

Die doppelte Laia Vor acht Jahren benannte Marga Torres eine Cuvée nach ihrer Tochter ...

WeinLese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 1, Januar 2006 | 1. Jahrgang

Delinat Kundenservice | Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn | Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof |
www.delinat.com

ALBET i NOVA
2002

VINYA
LAIA

Die neue **DELINAT**-
Kundenzeitschrift

Im Herzen der toskanischen Maremma liegt La Selva. Hier erzeugt Karl Egger seit 25 Jahren biologisches Obst und Gemüse. Wein, Spaghetti und Tomatensauce – die klassische Versuchung!

1 Flasche «Maremma Toscana» IGT 2004
1 Flasche «Morellino di Scansano» DOC 2004
2 Pakete Spaghetti aus Hartweizen zu je 500 g
1 Glas Salsa all'arrabbiata 340 g
1 Glas Salsa al Basilico 340 g
Art. 9136.90, € 27.50 / CHF 45.–

Vini, Salsa&Pasta



Wein Memo

Die Geschichte des Weines auf 42 Karten. Eine spannende Einführung in die Weinkunst; das neue, faszinierende Memospiel für Weinfreunde. Verkauf in guten Buchhandlungen oder mit der Karte am Schluss der WeinLese.

Prestel Weinmemo plus 1 Fl. Albet i Noya Piró
Art. 9137.10/20, € 12.50 statt 19.95 /
CHF 22.50 statt 36.50, gültig bis 28. Februar 06
bzw. solange Vorrat.

Ein Dufterlebnis, wie eine Reise durch den Orient. Arlindo da Costa Pinto e Cruz vom Weingut Majara meint: Es gibt keinen besseren als den Tawny, um die komplexe Welt des Portweins kennen zu lernen.

Majara Porto Tawny, Douro DO
Art. 8007.05, € 19.50 / CHF 32.–

Majara Porto Tawny



«Winemoods»

Guter Wein und guter Jazz sind Seelenverwandte. Finden wir nicht in einer grossen Hermitage jene rauchige Note, die auch in den gedehnten Phrasierungen der Trompete in «Winemoods» erkennbar ist?

CD «Winemoods», Michael Neff Group, eine Exklusivaufnahme für Delinat-Wein- und Jazzfreunde.
Art. 9775.00, € 14.– / CHF 25.–

Die doppelte Laia Seite 3

Die 37-jährige Kellermeisterin Marga Torres kreierte vor acht Jahren mit «Vinya Laia» eine neue rote Cuvée und benannte sie nach ihrer damals zur Welt gekommenen Tochter Laia ...

Wein & Käse Seite 7

Aeschlimanns Käsetipps zum roten Vinya Laia ...

Erfolg beflügelt ... Seite 8

Die Gebrüder Albet i Noya haben in den letzten 25 Jahren einen Aufstieg erlebt, wie er wohl einmalig ist in der europäischen Bioweinszene ...

Penedès Seite 9

Spaniens Weinschatzkammer ...

Sitges Von der Leichtigkeit des Seins Seite 10

Den katalanischen Charme, wie ihn Vinya Laia verkörpert, kann man am besten im Fischer- und Badeort Sitges, südlich von Barcelona, erleben ...

Einfach genial: Tomatenbrot Seite 12

Heute gilt das höchst einfache, aber überaus schmackhafte Tomatenbrot als Essenz der katalanischen Küche ...

Qualität hat ihren Preis Seite 14

Olivienöl, das flüssige Gold, ist auch ein Jungbrunnen ...

Warum trinken Sie Biowein? Seite 17

Zitate aus der Umfrage und die Gewinner ...

Zurück zum Ei Seite 18

Das Winzertreffen auf Château Duvivier ...

Der Wein in der Kinderstube Seite 21

Master of Wine Jürgen von der Mark über die Erziehung des Weins ...

Fruchtsaft für Erwachsene Seite 23

Rudolf Trefzer, Historiker und Publizist, über die Trinkkultur ...



Die doppelte Laia

Von Thomas Vaterlaus

Die 37-jährige Kellermeisterin Marga Torres kreierte vor acht Jahren mit dem «Vinya Laia» eine neue rote Cuvée und benannte sie nach ihrer damals zur Welt gekommenen Tochter Laia. Tochter und Wein haben sich bestens entwickelt.

Es ist sicher sehr ungewöhnlich, wenn eine Mutter zwei Kindern den gleichen Namen gibt. Auch wenn es zugegebenermassen ein sehr schöner Name ist. Eigentlich sind es ja nur vier Buchstaben, aber aneinander gereiht ergibt das schon beinahe ein Lied, ein südliches Lied. L-A-I-A, das klingt mit dem Wechselspiel zwischen dunklem «A» und hellem «I» wie die Wellen des Meeres, wenn sie im nahen Badeort Sitges friedlich an den breiten Plaja de la Ribera rollen. Dort am Passeig de la Ribera in Sitges spazieren Mutter und Tochter sonntags besonders gerne. Ja, in Sitges ist immer etwas los. Manchmal muss die achtjährige Laia den Mund zuhalten, um nicht loszulachen, etwa wenn braungebrannte Männer mit schweren Goldketten und weissen Pudeln an goldenen Leinen vorbeipro-

menieren. Sekunden später gilt die ganze Aufmerksamkeit schon wieder den vorbeiflutenden Skatern und den Palmenblättern, die lustig im Wind tanzen. Das Schönste aber sind für Laia die verspielten weissen Villen mit ihren Türmen und Erkern auf der anderen Strassenseite. Sowa sieht man sonst

... aneinander gereiht ergibt das schon beinahe ein Lied, ein südliches Lied.

L-A-I-A ...

tatsächlich nur in Bilderbüchern. Kuba-Auswanderer haben diese Paläste vor rund 100 Jahren nach ihrer Rückkehr gebaut, um zu zeigen, wie erfolgreich sie in der Ferne waren. Manchmal fährt die ganze Grossfamilie Torres mit ihren Kindern an den Strand von Sitges. Dann veranstalten sie ein Picknick am Strand. Während die Kinder am liebsten Eis-

tee trinken, entkorken ihre Eltern eine Flasche Vinya Laia. «Wir gehen mit Laia ans Meer und trinken Vinya Laia», sagt dann Mutter Marga jeweils spasseshalber.

Eine Weinfamilie

Dass der Wein in ihrer Familie eine besondere Rolle spielt, weiss die achtjährige Laia schon ganz genau. Schliesslich besucht sie nach der Schule fast jeden Tag den Keller von Albet i Noya, wo die Mutter arbeitet. Da ist immer viel los. Überall stehen grosse Tanks und kleine Holzfässer. «Beim Herumgehen muss ich immer aufpassen, dass ich nicht über einen der vielen farbigen Schläuche stolpere», sagt Laia. Am spannendsten ist es im Herbst. Dann fahren die Traktore vor, auf deren Anhänger sich viele Kisten mit frischen Trauben stapeln. Noch mag Laia die



Südlicher Esprit: Laia auf dem Sprung in die katalanische Sonne.

süssen Trauben viel lieber als den vergorenen Wein. «Das ging uns allen auch so, Wein lernt man glücklicherweise erst als Erwachsener schätzen», sagt dann ihr Grossvater. Der Grossvater und auch der Onkel von Laia wohnen im Winzerstädtchen Capellades und sind glücklich, wenn sie draussen sein können, um ihre Reben zu pflegen. Ja, manchmal reden sie sogar mit ihren Stöcken. Die Grossmutter hütet derweil den Quartierladen «Bodega Torres». Dort stehen so viele Weinflaschen mit verschiedenen Etiketten, dass man sie nicht zählen kann. Kürzlich fragte Laia, warum es eigentlich bei Grossmutter im Laden so viele verschiedene Weine, aber nur drei verschiedene Sorten von Eistee gibt. «Weil eben jeder Rebberg einen anderen Wein hervorbringt», hat ihr diese erklärt. Auch wenn Laia langsam realisiert, dass Wein für die Erwachsenen mehr ist als ein blosses Lebensmittel, so findet sie es doch noch immer seltsam, dass man stundenlang über Reben und Wein diskutieren kann. Genau das passiert aber an den Wochenenden, wenn die ganze Familie am langen Tisch zusammensitzt. Oft fällt bei diesen Gesprächen auch der Name Laia. Das war für sie anfangs irri-

tierend. Bis zu jenem Tag, an dem sie auf einem gelb-schwarzen Etikett einer Weinflasche den Namen Vinya Laia lesen konnte. Das ist noch gar nicht so lange her. Wenig später entdeckte sie den Namen Laia auch im Keller von Albet i Noya. In geschwungener Kreideschrift prangte der Schriftzug gut sichtbar auf kleinen Holzfässern.

Fröhlich sind sie alle beide

Da spürte Marga Torres, dass es an der Zeit war, ihrer Tochter die Geschichte der anderen, der zweiten Laia zu erzählen. Und diese Geschichte geht ungefähr so: Als am 20. Mai 1997 Laia zur Welt kam, reifte im Barriques-Keller gerade ein neuer Wein heran. «Ein neuer Wein wird nicht einfach gemacht, den Prozess seiner Entstehung kann man durchaus mit einer Schwangerschaft vergleichen», sagt Marga Torres. So war Marga also wieder schwanger, denn in wenigen Monaten sollte der Wein abgefüllt werden. Kein superkonzentrierter Gigant, kein aufgedonnerter Wettbewerbswein. Ein ausgezogener, feinfruchtiger, regionstypischer

Wein sollte es werden. Ein Gewächs, das jeden Tag von neuem Freude bereitet. Was noch fehlte, war ein Name. «Hast du eine Idee?» fragte Josep Maria Albet i Noya. «Was mir jeden Tag unendlich viel Freude bereitet, ist meine kleine Laia», antwortete sie damals eher scherzhaft. «Das ist es», gab ihr Patron zurück. Im Herbst 1997 wurde der erste Vinya Laia in die Flaschen gefüllt. So sind in diesem Jahr im Penedès also zwei Laias geboren worden. Die richtige Laia im Frühling und der Vinya Laia im Herbst. Und Marga Torres ist die Mutter von beiden, wenn man bei einem Wein von einer Mutter sprechen will. Heute sind beide Laias acht Jahre alt und Marga Torres ist mächtig stolz auf beide. Auf ihre Tochter natürlich noch viel mehr als auf ihren Wein. Allerdings ist auch der Vinya Laia für sie mehr als

«Was mir jeden Tag unendlich viel Freude bereitet, ist meine kleine Laia.»

ein blosses Produkt. Und etwas haben die beiden Laias nach ihrer Meinung tatsächlich gemeinsam: eine Fröhlichkeit, die ansteckt.



Naturverbunden: Nach der Mountainbike-Tour gibt's in der Bar um die Ecke kalte Schokolade für Laia. Hamster Esquix wartet zu Hause.

Auch Weine sind Kinder

«Bitte nicht eintreten. Sollte es doch nötig sein, unbedingt vorher klopfen», hat Laia vor kurzem an ihre Zimmertür geschrieben. Mit acht Jahren ist man eben kein kleines Kind mehr. Auf ihrem Nachttisch liegt ein Buch mit dem Titel «El Geni de la Bicicleta». Darin geht es um einen Jungen, der sich sehnlichst ein Fahrrad wünscht und dieses nach mehreren glücklichen Fügungen schliesslich auch erhält. Laia hat eine Vorliebe für Geschichten mit Happy End. Was wird sie später wohl mal machen? Wird sie in die Fussstapfen ihrer Mutter treten und ebenfalls Önologin werden? Dann könnte sie in rund fünfzehn Jahren den Vinya Laia womöglich höchstpersönlich keltern. Ein Vinya Laia von Laia, das wäre schon etwas ganz besonderes. «Hm... Ich würde, glaube ich, lieber Kinder betreuen, schauen, dass sie richtig zu Mittag essen, mit ihnen spielen oder spazieren gehen», sagt sie zögernd. Ihr Grossvater hat gelä-

chelt, als sie ihm von diesem Berufswunsch erzählt hat. Als er noch ein Kind war, wollte er schliesslich auch nicht Winzer werden. Aber eben: Der Wein fasziniert die Menschen erst später. Dafür dann umso mehr. «Als Mutter und Weinmacherin habe ich die Erfahrung gemacht, dass zwischen der Betreuung von Kindern und jungen Weinen durchaus Parallelen bestehen. Beide benötigen Freiheit in klar abgesteckten, soliden Bahnen. Und viel Zuneigung», meint Marga Torres.

Wie der Abendwind

Jeder der acht Jahrgänge des Vinya Laia hat bis heute voll überzeugt. Für seine Anhänger hat der Wein längst so etwas wie Kultstatus erlangt, vor allem wegen seines ausgezeichneten Verhältnisses von Preis und Qualität. «Allein die Tatsache, dass der Name meiner Tochter auf einem Wein steht, für dessen Qualität ich verantwortlich bin, ist für mich die grösstmögliche Motivation, um alles dafür zu tun, dass er so gut wird wie nur möglich», sagt Marga Torres. Es gibt Sprachwissenschaftler, die behaupten, dass der Klang des Namens den Menschen prä-

ge. Wer weiss: Vielleicht funktioniert das ja bei einem Wein auch. Dann hätten die beiden Laias schlichtweg viel Glück, denn ihr Name klingt nun einfach wunderschön. Eben wie eine sanft an den Strand rollende Welle. Oder wie warmer Abendwind vom Meer. Oder wie ein morgendlicher Sonnenstrahl, der die Mosaiksteinchen der Türme der berühmten Sagrada Familia, der eigenwillig-phantastischen Kirche von Antoni Gaudí, zum Leuchten bringt. Und es ist auf jeden Fall ein urkatalanischer Charme: Der





Beide Laias brauchen Pflege: Marga Torres zieht ein Muster ihres Vinya Laia aus dem Stahltank.

Name geht wahrscheinlich auf den Volksstamm der Laietaner zurück, die in der vorrömischen Zeit auf der Iberischen Halbinsel lebten. Noch heute gibt es in der Altstadt von Barcelona, im Zentrum des gotischen Viertels, die Via Laietana. Vor diesem Hintergrund hat auch der Vinya Laia seinen Namen verdient. Schliesslich ist auch er – sprichwörtlich – tief in der katalanischen Erde verwurzelt.

Mit dem Mountainbike im Rebberg

Andere Winzer mögen ihren Kindern manchmal ultrakonzentrierte, sehr teure Weine widmen, die sich nur eine gut betuchte Klientel leisten kann. Doch so ein Luxusobjekt passt nicht in die Familie Torres. Was passt, ist eben der Vinya Laia. Weil es ein ehrlicher, grundsolider Wein ist. Einer, der jeden Tag von neuem Freude bereitet. Kein Blender mit künstlich aufgetragenem Make-

up in Form von viel Eichenholzwürze und forcierter Frucht. Nein, es ist ein echter Katalane beziehungsweise eine echte Katalanin, in dem sich mediterraner Charme und der kernige Charakter des hügeligen Alto-Penedès vereinen. Wenn man den Vinya Laia im Glas schwenkt und dann daran riecht, kann man mit etwas Phantasie die achtjährige Laia sehen, wie sie mit ihrem Mountainbike durch die Rebberge ihres Grossvaters saust, wo auch Trauben für diesen Wein reifen. «Wenn die kleine Laia in zehn oder zwölf Jahren die Magie des Weines entdecken wird, hoffe ich natürlich, dass sie stolz sein wird auf den Vinya Laia. Denn eigentlich ist es ja schon heute ein wenig ihr Wein. Wenigstens für mich», sagt Marga Torres.



... die Tatsache, dass der Name meiner Tochter auf einem Wein steht, für dessen Qualität ich verantwortlich bin, ist für mich die grösstmögliche Motivation ...

Vinya Laia – beliebt und erfolgreich. Jetzt noch vielseitiger!

Es begann 1996 mit dem roten Vinya Laia. Delinat wünschte sich einen mediterranen Alltagswein mit überdurchschnittlicher Qualität zu einem fairen Preis. Bald kam der Weisswein dazu. Und immer wieder fragten unsere Kunden: «Wieso gibts keinen Vinya Laia rosat und keinen Cava?» Am 25-Jahre-Jubiläum von Albet i Noya äusserten wir gegenüber Josep Maria unseren Wunsch – er war sofort dabei: Überraschen Sie jetzt Ihre Gäste mit dem Vinya Laia rosat und Cava!



Vinya Laia, Cava Brut, Cava DO

Calvas gibt es in verschiedenen Versionen, von knochentrocken bis süss. Den Vinya Laia Cava wünschten wir uns so, wie ihn unsere Kunden lieben: brut, mit einem ausgewogenen Süsse-Säure-Spiel. Dazu kommen blumig-fruchtige Noten mit mineralischen Anklängen. Ein feinperliges Vergnügen!
€ 13.50 / CHF 19.50

Vinya Laia rosat, Penedès DO 2005

Die Roséweine von Albet i Noya überzeugen alle. Viele Kunden wählen diese Rosés als Ersatz für einen guten roten Landwein. Der Vinya Laia rosat soll als eigenständiger Aperitif wie auch als Essensbegleiter passen. Er beeindruckt auf den ersten Blick mit seinem kräftigen Kirschlor. Fruchtig-würzig der zweite Eindruck, gefolgt vom geschmeidigen Gaumengefühl.
€ 7.50 / CHF 13.80

Vinya Laia blanc, Penedès DO 2004

Auch für einen Weisswein lohnt sich die Handlese der Trauben. Der Wein präsentiert sich sauber, fruchtig und sehr harmonisch: ein Wein im Einklang mit der Natur!
€ 7.80 / CHF 14.20

Vinya Laia (rot), Penedès DO 2003

Die spanischen Trauben Tempranillo und Garnacha werden ideal ergänzt von der noblen Cabernet Sauvignon – ein grosses Vergnügen zu einem vernünftigen Preis.
€ 7.95 / CHF 14.50

Die €-Preise der Vinya-Laia-Weine gelten noch bis März 2006, danach steigen sie um ca. 10%.

Wein&Käse

Aeschlimanns Tipp

Zum roten Vinya Laia empfehle ich Ihnen einen halbharten bis harten Käse, nicht zu scharf und noch geschmeidig im Biss.



Manchego Medio Curado (mittelreif)

Traditioneller Käse aus der La Mancha in Spanien. Die Naturrinde wird mit Olivenöl gepflegt. Er liegt weich auf der Zunge, mit Aromen von Karamell.

Taleggio

aus dem gleichnamigen Tal, nördlich von Bergamo. Besonders empfehle ich den Taleggio aus der Bergkäse-Genossenschaft Cadambros. Mein Tipp: ein wenig Mostarda di Uva (Traubensenf) dazu servieren.

Bergkäse, mittelreif

(5 Monate gereift)
Zum Beispiel Lucomagno von der Alpe Pertusio. Luigi Truatsch lebt den ganzen Sommer auf der Alp und produziert die Käse mit grosser Hingabe. Probieren Sie aber auch Ihren Lieblingsbergkäse; er sollte jedoch mittelreif sein.

Dreijähriger Parmigiano Reggiano

Sein nussiges, leicht salziges Aroma verschmilzt mit dem Vinya Laia.

L'Alberca mit Rosmarin

Milder Schafmilchkäse im Rosmarinmantel, aus Castilla la Mancha. Fünf Monate gereift, mit kräftigem, buttrigem Geschmack und ausgeprägtem Rosmarinaroma.



Tobias Aeschlimann ist gelernter Käser. Seit 4 Jahren betreut er bei Delinat den Kundenservice und den Weinversand. Im Abhollager St. Gallen führt er für Gruppen Käse- und Weindegustationen durch.

Erfolg beflügelt ...

Die Gebrüder Albet i Noya haben in den letzten 25 Jahren einen Aufstieg erlebt, wie er wohl einmalig ist in der europäischen Bioweinszene. Mit dem Kauf eines weiteren Rebberges im Herzen des Penedès schreiben sie jetzt ein neues Kapitel in ihrer Erfolgsgeschichte. Auch die Biodynamie spielt dabei eine Rolle.

Das paradiesische Stück Land mit dem Namen «Can Milà de la Roca» beschäftigt ihn schon lange. «Jedes Mal, wenn ich mit meinem Jeep daran vorbeigefahren bin, dachte ich, was für fantastische Weine man hier anbauen könnte», erinnert sich Josep Maria Albet i Noya. Ja, er muss fast täglich von diesem Rebberg geträumt haben, denn er liegt kaum mehr als einen Steinwurf von der Bodega Albet i Noya entfernt. Die Reben schmiegen sich an einen Hügelzug, der wie der Rücken eines Wals in der Landschaft thront. Hügellagen in einer Höhe von bis zu 350 Meter über Meer, perfekte Ausrichtung zur Sonne, bestmögliche Durchlüftung und ein Boden mit viel Kalk und Ton – alles Indizien für eine absolute Toplage. Als der Rebberg schliesslich zum Verkauf ausgeschrieben war, stand für Josep Maria fest, es musste nur noch eine Finanzierung gefunden werden. Mit der Hilfe von zwei Investoren kam es schliesslich zum Kauf.

Eigener Hornmist

Besonders wertvoll sind die höchstgelegenen drei Hektaren von Can Milà, die mit über 60-jährigen Xarel.lo- und Cabernet-Sauvignon-Stöcken bepflanzt sind. Die Reben wurzeln in Terrassen, die von alten Trockenmauern aus lose geschichteten Steinen gehalten werden. Der Boden ist durchsetzt von grossen Gesteinsbrocken. Zudem umgeben Sträucher und Bäume die Reben. Für Josep Maria Albet i Noya ist es ein Ort mit einer geradezu spirituellen Ausstrahlung. Darum entschloss er sich, diese spezielle Lage auch speziell zu bewirtschaften, nämlich



In das Projekt Can Milà investiert Josep Maria (oben links) viel Herzblut.



Alte Stöcke, umgeben von Hecken und Trockenmauern (rechts), werden nach den Regeln des biodynamischen Anbaus gepflegt. Die Basis für eine neue Generation von Topweinen ist gelegt.





biodynamisch, nach der Philosophie von Rudolf Steiner beziehungsweise nach den anthroposophischen Regeln der Organisation Demeter. So werden heute bei den Arbeiten in diesem Teil von Can Milà die Mondphasen berücksichtigt, und zum Düngen werden die berühmten Präparate, allen voran das Hornmist- und das Kieselpräparat, eingesetzt. Noch kauft Josep Maria diese Präparate zu, doch schon im kommenden Jahr will er selber Kuhmist in Kuhhörner füllen und diese im Weinbergsboden vergraben, damit über den Winter der Dung zu wertvollem Kompost fermentiert. Diesen will er dann mit eigenen Anlagen aufbereiten (beim Dynamisieren wird der Inhalt eines Kuhhorns in 80 Liter Wasser aufgelöst) und im Weinberg ausbringen. Was verspricht er sich von diesem enormen Aufwand? «Ich war in der Vergangenheit eher rational ausgerichtet. Ich habe mich aber je länger, je mehr davon überzeugen lassen, dass der biodynamische Anbau mit seinem ganzheitlichen Ansatz tatsächlich ausserordentlich interessante Resultate hervorbringen kann», sagt Josep Maria Albet i Noya. (thv)



Penedès

Spaniens Weinschatzkammer

Vielleicht liegt es an der Nähe zu Frankreich, dass der Penedès als die innovativste und dynamischste Weinregion Spaniens gilt. So ist es kein Wunder, dass José Raventós nach einem Besuch in der Champagne hier im Jahr 1872 den Cava kreierte, jenen ungemein frischen Schaumwein aus heimischen Sorten. Hundert Jahre später war es Miguel A. Torres, der noch während der Franco-Diktatur im Penedès mit Sorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Cabernet experimentierte. Heute werden diese internationalen Sorten genauso sorgfältig gepflegt wie die heimischen Gewächse Parelada, Xarel.lo, Garnacha oder Garrut. Die Basis für die Weinvielfalt im Penedès sind die drei verschiedenen Klimazonen. Im mediterran geprägten Bajo Penedès nahe den Stränden der Costa Dorada mit der Metropole Sitges reifen konzentrierte Süssweine aus Malvasia und Moscatel (die einst in die ganze Welt exportiert wurden).

Der Medio Penedès, rund 500 Meter über Meer gelegen und durch eine Hügelkette von der Küste getrennt, ist ein perfektes Terroir für Garnacha, Tempranillo und Xarel.lo, aber auch für Chardonnay, Cabernet, Merlot oder Syrah. Ein langer Vegetationszyklus sorgt für konzentrierte, aber doch stets ausgewogene Weine mit moderatem Alkoholniveau.

Der Penedès Superior schliesslich, wo die Reben bis in einer Höhe von 800 Meter wurzeln, bringt sowohl knackig-frische Grundweine für die Cavaproduktion wie auch elegante Crus aus Sorten wie Pinot Noir, Sauvignon Blanc oder gar Riesling hervor. Die Weinproduktion im Penedès wurde lange Zeit durch grosse Namen wie Torres oder Codorníu dominiert. Erst in den letzten zwei Jahrzehnten konnten sich neue Produzenten etablieren. Der bekannteste Aufsteiger ist Albet i Noya, der ausschliesslich Weine aus kontrolliert biologischem Anbau herstellt. (thv)

Sitges

Von der Leichtigkeit des Seins

Den katalanischen Charme, wie ihn Vinya Laia verkörpert, kann man am besten im Fischer- und Badeort Sitges, rund 40 Kilometer südlich von Barcelona, erleben.

Bei José Martí sind Seeszunge und Langusten so frisch, dass es einen nicht verwundern würde, wenn sie gleich wieder vom Teller springen würden. Der 60-jährige wohnt gleich neben seinem Restaurant «Mare Nostrum» an der Strandpromenade, dem Passeig de la Ribera, im Haus Nummer 60. In diesem Haus hat sein Grossvater noch Wein gemacht. Süssen Malvasia natürlich, denn Sitges, so kommt er nun ins Schwärmen, sei damals weltberühmt gewesen für seinen Süsswein. Noch heute bekommen die Gäste im «Mare Nostrum» zum Abschluss ein Gläschen süssen Malvasia kredenz. Dieser wird von den Nonnen des kleinen Spitals San Joan el Baptista gekeltert.

Katalanischer Schick

Die meisten kommen des perfekten Sandstrandes direkt vor dem Stadtzentrum sowie des berühmten Nachtlebens wegen nach Sitges. Vor allem die Calle 1 de Mayo de 1838 geniesst diesbezüglich einen eindeutig zweideutigen Ruf. Die Einheimischen nennen sie schlicht «die Strasse der Sünde». Doch die Stadt hat auch anderes zu bieten. 1891 kam der Schriftsteller und Künstler Santiago Rusiñol nach Sitges, kaufte zwei Fischerhäuser und schuf darin eine eigene Kunstwelt. Hier wurde der Ruf von Sitges als Zentrum der Künstler und der Bohèmes geboren. Seit 1933 ist das Haus ein Museum. Nebst Werken von Rusiñol ist vor allem seine Sammlung klassischer Schmiedekunst sehenswert. Nicht weniger interessant ist ein Besuch des Museu Romàntic. In dem Haus lebte einst die reiche Familie Llopis. Die Räume sind noch immer mit den ursprünglichen Möbeln und Gegenständen eingerichtet und geben einen Einblick in den traditionellen Alltag einer grossbürgerlichen katalanischen Familie.

«Kubanische» Villen

Der Charme von Sitges besteht aus dem Kontrast zwischen seiner mittelalterlich verwinkelten Altstadt und der grandiosen Strandpromenade, einem Laufsteg der Eitelkeiten zwischen feinstem, hellem Sand und den prunkvollen, aber doch schlichten Villen der ersten Strassenreihe. Viele dieser Häuser wurden von Kuba-Auswanderern gebaut und künden von Reichtum und gutem katalanischem Geschmack, der ihnen offensichtlich auch in den Jahren der Emigration nicht abhanden gekommen ist. Eine kleine Broschüre mit dem Titel «La Ruta de los americanos» beschreibt den Baustil der verschiedenen Villen. Zu den ursprünglich in Sitges beheimateten Auswanderern, die in Kuba zu Ruhm und Reichtum kamen, gehört auch ein gewisser Don Facundo Bacardi Massó (1814 bis 1887), der in Havanna die berühmte Rumdynastie Bacardi begründete.

Die Geburt des «Chiringuito»

Zudem hat Sitges dem spanischen Wortschatz einen ganz besonderen Ausdruck geschenkt. Am Strandabschnitt «La Ribera», unmittelbar vor dem Stadtzentrum, steht auf dem Sand eine im Jahr 1913 gegründete Institution. Es ist eine Mischung aus Kiosk, Tapas-Bar und Restaurant. Der Autor Cesar González Ruano soll in diesem Lokal jahrelang seine Artikel geschrieben haben. Irgendwann suchte er einen Namen für dieses zweite Zuhause und nannte es liebevoll «Chiringuito», unter Verwendung eines Wortes, mit dem in Kuba zu jener Zeit in einer Bar der Kaffee bestellt wurde. Der Ausdruck hat inzwischen ganz Spanien erobert und jede Strandbude von Galizien bis Andalusien nennt sich Chiringuito. Ja, Sitges steckt tatsächlich voller Geschichten. Zudem ist es eine perfekte Ausgangsbasis, um die Weinberge des Penedès zu erkunden. Die Bodega von Albet i Noya etwa, wo der Vinya Laia reift, liegt nur gerade 20 Autominuten entfernt. (thv)



Oben: Keine katalanische Stadt ist so zum Meer hin orientiert wie Sitges. Den Kindern gefällt die stiebende Gischt.

Rechts: die stolze Häuserpromenade am Meer. Viele der eindrucksvollen Villen künden vom Reichtum, den die Auswanderer im fernen Südamerika erworben haben.



Die Leichtigkeit des Südens: etwa mit einem Carpaccio vom Schwertfisch mit Olivenöl aus der Region.



Sitges

Tipps

Hotels

Hotel San Sebastián Playa
Port Alegre, 53, E-08870 Sitges
Tel. (+34)-93-894-8676

www.hotelsansebastian.com
Gediegenes Haus mit mediterranem Charme, direkt am beschaulichen Platja de St. Sebastià gelegen. Zur Altstadt sind es keine fünf Gehminuten. Mit dem El Pòsit verfügt das Haus auch über ein gutes Restaurant mit Meersicht.

Hotel Estela
Av. Port d'Aiguadolç 8,
E-08870 Sitges
Tel. (+34)-93-811-4545,
www.hotelestela.com

Modernes, luxuriöses Haus am Yachthafen von Sitges. Neun Zimmer sind von zeitgenössischen katalanischen Künstlern gestaltet worden. Sehr gutes Restaurant.

Restaurants

Mare Nostrum
Passeig de la Ribera 60–62,
E-08870 Sitges
Tel. (+34)-93-894-3393

Sehr gutes Fischrestaurant, direkt an der Strandpromenade

Marciel
Passeig de la Ribera 6,
E-08870 Sitges
Tel. (+34)-93 894-2054

Eine Institution in Sitges, gehobene Preise.

Al Fresco
Restaurant&Lounge
Pau Barrabeig 4, E-08870 Sitges
Tel. (+34)-93-894-0600

Gediegenes Altstadtrestaurant mit Innenhof. Mediterrane Küche, die auch libanesische und marokkanische Elemente mit einbezieht. Gute Weinkarte.

Museen

Museu Cau Ferrat
Calle Fonollar, E-08870 Sitges
Direkt am Meer gelegen. Wer das heutige Sitges verstehen will, muss die Wohn- und Schaffensstätte des Künstlers Santiago Rusiñol gesehen haben.

Museu Romàntic
Calle Sant Gaudenci 1,
E-08870 Sitges
Das ehemalige Wohnhaus der Familie Llopis gibt Einblick in die Welt des traditionellen katalanischen Grossbürgertums.

Einfach genial

Über die Herkunft des «Pa em tomàquet» ranken sich etliche Legenden. Tatsache ist, dass die Tomate erst nach dem 15. Jahrhundert auf die katalanischen Tische kam. Heute gilt das höchst einfache, aber überaus schmackhafte Tomatenbrot als Essenz der katalanischen Küche.

Manche Gastro-Historiker glauben, Zuwanderer aus Südspanien hätten es gegen Ende des 19. Jahrhundert nach Katalonien gebracht. Eine gewisse Ähnlichkeit zu italienischen Bruschette (Toastbrot mit Tomatenmark) ist nicht von der Hand zu weisen. Auch auf Malta kennt man das Tomatenbrot unter dem Namen «hobz bizzejt» (wörtlich Brot und Öl).

In der katalanischen Tapas-Bar gilt das «Pa em tomàquet» als Basis jeglichen Genusses. Gross sind jeweils die Augen unerfahrener Touristen, wenn sie noch vor ihrer Bestellung getoastetes Bauernbrot, eine aufgeschnittene, gut ausgereifte Tomate, eine Knoblauchzehe und eine Karaffe mit einheimischem Olivenöl serviert bekommen. Dabei ist doch alles ganz einfach. Zuerst wird die Brotscheibe mit der Knoblauchzehe und danach mit der Tomate eingerieben. Am Schluss wird dann das Tomatenbrot mit etwas Olivenöl beträufelt und das Ganze eventuell mit etwas Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Nicht selten schmeckt das Gericht, das die beiden Grundprodukte des Mittelmeerraumes perfekt vereint, so gut, dass man den Hauptgang gar nicht mehr bräuchte.

Ob allein genossen oder zu Manchego-Käse, Chorizo (Paprikawurst), edlem Pata-Ne-gra-Schinken und anderen Tapas sowie als Begleitung zum Hauptgang – das Tomatenbrot ist in Katalonien ein permanenter Begleiter. Von der Magie dieses einfachen Gerichtes berichtet etwa der bekannte Barceloneser Fotograf und Gastronom Leopold Pomés in seinem Standardwerk «Teoria i pràctica del pa em tomàquet» (Tusquets Editores, Barcelona). Während die Kinder im Norden täglich Butterbrot und Marmelade essen, wächst man in Katalonien mit «Pa em tomàquet» auf. Und das sei gut so,

«Pa em tomàquet» Tomatenbrot



meint Pomés, denn schliesslich stecke in diesem Gericht pure mediterrane Sonne. Der bekannte Sänger und Weingutsbesitzer Luis Llach, so verrät der Autor, esse das Tomatenbrot sogar zusammen mit schwarzer Schokololade. Weniger exzentrisch, aber garantiert schmackhaft sind Kombinationen mit iberischem Schinken, marinierten Sardinen (Boquerones) oder einer frischen Tortilla.

David Rodriguez

«Pamboli am tomàtiga»

Ein Rezept aus Mallorca
(für 1 Person als Vorspeise)

Zutaten

1–2 grosse Brotscheiben
1 reife Tomate
Olivenöl (extravergine)
Salz
Weinessig (wahlweise)
6–8 grosse, schwarze, gehackte Oliven
1–2 Teelöffel Kapern
1 Teelöffel frischer Meerfenchel, fein gehackt (wahlweise)

màquet»



Zubereitung

Die Brotscheiben nach Möglichkeit auf offenem Feuer toasten. Dann die Tomate nicht auf das Brot reiben wie üblich, sondern in hauchdünnen Scheiben auflegen und mit einem breiten Messer oder einer Kelle etwas «ins Brot drücken». Über die Tomaten etwas hochwertiges Olivenöl extravergine träufeln. Mit frisch gemahlenem Meersalz abschmecken. Wahlweise ein paar Tropfen Essig (Tipp: Vinagre de Jerez Reserva) daraufgeben. Dann die gehackten Oliven mit den Kapern vermischen und damit das Brot belegen. Zuletzt – wahlweise – etwas frische Kräuter dazugeben.

Was heisst ...

... dekantieren?

Dabei wird Wein aus der Flasche in ein Gefäss, die Dekantierkaraffe, umgefüllt. Dafür gibt es zwei Hauptgründe: Manche Weine wirken gleich nach dem Öffnen der Flasche noch verschlossen, das Bukett entwickelt sich nur langsam. Im ersten Moment kann ein Wein gar etwas muffig (reduktiv) riechen. Gerade junge Weine gewinnen, wenn man sie einige Minuten vor dem Servieren in eine Karaffe umgiesst. Das Gefäss darf ruhig bauchig sein, damit der Wein mit der Luft in Berührung kommt. Wie lange? Dazu braucht es Fingerspitzengefühl. Denn zu viel Sauerstoff verändert Duft und Geschmack. Bedächtige Geniesser ziehen es vor, den Wein in ein bauchiges Glas zu giessen, um so Schluck für Schluck zu entdecken, wie er sich entfaltet.

Bei älteren Weinen bildet sich ein Bodensatz (Depot). Das sind feine Trubstoffe (z.B. Eiweiss) oder feste Teile wie Farb- und Gerbstoffe. Im Glas können diese den Wein trüben oder gar den Geschmack beeinträchtigen (herb-bitter, adstringierend). Dieser Bodensatz wird entfernt, indem man den Wein, kurz vor dem Servieren, vorsichtig in eine schmale Karaffe umgiesst. Zu viel Luftkontakt soll jedoch bei älteren Semestern vermieden werden; sie könnten rasch «kippen» und den jeglichen Reiz verlieren.

... Cuvée?

Eigentlich die französische Bezeichnung für «einen Behälter voll». Im deutschen Sprachraum hört man den Ausdruck oft für eine Mischung (Assemblage) mehrerer Weine verschiedener Traubensorten (Mischsatz, Verschnitt), meist von gehobener Qualität. Mit «Tête de cuvée» wird vereinzelt das beste Fass oder der beste Wein eines Gutes bezeichnet. Beim Champagner ist damit der Most des ersten Pressvorganges gemeint.

... schwefeln

Ab 2007 muss auch auf europäischem Wein vermerkt werden, wenn er Schwefeldioxid (SO₂) enthält. Schon die alten Griechen und Römer konservierten ihren Wein mit Schwefel, damit er weniger schnell oxidierte und alterte. Bei vielen Lebensmitteln wie Fruchtsäften oder Trockenfrüchten wird Schwefel bzw. Schwefeldioxid oft in höheren Dosen verwendet als im Wein. Andererseits entsteht bei der Gärung z.B. von Traubenmost, automatisch Schwefeldioxid. SO₂ verbindet sich im Wein mit dem Sauerstoff. Man unterscheidet den Gehalt an gesamtem und freiem SO₂. Im kontrollierten biologischen Weinbau ist der Einsatz stark beschränkt; gemäss Delinat-Richtlinien liegt der gesamte SO₂-Gehalt bei maximal 120 mg/l (bzw. 200 mg/l bei Süsswein). Gemäss EU-Richtlinien gilt für Wein ein Höchstgehalt von 160 mg/l (Rotwein) bis 400 mg/l (Süsswein). Einzelne Menschen reagieren auf SO₂ (E220) allergisch, beispielsweise mit Asthma. Neueste Erkenntnisse zeigen jedoch, dass Kopfschmerzen meist nicht auf Schwefel, sondern auf Histamin zurückzuführen sind, insbesondere auf die Kombination von stark histaminhaltigen Lebensmitteln und Alkohol.

Mehr Informationen dazu unter:
www.delinat.com/dekantieren.html
www.delinat.com/assemblage.html
www.delinat.com/schwefel.html
www.delinat.com/weinlexikon.html
www.delinat.com/richtlinien.html

Qualität hat ihren Preis

Von Telsche Peters

Olivenöl wird auch im nördlichen Europa immer beliebter. Das liegt nicht nur an der Liebe der Nordländer zu wärmeren Gefilden, die ein Mahl im Freien mit frischem Brot, Wein, Käse und Olivenöl mit einschliesst. Sondern auch daran, dass Olivenöl über viele gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe wie Polyphenole, Vitamin E, einfach ungesättigte Fettsäuren etc. verfügt. Olivenöl hilft Arteriosklerose und Krebs vorzubeugen, es reguliert den Blutdruck und soll neuesten Forschungen zufolge sogar schmerzstillend wirken. Der hohe Anteil an Antioxidantien in extravergine verzögert zudem die Zellalterung – das flüssige Gold ist also auch noch ein Jungbrunnen.

Doch im Gegensatz zum Wein hinkt der Wissensstand der Verbraucher dem Boom hinterher. Ergebnis: Alle wollen Olivenöl zum Wohl ihrer Gesundheit konsumieren, doch immer noch ist es besonders für Laien schwer, gutes Olivenöl von schlechtem zu unterscheiden. Und es ist oft fast unmöglich, dem Ölneuling klar zu machen, dass ein hochwertiges Extravergine seinen Preis hat, besser: haben muss! Denn die Herstellung eines Qualitätsöls ist aufwändig.

Oft ist nicht drin, was draufsteht

«Gut 90 Prozent der im Handel befindlichen Öle mit der Aufschrift «Extravergine», also erste Qualität, sind keine solchen», behauptet Andreas März, Chefredakteur der auf Wein- und Olivenöl spezialisierten Zeitschrift «Merum». Das liegt an der unzulänglichen EU-Gesetzgebung, die Falschetikettierung nicht verhindert. Das heisst im Klartext, dass sich meist nicht das in der Flasche befindet, was auf dem Etikett steht.

Wie wird ein qualitativ hochwertiges Olivenöl denn nun hergestellt? «Für die Gewinnung von gutem Olivenöl sind besonders zwei Faktoren wichtig: sorgfältige Handarbeit im Hain und rasche Weiterverarbeitung», sagt Andreas März. Unter dem Jahr müssen die Bäume gepflegt werden, wobei der Baumschnitt für die Qualität der Oliven eine wichtige Rolle spielt. Alle Jahre im Frühjahr befreit der gewissenhafte Produzent seine Olivenbäume von alten Zweigen und überflüssigen Schösslingen, damit sich die ganze Kraft der Pflanze für die Olivenproduktion in den übrigbleibenden Ästen konzentrieren kann. Zwar ergeben unbeschnittene Bäume nicht weniger Ertrag, allerdings ist die Qualität des Öls von beschnittenen Olivenbäumen höher. Denn unbeschnittene Bäume wachsen schnell zu

«Gut 90 Prozent der im Handel befindlichen Öle mit der Aufschrift «Extravergine» sind keine solchen.»

einem Gebüsch zu, in dem es unmöglich ist, von Hand zu ernten. Der Olivenbauer muss also darauf warten, bis die Oliven überreif zu Boden fallen. Solche Oliven ergeben bekanntlich ein im Vergleich zu frischen, vom Baum geernteten Oliven zweitklassiges Öl. Um der gefürchteten Olivenfliege Herr zu werden, schlagen die Olivenzüchter oftmals mit einem Geschütz zu, das weitaus grösseren Schaden verursacht, als es verhütet: Man spritzt ganze Olivenhaine mit Insektiziden einfach tot. Der Bauer sichert sich damit zwar die Ernte, aber er vergiftet ganze Landschaften, denn im Mittelmeerraum sind oftmals ganze Hügelzüge mit Olivenhainen überzogen. «In diesen Hainen leben Millionen von Nützlingen und Schädlingen, Insekten und Warmblütern in einem dynamischen Gleichgewicht neben-

einander. In dieses Gleichgewicht mit chemischen Kahlschlägen einzugreifen, ist absurd, obwohl es leider üblich ist,» sagt Andreas März. «Mit dem Kauf von zertifiziert

In dieses Gleichgewicht mit chemischen Kahlschlägen einzugreifen, ist absurd, obwohl es leider üblich ist.»

biologischen Olivenölen sorgen die Konsumenten nicht nur dafür, dass chemiefreies Olivenöl auf ihren Tisch kommt, sie unterstützen auch die Erhaltung ökologischer Oasen. Ausgehend von diesen kann die biologische Wiederbesiedlung totgespritzter Hügel erfolgen.»

Zur Erntezeit müssen die mit einem Abstreifer vorsichtig vom Baum geholten, unverletzten Oliven innerhalb weniger Stunden nach der Ernte in die Ölmühle gebracht werden. «Bei der Verarbeitung der Oliven in der Ölmühle muss peinlichst darauf geachtet werden, dass Luftkontakt und Erwärmung des Olivenbreis verhindert werden. Nur so kann ein vollwertiges und haltbares Olivenöl entstehen», weiss Andreas März. Wurden die Oliven in früheren Zeiten mit grossen Steinrädern gemahlen, hat die Entwicklung mittlerweile grosse Schritte nach vorn gemacht. Andreas März: «Nach dem Waschen werden die Oliven von einer Edelstahlmühle zu einem Brei zermahlen, in Edelstahlbehältern geknetet und dann im sogenannten Dekanter zentrifugiert. Je tiefer die Temperatur bei diesem delikaten Prozess, je weniger der Luftkontakt, desto geringer der Qualitätsverlust.»

Gefiltert oder ungefiltert?

Auch wenn man immer wieder hört, dass ungefiltertes Öl besser sei als gefiltertes, plädiert Öl-Experte März entschieden für das Filtern. «Nur so können die wässrigen



Oben: Nur gesunde, unverletzte Oliven garantieren ein hochwertiges Öl.

Links: Nach der Ernte müssen die Oliven schnell weiterverarbeitet werden.

Mehr zum Thema unter:
www.delinat.com/olivenoel.html

Neue Olivenöle bei Delinat

Im April treffen für Sie vier neue Olivenöle der Ernte 2005 bei uns ein: zwei aus Italien, aus der Toskana und vom Gardasee und je eines aus Spanien (Murcia) sowie aus Griechenland. Die Olivenöle – alle stammen natürlich aus kontrolliert biologischem Anbau – können ab Anfang Februar bestellt werden. Einzelheiten erfahren Sie beim Delinat-Kundenservice:
 Schweiz: Telefon 071 227 63 00
 Deutschland: Telefon 07621 706 934
 Österreich: Telefon 0820 420 431



Probieren Sie so oft wie möglich verschiedene Olivenöle aus.



Oben: Noch während des Pressvorgangs werden die ersten Analysen erstellt.

Rechts: Ein sorgfältig erzeugtes Öl schmeckt unvergleichlich gut.



Trubstoffe, die sich beim Lagern erwiesenermassen negativ auf die Qualität des Olivenöls auswirken, entfernt werden.»

Wer sich beim Kauf von Olivenöl sicherer fühlen will, dem ist Folgendes angeraten: «Probieren Sie so oft wie möglich verschiedene Olivenöle aus. Zu Hause oder auch beim Fachhändler. Kaufen sollten Sie Ihr Öl nicht im Supermarkt, sondern bei gut sortierten Wein- oder Fachhändlern oder direkt beim Produzenten vor Ort. Mittlerweile sind spezielle Olivenölführer auf dem Markt, die nützliche Einkaufstipps geben», rät der «Merum»-Chefredakteur.

Bewusst konsumieren

Ein Spitzenöl ist teurer als eines vom Discounter. Für den bewussten Konsumenten lohnt sich die Investition jedoch, denn mit Sorgfalt erzeugte Olivenöle schmecken nicht nur unvergleichlich, es ist auch erwiesen, dass echte Extravergine ungleich mehr gesundheitsfördernde Stoffe enthalten als Billigöle von industriellen Abfüllern.

Buchen Sie eine Woche

Geniesserferien

Château Duvivier in der Provence lädt Sie ein zu 7 Tagen Schnupperferien! Das Weingut ist sonst reserviert für Aktionäre – vorwiegend Kunden von Delinat. Mit dem Gutschein in diesem Heft können Sie jetzt eine der schönsten Ecken der Provence kennen lernen.

Lassen Sie sich verwöhnen. Der Halbpensionspreis von CHF 139.– pro Person und Tag schliesst ein: ein reichhaltiges Frühstücksbüfett, ein Tagesbüfett bis 17:30 Uhr mit Frischobst, Tee, Säften, Mineralwasser und Château-Rosé, täglich einen Gratisapéro mit Delinat-Wein, ein traumhaftes provenzalisches Viergangnachtessen sowie die Benutzung von Schwimmbad und Parkplatz. Raucher finden ausserhalb des Hauses gemütliche Plätzchen. (kas)



CHÂTEAU DUVIVIER

Gäste schreiben:

Es ist wirklich jedes Mal ein «Nach-Hause-Kommen».

Peter Pulfer aus Innerberg

Am 1. Oktober kam ich von einer wundervollen Château-Woche zurück. Ich logierte im «Faucon» und bin überrascht, wie viel Hübsches Sie aus diesem Dachraum herauszuholen verstanden – es ist drei Mal schöner, als ich's mir vorgestellt hatte!

Anna Barbara Marti, Burgdorf

Seit unserem Aktienkauf vor gut zwei Jahren sind wir begeisterte Liebhaber des Château Duvivier geworden. Das Château ist für uns ein Ort der Erholung im Einklang mit der Natur.

Jürg und Annelies Flückiger, Bern

Mehr darüber: Tel. +41 (0)71 330 05 16 oder unter www.chateau-duvivier.com



Warum trinken Sie Biowein?

Dies fragten wir Sie in der letzten JOURNAL-Ausgabe.
Hier eine kleine Auswahl Ihrer Antworten:

Wir trinken Biowein, um unserer Gesundheit, der Gesundheit der Weinbauern und der Gesundheit der Weinberge etwas Gutes zu tun!

Kristina Lippert, Nürnberg

Nur naturnahe Produkte sind Grundlage für einen gesunden Menschen! *Stefan Pavelka, Duisburg*

Ich liebe meinen Kopf und die Natur. Beides gibts nur ein Mal. *Johannes Brassel, Klosters*

■ ■ ■ weil ich Interesse daran habe, dass meine Frau nach einer guten Flasche roten Weins am nächsten Morgen nicht mit dickem Kopf aufwacht. Dies liegt ja in der Regel an Rückständen im Wein. Und hier habe ich gute Erfahrungen mit Delinat-Erzeugnissen gemacht. Dass die Weine überdies vorzüglich schmecken und Delinat durch den DegustierService uns auch eine grosse Bandbreite verschiedenster Weine anbietet, rundet die Sache gut ab.

Gerhard Lein, Hamburg

Die erstaunliche Tatsache, dass man Biowein heutzutage nicht mehr wegen des guten Gewissens trinkt, sondern weil er schmeckt. *Ingo Thonhauser, Genf*

■ ■ ■ um den edlen Weingenuss noch zu perfektionieren und mir sinnvollen «Luxus» zu gönnen. *Stephan Göhlert, Osnabrück*

Ich kaufe auch Biogemüse, fahre Velo und Zug statt Auto, und da gehört Biowein auch dazu, schön verpackt, direkt ins Haus geschickt (so brauche ich kein Auto, um Wein einzukaufen ...) und habe erst noch eine Superauswahl! *Sabine Geiger, Romont*

■ ■ ■ er schmeckt mir besser, ist erdverbundener. *Anita Siegfried-Zeller, Schwäbisch Gmünd*

■ ■ ■ damit man der Chemiekeule ein Schnippchen schlägt. Dass es trotzdem schmeckt, beweist Delinat mit jedem Paket vom DegustierService.

Thomas Springer, Flein

■ ■ ■ weil Ihre Qualität mich überzeugt und ich keine Pestizide mittrinken will.

Beat Vogt, Luzern

Für mich war eine Radtour durch ein berühmtes Weinbaugebiet äusserst lehrreich: Die fantastische Landschaft konnte ich kaum geniessen, weil ich den ganzen Tag den Dunst der in den Weinbergen versprühten Spritzmittel in der Nase hatte. Das hat mir den Appetit auf konventionellen Wein endgültig verdorben!

Susanne Birkenmaier, Rottweil

■ ■ ■ weil ich noch möglichst lange auf die Gesundheit – auch auf jene der Natur – anstossen möchte. *Pius Helfenberger, Münchenstein*



Herzlichen Dank für die vielen Antworten. Das Glück hat entschieden; «Das goldene Buch vom Olivenöl» gewonnen haben:

Die Gewinner

Susanne Birkenmaier, Rottweil
Christiane Djalvand, Celle
Sabine Geiger, Romont
Pius Helfenberger, Münchenstein
Peter Hirsbrunner, Solothurn
Ulrich Keller, Erlenbach
Stefan Kuny, Grünwald
Kristina Lippert, Nürnberg
Stefan Pavelka, Duisburg
Beat Vogt, Luzern

■ ■ ■ weil ich als Konsument damit einen Beitrag zur Einhaltung bzw. Verbesserung gesunder Natur leisten kann.

Peter Hirsbrunner, Solothurn

Biowein enthält mehr gesunde Substanzen und die Weintrauben können das Resveratrol besser entwickeln.

Fritz Mittenhuber, Höchberg

Der Wein schmeckt einfach viel, viel besser!

Stefan Kuny, Grünwald

Ich trinke Biowein, weil er bei mir keine roten Flecken am Hals mehr hervorruft wie die geschwefelten Weine, die ich früher trank. Er ist gesünder und bekömmlicher.

Christiane Djalvand, Celle

Ich trinke nur noch Biowein, weil ich nie mehr Kopfschmerzen habe. Biowein ist eben kein «Fusel». Ein Bio-Rebberg ist auch eine Augenweide und Natur pur!

Ulrich Keller, Erlenbach

■ ■ ■ weil ich meinen Körper vor Schadstoffen bewahren möchte. *Claudia Grundlach, München*

Unter vielen «Grün»den ist mein Hauptgrund, praktisch ausschliesslich Biowein zu trinken: «Wer trinkt den Biowein von Delinat – nachher bestimmt kein Kopfweh hat.»

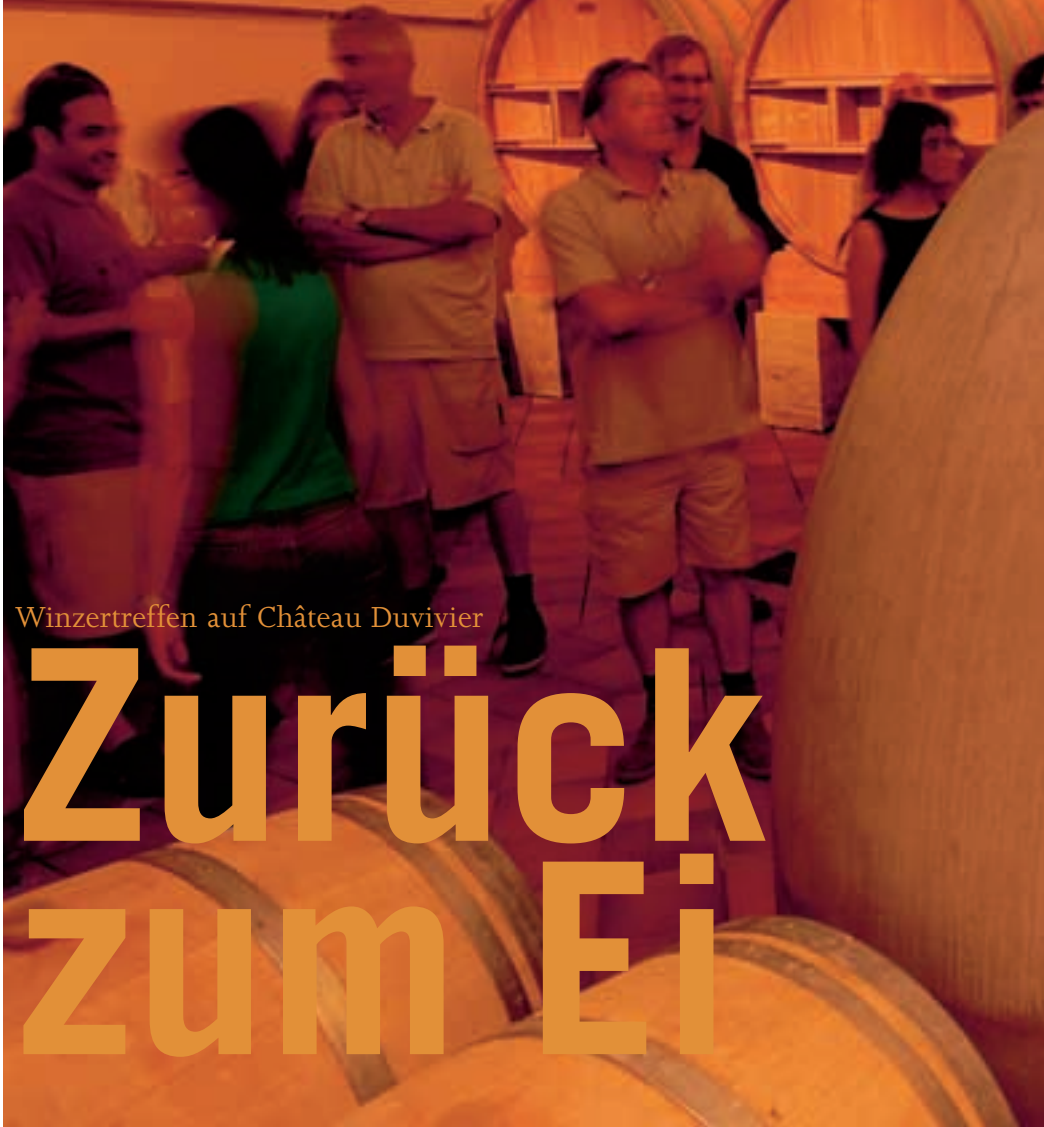
Paul Osterwalder, Flawil

Das zwei Meter hohe Ei aus Tonerde, das zwischen den Eichenholzbarriques im Keller von Château Duvivier steht, erweckt grosse Aufmerksamkeit. Ein gutes Dutzend Winzer und Weinfachleute gruppieren sich um Weingutsleiter Antoine Kaufmann und warten gespannt auf seine Geschichte.

Seit 1990, als Delinat Château Duvivier kaufte, treffen sich hier regelmässig Weinfachleute. Es werden Erfahrungen ausgetauscht. Man diskutiert und degustiert und Antoine Kaufmann berichtet über die Weinbauversuche. Projekte wie begrünte Rebberge in einer trockenen Region und ein reduzierter Kupfereinsatz gegen Mehltau sind inzwischen erfolgreich abgeschlossen. Aus dem Sortengarten mit über 40 pilzwiderstandsfähigen Trauben wurden in den letzten zwei Jahren besonderen Erfolg versprechende Sorten auf 6000 Quadratmetern angepflanzt.

Beim Treffen im August 2005 ging es, unter anderem, um ein grosses Tonerde-Ei. Ein Gag? Nun, Antoine Kaufmann meinte dazu: «Wir prüfen hier eine neue Art der Weinbereitung. In der Urform, dem Ei, soll Wein harmonischer reifen.» Die poröse Tonerde lässt, ebenso wie ein Holzfass, fein dosiert Sauerstoff eintreten. So kann der Wein reifen. Die Eiform und das Fehlen von Metall (keine Armierungseisen) ermöglichen es, dass sich die Hefe und feine Trubteilchen frei im Wein bewegen – deutlich mehr als im Barrique. Was fehlt, ist der Geschmack des Holzes; heutzutage bereits wieder ein Vorteil, wird doch das Eichenholzbarrique viel zu oft eingesetzt. Gerade einfachere Weine wirken dadurch rasch eintönig.

Als Erste verwendete die Domaine Chapoutier im nördlichen Rhône-tal das Tonerde-Ei mit einem Fassungsvermögen von 250 Liter, ähnlich dem 225 Liter Barrique. Versuche bei Dan Schlaepfer auf der Domaine de Lauzières haben inzwischen gezeigt, dass



Winzertreffen auf Château Duvivier

Zurück zum Ei



Dominique Léвите, wissenschaftlicher Mitarbeiter am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Frick, CH, prüft anhand einer Mustertabelle die Krümel der Erde.

600 Liter für den Sauerstoffaustausch und die natürliche Bewegung des Weines ideal sind. In den inzwischen drei Eiern auf Château Duvivier werden eine kleine Menge «Les Mûriers 2004» sowie ein Weisswein aus Grenache blanc ausgebaut. Der Weisswein wird parallel im Ei, im Edelstahltank sowie im neuen Barrique getestet. Aktionäre und Delinat-Kunden, die ihren Urlaub im Château verbringen, werden ab März die Tests live miterleben können!

Im biodynamischen Weinbau sieht Château Duvivier eine Chance, den biologischen Anbau zu verfeinern. So prüft Weingutsleiter Antoine Kaufmann seit drei Jahren in einem Parallelversuch die Unterschiede dieser zwei Methoden: «Von der biodynamischen Arbeitsweise erwarte ich eine noch



bessere Bodenstruktur, eine erhöhte Resistenz der Reben und schliesslich eine optimierte Weinqualität.»

Im Zentrum des natürlichen Weinbaus stehen die Gesundheit und das Gleichgewicht des Bodens. Die Parallelen zwischen biologischem und biodynamischem Weinbau sind vielfältig. Zentral für alles Leben ist die Wärme und das Licht der Sonne. Die biodynamische Methode berücksichtigt auch die Wirkung des Mondes, der Planeten und Sterne. Wachstum und Gedeihen der Reben sind beeinflusst von den Rhythmen der Jahres- und Tageszeiten. Wichtigste Stärkungs- und Düngemittel für Böden und Pflanzen sind kleinste Dosen von präpariertem Kuhmist und ein Kieselpräparat (Quarz). Vorbeugend gegen Krankheiten werden Pflanzenextrakte eingesetzt wie Brennnessel,

Unten, links: Pierre Masson erklärt die Funktion von Quarzkristall als Mineralstoff für gesunde, gute Böden.

Unten, Mitte: Lockere, krümelige Erde speichert mehr Feuchtigkeit, ist besser durchlüftet und bietet Kleinlebewesen einen optimalen Lebensraum.

Unten, rechts: Marga Torres prüft den Geruch des Kuhmistpräparates: «Feiner Duft von Waldboden.»



«Je weiter man sich von den Gesetzen des Lebens entfernt, desto mehr unnötige Kunstgriffe sind erforderlich, um den Weinstock zu versorgen und den Wein zu verbessern.»

(Nicolas Joly)

Die Qualität der Speisen wird von Jahr zu Jahr schlechter

Pierre Masson ist Agronom und Berater für biodynamische Landwirtschaft. Er lebt in der Ortschaft Château im Beaujolais und widmet sich schon seit 1972 dem biodynamischen Anbau. Peter Kropf sprach mit dem Pionier für biodynamische Landwirtschaft.

Pierre Masson, warum soll man biologische Lebensmittel vorziehen?

Masson: «Bio» bedeutet auch eine bestimmte Einstellung dem Boden und der Umwelt gegenüber. Zudem sind biologische und biodynamische Produkte geschmacklich besser. Beim Wein ist das zwar nicht immer der Fall, er kann schlecht vinifiziert sein. Doch die inneren Werte biologischer Erzeugnisse ohne oder mit weniger Rückständen sind heute erwiesen und

sie beeinflussen unsere Gesundheit positiv – obwohl man nicht das Recht hat, darüber explizit zu sprechen. Doch Menschen, die sich biologisch ernähren, regenerieren ihren Organismus, der vorher nicht mehr richtig funktionierte. Das ist heute eine Realität.

Bioprodukte sind heute gefragt, dennoch kaufen die meisten Menschen herkömmliche Produkte – weshalb?

Masson: Das Problem liegt beim Preis. Die Leute sind sich oft nicht bewusst, dass der biologische Anbau mehr Zeit erfordert und auch mehr Kosten verursacht. Deshalb muss dieses Bewusstsein gefördert werden, auch in der Politik, so wie es beispielsweise in der Schweiz geschieht.

Tiere, wie zum Beispiel Ratten, merken den Unterschied zwischen herkömmlich erzeugten und biologischen Lebensmitteln – dem Menschen fällt dies schwerer.

Masson: Nein, nicht unbedingt. Meine Familie ernährt sich seit 33 Jahren zu 95% biologisch beziehungsweise

biodynamisch. Und jedes Mal, wenn wir auswärts essen, sind wir von der Qualität der Speisen enttäuscht, die von Jahr zu Jahr noch schlechter wird. Deshalb entscheiden sich viele Sterneköche für biologische Produkte – weil die degustative Qualität besser ist. Sogar bei Produkten, wo man nicht glaubt, dass dies wichtig ist. So kenne ich zahlreiche Köche, die Demeter-Mehl verwenden. Ganz speziell haben dies auch viel Winzer entdeckt: All die grossen Namen im Weinbau des Elsass oder des Burgundes produzieren ihre Weine nach biodynamischen Grundsätzen.

Baldrian, Kamille. Bekannte Weingüter, die biodynamisch arbeiten, sind u.a.: Nicolas Joly (Savennières), Zind-Humbrecht (Elsass), Huet (Vouvray), Domaine Leflaive, Romanée-Conti und Domaine Leroy im Burgund, Chapoutier, Montirus und Beau-castel (Rhône).

2 Gramm Kuhhornmist

Am Winzertreffen konnte der Unterschied zwischen den zwei Vergleichsparzellen deutlich gemacht werden: Der Boden im biodynamisch bearbeiteten Teil duftete nach Waldboden, war krümeliger und deutlich dunkler, was für ein grösseres Wasserrückhaltevermögen spricht. Auch die Degustation der zwei identisch gekelterten Syrahversionen der Ernte 2004 zeigte eindeutig: Der biodynamische Wein war noch eine Spur

und Reben im Übrigen gleich bearbeitet: Der Traubenertrag pro Stock war identisch und natürlich auch die Weinbereitung. Überhaupt legt Antoine Kaufmann grossen Wert auf eine systematische Arbeit. So führt das FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau, Frick CH) verschiedene Analysen in den zwei Versuchspartellen durch. Verglichen werden die Stickstoffproduktion im Blatt, das Wasserrückhaltevermögen des Bodens, sein Mineralstoffgehalt sowie die Stabilität der Bodenkrümel.

Peter Kropf

Buchen Sie jetzt
Schnupperferien auf
Château Duvivier



(Gutschein am Ende dieser Weinlese)



fruchtiger, weicher und harmonischer. Die Laboranalyse bestätigte den Eindruck: Die biodynamische Probe wies eine leicht höhere Säure auf, degustativ als Frucht spürbar. Beeindruckt wollten die Winzer von Antoine Kaufmann natürlich wissen, was er im biodynamischen Teil anders gemacht hat. «Ich habe im ganzen Jahr pro Hundert Quadratmeter zwei Gramm «Kuhhornmist» in Wasser gelöst, fein versprüht. Dazu kam ein Kieselpräparat in homöopathischer Dosis.» Um vergleichen zu können, wurden Boden

Winzertreffen auf Château Duvivier. Im Uhrzeigersinn 12 Uhr Pierre Masson, Dan Schlaepfer (Lauzières), Cristina Alesanco Bernito und Sergio Gurrucharri (Osoti), Maria Belzunegui und Dani Sánchez (Azul y Garanza), Louis Fabre (Coulon), Antoine Kaufmann (Duvivier), Hugues Herice (Tour Petit Puch), Josep Maria Albet i Noya, Marga Torres (Albet i Noya), Paul Weindel (Tour des Vidaux)



Hugues Herice,
Château Tour Petit Puch, Bordeaux

4 Fragen an

Seit wann beschäftigen Sie sich mit biologischem Weinbau?
Herice: Seit 1999 sind wir zertifiziert, doch mein Schwiegervater und seine Vorfahren bearbeiteten die Reben schon immer nach biologischen Grundsätzen.

Nur 1–2 Prozent aller Weine sind Weine aus kontrolliert biologischem Anbau, warum?

Herice: Viele Winzer denken, Bioweinbau sei viel komplizierter. Sie haben keine Lust, sich darüber den Kopf zu zerbrechen.

Hat sich die Einstellung der Kunden dem Biowein gegenüber im Vergleich zu früher geändert?

Herice: Man muss unterscheiden. In Frankreich interessiert sich keiner für Biowein. Wenn die Qualität stimmt, dann ist es egal, ob Bio oder nicht. Hingegen ist das Verständnis für Bioweine in den deutschsprachigen Ländern und in Nordeuropa grösser. Wenn die Qualität stimmt – gut, wenn der Wein auch noch biologisch ist – umso besser.

Warum soll man Bioweine trinken?

Herice: Bioprodukte sind nicht nur für uns von Vorteil, sondern auch für unsere Nachkommen. Man schützt die Natur. Bioreben ergeben normalerweise kleinere Erträge. Damit steigt die Qualität der Trauben und der Weine. Der gesundheitliche Aspekt steht nicht im Vordergrund, vielmehr sichern wir unseren Kindern mit dem Anbau von Bioprodukten eine bessere, gesündere Zukunft. (Interview: Peter Kropf)

Der Wein in der Kinderstube

Von Jürgen von der Mark

Für mich ist Wein machen wie Kinder gross ziehen. Als «gute Eltern» kümmern sich die Winzer um ihre Kinder. Wie beim Menschen brauchen Kleinkinder besondere Aufmerksamkeit. Wenn wir die Weinlese als Geburt sehen, so kümmert sich der Winzer in der alkoholischen Gärung um ein hilfloses Baby. Ohne fürsorgliche Pflege kann es sich nicht entwickeln. Aber schon kurz nach der Gärung macht der Wein seine ersten, wackligen Schritte. Gute Eltern werden nun versuchen, die Talente ihrer Kinder zu erkennen und zu fördern. Leider stellen sich auch Unarten ein. Hier heisst es wachsam sein und auch schon mal streng die Richtung vorgeben. Aber beim Wein wie beim Menschen gilt: An den allermeisten Unarten der Kinder sind die Eltern schuld!

Manche Weine sind schon nach 4 Monaten «erwachsen», andere müssen bis zu 3 Jahre betreut werden, um auf eigenen Beinen zu stehen. Wie kommt das? Viele Weine sind Schnellentwickler; vor allem Weissweine, Rosé und Weine aus wärmeren Klimazonen. Sie bestechen durch Frucht und Frische. Der Ausbau nach der Gärung dient lediglich der Klärung und Stabilisierung. Weinstein und Proteine fallen aus. Die meisten Rot- und viele Weissweine durchlaufen den biologischen Säureabbau, bei dem Apfelsäure durch Bakterien zu Milchsäure abgebaut wird. Dies macht den Wein runder und harmonischer. Geht alles nach Plan, beobachtet der Winzer hierbei nur. Ansonsten kann er durch gezielten Einsatz von Bakterien, Temperatur oder Hilfsstoffen das gewünschte Ergebnis herbeiführen.

Ist dieses Ziel erreicht, werden die Weine abgefüllt. Es müssen nicht unbedingt einfache Weine sein, aber als Faustformel gilt: Je fruchtiger der Weintyp, umso früher kann er abgefüllt werden.



Master of Wine Jürgen von der Mark schildert in dieser Kolumne jeweils, welches Stadium der Jungwein der letzten Ernte jetzt gerade durchlebt. Als Winzer mit eigenem Rebberg erlebt er hautnah die Reize, aber auch die Tücken eines jungen Weines.



Dani Sánchez und Maria Belzunegui, Azul y Garanza, Carcastillo, Navarra

Seit wann beschäftigen Sie sich mit biologischem Weinbau?

Sánchez: Seit 2001.

Nur 1–2 Prozent aller Weine sind Weine aus kontrolliert biologischem Anbau, warum?

Sánchez: Die chemische Industrie ist sehr mächtig und der biologische Weinbau ist für sie nicht interessant. Und die Winzer scheuen einen Wechsel zum biologischen Anbau, obwohl die Kosten nicht wesentlich höher sind. Aber sie fürchten das Risiko. Es sind normalerweise sehr konservative Leute. Und es gibt nicht viele, die ihre Böden und die Natur lieben.

Hat sich die Einstellung der Kunden dem Biowein gegenüber im Vergleich zu früher geändert?

Belzunegui: Wir sind noch jung und können das schwer beurteilen. In Spanien ist Bio noch kein grosses Thema – ich kenne Leute, die denken, Biowein ist ein Wein «light».

Warum soll man Biowein trinken?

Sánchez: Das ist einfach, sie sind besser. Besser im Geschmack und besser für die Gesundheit, weil sie natürlicher sind und die Landschaft, den Boden, reflektieren. Und Bioweine enthalten weniger Schwefel. (Interview: Peter Kropf)

WeinLese: Ihr direkter Draht zum Winzer



Weine sind mehr als blosse Produkte. Es sind sinnliche, individuell hergestellte Genussmittel. Je mehr wir über einen Wein wissen, umso besser können wir ihn geniessen. Hinter Winzerinnen und Winzern, die auf kontrolliert biologische Weise gute Weine herstellen, stecken ganz besondere Geschichten. Ihnen diese zu erzählen, ist uns wichtig. Aus diesem Grund haben wir Ihnen bisher zweimal jährlich das JOURNAL zukommen lassen. Jetzt halten Sie die erste Ausgabe der «WeinLese» in Ihren Händen. Die neue Kundenzeitschrift von Delinat wird künftig viermal jährlich erscheinen.

«WeinLese» führt Sie direkt in die Regionen, wo die Delinat-Weine reifen. Wir stellen Ihnen die Winzer vor, zeigen Ihnen, wie sie leben und wie sie ihre Reben pflegen. Und weil guter Wein im besten Sinne des Wortes ein Stück Regionalkultur ist, beleuchten wir auch das Umfeld von Wein und Winzer. Die regionale Küche, der Stammbaum einer Winzerfamilie, die bestimmte Architektur eines Gutes, Anekdoten und Mythen, die sich um bestimmte Rebberge oder Lagen ranken ...

Der Hauptartikel ist in jeder Ausgabe einem Winzer gewidmet. In Text und Bild schauen wir ihm gewissermassen für einen Tag über die Schulter. Wir berichten aber auch über Trends und Entwicklungen im biologischen Anbau. Wie lässt sich der Kupferersatz in den Rebbergen weiter reduzieren? Warum sind immer mehr Winzer überzeugt, dass der biodynamische Anbau nach Rudolf Steiner besonders charaktervolle Weine ergibt? Wir sind sicher, der Stoff wird uns, dem Redaktions-Team von «WeinLese», nicht ausgehen. Gourmet-Tipps mit Rezeptvorschlägen zu bestimmten Weinen sowie Kolumnen von Fachleuten und Journalisten runden den Inhalt ab.

Delinat kommuniziert auf vielfältige Weise mit Ihnen, unseren Kunden. Etwa per Katalog, mit speziellen Weinangeboten, dem Degustierservice oder der Website. Doch wer gute Weine schätzt, will stets von neuem mehr über die jeweiligen Winzer wissen. Für solche aktuellen Hintergrundinformationen ist eine Weinzeitschrift mit streng journalistischem Credo ein ideales und letztlich unersetzliches Medium. (pek)

Bio lohnt sich

pek. Biologische Landwirtschaft ist nicht bloss gut für die Umwelt, sie ist auch effizient! Dies zeigt eine Studie des Forschungsinstitutes für biologischen Landbau (FiBL) und der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Agrarökologie und Landbau (FAL). Im Versuch über 20 Jahre (!) verglich man die eingesetzte Düngermenge mit dem Ertrag im konventionellen, im biologischen und im biodynamischen Anbau. So braucht der Biolandbau 19 Prozent weniger Energie für die gleiche Erntemenge. Zudem ist die Bodenqualität deutlich besser (Fruchtbarkeit, Bodenstruktur, Nützlinge).

Mehr Pestizide, mehr Parkinson

pek. In einer neuen, gemeinsamen Studie haben Forscher verschiedener Universitäten der EU einen Zusammenhang zwischen der Verwendung von Pestiziden und der Gefahr, an Parkinson zu erkranken, entdeckt. Untersucht wurden 3000 Personen in Italien, Schweden, Schottland, Malta und Rumänien, die – wie Gärtner oder Landwirte – im Kontakt mit Giftstoffen arbeiten. Menschen, die häufig mit Pestiziden arbeiten, droht ein 43 Prozent höheres Risiko, an Parkinson zu erkranken, als anderen Berufsleuten. Um 350 Prozent höher ist das Risiko dann, wenn eine genetische Vorbelastung mit dem Pestizid-Umgang zusammentrifft.

Garantie und Lieferkonditionen



Wir wählen die Produkte mit grösster Sorgfalt aus und gewähren innerhalb der empfohlenen Lagerdauer ein uneingeschränktes Rückgaberecht.

Preise inklusive Mehrwertsteuer, in € für Lieferung nach Deutschland und Österreich, in CHF für Lieferung in die Schweiz.

Versandkostenanteil: Ab Bestellwert € 180.– / CHF 350.– portofrei; bis 6 kg € 3.20 / CHF 6.50; ab 6 kg € 6.40 / CHF 13.–; DE / AT: zusätzlich 1,5% Versicherung; CH: Versicherung inbegriffen.

Trotz kürzeren Transportwegen sind die Frachtkosten in der Schweiz höher als in Deutschland und Österreich. Diese hängen vor allem vom Wettbewerb im Transportgeschäft ab.

Fruchtsaft für Erwachsene

Von Rudolf Trefzer

Vor kurzem bin ich in einem jüngst erschienenen Weinbuch auf den Satz gestossen: «Wein ist Fruchtsaft für Erwachsene.» Ich bin mir nicht ganz sicher darüber, ob diese saloppe Bemerkung ernst gemeint ist oder ob es dem noch ziemlich jungen Autor lediglich darum ging, zu provozieren. Wie auch immer: Ich halte diesen Satz für idiotisch. Idiotisch deshalb, weil er Wein zu einem banalen Erzeugnis degradiert, zu – so der Titel des Buchs – «just a drink».

Gewiss, es gibt sie, diese auf den internationalen Massengeschmack zurechtgedesigten Alkopopweine, die sich einem mit ihrer Vollmundigkeit, ihrer Aromenintensität (nicht selten wird da mit Fruchtgeschmackskonzentraten nachgeholfen) und ihrem süsslichen eichenholzgeprägten Schmelz (Holzschnitzel!) auf Anhieb erschliessen. Just a drink! Zwar werden diese «Fruchtsäfte für Erwachsene» auch aus vergorenen Trauben hergestellt, doch ihnen mangelt es an dem, was letztlich das Faszinosum Wein ausmacht: an Eigenständigkeit und Charakter.

Ein beachtlicher Teil dieser austauschbaren Bodybuilderweine, wir wissen es, stammt aus den Ländern der Neuen Welt. Doch auch in Europa gibt es inzwischen eine beachtliche Zahl von önologischen Zauberlehrlingen. Sie orientieren sich an der jeweils neusten Mode und äffen kritiklos nach, was gerade Furore macht. Noch vor einem Jahrzehnt setzten sie, ermutigt und aufgefordert von Testern und Weinschreibern, auf die internationalen Edelsorten Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot und Cabernet Sauvignon. In der Folge fehlte es nicht an Bestrebungen, die Appellationsreglemente entsprechend abzuändern. Besonders opportunistisch verhielten sich dabei die italienischen Weinproduzenten. In zahlreichen Anbaugebieten ermöglichen heute schwammige Kannformulierungen den Winzern, stilistische Kapriolen zu schlagen, wenn ihnen danach ist. So erlaubt – um nur ein Beispiel zu nennen – das neue DOCG-Herstellungsverfahren für den Chianti Classico aus dem Jahre 2002, dass dem Sangiovese bis zu zwanzig Prozent an-

dere Rotweinsorten (regionale Varietäten wie Canaiolo oder Colorino ebenso wie internationale Sorten) beigemischt werden dürfen.

Doch Moden kommen und gehen. Auch in der Weinwelt. Unübersehbar sind die Zeichen, dass der Hype der internationalen Mainstreamweine am Abklingen ist. Wer etwas auf sich hält, rümpft heute die Nase ob den aufgepumpten Einheitsäften und setzt nunmehr auf eigenständige, unverwechselbare Erzeugnisse. Doch bereits zeichnet sich ein neuer Modetrend ab. Zurzeit ist viel die Rede von Weinen, die aus autochthonen Sorten gekeltert werden, d.h. aus alteingesessenen, oftmals in Vergessenheit geratenen Traubensorten, die untrennbar zur Weinbaukultur eines bestimmten Anbaugebiets gehören. Das wachsende Interesse an diesen Weinen ist zu begrüßen, kann es doch vielen kleineren, weniger bekannten Weinbauregionen Europas zu vermehrter Beachtung verhelfen.

Mit der Wiederentdeckung und der vermehrten Kultivierung autochthoner Sorten ist es indes noch nicht getan. Entscheidend ist, was die Winzer im Keller mit den Trauben anstellen. Denn mittels önologischer Techniken und Tricks lassen sich die Trauben fast jeder Rebsorte in Weine internationalen Stils verwandeln. Deshalb wird man die Weinproduzenten weniger an ihren Worten messen müssen als an ihren Taten, den von ihnen erzeugten Weinen. Weine notabene, denen man das attestieren können sollte, was den auf den Massengeschmack zurechtgedesigten Tropfen fehlt: Eigenständigkeit und Charakter. Weine, die sich einem nicht immer auf Anhieb erschliessen. Weine, die neugierig machen und die man entdecken muss. Kurz: Weine, die mehr sind als bloss «Fruchtsaft für Erwachsene», als «just a drink».



Rudolf Trefzer ist Historiker und befasst sich als Publizist mit verschiedensten Themen der Ess- und Trinkkultur.

Die Sonnenweine



BELINAT Wein aus gesunder Natur