



Mit Natalie Lumppp

Die Baden-Badenerin hat als Sommelière in renommierten Restaurants wie der Traube Tonbach in Baiersbronn den Gästen die besten Tropfen empfohlen und kredenzt. Heute ist sie als freie Weinberaterin tätig, sie schreibt Kolumnen und gibt ihr Wissen als Weinexpertin auch im Fernsehen weiter – und in **Mein Ländle**.

Ein Prosit auf die Zukunftsweine

Weniger Chemie, mehr Gesundheit

Wein ist nicht gleich Wein. Das klingt selbstverständlich? Es gilt aber nicht nur für den Geschmack. Auch die Widerstandsfähigkeit einer Rebe spielt eine Rolle. Spitzensommelière Natalie Lumppp verrät Ihnen, wie Sie sogar beim Weintrinken auf die Umwelt und auf die Zukunft anstoßen können.

Kennen Sie schon PIWI? Nie gehört? Hinter dem Kürzel, das wie ein Vogel aus Neuseeland klingt, steht ein sperriger Begriff: „Pilzwiderstandsfähige Rebsorten“. Sie entstehen, wenn Edelsorten wie Riesling, Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon etc. mit einer resistenten Rebsorte, einer Wildart, gekreuzt werden, die aus Amerika oder Asien stammen kann. Das Resultat sind resistente Kreuzungen, die entsprechend nur wenig oder im Idealfall keinen Pflanzenschutz mehr benötigen. Wenn man es genau bedenkt, ermöglichen diese Rebzüchtungen einen ganz neuen Ansatz. Deshalb werden sie immer öfter als „Zukunftsweine“ und als „Pionierweine“ bezeichnet.

Sauber in die Zukunft

Viele Winzer machen sich stark für die neuen Weine. In Deutschland hat sich der Anbau von biologischem Wein in den letzten zehn Jahren immerhin verdreifacht und die EU hat einen „Green Deal“ abgeschlossen, das heißt, dass bis 2030 rund ein Viertel der landwirtschaftlichen Fläche (wozu auch der Wein gehört) ökologisch bearbeitet werden soll.

Die Winzer verzichten insgesamt öfter auf synthetische Dünger und chemische Spritzmittel. Nicht zuletzt spüren sie im Rebberg auch die steigenden Preise, ob bei Pflanzenschutz oder bei den Sprit- und Energiekosten. Auch deshalb rücken PIWIs vermehrt in den Fokus. Im Moment machen die Sorten circa drei Prozent der gesamten Rebfläche in Deutschland aus, aber mit steigender Tendenz. Die Erzeuger können ihre Ökobilanz verbessern und sind gleichzeitig geschützter gegen Ernteaufschläge durch Pilzbefall von echtem oder falschem Mehltau oder Grauschimmel.

In schwer zu bearbeitenden steilen Lagen bieten sich die widerstandsfähigen Rebsorten ganz besonders an. So hat etwa das Weingut Kuhnle in Weinstadt-Strümpfelbach schon vor 15 Jahren in den aufwendig zu bearbeitenden Lagen auf PIWIs gesetzt und bietet mittlerweile ein vielseitiges Sortiment von Cabernet blanc, Muscaris, Sauvignier gris bis zur roten Sorte Regent an. Mir persönlich sagen die weißen Sorten derzeit mehr zu als die roten Sorten.



Ein Gläschen in Ehren vor dem Weingut Kuhnle (ganz oben). Beeindruckend auch in der Vogelschau: die Weinstädter Weinberge mit den Endersbacher und den Strümpfelbacher Lagen (oben).

Auf Schönung verzichtet

In Berliner Weinbars sind die sogenannten Naturweine hipp und angesagt. Die Idee dahinter ist, so wenig wie möglich einzugreifen. Die Trauben sind teilweise über einen längeren Zeitraum mit dem Saft in Kontakt, um

noch mehr Aromen, aber auch Phenole aus den Traubenschalen und Kernen aufzunehmen. So erhalten die Weine mehr Biss, Würze und Eigenständigkeit und kommen oft mit wenig oder sogar ganz ohne Schwefel aus. Die Weine bleiben überdies meist über einen langen Zeitraum auf der Hefe, die sie



Helen und Martin Schmidt (Vizepräsident bei EcoVin) leben und arbeiten in einer Weinregion am Kaiserstuhl (unten links), in der sich auch der Bienenfresser wohlfühlt (oben).

del gestaltet sich das etwas schwieriger. Wer greift schon spontan zu einer Weinflasche, wenn ihm die Namen der Rebsorten auf dem Etikett völlig unbekannt sind und er noch nie zuvor davon gehört hat? Etwas leichter tun sich die neuen Sorten, wenn sie eine Moderebsorte im Namen haben, wie Cabernet blanc, Sauvignac oder Sauvignier gris. Schlussendlich müssen diese Zukunftsweine mehr kommuniziert werden, damit der Verbraucher die Vorzüge überhaupt erkennt und sich sicherer fühlt.

Vorreiter

Woher kommen aber diese neuen Kreuzungen? Neben Valentin Blattner aus der Schweiz ist der wichtigste Mann Ernst Weinmann, Referatsleiter Weinbau vom Versuchswesen des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg. Mit circa 80 Leuten in der Forschung ist das Institut mittlerweile einer der größten Ausbildungsbetriebe in Baden-Württemberg. Über 40 Jahre widmen sie sich dort der Züchtung von Bioreben. Mit strahlenden Augen erzählt Ernst Weinmann, dass die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten derzeit auch einen großen Boom in Dänemark, Tschechien, Holland, Polen, der Schweiz, Österreich und England erfahren.

frisch hält und als Stabilisator agiert. Auf Schönung wird ebenso verzichtet, wie auf den Einsatz von Reinzuchtheften. Für viele Winzer liegt es nahe, für ebensolche Naturweine vorzugsweise PIWIs einzusetzen. In den letzten Jahren hat sich beispielsweise das Weingut Schmidt in Eichstetten mit solchen eigenständigen Weinen einen hervorragenden Namen gemacht.

Ein Hemmschuh ...

Wenn man mit den Winzern spricht wird schnell klar, dass die noch unbekannten Namen dieser neuen Rebsorten – wie Helios, Johanniter oder Monarch – ein Hemmschuh sind. Auf den Weingütern können die Wengerter ihren Kunden die Vorzüge der neuen Rebsorten zwar erklären, aber im Han-

Empfehlenswerte PIWI-Weine

2021er Heitersheimer Maltesergarten Helios Kabinett trocken

Weingut Feuerstein, Baden
0,75 l 8 Euro

Der Wein leuchtet in hellen Strohfarben mit grünen Reflexen und animiert mit seiner herzhaften, kernigen und frischen Art. Im Duft erinnert er an frische Kräuter und Grapefruit. Was er im Duft verspricht, hält er auch am Gaumen. Im Nachhall bleibt grüner Pfeffer.
Toller Begleiter zu Kräutersalat mit Forelle oder Eglifilet im Ofen mit Zitronen und Kapern.



2021er Beilsteiner Muscaris VDP.Ortswein

Schlossgut Hohenbeilstein, Württemberg
0,75 l 9,90 Euro

Der Weißwein leuchtet in hellem Gold und macht Appetit mit seiner aromatischen Art. Sein Duft ist reich an verschiedenen Zitrusfrüchten und Holunderblüten und wirkt so frisch, leicht und spritzig, dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft. Beim Trinken entfaltet sich Frucht pur, er bleibt aber sehr klar und es kommt mehr Aprikose durch. Durch seine feine lebendige Säure trinkt man sich an dem Wein auch nicht satt.
Einfach auch toll zum „pur“ trinken.



2020er Sauvignier gris „Lösskindl“ trocken

Weingut Schmidt, Baden
15 Euro



Nehmen Sie es mir nicht übel, aber wenn Level 1 unkompliziert ist, wirkt dieser Weißwein schon eher wie Level 5. Er zeigt sich in dunklem Goldgelb und ist nicht klar und blank; er wurde mit Absicht nicht geschönt. Sein kraftvolles, würziges Aroma erinnert an Walnüsse, Rosinen und Quittengelee. Beim Schwenken des Glases enthüllt er eine dickere, öligere Struktur, und beim Trinken haben Sie „ein Maul voll Wein“. Kraftvoll und sehr charaktervoll, braucht er noch etwas Zeit, um sich voll zu entfalten.
Ein starker Begleiter zu Pilzgerichten, Eintöpfen oder zu Hartkäse.



2021er Cabernet blanc feinherb

Weingut Kuhnle, Württemberg
0,75 l 8,70 Euro

Er funkelt im Glas in sattem Gold und erinnert mit seinen Aromen von grüner Paprika, Holunderblüten und Cassis stark an einen Sauvignon Blanc. Beim Trinken entwickeln sich die Aromen von Cassis und Holunderbeeren noch deutlicher.
Perfekter Begleiter zu Gemüseauflauf, Ratatouille oder Spinat.

Neben der Resistenz können die Züchter auch auf weitere Faktoren der Umwelt eingehen. Wenn beispielsweise durch den Klimawandel mit seinen heißen Sommern die Trauben immer früher reif werden, dürfen neue Züchtungen auf einer längeren Reifeperiode basieren. Oder das Geschmacksbild, etwa die exotische Fruchtigkeit eines Sauvignon blanc, kann noch verstärkt werden. Alles in allem ist es eine sehr aufwendige Geschichte, solche resistenten Rebsorten zu kreuzen, es dauert manchmal über Jahrzehnte, bis sie offiziell zugelassen werden. Aber die Mühe lohnt sich – auch gerade für die Umwelt. 🍷

Text: Natalie Lumpp, Fotos: Weingüter (9), Fotolia (2), Maximilian Ziegler (1), stock.adobe.com/cabito (1)

Kerngesund und wie gemalt:
Johannitertrauben am Stock

