



Jahresbericht 2019



Allgemeines

2019 konnte PIWI International sein 20. Jubiläum feiern. 20 Jahre sind im Weinbau eigentlich keine lange Zeit, dennoch hat sich in dieser Zeit einiges in Sachen Ökologie und umweltbewusstem Arbeiten getan. Die Reise führte weg von vielen Fungiziden und Herbiziden zu einem viel ökologischeren Weinbau. Dank den PIWIs können wir hier im Wallis wirklich ohne Fungizidspritzungen gesunde Trauben ernten und feine Weine produzieren.

Der Klimawandel und die grosse Nachfrage von pestizidfreien Nahrungsmitteln hat bei vielen Winzern zu einem Umdenken bezüglich PIWI-Reben geführt. Eine erfreuliche Folge davon sind die zahlreichen Anfragen für PIWI-Degustationen unter anderem auch von grossen Walliser Weinproduzenten. Auch bei den Neupflanzungen werden die PIWIs in den nächsten Jahren kräftig zulegen. Bedingt durch den Klimawandel werden für die Walliser Winzer vor allem neue multiresistente und spätreifere Sorten wichtig werden.

Das Weinjahr 2019

Trotz frühem Austrieb hat der Spätfrost nur wenig Schaden angerichtet. Wir können 2019 als ein durchschnittliches Rebjahr mit gut 15 Hitzetagen im Juli und August und kühlen Temperaturen im Mai und Juni betrachten.

Erntebeginn bei den frühreifen Sorten wie Solaris und Divico war in der letzten Woche September. Die Haupternte erfolgte erst im Oktober. Die Erträge und die Zuckerwerte waren guter Durchschnitt. Die Gesamtsäuren lagen um gut 1 gr/l höher als im Vorjahr. Wie schon 2018 hatten einige Kellereien mit Gärstockungen zu kämpfen, da die natürlichen Hefen nicht immer in der Lage waren, die zum Teil hohen Zuckerwerte restlos zu vergären. So entstanden wiederum einige restsüsse Weine.

Aktivitäten



22.7.2019 - Traditionelle Rebbergbegehung Raron - St.German

Wir starteten in Raron Richtung Heidnisch Biel zum Weingut Diroso. Dort besichtigten wir die tschechischen PIWI Sorten Palava, Malverina und Laurot. Bei Kaffee und Gipfeli am grossen Kulturweg Tisch genossen wir den Ausblick zur Burgkirche und konnten erste Gespräche gleich vertiefen. Anschliessend ging es weiter zur zweijährigen Solaris - Parzelle von Assella und Klaus Imhasli.

Nach einer gemütlichen Wanderung auf dem Kulturweg nach St.German, besichtigten wir die Reben von Hanspeter Stettler, welcher gesunde und kräftige 5-jährige Prior und Divico Rebstöcke auf wunderschönen Terrassen mit Tropfbewässerung pflegt.

Nach einem kurzen, aber steilen Abstieg erreichten wir die jungen Rebparzellen von Marc und Jolanda Truffer, sowie die kleine Parzelle von Manfred Wälchli. Auf diversen Parzellen haben Marc und Jolanda in diesem Jahr Marechal Foch, Leon Millot, Chambourcin, Cabernet Jura und Sauvignier Gris angepflanzt.

Danach brachte uns der Bus von Zerzuben zum Rebgut von Connie und Andi Bolliger in der Rarner Chumme. Zur Begrüssung schenkte uns Andi seinen fruchtigen Muskat ein. Heida und Johannisberg passten anschliessend super zur Andi's Suppe. Zum anschliessend Safran Risotto à la Andi waren dann diverse Rotweine wie Merlot und Syrah von Andi sowie Prior, Zero und Cabre Noir an der Reihe. Den Nachmittag beendeten wir mit angeregten Fachgesprächen, weiteren tollen Weinen und Blick auf die umliegende Bergwelt.



9.-11.8.2019 - Reise und Mitgliederversammlung von PIWI International nach Wädenswil und in die Ostschweiz



Begonnen hat die Reise am 9. August mit dem internationalen Symposium PIWI-Rebsorten mit diversen interessanten Referaten u.a. zu folgenden Themen:

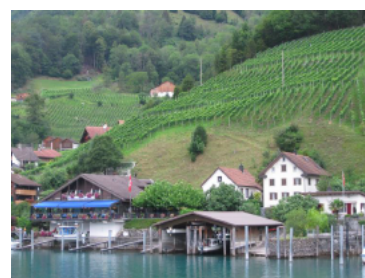
- Fredy Strasser über Co2- Pflanzenschutz einsparungen durch PIWI-Reben
- Valentin Blattner über die Resistenz Gene / Züchtungsarbeiten in Thailand
- Asia Khafizova über die Züchtungsarbeiten in Italien (VCR Vivai Cooperativi Rauscedo)
- Jean Laurent Spring über die Züchtungsarbeiten von Agroscope und das INRAC-Programm

Bei der anschliessenden Degustation von verschiedenen interessanten PIWI-Weinen aus diversen Ländern konnten wir uns vom Resultat der Arbeiten im Rebberg und Keller inspirieren lassen.

Am Nachmittag folgte eine aufschlussreiche Podiumsdiskussion unter der Leitung von Thomas Vaterlaus mit Politikern aus Landwirtschaft und Wirtschaft sowie dem Weinbranchenverbandspräsidenten. Der Tag in Wädenswil ging mit der Degustation von rund 20 PIWI Weinen (u.a. Pinot Nova (Pinot x Malverina), Sauvignac (VB ähnlich Gf-Ga 48-12), Satin Noir von VB) zu Ende. Danach Transfer nach Filzbach oberhalb des Walensees zum Abend-essen im Hotel Lihn.



10.08.19: Der nächste Tag startete mit der Mitgliederversammlung von PIWI International im Seminar-Hotel Lihn, gefolgt vom Transfer zum Weingut Casa Nova in Walenstatt, welches sich an schöner, aber steiler Lage am Walensee befindet. Die folgende Schifffahrt ins autofreie Quinten zum Weinberg der



Familie Bosshard gab einen ersten Eindruck, wie schwierig es sein muss, einen Rebberg zu betreiben, wo alles mit dem Schiff transportiert werden muss. In Quinten folgte dann auch die Jubiläumsfeier im Restaurant Schiffflände.



11.08.19 Am Sonntag startete die Reisegruppe ins Fürstentum Liechtenstein. In Balzers besichtigten wir das Schloss Gutenberg und schlenderten unter kundiger Führung von Friedrich von Falz-Fein (Gründungsmitglied von PIWI International) durch die Rebberge.

Der Weg führte dann weiter durch die herrliche Landschaft der Bündner Herrschaft nach Malans. Nach einer Besichtigung der Kellerei und Brennerei „Krone“ wurde uns ein köstliches Mittagessen serviert und wir liessen das wunderbare Weinwochenende ausklingen.

29.11.19 - PIWI Rotwein Jungwein-Degustation 2018

16 Mitglieder und 4 Gäste degustierten 18 Rotweine im neuen Degustationslokal der Diroso in Turtmann

21.-23.1.20 - Agrovina Martigny

Edwin und Chantal Locher, Hans Rüegg, Roman und Hanspeter Baumann waren am Degustationsstand anwesend. Viele junge Weinbauern, aber auch bekannte Weinproduzenten aus der ganzen Schweiz verkosteten die Weine und diskutierten über den Weinbau.

21.02.20 - Piwi Weisswein Jungwein-Degustation 2019

14 Mitglieder und 5 Gäste verkosteten 12 Weissweine.

