

Abruzzen, Apulien, Sizilien: eine Reise in drei besonders interessante Weinbaugebiete Süditaliens.

# WeinLese

Das Delinat-Journal für Genießerinnen und Genießer | Nr. 11, September 2008 | 3. Jahrgang

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

Verlockend, lebensfroh:  
Süditalien



# MEINKLANG

# Zweigelt

DER BURGENLÄNDER CHARAKTERWEIN MIT SÜDLICHEM CHARME.



Ein eigenständiger Wein aus der Rebsorte Zweigelt.

1922 von Dr. Zweigelt im Burgenland gezüchtet, eine Kreuzung der Sorten Blaufränkisch und St. Laurent.

Heute ist Zweigelt die populärste Rebsorte Österreichs, im Ausland noch ein Geheimtipp, und auf dem Weg zum Trendwein!



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

### Die zwei Seiten der Bio-Medaille

Bio-Konsumenten der ersten Stunde wurden oft als Körnlipicker oder Birkenstock-Fraktion bezeichnet; ihnen ging es vor allem um eine gesunde Lebensweise und den Schutz der Natur.

Der Genuss war oft zweitrangig; wir erinnern uns an schorfige, schrumpelige Äpfel und welches Gemüse, das im Laden zu lange ungekühlt auf Käufer warten musste. Noch heute erzählen Rentner von Biowein, den man nur mit verzerrter Miene und viel Wohlwollen trinken konnte. Viele Rebbauern erzeugten zwar natürlich gereifte Trauben von bester Qualität, waren aber in der Weinbereitung nur mangelhaft ausgebildet.

### CO<sub>2</sub>-neutralisierte Erdbeeren

Heute ist die sensorische Qualität von biologisch erzeugten Lebensmitteln ein wichtiger Kaufgrund, und viele Produzenten haben erkannt, dass sie dank biologischem Anbau die beste Qualität erzeugen. Beste Qualität aber hat ihren Preis. Heute steigen Grossverteiler ins Biogeschäft ein, der Druck auf die Preise nimmt zu und somit auch der Druck auf die Produzenten, ihre Ware günstiger in grösseren Mengen herzustellen – ein Teufelskreis, der nur durchbrochen werden kann, wenn bei Bioprodukten immer und überall die natürliche Qualität zuoberst steht.

Bio-Bauern sollen in erster Linie auf die Qualität ihrer Produkte achten, auf die ökologische und auf die geschmackliche! Für einen gehaltvollen Wein sind Mengenbeschränkungen im Rebberg nötig – auch wenn dadurch der vollmundige Rote aus Südfrankreich schon bald ausverkauft ist. Wer es ernst meint mit der Natur, der respektiert die Jahreszeiten; auch wenn er warten muss, bis die Erdbeeren bei uns Saison haben: Kommen sie um die halbe Welt geflogen, ist das unsinnig, weil umweltbelastend – und CO<sub>2</sub>-neutralisierte Erdbeeren aus Übersee sind höchstens gut fürs schlechte Gewissen.

Peter Kropf

**Ausgezeichnet!** Seite 6  
«Weinwelt» und «Revue du vin de France»  
bewerten Delinat-Weine

**Oben die Wölfe,  
unten das blaue Meer** Seite 7  
Eine Reise in drei Weingebiete Südtaliens

**Best of Bio** Seite 15  
Biowein-Prämierung 2008

**Die DegustierService-Idee:** Seite 17  
Grosse Vorteile auch für Winzer

**Testen Sie Ihr Weinwissen** Seite 18  
Die Gewinner des Weinquiz auf  
der Delinat-Homepage

**Kunst muss nicht verstanden  
werden** Seite 20  
Jürgen von der Mark besuchte den  
Maler Félix Plantalech

**Château Duvivier** Seite 23  
Erfolgreiches Weingut oder kränkelnde  
Ferienresidenz?

**Mit Pestiziden in  
die Sackgasse** Seite 24  
Eine Studie des Pesticide Action Network  
über 40 Rotweine

**«Nicht warten, bis ein Wein wie  
alte Fassdauben schmeckt ...»** Seite 28  
... möchte Hartwig Fischer, langjähriger  
Delinat-Kunde

**Bio, logisch!** Seite 31  
Für Andrea Knura ist Bio der einzig  
richtige Weg



Titelseite:  
Traditionelles Süssigkeiten-Geschäft in Palermo,  
Sizilien  
Bild: Hans-Peter Siffert

# Kunden schreiben ...

## Weine mit Drehverschluss

Die Umfrage in der letzten WeinLese löste ein grosses Echo aus. Für 87 Prozent der Leserinnen und Leser überwiegen beim Drehverschluss die Vorteile. Naturkorken sollen Wein vorbehalten sein, der länger gelagert wird; insbesondere exklusivem Rotwein. Bei einfacheren Weinen prüft Delinat, ob ein Drehverschluss sinnvoll und realisierbar wäre; erst wenige Winzer sind aber heute dazu ausgerüstet. Nachstehend eine kleine Zahl von Zuschriften; herzlichen Dank für Ihre Meinung!

Ich hätte überhaupt kein Problem, wenn vor allem Weiss- und Roséweine einen Drehverschluss hätten; warum nicht auch die leichteren Rotweine und die Halbliterflaschen?! Es freut mich, dass Sie auch dem wertvollen Rohstoff Kork Ihre Beachtung schenken. Das ganzheitliche Denken unterscheidet Delinat wesentlich von anderen Weinverkäufern und darum bin und bleibe ich auch Kunde. *Hansueli Dietiker, Hittnau*

Ihre Frage, ob ich Weine mit Drehverschluss kaufen würde, beantworte ich mit: Ja, sofern es sich um Ihre Weine handelt. Ich habe zwar bei Ihnen noch keinen verkorkten Wein vorgefunden, doch kann ich folgende Argumente am besten für mich nutzen: Der Wein kann wieder gut verschlossen bis zum nächsten Tag im Kühlschrank aufbewahrt werden. Fruchttige Weissweine (meine Lieblingsweine) altern langsamer. Es wird weniger Schwefel benötigt. *André Panek, Birlenbach*

## Wir freuen uns über Ihre Meinung,

sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschriften bitte mit Vorname, Name, Ort an:

[leserbriefe@delinat.com](mailto:leserbriefe@delinat.com)

oder an den Delinat-Kundenservice.

## Besten Dank!

Aus Platzgründen behalten wir uns vor, einige Zuschriften auszuwählen oder zu kürzen.



Für mich gibt es nichts Schöneres, speziell im Sommer, als aus meinem kühlen Weinkeller einen frischen Weiss- oder Roséwein zu holen und denselben mit einer simplen Drehbewegung zu öffnen. Prost!

Ich weiss nicht, warum so viele Weintrinker den Drehverschluss ablehnen. Die Biertrinker mussten sich auch auf Kronenverschluss und Dosen umgewöhnen. Kunststoffkorken oder plastifizierte Korken für einen trinkbaren Wein finde ich scheusslich. Zudem finde ich die Ökobilanz beim Drehverschluss besser gegenüber billigen Korken.

*Bernard Hilge, Mettmenstetten*

Nein, ich möchte keine Weinflaschen kaufen, die einen Drehverschluss besitzen. Ich kaufte aber schon, wenn auch nur 3- bis 4-mal, Wein, wo die Weinflasche einen Metallverschluss besass. Ich war enttäuscht, denn mit diesem Verschluss rechnete ich nicht. Meine Meinung ist, ganz traditionell (es gibt aber auch noch mehrere andere Gründe) wünsche ich mir weiterhin die schönen Korkverschlüsse, die das Weintrinken zu einem sinnlichen Erlebnis werden lassen – denn sie gehören einfach dazu. Von Ihnen bezog ich in den vielen Jahren, während ich Kundin bei Ihnen bin, nur zweimal Flaschen, die nach Kork schmeckten. Diese Quote ist doch wohl völlig o.k. und damit, denke ich, kann man prima leben.

*Monika Weber, Berlin Zehlendorf*

Ich gratuliere Ihnen zu diesem mutigen Schritt, mit dem gleich zwei lästige Fliegen mit einer Klappe geschlagen werden: Erstens können so die Korkeichenbestände entlastet werden und zweitens stimmt es

mich immer traurig, wenn ich einen Wein mit «Zapfen» wegschütten muss. All die Mühe und Arbeit des Kellermeisters wurde wegen eines schlechten Korkens zunichte gemacht. *Volker Bittner, Münchenbuchsee*

Früher pflegte ich alle Weine in den Restaurants zu reifisieren, wenn sie in einer Flasche mit Drehverschluss an den Tisch gebracht wurden. Als dann fast alle Schweizer Weissweine nur noch mit solchen Verschlüssen geliefert wurden, musste ich meine Ideen umstellen. In der Zwischenzeit werden viele Weine, auch Rotweine, mit solchen Verschlüssen geliefert. Schweizer Weine werden in seltensten Fällen lange gelagert, also stört auch dort der Drehverschluss nicht mehr. Falls Delinat Rotweine mit Drehverschluss liefert, wird mich das sicher nicht mehr stören. Der Inhalt der Flasche bleibt nach wie vor das Wichtigste.

*Hans Kocher, Brittnau*

Ich würde keine Weine mit Drehverschluss kaufen, wenn ich mich entscheiden kann. Für mich zählt das Entkorken einer Weinflasche zum Ritual des Weintrinkens. Für Bio-weine umso mehr. Ich ärgere mich schon immer, wenn in der Gastronomie immer mehr von diesen Kunststoffkorken verwendet werden. Ich glaube, dass auch in dem Korken (vorausgesetzt es ist ein qualitativ hochwertiger Korken) ein guter Geist lebt. Er gibt dem Wein das Lebendige, hier kann er noch atmen. Kunststoff und Metall oder

## Herausgeber Delinat Kundenservice:

CH Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn  
Telefon 071 227 63 00, Fax 071 227 63 01  
DE Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein  
Telefon 07621-16775-0, Fax 07621-16775-1  
AT Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof  
Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432

E-Mail [kundenservice@delinat.com](mailto:kundenservice@delinat.com)  
[www.delinat.com](http://www.delinat.com)

Redaktion Peter Kropf (pek),  
[peter.kropf@delinat.com](mailto:peter.kropf@delinat.com)

Beiträge Thomas Vaterlaus, Jürg Weibel, David Rodriguez, Emil Hauser, Irene De Cristofaro-Wipf, Jürgen von der Mark, Martina Korak (mak), Karl Schefer, Christoph Spahr, Andrea Knura

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Hans-Peter Siffert, Sebastien Carlier, Marçal Font, Roland dalla Valle, Heinz Hebeisen, Hartwig Fischer, Andrea Knura/Bio-hotels, Marc Wolf und Gabi Schoenemann/Pixelio, istockphotos.com, Peter Gaymann (Cartoon)

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich



nur Kunststoff sind in dieser Art und Weise für mich tote Materialien.

Heinz Schenk, Oberlausitz

Da ich im Allgemeinen die Weine jung trinke, obwohl ich selbst 85 bin, würde ich es sehr begrüßen, wenn die Flaschen mit Drehverschluss versehen sind.

Ernst Heiniger, Suhr

Ja, ja und nochmals ja! Nichts ist ärgerlicher als verdorbener Wein, egal, ob Kork- oder Sherrygeschmack (sogar bei neuen Lieferungen) oder Korken, die beim Öffnen bröckeln.

Doris Jung, Dornum

Mit Vergnügen sehe ich Flaschen mit Drehverschluss entgegen! Wenn wirklich genügend qualitativ hochwertiger Kork zur Verfügung steht, kann man ja durchaus Weine, insbesondere Rotweine, damit verschliessen. Die Pflege einer alten Kultur ist es wert, aber notwendig dürfte es auch bei höherwertigen Gewächsen nicht sein.

Ludwig Beck, Karlsruhe

Seit Jahren sind wir begeisterte Delinat-Kunden, mussten aber doch gelegentlich «Korken» reklamieren. Wir würden den Drehverschluss sehr begrüßen. Das «Plopp» lässt sich beim Aufschrauben der Flasche mit etwas Begabung und Training bis zu einer gewissen Promillegrenze auch mit den Lippen erzeugen.

Monika und Paul Heggemann, Duderstadt

Ich würde auch Weinflaschen mit Drehverschlüssen kaufen (auch teurere Weine), wenn eine nachteilige Beeinflussung ausgeschlossen ist. Wenn das für den Wein sogar von Vorteil ist – umso besser!

Inga Hirth-Schmidt, Berlin

Bei einer meiner ersten Bestellungen bei Ihnen lag eine Karte bei, auf der ich meinen Eindruck zu Drehverschlüssen an Sie mitteilen konnte. Spontan lehnte ich das damals ab und schrieb Ihnen: «Gefällt mir nicht – kommt billig rüber.» Ein Urlaub im Weinviertel Österreichs vergangenen Sommer hat mir dann klar gemacht, dass im Drehverschluss für viele (Weiss-)weine die Zukunft liegt. Und selbst Spitzenwinzer verwenden sie inzwischen. Deshalb möchte ich zum einen meine negative Bewertung von vergangenem Jahr zurückziehen und

zum anderen Mut zu solchen Weinen machen! Fragen Sie nicht lange, sondern legen Sie besser ein Faltblatt bei, wo Sie den Drehverschluss erklären!

Ingolf G. Werner, Weimar

Rein emotional aus dem Bauch heraus würde ich das Zapfenziehen und den «Plopp» wohl vermissen. Tradition verpflichtet! Obwohl ein älteres Semester und durchaus empfänglich für nostalgische Gefühle, kann ich rein verstandesmässig die Argumente für den Drehverschluss gut nachvollziehen. Deshalb ja, ich werde mich auch an Weine mit Drehverschluss gewöhnen können. Kein Problem, denn letztlich ist mir der Inhalt wichtiger als die Verpackung. Im Glase ist dem Wein der Verschluss nicht mehr anzusehen.

Peter Egger, Zürich

Nichts ist ärgerlicher, als dass die Vorfreude auf einen guten Wein durch den «Zapfen» getrübt wird. Erst recht, wenn man zuvor passend zum Essen eine Flasche ausgewählt hat und es nicht rechtzeitig bemerkt. Zudem werden hochwertige Korken zunehmend Mangelware. Auch wenn ich ein Fan der «Öffnungszeremonie» mit Korkenzieher und dem vertrauten Plopp bin, mittlerweile bevorzuge ich auch bei «besseren» Weinen den Schraubverschluss. Ich möchte nie mehr z.B. einen Vinya Laia oder Ähnliches wegschütten müssen, was mir leider schon – wenn auch selten – passiert ist.

Michael Zurru, Bellinzona

## Weine direkt nach Hause

Vor ein paar Wochen bestellte ich das Probierpaket, WOW. Ich geniesse jeden Schluck und freunde mich mit dem Gedanken an, nie mehr ratlos vor dem Weinregal stehen zu müssen, weil Sie tolle Angebote haben.

Petra Kurbach, Osnabrück

## DegustierService-Überraschung

Welche Überraschung, das kleine Fläschchen Olivenöl im Degustierpaket! Delinat hat Stil. Die Gestaltung des Säckleins, einfach genial. Herzlichen Dank. Obwohl es mittlerweile viel Post von Delinat gibt, hebt sie sich von anderen Werbesendungen deutlich ab. Die Art und Weise, wie Werbung gemacht wird, ist in diesem Ausmass noch ange-

nehm. Vor allem bringen Sie es fertig, gute Informationen weiterzugeben, einen auf die Produkte gluschtig zu machen, damit man sich mit ihnen auseinandersetzt.

Ursula Meiler, Waldstatt

## Warten auf den DS-Rucksack

Vor einiger Zeit bestellten wir einen DS-Rucksack. Dieser ist trotz Bestätigung noch nicht eingetroffen. Können Sie uns bitte einen solchen zusenden.

Christoph Graf

Die Nachfrage nach dem DS-Rucksack ist riesig, er hat den Test glänzend bestanden. Manche Kunden benötigten gar vier Säcke, um die gesammelten Kartons zurückzuschicken. So betrug die Wartezeit bis zu drei Monate. Für die Produktion der zweiten Serie suchte Delinat eine noch umweltfreundlichere Variante und fand kleinere Reststücke eines technischen Gewebes, welche normalerweise entsorgt oder recycelt werden. Für die Herstellung des Rucksackes sind sie jedoch ideal.

Jetzt stehen mehr Säcke zur Verfügung. Bei grosser Nachfrage kann die Zustellung zwischendurch dennoch bis zu zwei Monate dauern. Deshalb bitten wir unsere Kunden, den Rucksack sofort zu füllen und an Delinat zurücksenden, damit möglichst viele DS-Kartons wieder verwendet werden können.

Marian Truniger, Kundenservice



## Der Hüter des Schlüssels

Die WeinLese berichtete in der Nummer 10 über Don Ramón, «Hüter des Schlüssels» der romanischen Kirche von Sirurana im Priorat. Erfreut betrachtet Don Ramón die Reportage und beginnt gleich, erneut Geschichten aus früheren Zeiten zu erzählen...

# Ausgezeichnet!

In der Zeitschrift «Weinwelt» vom Juli wurden Bordeaux des Jahrganges 2005 verkostet: Mit 92 Punkten an erster Stelle ist Château Fonroque, Saint-Emilion Grand Cru classé.

«Der Top-Wein der Verkostung: druckvolle Präsenz mit Stil und Art, ledrig edelanimistisch, dick und dicht mit sehr frischem Biss, der für Spiel sorgt; profitiert durchweg vom reifen Jahrgang, füllt den Mund voll aus, ist sehr typisch, in sich geschlossen und mit spannenden Zukunftsaussichten.»

In der gleichen Verkostung kam der Zweitwein von Château Fonroque, Château Cartier, mit 87 Punkten in der Gruppe «Saint-Emilion & Co.» auf den 2. Platz. In der Kategorie «Bordeaux supérieur» belegte Château Tour Petit Puch mit 84 Punkten den fünften Platz.



Château Fonroque,  
Saint-Emilion Grand Cru classé AC 2005  
Art.-Nr. 2307.05 CHF 52.- / € 33,- (11 € 44,-)



Château Cartier,  
Saint-Emilion Grand Cru AC 2005  
Art.-Nr. 2253.05 CHF 38.- / € 23,50 (11 € 31,33)



Château Tour Petit Puch,  
Bordeaux supérieur AC 2005  
Art.-Nr. 3750.05 CHF 15.80 / € 9,50 (11 € 12,67)

## Grosses Lob für L'Amandier von Château Duvivier

Die Zeitschrift «Revue du vin de France» (Ausgabe Mai/Juni 2008) bewertete 250 Weissweine Jahrgang 2007 der Provence. In der Kategorie mit 15,5 bis 17,5 Punkten (sehr guter Wein) belegt L'Amandier von Château Duvivier den 6. Platz: «Ein sehr schöner Weisswein, der zu einem Teil in Amphoren (15%) ausgebaut wurde. Körperreich, Ausdruck von reifen Trauben, bereichert durch den Ausbau auf der Hefe.» Eine Assemblage von Vermentino, Clairette und Grenache blanc.



Château Duvivier L'Amandier,  
Côteaux Varois en Provence AC 2007  
Art.-Nr. 7672.07 CHF 18.50 / € 11,50 (11 € 15,33)

Für Infos und Bestellungen: Telefon, E-Mail und Website siehe Impressum Seite 4.



## Die Welt des Kaffees

pek. Wussten Sie, dass Ehemänner im 16. Jahrhundert dazu verpflichtet waren, ihre Frauen mit Kaffee zu versorgen? Taten sie das nicht, galt dies als Scheidungsgrund. Dies und vieles rund um Kaffee beschreiben Simone Hoffmann und Rolf Bernhardt in ihrem neuen Buch.

Interessant auch der Hinweis auf Bio-Kaffee: «Der Verzicht auf chemische Hilfsmittel schützt Ihre Gesundheit. Kleine Erzeugergemeinschaften werden unterstützt, die Umwelt weniger belastet. Im Idealfall trägt der Bio-Anbau auch zu einem besonders guten Aroma bei: Die Kaffeekirschen dürfen unter den Bananenbäumen, die ihnen Schatten spenden, langsam reifen und werden von Hand geerntet. Wenn auch das Trocknen und Sortieren sorgfältig geschieht, bekommt der Verbraucher wunderbaren Bio-Kaffee von herausragender Reinheit und Güte.»

Mit jeder Seite, die man umblättert, wird der Wunsch nach einer Tasse Kaffee grösser.

Simone Hoffmann, Rolf Bernhardt  
Die Welt des Kaffees  
Umschau, ISBN 978-3-86528-604-8  
[www.umschau-buchverlag.de](http://www.umschau-buchverlag.de)



Das Faszinierende der Abruzzen ist die Nähe zwischen Meer und Bergen. Das kommt auch dem Wein zugute

# Oben die Wölfe, unten das blaue Meer

Von Thomas Vaterlaus

In den abgelegenen Hochtälern der Abruzzen, wo sich noch immer Wölfe und Bären gute Nacht wünschen sollen, trotzten die Bauern an den Feuerstellen ihrer massiven Steinhäuser der oft frostigen Witterung. In Apulien und Sizilien dagegen dienen Steinhäuser seit je als Schutz vor der drückenden Hitze. Wein getrunken wird hier wie dort. Der Süden Italiens gleicht einem unerwartet farbigen und vielfältigen Patchwork-Teppich aus verschiedensten Terroirs, Sorten und regionalen Weinbaukulturen. Begleiten Sie uns auf der Reise in drei besonders interessante Anbaugebiete.

## Abruzzen: die Frische der hohen Berge

Vor zwei Stunden hatten wir noch in kurzärmeligen Shirts in einer Strassen-Osteria in Rom Trastevere gegessen. Jetzt streichen Nebelfetzen um die gewaltigen Kalkfelsen des Apennins. Die Bergflanken sind kahl bis auf die vielen hellen Tupfen, die sich als Schafe entpuppen. Auf Feldern wachsen die kleinen Linsen von Santo Stefano di Sessanio, die als die besten Italiens gelten. Das Dorf klebt wie ein Adlernest am Hang. Es ist zwar erst September, doch der Himmel schaut nach Schneefall aus. Die Abruzzen sind eine nostalgische Meditationslandschaft. Beim Spazieren durch das mittelalterliche Santo Stefano di Sessanio kann man die morbide Melancholie geradezu einatmen. Die Häuser schmiegen sich eng aneinander, es riecht nach harzigem Rauch, der aus den Kaminen schwillt, aber in der feuchten Luft der Gassen hängen bleibt. Alte Frauen in schweren dunklen Umhängen

huschen durch die Gassen. Hier sieht es noch so aus, wie in gewissen Dörfern der südlichen Toskana vor dreissig Jahren, bevor sie vom fragwürdigen Zweitwohnungsbau vermeintlich gerettet wurden. In der Osteria del Cavaliere tischt Mirella, deren Mutter in der Küche am Herd steht, Kichererbsensuppe und Lamm mit Dinkelbällchen auf. Dazu trinken wir einen kräftigen, wärmenden Gentile, den Montepulciano d'Abruzzo von Franco D'Eusanio, und hören Geschichten von Eremiten, die hier in Höhlen lebten und Emigranten, die vor 100 Jahren von hier fortziehen mussten, um nicht zu verhungern.

Abends dann bei Franco zu Hause schenkt er uns einen Weisswein ein. «Probiert mal das!», sagt Franco und wartet auf unsere Reaktion. Dass diese rundherum positiv ausfällt, vermutet er freilich schon. Denn der Wein begeistert mit seiner Lebhaftigkeit und intensiven Frucht. «Das ist ein reinsortiger Pecorino», erklärt er und ergänzt: «Eine seit Langem hier heimische Sorte. Beinahe wäre sie ausgestorben. Wir und einige andere Winzer haben von den letzten Stöcken, die auffindbar waren, neue Triebe ge-

zogen und die Sorte wieder von Neuem vermehrt.» Vergessene Sorten wie diese sowie alte Klone von Trebbiano und Montepulciano, die man in manchen, versteckt in den Hügeln liegenden Rebbergen gefunden hat, das ist die Basis der beeindruckenden Qualitätsentwicklung in den Abruzzen. Und das Weingut Chiusa Grande von Franco D'Eusanio gehört zu den Vorreitern dieser Entwicklung. Auch dem Klimapoker steht der 51-jährige gelassen gegenüber. Kein Wunder: Die Schneegipfel des Gran Sasso und der Strand von Pescara liegen keine zwei Autostunden auseinander, dazwischen findet man alle erdenklichen klimatischen Nuancen. Die Winzer in den Abruzzen haben alle Möglichkeiten dieser Welt, ausgewogene und ausdrucksstarke Weine anzubauen. Und sie nutzen diese Potenzial heute so konsequent wie nie zuvor.



## Willkommen im bauerlichen Traumpalast

Schon die Broschüre über dieses Kulturzentrum mit Hotel und Restaurant ist ein Kunstwerk. Eindrückliche Schwarz-Weiss-Bilder erzählen vom früheren Leben in Santo Stefano, 1250 Meter über Meer gelegen, in einer abgelegenen Ecke der Hochebene rund um den Gran Sasso. Wir sehen Frauen in schlichten Trachten gekleidet und Kopftücher tragend. Wir sehen alte Kassettendecken, massive Türen und Fensterläden mit schweren Riegeln. Die Struktur von massivem, unbehandeltem Holz und rauem Stein ist allgegenwärtig. Vor einigen Jahren ist der schwedische Unternehmer, Denkmalschützer, Philosoph und Koch Daniel Kihlgren in dieses vom Aussterben bedrohte Dorf gekommen, hat mehrere halbzerfallene Gebäude im Ortskern gekauft und mustergültig restauriert. Entstanden sind 30 Gästezimmer und ein Restaurant, in dem man sich ins frühere Leben von Santo Stefano di Sessanio zurückversetzt fühlt. Die Werte der Vergangenheit, vor allem das Handwerk mit Holz, Stein und bestickten Tüchern, sind allgegenwärtig, auch wenn neben dem Bett nicht mehr der Krug mit dem kalten Waschwasser steht, sondern eine schlichte Hightech-Badewanne, aus deren Leitung nach Belieben heisses Wasser sprudelt. «Albergo Sextantio Diffuso» heisst dieser Ort, an dem Tradition so vollkommen zelebriert wird, dass sie bis ins Detail authentisch wirkt, ganz ohne den schalen Beigeschmack des Museumshaften oder Inszenierten. Auch die Küche, ganz den traditionellen Rezepten und den lokalen Zutaten verpflichtet, ist vorzüglich. Ein Aufenthalt an diesem einzigartigen Ort ist zwar nicht billig, dafür aber Balsam für Herz, Sinne und Seele.

Sextantio Albergo Diffuso,  
Via Principe Umberto,  
IT-67020 Santo Stefano di Sessanio,  
Telefon +39 0862 899112,  
[www.sextantio.it](http://www.sextantio.it)



Gentile,  
Montepulciano  
d'Abruzzo DOC 2006  
Artikel-Nr. 1267.06  
CHF 12.90 / € 7,90  
(11 € 10,53)



Pecorino,  
Terre di Chieti IGT 2007  
Artikel-Nr. 5033.07  
CHF 12.50 / € 7,40  
(11 € 9,87)  
Lieferbar ab  
Oktober 2008



«Fornello» heisst so viel wie kleiner Herd. Und solche kleinen und grösseren Herde stehen in Apulien in vielen Metzgereien, die sich abends nach Ladenschluss flugs in Esslokale verwandeln. Die Gäste wählen sich ihr Stück Fleisch selbst aus, lassen es auf Spiessen braten und verzehren es im Hinterzimmer der Metzgerei oder draussen unter freiem Himmel. Zu den typischen Spezialitäten, die man hier geniessen kann, gehören Salsiccia grossa (Wurst mit gehacktem Schweinefleisch und Speck, abgeschmeckt mit Primitivo) oder Bombette (Roulade aus Schweinshals, Schafskäse und Petersilie). Klar, dass zu so einem deftigen Stück Fleisch



# Apulien: ein Gläschen beim Metzger oder im Trullo



Einladung zum Bade: Kein Meer ist so blau wie das Ionische, sagen die Einheimischen

ein vollfruchtiger Rotwein am besten mundet. Und den gibts in Apulien wahrhaftig. Zwischen der Kleinstadt Manduria und dem Ionischen Meer befindet sich die wichtigste Weinbauzone Apuliens. Von hier kommt der berühmte Primitivo di Manduria. Die Primitivo-Traube reift ausgesprochen früh aus, die Ernte findet oft schon Ende August statt. Trotzdem haben die Trauben hohe Zuckerwerte. Daraus entstehen tiefdunkle, beinahe schwarze Weine mit verschwenderischer Fruchtaromatik. Im Gaumen zeigen sie sich weich, mit viel sanftem Tannin. Die besten Weine gedeihen noch immer in den alten Albarello-Rebgärten. In diesen bringen die niedrig wachsenden Buschreben nur kleine Mengen von beson-

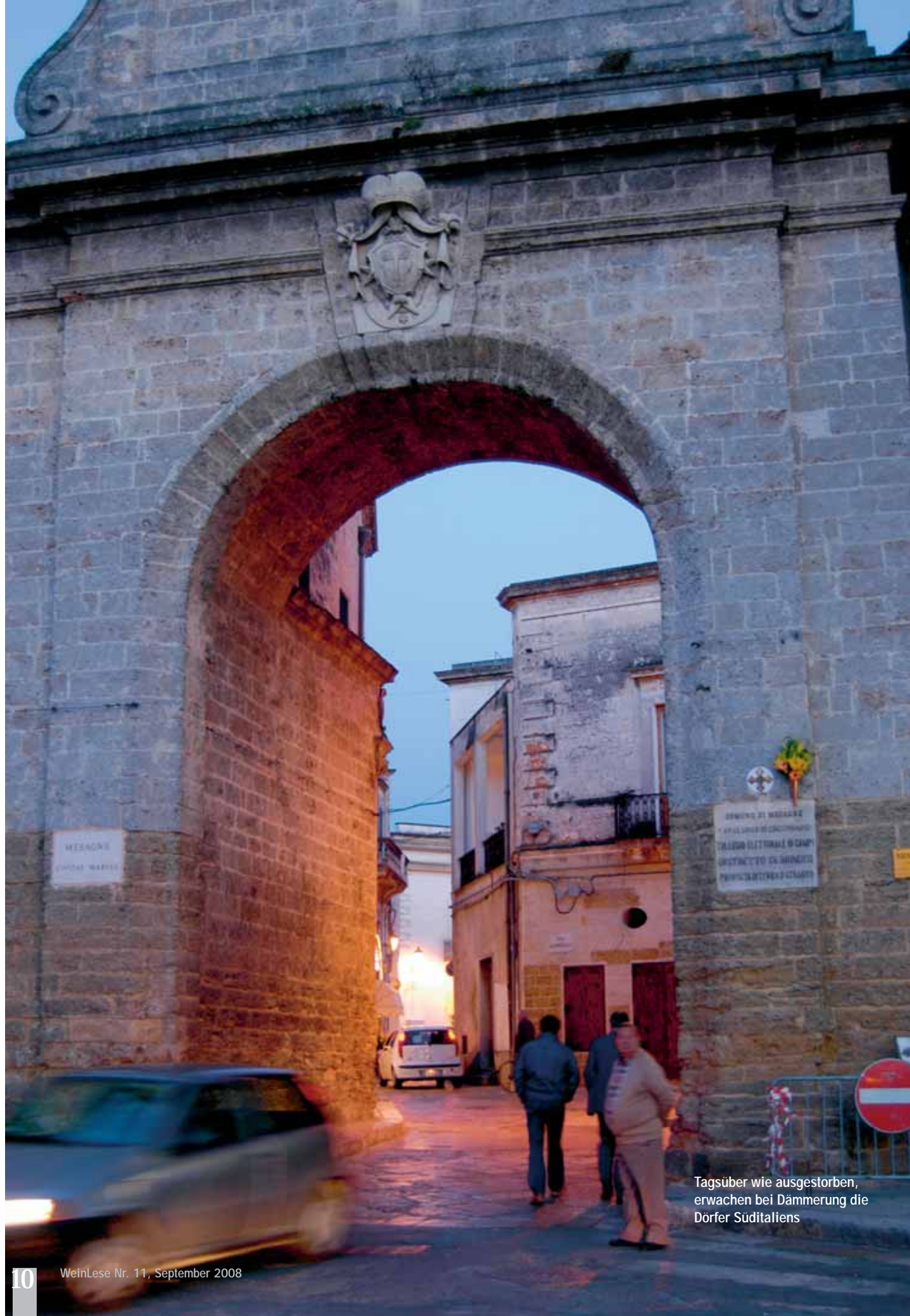
ders geschmacksintensiven Trauben hervor. Hier ist uns vor ein paar Jahren ein Wein von Accademia dei Racemi aufgefallen. Delinat-Kunden kennen inzwischen deren Primitivo Fata Morgana, ein Wein, so verführerisch wie ein orientalisches Märchen.



Fata Morgana, Primitivo  
Puglia IGT 2007  
Artikel-Nr. 1237.07  
CHF 12.90 / € 7,90  
(11 € 10,53)

Der Primitivo hat dank seiner Fruchtintensität, die manchmal fast an Weine aus Argentinien oder gar Australien erinnert, in den letzten Jahren eine ungeheure Erfolgsstory erlebt. Dabei wurde beinahe vergessen, dass Apulien noch über eine zweite, vorzügliche Traubensorte verfügt. Sie heisst Negroamaro und wird vor allem in der Umgebung der Stadt Lecce angebaut. Negroamaro-Weine sind etwas heller, verfügen aber im Idealfall über eine grossartige Struktur. Die Negroamaro-Traube reift bedeutend später aus, die Ernte findet oft erst Ende September statt. Dieser vergleichsweise lange Vegetationszyklus ergibt vielschichtige, intensive Wei-

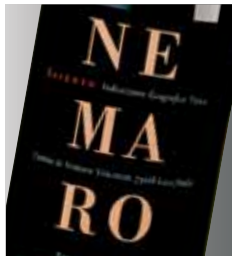




Tagsüber wie ausgestorben,  
erwachen bei Dämmerung die  
Dörfer Südtaliens



ne mit erstaunlicher Lagerfähigkeit. Allerdings bedingt die empfindliche, krankheitsanfällige Sorte viel Pflege und einen subtilen Umgang seitens des Winzers. Wenn alle Faktoren stimmen, gehört der Negroamaro zu den wirklich grossen Rotweinen Italiens.



**Nemaro**  
Puglia IGT 2006  
Negroamaro und  
Malvasia nera  
Artikel-Nr. 2618.06  
CHF 11.90 / € 6,90  
(11 € 9,20)

Wer in den Weinbauregionen Apuliens unterwegs ist, dem fallen sofort die lustigen, runden Häuser mit ihren Kegeldächern aus raffiniert geschichteten Kalkbruchsteinplatten auf, die auch ohne Mörtel halten. Diese Trulli sind Urhäuser, in denen früher die Bauern- und Hirtenfamilien gemeinsam mit ihrem Vieh hausten. Aus einem einzelnen Trullo entwickelte sich mit der Zeit oft ein Hof mit verschiedenen Trulli, die dann getrennt als Wohneinheiten, Ställe oder Lagerhäuser genutzt wurden. Wenn die Kinder grösser wurden, baute man neben dem alten Wohn-Trullo kurzerhand einen neuen und verband sie mit einem Durchbruch. Je mehr Trulli ein Hof letztlich aufwies, als umso grösser und wohlhaben-

der galt die Bauernfamilie. Als die Trulli-Stadt schlechthin gilt Alberobello. Allein in den beiden Stadtvierteln Aia piccola und Monti stehen über eintausend dieser Urbauten. Hier wird dem Besucher sofort klar, was für kreative und individuelle Möglichkeiten diese Bauform bietet. Kein Haus sieht aus wie das andere. Selbst die Kirche San Antonio hat die Form eines Trullo. Zudem finden wir hier den einzigartigen, doppelstöckigen Trullo Sovrano. Über Jahrzehnte wurden die Häuschen vernachlässigt. Viele stürzten ein. Seit sie nun als Touristenattraktion gelten, werden viele von ihnen umgebaut zu Ferienwohnungen, Restaurants, Shops und Bars.

### Tipp

Ristorante Masseria Petrino  
Zona Petrino, 74018 Palagianello (TA)  
Telefon +39 099 843 40 65  
47 km von Alberobello entfernt, dienstags geschlossen

Trulli in den Weinbergen dienen noch heute als Lagerhäuser oder schattige Ruheplätze



## Restaurants und Hotels in Sizilien

### Castellammare del Golfo (TP)

Hotel Cetarium  
Via Don Leonardo Zangara 15  
Telefon + 39 0924 533401  
info@hotelcetarium.it, www.hotelcetarium.it

Hotel al Madarig  
Piazza Petrolo 7  
Telefon +39 0924 33533  
info@almaridag.com, www.almaridag.com

Il Ristorantino del Monsu'  
Piazza Petrolo 2  
Telefon +39 0924 531031  
ilristorantinodelmonsu@ristorantiitaliani.it

Im Osten von Sizilien:  
Übernachtungsmöglichkeiten bieten  
Agroturismo mit vielen Bauernhöfen,  
zum Beispiel:

La Corte del Sole, Località Eoro/Pizzuta  
C. da Bucachemi,  
9617 Lido di Noto  
Telefon +39 0931 820210  
info@lacortedelsole.it, www.lacortedelsole.it

Monteluce, Contrada Vaddedi –  
Villa romana del Tellaro  
Zona riserva naturale di Vendicari  
96017 Noto  
Telefon +39 335 6901871  
info@monteluce.com, www.monteluce.com

oder die Hotels im Hafen von Noto

Restaurant  
Taverna La Cialoma  
Piazza Regina Margherita 23  
Marzamemi  
96010 Pachino  
Telefon +39 0931 841772





Die Reben von Villa Dorata:  
Im Nordwesten Siziliens wird auch  
Weisswein angebaut

## Nero d'Avola und andere stolze Sizilianer

67 Kilometer westlich von Palermo, im Hafenstädtchen Castellammare del Golfo, lässt es sich gut leben. Aus den Fischerbooten werden jeden Morgen Thunfische, Sardinen und Tintenfische an Land gehievt. Und im Restaurant Monsu' serviert der Patron ein formidables Couscous mit fangfrischem Fisch. Schon beim ersten Bissen danken wir den Arabern, dass sie bis heute spürbar die Kultur und die Küche im westlichen Sizilien beeinflusst haben. Am nächsten Morgen beschliessen wir, einen Abstecher ins nahe Weinbaugebiet zu machen.

Die Hochebene von Alcamo zeigt sich überraschend grün und saftig. Rebberge und Felder wechseln sich ab. Und bald wissen wir auch, warum die Weine von hier so frisch schmecken. Nicht nur, dass sich die heimischen Sorten bestens auf das heisse Klima eingestellt haben, die Reben, die der 45-jährige Adlige Marchese de Gregorio in seinem Landgut Sirignano kontrolliert bio-

logisch anbaut, wurzeln bis zu 500 Meter über Meer. Die rote Nero d'Avola, die hier im Westen der Insel am Drahtspalier gezogen wird, zeigt sich überraschend elegant und feinfruchtig, mit Aromen von Waldbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und einer Note Balsamico. In einer Cuvée mit Merlot ergänzt, zeigt der rote Villa Dorata gleichermassen sizilianisches Temperament wie französische Finesse.

Aus der Sicht des Weinbaus betrachtet, ist Sizilien mehr als eine Insel. Schon eher haben wir es hier mit einem eigenständigen Weinland zu tun, das in unterschiedlichen Weinbauregionen höchst eigenständige Weine hervorbringt. Allein schon die Weine von Marsala wären eine Welt für sich. Die eigentliche Heimat des Nero d'Avola liegt im südöstlichsten Zipfel der Insel, wo nicht die Araber, sondern die Griechen die kulturelle Entwicklung mitgeprägt haben. Im Gegen-



Sonntagsausflug durch die  
Weinberge mit dem traditionellen  
Pferdegespann



Villa Dorata  
Sicilia IGT 2007  
Artikel-Nr. 1446.07  
CHF 12.90 / € 7,90  
(11 € 10,53)



Karas  
Sicilia IGT 2006  
Artikel-Nr. 1308.06  
CHF 28.50 / € 17,50  
(11 € 23,33)



Pámpina  
Sicilia IGT 2007  
Artikel-Nr. 3362.07  
CHF 9.90 / € 5,90  
(11 € 7,87)



satz zu den reichen Böden im Westen, wo der Villa Dorata reift, wurzeln die knorrig-n Nero d'Avola-Buschreben von Eoro auf kargem, feinkörnigem Kalk, der so weiss ist, dass er nachts das Licht des Mondes reflektiert. Bei Erträgen von nur gerade 4000 Litern pro Hektar entstehen so ungemain konzentrierte, dichte Weine wie der Karas von Rosario Cicazzo in Elorina.

Ganz anders gerät der Pámpina von Maggio Vini in Vittoria. Hier zeigt sich der Nero d'Avola leichtfüssig und elegant. Nach einem heissen Tag in den Reben, die der gleisenden Sonne auch ohne Bewässerung zu trotzen gelernt haben, ist das kleine Fischerdörfchen bei der «Tonnara» (Thunfischfabrik) von Marzamemi ein lohnendes Ziel. Das Leben der Thunfisch-Fischer ist eine eigene, hochkomplexe Welt für sich, in die man sich tagelang vertiefen könnte. Die Familie Campisi, die in Marzamemi die vorzügliche Osteria La Cialoma betreibt, stammt von Thunfisch-Fischern ab. Wir sitzen bis spät in die Nacht draussen auf dem kargen Platz der Tonnara, der schon als Kulisse für manche Autorenfilme diente und geniessen Penne mit Thunfisch und Minze, Frittüre mit Calamari und Risotto mit Sepiattinte. Wir freuen uns am Meer auf unseren Tellern und dem Hinterland, sprich dem Nero d'Avola, im Glas und spüren sie mit jeder Minute mehr: die besondere Magie im südlichsten Zipfel Italiens.



## Die appetitanregenden Fälle von Commissario Montalbano

In Sizilien wird es einem Polizisten nie langweilig. Verfeindete Mafiagruppen, gehörnte Ehemänner und temperamentvolle Damen halten Commissario Salvo Montalbano auf Trab. Wenn ihn dann noch zusätzlich seine Mitarbeiter, seine Dauerfreundin Livia und das sizilianische Wetter nerven, hilft nur eines: ein Spaziergang auf der Mole des fiktiven Küstenstädtchens Vigàta mit viel frischer Meerluft oder ein ausgiebiges sizilianisches Essen. Im Kurzkrimi «Das Testament» etwa begegnet Montalbano einem gewissen Attilio Gambardella, der – hüftlahm, schielend und mit Segelohren ausgestattet – schon zu Lebzeiten keine Schönheit gewesen war. Nun, mit dreissig Messerstichen massakriert auf dem Fussboden seiner Küche liegend, sieht er noch wesentlich schlechter aus. Montalbano nimmt die Ermittlungen auf, die wie immer schleppend verlaufen. Und dann beginnt auch noch sein Magen zu knurren:

«Ist drüben Platz?», fragte Montalbano, als er die Trattoria San Calogero betrat.

«Drüben», das war ein kleines Zimmerchen mit zwei Tischen.

«Es ist niemand da», beruhigte ihn der Wirt.

Als «Primo» ass er eine üppige Portion «Antipasto di gamberetti e purpiteddri in salsetta» (Vorspeise von Garnelen und Tintenfischen), anschliessend verschlang er vier «Spigole» (Seebarsche), die so gigantisch waren, dass man Spezialaugen gebraucht hätte, um sie ganz zu sehen.

«Möchten Sie einen Kaffee?»

«Später. Erst würde ich, wenn es Ihnen nichts ausmacht, gern ein halbes Stündchen schlafen.»

Der Wirt lehnte die Fensterläden an, und der Commissario schlief ein, die Arme auf dem Tisch verschränkt, den Kopf daraufgelegt, im Mund noch den Geschmack des frischen Fisches, in der Nase den Duft der guten Küche, in den Ohren das ferne Geklapper vom Geschirrspülen.

Wenn Montalbano dann ein halbes Stündchen später zufrieden vor sich hin trällernd zum Kommissariat zurückspaziert, ist die

Lösung des Falles schon ein gutes Stück näher gerückt. Salvo Montalbano ist eine Erfindung des heute 83-jährigen sizilianischen Schriftstellers, Drehbuchautors und Regisseurs Andrea Camilleri. Den ersten Kriminalroman mit Commissario Montalbano veröffentlichte er 1994. Bis heute hat der Polizist 13 Fälle in 13 Büchern gelöst, von denen bisher neun auf Deutsch übersetzt worden sind. Nebst der sizilianischen Küche werden in den Krimis gezielt auch aktuelle Ereignisse angesprochen, etwa das Problem der illegalen Einwanderung, die Anonymität des Internets oder die Wandlungsfähigkeit der Mafia.

Die Krimis mit Commissario Montalbano sind auf Deutsch in der Verlagsgruppe Lübbe erschienen ([www.luebbe.de](http://www.luebbe.de)).

Besonders gelungen ist der kulinarisch-literarische Bildband «Andrea Camilleris sizilianische Küche» von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer, der nebst Romanzitat und Begegnungen mit Gemüsehändlern, Fischern, Seeigelverkäufern und Konditorenkünstlerinnen auch eine Auswahl an sizilianischen Rezepten enthält. Mit einem Vorwort von Andrea Camilleri.

Das Buch ist ebenfalls in der Verlagsgruppe Lübbe erschienen, ISBN 978-3-7857-1570-3, und kostet CHF 43.70/€ 24,90.

Melonenhändler auf dem Markt von Pachino



# Coniglio all'ischitana

Geschmortes Kaninchen

Zutaten für 4–6 Personen  
Zubereitungszeit 20 Minuten  
Schmorzeit 50 Minuten

1 Kaninchen in 10–12 Stücke zerteilt  
1 grosse Zwiebel  
je ½ Bund Thymian, Oregano und Petersilie  
einige Salbeiblätter  
6 EL Olivenöl  
200 ml trockener Weisswein  
Salz, schwarzer Pfeffer  
200 g Cocktailtomaten (Cherry-Tomaten)

Kaninchenstücke mit einem feuchten Tuch abreiben, damit keine Knochensplinter mehr daran haften. Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln und von den Stielen zupfen. Stiele aber nicht wegwerfen. Öl in einem grossen Schmortopf erhitzen. Kaninchenstücke darin rundherum leicht anbraten. Die Hälfte vom Wein dazugeben, die Kräuterstiele und

Zwiebelstreifen in den Topf geben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Kaninchen zugedeckt bei schwacher Hitze 25 Minuten schmoren.

Kräuter und den restlichen Wein dazugeben. Deckel wieder auflegen und die Kaninchenstücke weitere 25 Minuten schmoren. Tomaten 10–15 Minuten vor Ende der Garzeit in den Topf geben. Das geschmorte Kaninchen mit Weissbrot servieren.



## Wein-Tipp

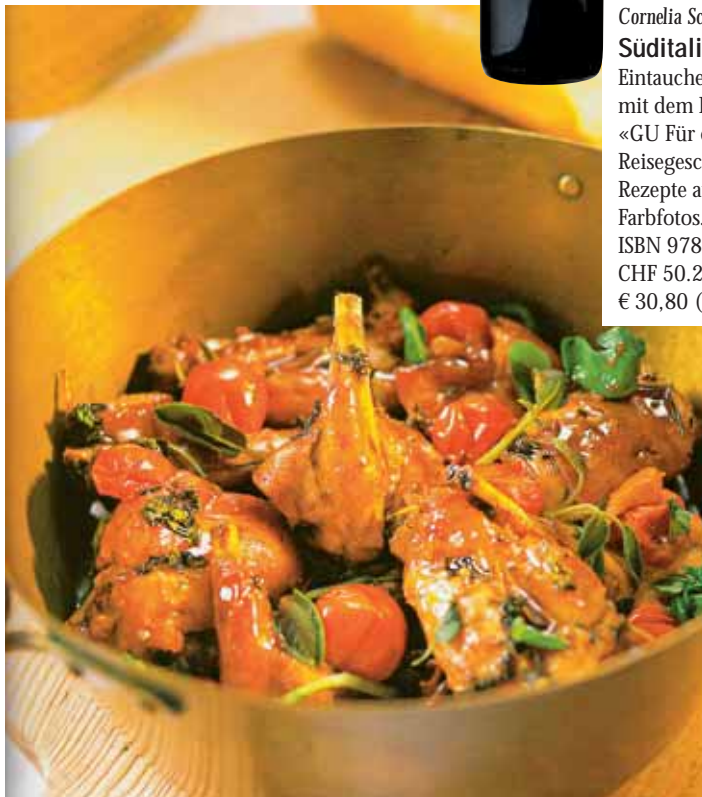
Der schmackhafte, geschmorte Coniglio mag eine ebenso schmackhafte Begleitung; zum Beispiel einen fruchtigen jungen Rotwein: Pámpina von Maggio Vini.

Cornelia Schinharl

## Südtalien – Küche und Kultur

Eintauchen in die Küche Südtaliens mit dem Bildband aus der Reihe «GU Für die Sinne». Interessante Reise Geschichten und authentische Rezepte auf 240 Seiten, mit 350 Farbfotos.

ISBN 978-3-7742-3202-0  
CHF 50.20/€ 29,90 (DE)/  
€ 30,80 (AT)



# Caponata

Auberginengemüse

Zutaten für 4–6 Personen  
Zubereitungszeit 40 Minuten

3 Stangen Staudensellerie  
2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen  
2 Auberginen (ca. 500 g)  
400 g Tomaten, 10 EL Olivenöl  
Salz, schwarzer Pfeffer  
2 EL grüne Oliven  
½ Bund Basilikum  
ca. 4 EL Rotweinessig  
ca. 1 EL Zucker, 2 EL Kapern  
1 EL Pinienkerne

Sellerie waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, die Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden, den Knoblauch fein hacken. Auberginen waschen und in dünne Scheiben schneiden, diese achteln.

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz darin ziehen lassen, kalt abschrecken und häuten. Dann in Würfel





### Wein-Tipp

Die Caponata als Vorspeise ruft nach einem kräftigen Weisswein, beispielsweise dem Pecorino von Franco D'Eusanio. Servieren Sie das Gemüsegericht jedoch zu einem Kalbsbraten, dann passt auch ein gehaltvoller Roter wie der Karas dazu.

schneiden. Olivenöl nach und nach in einem Topf erhitzen. Auberginen darin portionenweise kräftig anbraten und wieder herausnehmen. Zwiebeln und Knoblauch im übrigen Öl glasig dünsten. Auberginen, Sellerie und Tomaten dazugeben, salzen, pfeffern und zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Minuten garen.

Inzwischen Oliven nach Belieben halbieren und – falls nötig – entsteinen. Basilikumblättchen abzupfen und mit Oliven, Essig, Zucker und Kapern zum Gemüse geben. Noch 15 Minuten garen, bis alles schön sämig eingekocht ist.

Pinienkerne in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten. Caponata nach Belieben abkühlen lassen und mit den Pinienkernen bestreut servieren. Im Sommer schmeckt das würzige Gemüse kalt am besten.



## Biowein-Prämierung

pek. Best of Bio ist ein Preis, den der Verein BIO-Hotels 2004 ins Leben gerufen hatte. In diesem Jahr wurden 650 Bioweine zur Bewertung durch eine 20-köpfige Fachjury eingereicht. Die Verkostung fand unter der fachkundigen Leitung des bekannten Weinautors Rudolf Knoll statt. Er fasste zusammen: «Wir haben in der Spitze sehr raffi-

nierte, vielschichtige und interessante Weine mit einem ausgezeichneten Preis-Wert-Verhältnis.»

Viele Weine stammten aus Deutschland und Österreich. Entsprechend wurden die Sieger in 14 Kategorien ermittelt wie «preiswerte Rieslinge», «gehobene Rieslinge», «preiswerte Grüne Veltliner», «gehobene Grüne Veltliner», «Spätburgunder». In einer Kategorie zusammengefasst wurden «französische Rotweine», alle anderen Rotweine in «preiswerte Rotweine» und «gehobene Rotweine». Die Sieger sind allesamt Vorzeigetröpfchen des biologischen Weinbaus; sie entkräften endgültig das ohnehin nur noch punktuell vorkommende Vorurteil, Bioweine würden nicht schmecken. Für 2009 ist die nächste Prämierung geplant: Dann ist auch mit einer verstärkten Teilnahme der südeuropäischen Weinregionen zu rechnen – eine zusätzliche Bereicherung der jetzt schon breit gefächerten Palette.

**Unter den 14 Siegern finden sich folgende Weine aus dem Delinat-Sortiment, die zurzeit noch lieferbar sind:**



### DELSECCO, Rheinhessen 2007

Der trendige Schäumer vom Weingut Hirschhof – eigens geschaffen für Delinat!  
 Artikel-Nr. 6244.08,  
 CHF 14.80 / € 8,90 (11€ 11,87)  
 Artikel-Nr. 8204.08, Piccolo  
 CHF 4.90 / € 2,95 (11€ 14,75)

### Massonero, Chianti Colli Fiorentini DOCG 2006

10 Monate im grossen Holzfass gereift, ein Bilderbuch-Chianti!  
 Artikel-Nr. 3346.06 CHF 16.50 / € 9,90  
 (11€ 13,20)

### Albet i Noya Núrria, Penedès DO 2006

Dem Meister der Assemblage ist ein weiteres Kunststück gelungen – ein würziger, vielschichtiger Exklusivwein!  
 Artikel-Nr. 1650.04 CHF 33.– / € 21.– (11€ 28.–)

### Majara Vintage Port, Douro DO 2004

Ein Jahrgangs-Port (Vintage) zählt zur Spitze der roten Süssweine, dieser ganz besonders! Noch jugendlich – lagerfähig bis 2025.  
 Artikel-Nr. 8010.04 CHF 67.– / € 42.– (11€ 56.–)

**Für Infos und Bestellungen: Telefon, E-Mail und Website siehe Impressum Seite 4**

Wichtige Information für DegustierService-Mitglieder!

# Videos und mehr zu den DegustierService-Weinen

Wenn Sie DegustierService-Mitglied sind und Internetanschluss haben, dann sollten Sie sich unbedingt die Degustations-Videos anschauen. Darin bringen Ihnen unsere Weinspezialisten die DS-Weine auf unterhaltsame Weise näher.

Seit Februar 2008 findet sich auf der Delinat-Website der Bereich «Mein DS». Vielleicht haben Sie bereits – wie schon mehrere tausend Nutzer – das Weinquiz ausprobiert? Oder im Wein-Finder nach dem passenden Wein zu einer bestimmten Speise gesucht? Für DegustierService-Mitglieder ist der Unterbereich «Mein DS-Paket» ganz besonders interessant, denn hier befinden sich alle Informationen zu den DS-Weinen die jedes DS-Mitglied erhalten hat. Also auch Infos zu DS-Weinen aus der Vergangenheit und seit Februar 2008 mit kurzen Degustations-Videos.

## David Rodriguez präsentiert Ihnen seine persönlichen Eindrücke

Spätestens seit You-Tube & Co. schauen sich viele Internetnutzer immer einmal wieder Kurzvideos im Internet an. Doch es erstaunt fast ein wenig, dass es im Weinbereich noch ganz wenige Videos gibt. Wie auch immer –



... auf unterhaltsame Weise mehr zu den DS-Weinen erfahren

bei Delinat finden Sie als DegustierService-Mitglied zu allen erhaltenen DS-Weinen ein Kurzvideo. Hier präsentiert Ihnen beispielsweise David Rodriguez seine persönlichen Eindrücke oder ein Winzer ganz direkt seinen Wein. Wenn Sie also das nächste Mal ei-

ne Weinflasche aus Ihrem DS-Paket öffnen, dann schauen Sie sich am besten das entsprechende Video an. Sie lernen den Wein dadurch auf andere, unterhaltsame Weise noch etwas näher kennen.

«Mein DS-Paket» bietet aber noch viel mehr. So sind alle Steckbriefe zu den Weinen und Winzern, das jeweilige Weinwissensthema und auch das Rezept als PDF abrufbar. Mit Zusatzlinks und Verknüpfungen zum Weinlexikon finden Sie zudem schnell zu zusätzlichen Informationen.

## Immer Weine mit 10% Rabatt

Haben Sie gewusst, dass Sie als DS-Mitglied immer mindestens 10 Weine mit 10% Rabatt bestellen können? Vom Rotwein über Weisswein, Schaumwein, Rosé bis hin zu exklusivem Rotwein? Die jeweils aktuelle Liste finden Sie über den entsprechenden Link ebenfalls unter «Mein DS-Paket».

Probieren geht über Studieren – probieren Sie «Mein DS-Paket» einfach einmal ein bisschen aus.

Jürg Weibel



## So finden Sie sich am schnellsten zurecht

- Klicken Sie auf «Mein DS-Paket» – melden Sie sich an – schon sind Sie auf den Weinen Ihres aktuellsten DS-Paketes.
- Über «früher erhaltene DS-Pakete» kommen Sie zu den DS-Weinen, die Sie in der Vergangenheit erhalten haben.
- Für die Videos: einfach auf den Video-Button klicken.
- Über «alle DS-Weine zum günstigen Service-Preis» finden Sie zur jeweils aktuellen Liste der Weine, die Sie günstiger bestellen können (oder auch direkt über [www.delinat.com/ds-weine](http://www.delinat.com/ds-weine)).

# MeinDS



Die DegustierService-Idee

## Grosse Vorteile auch für Winzer

Der DegustierService ist 20 Jahre alt. Er entstand aus der Idee, neue Weine zu Hause kennen zu lernen und unbeeinflusst beurteilen zu können. Im Laufe der Jahre wurde der DS, wie er von vielen Kunden genannt wird, immer weiterentwickelt. Die Vorteile für Kunden sind augenfällig: Man lernt auf sympathische und unaufdringliche Weise immer wieder neue Weine kennen, die stets zur aktuellen Saison passen. Die begleitenden Unterlagen informieren über Herkunft, Herstellung und den Wein selbst. Und dank des reduzierten Preises wird das Kennenlernen doppelt attraktiv.

Dass der DegustierService auch für Winzer grosse Vorteile bringt, ist weniger bekannt. Hier lassen wir stellvertretend zwei Stimmen zu Wort kommen:

Was bedeutet der DegustierService für euer Weingut?

**Christine Saurel vom Weingut Montirius im Rhôneal:** Treue und Partnerschaft mit Delinat. Es erfüllt uns mit Stolz, bei diesem grossen Projekt, das so viele Leute erreicht, dabei zu sein. So können wir mit dem Wein direkt unsere Philosophie des biodynamischen Weinbaus bekannt machen. Wir fühlen uns von Delinat verstanden und respektiert; unsere Arbeit wird im DS in Worte und Bilder gefasst.

**Josep M. Albet i Noya aus dem Penedès:** Für uns gibt es Sicherheit, da die Weine für den DS frühzeitig eingeplant werden können. Darüber hinaus werden unsere Weine den Kunden auf eine Weise vorgestellt, wie es sonst gar nicht möglich wäre.

Welches ist die grösste Herausforderung für euch, einen Wein für den DegustierService zu erzeugen?

**Christine Saurel:** Für den DS müssen wir eine hervorragende Qualität in genau bestimmter Menge bereitstellen können.

**Josep M. Albet i Noya:** Die Herausforderung liegt darin, den Kundengeschmack zu treffen, ohne dem Wein sein Gesicht zu nehmen. Hier spielt Delinat eine wichtige Rolle als Vermittler zwischen Kunde und Winzer. Durch den engen Kontakt zu Delinat befinden wir uns in einem permanenten Optimierungsprozess; sei es im Weinberg oder im Keller. Zum Beispiel der Vinya Laia blanc: Dieser Wein wird teilweise im Barrique ausgebaut. Zusammen mit Delinat suchen wir die Partien für die Reifung im Barrique aus. Gemeinsam legen wir den Zeitpunkt fest, wann der Wein aus dem Fass geholt werden soll. Delinat kennt den Kundengeschmack; das ist wichtig, denn schnell ist ein Wein «überholt».

Wie könnte der DS noch verbessert werden?

**Christine Saurel:** Vielleicht mit einer DVD über das Weingut, die man dem DS-Paket beilegt, oder mit einem Film über das Weingut auf der Delinat-Website.

**Josep M. Albet i Noya:** Der Delinat-DS ist einzigartig vor allem auch deshalb, weil nur



Christine Saurel, Weingut Montirius, im Gespräch mit Emil Hauser, Weineinkauf Delinat

biologische Weine angeboten werden. Nach meiner Beurteilung liegt die Weinqualität deutlich über jener von normalen Weinclubs. Vielleicht wäre es interessant, einen Treffpunkt zu organisieren, wo DS-Kunden Weine degustieren und darüber diskutieren könnten; wie im Abhollager in St. Gallen.

Interviews: David Rodriguez und Emil Hauser

## Kochlust PUR

«Mit Sicherheit geniessen» heisst das Motto der BIO-Hotels. Gäste werden hier mit Speisen aus kontrolliert biologischem Anbau verwöhnt – zu 100 Prozent! Die Gruppe umfasst heute 60 Hotels in sieben europäischen Ländern. Als Visitenkarte erschien Anfang des Jahres das Buch «Kochlust PUR – eine kulinarische Reise durch die BIO-Hotels». Auf rund 300 Seiten verraten 20 Küchenchefs ihre besten Rezepte. Die Journalistin, Fotografin und Ernährungswissenschaftlerin Andrea Knura (lesen Sie auf Seite 31) fing die Kreationen in Wort und Bild ein – ein faszinierendes Werk und eine beeindruckende Reise zu den besten BIO-Hotels.

Delinat durfte den Bereich Biowein mitgestalten und die Gerichte mit Weintipps ergänzen. Das Buch kann bei Delinat bestellt werden; Telefon, E-Mail und Website siehe Impressum Seite 4.



Kochlust PUR  
Art. 9777.00 CHF 40.- / € 25.-

**BIO HOTELS**  
mit Sicherheit geniessen



Gönnen Sie sich ein paar Tage in einem BIO-Hotel. Lassen Sie sich verwöhnen, geniessen Sie die gepflegte Bioküche mit einem Glas Wein aus gesunder Natur!

[www.biohotels.info](http://www.biohotels.info)

# Testen Sie Ihr Weinwissen

Quiz starten

Das Weinquiz auf der Delinat-Website zieht Hunderte in seinen Bann. Während die meisten spielerisch ihr Weinwissen prüfen und verbessern, zielen Quiz-Profis einzig darauf ab, in kurzer Zeit möglichst viele Fragen zu beantworten. Wer eine Frage falsch beantwortet, muss von Neuem beginnen.

Was muss man über Wein wissen, um ihn geniessen zu können? Nichts, denn ein gutes Glas Wein erklärt sich von selbst. Weinquiz-Profis sind anderer Meinung. Wer weiss, dass der Duft von Holunder von der Sauvignon-blanc-Traube stammt, geniess ihn bewusster. Wer erkennt, dass ein Blauburgunder in einem grossen, bauchigen, dünnwandigen Glas bei 17° Celsius sein Bukett am schönsten entfaltet, freut sich doppelt. «Weintrinker sind intelligenter», fanden Forscher in einer Studie heraus. Kann sein, dass der rote Saft, mässig getrunken, hilft, die Gehirnwindungen in Schwung zu bringen. Gut möglich auch, dass Weintrinker von Natur aus eher zur Zunft der Leser und Denker gehören.

Thomas Baur (52) hat es im Delinat-Weinquiz auf 1600 Punkte gebracht. Der Musik- und Fachdidaktiklehrer lebt zusammen mit seiner Frau und seinen beiden Kindern in Bolligen bei Bern. WeinLese hat sich mit ihm unterhalten:

**Thomas Baur, sind Sie ein Computerfreak?**

Nein, ich bin überhaupt kein Computerfreak. Internet Spiele oder Playstation sind für mich uninteressant. Allerdings arrangiere ich an meinem Computer Musik für meine Jugendbigband. Und wenn Delinat in zwei Jahren den 30. Geburtstag feiert, kommen wir zum Fest und spielen ein von mir komponiertes Geburtstagsständchen.

**Sie liegen bei unserem Weinquiz mit 1600 Punkten auf einem der vordersten Plätze. Wie oft spielen Sie mit und wie lange bleiben Sie jeweils dran?**

Zu Beginn habe ich öfter gespielt, aber immer höchstens eine Stunde. Die Fragen sind schon lange kein Problem mehr, mit der Zeit weiss man die Antworten darauf. Nun geht es eigentlich nur noch um die Geschwindigkeit und die Fingerfertigkeit.

**Woher kommt Ihr profundes Wissen über Wein?**

Von Delinat. Zudem interessiert mich dieses Thema schon länger. Ich finde es faszinierend, wie man aus einer Frucht, welche an vielen Orten ähnlich ist, so viele verschiedene Resultate erzielt. Ich habe durch das Quiz viel dazugelernt. Wer weiss denn schon, was zum Beispiel Ampelografie ist? Das ist die Rebsortenkunde. So etwas lernt man auf Level 1.

**Welche Tipps haben Sie für Quizspieler, die nicht so versiert sind wie Sie?**

Da fällt mir eigentlich nichts Brauchbares ein. Ich habe ein gutes Gedächtnis – so lernt man die Antworten mit der Zeit auswendig. Und wie bereits erwähnt: Es braucht eine ausgesprochen gute Fingerfertigkeit.

Wer mehr weiss, trinkt Wein verständnisvoller und mit mehr Genuss. Das Delinat-Weinquiz fördert Weinwissen



**Sie sind beim DegustierService Weisswein und exklusiver Rotwein und Rosé dabei.**

**Was schätzen Sie an diesem Service?**

Dank diesem Service habe ich sehr schöne Weine kennen gelernt und viel über den Weinbau erfahren. Vor 25 Jahren stand der Biowein noch nah beim Essig im Regal, so quasi unter der Rubrik «gut gemeint statt wirklich gut» – das hat sich geändert. Vor allem bei den exklusiven Rotweinen sind ganz schöne Gewächse dabei. Ich bin kein grosser Weintrinker und trinke nicht täglich Wein. Es gefällt mir aber, in guter Gesellschaft von Kollegen ein Glas Wein zu geniessen – das sind gute Momente. Zudem bin ich ein Freund von guten Fachgeschäften mit Beratung – und das ist bei Delinat sehr gut gewährleistet. Ausserdem finde ich die Philosophie, die dahintersteckt, sympathisch. Mittlerweile habe ich einige Kollegen, welche meinen kleinen, bescheidenen Weinkeller sehr schätzen.

Interview: Irene de Cristofaro-Wipf

Testen Sie Ihr Weinwissen auf [www.delinat.com/ds-weinquiz.html](http://www.delinat.com/ds-weinquiz.html)

Jeden Monat gibt es 10 Preise zu gewinnen: eine Magnumflasche Château Duvivier «Les Müriers» im Wert von 73 Franken/46 Euro und neun Überraschungspakete mit Delinat-Weinzubehör, CDs, Büchern im Wert von 20 bis 40 Franken/12 bis 24 Euro.

## Bisher gewonnen haben

- Februar: Urs Falk, Steinhausen (1668 Punkte)
- März: Manfred Hucketewes, Gütersloh (1628 Punkte)
- April: Susanne und Michael Hillmann, Ibbenbüren (1636 Punkte)
- Mai: Oliver Krautter, Grossbottwar, (1627 Punkte)
- Juni: Urs Falk, Steinhausen (1638 Punkte)





# Wie ich «Vinochologe» wurde

Von Thomas Vaterlaus

**«Nach dem ersten Schluck weinte ich fünf Minuten lang die wohl glücklichsten Tränen meines Lebens. Ich musste mich mit meinem Glas in eine Ecke zurückziehen, um mit mir in Klausur zu gehen ...». Dieses Zitat stammt nicht etwa aus dem neusten Werk von Rosamunde Pilcher, sondern aus der Bewertung des 1937er d'Yquem, festgehalten von der beschwingten Feder des grossen helvetischen «Bordologen».**

Wie unschwer zu erkennen ist, pflegt der Mann eine ausgesprochen bildhafte Degustationssprache. Diese hat zahlreiche Nachahmer gefunden, etwa jenen einschlägig bekannten Gastronomen, der jedes Mal, wenn er einen üppigen Syrah oder Shiraz degustiert, den immensen Busen von Pamela Anderson vor seinem geistigen Auge aufgehen sieht und seinen Mitmenschen diese raumfüllende Vision gerne und oft mitteilt. Dann gibt es einen Önologen im Staatsdienst, der bei seinen Kommentierungen immer zuerst detailliert auf die «Weichteile» eines Weins zu sprechen kommt, also auf dessen Eingeweide, Muskeln, Sehnen und Bindegewebe (wie sie ja auch bei der herbstlichen Schlachtung des Hauschweins zutage treten). Nicht zu vergessen jene nervigen Kellermeister und Winzer, die es beim Degustieren – mit Ausnahme ihrer eigenen Weine – immer schaffen, einen kleinen Fehler zu finden. Und zu guter Letzt ist da noch jener bekannte Sommelier, der sich im öffentlich-rechtlichen Fernsehen zu seinem beschränkten geistigen Horizont bekannte, indem er sagte: «Ob ich Chianti oder Côtes-du-Rhône trinke, ist mir egal, Hauptsache, es ist ein Franzose!»

Irgendwann kam ich zum Schluss, dass Weinkomentierungen ungleich mehr

über die urteilenden Personen aussagen, als über die von ihnen beschriebenen Weine. Im Jahr 2011 beschloss ich, diese Erkenntnis zum Beruf zu machen, und machte in der Folge eine atemberaubende Karriere als freischaffender «vinochologischer Lebensberater». Ich riet Frauen, sie sollten lieber Pinot-noir-Trinker heiraten als Merlot-Säuer, aber auf jeden Fall die Finger von Liebhabern überextrahierter Zinfandels mit mehr als 15 Volumenprozent Alkohol lassen. Ich konnte wissenschaftlich nachweisen, dass es den so genannten «Mächtigkeitstrinker» gibt, etwa den Bauunternehmer, welcher am liebsten fette Chardonnays mit viel Eichenholzwürze trinkt, während Softies in semikreativen Berufen (zum Beispiel Flötenlehrer) eher Gewürztraminer bevorzugen und Mathematiker die klar erkennbare Struktur eines Rieslings schätzen.

## Robert Parker pedantisch nüchtern

In meinem Sachbuch «Erzähl mir von deinem Wein, und ich sag dir, wer du bist» (erschienen 2012) legte ich auf eindrückliche Weise offen, dass der viel geschmähte US-Weinpapst Robert Parker mit geradezu pedantischer Nüchternheit seine Weine bewertet, was ihn wesentlich sympathischer erscheinen lässt als jene Plaudertanten, die jeden Wein als Projektionsfläche für ihr ausuferndes Ego missbrauchen. Die Analyse der Schriften, Zeichnungen und Fotos des englischen Autors Hugh Johnson ergab, dass es sich hierbei um einen ausgesprochen feinsinnigen und hochgebildeten englischen Gentleman handelt. Johnson hatte in jungen Jahren in einem Weinkeller im Burgund einmal zufällig ein rustikales Glas fotografiert, indem kurz zuvor ein hellgrün schimmernder Chablis eingeschonert wor-

den war, der so kalt war, dass das Glas sofort beschlug. Obwohl das Foto nicht ganz scharf war, veröffentlichte es Johnson in seinen Büchern zusammen mit dem Hinweis, dass der Wein auf dem Bild so frisch wirke, dass ihm noch heute, 30 Jahre später, das Wasser im Munde zusammenlaufe, wenn er es betrachte. Mit diesem Kommentar erbrachte Johnson den Beweis, das blumige Weinbeschreiben durchaus Sinn machen können, wenn sie von Intelligenz und Beobachtungsgabe geprägt sind und nicht vom Hang zur Selbstdarstellung.

Ab 2015 nehmen nun zunehmend auch Grosskonzerne meine «vinochologischen Dienste» in Anspruch. So führe ich mit Kandidaten für Top-Kaderstellen ausgiebige Weininterviews mit anschliessendem Augenschein ihres privaten Weinkellers. Seit meine «vinochologischen Gutachten» entscheiden, wer die einflussreichsten Jobs in der Wirtschaft bekommt, ist die Qualität im Topmanagement nachhaltig gestiegen. Als es etwa 2017 um die Wahl eines neuen CEOs für die grösste Schweizer Privatbank ging, konnte ich die menschlichen Defizite des favorisierten Kandidaten offenlegen, der in seinem Privatkeller über 20 Premier Crus des legendären Jahrgangs 1947 horte, aber noch nie einen dieser 47er entkorkt hatte, weil sich, so sagte er, bisher noch keine ihm hochkarätig genug erscheinende Gästerunde in seinem Haus eingefunden habe. Den Job bekam dann übrigens ein junger Familienvater, der seit Jahren den billigsten Cru bourgeois trinkt, der bei seinem Weinhändler in 12er-Holzkisten erhältlich ist. Dies, weil er die Holzkisten dringend braucht, um das Spielzeug seiner vier Kinder zu verstauen.

In meiner Tätigkeit als «Vinochologe» ist mir in den letzten Jahren so viel Borniertheit, Heuchelei und Protzertum begegnet, dass ich heute für jeden Weinkommentar, der Ehrlichkeit erkennen lässt, froh bin. Darum hege ich grosse Sympathien für jenen Heiratswilligen, der – so berichtet es «der grosse helvetische Bordologe» gerne bei seinen Veranstaltungen – in der Bordelaiser Tageszeitung «Sud Ouest» eine Kontaktanzeige mit folgendem Inhalt aufgegeben haben soll: «Möchte Frau mit Château heiraten. Bitte um Zuschriften mit Foto (vom Château).»

# Kunst muss nicht verstanden werden



Jürgen von der Mark ist ein Weinphilosoph. Das merkt man sofort, wenn er über den edlen Rebensaft spricht. Er betrachtet Wein als etwas Erhabenes. Bei seiner Reise ins Penedès (WeinLese berichtete darüber in der Nr. 10) besuchte er mit David Rodriguez von Delinat den Maler Félix Plantalech. Dessen Bilder zieren einige Delinat-Weine von Albet i Noya.

Jürgen von der Mark: Wie entstehen deine Werke? Ist es Kopfarbeit oder lässt du die Themen auf dich zukommen?

Félix Plantalech: Meine Bilder können mit einem Weg verglichen werden. Wenn ich mich auf den Weg begehe, so entstehen mit jedem Schritt neue Ideen und Erkenntnisse. Selbstverständlich gibt es auch Pausen auf diesem Weg, dann ist Betrachten und Reflexion angesagt. Das Malen eines Bildes ist vielleicht auch mit einer Flussfahrt vergleichbar, einmal reissende Strömung, dann wieder friedlich mit ruhigem Lauf. Ja, es steckt schon viel Kopfarbeit dahinter. Meine Quellen sind Literatur, Poesie, Philosophie und mein Empfinden gegenüber meinem Land und seinen Menschen. Es



Félix Plantalech im Gespräch mit Master of Wine Jürgen von der Mark

geht mir nicht darum, eine Landschaft möglichst naturgetreu wiederzugeben. Meine Bilder reflektieren, wie ich die Dinge sehe, erlebe und was ich denke.

Unter Künstlern gibt es solche, die an einem einzigen Tag gleich mehrere Werke erschaffen und andere, die mehr Zeit benötigen. Zu welchen gehörst du?

Es kann vorkommen, dass der geistige Prozess sehr lange dauert und die Umsetzung sehr schnell geschieht; vielleicht ist es nur ein einziger Strich. Für meine Bilder lasse ich mir Zeit. Wie viel hängt davon ab, wie der «Weg» verläuft.

Ich mache Wein und versuche immer, einen sehr guten Wein zu machen. Das ist nicht Kunst. Aber ich habe eine sehr emotionale Bindung zu meinem Wein und es ist mir lieber, wenn ich die Leute mag, die meinen Wein kaufen.

Ja, das geht mir mit meinen Arbeiten ähnlich.



Ein Bild von Félix Plantalech ziert das Etikett des Cava Espriu von Albet i Noya

Vielen Künstlern ist es wichtig, ihre Bilder zu erklären, wie etwa Mondrian oder Dufuffet. Andere wiederum verweigern sich komplett und lassen den Betrachter mit dem Werk allein. Wie sieht es bei dir aus?

Kunstwerke sollten individuell interpretiert werden. Sowie ich mein Werk erkläre, verbaue ich andere Betrachtungsweisen. Ein Werk allein hat eine beschränkte Aussagekraft über einen Künstler und seine Ideen. Erst über sein Gesamtwerk erkennt man sein Schaffen und kommt ihm dabei näher. Dann gibt es Kunstliebhaber, die ein Werk aus rein ästhetischen Gründen kaufen. Sie wollen nichts darüber wissen. Nüchtern betrachtet ist Kunst ein Produkt, das gekauft werden soll. Ich muss von meiner Arbeit leben können. Wie sagte Oscar Wilde: «Die Frauen sind dafür geschaffen, geliebt zu werden und nicht dafür, verstanden zu werden». Kunst muss nicht verstanden werden, Kunst ist da, damit man sie mag.

Interview: Jürgen von der Mark



Ferien in Kro  
vom 20.  
bis zum



# Tagebuch einer Winzerin

mak. Jede Jahreszeit bringt dem Weinbauern neue Aufgaben, stellt ihn vor Herausforderungen. Stellvertretend für die vielen Delinat-Winzer schildert hier eine Winzerin, was in den letzten Wochen geschah.

## 28. April

Der April war verhältnismässig kühl und nass. Dies verzögerte den Austrieb und das Wachstum der Reben. Vereinzelt traten Kräusel- und Pockenmilben auf. Dank der grossen Biodiversität in meinem Rebberg mache ich mir darüber aber keine Sorgen. Die Nützlinge werden sich um dieses Problem kümmern.

Zu den wichtigsten Arbeiten im Rebberg im Frühling gehört das Erlesen. Dabei werden unnötige Triebe herausgebrochen. Somit ist dies ein Schritt zur Ertragsregulierung. Es ist wichtig, diese Arbeit früh zu machen. Dadurch «verschwendet» die Rebe nicht unnötig Energie an unnütze Triebe. Wichtig

ist, dass man Triebe lässt, die für den nächstjährigen Schnitt sinnvoll sind, und natürlich, dass die Triebe über die Länge der Rebe verteilt sind.

## 3. Juni

Der Rückstand, den wir noch Ende April hatten, ist nun praktisch aufgeholt. Der Mai bei uns war so bezaubernd, dass man praktisch zusehen konnte, wie die Triebe wachsen. Die Blüte steht kurz bevor. Hoffentlich regnet es in dieser Zeit nicht. Da die Rebe ein Selbstbestäuber ist, kann nasses Wetter die Blüten verkleben, was zu einer schlechten Befruchtung führt.

## 24. Juni

Obwohl das Wetter nicht durchgehend trocken war, schätze ich den Verlauf der Blüte als positiv ein. Wichtig ist jetzt, dass die Traubenzone ausgelaut wird. Dabei bricht man die Blätter heraus, damit die Trauben locker hängen und gut durchlüftet werden. Das ist die beste Massnahme gegen Pilz-

krankheiten. Durch das feuchte und warme Wetter habe ich schon einen ersten Befall vom Falschen Mehltau.

## 15. Juli

Die Arbeiten im Rebberg scheinen kein Ende zu nehmen! Neben dem Auslauben müssen die Triebe von oben gekürzt werden. Einerseits würden sie sonst durch das Herunterhängen die Rebe beschatten. Aber der wichtigere Grund ist, dass die Rebe dazu neigt, mehr in das Wachstum als in die Trauben zu investieren. Durch das Kappen kann man sie überlisten. Und natürlich stehen die ganze Zeit Pflanzenschutzmassnahmen und das Mähen der Rebzeilen auf dem Programm. Ich befahre immer nur jede zweite Rebzeile, wobei ich diese von Jahr zu Jahr wechsle. Dadurch verteilt sich die Bodenbelastung durch die schweren Maschinen. Und in der unbefahrenen und somit auch nicht gemähten Zeile können die Kräuter, Gräser und Blumen gedeihen.

## 10. August

Der Rotwein der letzten Ernte ist bereit zur Füllung. Ich lasse ihn gerne noch ein bis zwei Monate in der Flasche, bevor ich ihn an meine Kunden liefere. Dadurch kann er sich von den Strapazen der Abfüllung erholen. Ausserdem ist es erstaunlich, welche Entwicklung ein Wein in der Flasche noch macht. Schon nach einem Monat wirkt der Wein runder als noch vor der Füllung. Auch habe ich begonnen, die Ernte zu planen. Das Erntepersonal muss organisiert werden. Die guten Helfer muss man sich früh sichern. Schliesslich möchte ich, dass die Ernte zügig vorangeht und nur die gesunden Trauben den Weg in den Keller machen.

## 12. August

Die Trauben haben sich schon leicht zu färben begonnen. In den letzten paar Wochen vor der Ernte bin ich immer besonders angespannt. Einerseits bin ich froh, dass die Reben gesund sind und nicht durch irgendwelche Wetterkapriolen im Mitleidenschaft gezogen wurden. Aber die Angst, dass doch noch etwas passiert und somit die Arbeit eines ganzen Jahres zerstört wird, ist immer präsent.

## 20. August

Vor der Ernte kann sich der Winzer nun ein paar Tage Ferien gönnen!

# Was heisst ...

## ... Ampelografie?

Die Ampelografie ist die Wissenschaft über das Beschreiben (-grafie) der Rebsorten (ampelos = griech. Weinstock). Nachdem im Laufe der Geschichte unterschiedliche Merkmale zur Rebsortenbeschreibung eingesetzt wurden, sind diese heute international standardisiert und festgehalten. Als wichtigste Merkmale zur Sortenbeschreibung und -differenzierung gelten heute die Triebspitze, das Blatt, die Traube sowie die Beere. Die Technik des genetischen Fingerabdrucks ermöglicht es mittlerweile, Rebsorten zunehmend auch anhand von genetischen DNA-Profilen zu charakterisieren.

[www.delinat.com/ampelografie.html](http://www.delinat.com/ampelografie.html)

## ... Traubenwickler?

Der Traubenwickler ist ein gefährlicher Insektenschädling im Weinbau, der in zwei bis drei Generationen pro Jahr auftritt. Besonders die Larven der zweiten Generation (Sauerwürmer) sind gefürchtet, da sie sich in die Trauben bohren und die Graufäule begünstigen. Diese



Der Einbindige Traubenwickler (*Eupoecilia ambiguella*) ist ein Schmetterling (Nachtfalter) aus der Familie der Wickler (Tortricidae)

macht die Traubenverarbeitung unmöglich. Zur Bekämpfung werden im biologischen Weinbau künstliche Pheromone (Sexuallockstoffe des Weibchens) im Weinberg eingesetzt. Die hierdurch angelockten Männchen fliegen pausenlos umher und geben irgendwann erschöpft auf, ohne Nachwuchs gezeugt zu haben.

[www.delinat.com/traubenwickler.html](http://www.delinat.com/traubenwickler.html)

## ... Frizzante?

Frizzante (auch Vivace) ist die italienische Bezeichnung für einen Perlwein. Sie entspricht dem französischen Pétillant. Sein klassisches Prickeln erhält der Frizzante im Gegensatz zum Schaumwein durch den künstlichen Zusatz von Kohlendioxid. Diese Technik wird auch bei der Produktion des Spumante angewandt. Der einzige Unterschied zwischen diesen beiden Perlweinen ist der Kohlendioxiddruck, der beim Frizzante geringer ist.

[www.delinat.com/frizzante.html](http://www.delinat.com/frizzante.html)

## ... Rebschnitt?

Im Winter (Januar bis Ende März) werden unerwünschte Teile der Rebe (überschüssige Triebe) vom Winzer herausgeschnitten. Ohne Rebschnitt würde die Rebe unkontrolliert wuchern. Ziel des Rebschnitts ist die Ausgewogenheit zwischen Ertrag (Menge der Trauben) und Wachstum des Rebstocks. Somit ist der Rebschnitt von entscheidendem Einfluss für die Qualität eines Weines. Beim Rebschnitt werden eine Vielzahl an Rebschnittmethoden unterschieden, welche durch verschiedene Faktoren (z. B. Bodentyp, Rebsorte, Klima, Erziehungsform etc.) beeinflusst werden.

[www.delinat.com/rebschnitt.html](http://www.delinat.com/rebschnitt.html)

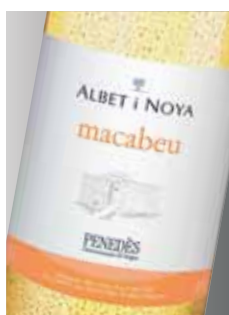
# Neu eingetroffen!



## Römerkeller Riesling vom Schiefer Qualitätswein Mosel 2007

Steile Lagen, reine Schieferböden, von Hand gepflegte Rebstöcke und biologische Bewirtschaftung schaffen an der Mosel die idealen Voraussetzungen für einen Traum von Riesling

Artikel-Nr. 5532.07,  
CHF 15.80 / € 9,50 (11€ 12,67)



## Albet i Noya Macabeu Penedès DO 2007

Wiederentdeckt: die Macabeo-Traube (auch Viura genannt). Sie ergibt blumige, harmonische Weine.

Artikel-Nr. 5659.07,  
CHF 11.90 / € 6,90 (11€ 9,20)



## Domaine du Jas Côtes-du-Rhône AC 2007

Ein Côtes-du-Rhône für Kenner, gekeltert aus Grenache- und Syrah-Trauben. Der ideale Begleiter zur Mittelmeerküche.

Artikel-Nr. 2752.07,  
CHF 11.90 / € 6,90 (11€ 9,20) bis 20.10.2008  
DS-Preis € 6,20



## Pàmpina Sicilia IGT 2007

Ein charmanter Sizilianer für jeden Tag aus Nero d'Avola, der bedeutendsten Traube Siziliens, abgerundet mit etwas Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah – Ferienstimmung garantiert!

Artikel-Nr. 3362.07  
CHF 9.90 / € 5,90 (11€ 7,87) bis 20.10.2008 DS-Preis € 5,30



## Isola dei Nuraghi IGT 2007

Zwei der beliebtesten Delinat-Weine in einem: Cannonau und Monica. Überzeugen Sie sich von der glücklichen Vermählung!

Artikel-Nr. 1346.07,  
CHF 11.90 / € 6,90 (11€ 9,20) bis 20.10.2008  
DS-Preis € 6,20



Rund 300 Aktionärinnen und Aktionäre der Château Duvivier AG besuchten die Generalversammlung vom 21. Juni in Zürich – ein Rekord. Der Einladungsbrief enthielt denn auch Brisantes: Die Geschäftsleitung kommt zum Schluss, dass das jetzige Modell des Gästebetriebes nicht mehr überlebensfähig sei. Der Verwaltungsrat empfiehlt deshalb, das Konzept zu ändern.

Verwaltungsratspräsident Hubert Lämmli kann eine positive Entwicklung des Weinbaus präsentieren, was vom Aktionariat mit Freude zur Kenntnis genommen wird. Die Anstrengungen des Weingutsleiters Antoine Kaufmann tragen Früchte; das belegen zahlreiche Auszeichnungen für die Weine von Château Duvivier. Ein wichtiger Bereich des Weinbaus sind die Forschungsprojekte. Daniel Wyss, Delinat-Umweltbeauftragter, stellt die aktuellen Projekte vor. Es sind Langzeitstudien, teilweise schon vor Jahren eingeleitet von Dr. Pierre Basler und heute wissenschaftlich begleitet vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau in Frick (FiBL). Delinat stellt dazu als Forschungsbudget jährlich einen sechsstelligen Betrag zur Verfügung

## Erfolgreiche Bio-Forschung

Forschungsthemen sind zurzeit die ökologischen Ausgleichsflächen, der biodynamische Weinbau und pilzresistente Rebensorten. Erfolgreich abgeschlossen wurde die Studie zur Kupferreduktion. Der in den Delinat-Richtlinien geforderte minimale Einsatz von Kupfer wurde vor fünfzehn Jahren noch als unrealistisch kritisiert. Château Duvivier bewies im Praxisversuch, dass eine drastische Reduktion ohne stärkeren Mehltaubefall möglich ist und setzte so ein Signal für viele Winzer der Region und in ganz Europa.

Der Gästebetrieb zeigt für das Geschäftsjahr 2007 das schlechteste Resultat seit vier Jahren, was bei einer Auslastung von 85 Prozent erstaunen mag. Doch der Wechselkurs (die Logiernächte werden in Schweizerfranken abgerechnet) sowie stark gestiegene Nahrungsmittelpreise und Personalkosten belasten das Geschäftsergebnis. Nach Einschätzung der Geschäftsleitung und des

Château Duvivier

# Erfolgreiches Weingut oder kränkelnde Ferienresidenz?

Verwaltungsrates besteht beim aktuellen Modell kein weiterer Spielraum für Kosteneinsparungen. Eine erneute Preiserhöhung wäre andererseits kaum vertretbar und würde die Nachfrage gefährden.

## Wie geht es weiter?

Aufgrund der vorliegenden Zahlen sieht sich der Verwaltungsrat gezwungen, das Konzept des Gästebetriebes zu hinterfragen, denn er ist nicht bereit, den Gastronomiebetrieb mit Quersubventionen zu betreiben. Er schlägt deshalb vor, ab 2010 das ganze Château mit seinen 18 Zimmern wo-

runge stelle sich immer die Frage, in welche Richtung diese gehen soll.»

Der Verwaltungsrat ist offen für neue Ideen. Unter der Leitung des langjährigen Aktionärs Ottili Bisang (ottili.bisang@credit-suisse.com) wird eine Task Force gebildet, die bis Dezember 2008 Vorschläge ausarbeiten soll, wie der Gastronomiebetrieb kostendeckend geführt werden könnte. Wie gewohnt geht die Generalversammlung mit einer Weinprobe zu Ende.

Christoph Spahr, Verwaltungsrat



Rekordteilnahme an der Generalversammlung 2008

chenweise an Firmen, Vereine oder auch an Kursveranstalter, Aktionäre oder Private zu vermieten. Diese sind für die Verpflegung selbst zuständig. Dieses Konzept wird von einigen Aktionären nicht gutgeheissen. Hubert Lämmli zeigt für die verschiedenen Meinungen Verständnis: «Bei einer Verände-

# Mit Pestiziden in die Sackgasse

In Wein aus Frankreich und Italien wurden in einer Studie Pestizide nachgewiesen, die nach EU-Einschätzung Krebs erzeugen können. Gut abgeschnitten hat der kontrolliert biologische Anbau. Von den sechs getesteten Bio-weinen enthielten fünf keine feststellbaren Pestizide. Im sechsten Muster wurden geringe Pestizidspuren entdeckt, die vermutlich aus Verwehungen benachbarter Rebberge stammten.

Anfang Jahr erschreckte eine Studie besorgte Bürger und verärgerte gleichzeitig die Beschwichtigter: Auftraggeber der Studie war PAN, das Pesticide Action Network, eine Vereinigung von über 600 Organisationen, welche sich für den Schutz der Umwelt einsetzt. PAN liess 40 Rotweine aus 8 verschiedenen Ländern untersuchen; in 34 Weinen stellte man Pestizide fest. Durchschnittlich wurden pro Wein 4 verschiedene Pestizide entdeckt, im Höchstfall sogar deren 10.

«Grenzwerte werden willkürlich festgelegt.»

Konservative Politiker warnten sogleich davor, voreilig falsche Schlüsse daraus zu ziehen, denn die Weine seien ja nach bestehendem Gesetz völlig unbedenklich, da die gesetzlichen Limiten nicht überschritten wurden. Für eine deutsche Abgeordnete der Grünen sind das dagegen «alarmierende und schockierende Ergebnisse». Michael Hornickel meinte dazu in der Zeitschrift «Weinwelt» (Nr. 4/2008): «Niemand kann wirklich wissen, in welcher Dosis diese Stoffe unbedenklich sind», kommt aber zum Schluss: «Gerade in Deutschland ist (hier) durchaus seit zwei Jahrzehnten eine Entwicklung zu gezielterem und vernünftigerem Pflanzenschutz zu beobachten. Alles wird eher besser als schlechter.»

Pestizide im Wein erstaunen niemanden wirklich. Seit kleinste Spuren von Pflanzen-

schutzmitteln nachgewiesen werden können, findet man sie plötzlich überall. Auf Wiesen, in Gemüse und im Trinkwasser genauso wie in Hochgebirgsseen. Doch in welcher Konzentration sind die Giftstoffe gefährlich? Grenzwerte werden willkürlich festgelegt, Basis sind Tierversuche, die keine Langzeitschäden und oft andere Resultate zeigen, als die spätere Erfahrung beim Menschen ergibt. Grenzwerte werden meistens im Laufe der Zeit nach unten korrigiert – eine logische Konsequenz.

«So entstehen aus interpretierten Teilansichten gesetzliche Grenzwerte.»

Gemäss der französischen Zeitschrift «La Revue du vin de France» (Juni 2008) enthielten einige der in der PAN-Studie analysierten Weine bis zu tausend Mal höhere

## Leserumfrage

Was halten Sie von der Diskussion um Pestizide?

Senden Sie uns Ihre Meinung per E-Mail an: [leserbriefe@delinat.com](mailto:leserbriefe@delinat.com)



Pestizidmengen, als sie für Leitungswasser zugelassen sind. Im deutschen Landbau sind heute über 1000 Pestizide mit 253 verschiedenen Wirkstoffen erlaubt. Viele verlieren rasch ihre Wirkung, ähnlich wie Antibiotika. Die Schädlinge werden resistent. Zuerst muss mehr gespritzt werden, dann entwickelt die chemische Industrie potentere Chemikalien.



Mit ein paar Tests lässt sich die Gefahr eines neuen Pestizides nicht abschliessend beurteilen. Es gibt nur Teilansichten, die Gesamtwirkung auf das Ökosystem und die

In der EU werden 15 Prozent aller Pestizide auf Reben versprüht. Deren Anteil an der gesamten Landwirtschaftsfläche beträgt aber nur 3 Prozent!



menschliche Gesundheit ist viel weitreichender und die Zusammenhänge können nie ganz erfasst werden. So entstehen aus interpretierten Teilansichten gesetzliche Grenzwerte. Pestizide haben bisher immer in die Sackgasse geführt. Wir kennen kein einziges, das sich über längere Zeit als bedenkenlos und gleichzeitig wirksam erwiesen hat.

«Wenn ein Wein nur noch Euro 2,99 kosten darf, muss ein Weingut Höchstserträge erzielen.»

Der Pestizid-Einsatz ist bei Reben besonders gross. Gemäss PAN werden in der EU 15 Prozent aller Pestizide auf Reben versprüht. Deren Anteil an der gesamten Landwirtschaftsfläche beträgt aber nur 3 Prozent! Diese Situation hat 1980 dazu beigetragen, Delinat zu gründen, zur Förderung des biologischen Weinbaus. 28 Jahre Kampf gegen Windmühlen, wenn man die PAN-Studie betrachtet? Doch werden heute in Europa bereits 90 000 Hektar Rebberge biologisch bewirtschaftet; ganz ohne chemisch-synthetische Pestizide. Und von der Landwirtschaft insgesamt sind heute vier Millionen Hektar frei von chemisch-synthetischen Giften – eine Fläche, so gross wie die Schweiz! Aber nur 3 Prozent der Agrarfläche Europas; doch nur ein Tropfen auf einen heissen Stein?

Warum werden im Rebbau Pestizide verwendet? Es gibt mehrere Gründe: Wenn ein Wein nur noch 2,99 Euro kosten darf, muss ein Weingut Höchstserträge erzielen. Dadurch werden die Reben geschwächt; eine leichte Beute für Pilze und andere Schädlinge. Mit Chemie müssen die Reben künstlich am Leben erhalten werden. Auch ein für den Weinbau ungeeignetes Klima oder die falschen Rebsorten (Modesorten) erfordern oft den Einsatz von Pestiziden. Biologischer Weinbau braucht Geduld und Verständnis für die natürlichen Kreisläufe, das bedeutet auch mehr Aufwand. Dafür wird der Winzer mit besseren Trauben belohnt. Immer mehr Weingüter stellen um auf biologischen Anbau, gerade auch Topwinzer. Naturbelassene Reben in gesunden Böden bringen das Terroir klar zum Ausdruck. Sie sind Basis für grosse Weine.

Karl Schefer

[www.pan-germany.org](http://www.pan-germany.org)

[www.pan-europe.info](http://www.pan-europe.info)



## Weinreise in die Provence



pek. Bioweine, die Landschaft der Provence und zwei der schönsten Städte Frankreichs stehen im Zentrum einer Weinreise, welche Kuoni in Zusammenarbeit mit Delinat anbietet. Vom 5. bis 11. Oktober 2008 besuchen die maximal 19 Teilnehmer mit Weinexperte Emil Hauser von Delinat vier Weingüter und degustieren hervorragende Bioweine. Dazwischen bleibt genügend Zeit, Avignon und Aix-en-Provence auf eigene Faust zu entdecken. Die ersten 3 Tage ist Avignon der Ausgangspunkt der Exkursionen, wobei die bekannten Weingüter Montirius (Gigondas und Vacqueyras) und Pierre André (Châteauneuf-du-Pape) besucht werden. In der zweiten Wochenhälfte logieren

die Teilnehmer auf Château Duvivier, mitten in Reben, umgeben von unberührter Natur. Antoine Kaufmann, der Leiter des Weingutes, führt durch Reben und Keller und stellt die Forschungsprojekte für biologischen Weinbau vor. Ein Tagesausflug zur Domaine La Tour des Vidauz mit ihren imposanten Weinbergen gehört ebenso dazu wie eine Degustation von Oliven sowie Ziegen- und Schafkäse der Region.



Information und Buchung:

[www.kuoni.ch/ananea](http://www.kuoni.ch/ananea);

Telefon 044 277 45 45





- 1 Raúl Ripa Zudaire (Quaderna Via)
- 2 Alexander Pflüger (Weingut Pflüger)
- 3 Dani Sánchez Nogué und
- 4 Maria Barrena Belzunegui (Azul y Garanza)
- 5 Martina Korak (Delinat)
- 6 Marta Masachs (Albet i Noya)
- 7 François Meyer (Domaine Eugène Meyer)
- 8 David Rodriguez (Delinat)
- 9 Angela Michlits (Meinklang)
- 10 Josep Maria Albet i Noya
- 11 Emil Hauser (Delinat)
- 12 Daniel Wyss (Delinat)
- 13 Werner Michlits (Meinklang)

Schon Tradition:

# Winzertreffen auf Château Duvivier



Hinten: Christine und Eric Saurel (Montirius) mit ihren Töchtern, vorn: Jacqueline André (Domaine Pierre André)



Von links: Thomas und Jean-Pierre Achard (Achard-Vincent), Gilles Louvet (Cellier du Languedoc), Volker Paul Weindel (La Tour des Vidaux)

Winzer aus vier Ländern trafen sich im Juli auf Château Duvivier mit dem Delinat-Einkaufsteam. Dieses alljährliche Treffen wird von beiden Seiten gleichermaßen geschätzt: ein wertvoller Erfahrungs- und Wissensaustausch, aber auch eine Gelegenheit, in gelöster Ferienstimmung zusammen zu sein.

Wichtiges Gesprächsthema ist natürlich immer die Weinqualität und hier vor allem die Wünsche unserer Kundinnen und Kunden. Delinat fordert viel von den Winzern, will dafür aber im Gegenzug ein verlässlicher, fairer Partner sein. Die Winzer reagieren sehr interessiert und offen auf die Wünsche und machten auch sogleich Verbesserungsvorschläge. Hauptthemen in diesem Jahr waren Weine mit weniger Alkohol, mit etwas Restsüsse (auch beim Rotwein) und Weine ohne Schwefelbeigabe. Immer mehr Winzer prüfen, wie stark der Schwefelgehalt im Wein verringert werden kann ohne Einbusse bei der Lagerfähigkeit und der Aro-

matik. Das Thema stiess auf grosses Interesse. Einige Pioniere versuchen, ganz auf Schwefel zu verzichten. Die mitgebrachten Weinmuster waren allesamt korrekt, doch auch speziell in ihrer Art. Viele weitere Versuche sind nötig, hat man doch noch keine Erfahrung, wie lange haltbar solche Weine sind.

Traditionsgemäss werden beim Winzertreffen auch die Forschungsprojekte auf Château Duvivier erläutert, so unter anderem der Grossversuch mit pilztoleranten Rebsorten: eine Pionierleistung, sind doch diese Sorten im Weinbau der meisten EU-Länder verboten.

Sieger beim abschliessenden Boccia-Turnier waren klar die Südtaliener, was die Spanier nach dem Gewinn der Euro 08 gut verkraften konnten und die Franzosen quasi als Gastgebernation gerne zulassen.

Martina Korak



# Zum Nachdenken

Wie viel Wasser braucht es für eine Tasse Tee? Ungefähr 20 cl, würde man meinen. Tatsächlich sind es aber 35 Liter. Die Bewässerung der Teeplantagen, Wasser fürs Waschen der Teeblätter, für die Produktion des Teebeutels und der Verpackung – das summiert sich. Man spricht hier von virtuellem Wasserbedarf, weil eben nicht sofort ersichtlich ist, dass für eine Tasse Tee mehr als 20 cl Wasser nötig sind.

pek. Je nach Lebensmittel werden unterschiedliche Wassermengen verbraucht: 135 Liter für ein Ei, 250 Liter für 1 Kilogramm Kartoffeln, 800 Liter für einen Liter Milch, 1300 Liter für 1 Kilogramm Brot, 5000 Liter für 1 Kilogramm Käse und 15 000 Liter Wasser für 1 Kilogramm Rindfleisch. Und Wein liegt mit durchschnittlich 960 Liter Wasser mitten drin. In der Schweiz liegt der

senkten sich Teile der Stadt in den letzten 60 Jahren bis zu 7 Meter, weil darunter durch das Abpumpen des Grundwassers ein Vakuum entstand. Die Landwirtschaft ist an diesem Raubbau erheblich beteiligt; sie hat allgemein grossen Einfluss auf die natürlichen Ressourcen.

Gemäss BÖLW (Bund ökologische Lebensmittelwirtschaft Berlin) belastet der ökologische Landbau aber Rohstoffe und Umwelt weit weniger als der konventionelle Landbau. So erhöht der Bio-Landbau die biologische Aktivität und das Wasserspeichervermögen der Böden. Beschränkter Einsatz von Tiermedikamenten und Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide schonen das Grundwasser. Und wenn keine Pestizide und mineralischen Dünger verwendet werden, reduziert das den Energieverbrauch und die Emission klimawirksamer Gase. Die



Foto: Marc Wolf / Pheilo

Bis wir eine Tasse Tee geniessen können, braucht es 35 l Wasser ...



Foto: G. J. Schindler / Pheilo

... und bis ein Kilogramm Brot auf dem Tisch ist, sind 1300 l Wasser verbraucht

Wasserbedarf für Lebensmittel, die eine Person pro Jahr konsumiert, bei 2200 m<sup>3</sup> oder 2,2 Millionen Liter; das entspricht einem 2 Meter tiefen Schwimmbecken von 50 x 22 Metern.

Der Bedarf an Wasser ist grenzenlos. Grundwasser wird, ohne an nachfolgende Generationen zu denken, ausgebeutet. Gemäss dem Wissensmagazin «Einstein» des TV-Senders SF1 senkten sich in Mexico City

biologische Landwirtschaft ist auch hinsichtlich CO<sub>2</sub> bedeutend umweltschonender als der konventionelle Anbau; bezogen auf die bearbeitete Fläche reduziert sich der CO<sub>2</sub>-Ausstoss um rund 40 bis 60 Prozent. Das sollte nachdenklich stimmen.

#### Information:

[www.boelw.de/bioargumente.html](http://www.boelw.de/bioargumente.html)  
[www.sf.tv/sf1/einstein/index.php?docid=20080327](http://www.sf.tv/sf1/einstein/index.php?docid=20080327)  
[www.eawag.ch](http://www.eawag.ch) (Wasserforschungsinstitut der ETH Zürich)

Der «Goût Mieux»-Gastroführer

## Bio-Genuss im Restaurant

Urbanes Trendlokal oder urchige Berghütte, Landgasthof oder Spitzengastronomie, Personalrestaurant oder Szenebeiz: Die Geschmäcker sind verschieden, wenns ums Auswärtsessen geht. Dabei muss auf eines ganz sicher nicht verzichtet werden: biologischen Genuss!

Die Verwendung von biologischen, tier- und umweltgerechten Zutaten ist Voraussetzung für die Auszeichnung mit dem Gütesiegel «Goût Mieux». Die Restaurants werden regelmässig durch eine unabhängige Stelle auf die Einhaltung der «Goût Mieux»-Richtlinien kontrolliert. In jedem «Goût Mieux»-Restaurant ist daher ein garantiertes Mindestangebot an Bio-Gerichten zu finden.

Der soeben in seiner 7. Auflage erschienene «Goût Mieux»-Gastroführer lädt ein zu einer Entdeckungsreise durch die Schweizer Bio-Gastronomie. Die über 70 mit «Goût Mieux» ausgezeichneten Restaurants sind – übersichtlich nach Kanton und Ortschaft geordnet – detailliert und mit Bild beschrieben. Der «Goût Mieux»-Gastroführer ist wiederum mit dem Schweizer Bio-Einkaufsführer ergänzt, einem der umfassendsten Verzeichnisse dieser Art.

Bestellung/Direktdownload des Einkaufs- und Gastroführers, alle Informationen zu den «Goût Mieux»-Restaurants und viele weitere Informationen:

[www.goutmieux.ch](http://www.goutmieux.ch)



# «Man muss nicht warten, bis ein Wein wie alte Fassdauben schmeckt»

Die Zeit vergeht wie im Flug, nach fast zwei Stunden Gespräch über Geschichte, Kultur, Länder, Sprachen und Wein möchte man den Hörer noch immer nicht auflegen. Kein Wunder bei einem 67-jährigen Gesprächspartner, der durch die Welt gereist ist, unter anderem Lateinisch, Altgriechisch und Holländisch spricht, das Leben und den Wein liebt. Ein interessantes, fröhliches Gespräch mit Hartwig Fischer, eine Konversation, bei welcher nur noch eines fehlte: ein gutes Glas Delinat-Wein.

Er bedient sich versiert verschiedenster Sprachen, nur «Schwiizerdütsch», das kann und versteht Hartwig Fischer nicht, auch wenn er diese singende, angenehme Sprache liebt. «Sie klingt wie Musik in meinen Ohren», schwärmt er. Was er dabei besonders liebt, sind die Idiome, «man weiss immer, dass man mit einem Schweizer spricht, denn hinter jedem dritten Satz folgt ein: Oder?», schmunzelt der 67-Jährige, weitgereiste Delinat-Kunde. Sein Interesse für Sprachen, für Kultur und Musik kommt nicht von ungefähr. Er ist neun Jahre lang durch altsprachliche Gymnasien gegangen. «Das hinterlässt seine Spuren», sagt er, «gegen unseren Widerstand wurden wir von unserer Mutter an die Kultur herangeführt.» So ist er zur klassischen Musik gekommen, welche ihn seit Jahren sehr einnimmt, die Malerei weckt ebenso sein Interesse wie geschichtliche Bauten. «Ich mag es schon sehr gern, die alten Bauwerke zu bewundern, und ich kann durch ein altes Amphitheater gehen und mich daran ergötzen.» Einige Jahre seines Berufsleben lebte er studierte Nachrichtentechniker im tropischen Ausland. Während vier Jahren arbeitete er in Indien, gut drei Jahre lebte und wirkte er mitten in der Wüste Saudi Arabiens, wo er zusammen mit anderen im Rahmen von Regierungsberatungen eine Ausbildung für Berufsschullehrer zu entwickeln versuchte.

## Das Leben ist zu schön

Seine Liebe zu den Sprachen und zum Reisen ist geblieben. «Es soll ja angeblich so sein, dass man 60 Prozent seines Charakters mit den Genen bekommt. Mein Grossvater war Steuermann bei der königlichen Marine und meine Mutter war reisefreudig – das hat sich bei mir verfestigt.» Heute geht er es etwas langsamer an. «Wenn man über Jahrzehnte immer nur vier bis sechs Stunden schläft, dann spürt man das schon ein bisschen.» Schlafprobleme? «Nein, das Leben ist einfach zu schön, als dass man es verschlafen sollte.» Schon als Schüler hat er, statt nachts zu schlafen, Rundfunk aus allen Ländern gehört. Und noch heute, mit seinen 67 Jahren fragt er sich abends um zehn: «Was mach ich jetzt noch?» Dann setzt er sich an den Computer und verkauft übers Internet seine reparierten und restaurierten Rundfunkgeräte. Daran hängt sein Herzblut, die Faszination an der alten Technik hat nicht nachgelassen und so versucht er, diese Freude weiterzugeben.

## Der Student und der Weinhandler

Die Liebe zum Wein entdeckte Hartwig Fischer noch als Student. «Ich wollte bei einem Weinhandler eigentlich nur eine Flasche Wein kaufen», erinnert er sich, «dieser hat mich aber gleich zur ersten persönlichen Weinprobe gebracht und mir gezeigt, was so alles hinter einem Glas Wein steckt. Das fand ich hochinteressant und das hat mich geprägt.» Seither versucht er immer, herauszufinden, was er an einem Wein mag – und hier leistet ihm der Delinat-Degustier-Service grosse Hilfe. «Was ich da an Beschreibungen kriege, was ich alles aus der Weinlese erfahre, das finde ich beachtlich und das ist eine Dimension im Weinhandel, die ich nirgendwo anders gefunden habe.» Dank Delinat habe er erfahren, dass Wein jung und frisch und aromatisch sein kann. «Man muss nicht warten, bis der Wein schmeckt wie alte Fassdauben, so viel weiss



Hartwig Fischer, an seinem 66. Geburtstag: «Da habe ich darauf getrunken, dass meine Gäste Wein trinken, den *ich* gerne trinke – Delinat-Wein»

ich heute.» Auch das Olivenöl schätzt er ausgesprochen und er bezahlt gerne den hohen Preis dafür. Selbst wenn er ab und an gefragt wird: «Ja bist du denn des Teufels, so viel zu bezahlen?» Dann lautet seine Antwort: «Nein, ich bin des Geschmacks!» Wie er so erzählt und ins Schwärmen gerät, meint er: «Ich dachte viele Jahre, mich müssten sie vertauscht haben – es ist doch nicht möglich, dass ich Norddeutscher bin. Ich pass da nicht hin – wenn jemand in Norddeutschland in eine Kneipe kommt und «guten Abend» sagt, gilt er schon als geschwätzig. Ich liebe Wein und nicht Bier, ich esse gerne Tomaten und Rucola und nicht Schweinebraten und Sauerkraut.» Nun denn, zum Glück hat Delinat ihre Fühler bis in den hohen Norden ausgestreckt. Zum Glück für die Natur und die Genussmenschen. Ah ja, und noch eine Bitte hätte Hartwig Fischer: Er wünscht sich weitere gute, einfache Rezepte, «die koche ich gerne nach. Meine alte Weisheit lautet aber: Die Herstellung eines Essens darf maximal doppelt so lange dauern, wie der wohl genussliche Verzehr.» Wohl bekommen! Oder?

Irene De Cristofaro-Wipf



# Ein offenes Wort

Die letzten Liter Pasi3n fliessen in die grosse Zisterne. Sobald sie randvoll ist, verschliesst der Kellermeister den Deckel. Vor dem Verlad auf die Bahn wird der Verschluss vom Zoll plombiert. Alles verl3uft genau nach Vorschrift und doch: Weine, die offen importiert und vom H3ndler abgef3ullt werden, geniessen nicht immer den besten Ruf.

Delinat l3sst einfache Rotweine wenn immer m3glich «offen», das heisst in Zisternen, einf3hren. Wirtschaftliche, qualitative und nicht zuletzt 3kologische Gr3nde sprechen daf3ur. Ein wesentlicher Vorteil ist sicher der umweltfreundlichere Transport. Beim Import in Tanks wird keine unn3tige Verpackung 3ber Hunderte von Kilometer transportiert: Flaschen, Kartons und Palette. Dies ist auch wirtschaftlicher, der Gewichtszoll in der Schweiz f3llt geringer aus und «offen» kann rund die doppelte Menge Wein pro Lkw oder Bahnwagen bef3rdert werden: Der Kunde kauft so die Weine g3nstiger. Durch den Bahntransport entfallen auch m3gliche Leerfahrten der Lkws, was wiederum der Umwelt zugute kommt.

## Dreifach sinnvoll

Die Zisterne mit dem Pasi3n trifft in Deutschland oder in der Schweiz ein. Vor dem Abf3llen wird die Weinqualit3t analysiert und mit dem Offertmuster verglichen. Erst dann gelangt der Wein in die Flasche oder reift vor der F3llung noch ein paar Monate unter idealen Bedingungen. Gerade kr3ftige Rotweine m3ssen im Sommer nach der Ernte noch reifen und werden erst im Herbst in Flaschen gef3llt. Einfach eingerichtete Weing3ter in S3deuropa haben aber oft nicht die M3glichkeit, Weine k3hl zu lagern; zudem sind die Abf3llanlagen teilweise veraltet, sodass eine einwandfreie F3llung nicht immer gew3hrleistet ist. Hier erweist sich der Offenimport im Fr3hsommer als dreifach sinnvoll: Die Weinqualit3t bleibt erhalten und der Wein reist kosteng3nstiger und umweltfreundlicher.



David Rodriguez von Delinat pr3uft den Wein vor Ort, bevor er in Zisternen gef3llt, versiegelt und per Bahn nach Deutschland und in die Schweiz transportiert wird



In der Schweiz und in Deutschland werden Delinat-Weine auf modernsten Abf3llanlagen schonend und kontrolliert abgef3llt. Auch bei der Wahl geeigneter 3kologischer Verpackungsmaterialien ist hier die Auswahl gross: Verschl3sse, Flaschen und postkonforme Versandkartons. Die Abf3llbetriebe werden regelm3ssig kontrolliert; sie sind f3r den Umgang mit Biowein zertifiziert. Der Warenfluss zwischen herkommlichem und biologischem Wein ist strikte getrennt. Die Abf3llanlagen werden vor Arbeitsbeginn gr3ndlich gereinigt. F3r Geniesser bekommlicher Alltagsweine bieten offen importierte Weine also entscheidende Vorteile; qualitativ, preislich und 3kologisch; in jedem Falle eine vern3nftige L3sung

Peter Kropf



## Bester 3nologe Kataloniens

Die Weine von Josep M. Albet i Noya geh3ren seit Jahren zu den Favoriten unserer Kundinnen und Kunden. Jetzt wurde der Bio-Pionier zum besten 3nologen Kataloniens gew3hlt. Die Auszeichnung wurde ihm an der XIII Fira del Vi, dem Weinfest in Falset/Priorat, verliehen.





# Bio, logisch!

Es gibt viele Gründe, die für Bio sprechen. Der Genuss steht dabei mit an oberster Stelle.

Von Andrea Knura

Ist Bio besser? Die Frage, die über Jahre die Geister geschieden hat, scheint sich endlich ganz natürlich wie von selbst zu beantworten. Wer heute hochwertige Zutaten sucht, findet ganz logisch Bio. Nicht nur die, dies schon immer gewusst haben, sondern auch die anderen, die Konventionellen, haben ihren Zugang zu Bio gefunden. Das Angebot an Bio-Produkten ist enorm. Nicht mehr nur Milch, Brot, Obst und Gemüse, sondern alles bis hin zu erlesenen Weinen, feinsten Schokolade und Fertiggerichten gibt es heute 100% bio.

## Biologisch bioaktiv

Ist Bio gesünder? Nehmen wir beispielsweise einen Apfel: Wenn es um den Gehalt an Vitaminen und Mineralstoffen geht, können keine grossen Unterschiede zwischen konventionell und biologisch nachgewiesen werden. Aber: Pflanzliche Lebensmittel aus biologischem Anbau enthalten grössere Mengen sekundärer Pflanzenstoffe wie antioxidativ wirkender Polyphenole, Flavonoide oder Betacarotinoide. Mit einem Plus von 10 bis 50 Prozent gegenüber konventionell hergestellten Lebensmitteln beziffert das Forschungsinstitut für biologischen Landbau in der Schweiz (FiBL) den Unterschied. Bei den sekundären Pflanzenstoffen scheint die Wirtschaftsweise die entscheidende Rolle zu spielen. Denn je weniger eine Pflanze durch Pestizide in ihrem Kampf gegen Schädlinge unterstützt wird, desto stärker muss sie eigene Abwehrstoffe bilden. Es muss auch nicht gespritzt werden: Biobauern und -winzer packen das Problem an der Wurzel. Entscheidend für die Bodengesundheit ist es, die optimale Mischung an Pflanzen zu wählen. So wachsen Spitzwegerich, Kümmel, Schafgarbe, Pimpinelle, Wiesenknollen, Sauerampfer und viele Kleearten auf den Feldern. Diese gesunden Kräuter sind reich an sekundären Pflanzenstoffen. Sie dienen den Pflanzen als Abwehrstoff gegen Schädlinge und Krankheiten und auch als Wachstumsregulatoren.

Im Bio-Weinbau wird ein intaktes Ökosystem durch eine vielfältige Begrünung und ökologische Ausgleichsflächen um die Reben geschaffen.

## Konzentrierter Geschmack

Schmeckt Bio besser? Diese Frage muss jeder für sich selbst beantworten. Eine sonnengereifte, frisch geerntete «normale» Tomate schmeckt sicherlich fast so gut wie eine Bio-Tomate. Die Voraussetzungen für besseren Geschmack sind jedoch bei der Biotomate eher gegeben, weil die Geschmacksstoffe konzentrierter sind. Schliesslich hat die Tomate Zeit, zu reifen, ohne von chemischen Düngemitteln zum Wachstum, oder besser gesagt, zur Wasseransammlung angetrieben zu werden oder gar, wie ihre holländischen Kollegen, nur am Tropf zu hängen und keine Erde zu sehen. Zur Aromatisierung von Bio-Lebensmitteln sind nur natürliche Aromen und Aromenextrakte zulässig. Künstliche oder gentechnisch erzeugte Aromen sind tabu.

## Lebensmittel – Mittel zum Leben

Als Konsumenten haben wir das Warenangebot und die Qualität der Lebensmittel selbst in der Hand. Wir entscheiden mit unseren Einkäufen, was zukünftig in die Regale und damit auf unsere Teller kommt. Der bewusste Griff zu Biolebensmitteln hat in den letzten Jahren zu einem stetigen Wachstum des Angebots geführt. Es gibt aus allen Warengruppen eine Vielfalt an Genuss versprechenden Produkten bester Qualität. Wir können absolut aus dem Vollen schöpfen, müssen nur auswählen, uns entscheiden! Ist Bio also besser? Bio ist «natürlich» besser als das konventionelle System. Bio steht für Nachhaltigkeit, aber auch für Achtsamkeit im Umgang mit Menschen, Lebensmitteln und mit den natürlichen Ressourcen.



Andrea Knura ist freie Journalistin und Ernährungswissenschaftlerin und schreibt u.a. für «Lebenslust PUR» – das Magazin der BIO-Hotels (siehe auch Seite 17). Sie bezeichnet sich als absoluten Genussmenschen und ist überzeugt, dass Bio der einzig richtige Weg ist

# Das alles macht den DegustierService so einzigartig:



Der DegustierService leistet einen wesentlichen Beitrag zur Entwicklung des biologischen Weinbaus. Hinter jedem Wein steht ein Flecken



lebendiger Erde, auf der die Reben wachsen – ein Lebensraum im Gleichgewicht. Darin gedeihen gehaltvolle, natürliche Trauben. Delinat berät



und unterstützt innovative, qualitätsbewusste Winzer und Winzerinnen im Weinberg und im Keller. Die Weine gelangen ökologisch transpor-



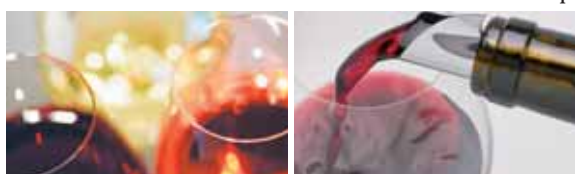
tiert direkt zu den DegustierService-Mitgliedern, die viele Vorteile geniessen: Spannende Entdeckungen, Steckbriefe zu Weinen, Winzern und



Weinregionen, kulinarische Tipps und Rezepte, viel Weinwissen, immer wieder kleine Überraschungen und Geschenke, ein für Mitglieder



reservierter Bereich «Mein DS» auf der Delinat-Homepage, Einladungen zu besonderen Veranstaltungen, 10% Rabatt und – natürlich – ganz



besonders feine Tropfen.

[www.delinat.com/ds](http://www.delinat.com/ds)



**DELINAT**  
**DegustierService®**

Entdeckungen direkt vom Biowinzer