



Slow Food®
Deutschland e.V.

Wenig Vergangenheit, viel Zukunft? Slow Food verkostet robuste Rebsorten

PRESSEINFORMATION & VERANSTALTUNGSHINWEIS – Berlin, 6. November 2020

Weniger CO2-Belastung, weniger Pflanzenschutz, weniger Bodenbelastung – bei gleichem Genusswert: Pilzwiderstandsfähige Sorten können Weinbau nachhaltiger gestalten. Doch noch haben sie es schwer, sich gegen die Traditionssorten am Markt zu behaupten. Slow Food Deutschland (SFD) präsentiert die neuen Rebsorten während einer Online-Verkostung mit renommierten Wein-Expert*innen; am 4.12.2020 von 19 bis 20.30 Uhr.

Es gibt Rebsorten, die brauchen kaum Pflanzenschutz. Sie wehren sich zur Freude von Natur und Winzer*innen von allein gegen viele Krankheiten. Diese pilzwiderstandsfähigen Rebsorten – kurz PIWIs – sind ideal für nachhaltigen Weinbau. Dabei sind Weine aus diesen Sorten noch immer vergleichsweise unbekannt. Das möchte Slow Food ändern und stellt sechs Weine aus PIWI-Sorten in einer Online-Verkostung am 4. Dezember von 19 bis 20.30 Uhr vor. Eine Anmeldung ist bis 11. November möglich, damit der Versand der Weinpakete (6 Weine, 49 Euro) an die Teilnehmenden zeitlich noch funktioniert.

Durch den Abend führt die **renommierte Sommeliere Natalie Lumpf**. Im Gespräch mit **Martin Wurzer-Berger (Slow Food Deutschland Weinkommission)**, **Hanneke Schönhals (Jungwinzerin demeter und ECOVIN Weingut Schönhals)**, **Paulin Köpfer (ECOVIN & PIWI-International)** und **Ulrich Amling (Tagesspiegel Berlin)** erkundet sie Chancen und Möglichkeiten der PIWI-Rebsorten.

Selbst dem größten Reben-Feind bieten diese die Stirn: dem Mehltau. Wenn diese Pilzkrankheit PIWIs befällt, geht anders als bei traditionellen Rebsorten in den Zellen der Trauben ein faszinierender Mechanismus los: Sie verschließen die Öffnungen und verstärken die Zellwände; gleichzeitig reichert die Rebe die betroffenen Stellen mit antimikrobiellen Stoffen an. PIWI-Reben benötigen deswegen bis zu 70 Prozent weniger Pflanzenschutz und lösen so ein großes Problem: Weil viele klassische Rebsorten wie Riesling, Burgunder oder Silvaner anfällig für Pilzkrankheiten sind, werden Winzer*innen oft zu intensivem Pflanzenschutz gezwungen. Oder sie nehmen große Ausfall-Risiken in Kauf, wenn sie auf selbigen verzichten. Mehr als die Hälfte der in der EU eingesetzten Pilzschutzmittel landen daher im Weinberg – mit vielen negativen Folgen.

Für Slow Food entsteht eine ambivalente Situation: Einerseits haben traditionelle Sorten, an denen weitere kulinarische Erzeugnisse hängen, ihre eigene Berechtigung. Andererseits muss auch der Weinbau in Sachen Klima- und Artenschutz einen Beitrag leisten und den Pflanzenschutz einsetz reduzieren. Um dem Dilemma zu entgehen, wären mehr PIWIs eine Lösung. „Diese Sorten tragen zum Erhalt wichtiger und einmaliger Kulturlandschaften in Harmonie mit ihrer Umwelt bei“, sagt die amtierende SFD-Vorsitzende Nina Wolff. „Obwohl aus ihnen auch hochwertige Weine entstehen, haben es die Sorten gegen die traditionellen Liebessorten der Deutschen aber noch immer schwer.“ In Deutschland wachsen nur auf etwa drei Prozent der Rebflächen Johanniter, Solaris, Cabernet Blanc, Regent und Co. Das ändert sich nur, wenn Verbraucher*innen zu Weinen aus den neuen Sorten greifen.

Können im Zuge von Klima- und Umweltveränderungen die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten gute Alternativen sein? Und halten sie geschmacklich mit den altbewährten Sorten mit? Unter anderem auf diese Fragen wird die Verkostung von sechs PIWI-Weinen Antworten geben. Die Kosten für das Weinpaket (sechs Flaschen Wein inkl. Versand) inklusive der Veranstaltung belaufen sich insgesamt auf 49 Euro. Folgende Weine u.a. aus den PIWI EcoWinnern 2020 gibt es dafür:

- 2019 Helios Qualitätswein | trockenBioWeingut Schaffner | Bötzingen am Kaiserstuhl | Baden

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin



Slow Food® Deutschland e.V.

- 2018 Cabernet Blanc Edition Qualitätswein| trocken Ökoweingut Stutz| Heilbronn| Württemberg
- 2019 Naturwein Sauvignier Gris „Lösskindl“ | trocken Weingut Schmidt | Eichstetten | Baden
- 2018 Cabernet Cortis Qualitätswein| trocken Ökologisches Weingut Wedekind| Nierstein| Rheinhessen
- 2018 Regent Qualitätswein | trocken Timo Dienhart -Zur Römerkeller| Maring-Novian| Mosel
- 2018*Samt und Seide*Qualitätswein| halbtrocken / feinherb Weingut Janson Bernhard| Zellertal| Pfalz

Anmeldung bis zum 11.11.2020 unter projektbeauftragte@slowfood.de: Bitte geben Sie mit an: Vorname, Name, Lieferanschrift, Telefon (falls es Nachfragen beim Versand gibt) und E-Mail.

Vom [Weingut Kiefer](#), Bötzing Str. 13, 79356 Eichstetten am Kaiserstuhl erhalten Sie die Weine sowie die Rechnung zugesandt. SFD lässt Ihnen die Zugangsdaten und technische Hinweise per E-Mail vor der Veranstaltung zukommen.

*Die Online-Veranstaltungen finden im Rahmen der internationalen Slow-Food-Veranstaltung **Terra Madre Salone del Gusto** statt, die größte Veranstaltung der weltweit agierenden Bewegung. Aufgrund von COVID-19 bietet sie 2020 einer Mischung digitaler Angebote und Präsenzveranstaltungen. Slow Food Deutschland möchte dabei Menschen bundesweit den Schutz von biologischer und kultureller Vielfalt ‚schmackhaft‘ machen.*

[>> Zum Programm von Terra Madre Salone del Gusto](#)

[>> Zu den geplanten Veranstaltungen in Deutschland](#)

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für ein zukunftsfähiges Lebensmittelsystem einsetzt. Der Erhalt der bäuerlichen Landwirtschaft, des traditionellen Lebensmittelhandwerks und der regionalen Arten- und Sortenvielfalt sind für Slow Food ebenso wichtig wie eine faire Entlohnung für verantwortungsvoll arbeitende Erzeuger*innen sowie die Wertschätzung und der Genuss von Lebensmitteln. **Slow Food Deutschland e. V.** wurde 1992 gegründet und zählt über 85 lokale Gruppen. Insgesamt ist Slow Food in über 170 Ländern mit diversen Projekten, Kampagnen und Veranstaltungen aktiv. Als Slow-Food-Mitglied ist man Teil einer großen, bunten, internationalen Gemeinschaft, die das Recht jedes Menschen auf gute, saubere und faire Lebensmittel vertritt. www.slowfood.de V.i.S.d.P.: Dr. Nina Wolff

Ihre Ansprechpartnerinnen bei Slow Food Deutschland e. V.:

Sarah Niehaus, Tel: (0 30) 2 00 04 75-13

Sharon Sheets, Tel: (0 30) 2 00 04 75-20

E-Mail: presse@slowfood.de

Slow Food Deutschland e.V. - Luisenstr. 45 - 10117 Berlin