

In Zukunft mehr „Piwis“

Weinexpertin Caro Maurer über die widerstandsfähigen Rebsorten von morgen, Sekt aus gereiften Grundweinen und Grünen Veltliner, der gegen Heimweh gepflanzt wird



„Auch etablierte Winzer zeigen sich offen für neue, resistente Sorten.“

Unsere Autorin ist Master of Wine. Sie reist von ihrem Heimatort Bonn aus rund um den Globus, um spannende Weine aufzuspüren

EINE WICHTIGE ERKENNTNIS, wenn man Master of Wine ist: Auch als Expertin lernt man nie aus. Gerade habe ich wieder einige neue Rebsorten kennengelernt – und Weine, die daraus gemacht werden. Schon einmal von Sauvignier Gris gehört? Oder Sauvignac? Cabernet Blanc mag da schon vertrauter klingen, aber der Eindruck täuscht: Auch diese Rebsorte existiert erst seit 1991 und wurde 2014 in Deutschland zugelassen. Alle drei sind sogenannte Piwis. Das steht für „pilzwiderstandsfähige“ Sorten, Neuzüchtungen, die bis zu 80 Prozent weniger Pflanzenschutzmittel gegen Pilzkrankheiten brauchen. Das bedeutet einfach gesagt: mehr Überlebenschancen für Insekten und Nützlinge, weniger Traktorfahrten durch die Weinberge und damit weniger Bodenverdichtung und eine bessere CO₂-Bilanz. Winzer, die heute biologisch oder biodynamisch wirtschaften möchten, kommen an Piwis kaum mehr vorbei.

Für Eva Vollmer, Biowinzerin in Rheinhessen, sind sie die „Zukunftsreben“, sie machen bei ihr bereits ein Viertel der Produktion aus. „Piwis“, sagt sie, „konnten sich bisher nicht durchsetzen, weil man sie oft in schlechtere Lagen gepflanzt und keine Erfahrung im Umgang mit ihnen hatte.“ Sie entdeckt gerade ihren Spielraum damit: „Sekt oder Ausbau in Holz – warum nicht?“ Der 2021er Sauvignier Gris, ihr erster Jahrgang, ist klar, direkt, gut geeignet, sich mit der Rebsorte vertraut zu machen – und macht Spaß: Die Anmutung von reifem Steinobst, exotische Frucht mit Ananas und Bananengelee, außerdem Zitrusnoten, dazu eine ausgeprägte Säure, die von etwas Restzucker ausgeglichen wird – alles erinnert an eine Art Mix aus Scheurebe und Grauburgunder.

„Piwis sind ein richtiger und wichtiger Schritt, wenn man konsequent nachhaltig arbeiten will“, sagt auch der junge Sebastian Erbdinger vom biozertifizierten Bastianshauser Hof. Er hat Sauvignac in seinen Weinbergen um Bechtheim, Rheinhessen, stehen, eine Neuzüchtung aus Riesling und Sauvignon Blanc mit Resistenzpartnern. Das Ergebnis im Wein ist verblüffend: sehr duftig mit einem breiten Spektrum an Aromen. Da sind die grü-

nen, grasigen Noten, wie sie bei Sauvignon Blanc vorkommen, aber auch die typische Pfirsich- und Aprikosenfrucht von Riesling, außerdem florale Anklänge von Jasmin, dazu grüner Tee.

Piwi-Weine gibt es inzwischen in guter Basisqualität, ein Beispiel ist die 2020er Novum Cuvée Weiß von der Kellerei Lembergerland: klar, duftig mit Jasmin, Pfirsich und grünen Kräutern. Aber auch etablierte Winzer wie Rainer Schnaitmann zeigen sich offen für Piwis. Bei Schnaitmann ist es Cabernet Blanc, eine Neuzüchtung aus Cabernet Sauvignon, Silvaner und Riesling. Vor allem der Cabernet hat mit grüner Paprika in dem knackigen 2021er Steinwiege Cabernet Blanc deutliche Spuren hinterlassen, drumherum flirren Jasmin, weißer Tee und eine rauchige Note. Das ist ein richtig guter Neuanfang, das sind Weine für die Zukunft.

• 2021 Sauvignac, Sebastian Erbdinger, bastianshauserhof.de, € 10,90

• 2021 Sauvignier Gris, Eva Vollmer, zukunftsweine.de, € 9,80

• 2021 Steinwiege Cabernet Blanc, Rainer Schnaitmann, weingut-schnaitmann.de, € 10,90

• 2020 Novum Cuvée Weiß, Lembergerland, lembergerland.de, € 8,50

GEREIFTE SCHAUMWEINE konnte man bisher nur auf zweierlei Art genießen: Entweder sich Flaschen über Jahre in den Keller legen und bloß nicht in Versuchung kommen, eine davon zu öffnen – ich erwies mich für diese Methode als zu willensschwach. Oder bereits gereifte Schaumweine kaufen – die sich aber leider immer dann nicht auftreiben ließen, wenn ich gerade Lust darauf hatte. Jetzt gibt es die Lösung: Schaumweine aus gereiften Grundweinen.

So sind beispielsweise die Grundweine, aus denen die Collection 242 von Louis Roederer besteht, bis zu zwölf Jahre alt. Einen Teil des Champagners machen Reserveweine verschiedener Jahrgänge aus – von 2009 bis 2016.



1 Nachhaltig und zukunftssicher: Das Weingut Schnaitmann im württembergischen Fellbach (rechts die Lage Lämmeler, links der Goldberg) arbeitet mit jungen, pilzresistenten Rebsorten.

2 Reifezeugnis: Stefan Winter experimentiert in Rheinhessen für seinen Sekt mit gereiften Grundweinen – und das sehr erfolgreich.
3 Heimatliebe: Carina und Walter Curman machen im Weingut Dostert an der Obermosel Grünen Veltliner

Ein Drittel stammt aus einer Réserve Perpétuelle, das ist eine Art Solera-System für Schaumwein. Bei Roederer wird aus Edelstahl tanks seit 2012 jedes Jahr ein Teil entnommen. Aufgefüllt wird immer mit dem Wein des neuen Jahrgangs. So entsteht eine spannende Durchmischung, die für Frische und Komplexität sorgt. Das Ergebnis: ein hedonistischer Typ Champagner mit Duft von gelbem Apfel, Verveine und Orangenblüten. Die Säure wirkt entspannt und glatt. Im Geschmack kommen noch Andeutungen von Vanille, Nuss und Williamsbirne dazu.

Gereifte Grundweine für Sekt hätten einfach eine andere Ausgangsposition als junge, erklärt Winzer Stefan Winter aus Rheinhessen. Sie bräuchten kein langes Hefelager, um Tiefgang zu erlangen – sie bräuchten diesen schon mit. Sein Pure No. 04 I 15 ist eine Cuvée aus vier Jahrgängen (2008, 2013, 2014 und 2015) der Rebsorten Chardonnay, Weißburgunder und Spätburgunder. Mit rund 40 Fässern hat Winter vor der Versektung experimentiert: mal kühler, mal wärmer im Stil, mal reifer, mal schlanker. Drei Jahre reifte der Sekt anschließend auf der Hefe. Heute fasziniert er mit einem komplexen Potpourri aus Aromen: Bratapfel und Biskuit, Orangenschale und Ingwer.

- *Champagne Collection 242 Louis Roederer, silkes-weinkeller.de, € 46,90*
- *Winter Pure No. 04 I 15, weingut-winter.de, € 49*

DER GRÜNE VELTLINER ist ein vertrauter Nachbar aus Österreich, wir kennen und lieben ihn. Aber längst ist Grüner Veltliner auch in Deutschland angekommen. Mancher hat die Rebsorte als Mittel gegen Heimweh angepflanzt. Walter Curman zum Beispiel, dabei ist er eigentlich nicht Winzer, sondern Koch. Im Restaurant „Culinarium“ in Nittel an der Obermosel serviert der gebürtige Österreicher seinen Gästen gern steirisches Backhendl, Wiener Schnitzel und Kaiserschmarren. Den passenden Wein dazu macht seine Frau Carina nebenan im Familienweingut Matthias Dostert. Als die Curmanns 2018 einen halben Hektar in einem brachliegenden Weinberg erwerben und rekultivieren konnten, wünschte sich Walter Curman für die Anpflanzung nicht Riesling, sondern Grünen Veltliner – und mit dem Jahrgang 2021 präsentierte ihm seine Frau ihr Erstlingswerk: frisch, klar, typisch. Tatsächlich ist das sogenannte Pfefferl, ein würziger Mix mit Paprika und Waldmeister, das Erste, das ich im Duft wahrnehme. Ein Hauch Restsüße als Ausgleich zur schneidigen Säure spiegelt darin quasi die Mosel-Stilistik wider.

Auch Laura Espenschied vom Espenhof im rheinhesischen Flonheim-Uffhofen hat österreichische Wurzeln, ihr Vater stammt aus Wien. Für ihren „Veltenbummler“ hat sie Grüner-Veltliner-Reben in sehr kalkhaltigen heimischen Boden gepflanzt. Im Keller wird der Wein spontan in 500 Liter fassenden Tonneau-Fässern vergärt. Beim 2021er war eines davon neu – es hat dem Wein faszinierenden Tiefgang verliehen: Zu Pfirsichkern, Mirabellen und dem kräuterigen Pfefferl kommt noch ein Hauch Toast und eine Schicht Schmelz hinzu.

Winzer Felix Pieper hat eigentlich keinen Österreich-Bezug, er wollte nach seiner Rückkehr aus Neuseeland und der Übernahme des Familienweinguts in Rhöndorf (Mittelrhein) Sauvignon Blanc pflanzen, aber der war 2014 noch nicht zugelassen. Da fiel seine Wahl auf die österreichische Sorte, „weil ich sie einfach gern trinke“. Die steinigen Trachytböden des Drachenfels haben ihn zudem an die Wachau erinnert. Der Wein ist typisch Mittelrhein: sehr saftig mit Quitten, Mirabellen, einem Hauch Muskat und einer Spur Restsüße. 

- *2021 Grüner Veltliner, Weingut Matthias Dostert, culinarium-nittel.de, € 12,*
- *2021 Veltenbummler Grüner Veltliner, Weingut Espenhof, espenhof.de, € 12,50*
- *2021 Grüner Veltliner, Weingut Pieper, weingut-pieper.de, € 10,50*