



Ing. Wolfgang Renner

Neue/innovative Rebsorten Österreichischer Wein-Wett- bewerb - PIWI goes west!

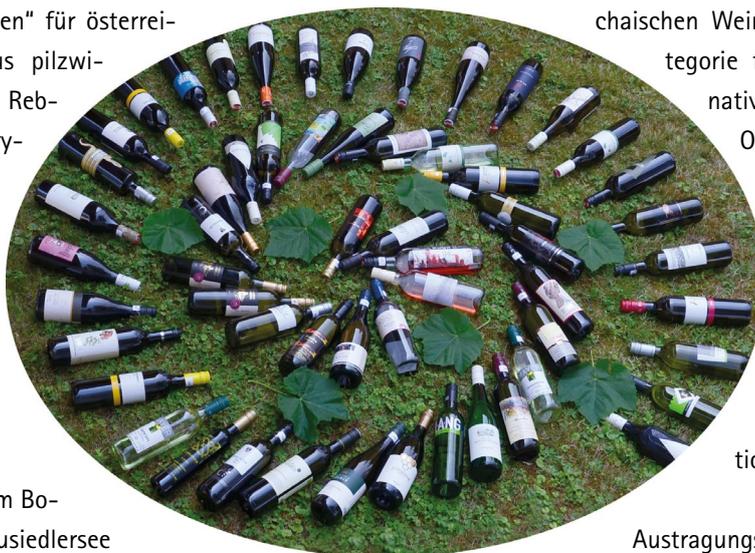
Zum dritten Mal veranstaltete der Verein PIWI Österreich seinen Weinwettbewerb in der Versuchsstation Haidegg. Die steigende Anzahl der zum Wettbewerb angemeldeten Weine ist auch eine Konsequenz der kontinuierlichen Zunahme der PIWI-Anbaufläche in Österreich. Nicht nur die traditionellen Weinbauregionen, auch das Bergland Österreich mischt mittlerweile in der PIWI-Szene kräftig mit!

Bereits zum dritten Mal veranstaltete der Verein „PIWI Österreich“ den Weinwettbewerb „Neue / innovative Rebsorten“ für österreichische Weine aus pilzwi-
derstandsfähigen Rebsorten. Für die Jury-
Verkostung am 22.
Juli waren 165
Weine von 83
verschiedenen
Betrieben ange-
meldet!

Mit Ausnahme von
Salzburg waren vom Bo-
densee bis zum Neusiedlersee
alle österreichischen Bundesländer
zumindest mit einem Wein vertreten.

Die meisten Einreichungen kamen aus der Steiermark (86), Niederösterreich (56) und Kärnten (15). Die Weißweine dominierten naturgemäß bei den Einreichungen. Die stärkste Sorte (30 angemeldete Weine) war Muscaris gefolgt von Sauvignier gris und Donauriesling. Bei den Rotweinen wurde am häufigsten die Rebsorte Roesler eingereicht.

Die Vielseitigkeit der PIWI-Weine beweist auch die starke Teilnehmerzahl in der Gruppe der „Archaischen Weine“. In diese Kategorie fielen alle alternativen Weine wie Orange Wines, Natural Wines oder Raw Wines aus Techniken mit Maischegärung, Amphoren Ausbau und Schwefelreduktion bzw. -verzicht.



Austragungsort der Jury-
Verkostung war wieder die Versuchsstation Haidegg in Graz mit ihrem modernen Sensorikraum. Die 21-köpfige Jury anerkannter Fachleute aus dem In- und Ausland beurteilte die Parameter Aussehen, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck nach dem internationalen 20-Punkte-Schema.

Je nach Punkteanzahl wurden dafür Plaketten in Gold oder Silber ausgegeben. Für die Auswertung einer eigenen Kategorie mit Siegerwein waren mindestens 10 eingereichte Weine Voraussetzung.





Hier geht's zum Video:
Ein kurzer Einblick in
die Verkostung

*Jury: Janez Valdhuber (Uni Marburg), Helmut Hirzer (Weinlabor Silberberg), Wolfgang Renner (PIWI Österreich, Kostleitung), Leonhard Steinbauer (Versuchsstation Haidegg), Martin Palz (LK Steiermark), Erich Leitner (TU Graz), Christian Eitler (LK Niederösterreich), Robert Steidl (Steidl-Weinberatung), Helmut Gangl (BA für Weinbau Eisenstadt), Stanko Vrsic (Uni Marburg), Christoph Gabler (Weinbauschule Krems), Christian Waltl (W2 – Weinbau Waltl, Klagenfurt), Erwin Gartner (LK Kärnten), Reinhold Holler (WBS Silberberg), Daniel Pachinger (LK Burgenland), Martin Nowak (Versuchsstation Haidegg).
Nicht im Bild: Georg Thünauer (Weingut Thünauer), Michael Gangl (Kobathof, Tieschen), Peter Hiden (Versuchsstation Haidegg), Sabrina Dreisiebner-Lanz (Bio Ernte Steiermark), Dorothea Leis (TU Graz), Josef Platzer (Versuchsstation Haidegg)*



Der Verein

Der Verein „PIWI Österreich“ wurde 2005 als Arbeitsgemeinschaft zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten gegründet und ist vernetzt mit PIWI International e.V.. Funktionen des Vereins sind u.a. die Wissensvermittlung bzw. der Wissensaustausch, Organisation von Begehungen und Fachexkursionen, regelmäßige Treffen und Erfahrungsaustausch und Öffentlichkeitsarbeit. Mittlerweile gibt es rund 100 Mitglieder.



Die Liste der Bestplatzierten findet man auf der Homepage von PIWI International (www.piwi-international.org) unter PIWI Regional / Österreich.