



## Die Piwis aus Ormalingen

Der Winzer Claude Chiquet setzt ausschliesslich auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten



«Der Weinkonsument ist konservativ – der Winzer noch konservativer.» Claude und Ruth Chiquet mit ihren pilzwiderstandsfähigen Trauben (Piwis). Fotos Dominik Püsch



Von Mathias Heybrock

Es gibt Menschen, die freuen sich wahn-sinnig auf die Rente. Claude Chiquet gehört nicht zu ihnen.

«Ich bin ein aktiver Mensch, ich benötige einfach Beschäftigung», sagt er über sich selbst. Und schon damals, als er noch als Ingenieur im Baselbiet arbeitete, habe er immer gedacht: «Ich brauch was für den Ruhestand!» Zwölf Jahre ist das jetzt her. Seit einem halben Jahr bezieht Chiquet AHV – und hat, Gott sei Dank, alle Hände voll zu tun.

Um das sicherzustellen, gründete er nämlich ein Weingut in Ormalingen. 1,2 Hektar nur, aber wenn man alles allein macht, reicht es locker für einen 10-Stunden-Tag. Bei der Lese helfen dann Freunde und Familienangehörige.

Chiquet kommt gerade aus den Reben. Er parkt seinen Kleinwagen vor seinem Kleinstbetrieb und steigt aus, ein paar Flaschen seines Weins unter dem Arm.

Die Weine heissen «Prisma», «Mairah» oder «Calif 28». Chiquet musste sich etwas ausdenken, denn die Rebsorten, die er anbaut, haben nur in den seltensten Fällen bereits einen Namen. Meistens tragen sie lediglich eine Züchtungsnummer – sagen wir, VB cal-1 28. Diese Nummern bezeichnen pilzwiderstandsfähige Weine, kurz Piwis genannt.

### «Damit kann man abtreiben»

Es gibt inzwischen einige Winzer in der Schweiz, die zusätzlich zu ihrem klassischen Sortiment auch ein, zwei Piwis im Programm haben – meistens die bekannteren Sorten, den weissen Johanner etwa oder den roten Regent. «Meines Wissens bin ich aber der Einzige, der ausschliesslich auf pilzwiderstandsfähige Sorten setzt», sagt Claude Chiquet. Noch dazu auf die völlig unbekanntesten, neuesten Generationen unter ihnen.

Selbst die bekanntesten Piwis fristen noch immer ein Nischendasein. «Die meisten Wein-Konsumenten wissen nicht, dass es sie gibt», bestätigt Chiquet. Und Fachleute, die es wissen,

haben nicht immer die beste Meinung. Der Ormalinger Winzer weiss eine lustige Anekdote von einem berühmten, inzwischen nicht mehr aktiven Kollegen zu erzählen, der einst an einer Piwi-Verkostung recht ruppig ausrief: «Damit kann man ja abtreiben!»

Chiquet gesteht gerne zu, dass die frühen Piwi-Weine nicht wirklich ein Genuss waren: «Der erste Burgunder, der gekeltert wurde, war allerdings auch nicht perfekt. Man muss halt erst Erfahrungen sammeln», findet er – wie ein Koch, der sein Gericht allmählich präzisiert und verfeinert: «Allerdings kann der Koch jeden Abend einen neuen

Versuch starten. Wir Winzer nur einmal im Jahr.» Trotzdem gibt es gute Gründe, auf Piwis zu setzen. Sie sind viel weniger anfällig für Pflanzenerkrankungen – etwa den Befall mit falschem und echtem Mehltau, der europäischen Rebsorten stark zu schaffen macht.

### Weniger Frostschäden

Ein konventionell arbeitender Winzer fährt daher bis zu sechsmal durch die Reben, um Pflanzenschutzmittel auszubringen. Ein biologisch arbeitender Winzer gar bis zu 20-mal, denn er verzichtet auf die einerseits schädliche, andererseits hochwirksame Chemie – und muss seine weniger intensiven Mittel öfter spritzen. «Biologischer Weinbau mit traditionellen Rebsorten ist weniger ökologisch, als man vermuten würde», sagt Chiquet.

Er selbst kommt bei seinen Piwis mit zwei bis maximal fünf Durchgängen aus. Das ist auch für den Boden gut, den weniger Traktorenfahrten weniger stark verdichten – was sich positiv auf die Trauben- und damit die Weinqualität auswirkt. Kupfer muss Chiquet ebenfalls weniger aufbringen – ein sehr wirksames Pflanzenschutzmittel, das auch im biologischen Anbau zugelassen ist. Allerdings streng begrenzt, weil es sich im Boden anreichert. «Zwei Kilo pro Hektar sind mir im Jahr erlaubt», sagt Chiquet. «Gebraucht habe ich dieses Jahr 500 Gramm. Letztes Jahr kam ich

mit 400 aus.»

Sogar dem Frost in diesem Frühjahr haben seine Piwis besser widerstanden als konventionelle Sorten. «Die Triebe meiner Reben schlugen danach noch einmal kräftig mit vielen Fruchtansätzen aus, ich habe immerhin noch 50 Prozent des üblichen Ertrags», sagt der Winzer. Die Nachbarn mit den klassischen Sorten erlitten dagegen beinahe Totalverlust: «Die fragten sich dann schon, wie das sein könne.»

Seine Liebe zu Piwis entdeckte Chiquet gleich zu Beginn seiner Karriere als Winzer, bei ersten Kursen an der landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Wädenswil. «2003 war das», erinnert er sich, «ich bin da auf ein Buch von Pierre Basler und Robert Scherz gestossen, bis heute ein Standardwerk.»

Sein nächster Schritt war eine zwei-jährige Lehre beim Rebenzüchter Valentin Blattner. Blattner ist eine Legende in der Szene, weil er die unglaublich aufwendige Arbeit des Züchtens nicht staatlichen Stellen überlässt. «Ich habe da sehr viel gelernt», sagt Chiquet.

Dass er für seinen Wein einen langen Atem braucht, sei ihm von Anfang

an klar gewesen: «Ich hatte ja schon etwas Lebenserfahrung, ich war mir bewusst, dass die Ergebnisse nicht über Nacht kommen werden.»

### Noch nicht am Ziel, aber nah dran

Die ersten fünf Jahre konnte er gar nichts verkaufen, weil junge Rebstöcke keinen Ertrag haben. Dann begann die Arbeit des Verfeinerns. Dabei hilft Chiquet ein guter Freund; ein in der Schweiz mehrfach ausgezeichnete Weinsensoriker. «Ein Winzer tendiert dazu, gegenüber dem eigenen Wein etwas betriebsblind zu werden, es braucht also eine zweite Meinung», so Claude Chiquet.

Bei der Suche nach dem Weinstil, den er machen will, ist er schon ziemlich weit. «Noch nicht am Ziel, aber doch schon nah dran», sagt er selbstbewusst. Denn so sehr es Chiquet freut, dass seine Piwis die Umwelt schützen – in erster Linie ist er ein Genussmensch:



«Mit «Bio» allein verkauft man keinen Wein», sagt er. «Man verkauft ihn über den Geschmack.»

Also, dann los. Wir sitzen oben im seinem Probenraum und starten mit einem tollen Weissen, einem «Sauvignon Soyhières» – hell, frisch, cremig, mit einer rauchigen Note. Es folgt der rosig duftende Rote «Mairah», ein im Geschmack lakritziger Cuvée. Dann der angenehm würzige «Calif 28». Schliesslich die «Schwarze Perle» – ein aussergewöhnlicher, dunkelroter Cremant mit Noten von Himbeere und dunkler Schokolade.

Aber eigentlich ist es ein bisschen schwierig, die richtigen Worte zu finden. Weinadjektive suchen immer den Vergleich. Die Piwis von Claude Chiquet schmecken sehr gut – lassen sich aber nicht so einfach vergleichen. Sie kombinieren die Aromen neu. In gewisser Hinsicht sind sie etwas für Geschmacks-pioniere – was vielleicht noch einmal erklärt, warum die Vermarktung der Sorten heute zwar viel besser funktioniert als vor zehn Jahren – aber immer noch schwierig ist. «Der Weinkonsument ist konservativ», sagt Chiquet. «Es

gibt nur eine Sorte Mensch, die noch konservativer ist – das ist der Winzer.»

Chiquet freilich wird das nicht von seiner Pionierarbeit abhalten. Er wird weiter durch die Reben gehen, sie hegen und pflegen und zu dem Wein verarbeiten, den er machen will. Und gelegentlich seine Frau Ruth beruhigen müssen – die nicht in jedem Moment damit einverstanden ist, dass selbst im Ruhestand viel zu wenig Zeit für Ferien ist.

## Adressen

Claude Chiquets Weine können direkt ab Hof gekauft werden, vorher anrufen, die Nummer sowie weitere Informationen finden sich auf [www.chiquet-les-vins.ch](http://www.chiquet-les-vins.ch). Zudem lassen sich Chiquets Produkte über die Plattform [marktschwärmer.ch](http://marktschwärmer.ch) bestellen und bezahlen. Dazu muss man sich auf der Homepage zunächst anmelden und dann der «Schwärmerei» Basel beitreten. Geliefert wird in die Basler Markthalle, wo man die Produkte donnerstags zwischen 17 und 19 Uhr abholen kann.



**Herbstliche Brotzeit.** Zwei Vertreter vom Weingut Chiquet.