

REINER WEIN



Durch Kreuzung pilzresistenter Sorten aus Amerika mit europäischen Reben war es möglich, neue pilzresistente Sorten heranzuzüchten, die nicht vom „fuchsigen“ Aroma geprägt sind.

Vom Pilz befreit

von **STUART PIGOTT**

Phylloxera, die Reblaus, bleibt die berühmteste Weinplage, aber die Pilze *Oidium* (echter Mehltau) und *Peronospora* (falscher Mehltau) dürften kaum weniger bedrohlich für den Weinbau sein. Alle drei sind Kinder der Globalisierung, sie wurden während des 19. Jahrhunderts von Nordamerika nach Europa eingeschleppt. Seitdem konnte es praktisch keinen Wein aus ungespritzten Trauben geben, weil das sofort zum Pilzbefall der ungespritzten Weinberge geführt hätte - mit katastrophalen Folgen für Qualität und Menge. Mit der Entwicklung der sogenannten "PiWis", pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, hat sich das allerdings gerade geändert. Durch Kreuzungen zwischen amerikanischen (*oidium*- und *peronospora*-resistenten) und europäischen Rebsorten war es möglich, neue pilzresistente Sorten heranzuzüchten, die nicht von dem für amerikanische Rebsorten an sich typischen "fuchsigen" Aroma geprägt sind.

Eine dieser Sorten, der rote Regent, ist manchen Lesern schon als Wein bekannt, obwohl viele von ihnen nicht wissen, dass es sich um eine PiWi handelt. Inzwischen wurde die Rebsorte auch schon als der "neue Dornfelder" bezeichnet. Dieser Vergleich ist trotz unterschiedlicher Genetik der beiden Sorten nicht ganz falsch. Ähnlich wie Dornfelder hat Regent einen sehr eigenwilligen Duft; oft erinnert er ein wenig an Hustensaft oder künstliches Kirscharoma. Um dieses Aroma in den Griff zu bekommen, müssen die Regent-Trauben ziemlich früh gelesen werden, was für die Reife der anderen Inhaltsstoffe nicht gerade optimal ist. Die interessantesten PiWi-Sorten sind jedoch erst seit kurzem als Weine erhältlich. Das zwölf Hektar große Weingut von Klaus und Susanne Rummel in Landau-Nußdorf in der Pfalz beschäftigt sich seit langem mit dieser Materie, hat inzwischen 14 verschiedene Sorten in Anbau - und einen PiWi-Anteil von fast fünfzig Prozent. Skeptiker sollten unbedingt den 2007er "1er" Weißwein der Rummels verkosten (sieben Euro ab Hof, Telefon 0 63 41/6 19 72). Mit seinem intensiven Stachelbeerduft, lebhafter Saftigkeit und zitroniger Säure könnte man ihn durchaus für einen eleganten Sauvignon blanc halten.

Die Traubensorte Pinotin (Jahrgang 2006, 6,90 Euro ab Hof) wiederum verdient ihren an den burgundischen Pinot noir angelehnten Namen durchaus. Der Duft nach reifen (nicht künstlichen) Kirschen, die deutliche Frische und sanfte Gerbstoffe machen ihn zu einem ansprechenden Wein. Noch zukunftssträchtiger erscheint der "17er", auch Cabertin genannt (Jahrgang 2006, ebenfalls 6,90 Euro ab Hof). Er zeigt sich fast konträr mit markanten, herben Gerbstoffen sowie viel Pfeffer und Rauch im Duft und erinnert an einen guten Rotwein aus der Cabernet-Sauvignon-Traube. Inzwischen ist Cabertin auch beim württembergischen Spitzenweingut Albrecht Schwegler in Korb zu Hause; neue Rebzeiten brechen an.