



Weingut Dr. Benz - Kirchberghof –  
Pfadweg 5  
79341 Kenzingen-Bombach (BADEN)  
Tel.: 0 76 44/ 12 61  
Fax: 0 76 44/ 40 54  
[info@weingut-dr-benz.de](mailto:info@weingut-dr-benz.de)  
[www.weingut-dr-benz.de](http://www.weingut-dr-benz.de)

## Was sind Piwis und zu was braucht es diese „anderen Rebsorten“?

Wenn Sie unsere Preisliste studieren, werden Sie neben den bekannten Rebsorten Grau- Weiß-, Spätburgunder usw. auch Namen finden wie Helios, Johanniter, Léon Millot, Bacat ....

Wir haben über 20 dieser eher unbekannteren Rebsorten angebaut. Die Notwendigkeit für eine nachhaltige und umweltschonende Anbauweise ist unbestritten. Und so kommt man zwangsläufig auf die Gedanken, wie schön es wäre, wenn die Reben so robust sind, dass sie keinen Pflanzenschutz mehr brauchen. Das schont die Umwelt und den Boden.

Es geht nicht darum, traditionelle Sorten zu diskreditieren. Die neuen, pilzwiderstandsfähigen Sorten sollen eine Alternative darstellen. Beide Arten können nebeneinander existieren. Die Bezeichnung Piwis leitet sich aus Buchstaben in **pilzwiderstandsfähigen** Sorten ab.

### Woher kommen die neuen Sorten?

Das Weinbau-Institut in Freiburg hat z. B. vor 30 bis 40 Jahren mit der Züchtung solcher Rebsorten angefangen. Für die besten Sorten sucht das Weinbauinstitut interessierte Betriebe, die sich auf das Experiment einlassen und in ihren Weinbergen solche Reben pflanzen, sowie Erfahrung beim Ausbauen und Verkaufen solcher Weine sammeln, um herauszufinden, wie sich solche Sorten in der Praxis bewähren.

Wir haben über 20 verschiedene pilzwiderstandsfähige Rebsorten im Anbau: die fast hundert Jahre alten Sorten Léon Millot und Marchéchal Foch, oder die neueren Sorten wie Regent, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Monarch, Baron, Prior, Cabernet Carol, Muscaris, Helios, Johanniter, ...

### Was meint man mit pilzwiderstandsfähig?

In allen europäischen Weinbauregionen kommen Mehltau- bzw. Pilzkrankheiten vor. Diese befallen alle traditionellen Rebsorten wie Spätburgunder, Riesling, Chardonnay usw.

Ein solcher Pilzbefall kann die Traubenernte total vernichten. Im 19. Jahrhundert wurden diese Krankheiten von Nordamerika nach Europa eingeschleppt, davor musste man Reben nicht spritzen.

Es gibt alte und neue Rebsorten, die mehr oder weniger resistent gegen die Pilzkrankheiten sind. Die Vorteile liegen auf der Hand, weniger oder kein Pflanzenschutz, weniger Durchfahrten, weniger Bodenverdichtung.



## Wie schmecken Weine aus diesen „anderen Rebsorten“?

Teilweise erinnern sie an bekannte Rebsorten und Geschmackserlebnisse, teilweise schmecken sie ungewohnt und haben ihren ganz eigenen Charakter. Auf jeden Fall, sind es sehr spannende und sehr vielfältige Geschmackserlebnisse. Aber das ist es ja auch das, was man haben möchte, neue charaktervolle Weine.

## Wie ist der BACAT entstanden & warum aus 9 Rebsorten?



Dazu muss man wissen, dass die 9 Rebsorten im Versuchsanbau zeilenweise nebeneinander stehen. Versuchsanbau heißt unter anderem, dass wir bei der Lese die Sorten bewerten müssen: Erntemenge, Öchslegrad, Gesundheitszustand usw.

Die erste Ernte im Jahr 2003 war noch sehr gering. Nachdem die Sorten gewogen und beurteilt waren, standen wir mit 9 halbvollen Behältern auf dem Hof. Am liebsten hätten wir sie alle einzeln angebaut. Doch schnell war klar,

dass wir darauf eigentlich nicht eingerichtet waren. Wir entschlossen uns, alle neun Sorten gemeinsam zu vergären und auszubauen. Der Wein hat uns sehr gut gefallen und so wurde er, wie er war, gefüllt.

Der Name BACAT "Badisches Cuvée alternativer Traubensorten" hat sich das Weinbauinstitut überlegt und so kam der Wein dann auch auf die Preisliste. Erste Kunden haben neugierig gefragt, was denn BACAT sei und haben verkostet. Er wurde für gut empfunden und so war er rasch verkauft.

Seither machen wir den Wein in der gleichen Art und Weise. Die Zufallscuvée ist jedes Jahr anders, da je nach Erntemenge der 9 Sorten die Zusammensetzung leicht unterschiedlich ist.

Der Bacat 2007 ist ein kräftiger Wein, noch etwas jung, die Gerbstoffe sind präsent und werden mit der Zeit noch weicher. Ein Wein mit viel Kraft und Langlebigkeit!

## Unsere Weine aus neuen Sorten:

**Helios und Johanniter 2007:** Vor einem Jahr hatten wir geschrieben: Florales vermählt sich mit Fruchtigem! Heute zeigen sich Aromen nach Zitrus und feiner Grapefruit (jedoch keine bittere Grapefruit!). Der Wein ist kraftvoll und ausdrucksstark, ohne seine Finesse zu verlieren.

**Bacat 2007:** Der Wein hat eine kräftige Struktur und ist immer noch jugendlich. Der Cabernet Cortis gibt ihm die pfeffrige Art, die für einen kräftigen Abgang sorgt. Jetzt ist er ideal zu kräftigem Fleisch oder ohne alles, für die, die es kräftig und pfeffrig mögen.

**Léon Millot und Marchéchal Foch 2007:** Er ist das Chamäleon unter unseren Weinen. Wenn Sie in frisch geöffnet trinken, ist er frisch, mit kräftiger Frucht (Brombeere, Holunder, Erdbeere) und auch mit Charakterkanten und Ecken.

Am Tag nach dem öffnen der Flasche zeigt er sich deutlich weicher, harmonischer und dezent fruchtig. Die Ecken und Kanten sind etwas abgeschliffen. Zu den Fruchtaromen wie Brombeere, Holunder und Erdbeere gesellen sich Aromen von Marzipan und Sauerkirsch. Die jugendliche Fruchtigkeit ist einer weichen samtigen Art gewichen.

**Rosé 2007:** Der neue Rosé (überwiegend aus Regent gekeltert) ist kein „Leichtgewicht“, im Sinne eines dünnen Rosés. Er ist kräftig und saftig. Die Herkunft von der Rotweintraupe ist schmeckbar. Ein süffiger Wein, der Lust auf ein weiteres Glas macht!

**Regent 2005:** Aus dem Glas kommt ein kräftiger Duft nach dunklen Beeren. Im Gaumen präsentiert er sich fruchtig, nach kräftigen Waldbeeren und schwarzer Johannisbeere. Die Tannine sind betont und weich. Der Regent 2005 ist jetzt trinkreif, kann aber auch in 2-3 Jahren großen Genuss bieten. Ein Wein für Liebhaber!