

Neue Sorten treten an

Bio und Piwis nehmen immer mehr Raum in der Weinlandschaft an Saale und Unstrut ein.

VON WOLF-DIETRICH BALZEREIT

Wer vor zehn Jahren Bio-Weine an Saale und Unstrut erzeugen wollte, wurde milde belächelt. Doch das Schlagwort der „Nachhaltigkeit“ hat Wirkung gezeigt. Nun hat auch vorher kein Winzer mehr Pflanzenschutz in den Weinberg gebracht als nötig. Doch immer mehr Winzer denken über biodynamisches Winzernach. Zoltan Sziranyi hatte es mal in Hohnstedt probiert. Auch „der Onkel“, Friedrich Karl Dams, hatte sich in Roßbach die Fördermittel dereinst mal gesichert. Roland Rapp probiert es im Raum Hohnstedt, und Klaus Lüttmer zieht es konsequent in Vitzenburg und Weischütz durch. Und Hartmut Rühlmann probiert es in Steigra als Mitglied der Winzervereinigung.

André Gussek praktiziert es auf einem Teil seiner Flächen, die sich dafür eignen. Und auch René Schwalbe hat keinen Bock mehr auf Vollschutz im Weinberg. Ob die meisten dieser Winzer dann auch „Bio“ auf die Flasche schreiben – mal abwarten. Speziell hierzulande ist bei vielen Weinfreunden „Bio“ nicht zwingend mit Qualitätsstreben, sondern eher mit selbst gestrickten Pullovern verbunden. Das braucht Zeit. Und es gibt Lagen und Sorten, da ist kompletter Verzicht auf herkömmlichen Pflanzenschutz kaum machbar.

Der zweite Weg, den Pflanzenschutz zu minimieren, ist die Umstellung auf Rebsorten, die weniger anfällig für Krankheiten sind. Die nennt man pilzwiderstandsfähiger oder Piwis. Die bekannteste war mal der Regent. Da hat sich die Widerstandsfähigkeit nach fünf Jah-

ren abgebaut. Vorzeige-Sorte derzeit ist der Johanniter. Er erbringt, inzwischen auch in renommierten Weingütern, respektable Ergebnisse. Bei einer Verkostung unlängst bei Waldfried Graf in Bad Sulza wussten die heimischen Johanniter zu gefallen. Auch beim Cabernet Blanc, bei dem ich bis vor wenigen Wochen behauptet hätte, dass das die einzige Rebsorte ist, die ich immer erkennen würde, ist ein Wandel eingetreten. Der in seinen ersten hiesigen Exemplaren von grasigen Paprikatönen dominiert einen neuen unverwechselbaren Weinstil etablierte, ist von zwei Betrieben weiterentwickelt und neu interpretiert worden. Karsten Kirsch aus Jena und sein „Nachbar“ Wolfram Proppe haben ihm Restsüße gestattet. Ihre Weine sind voluminös, vielschichtig und endlos tief. Etwas für Entdecker. Das gilt auch

für den Muscaris. Die in Bad Sulza vorgestellten Exemplare aus Franken waren allesamt fette (fett hat hier nichts mit adipös zu tun) und trotzdem feingliedrige Kraftprotze mit Charme. Stellen Sie sich Kinder von Wladimir Klitschko und Hayden Panettiere vor!

So gibt sich auch der vom Weinbau „Der Steinmeister“. Ähnliches lassen Berichte von verzückten weiblichen Weinfreunden vom Muscaris von Thürkinds aus Gröst vermuten, dessen ich leider noch nicht habhaft wurde. Beim Souvignier Gris bin ich dagegen eher skeptisch, habe ich noch nichts Überzeugendes probiert. In Bad Sulza wurde zudem ein Donauriesling vorgestellt, der die selben Eltern wie der Johanniter hat – Riesling und den namenlosen Klon FR 589-54, der in sich amerikanische und europäische Vorfahren ver-

eint. Auch der konnte (noch) nicht überzeugen. Vom verwirrenden Namen mal abgesehen.

Bei den Roten sind Pinotin und Cabertin auf dem Vormarsch, gewinnt der Cabernet Jura immer mehr Freunde. René Schwalbe hat jetzt Garant, eine weiße Kreuzung aus Solaris und Muscat Bleu, den roten Oberlin, gekreuzt aus der amerikanischen *Vitis riparia* und Gamay, und die kanadische Festive gepflanzt.

Der Weinbau ist in Bewegung. Ob biologischer Riesling oder neue Sorten, die weniger Spritzungen brauchen – am Ende entscheidet, ob die Weine schmecken und damit der Kunde. Spannend dürfte es auf jeden Fall sein, die Entwicklung zu beobachten und, vor allem, ihre Produkte zu probieren. Schon zur Weinmeile sind einige Piwis im Angebot.