

Ing. Wolfgang Renner

PIWIs im Test

Das Interesse für pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWI) nimmt im Allgemeinen zu. Viele Weingüter informieren sich grundsätzlich über diese Sorten, aber nur die wenigsten wagen den „Sprung ins kalte Wasser“. Die meisten Anfragen stammen natürlicherweise aus dem Bereich der biologisch produzierenden Weinbauern.

Wie sieht die rechtliche Situation aus?



In den österreichischen Bundesländern dürfen nur Sorten angebaut werden, welche auch im jeweiligen Bundesland **per Verordnung** klassifiziert sind. In der diesbezüglichen steirischen Verordnung LGBl. Nr. 86/2004 scheinen nachstehende pilzwiderstandsfähige Rebsorten auf.

Klassifizierte PIWIs in der Steiermark

Sorte	Beerenfarbe	Verwendung K = Keltertraube T = Tafeltraube
• Bianca	weiß	K, T
• Bronner	weiß	K
• Johanniter	weiß	K
• Medina	blau	T
• Nero	blau	T
• Perle von Zala	weiß	T
• Phönix	weiß	K
• Pölöskei Muskataly	weiß	T
• Rathay	blau	K
• Regent	blau	K
• Rösler	blau	K
• Seifert	blau	K

Für die mögliche Aufnahme in die Rebsortenklassifizierung sind **abgesicherte Anbauversuche** nötig. Neben der intensiven Prüfung durch das LVZ Haidegg gibt es mittlerweile auch einige „private“

Versuchspflanzungen bei Weinbauern, die behördlich genehmigt und überwacht sind.

In diesen öffentlichen und privaten Prüfungen steht eine Vielzahl neuer interspezifischer Rebsorten, die ein gutes Potenzial für den steirischen Weinbau erahnen lassen. Die Sorten dieser „neuen Generation“ an pilzwiderstandsfähigen Rebsorten sind durchwegs mit guten Resistenzen ausgestattet und kommen in der Qualität den traditionellen *Vitis vinifera* Rebsorten schon sehr nahe, bzw. sind ihnen ebenbürtig.

Die meisten Prüfungen dieser neuen PIWI-Generation sind noch nicht abgeschlossen. Im Versuchswesen versucht man, mindestens fünf Ertrags- und Bonitierungsjahre inklusive Weinausbau zu erreichen, um viele mögliche Einflussfaktoren wie Jahreswitterung, Pilzinfektionsdruck, Blütewetter, allg. Jahrgangsunterschiede, etc. einfließen zu lassen. Im folgenden Abschnitt dieses Beitrages werden nun einige interessante PIWI-Sorten vorgestellt, die derzeit auf den Versuchsflächen der Außenstelle Glanz geprüft werden.



In der Außenstelle in Glanz an der Weinstraße werden die pilzwiderstandsfähigen (PIWI) Sorten geprüft.

Widerstandsfähigkeit, Ertrag, Reife und Fäulnisanfälligkeit der neuen PIWI-Sorten werden in Haidegg untersucht.

Aron



Eine äußerst attraktive Tafeltraube mit guten Resistenzeigenschaften.

Chardonel



Die Chardonnay-Kreuzung ist sehr ertragreich, großtraubig und zeigt gute Resistenzen. Der Wein weist Burgunder-Noten auf.



Cabernet Carbon

Aus dem Namen lässt sich die Abstammung vom Cabernet Sauvignon ableiten. Erste Bonitierungen zeigen eine gute Widerstandsfähigkeit gegen Peronospora und Oidium. Die Traube ist lockerbeerig und spät reifend.



Muscaris

Die Sorte ist erst kurz im Versuchseinsatz, zeigt aber extrem gute Resistenzen gegen Peronospora. Muscaris besitzt ein starkes Muskat-Aroma.

Cabernet Jura



Die mittelspät reifende Traube zeigt gute Resistenz gegen Peronospora und eine relativ gute Resistenz gegen Oidium. Farbkräftiger Cabernet-Typ.

VB 32-7



Die Sorte zeigt gute Resistenzen, ist kleintraubig und hat ein brüchiges Stielgerüst. VB 32-7 weist ein hohes Zuckerbildungspotential auf, sie neigt stärker zur Traubenfäulnis. Die Weine sind sehr extraktreich.

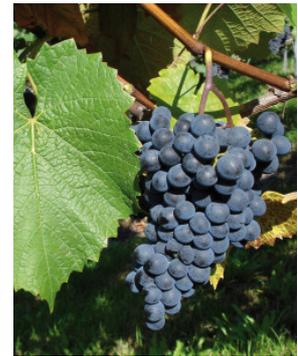
Cabernet blanc



Eine weißtraubige Kreuzung mit Cabernet Sauvignon. Sie zeigt hohe Peronospora-Resistenz. Cabernet blanc ist blüteempfindlich, dadurch meist lockerbeerig und nicht fäulnisanfällig. Die Reife erfolgt mittel bis spät. Die Weine sind kräftig und würzig.

Prior

Erst kurz im Einsatz. Blauburgunder-Typ.



Monarch

Erst kurz im Einsatz.
„Zweigelt-Typ“.