



# WEIN DER ZUKUNFT – PIWI-WEINE KOMMEN GUT AN

Das Projekt «Wein der Zukunft» geht in die zweite Runde. Mittels Literaturanalyse soll untersucht werden, welche Piwi-Weine und Weinstile von den Konsumentinnen und Konsumenten bevorzugt bzw. gemieden werden und was die möglichen Gründe sein könnten. Initianten des Projekts sind Agridea, Agroscope, die Hochschule Changins, das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und das Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW).

Unsere Wahrnehmung eines Weins beginnt nicht erst beim ersten Schluck, sondern bereits beim Riechen am geschwenkten Glas. Piwi-Weine können ganz klassische Aromen im Bereich von fruchtig, blumig, pflanzlich bis hin zu würzig hervorbringen. Die von Agroscope gezüchtete Piwi-Sorte Divona besitzt zum Beispiel ein feines Bouquet mit Aromen von exotischen Früchten, Zitrusnoten, oft ergänzt durch florale und mineralische Töne. Piwi-Weissweine weisen oft ähnliche Aromaprofile wie traditionelle Europäersorten auf. Aus Sicht von Weinhändlerinnen und Weinhändlern hat die Sorte Solaris (Züchtung Weinbauinstitut Freiburg) aufgrund der fruchtigen Aromatik von Pfirsich, Melone, Banane, Erdbeere und Ananas Marktpotenzial, weil sie den klassischen Europäersorten sehr ähnlich ist (Holzwarth 2016; Liu et al. 2015). Winzerinnen und Winzer aus biologischem und konventionellem Weinbau in Deutschland sehen das ähnlich. Die Piwi-Sorte Cabernet blanc (Züchtung Valentin Blattner, s. Abb. rechts) kann ebenfalls erfolgreich in den Weinmarkt integriert werden, denn das Aromaprofil von grasig, Stachelbeere, Artischocke, Maracuja, Litschi bis hin zur roten Paprika ist demjenigen von Sauvignon blanc-Weinen sehr ähnlich (Fechter et al. 2018).

## Die Ziele von Piwi-Sorten

Ziel der Züchtung neuer Sorten ist es, einer altbekannten «traditionellen» Rebsorte die natürliche genetische Widerstandsfähigkeit einer amerikanischen oder asiatischen Urrebe zu verleihen. Die Krux dabei: Die Neuzüchtung soll von der Europäerrebe möglichst das ganze Aromaprofil und den Charakter erhalten (Basler und Scherz 2011; Holzwarth 2016) und vom Resistenzpartner nur gerade die Widerstandsfähigkeit und auf keinen Fall die meist ungewohnte Aromatik, was bei Rotweinsorten in der Vergangenheit öfters vorgekommen ist. Die weniger erfolgreiche Piwi-Sorte Prior wird unter anderem mit einer Aromatik von grünem Pfeffer be-



Lesereifer Cabernet blanc. (© Martin Ladach)

schrieben (Baumann 2019). Eine solche Aromaeigenschaft kommt bei Weinliebhaberinnen und Weinliebhabern nicht immer gut an. Um eine echte Vermarktungschance zu haben, müssen die Weine den Endverbraucher ansprechen. Heutzutage sind die roten Piwi-Rebsorten wie Cabernet Jura und Divico erfolgreicher. Cabernet Jura (Züchtung Valentin Blattner) erinnert an Pflaumen und Cassis, während Divico (Züchtung Agroscope) fruchtig, würzig und reich an Tanninen ist. Gemäss Baumann (2019) ist eine bekannte Aromatik für die Kundschaft ein komfortabler Weg, die neuen Piwi-Sorten zu akzeptieren, da nicht etwas komplett Neues vermarktet werden muss. Auf der anderen Seite wird eine genaue Imitation des traditionellen Weinstils als eher schwierig angesehen, da die charakteristischen Unterschiede zu gross sind.

## Die Rolle des Namens

Ohne Fachkenntnisse können sich die Konsumentin und der Konsument im Sortenschungel schnell verlieren. Die Namensgebung eines Weins ist für die Vermarktung zentral. Demzufolge entnehmen



Züchterinnen und Züchter ein bestimmtes Wort eines Namens einer bekannten traditionellen Sorte und kreieren daraus einen neuen Namen wie z.B. Sauvignier gris. Dies hat zum Vorteil, dass der Kunde meint, die Rebsorte oder deren Geschmacksprofil bereits zu kennen. Weiter werden auch Fantasienamen gegeben wie Divico, Divona, Solaris, Sauvignac etc., denn gemäss Nesselhauf et al. (2019) werden die Namen von Piwi-Traubensorten von Konsumentinnen und Konsumenten als eine Art Marke angesehen.

## Die Rolle des Ausbaus

Ob eine Sorte reinsortig oder als Assemblage ausgebaut wird, kommt auf die Rebsorte an. In der Schweiz wie in Deutschland werden Weine aus den einheimischen europäischen Sorten vermehrt reinsortig vinifiziert (Holzwarth 2016; Nesselhauf et al. 2019). So kann der Konsument aufgrund des Sorten-Namens schnell feststellen, ob sie ihm gefällt und was er vom Wein erwarten kann. Weisse Piwi-Rebsorten werden häufig reinsortig vinifiziert, was an ihren eher traditionellen Aromen liegen mag. Bei den Rotweinsorten ist das anders, sie eignen sich häufig besser für Assemblagen. Im Gegensatz zu den reinsortigen Weinen ist die Verwendung neuer Piwi-Sorten in Cuvée-Weinen mit weniger Vermarktungsdruck verbunden. Durch das Verschneiden mit Europäersorten, bei kleineren Anteilen ohne Deklarationspflicht, kann die Aromatik und die Balance der Weine verbessert werden (Pedneault und Provost 2016).

## Konsumentenwahrnehmung

Leider ist die Konsumentenwahrnehmung noch nicht explizit in Bezug auf Piwi-Weine untersucht worden. Die Gründe, weshalb einige Piwi-Weine auf dem Markt überzeugen und andere nicht, sind nicht bekannt. Bekannt ist aber, dass der Vergleich mit traditionellen Sorten derzeit eine grosse Rolle bei der Charakterisierung von Piwi-Weinen spielt, und wenn Expertengremien diese Weine blind nebeneinander verkosten, finden sie oft keinen Qualitätsunterschied. Generell lieferte die Literaturanalyse des zweiten Moduls

des Projekts «Wein der Zukunft» nur eine Antwort auf mögliche bevorzugte Piwi-Weine/Weinstile und nicht Gründe, weshalb die Endkonsumenten Piwi-Weine bevorzugen oder vermeiden. Was diesen Punkt anbelangt, ist die Literatur sehr dürftig. Ausserdem gilt es zu beachten, dass die erwähnten Studien mit Expertenpanels durchgeführt wurden und nicht mit einer «normalen» Weinkundschaft. Auffällig ist, dass Piwi-Weine im Vergleich zu Weinen aus traditionellen Rebsorten positiv bewertet werden. Somit bleibt die Frage bestehen, weshalb die Weintrinkerin und der Weintrinker keine Piwi-Weine kaufen? Liegt es an der mangelnden Verfügbarkeit, an der Unbekanntheit solcher neuer Rebsorten, dem teilweise unzugänglichen Aromaprofil oder schlicht und einfach an der falschen respektive fehlenden Vermarktungsstrategie? Um diese Fragen zu beantworten, braucht es weitere Studien, die gezielt diesen Fragen auf den Grund gehen. Denn eines ist klar, gemäss Modul 1 (s. SZOW 04/21) sind die Weinliebhaberinnen und Kunden offen für diese Art von neuen Sorten und sie gewinnen im Kontext der Nachhaltigkeit und des Umweltschutzes weiter an Gewicht. ■



**KATHLEEN MACKIE-HAAS**

Agroscope und Weinbauzentrum Wädenswil  
kathleen.mackie-haas@agroscope.admin.ch



**LINA KÜNZLER**

Agroscope und Weinbauzentrum Wädenswil  
lina.kuenzler@agroscope.admin.ch

Marie Blackford, Agroscope Nyon  
Beatrice Steinemann, Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL), Frick  
Franziska Hoffet, Agridea, Lausanne  
Pascale Deneulin, Hochschule Changins, Nyon

## DAS PROJEKT «WEIN DER ZUKUNFT»

Das hauptsächlich vom Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) finanzierte Projekt «Integration pilztoleranter Rebsorten in das Schweizer Weinsortiment» wird vom Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW), von Agridea, Agroscope, der Hochschule Changins und des Forschungsinstituts für biologischen Landbau (FiBL) durchgeführt und umfasst fünf Module (die SZOW hat darüber berichtet, 04/2021). Für das zweite Modul wurde mittels Literaturanalyse der Frage nachgegangen, welche Piwi-Weine/Weinstile von den Konsumentinnen und Konsumenten bevorzugt respektive gemieden werden und was mögliche Gründe dafür sein könnten. Letztlich hat dieses Modul das übergeordnete Ziel, den Stellenwert von Piwi-Weinen aus verschiedenen Blickwinkeln zu beleuchten und Handlungsempfehlungen für den Schweizer Weinmarkt zu formulieren.

## LITERATURVERZEICHNIS

- Basler P. und Scherz R., 2011: Piwi-Rebsorten. Pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Stutz Druck. <https://www.eurobuch.com/buch/isbn/9783941595156.html>
- Baumann M., 2019: Förderung des Anbaus von Piwi-Rebsorten in der Schweiz [Unveröffentlichte Masterarbeit]. ZHAW IUNR.
- Fechter C., Sesselmeier W. und Zill L., 2018: Akzeptanz neuer Rebsorten bei den Weinkonsumenten.pdf (Abschlussbericht Vitifutur). Staatliches Weinbauinstitut. <https://www.vitifutur.net/download/Akzeptanz%20neuer%20Rebsorten%20bei%20den%20Weinkonsumenten.pdf>
- Holzwarth L., 2016: Pilzwiderstandsfähige Rebsorten in der Schweiz – eine Ist-Analyse als Grundlage für ein geplantes Forschungsprojekt [Unveröffentlichte Masterarbeit]. BFH-HAFL.
- Liu J., Toldam-Andersen T. B., Petersen M. A., Zhang S., Arneborg N., and Bredie W. L., 2015: Instrumental and sensory characterisation of Solaris white wines in Denmark. Food Chemistry, 166, 133–142. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodchem.2014.05.148>.
- Nesselhauf L., Fleuchaus R. and Theuvsen L., 2019: What about the environment? International Journal of Wine Business Research. <https://doi.org/DOI%2010.1108/IJWBR-09-2018-0049>.
- Pedneault K. and Provost C., 2016: Fungus resistant grape varieties as a suitable alternative for organic wine production: Benefits, limits, and challenges. Scientia Horticulturae, 208, 57–77.