

Winzer Roland Lenz

Lenz

# «Wir setzen voll auf resistente Sorten»

Roland und Karin Lenz aus der Ostschweiz sind erfolgreiche PIWI-Winzer.

Roland und Karin Lenz sind das Schweizer Aushängeschild für hervorragende PIWI-Weine. Auf ihrem Bioweingut im thurgauischen Iselisberg pflanzen sie nur noch pilzresistente Sorten an und haben damit grossen Erfolg. Ihre Weine, wovon mehrere bei Delinat erhältlich sind, heimsen immer wieder Auszeichnungen ein.

**Als Winzer des grössten biologischen Weinguts der Schweiz bist du ein überzeugter Befürworter von PIWI-Reben. Weshalb?**

**Roland Lenz:** Die resistenten Sorten sind neben der Biodiversität das Fundament für den Erfolg auf unserem Weingut. Neue Reben müssen deshalb für uns grundsätzlich pilzresistent sein. Funktionierende Biodiversität, gekoppelt mit PIWI-Anbau, garantiert uns eine weniger stressige Traubenproduktion, weil das System Weinberg biologisch in sich selber funktioniert. Es fällt weniger Arbeit an, wir verwenden noch weniger Hilfsstoffe, die Traubenproduktion wird massiv nachhaltiger.

**Welche Erfahrungen hast du mit resistenten Sorten als praktizierender Winzer bisher gemacht?**

Als wir 1994 die ersten 7 Hektar Reben kaufen konnten, waren 30 Prozent mit Müller-Thurgau und 70 Prozent mit Pinot Noir bestockt. Als Erstes haben wir damals einen halben Hektar gerodet und mit Regent bepflanzt. Später kamen andere resistente Sorten wie GF 48-12 und Léon Millot dazu. Da diese Reben immer älter werden und wir auch die Vinifikation der verschiedenen Sorten immer besser im Griff haben, entstehen charaktervolle, spannende Weine, die die Weingeniesser überraschen und begeistern. So haben wir mit unseren Kunden jeden Tag Aha-Erlebnisse.

**Kommt man bei PIWI-Reben ganz ohne biologische Spritzmittel aus, oder muss man die Reben gleichwohl mit Kupfer und Schwefel behandeln?**

Heute haben wir total über 20 verschiedene PIWI-Sorten im Anbau. Viele sind 100 Prozent pilzresistent. Wir behandeln sie nur mit Algen, um damit das Immunsystem zu stärken. Andere Sorten haben nach wenigen Jahren Einbrüche in der Pilzresistenz erlitten. Diese müssen wir zwei- bis viermal mit Tonerde gegen Falschen Mehltau und mit Backpulver gegen Echten Mehltau behandeln. Aber auch bei diesen Sorten können wir ohne Kupfer und Schwefel hochwertiges Traubengut erzeugen.

**Du kommst also vollständig ohne die im biologischen Weinbau erlaubten Kupfer- und Schwefelspritzungen aus?**

Ja, unsere ganze Traubenproduktion bei den PIWI-Reben funktioniert kupfer- und schwefelfrei. Beim Pinot Noir dagegen müssen wir jedes Jahr 11 bis 17 Behandlungen durchführen, was beim Kupfer einer Menge von 1,5 bis 2,5 kg/ha entspricht.