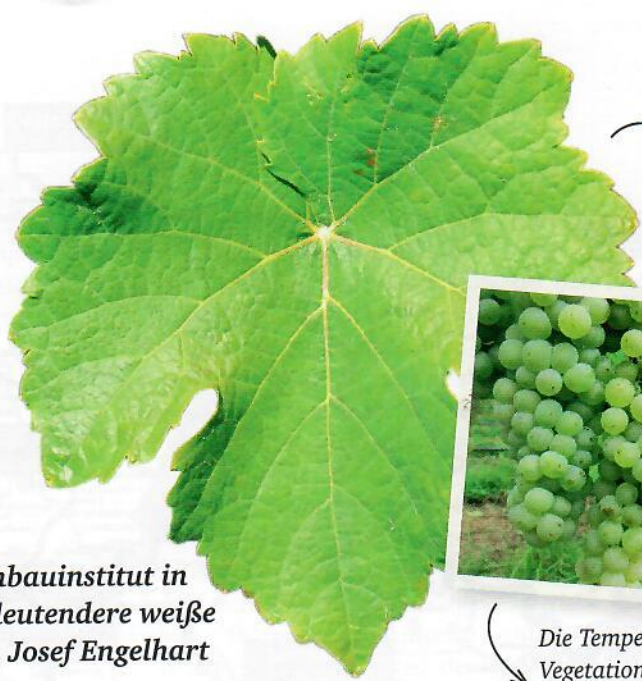


50 JAHRE JOHANNITER

# Der weiße Piwi-Pionier

*Vor 50 Jahren wurde am Staatlichen Weinbauinstitut in Freiburg mit dem Johanniter die erste bedeutendere weiße pilzwiderstandsfähige Rebsorte gezüchtet. Josef Engelhart mit einer kleinen Lobhudelei.*



Gesunde Blätter erfreuen das Winzerherz.



Die Temperatur während der Vegetation beeinflusst den Geschmack der Trauben.

**W**eißweine mit dem Namen Johanniter bringen Weinfreunde öfter mal mit der Unfallhilfe in Verbindung. In seltenen Fällen wird die Sorte auch für eine historische Rebsorte des ritterlichen Johanniter-Ordens gehalten.

Die Wahrheit jedoch ist, mit diesem besonderen Namen wollte man den Vater dieser pilzwiderstandsfähigen Rebsorte vom Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg, Dr. Johannes Zimmermann, ehren.

Zimmermann begann bereits im Jahr 1939 mit der Kreuzung des „Opas“ von Johanniter – ein Produkt aus Ruländer x Gutedel. Im Juni 1954 bestäubte er damit die Blüte von „Seyve-Villard 12.481“, einer pilzwiderstandsfähigen Sorte aus Frankreich. Heraus kam ein guter Resistenz-Träger gegen Mehltaukrankheiten: FR 589-54.

## 29 Jahre bis zum Sortenschutz

Damit wurde in den darauf folgenden Jahrzehnten fleißig gezüchtet, um die pilzwiderstandsfähigen Rebsorten zu verbessern. Schließlich gelang es Dr. Johannes Zimmermann im Jahre 1968 mit dem König Riesling als Mutter und FR

589-54 als Vater den Rebensämling FR 177-68 zu erzeugen, der nach langer intensiver Prüfung von Dr. Norbert Becker im Jahre 1997 beim Bundessortenamt Sortenschutz mit dem Namen Johanniter erhielt.



## ZÜCHTER HABEN DEM JOHANNITER ETLICHE KINDER BESCHERT

*Josef Engelhart*

Der Johanniter überzeugte weinbaulich die Winzer und weingeschmacklich die Weinfreunde. Deshalb verbreitete er sich in Deutschland. Heute ist eine Rebfläche von über 100 ha mit dem Piwi-Pionier bestockt. Darüber hinaus wird er unter anderem in der Schweiz, Österreich, Belgien und Holland angebaut.

In Bezug auf die Lage ist er nicht so anspruchsvoll wie der Riesling, ihm genügen schon gute Müller-Thurgau-Lagen. Dort zeigt er eine konstante Ertragssicherheit, die leicht über der des Rieslings liegt, bei einer beachtlichen Zuckerleistung. Die Winzer freuen sich an seinem mittleren und einigermaßen aufrechten Wuchs und seiner Robustheit

gegen Fröste und Mehltau-pilze.

Normalerweise kommt der Johanniter mit zwei bis drei Öko-Pflanzenschutzbehandlungen aus, was gerade für Ökobetriebe einen entspannten Pflanzenschutz bedeutet. Damit ist die Sorte extrem umweltfreundlich. Durch die Klimaerwärmung hat sich der Johanniter zu einem verspielten Weintyp entwickelt.

In kühlen Regionen wie Belgien oder Holland kommt die Riesling-Mutter extrem zur Geltung mit einer strengen Säure. Deutsche Johanniterweine sind angenehm fruchtig mit feinen Leitaromen wie Birne, Akazienblüte, Apfel oder Ananas bei einer meist sehr harmonischen Säure.

In Norditalien zeigt sich der Johanniter sehr reif mit milder Säure und Calvados-Apfelaromen. Die Weine liegen bei uns meist im trockenen bis halbtrockenen Bereich und sind universale Essensbegleiter, sie sind niemals langweilig.

## Spannende Unterschiede

In jüngster Zeit zeigt er seine Stärke als Grundwein für Secco oder Sekt mit einem langen Lagerpotenzial. Spannend sind die Jahrgangsunter-

schiede vom Johanniter, in kühlen Jahren geht der Geschmack in Richtung Riesling und in warmen Jahren ähnelt er einem milden Weißburgunder. Auch ist er ein guter Terroir-Anzeiger: Kräuteraromen auf Muschelkalkboden und florale Noten auf Sandböden.

Die Winzer können großartige Johanniterweine erzeugen, das beweisen zahlreiche Medaillen beim internationalen Bioweinpreis oder beim Weinpreis von Piwi-International bereits seit vielen Jahren.

Die Zeit bleibt nicht stehen, auch die Rebenzüchter haben die Qualitäten des Johanniter erkannt, mit ihm weitergekreuzt und ihm etliche Kinder beschert, die derzeit noch in der Prüfung stehen. Und im Übrigen ist 50 Jahre noch überhaupt kein Alter für eine Rebsorte. Herzlichen Glückwunsch dem jugendlichen Johanniter!

Text: Josef Engelhart

Bilder: Josef Engelhart



Josef Engelhart

arbeitet an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG) in Veitshöchheim.