

## **WINZER KREMS und der Int. PIWI-Verband veranstalten erfolgreich das 1. Internationale PIWI-Symposium**

*Pilzwiderstandsfähige (PIWI-) Rebsorten – ein wichtiger Beitrag zur Nachhaltigkeit im Weinbau*

Krems, 27.06.2023 – WINZER KREMS – Sandgrube 13 haben das hochkarätige PIWI-Symposium am 22. Juni 2023 in Krems veranstaltet. Renommierete ExpertInnen aus der internationalen Weinszene diskutierten die neuesten Entwicklungen und Chancen im Zusammenhang mit pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI).

PIWI-Rebsorten sind eine vielversprechende Alternative zu herkömmlichen Rebsorten, da sie widerstandsfähiger gegen Pilzkrankheiten sind und daher bis zu 80 % weniger Pflanzenschutz benötigen. Mit einer Fülle an unterschiedlichen Geschmacksprofilen sind PIWI-Weine prädestiniert, die jeweiligen Vorlieben der VerbraucherInnen abzudecken und zu bereichern. Das Symposium war auch der Auftakt, um die Wichtigkeit der PIWI-Sorten für die Zukunft eines nachhaltigen Weinbaus in den Fokus der Öffentlichkeit lenken.

### **Volles Haus am IMC Campus Krems mit einem hochkarätig besetzten Podium und Publikum**

Das PIWI-Symposium bot den internationalen TeilnehmerInnen (USA, Deutschland, Schweiz, Italien, Tschechien etc.) eine einmalige Gelegenheit, ihr Wissen über nachhaltigen Weinbau und die Verwendung von PIWI-Rebsorten zu erweitern. Die Veranstaltung wurde von über 160 WinzerInnen, ForscherInnen, Studierenden und anderen Interessierten besucht, die sich über diese innovativen und nachhaltigen Lösungen in der Weinindustrie informieren und austauschen wollten. Führende internationale ExpertInnen auf dem Gebiet der PIWI-Rebsorten haben ihre Erfahrungen und Erkenntnisse rund um die neuesten Entwicklungen bei Züchtung, Anbau und Vinifizierung präsentiert und mit den Teilnehmern intensiv diskutiert. Ein Schwerpunkt der Veranstaltung lag vor allem auch im Erfahrungsaustausch bei der Vermarktung dieser „Zukunftswine“.

So referierten unter anderem Alexander Morandell von PIWI International, Prof. Dr. Reinhard Töpfer vom Julius Kühn-Institut, DS Annemarie Foidl von der Sommelier Union Austria, DI Dr. Ferdinand Regner von der HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau, Prof. Dr. Marc Dreßler vom Weincampus Neustadt und Prof. Dr. Gergely Szolnoki von der Hochschule Geisenheim.

Moderiert wurde das Symposium von HR Ing. Mag. Franz Rosner von der HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau und vom Studiengangsleiter „International Wine Business“ am IMC Krems, Prof. (FH) Dr. Dipl.-BW (FH) Albert Franz Stöckl.

„Die Landwirtschaft muss sich immer wieder neuen und vielschichtigen Anforderungen stellen. Auch die Weinwirtschaft sucht innovative Antworten auf die vor allem durch den Klimawandel bedingten Herausforderungen. Den PIWI-Rebsorten kommt hier große Bedeutung zu. Sie sind ein wesentlicher Beitrag zu einer nachhaltigen Wirtschaftsweise und unterstreichen die internationale Vorreiterrolle, die Österreich im Bereich Umweltschutz und Nachhaltigkeit einnimmt.“ So der Weinbaupräsident und Präsident der NÖ Landwirtschaftskammer Johannes Schmuckenschlager bei der Eröffnung des Symposiums.

Für WINZER KREMS Geschäftsführer Ing. Ludwig Holzer, MSc ist die Nachhaltigkeit die Motivation für diese neue Herausforderung, die allerdings einerseits neue Regeln, aber vor allem auch innovative Konzepte für die Vermarktung im Handel und in der Gastronomie benötigt. „Mit unserem Donauriesling oder auch dem Blütenmuskateller sind wir in der Zwischenzeit schon auf einem sehr guten Weg und auch die KonsumentInnen schätzen immer mehr diese neuen, fruchtig-spritzigen Weinsorten“, so Ludwig Holzer. „Österreich ist Vorreiter für nachhaltigen Weinbau in Europa“, ergänzt Mag. Franz Rosner von der HBLA für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg.

### **PIWI-Rebsorten: die nachhaltige Zukunft des Weinbaus**

Die ReferentInnen betonten die zunehmende Bedeutung dieser „Zukunftswine“ für den Weinbau in Zeiten des Klimawandels und der steigenden Nachfrage nach ökologisch nachhaltigen Produkten.

Dr. Ferdinand Regner von der HBLA und Bundesamt für Wein- und Obstbau sieht PIWI und BIO als eine Symbiose, vor allem die Reduktion von CO<sub>2</sub> durch weniger Dieserverbrauch, massive Reduktion von Pflanzenschutzmitteln und Wasser sind wesentliche Faktoren für den Erfolg der PIWI-Weinsorten. Hinterfragt wurde aber auch, warum der Donauriesling in ganz Europa – außer in Österreich – schon als Qualitätswein zugelassen wurde und hierzulande die Diskussionen immer noch nicht abgeschlossen sind. „Heute wünschen sich die KonsumentInnen eine möglichst naturnahe Landwirtschaft. Auch wenn manche Forderungen praxisfremd erscheinen, wird man sich dieser Entwicklung nicht entziehen können“, so Dr. Regner.

„PIWI-Rebsorten sind eine vielversprechende Alternative für Winzer, die nachhaltige und widerstandsfähige Lösungen suchen“, so Alexander Morandell von PIWI International. „Sie bieten nicht nur eine bessere Resistenz gegenüber Pilzkrankheiten, sondern ermöglichen auch den Anbau von qualitativ hochwertigen Weinen.“

### **PIWI ist Evolution und nicht Revolution**

„PIWI steht für mich für Pionierweine“, so Dir. Reinhard Töpfer von der Rebzüchtung Geilweilerhof in Deutschland. Er argumentiert, dass Rebenzüchtung keine Eintagsfliege, sondern eine Generationenfrage ist.

Die Zukunft fordert Sortenwandel für eine nachhaltige Weinbewirtschaftung und zur Erhaltung der Kulturlandschaft. Die Biologie setzt uns Grenzen, die nur mit Pflanzenschutz und Chemie nicht lösbar sind, wir müssen diese Einsätze reduzieren. Der Klimawandel bringt immer extremere Auswirkungen, wie Spätfrost, Hitze, Nässe oder Trockenheit. Ein Wechsel zu Sorten aus Südeuropa kann das Thema Nachhaltigkeit nicht lösen. Wenn schon neue Rebsorten, dann PIWIs, sie bieten Optionen für Nachhaltigkeit und Klimawandel. Natürlich benötigen auch PIWI-Weinreben Pflanzenschutz – denn ohne diesen ist Weinbau einfach nicht möglich.

Prof. Gergely Szolnoki vom Institut für Wein- und Getränkewirtschaft in Geisenheim beleuchtet die Kaufentscheidung der KonsumentInnen und sieht WinzerInnen sowie den Weinbaubetrieb, die Weinmarke, -etikette und Rebsorten als besondere Faktoren für die Kaufentscheidung. So haben Weine aus z. B. dem Burgund, der Champagne, dem Bordeaux oder oft auch aus Italien einen großen Vorteil, da sie ohne Angaben von Rebsorten auskommen und vom KonsumentInnenen trotzdem gekauft werden.

PIWI ist kein Verkaufsargument, daher müssen PIWI-Weine künftig als Lifestyle-Produkt positioniert werden, gerade das Thema Nachhaltigkeit bietet dazu weltweit die besten Chancen für PIWI-Weine. Wissensaustausch über PIWI-Weine zur Risikominimierung bei der Kaufentscheidung ist oberstes Gebot. Bei den Zielgruppen definieren Prof. Gergely Szolnoki und Prof. Dr. Marc Dreßler vom Weincampus Neustadt an der Weinstraße vor allem junge Weininteressierte, wie Lohas (Lifestyles of Health and Sustainability).

Ing. Ludwig Holzer, MSc bestätigt diesen Trend. Vor allem der Lebensmittelhandel setzt auf Nachhaltigkeit, und damit kommen auch die PIWI-Weine wie der Donauriesling oder der Blütenmuskateller von WINZER KREMS in die Regale. Allerdings sieht er die Exportmärkte im

Vergleich zum heimischen Markt für PIWI-Weine aktuell noch aufgeschlossener für Innovationen. Die Vertreter des Handels sehen aber auch die ÖWM (Österreich Weinmarketing) gefordert, künftig die PIWI-Weine in den Kampagnen stärker einzubinden.

PIWI ist Pionierarbeit, vordergründig muss Vertrauen bei den KonsumentInnen geschaffen werden. Multiplikatoren sind Gastronomie, Handel und vor allem auch die Sommeliers. Dies bestätigen auch DS Annemarie Foidl und Silvia Eichhübl von „Der Weinladen“. „PIWI sind super, spannend, sexy, aber schwer zu erklären“, so Foidl und fordert die Winzer auf: „Zeigt eure Produkte her, sie sind im Trend der Zeit“. „Die Nachfrage nach PIWI ist noch nicht da, sie sind noch zu unbekannt“, so Eichhübl und ergänzt „Was ist mein Nutzen, wie ist das Preis- Leistungsverhältnis“.

Jungwinzerin Ida Haimel vom gleichnamigen Weinbaubetrieb in Traismauer ist eine der ersten, die den Pinot-Nova in die Flasche bringen konnte. Für sie ist der eigene Heurige die wichtigste Gelegenheit für eine direkte Kommunikation mit den KonsumentInnen und die große Chance, die Gäste von den PIWI-Weinen zu überzeugen und zu begeistern. Das sieht auch Harald Lieleg vom Weingut Kollerhof am Weichberg in der Steiermark ähnlich.

### **Nachhaltigkeit bringt mehr Ertrag und weniger Kosten**

Prof. Dr. Marc Dreßler beleuchtet vor allem aber auch die betriebswirtschaftlichen Aspekte. Die Hoffnung auf ein positives Betriebsergebnis durch Nachhaltigkeit im Weingarten, die mehr Ertrag und weniger Kosten (Arbeitszeit, Pflanzenschutz und Treibstoffe etc.) bringt, wird den erfolgreichen Weg der PIWI-Weine sicher beschleunigen. Gerade für Premium- und Nischenstrategien ist dieser Weg besonders wichtig.

### **Muscaris-Sieg bei Muskateller Blind-Verkostung vom Weinmagazin VINARIA**

Bei Blindverkostungen finden sich die eingereichten PIWI-Weine immer öfter im Spitzenfeld mit den traditionellen Weinen. So wurde beispielsweise die PIWI-Sorte Muscaris Sieger bei der „Muskateller & Co“-Bewertung der Fachzeitschrift VINARIA. Deren Herausgeber Erwin Goldfuss ortet bei den LeserInnen und auch bei BesucherInnen der Wein-Events in Österreich bereits großes Interesse an den PIWI-Weinen. „Die Winzer sollen sich mehr zutrauen und die PIWI-Weine in den Vordergrund stellen“, so Goldfuss mit einem humorvollen Augenzwinkern.

Umweltjournalist Mark Perry sieht eine ÖKO-Revolution im Weinbau und damit einen großartigen Weg im Kampf gegen die Erderwärmung und gegen den Klimawandel. „PIWI ist ein phantastisches Projekt“, so Mark Perry.

Das PIWI-Symposium endete mit einer abschließenden Podiumsdiskussion, in der die TeilnehmerInnen die Herausforderungen und Chancen des Einsatzes von PIWI-Rebsorten in der Weinproduktion erörterten. Dabei wurden auch zukünftige Entwicklungen und Trends in der Branche und vor allem für den Vertrieb beleuchtet.

### **Kulinarischer Abschluss: Sterne-Koch Thomas Dorfer vom Landhaus Bacher präsentierte ein 5-gängiges Menü zu ausgewählten PIWI-Weinen**

Am Abend präsentierte Hauben-Koch Thomas Dorfer als Höhepunkt und gleichzeitig Abschluss des Tages ein 5-gängiges Menü zu den PIWI-Weinen im malerischen Kloster UND. Die Weine wurde von DS Annemarie Foidl und Katharina Gnigler, Sommeliere vom Landhaus Bacher kommentiert, die die besonderen Merkmale der PIWI-Weine hervorhoben und die steigende Akzeptanz dieser Rebsorten unter den Verbrauchern betonten. Die anwesenden WinzerInnen aus Deutschland, Tschechien und Österreich stellten die Weine selbst vor. Die Gäste im ausverkauften Kloster UND zeigten sich vom Niveau der Weine und der harmonischen Symbiose mit der Sterne-Küche von Thomas Dorfer begeistert.

### **Über WINZER KREMS – Sandgrube 13**

Vor 85 Jahren gegründet, haben sich die WINZER KREMS zum mittlerweile umfangreichsten Qualitätsweinproduzenten Österreichs entwickelt und übernehmen dabei vorwiegend handverlesene Weintrauben von rund 730 Mitgliedsweinhauern mit einer Vertragsreblfläche von 1.200 Hektar. Durch die ganzjährig enge Kooperation zwischen Weinfachleuten und Winzern wird eine optimale Basis für die Weinqualität bereits im Weingarten geschaffen. Zu den beliebtesten Rebsorten zählen neben dem Grünen Veltliner auch Riesling, Gelber Muskateller und Blauer Zweigelt. Mit der Ernte 2022 wurde WINZER KREMS erstmals nach den Kriterien von „Nachhaltig Austria“ zertifiziert. Im Sinne der Weiterentwicklung der Nachhaltigkeit werden PIWI-Rebsorten wie Donauriesling, Donauveltliner und Blütenmuskateller vermehrt angepflanzt. Die Weine werden derzeit zu 45 % in Österreich und zu 55 % weltweit vermarktet. Die Top-Exportländer sind Deutschland, Niederlande, USA und Japan.

## Bilder

Bild 1: V. l. n. r. WINZER KREMS Obmann Florian Stöger, Prof. Dr. Reinhard Töpfer vom Julius Kühn-Institut, Abg.z.NR, Präsident der NÖ Landwirtschaftskammer und Weinbaupräsident Johannes Schmuckenschlager, WINZER KREMS Geschäftsführer Ing. Ludwig Holzer, MSc (Fotocredit: POV/Robert Herbst).

Bild 2: V. l. n. r. WINZER KREMS Obmann Florian Stöger, DS Annemarie Foidl, Sternekoch Thomas Dorfer, Susanne Dorfer-Bacher und Katharina Gnigler, Sommeliere vom Landhaus Bacher sowie Geschäftsführer Ing. Ludwig Holzer, MSc (Fotocredit: POV/Robert Herbst).

## Rückfragehinweis

WINZER KREMS eG  
Ing. Ludwig Holzer, MSc  
Sandgrube 13  
3500 Krems

## Kontakt Agentur

Cayenne Marketingagentur GmbH  
[info@cayenne.at](mailto:info@cayenne.at)  
Tel.: 01/5245144