



© IDEEUM RESCHCO, Büro der besten Ideen

# Piwi

NEUE WEINE NEUER GESCHMACK



## Das zeichnet Piwi-Weine aus:

- hochwertige Weine
- ökologisch nachhaltig
- ökonomisch nachhaltig
- sozial nachhaltig



Der Verein PIWI Österreich ist eine Regionalgruppe unter der Dachorganisation PIWI International. Vereinsziele sind die Förderung und der Austausch wissenschaftlicher und praktischer Erkenntnisse auf dem Gebiet der pilzwiderstandsfähigen Rebsorten sowie die Unterstützung der Kultivierung und des Ausbaus in Österreich. Neben Mitgliederversammlungen, Exkursionen (Weingartenbegehungen), Beratung, Vorträgen, Informationsreihen und Weinpräsentationen veranstaltet der Verein alljährlich den Weinwettbewerb „Neue/Innovative Rebsorten“ für österreichische PIWI-Weine. Als Mitglied bei PIW Österreich ist man auch gleichzeitig Mitglied bei PIWI International.

**Piwi Österreich:**  
 Arbeitsgemeinschaft zur Förderung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten (PIWI)  
 A-3481 Fels/Wagram, St. Urbanstraße 22  
 Geschäftsführung: Ragnitzstraße 193, 8047 Graz  
 Kontakt: Ing. Wolfgang Renner (Obmann)  
 wolfgang.renner@stmk.gv.at; 0676 8666 6614



Mitglied werden:  
 QR-Code scannen.  
[www.piwi-international.de/piwi-regional](http://www.piwi-international.de/piwi-regional)



Neue **naturgestärkte** Rebsorten mit vielen neuen Geschmacksrichtungen und dem hohen Anspruch einer naturnahen und klimaschonenden Weinerzeugung.



## Was sind Piwis?

PIWIS sind gezielte Kreuzungen klassischer Ertragsrebsorten (*Vitis vinifera*) mit sehr widerstandsfähigen Sorten amerikanischer oder asiatischer Herkunft (*Vitis labrusca*, *Vitis amurensis*, *Vitis rotundifolia*,...). Sie sind das Ergebnis eines mehrere Jahrzehnte dauernden konventionellen Züchtungsprozesses, in dessen Verlauf mehrfache Rückkreuzungen mit Kultursorten erfolgten. Sie sind keine genetisch veränderten Organismen (GVO)! PIWIS vereinen die hervorragenden Trauben- und Weineigenschaften unserer herkömmlichen Ertragsrebsorten mit der Widerstandskraft gegen den Echten und Falschen Mehltau pilz ihrer Kreuzungspartner. PIWI-Reben erlauben einen weitestgehenden Verzicht auf Pflanzenschutzmittel.



Europäer-Rebe  
 hochempfindlich



Amerikaner-Rebe  
 pilzresistent



Piwi-Rebe  
 widerstandsfähig

X

=

od. asiatische Formen od. *V. rotundifolia*

+ Verfeinerungen durch weitere Kreuzungen mit Europäerreben

Pilzwiderstandsfähig bzw. Pioneering wine grapes

# Die neuen Piwi-Qualitätsweine

Nicht jede Rebsorte darf in Österreich angebaut bzw. in Verkehr gebracht werden. Die Zulassung erfolgt nach einer sorgfältigen Selektion in den Betrieben, Weinbauinstitutionen und Behörden der Weinbautreibenden Bundesländer.

Als „Qualitätswein“ können in Österreich zurzeit folgende Rebsorten in Verkehr gebracht werden:



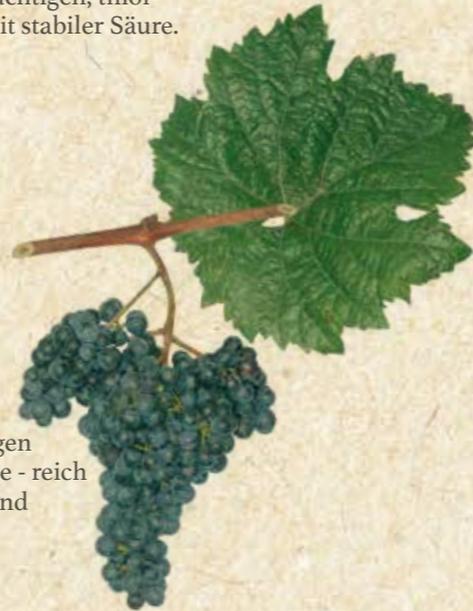
## Blüthenmuskateller

Die Sorte bringt volle, üppige Weine mit starkem Muskataroma - erinnert auch an Blumenblüten.



## Souvignier gris

Diese Sorte bringt meist gehaltvolle und kräftig-stoffige Weine hervor. Es gibt ihn aber auch als saftigen Weintypen - bis hin zu ausgeprägt fruchtigen, thiolgeprägten Weinen mit stabiler Säure.



## Roesler

Liefert Rotwein mit zarten Waldbeeraromen. Die farbstarke Beeren bringen extrem dunkle Weine - reich an Extrakt, Körper und Tannin.



## Muscaris

Die Weine weisen eine starke Muskat- und Zitrusaromatik auf. Sie sind kräftig-stoffig mit intensiver Säure. Erinnert an Almkrauter.



## Rathay

Der Rathay bringt einen frühzeitigen, trinkreifen und tiefdunklen Wein hervor. Er ist vollmundig, gerbstoff- und extraktreich.



Der neue, feine Geschmack der Natur.

# Piwi-Rebsortenweine:



## Bronner



## Cabernet blanc



## Donauriesling



## Donauveltliner



## Johanniter



## Pinot Nova



## Cabernet Jura



## Regent

Viele weitere PIWI-Sorten sind in den Weinbautreibenden Bundesländern zum Anbau in der Kategorie „Wein aus Österreich“ zugelassen.

© Blüthenmuskateller, Muscaris, Souvignier gris: ÖWM / Blickwerk Fotografie  
© Rathay und Roesler: ÖWM / Oberleithner  
Weitere Bilder: Shutterstock, Werner Josef Resch, Adobe Stock

© ÖWM / Blickwerk Fotografie