

trywine - Newsletter 47 - April 2025



trywine

Sali Markus

sind Dir auch schon Begriffe wie *Vitis vinifera*, Hybridrebe, Direktträger, wurzelecht oder PIWI begegnet und hast Du Dich nach der Bedeutung dieser Bezeichnungen gefragt? Von der Reblaus Plage und den beiden bekanntesten Pilzkrankheiten, dem echten und dem falschen Mehltau hast Du vielleicht schon gehört. Spannend ist auf jeden Fall, dass diese Themen für den Weinbau in den letzten 170 Jahren eine zentrale Rolle spielen und alle miteinander zu tun haben. Ich habe selbst einzelne dieser Bezeichnungen nicht immer richtig einordnen können. Besonders dann, wenn ich Rebsorten im Umfeld der PIWI (Pilz widerstandsfähige) Rebsorten recherchiere, stosse ich z.B. auf die Begriffe Direktträger oder französische Hybriden. Grund genug, dies einmal ein wenig zu ordnen.

Vitis vinifera

Für uns Europäer ist *Vitis vinifera* zentral. Darin summieren sich alle uns bekannten Rebsorten wie Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Merlot usw. Egal ob sie aus zufälligen Mutationen oder bewussten Kreuzungen entstanden sind. Genau genommen sind diese Rebsorten bei uns als sogenannte «edle Weinreben» bekannt und sind neben den Wildreben, Unterarten der Art *Vitis vinifera*. *Vitis vinifera* ist eine Art der Untergattung *Euvitis* der Pflanzengattung *Vitis* (Weinrebe). Diese Hierarchie in der Pflanzenwelt hat mehrere Stufen und ist schier unendlich verzweigt. Wichtig ist also, dass die uns bekannten Weine aus der Unterart *Vitis vinifera* stammen. Aus dieser lassen sich die Weine machen, die wir mögen und unserem Geschmacksspektrum entsprechen. Daneben gibt es noch ungefähr 60 weitere Arten der Untergattung *Euvitis*, von denen einige eine wichtige Rolle im Weinbau spielen.

Blick in die Geschichte

Ursprünglich ist die aus Eurasien stammende *Vitis vinifera* in Nordamerika nicht heimisch, genau so wenig wie die Reblaus als Blattlaus bei uns bekannt war. Trotzdem gab es in Nordamerika bis weit in das 19. Jahrhundert bereits Wein, aber von anderen Arten als *Vitis vinifera*. Versuche, *Vitis vinifera* Sorten in Nordamerika zu kultivieren misslangen alle aufgrund klimatischer Bedingungen. In der Folge versuchten die europäischen Einwanderer *Vitis vinifera* Sorten mit Sorten der Amerikaner Arten oder mit amerikanischen Hybriden zu kreuzen. Hybrid ist eine Rebsorte dann, wenn sie aus unterschiedlichen Arten gekreuzt wurde. Da es in Nordamerika im Unterschied zu Europa (nur *Vitis vinifera*) sehr viele Arten gibt, sind daraus auch viele amerikanische Hybriden entstanden. Dies geschah entweder durch natürliche (Zufallskreuzung) oder bewusste Kreuzungen. Die Versuche, *Vitis vinifera* mit den amerikanischen Sorten zu kreuzen entsprachen nicht den erhofften geschmacklichen Erwartungen. Meist wurden die Trauben nicht zu Wein verarbeitet, sondern als Tafeltrauben genutzt oder sie wurden zu Konfitüren verarbeitet.

Als in den 1860er Rebstöcke aus Nordamerika den Weg via London nach Frankreich fanden, war die Reblaus in Europa angekommen. Erstmals wurde sie dann 1863 nachgewiesen und verbreitete sich danach rasant in ganz Europa und zerstörte nahezu alle Weinberge. Nachdem bereits 1845 die ebenfalls aus Nordamerika eingeschleppte Pilzkrankheit «echter Mehltau» in Europa Fuss fasste, war dies bereits die zweite, noch viel grössere und zerstörerische Katastrophe für den europäischen Weinbau.

Da die vielen *Euvitis* Arten sich in Nordamerika über Jahrtausende neben der Reblaus entwickelt haben, konnten sie einen Abwehrmechanismus gegen die Reblaus aufbauen. *Vitis vinifera*, mit unseren edlen und geschmackvolleren Rebsorten, hat diesen Abwehrmechanismus nicht. Ähnliches gilt auch für die Pilzkrankheiten. Ein wahrliches Dilemma, Resistenz vs. Geschmack!

Fieberhaft wurde nach Lösungen gesucht. Weder chemische Mittel noch das Auspflanzen von amerikanischen Hybriden oder das Auspflanzen von Hybriden aus Kreuzungen mit *Vitis Vinifera* brachten den durchschlagenden Erfolg. Erst die Entdeckung, dass die europäische *Vitis vinifera* auf eine, gegen die Reblaus resistente, amerikanische Unterlagsrebe gepfropft wurde, brachte den Erfolg mit Geschmack und gleichzeitiger Resistenz gegen die Reblaus. Dies führte in der Folge zur Erholung und zum Wiederaufbau des Weinbaus in ganz Europa. So ist auch der Begriff Direktträger entstanden. Alle nicht gepfropften Reben sind Direktträger bzw. wurzelecht.

PIWI

Die Entwicklung der PIWI (Pilz widerstandsfähige) Sorten geht ins späte 19. und frühe 20. Jahrhundert zurück. In Frankreich hatte man damals, wie bereits vorher beschrieben, amerikanische Sorten mit europäischen Sorten gekreuzt. Einerseits war dies ein Kampf gegen die Reblaus und gegen die Pilzkrankheiten mit den amerikanischen Sorten und andererseits die Hoffnung auf einen besseren Geschmack dank den europäischen Sorten. Die Ziele wurden aber nicht oder nur teilweise erreicht. Die aus dieser Zeit entstandenen Rebsorten nennt man auch französische Hybriden oder neue Direktträger. Einige dieser Sorten bilden die Grundlage für die späteren Mehrfachkreuzungen, aus denen in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts die Pilz widerstandsfähigen Rebsorten entstanden sind. Bekannte französische Hybriden, aus denen auch heute noch Weine gemacht werden (reinsortig oder in Cuvées) sind Seyval Blanc, Léon Millot und Maréchal Foch.

Die gute Resistenz dieser französischen Hybriden gegen Pilzkrankheiten wurde genutzt um weitere Kreuzungen mit der europäischen *Vitis vinifera* zu erforschen. Von daher auch der Begriff Mehrfachkreuzungen. Entstanden sind daraus geschmacklich uns mundende Sorten und Weine. Allerdings müssen auch diese Sorten auf eine Unterlagsrebe gepfropft werden, da sie zwar gute Resistenzen gegen Pilzkrankheiten aufweisen, nicht aber gegen die Reblaus. Eine Auspflanzung als Direktträger ist somit nicht möglich, bzw. sogar über weitere Teile verboten und wird von den Züchtern auch nicht mehr angestrebt. Vielmehr Gewicht wird mittlerweile auf die unterschiedlichen Widerstandsfähigkeiten der Unterlagsreben (auch diese sind meist Hybride) Wert gelegt, welche in Kombination mit der aufgepfropften Sorte (ob PIWI oder *Vitis vinifera*) ungeahnte Kombinationen von Eigenschaften gegen Pilzkrankheiten, Wuchsfähigkeit, Wassermangel, Nährstoffmangel usw. haben. Da kann ich Dir nur empfehlen, einmal auf der Webseite einer Rebschule zu surfen. Du wirst staunen, was Du da alles an Informationen zu diesem Thema findest. Eine PIWI-Rebsorte ist also keine reine Art der *Vitis vinifera*, sondern hat Gene der amerikanischen (gegen Reblaus, Pilzkrankheiten) oder auch asiatischen (gegen Frost) Arten. Man nennt PIWI daher auch interspezifische Rebsorten, was nichts anderes bedeutet, als eine Kreuzung verschiedener Arten gleicher Gattung. Im Unterschied dazu sind intraspezifische Rebsorten, Sorten die durch Kreuzungen der gleichen Art und der gleichen Gattung entstanden sind. Also *Vitis vinifera* mit *Vitis vinifera*. Zum Beispiel Cabernet Sauvignon = Sauvignon Blanc x Cabernet Franc oder Müller-Thurgau = Riesling x Madeleine Royal.

Maréchal Foch

Diese Rebsorte ist, wie bereits erwähnt, eine sogenannte ursprünglich französische Hybride, welche zu Beginn des 20. Jahrhundert vom französischen Züchter Eugène Kuhlmann gezüchtet wurde. Aus der gleichen Kreuzung ist im Übrigen auch die etwas bekanntere und verbreitetere Sorte Leon Millet entstanden. Maréchal Foch ist eine Kreuzung aus *Vitis riparia* x *Vitis rupestris*) x Goldriesling, also zweimal aus einer amerikanischen Art und der Art *Vitis vinifera*. Die Sorte ist früh reif und ist sehr resistent gegen den echten und falschen Mehltau und auch gegen die Graufäule. Ideal für kühles und feuchtes Klima. Die Rebsorte war stark verbreitet an der Loire. Heute finden wir diese Sorte weltweit nur auf ca. 100 Hektaren. In der Schweiz sind in etwa 10 Hektaren ausgepflanzt. Die Sorte gibt kräftige Weine, kann aber auch den für unseren Gaumen ungewohnten Foxton (Fuchsgeschmack) zeigen, der ein typisches Aroma der Amerikaner Reben ist. Der Name der Rebsorte würdigt den französischen Marschall Ferdinand Foch aus dem ersten Weltkrieg.

Maréchal Foch in Remetschwil

Ende 2014 bin ich in 500 Meter Luftlinie von meinem zu Hause auf einen Weinberg und einen Wein gestossen, der mein Interesse geweckt hat. Ich habe drei Flaschen dieses einzigartigen Weines bei Beatrix und Ivan Motsch gekauft und genossen. In diesen Weinen steckt viel Herzblut der beiden. Das ist zu spüren, wenn man mit ihnen über ihren Wein spricht. «*Warum gerade diese Traubensorte?*» war natürlich eine meiner Fragen.

Von der Rebschule Meier in Würenlingen wurden sie beraten, als sie die Idee für ihren eigenen Weinberg hatten. So viel die Wahl auf Maréchal Foch, da die Eigenschaften mit der frühen Reife und der Widerstandsfähigkeit gegen die Pilzkrankheiten wie geschaffen für den kleinen Weinberg bei der Schürmatte auf 575 Meereshöhe sind. Vorbeugend spritzen sie im Frühjahr, in der Regel nur einmal, gegen Mehltau ihren mit 100 Stöcken bepflanzten Weinberg. Dies selbstverständlich mit einem biologischen Mittel. Herausfordernd ist das Ernten von genügend Menge. Mindestens 60 Kilo brauchen die beiden, damit der Kelterer in der Nähe des Bodensee den Traubensaft zu Wein verarbeiten kann. Nicht in jedem Jahr gelingt das. Den Weinberg hatten sie ursprünglich mit 70 Stöcken am 21. Mai 2007 angelegt, 2011 erfolgte die erste Ernte aber noch kein Wein. Der erste Wein kam dann mit dem Jahrgang 2013 auf die Flasche. 2017 hatten Beatrix und Ivan nochmals 30 Stöcke ausgepflanzt, um die Menge von 60 Kilo besser und regelmässiger sichern zu können. Mit dem Wechsel zum heutigen, Kleinstmengen verarbeitender Kelterer haben sie die Gewissheit, dass sie ihren eigenen Wein bekommen. Davor wurde der Wein mit anderen Trauben vermischt. Als ich kürzlich bei Ihnen war, um ein paar Flaschen zu kaufen, durfte ich zwei Jahrgänge probieren, die unterschiedlicher nicht sein konnten.



Der Jahrgang 2018 präsentierte sich sehr geschmeidig mit viel Kraft. Schwarze Frucht und schöne Länge mit zurückhaltend wahrnehmbarer Säure zeichnen diesen Wein aus. Hier ist das warme und auch ertragsreiche Jahr 2018 deutlich zu spüren. Interessant ist der leicht wahrnehmbare Foxton. Der Foxton ist durchaus typisch für diese Rebsorte. Der Jahrgang 2023 wirkte dann aufgrund seiner Spritzigkeit viel frischer, obwohl er nur ein wenig mehr Säure aufweist. Die Frucht ist betont und getragen von eben dieser Spritzigkeit. Der 2023er zeigt einen wunderbaren Trinkfluss. Ein wahrnehmbarer Foxton bleibt hier interessanterweise aus.

Fazit

Am Schluss geht es nur darum, ob einem ein Wein gefällt oder nicht. Tatsächlich ist es aber so, dass sich die pilzwiderstandsfähigen, also interspezifischen Rebsorten auf dem Markt immer noch schwer tun. Meine persönliche Ansicht ist, dass es hier weniger um den Geschmack als vielmehr um das uns Unbekannte geht. Wir haben Berührungsängste oder wissen zu wenig über diese Sorten. Wir können viel mehr mit Chardonnay, Cabernet Sauvignon oder Merlot etwas anfangen als mit Maréchal Foch, Leon Millet, Solaris oder Souvignier Gris. Da ist viel Kommunikation notwendig, das wissen auch die Organisation PIWI international und unsere nationale Organisation PIWI Schweiz. Beide Organisationen unternehmen viel zur Bekanntheitssteigerung dieser Rebsorten. Und es muss weiter viel geforscht werden. Tatsache ist, dass diese Rebsorten im Vergleich zu den klassischen Rebsorten noch jung sind. Tatsache ist aber auch, dass die Resistenzen mit den Jahren kleiner werden. Im Vergleich zu den Weissweinen finde ich persönlich Rotweine der neueren Züchtungen (ab 1950) oft weniger gut gelungen als von den älteren, teils über 100-jährigen interspezifischen Rebsorten.

Zum Schluss

Wenn Du statt neu gezüchteter Rebsorten eine Weinregion kennenlernen möchtest mit jahrtausend alten Rebsorten, dann bist du am 27. Juni im Barrique Baden genau am richtigen Ort. An diesem Abend, im wunderschönen Gewölbekeller des Barriques, ist das Weinland Moldawien zu Gast. Einem Weinland aus der Wiege des Weinbaus. Neben vielen internationalen Rebsorten wirst Du Weine präsentiert bekommen, die aus uralten Rebsorten aus der Schwarzmeerregion gemacht sind. Du kannst mir direkt eine Mail machen bei Interesse: markus.zyka@trywine.ch

Weitere Anlässe kannst Du auf meiner [Homepage](#) finden (inklusive Buchungsstatus) oder auf dem App DeguVino.

Ich freue mich, Dich anlässlich einer meiner Veranstaltungen begrüßen zu können.

Liebe Grüsse
Markus
Weinakademiker

Weinberg Schürmatte in 5453 Remetschwil - Quelle: Beatrix Motsch



*Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen*