einzelne Sorten finden bereits reinsortig Anklang, andere mehr im Verschnitt. Eine grosse Herausforderung ist die Einführung in den Markt und die Vermarktung. Dabei sollten meiner Meinung nach nicht die Traubensorten im Fokus stehen, sondern – speziell in Zürich – die Herkunft. «Lokal» ist im Trend und lässt sich gut verkaufen. Die Rebflächen steigen kontinuierlich, wenn auch nur sehr langsam.

Die Vorteile der Piwi-Rebsorten, darüber sind sich alle einig, überwiegen. Die Skepsis ist aber noch nicht flächendeckend verbannt. Stellen wir die Eigenschaften Pilzwiderstandsfähigkeit und Neuzüchtungen in den Vordergrund, assoziiert das oft auch negative Gefühle. Es wird sicher schrittweise eine Teilumstellung auf Piwi-Rebsorten geben; bis Piwi-Rebsorten aber eine grosse Rolle spielen werden, werden aber noch einige Jahre vergehen.

Die Konsumenten werden dank qualitativ immer besser werdenden Piwi-Weinen nach und nach überzeugt werden. Für die Winzerinnen und Winzer zählt zusätzlich der ökonomische Vorteil. Weniger Spritzmittel und weniger Spritzgänge ergeben grosses Einsparungspotenzial. Der Weg ist frei für eine erfolgreiche Zukunft der neuen Sorten im Städtzürcher Rebbau.