

WEINKELLER
Peter Keller

DER WEIN DER WOCHE

Pilzresistente Rotwein- Entdeckung aus Genf

Weinkeller | Peter Keller | 25.05.2023



Divico Fût 2021 vom Weingut Florian Ramu. (Bild: PD)

Divico ist eine Neuzüchtung und wurde erst vor zehn Jahren am Markt eingeführt. Die Rebsorte ist resistent gegen Mehltau und Graufäule. Daraus entstehen farbintensive und gerbstoffreiche Rotweine, wie ein gelungenes Beispiel aus Genf beweist.



Die Rede ist vom Divico Fût 2021 des Winzers Florian Ramu aus Satigny. Der noch jugendliche Wein punktet mit einem intensiven Purpur und einem offenen Bouquet von schwarzen Früchten wie Kirschen sowie Röstnoten. Ein Hinweis darauf, dass Divico im Barrique ausgebaut wird. Das kräftige Gewächs braucht noch etwas Zeit, bis das präsenste, aber reife Tannin integriert wird. Die Säure gibt der Genfer Spezialität die nötige Struktur und sorgt dafür, dass sie nicht breit wirkt.

Divico Fût ist ein perfekter Begleiter zu Fleischgerichten. Genf, mit einer Fläche von knapp 1400 Hektaren hinter dem Wallis und der Waadt der drittgrösste Weinkanton der Schweiz, zeichnet sich durch eine grosse Rebsorten-Vielfalt aus.

Über die Divico-Traube

Divico wird indessen erst seit kurzem angebaut und ist eine Kreuzung von Gamaret x Bronner. Der grosse Vorteil der Varietät: Sie ist resistent gegen Echten und Falschen Mehltau sowie Graufäule. Somit brauchen die Winzer deutlich weniger Pflanzenschutzmittel in den Rebbergen. Mit der pilzwiderstandsfähigen Sorte (Piwi) sind in der Schweiz derzeit gut 66 Hektaren Rebfläche bestockt. Das entspricht einem Anteil von 0,45 Prozent. Tendenziell werden indessen zunehmend mehr Piwis kultiviert – aus nachhaltigen Gründen. Umso besser, wenn auch das Resultat im Glas stimmt, wie der Divico Fût von Florian Ramu zeigt.

Divico Fût 2021, Weingut Florian Ramu, erhältlich etwa über [Framu](#) für 24 Franken.

