

Der pflegeleichte Tropfen

Weinbau: Südtiroler Biobauern kämpfen um die Anerkennung von Sorten, die ohne Spritzmittel auskommen. Aber was wird das für ein Wein?

Solaris, Chambourcin, Bronner, Johanniter, Prior, Regent. Namen, die auch Weinliebhabern kaum bekannt sein dürften. Manche schmecken ähnlich wie die bekannten Sorten Cabernet, Burgunder usw., manche schmecken ganz anders. Es handelt sich um pilzwiderstandsfähige Sorten, und sie sind, wenigstens in Südtirol, noch in der Testphase.

Vor einem Jahr wurde die „Arbeitsgemeinschaft zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Sorten in Südtirol“ gegründet, bis jetzt hat sie 45 Mitglieder. Sie kämpfen darum, dass wenigstens einige „Piwi“-Sorten erlaubt werden. „In Italien ist keine einzige Piwi-Sorte zugelassen“, sagt Obmann Franz Pfeifhofer, „in Deutschland oder der Schweiz sind es sogar Qualitätsweine.“ Die Weingesetze auf dem alten Kontinent sind streng: Was nicht auf der offiziellen Liste steht, darf nicht



Verkostung in Frangart: Besser als die bekannten Spitzen?

FOTO: ALEX MAIER

in die Weinflasche, ist gar kein Wein. Einzig die Sorte Regent wird in Südtirol als Tafelwein geduldet. „Die ist mittlerweile wieder uninteressant, weil sie zurückmutiert und wieder gespritzt werden muss“, erklärt Vizeobmann Werner Morandell.

Die Piwi-Sorten sind die Hoffnung der Biobauern. Die traditionellen Sorten sind hochgezüchtet und deswegen sehr anfällig für Mehltaukrankheiten wie Peronospora und Oidium. Manche Biobauern behelfen sich mit „natürlichen“ Spritzmitteln wie Schwefel-Kalk-Brühe oder Kupfer“. Das ist aufwändig, weil man bei jedem Regen spritzen muss, zweitens verseucht man mit Kupfer den Boden“, sagt Morandell.

In Deutschland und der Schweiz arbeitet man schon lange an der Züchtung von widerstandsfähigen Sorten, zum Beispiel am staatlichen Weinbauinstitut Freiburg, mit dem „Piwi Südtirol“ zusammenarbeitet. Der erste Freiburger Freilandversuch südlich der Alpen findet derzeit auf Morandells Lieselehof in Kaltern statt. Ein zweites Abkommen hat er mit dem Landes-

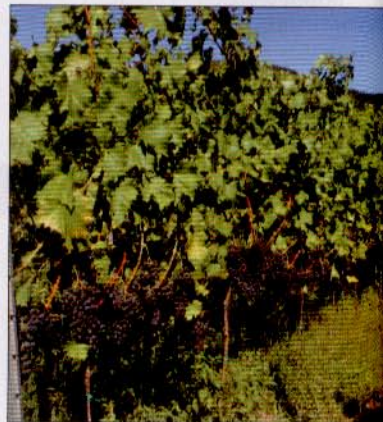
versuchszentrum Laimburg.

Ein langer Weg. Eine Züchtung kann auch dreißig Jahre dauern. Nach der Blütenkreuzung – meistens wird dabei die europäische *vitis vinifera* (unsere traditionellen Sorten) mit resistenten amerikanischen Arten gekreuzt – werden die Pflanzen mit Mehltau bestäubt. Die, die überleben, kommen in den Freilandversuch. Und wenn sie das Freilandklima überstehen, müssen sie erst noch beweisen, ob sie Wein erbringen, der haltbar und auch gut ist.

Vergangenen Freitag haben sich die Piwi-Mitglieder in Frangart zu einer Weinverkostung getroffen, um zu sehen, ob ihre neuen Sorten die Hoffnung erfüllen. „Wenn die Testphase gut läuft, wollen wir in Rom um die Genehmigung der neuen Sorten ansuchen“, kündigt Obmann Pfeifhofer an. Bei der Blindverkostung wurden acht Weiße und dreizehn Rote aufgeschenkt, darunter auch zwei traditionell ausgebaute Weine von bekannten Südtiroler Kellereien. Bei den Weißen gewann ein Solaris von Rudi Niedermaier, Eppan, bei den Roten ein Chambourcin von Paul Spornberger, Bozen. Ganz unter auf der Rang-

ordnung fanden sich die „Traditionellen“ wieder, darunter ein Lagrein von der Bozner Kellerei Egger-Ramer, einer der besten Vertreter seiner Sorte, wie auch die anwesenden Verkoster betonten.

Das Ergebnis macht etwas skeptisch: Haben sich die „Piwi-Bauern“ so sehr an den Geschmack ihrer neuen Sorten gewöhnt, dass anerkannte Spitzenprodukte so schlecht abschneiden? Da scheiden sich die Geister. Ein „traditioneller“ Winzer meinte bei der Frangarter Verkostung: „Die bekannten Spitzensorten wie Cabernet, Merlot usw. sind krankheitsanfällig, weil sie hoch-



Piwi-Anlage in Kaltern

gezüchtet sind. Aber genau deswegen sind sie auch Spitzensorten.“ Die Freiburger haben schon mehrere Tests durchgeführt und finden, dass die neuen Sorten „geschmacklich und qualitativ im Bereich der vorhandenen Standardvergleichssorten“ liegen. „Der Verkauf von Weinen aus pilzresistenten Rebsorten ist weniger durch die Qualität als durch fehlendes Marketing limitiert.“

Einen messbaren Unterschied wird es demnächst geben. Werner Morandell will in Truden, auf der Rekordhöhe von 1.100 Metern, ein paar Reben Solaris setzen: „Es wird Oktober werden, aber sie werden reifen.“

Alex Maier

Shiva-Institut



Niveauvolle
Erotikmassagen

Entspannung und Harmonie
im Einklang mit Körper
und Seele

Infoband:
Tel. 0043 512 34 33 38-8

Termine:
Tel. 0043 512 34 33 38-2

Mo - Sa
9.00 - 21.00 Uhr
Sonn- und Feiertage
geschlossen

www.shivamassage.com