

Grenache: Die aus ihr gekelterten Weine verkörpern pure mediterrane Sinnlichkeit ...

WeinLese

15

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 15, September 2009 | 4. Jahrgang

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

Neu gegründet:
Delinat Institut
für Ökologie und Klimafarming

IGNEUS

VINYES DE COSTER
IGNEUS

FINCA  MESSOR

PRIORAT

14%VOL

EMBORRAT PER MAS KUNELFC. BA 206 D.O. CATE. CANTERBURY
AGRICULTURA ECOLOGICA. PRODUCT OF SPAIN

Der Meditationswein

Ein vielschichtiger Wein,
geprägt vom Terroir
der funkelnden Schieferhänge
und der Grenache-Traube.

Mas Igneus
Finca Messor
Priorat DOQ



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

6 Best-of-Bio Wine 2009

Würdige Sieger



10 Stiftung für die Zweite Biorevolution

Delinat Institut für Ökologie und Klimafarming

16 Wie Salz auf unserer Haut

Grenache erlebt eine Renaissance

22 Grenache trifft Wildgerichte

Wild und Wein – gelungene Kombinationen

24 WeinLeser-Angebot

Grenache – pure mediterrane Sinnlichkeit

28 Der Duft ist wichtig

Delinat-Önologin Martina Korak mag den Duft von Erdbeereis, Kuchen und Weisswein

31 Was der Biowein zurückgibt

Joachim Ott über Urlaub im Weinberg

Hervorragend

Wer bemerkt werden will, muss hervorrangen aus dem Durchschnittlichen. Hervorragendes prägt unser Denken und Handeln: in der Schule, im Sport, in der Wirtschaft – im Alltag. Wir leisten uns gerne das Bessere, das *Hervor-ragende*. Im Mai diesen Jahres wählten 161 Delinat-Kundinnen und -Kunden die besten Bioweine; sie bildeten die Jury der «Best-of-Bio Wine 2009»-Verkostung. Von rund 400 Weinen wurden 28 mit einem Diplom ausgezeichnet: hervorragende Weine, überdurchschnittlich gut und erst noch preiswert, vergleicht man mit Siegerweinen herkömmlicher Verkostungen. Eine Auswahl der Besten finden Sie auf Seite 9.

Châteauneuf-du-Pape, Sardinien, Priorat – diese Weinregionen haben eines gemeinsam: eine berühmte Traube, welche hervorragende Weine liefert – Grenache, Cannonau, Garnacha heisst sie – je nach Land. Allein gekeltert und im Ertrag beschränkt, ergibt sie Kraftpakete von Wein; mit anderen Rebsorten in Cuvées vereint, verhilft sie diesen Weinen, sich über den Durchschnitt zu erheben. Thomas Vaterlaus führt Sie ab Seite 16 durch beliebte Regionen dieser hervorragenden Traubensorte.

Die Delinat-Forschungsabteilung verkündet die «Zweite Biorevolution». Es genügt nicht, bloss auf chemisch-synthetische Pestizide zu verzichten. Nachhaltige Bio-Landwirtschaft heisst Bekämpfung des Klimawandels und Förderung der Artenvielfalt (Biodiversität). Auf gesunden, lebendigen Böden gedeihen gehaltvolle Trauben – die beste Voraussetzung für hervorragende Weine. Es braucht revolutionäre Schritte, um unsere Umwelt langfristig zu schützen. Karl Schefer und Hans-Peter Schmidt berichten ab Seite 10 über hervorragende Projekte.

Peter Kropf

Kunden schreiben ...

Musik-CD zum Pasi3n Delinat

Gestern bekam ich wieder einmal ein Probierpaket von Ihnen. Diesmal war auch noch eine CD dabei: «Pasi3n Delinat, leidenschaftliche Begegnung». Ich h3re viel Musik, mache auch welche und unsere 12-j3hrige Tochter geht in einen Flamenco-Tanzkurs. Also legten wir die CD gleich in den Player. Und h3re da: Es ist wirklich wunderbare Musik, exzellent gespielt, sauber abgemischt, ein wahrer Genuss! Ich m3chte mich herzlich f3r dieses Geschenk bedanken. Diese CD wird uns noch bei etlichen Gl3sern Delinat-Wein begleiten.

Daniel Eichenberger (E-Mail)

Ich gratuliere f3r die CD-Idee. Ihr seid gute Manager! Ja, ja ..., die Sache ist differenziert. Lebe allein und trinke wenig Wein, aber eure Weine sind speziell. Bio-Weine habe ich bei Coop noch nicht versucht, aber

manchmal ist die Versuchung da, umzuschalten. Ich trinke ja so wenig Wein. Aber ..., diese CD-Idee ist eine Bombe!

Pier Giorgio F.Vitali (E-Mail)

Sie haben mir eine riesengrosse Freude bereitet mit der wunderbaren Musik auf der CD «Pasi3n Delinat»! Dann noch der Bericht in der «WeinLese» – vom edlen Tropfen gar nicht zu reden –, da bekommt man wirklich Lust auf Spanien – ganz herzlichen Dank daf3r! 3berhaupt mal ein Danke f3r Ihre tolle, sinnvolle Einrichtung und die unerm3dliche Arbeitsmoral, die Sie und Ihre Winzer f3r unsere Umwelt an den Tag legen.

Manuela Gautschi (E-Mail)

Dankesch3n f3r die wunderbar klingende CD Pasi3n! Mag sie jedes Mal noch ein wenig mehr. Die dazu passende Weinflasche/Etikette funkelt auch so sch3n.

Ursula Tanner (E-Mail)



Wildbl3ten im DS Surprise

Im Delinat-Weihnachtspaket (DegustierService Surprise) gab es eine sehr sch3ne Zusammenstellung verschiedener Gew3rzmischungen, unter anderem auch die provenzalischen Wildbl3ten. Hier kommt ein Foto einer sehr leckeren und trotzdem einfachen S3ssspeise (Quark mit Berberitzen) dekoriert mit den Wildkr3utern. Ausserordentlich lecker.

Ute Scott, Bonn

Die Zweite Biorevolution: Delinat-Forschung

Mit grossem Interesse und zustimmendem Kopfnicken habe ich Ihre Ideen und Ziele zur «Zweiten Biorevolution» gelesen. Zu dieser ganzheitlichen Betrachtungsweise gratuliere ich Ihnen und w3nsche dabei viel Erfolg. Ich freue mich darauf, einen Wein von speziell einem «solchen» Rebgut degustieren zu k3nnen.

Andreas Bl3sch, B3etigen

Danke sch3n: gaaanz tolle Initiative! Es tut so gut, von derart nachhaltigen Ideen und Handlungen zu h3ren. Ich bin gr3n-soziale Seniorenpolitikerin und muss oft meine ganze Zuversicht zusammennehmen, um nicht an der Welt zu verzweifeln.

Beatrice Alder, Basel

Wenn Gedanken Fr3chte tragen, dann m3ssen sie vorher auch gebl3ht haben: Manchmal hab ich sogar ein ganzes Bl3tenmeer voll Gedanken im Kopf. Fr3chte gibts aber nur, wenn die Gedanken best3ubt werden, z.B. von Bienen. Gedankenbienen? Brummt mir deshalb vielleicht manchmal der Sch3del? Jetzt hab ich zwei M3glichkeiten, meinen Faden elegant weiterzuspinnen: Entweder ich schreibe etwas 3ber Honig (Bienen)

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
www.delinat.com

Redaktion Peter Kropf (pek),
peter.kropf@delinat.com

Beitr3ge Antoine Kaufmann, Irene De Cristofaro Wipf, Emil Hauser (emh), Simone Hoffmann, Martina Korak (mak), Pirmin Muoth, Joachim Ott, Ruth Michel Richter, Martin Sch3ppi, Karl Schefer (kas), Hans-Peter Schmidt (hps), Thomas Vaterlaus, Dominik Vombach, J3rgen von der Mark, Daniel Wyss

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Marçal Font, Joachim Ott, Patrick Rey, Martin Sch3ppi, Urs Schmidlin, Hans-Peter Schmidt, Ute Scott, Hans-Peter Siffert, splint.ch, Hartmut Voigt

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal j3hrlich

Impressum

«Wenn Gedanken Fr3chte tragen, dann m3ssen sie vorher auch gebl3ht haben.»

Sven Ahlborn

Spannende Welt der Bioweine

Vielen Dank f3r die sch3nen Weine. Mit ihrem Konzept tragen sie wirklich ein St3ck Lebensqualit3t in die Welt hinaus. Und bei diesen Preisen ist die spannende Welt der Bioweine selbst f3r einen Studenten wie mich nicht l3nger verschlossen.

Ole Michael Caspers, Fronhausen

Wir freuen uns 3ber Ihre Meinung

Sie ist f3r uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschrift bitte an leserbriefe@delinat.com oder an den Delinat-Kundenservice.

Besten Dank!

Aus Platzgr3nden behalten wir uns vor, einige Zuschriften auszuw3hlen oder zu k3rzen.



Titelseite:

Uralter Grenache-Rebstock im Fr3hling

Bild: Marçal Font

oder über Wein (Schädelbrummen). Ich probiere beides zu vereinen: Kennen Sie ithaka (www.delinat.com/ithaka)? Das ist das neue Journal für Terroirwein, Biodiversität und Klimafarming. Der aktuelle Beitrag hat «Bienen als Pflanzenschützer» zum Titel und beschreibt, wie wichtig Bienen nicht nur zum Bestäuben von Blüten sind, sondern auch zur Schädlingsbekämpfung.

Sven Ahlborn, www.boccafino.com

Preiswerte Bioweine

Meine Frau hat noch eine Flasche Cremant d'Alsace und ich noch 2 Flaschen Rosé Coulon Rosalie von Ihnen. Beide waren fantastisch. Ich bin nicht so der Champagner-typ, aber ich hatte mich sogar hinreissen lassen, einige Gläser zu trinken. Auch die Verpackung war sicher das, was mir sehr gefallen hat. Für beide Weine hatte ich den Tipp von Ihnen erhalten und letztes Jahr im September waren alle von den Socken, die an der Geburtstagsfeier teilgenommen hatten. Hatten sie doch geglaubt, eine Flasche hätte um die 30 Euro gekostet. Ich weiss jetzt, dass man sich voll auf Ihre Kommentare bei den Weinen verlassen kann.

Waltener Jean-Claude, Lamadelaine

Degu-Futter

Ich muss heute eine kleine Anekdote loswerden: Es klingelt, der Paketservice bringt die neuesten Weine (DegustierService). Bei der Übergabe des Paketes fragt der junge Mann: «Haben Sie auch Degus?» und deutet auf die Schrift auf dem Karton. Ich denke, naja, sieht man ja wohl anhand des Paketes und – wow! – unter Kennern spricht man in Abkürzungen. Also antworte ich: «Ja ...» Der Paketmann sagt daraufhin: «Ich habe drei.» – Ich denke: So kann man sich täuschen, ein Paketbote und Weinkenner, der hat Weiss-, Rot- und wahrscheinlich Rosewein im «Degu» (oder Sekt). Ich nicke also anerkennend, bis der Paketbote sagt: «Die sind echt niedlich, aber wenn sie dann von der Hand springen, sind sie weg.» Ich lächle freundlich/ratlos und schaue dem Paketboten nach. Es handelte sich offensichtlich um ein Missverständnis: Degus sind rattenähnliche Tiere aus Südamerika, der Paketbote denkt, der «Degus-Tier-Service» bringt das Futter dafür ... Oje...!

Britta Seydler, Rodgau



Weindepot in Bern-Liebfeld eröffnet

Seit Mitte April ist das zweite Delinat Weindepot offen. Auf über 200 Quadratmetern werden rund 200 kontrolliert biologische Weine aus den besten Regionen Europas angeboten. Im stilvollen Ladenlokal können Weine und Olivenöl degustiert werden. Ein breites Honigsortiment und verschiedene Spirituosen, natürlich alles in Bio-Qualität, runden das Angebot ab.

Von Kundinnen und Kunden bereits stark benutzt wird die Recyclingstation: Delinat nimmt leere DegustierService-Kartons und Korkzapfen zurück. Die Kartons werden mehrmals wiederverwendet, die Korken zu Isolationsmaterial verarbeitet. Für Feste und Anlässe gibt es zu den passenden Weinen einen Gläserausleihservice und für Gruppen bietet das Weindepot kommentierte Weindegustationen an.

In den nächsten Monaten finden im neuen Weindepot kleinere und grössere Anlässe statt; Abonnenten des Delinat-Newsletters werden frühzeitig informiert.

Pirmin Muoth, Leiter Weindepot Bern

Delinat Weindepot Bern

(direkt neben dem Stadttheater)
Könizstrasse 161
3097 Bern-Liebfeld

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Freitag: 16 bis 19 Uhr
Samstag: 10 bis 16 Uhr
Montag geschlossen



In den Vidmarhallen degustieren Weinfreunde die neuesten Entdeckungen von Delinat; fachkundig beraten von Pirmin Muoth (Bild ganz unten, rechts)



Siegerehrung unter Südtirolersonne:
Die Gewinner kamen aus Österreich, Deutschland, Italien, Spanien und Griechenland, um auf auf die besten Bioweine anzustossen – natürlich mit den goldprämiierten Tröpfchen



Alle 28 Gewinner der Ehren-, Silber- und Golddiplome findet man auf der Delinat-Homepage: www.delinat.com/best-of-bio
Info zum BIO-Hotel: www.theinersgarten.it

Würdige Sieger in allen Kategorien

Best-of-Bio, Wine 2009

Zum dritten Mal wurden in einer gross angelegten Verkostung die besten Bioweine Europas bestimmt. Aussergewöhnlich an diesem von Delinat in Partnerschaft mit den BIO-Hotels organisierten Anlass: Nicht eine Fachjury, sondern erfahrene Konsumentinnen und Konsumenten beurteilten die Weine.

Text: Ruth Michel Richter • Fotos: Konrad Richter

Es war eine anspruchsvolle und ungewöhnliche Aufgabe, der sich 161 Kundinnen und Kunden von Delinat stellten. Instruiert vom Weinexperten und Sensoriker Hans Bättig, sollten sie aus rund 400 Bioweinen in zwei Verkostungsrunden 96 Finalisten und schliesslich 28 Preisträger bestimmen. Ziel des Anlasses war, die besten Bioweine zu prämiieren. Gleichzeitig hofften die Organisatoren, neue Weine für das Delinat-Sortiment zu entdecken, Winzer zu Qualitätsver-

besserung anzuspornen und das Preis-Genuss-Bewusstsein aufseiten der Anbieter und der Konsumenten zu fördern. Hoffnungen, die sich zu erfüllen scheinen: Überraschungssieger bei den Premium-Weissweinen wurde der griechische Areti Assyrtiko, eine Entdeckung!



Die Heis-Musik empfing die Gäste zur Siegerehrung im Garten des Theiner's Garten BIO-Vitalhotel

«Ich könnte so etwas öfter mitmachen.»

Liebe zum Wein, Interesse und eine gute Portion Neugier hatten die nach St.Gallen und München angereisten Bioweinfreunde motiviert, je einen Tag mit Schnuppern, Schlürfen und Kosten zu verbringen und



Die Verkostung der rund 400 Bioweine forderte von den Delinat-Kundinnen und -Kunden höchste Konzentration



Links aussen: kurze Pause für die Jury im Delinat Weindepot St. Gallen

Links: Juryleiter Hans Bättig führte souverän durch die anspruchsvolle Verkostung

schliesslich ihr Urteil zu fällen. Gleichgesinnte treffen, über Wein fachsimpeln, Wein unter anderen Gesichtspunkten betrachten, sich von einem Fachmann in die Kunst des Degustierens einweisen lassen – es waren bei allen Verkostern ähnliche Motive auszumachen. «Ich könnte so etwas öfter mitmachen», meinte zum Beispiel Annette Kohler aus Isny im Allgäu. Sie fand den Anlass nicht nur sehr nett, sondern auch ausgesprochen informativ. Sabine und Dietrich Kappeler waren aus Waldenbuch (D) nach St. Gallen angereist, weil sie lernen wollten, Wein nach professionellen Kriterien zu beurteilen, und Sandro Stamm aus Hirschthal (CH) hoffte «dass dieser Anlass mir einen breiten Vergleich ermöglicht und hilft, spezielle Weine zu entdecken».

Erwartungen, die, nach den Stimmen der Teilnehmenden zu urteilen, voll erfüllt wurden. Dazu beigetragen hatte sicher die exakte und kurzweilige Einführung in die Technik der Verkostung durch Hans Bättig. Er erklärte gut verständlich, wie sie die Weinproben angehen und was sie beim Ausfüllen der Bewertungsbogen beachten sollten.

«Sie tragen eine grosse Verantwortung.»

Da die Verkosterinnen und Verkoster diese gar nicht trockene «Trockenübung» mit zwei Glas Wein nachvollziehen konnten, war es ein Leichtes, genau nach den Angaben vorzugehen: Zuerst mit dem Auge, dann mit der Nase und erst danach mit Zunge und Gaumen prüfen – und zum Schluss nochmals mit der Nase. Verblüfft zeigten sich die Tester über den Duftunterschied aus ungeschwenktem oder geschwenktem Glas. Etwas zögerlich folgten sie der Anweisung, nach dem Verkosten vom Spuckbecher Gebrauch zu machen – «die Ehrenrettung meiner Profession», so Bättig. Wie schade um die vielen guten Tropfen, dachten wohl die meisten. Aber eben – die Sinne sollten angeregt, nicht betäubt werden. Denn das Urteil musste auch nach 16 Proben noch klar gefällt werden können. Für jede Probe galt es, in einer Skala von 0 (ungeniessbar) bis 9 (hervorragend) die richtige Position anzukreuzen. «Sie tragen mit Ihrer Beurteilung eine grosse Verantwortung», mahnte Bättig eindringlich und erklärte: «0 oder 1

sind extrem harte Urteile.» Diese, so führte er aus, mussten denn auch schriftlich begründet werden. Dies nicht als Misstrauensvotum an die Tester, sondern als Information an die Winzer.

«Wir leben, als hätten wir noch einen zweiten Planeten im Kofferraum.»

Allen Teilnehmenden an den Verkostungen und an der Prämierung im Südtirol gemeinsam war die Überzeugung, dass Biowein solchem aus konventionellem Anbau vorzuziehen sei. So fragte sich ein Teilnehmer: «Warum wird überhaupt noch konventionell Wein angebaut?» Auf den Punkt brachte es Gerhard Sommer aus Baierbrunn (DE): «Mit Bioweinen geniesse ich ohne Bedauern und tue Gutes. Bioweine enthalten weder Gifte noch künstliche Zusätze – und ich setze mich für die Umwelt ein!» Diethilde Ortius-Lechner, Biologin aus Übersee (DE), trinkt ganz bewusst Bioweine, weil sie «die ökologische Landwirtschaft fördern will in einer Zeit, in der wir leben, als hätten wir noch einen zweiten oder dritten Planeten im Kofferraum». Und Klaus Hermann aus Ried im Innkreis (AT) kommentierte die immer noch häufig genannten Vorurteile gegenüber Biowein: «Er schmeckt genauso gut wie Wein aus konventionellem Anbau. Der einstige Spruch «wir produzieren guten Wein, nicht Biowein» ist längststens widerlegt!»

«Profis lassen sich eher von Konventionen leiten.»

Sowohl die Verkostung in St. Gallen wie die Schlussrunde in München waren absolut professionell organisiert. Insgesamt 2960 Beurteilungen mussten fehlerfrei erfasst und ausgewertet werden. Dies gelang ohne Panne. Auf die professionelle Durchführung hatte Hans Bättig grosses Gewicht gelegt. So lautete eine Vorgabe, dass die Teilnehmenden regelmässig Biowein geniessen. Bättig: «Ein solcher Wettbewerb, der grosse Ausgekräft hat, kann nicht mit Leuten von der Strasse durchgeführt werden.»

So ungewohnt das professionelle Degustieren für die Amateure war, so neu war die Verkostung ausschliesslich mit Konsumenten für Hans Bättig. «Müsste ich die Unter-



schiede zwischen einer Verkostung mit Fachleuten und einer mit Laien in wenigen Worten zusammenfassen», so Bättig, «dann lassen sich Profis eher von Konventionen und Strukturen leiten, Laien von Genuss und persönlichen Vorlieben.» Er fand es nicht nur ausgesprochen reizvoll, die Meinung von Laien einzuholen, sondern zeigte sich auch von ihrer Ernsthaftigkeit beeindruckt. Anlässlich der Preisverleihung im Theiner's Garten BIO-Vitalhotel im Südtirol zeigte er sich vollauf zufrieden mit dem Resultat. Er lobte die Arbeit der Verkosterinnen und Verkoster und meinte, er sei erstaunt gewesen, wie konzentriert die Laienjury diesen Wettbewerb angegangen war. Und er attestierte den Amateurverkostern eine sehr hohe Urteilsfähigkeit: «Es wurden durchwegs würdige Sieger bestimmt!»

So sehen Sieger aus

Ein voller Erfolg war auch die Prämierung. Die Rahmenbedingungen waren ideal: Traumwetter und ein tolles Hotel, das keine Wünsche offenliess. Rund 100 Delinat-Kundinnen und -Kunden waren über das lange Auffahrtswochenende ins Südtirol angereist, wo sie vier spannende und abwechslungsreiche Tage mit reichhaltigem Programm erwarteten.

Moderiert wurde die Prämierung, die unter strahlendem Himmel im Freien stattfinden konnte, von Doris Möhsl und Ludwig Gruber vom Verein BIO-Hotels. Mit heissen Rhythmen von Jodel bis Jazz untermalte die Heis-Musik die heitere Preisverleihung und begleitete jeden Winzer, der sein Diplom abholte – oder auch seine Diplome, wie im Fall von Tobias Zimmer, der fünfmal eine Auszeichnung entgegennehmen konnte – mit einem individuellen Tusch.

Oben links: kleine Einführung in die Kunst der Verkostung

Oben Mitte: Delinat-Kunden im Gespräch mit Winzer Johannes Zillinger

Oben rechts: Nachtessen im «Alten Wirt» München Grünwald nach der Finalverkostung

Rechts: Winzermesse im Theiner's Garten BIO-Vitalhotel



Die Gäste hatten während des anschliessenden Galadiners Gelegenheit, sich mit den Winzern zu unterhalten, was sehr geschätzt wurde. Zur guten Stimmung trug neben den grosszügig eingeschenkten Siegerweinen das hervorragende Essen bei – ein 100% biologischer Genuss! Ausgeschenkt wurden weisser Burgunder Kabinett trocken vom Weingut Hirschhof, Areti von Biblia Chora, Viña Cabriel vom Weingut Bodegas Palmer, Reserva Martí von Albet i Noya und zum Dessert der Süsswein Huxelrebe Beerenauslese des Bioweinguts Lorenz. Genuss pur! Den Abend ausklingen liessen Gäste, Winzer und Organisatoren in der Bar, wo bis um Mitternacht wiederum die Heis-Musik aufspielte.

«Unsere Weine müssen hier bestehen – nicht bei den Profis.»

Am Samstagvormittag hatten die Gäste ausgiebig Gelegenheit, die Winzer und ihre ganze Produktpalette noch besser kennen zu lernen. Weine wurden verkostet, die Stimmung war locker und es ergaben sich

viele gute Gespräche und neue Kontakte. Begeistert von der Art der Verkostung und vom Anlass zeigten sich auch die Winzer. So meinte Andreas Hemer vom Weingut Hemer in Worms, der Gold bei den preiswerten Weissweinen und bei den gehobenen Rotweinen errungen hatte, zur Verkostung durch Laien: «Super, wenn die Rahmenbedingungen stimmen. Unsere Weine stehen doch ständig im Dauertest durch unsere Kunden und müssen hier bestehen, nicht bei den Profis.» Annegret Stamos, die sich riesig über das gute Abschneiden ihres Weissweines aus Griechenland freute, befürwortet auch die Verkostung durch Amateure, sie präziserte aber: «Man sollte kombinierte Verkostungen durchführen, ein Teil Experten, ein Teil Laien.» Absolut überzeugt von dieser Art der Verkostung ist Werner Michlits vom Weingut Meinklang in Pamhagen, Österreich: «Für mich ist das die einzige legitime Art. An anderen Verkostungen nehme ich bewusst nicht mehr teil. Und: Wie kommen Experten überhaupt dazu, ihren Geschmack anderen aufzuzwingen?»

Best-of-Bio bei Delinat



Folgende Diplom-Weine sind bei Delinat erhältlich:

Silberdiplom preiswerte Weissweine:
Weingut Hirschhof, Rivaner,
 Qualitätswein Rheinhessen 2008
 Artikel-Nr. 7517.08
 CHF 8.90 / € 4,95 (11€ 6,60)

A Golddiplom preiswerte Weissweine:
Hemer Weisser Burgunder,
 Qualitätswein Rheinhessen 2008
 Artikel-Nr. 5232.08
 CHF 8.90 / € 4,95 (11€ 6,60)

B Golddiplom gehobene Weissweine:
Weingut Hirschhof,
Weisser Burgunder Westhofener
Morstein, Rheinhessen 2008
 Artikel-Nr. 7575.08
 CHF 10.90 / € 6,90 (11€ 9,20)

Silberdiplom Schaum- und Perlweine:
DELSECCO,
Perlwein Rheinhessen 2008
 Artikel-Nr. 6244.09
 CHF 13.80 / € 8,90 (11€ 11,87)

Silberdiplom Roséweine:
Duvivier Cuvée des Amis rosé,
VdP du Var 2008
 Artikel-Nr. 4421.08
 CHF 13.80 / € 8,90 (11€ 11,87)

Ehrendiplom gehobene Rotweine:
Château Coulon,
Sélection Spéciale,
Corbières AC 2007
 Artikel-Nr. 2047.07
 CHF 12.90 / € 7,90 (11€ 10,53)

Quaderna Via Reserva,
Navarra DO 2004
 Artikel-Nr. 1808.04
 CHF 19.50 / € 11,20 (11€ 14,93)

Tres de Azul i Garanza,
Navarra DO 2007
 Artikel-Nr. 1811.07
 CHF 13.80 / € 8,50 (11€ 11,33)

Silberdiplom gehobene Rotweine:
La Creu del Pago,
Penedès DO 2006
 Artikel-Nr. 2659.06
 CHF 13.80 / € 8,50 (11€ 11,33)

C Golddiplom gehobene Rotweine:
Bodegas Palmera
Viña Cabriel,
Utiel Requena DO 2007
 Artikel-Nr. 1914.07
 CHF 14.80 / € 9,50 (11€ 12,67)

Ehrendiplom Premium-Rotweine:
Salustri Grotte Rosso,
Sangiovese
Montecucco DOC 2005
 Artikel-Nr. 3044.05
 CHF 50.- / € 31,50 (11€ 42,-)

Silberdiplom Premium-Rotweine:
Meinklang Konkret – St. Laurent,
Qualitätswein Burgenland 2007
 Artikel-Nr. 2091.07
 CHF 46.- / € 30,- (11€ 40,-)

D Golddiplom Premium-Rotweine:
Albet i Noya Reserva Martí,
Penedès DO 2004
 Artikel-Nr. 1643.04
 CHF 38.- / € 25,50 (11€ 34,-)

Alkoholareme Weine

Regelmässig fragen Leserinnen und Leser nach leichten Weinen. Sie möchten ihrem Körper möglichst wenig Alkohol zuführen. Alkoholareme Weine vorzuziehen, ist jedoch kaum die Lösung – schon eher die konsumierte Menge!

Wir schätzen weiche, vollmundige Gewächse; schlanke Landweine haben es schwer. Alkohol vermittelt ein süssähnliches Gaumengefühl; die Säure wirkt milder, der Wein bietet mehr Genuss. Bewusst geniessen wir aber nur die ersten Gläser; trinken wir mehr, werden unsere Sinne benebelt, der Genuss getrübt. Statt alkoholareme Weine zu suchen, trinken Geniesser deshalb ein Glas weniger.

Ein Glas Wein (1 dl/100 ml) mit 12 Vol.-% enthält 9,6 g Alkohol. Bei 13,5 Vol.-% sind es 10,8 g – also unbedeutend mehr. Vielmehr ist auf Folgendes zu achten:

- **Alkohol auf leeren Magen:** Zum Wein sollte man immer etwas essen, das kommt auch dem Wein zu gut: Er schmeckt runder, angenehmer – und die Alkoholpromille im Blut steigen langsamer an.
- **Gesamtmenge der konsumierten alkoholischen Getränke:** Vielleicht auf den Sekt zum Apéro oder auf den Schnaps nach dem Essen verzichten.
- **Wärmer Alkohol, Alkohol plus Zucker und/oder Kohlensäure (Sekt):** All dies bewirkt, dass der Alkohol rascher ins Blut gelangt.
- **Sich Zeit lassen:** Pro Stunde baut der Körper rund 0,1 bis 0,15 Promille Alkohol ab; je nach Körpergewicht (Menge Körperwasser) und Geschlecht. Wer langsam trinkt – mit Pausen, und dazwischen einen Bissen zu sich nimmt –, fühlt sich kaum je beschwipst. Doch: Wer ein Fahrzeug steuert, trinkt überhaupt keinen Alkohol.
- **Müde, schwach, überarbeitet:** Wer sich nicht wohlfühlt, sollte Alkohol meiden; er belastet den Körper zusätzlich. Auch Medikamente können die Wirkung des Alkohols steigern.

Toleranz auf dem Weinetikett

Das Gesetz erlaubt bei der Alkoholangabe auf dem Weinetikett einen Spielraum von 0,5 Vol.-%. Der Aufdruck 12 Vol.-% kann sowohl 11,5 als auch 12,5 Vol.-% bedeuten. Auf den Weinsteckbriefen des Delinat DegustierService und auf der Homepage www.delinat.com ist jeweils der genaue Alkoholgehalt vermerkt.

Peter Kropf

Quelle: www.sfa-ispa.ch/DocUpload/alkohol_koerper.pdf

Eine Stiftung für die Zweite Biorevolution

Als meine Frau und ich 1980 Delinat gründeten, war es eine Herzensangelegenheit. Wir wollten uns für die Rückkehr der Schmetterlinge einsetzen, für Weinberge als Biotope. Und wir waren von der Idee beseelt, dass reiner Wein nicht nur besser schmeckt, sondern auch gesünder ist.

Text: Karl Schefer, Hans-Peter Schmidt • Fotos: Patrick Rey

Botschafter der Natur:
In intakten Weinbergen leben
20 Schmetterlingsarten und
mehr, hier ein Brombeer-
zipfelfalter (lat. *Callophrys
rubi*)

Heute blicken wir auf 30 sehr erfolgreiche Jahre zurück. Innerhalb des biologischen Weinbaus nimmt Delinat in Europa eine Vorreiterrolle ein. Durch diese stehen wir aber auch in der Verantwortung, nicht nur die Einhaltung von Biozertifikaten zu garantieren, sondern uns innovativ und nachhaltig den drängenden ökologischen Fragen unserer Zeit zu stellen.

Staatliche Förderungen haben bewirkt, dass viele Winzer auf biologischen Anbau umgestellt haben. Was sich statistisch schön macht, hat aber auch Schattenseiten. So ist das notwendige Verständnis für biologische Zusammenhänge vieler Weinbauern, die sich von der Bioprämie locken liessen, nicht oder nur unzureichend vorhanden.

Biodiversität schmeckt besser

Ein guter Biowinzer fördert die Weinqualität durch das Terroir: Den wohlgenährten Boden durchlüften Würmer und Käfer. Tiefe Wurzeln von Klee, Luzerne und Blumenwiesen verweben die krümelige Erde, lassen Regenwasser eindringen und schützen vor Erosion. Blühende Nektarwiesen, Büsche und Bäume bieten Bienen, Marienkäfern, Schmetterlingen und Vögeln ein Paradies, in dem kein Schädling Überhand nehmen kann. Delinat nennt es die Stabilität der Vielfalt.

In diesen Bienenzelten weisen wir nach, dass Insektenvielfalt und die Anwesenheit von Bienenvölkern den Schädlingsdruck durch Traubenwickler deutlich minimieren



Biodiversität wirkt sich positiv auf die Weinqualität aus: Die aromatischen und gehaltvollen Trauben gären ohne Reinzuchthefe zu authentischem und charaktervollem Wein; zu Terroirwein, der diesen Namen verdient.

Zurzeit findet aber eine regelrechte Industrialisierung des Bioweinbaus statt mit Weinbergen, die kaum gesünder als konventionelle sind. Dass die internationalen Biorichtlinien immer lascher werden, verstärkt diesen traurigen Trend noch. Neue Biowinzer können die strengen Delinat-Richtlinien mit Dauerbegründung und hoher Biodiversität immer seltener erfüllen. Es wird Zeit für die Zweite Biorevolution.

Stiftung «Delinat Institut»

Der Walliser Winzer Hans-Peter Schmidt hat in den letzten vier Jahren eine unglaubliche Leistung vollbracht: In zahlreichen, oft erstaunlich unkonventionellen Versuchen hat er auf seinem Dreiektarbetrieb neue Methoden mit direktem praktischem Nutzen entwickelt – einige werden schon heute von Delinat-Winzern angewandt. Es handelt sich vor allem um die Erhöhung der Biodiversität im Weinberg und um Klimafarming.

Im Herbst 2008 hat sich der unermüdliche Schaffer bereit erklärt, auch den Forschungsbereich von Delinat zu übernehmen, und am 5. Juni 2009, dem internationalen Umweltag, errichteten wir gemeinsam die Stiftung Delinat Institut für Ökologie und Klimafarming. Delinat hat das Stiftungskapital eingebracht und Hans-Peter Schmidt sein Weingut Mythopia, in dem die Versuchsgrundinvestition mit Infrastruktur enthalten ist.

Bereits sind fünf Forscher und Winzer angestellt sowie mehrere Praktikanten, Diplomanden und Doktoranden. Der direkte Nutzen ist gross, weil alles in der Praxis abläuft. Der Weinberg ist das Labor.

Karl Schefer



Wir laden Sie ein ...

... am 19. September die Gründung des Institutes direkt in den Institutsweingebirgen im Wallis zu feiern. Reservieren Sie sich den 19. September – es wird ein Fest der Sinne, mit Musik und den Düften des reich gedeckten Weinbergs. Siehe auch Seite 21 «AGENDA»



Delinat Institut für Ökologie und Klimafarming

Erinnern Sie sich noch, als Sie früher, vor 15 oder 20 Jahren, über die Landstrassen der Schweiz, Deutschlands oder Österreichs in den Urlaub fuhren und im Intervall nur weniger Kilometer die Scheibenwaschanlage betätigen mussten, weil das Blut zu vieler Insekten die Windschutzscheibe verklebte? Heute kann man von Hamburg bis an die Adria fahren, ohne auch nur einen Flecken auf der Scheibe zu entdecken.

Zwar kommen schon seit über 50 Jahren synthetische Pestizide in der Landwirtschaft zum Einsatz, doch erst seit etwa 20–25 Jahren werden sie flächendeckend über die gesamte Vegetationsperiode ausgetragen. Die unglaubliche Folge davon ist, dass die Biodiversität auf dem Lande so stark zurückging, dass sie mittlerweile sogar in den meisten Städten grösser ist als auf dem Lande.

Doch Pestizide sind nicht der einzige Grund für den Rückgang der Artenvielfalt. Schuld trägt neben Luftverschmutzung, Bodenerosion und Klimaerwärmung vor allem die Ausweitung der Monokulturen durch die industrielle Landwirtschaft. Wenn auf einer Fläche von über 5 Hektaren nichts anderes als Weizen oder palisierte Apfelbäume, Re-

ben oder Kartoffeln wachsen, so finden, selbst wenn sie nicht durch Pflanzenschutzmittel vertrieben würden, all die Millionen Insekten, die früher durch die Gärten und bunten Getreidefelder schwirrten, keine Nahrungsgrundlage mehr. Die Monokultur, egal, ob sie biologisch oder konventionell bearbeitet wird, setzt alle Voraussetzungen für die stabile Funktionsweise eines Ökosystems ausser Kraft. Die agronomische Bedeutung von Schmetterlingen, Käfern, Libellen, Heuschrecken, Fledermäusen und Vögeln wird zwar regelmässig heruntergespielt und als Nostalgie romantischer Träumer abgetan. Vergessen wird dabei jedoch, dass Schmetterlinge, Heuschrecken und Vögel zu so genannten Schirmarten gehören, deren An- bzw. Abwesenheit Aussagen darüber zulässt, ob die Nahrungskette und das biologische Netz, welche die Existenzbedingungen für jene Schirmarten schaffen, intakt sind.

Die Abwesenheit jener Schirmarten ist ein unverkennbareres Zeichen dafür, dass die funktionalen Zusammenhänge des landwirtschaftlichen Biosystems zerstört und die symbiotische Harmonie zwischen Flora und Fauna ausgehebelt wurde. Ein biologischer Weinberg ohne Schmetterlinge, eine

biologische Apfelplantage ohne Grasshüpfer, ein biologisches Gewächshaus ohne Hummeln, ein biologisches Getreidefeld ohne Bienen sind, selbst wenn keinerlei chemische Pestizide eingesetzt werden, ökologisch mangelhaft und deren Produkte qualitativ unbefriedigend.

Um zu verhindern, dass die Biobewegung auf dieser traurigen Zwischenetappe verharrt, hat Delinat Anfang des Jahres zu nichts weniger als einer Zweiten Biorevolution aufgerufen. Damit aber die Zweite Biorevolution nicht wie so viele andere, letztlich gescheiterte Revolutionen lediglich von Idealismus und brennenden Worten angetrieben wird, hat Delinat ein ambitioniertes Forschungsprogramm aufgestellt und im Juni 2009 das Delinat Institut für Ökologie und Klimafarming gestiftet.

Das Delinat Institut, das als gemeinnützige Stiftung gegründet wurde und seinen Sitz inmitten der Walliser Weinberge hat, wird mit praxisnaher Ökologieforschung die wissenschaftlichen Grundlagen für eine wirtschaftlich tragfähige, klimaneutrale Landwirtschaft mit hoher Biodiversität schaffen und Strategien zu deren weitflächiger Umsetzung entwickeln. Das umfassende Gesamtkonzept reicht von der Reaktivierung des Bodenlebens durch Pflanzenvielfalt und kompostaktivierte Biokohle über die Anlage vielfältiger Mischkulturen und den Schutz der Artenvielfalt bis zu dauerhafter CO₂-Speicherung und alternativer Energiege-

Das traurige Bild eines totgespritzten Weinbergs unmittelbar neben dem Delinat Institut

Wer die folgende Wettbewerbsfrage richtig beantwortet, kann einen von 10 tollen Preisen gewinnen: **Was bedeuten die gelben und roten Dreiecks-Markierungen in diesem Walliser Weinberg, unweit vom Delinat Institut?** Mehr dazu auf Seite 24.



winnung. So weit gestreut die einzelnen Teilprojekte erscheinen mögen und so sehr sie offenbar ganz verschiedenen Fachbereichen angehören, so bilden sie doch eine organische Einheit, in der sich die Komplexität verantwortungsvoller Landwirtschaft widerspiegelt.

Dank der Stiftung des Institutes verfügen wir nunmehr über eine effiziente, unabhängige Forschungsstruktur, die in Zusammenarbeit mit anderen Instituten, mit Universitäten und Unternehmen dazu beitragen wird, dass wir nicht gegen, sondern mit der Natur für die Zukunft der kommenden Generationen kämpfen. Unser Labor werden die Weinberge und Obstplantagen, Feldkulturen und Wälder sein. Praxisnah und pragmatisch suchen wir nach unkonventionellen Lösungen und schaffen fruchtbaren Boden für ungewohnte Ideen. Das Delinat Institut soll zu einem Zentrum und Sammelpunkt der Ideengeber und ökologisch fortschrittlichen Kräfte werden. Auf regelmässige Führungen werden Besucher die Möglichkeiten und Perspektiven einer ökologisch nachhaltigen, klimaneutralen Landwirtschaft mit hoher Artenvielfalt unmittelbar sehen, spüren und nachvollziehen. Durch Seminare, Vorträge, kulturelle Veranstaltungen sowie durch Veröffentlichungen und Filme werden wir die Öffentlichkeit an diesem einmaligen Projekt beteiligen und nicht zuletzt auch zu einem für die Politik hörbaren Sprachrohr werden.

Hans-Peter Schmidt

Auch seltene Arten finden im Biotop Weinberg wieder Lebensraum, aber nur bei echtem Bioanbau



hps. Château Duvivier nimmt in den Projekten des Delinat Instituts (DI) eine Schlüsselposition ein. Während wir im Wallis, am Hauptsitz des DI, die Grundlagenforschung und die riskanteren Versuche durchführen, besitzen wir mit dem Versuchsgut Château Duvivier die unschätzbare Chance, unsere Forschungsergebnisse zügig in die Praxis eines höchst professionellen Weingutes umzusetzen. Auf Château Duvivier können wir zeigen, dass

unsere Ideen nicht nur im Labor funktionieren, sondern eine wirtschaftlich und ökologisch nachhaltige Weinproduktion mit höchsten Terroirqualitäten fördern. Château Duvivier ist und bleibt das Modellgut für den europäischen Bioweinbau. Dank Antoine Kaufmann, der das Gut mit ganzem Einsatz, Idealismus, Vernunft und Intelligenz seit Jahren führt, haben wir den idealen Partner, um den europäischen Bioweinbau entscheidend voranzubringen.

1. Juli 2009



CHÂTEAU DUVIVIER

Lieber Hans-Peter

Der Startschuss der Zweiten Biorevolution und damit dein letzter Besuch auf Château Duvivier sind nun schon einige Monate her. Umso mehr freue ich mich, dir berichten zu können, welche überzeugenden Ergebnisse schon nach so kurzer Zeit sichtbar geworden sind und wie unser aller Einsatz bereits erste Früchte trägt.

Am eindrucklichsten für die Gäste des Châteaus ist die weitflächige Anlage von Mischkulturen. Seit inmitten des Rebbergs Tomaten, Auberginen, Melonen, Paprika und viele andere Biogemüse wachsen, ist die ohnehin schon exzellente Küche von Uwe Fahs noch nachhaltiger geworden. Dies ist nicht zuletzt der Verdienst unseres neuen, hoch ambitionierten Gärtners Benito, der sich ganz den neuen Mischkulturen widmet und neben der schmackhaften Ernte zugleich einen wichtigen Dienst für die Biodiversität erfüllt.

Doch nicht nur wir sind fleissig, auch die in diesem Jahr angesiedelten Bienenvölker sind emsig bei der Arbeit. In den Reben summt und brummt es mehr denn je. Die neuen, vielfältigen Begrünmischungen scheinen den Bienen einen geradezu paradiesischen Lebensraum zu bieten. Die hohe Diversität des Blütenangebotes lässt zudem auf eine äusserst zufriedenstellende Durchwurzelung des Bodens und damit auf die Lockerung des Bodengefüges sowie der Erhöhung der Wasserspeicherkapazität des Bodens allgemein schliessen. Dies bestärkt mich einmal mehr in der Ansicht, dass wir auf Château Duvivier trotz heissen Sommers und Klimawandel auch weiterhin ohne künstliche Bewässerungssysteme auskommen können.

Naja, einen Nachteil hat die neue Begrüpfung aber dann doch: Sie verlockt dazu, die Arbeit frühzeitig niederzulegen und sich mit einem kühlen Rosé aus dem Picknickkorb an der herrlichen Blütenpracht zu erfreuen.

Obwohl das Wachstum der Obst- und Trüffelbäume natürlich verhältnismässig langsamer ist, ist auch hier die Entwicklung positiv zu bewerten. Es ist nur noch eine Frage der Zeit, bis wir gemeinsam die ersten Mandeln, Pfirsiche und Feigen ernten und vor allem die ersten Château-Trüffel ausgraben werden...

Lieber Hans-Peter, in einem Beruf, dessen Erfolg von so vielen, oft nicht beeinflussbaren Variablen abhängt, sind schlaflose Nächte keine Seltenheit. Doch es hilft, die bedeutendste aller Variablen auf seiner Seite zu wissen, die Natur.

Sei herzlich gegrüsst,
dein Antoine Kaufmann

Antoine

Kleine Auswahl der wichtigsten Forschungsprojekte des Delinat Instituts

Bodenaktivierung

hps. Mit bis zu einer Milliarde Mikroorganismen pro Gramm gesunden Oberbodens beherbergt das Erdreich mehr als 90% der irdischen Biodiversität. Es handelt sich um ein äusserst komplexes Netz, in dem alles von allem abhängt. Jedes Samenkorn, das darin keimt, jede Wurzel einer Rebe oder eines Apfelbaumes reorganisiert ohne Unterlass diese ungeheure Komplexität zu wechselseitigem Nutzen. Durch Ansiedlung vielfältiger Pflanzenarten, durch Eintrag von Kompost, Kompostextrakten und aktivierter Biokohle lassen sich die Biodiversität und Bioaktivität positiv beeinflussen, sodass Fruchtbarkeit, Wüchsigkeit, Widerstandsfähigkeit und Fruchtqualität der entsprechenden Pflanzen zunehmen und sich stabilisieren. Eines unserer zentralen Forschungsprojekte untersucht, wie wir auf natürliche Weise Boden- und Stoffkreisläufe generieren können, die ohne zusätzlichen Dünger dauerhaft, gesund und qualitativ hochwertig Obst, Gemüse und Wein kultivieren lassen.

Mischkulturen

Unsere Vorfahren hatten es sich durch tausendjährige Versuche erarbeitet, unsere Väter haben es, getrieben von blinder Mechanisierung, wieder ausgemerzt: dass Getreide am besten inmitten von Blumen, dass

Kartoffeln am besten neben Bohnen, dass Tomaten am besten zwischen Reben, dass Zwiebeln um die Stämme von Obstbäumen, dass Kohlpflanzen am besten in der Nähe von Nektarblüten wachsen. Mischkulturen – neueste Forschungen haben es eindrücklich bewiesen – sind nicht nur die Antwort auf die Welternährungskrise, auf den Zynismus der Agrochemie und auf den Verlust der Biodiversität, sondern überhaupt auf die Krise der modernen Landwirtschaft.

In einem gross angelegten Versuch innerhalb von mehr als einem Dutzend Hauptkulturen untersuchen wir, welche Nebenkulturen sich in Zwischenlinien oder als Intervallpflanzungen eignen und Symbiosen mit der Hauptkultur bilden. So pflanzen wir zum Beispiel unterhalb der Reben Zwiebeln, Schnittlauch, Porree und Knoblauch, deren Geruchsstoffe gegen schädliche Pilze der Reben wirksam sind. In jeder zweiten Rebzwischenzeile pflanzen wir u.a. Kürbisse, Kartoffeln, Erbsen, Mais, Bohnen, Rosen, Zucchini, Kohl und Erdbeeren.

Klimafarming

Wir haben die Vision, dass die Landwirtschaft, anstatt wie bisher 20% der klimaschädigenden Gase zu produzieren, schon bald zur wichtigsten Speicherkraft organischen Kohlenstoffs heranwächst und damit

ganz wesentlich zur Verhinderung des Klimawandels beiträgt. Die entscheidende Schlüsseltechnologie hierfür ist die Pyrolyse von organischen Restmaterialien wie Trestern, Grünschnitt, Weizenstreu oder Viehmist, ein Prozess, bei dem Biokohle und nutzbare Energie entstehen. Wird die Biokohle wieder in landwirtschaftliche Böden eingebracht, bleibt sie Tausende Jahre stabil, kann also nicht zu CO₂ verbrannt werden, wie es bei natürlicher Verrottung der Fall wäre. Da die Biokohle zudem ein wirkungsmächtiger Bodenverbesserer ist, finden zwei wichtige Probleme gleichzeitig ihre Lösung: Klimaschutz und nachhaltige Landwirtschaftproduktion. Zur Untersuchung der Eigenschaften von Biokohle, ihrer Produktion und ihrer Anwendung haben wir mit mehreren Instituten und Universitäten das Carbon-Netzwerk sowie die Firma Swiss-Biochar gegründet.

Das ausführliche Forschungsprogramm des Delinat Instituts finden Sie auf der Internetseite www.delinat-institut.org. Weiterführende Texte und Bilder können Sie im Ithaka Journal nachlesen: www.delinat.com/ithaka

Über Ihre Reaktionen, Ideen, Anregungen freuen wir uns unter schmidt@delinat-institut.org

Weinberge in Biodiversität bieten unzählige Verstecke und Nischen

Im Weinberg Mythopia des Delinat Instituts: Es blüht und duftet, Bienen summen und Schmetterlinge tanzen



Tannine – die Gerbstoffe im Wein

In den letzten Jahren wurde in der Rotweinerbereitung viel geforscht, um die bitteren und adstringierenden Eindrücke, die Tannine am Gaumen hinterlassen, zu mildern und zugleich ihre positiven Auswirkungen auf das Mundgefühl zu verstärken. Zudem sollen vor allem gehobene Rotweine früher trinkreif sein. So achtet man heute bei der Maischung und bei der Pressung darauf, die Kerne und Kämme möglichst nicht zu beschädigen.

Tannine sind chemische Substanzen aus der grossen Gruppe der Phenole (Phenolester), die besonders in der Rinde vieler Bäume und Früchte vorkommen. Sie sind auch in den Kernen, Kämmen und in den Schalen von Weintrauben enthalten. Chemisch gesehen handelt es sich um Ester der Gallussäure. Es sind Substanzen, die mit Proteinen reagieren und dabei ihre Molekülgrösse erhöhen können. Diesen Vorgang macht sich die Gerberei zunutze. Nicht von ungefähr werden sie oft als Gerbstoffe bezeichnet, obwohl dies ein Überbegriff ist.

Tanninreicher Wein wird mit der Zeit milder

Der Gerbstoffgehalt eines Weines wird in Gallussäure ausgedrückt, Weisswein enthält ca. 300 mg/l, Rotwein 1800 mg/l. Die Gerbstoffmenge aus den Trauben ist abhängig von der Hautdicke der Beerensorte und von der Dauer der Gärung. Stark tanninhaltig sind Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Carignan, Nebbiolo und Sangiovese. Schwache bis mässige Gerbstoffe weisen Pinot noir, Gamay und Merlot auf.

Der Tanningehalt eines Weines ist aber nicht nur von der gekelterten Rebsorte, sondern hauptsächlich auch von der Art der Vinifikation abhängig. Je mehr und länger Schalen, Kerne und Stiele mit dem Most bzw. Wein im Kontakt sind, desto höher ist der mögliche Gehalt an Tanninen. In Weiss- und Roséwei-

nen, die grösstenteils unter Ausschluss dieser Traubenbestandteile entstehen, ist der Tanningehalt deshalb geringer als in Rotweinen. Beim Barrique-Ausbau gelangt zusätzlich auch das im Eichenholz der Fässer enthaltene Tannin in den Wein, was aber einen geringen Anteil ausmacht. Die Gerbstoffmenge bleibt im Wein nicht konstant: Mit zunehmender Reife vereinigen sich einfache Moleküle zu grösseren (Polymerisation), sinken als Bodensatz ab und verlieren ihre trocknende Wirkung im Gaumen – der Wein wird dadurch milder. Durch Extraktion aus Eichenholz gewonnene Essenzen nennt man önologische Tannine. Diese setzt man ein, um den Tanningehalt zu erhöhen, was oft zu einem weicheren Gaumempfinden führt.

Abhängig vom Tanningehalt, sind Weine, insbesondere Rotweine, länger oder weniger lang haltbar. Tannin verhindert unter anderem die Oxidation des Weines und macht ihn deshalb lagerfähiger.

Sauerstoff lässt Tannine «reifen»
Gerbstoff im Wein ist mit dem Geruchssinn nicht wahrnehmbar. Aber er bildet mit den Proteinen der Geschmacksknospen auf der Zunge und im Gaumen eine lederartige Struktur, die sich je nach Qualität und Alter des Weins als «feinkörnig» und «gut eingebunden» bis «spröde» oder «sehr bitter» bemerkbar macht. Durch eine stetige moderate Sauerstoffzufuhr bei der Weinbereitung polymerisieren die Tannine schneller und führen daher schon im jungen Alter zu geschmeidigen Weinen.

Der ideale Erntezeitpunkt wird nicht nur durch den Zuckergehalt bestimmt, sondern unter anderem auch durch die Tanninreife. Auch hier zeigt sich wieder einmal: Wein entsteht bereits im Rebberg.

Martina Korak, Önologin



Gaumengefühl wie feinkörniges Schleifpapier



aufgefallen ...

Master of Wine Jürgen von der Mark stellt besonders gelungene Weine vor



Ein Wein aus einer fast vergessenen Weinregion

Ich muss gestehen: Der Finca Messor ist so etwas wie ein Freund von mir. Wir haben bei unserem ersten Zusammentreffen sofort gemerkt, dass wir die gleiche Wellenlänge haben. Vielleicht liegt es daran, dass ich bei meinem ersten Besuch im Priorat einen heissblütigen Spanier erwartet habe und dann erstaunt war, dass dieser mediterrane Typ durchaus einige mir aus Deutschland bekannte Wurzeln hat. Seine Hauptbasis ist der Schieferboden, den ich von der Mosel her kenne. Das Weinbaugebiet Priorat ist quasi deckungsgleich mit einer geologischen Schieferplatte. Dieser extrem weiche Schiefer ermöglicht es, die Winterregen zu speichern und die Reben im sehr trockenen spanischen Sommer mit Wasser zu versorgen. Die zweite Basis der Prioratweine sind die extremen Steillagen, wie ich sie ebenfalls von der Mosel her kenne. Sie ermöglichen das Wechselspiel von heissen Tagen und kühlen Nächten. Dadurch erreichen die Grenache- und Carignano-Trauben hohe Reifegrade mit einem unvergleichlichen, frischen Charakter. Ja, dieser Wein ist ein Kraftprotz, aber er hat Ballettunterricht genommen. Meine Wertschätzung für diesen Wein hat auch eine emotionale Komponente. Ich freue mich einfach, dass eine fast in Vergessenheit geratene Weinregion ein so glänzendes Comeback feiern konnte.

Mas Igneus Finca Messor Priorat DQ 2006

Artikel-Nr. 3123.06

CHF 34.50 / € 22,50 (11 € 30,-)

Grenache | Garnacha | Cannonau



Wie Salz auf unserer Haut

Von Thomas Vaterlaus

Lange stand sie im Schatten der vermeintlich vornehmeren Syrah. Doch jetzt erlebt die Sorte Grenache eine Renaissance. Kein Wunder: Denn die aus ihr gekelterten Weine verkörpern pure mediterrane Sinnlichkeit.

Pablo Picasso hatte es noch im hohen Alter. Etwa, wenn er sich mit magischem Blick und sonnengegerbtem, nacktem Oberkörper in seinem luftigen Atelier am Meer ablichten liess. Paul Cézanne brachte es mit wenigen, genialen Pinselstrichen auf die Leinwand. Ein paar Tupfer erdiges Rot, trägt Kobaltblau für den Himmel, dazu warmes, steiniges Ocker und silbern schimmerndes Garrigue-Grün. Wir schmecken es in einem Ratatouille, zubereitet aus vollreifem Gemüse. Und natürlich finden wir es in einem Grenache-Wein mit voller, reifer Frucht, seidiger Fülle und würzigem, warmem Charme.

Die Magie des Mediterranen hat tausend Facetten. Und alle diese Facetten erschliessen sich uns über jene sinnliche Wahrnehmung, welche schon der französische Universalgelehrte Jean-Jacques Rousseau «zur ersten Technik des Glücks» erkoren hat. Dabei wird der etwas grobschlächting anmutende deutsche Begriff «Mittelmeer» diesem von Sonne, Wind und Meer verzauberten Raum in keiner Weise gerecht. Auf Französisch «La Méditerranée» oder Spanisch «Mediterráneo» ausgesprochen, erkennen wir dagegen schon am Klang, das hier nicht bloss ein geografisches Gebiet beschrieben wird, sondern ein Lebensprinzip. Wein spielt darin eine zentrale Rolle. Und es gibt zwischen Beirut und Gibraltar keinen anderen Rotwein, der dieses mediterrane Savoir-vivre auf so verführerische und sinnliche Weise verkörpert wie der Grenache in all seinen Spielformen, vom himbeerduftigen, elegant-frischen Rosé aus Südfrankreich über die voll konzentrierten Crus aus Châteauneuf-du-Pape und dem nordost-

spanischen Priorat bis zu den würzigen Cannonau aus Sardinien und den verschwenderisch reichen Dessertweinen aus Banyuls.

Aragons Könige förderten die Sorte

Ihr Geburtsort ist unbekannt, ihr Siegeszug im mediterranen Raum aber wohl untrennbar mit dem Aufstieg des Königreichs Aragón verbunden. Von Saragossa aus dehnte dieses seine Macht ab dem 12. Jahrhundert nicht nur auf Rioja und Navarra aus, sondern sukzessive auch auf weite Teile des Mittelmeerraums, insbesondere auf Katalonien, die Balearen und Sardinien. Auch die Provence gehörte zeitweise zu diesem Imperium. Ob die Grenache-Traube ihren Ursprung in Ostspanien oder aber der Insel Sardinien hat, ist bis heute umstritten, doch gehen die Historiker davon aus, dass sich die Sorte wegen ihrer besonderen Widerstandsfähigkeit gegen Hitze, Trockenheit und Wind schnell im ganzen Mittelmeerraum verbreitet hat. Auf dem Plateau von Châteauneuf-du-Pape wächst sie aus blossem Kies. Und in den Hängen hinter dem Küstendorf Banyuls-sur-Mer klammern sich die Wurzeln in die Risse mächtiger Schieferblöcke.

Alte Reben – mächtige Weine

Selbst im kargsten, ganz und gar unwirtlich erscheinenden Terroir findet sich die Grenache-Traube zurecht. Man muss nicht religiös sein, um in einem 80- oder 100-jährigen Grenache-Busch mit baumstrunkdicke Fuss und knorrig-bizarren verdrehten, mächtigen Armen eine biblisch anmutende Urkraft zu erkennen. Viele dieser Rebmetusaleme wurden noch gepflanzt, bevor die chemische Industrie die Winzer dazu verführt hat, künstliche Pflanzenschutzmittel einzusetzen. Heute sind diese «Vieilles Vignes» mehr denn je der Beweis dafür, wie unnötig diese synthetischen Produkte in einer Region sind, wo Sonne und Wind –

egal, ob er Mistral oder Tramontana heisst – dafür sorgen, dass die Reben kaum mit Pilzkrankungen und Fäulnis zu kämpfen haben. Alte Grenache-Stöcke können unheimlich mächtige, alkohohlstarke Weine ergeben. Leider neigt die Sorte aber auch rasch zur Oxidation, sodass in der Vergangenheit, in welcher der optimale Lesezeitpunkt noch nicht so akribisch genau ermittelt werden konnte, die Trauben nicht entrappt wurden und die Vinifikation in nicht gekühlten Räu-



Beeindruckende Persönlichkeiten: 100-jährige Grenache-Stöcke sind keine Seltenheit

men erfolgte, die Weine oft rustikal, spröde und überreif wirkten. Noch vor 20 Jahren hielt man solche oxidierte Noten und eine gewisse Ausgezehrtheit im Gaumen für den typischen «Goût du Terroir» eines mediterranen Weines.

Der Winzer bestimmt den Stil

Inzwischen hat sich das Aroma- und Geschmacksbild der Grenache-Weine völlig verändert. Im richtigen Zeitpunkt gelesen, entrappt und bei kühlen Temperaturen vergoren, entstehen nun aus dieser Sorte ungemessen opulente Weine mit enormer Fruchtfülle, samtiger Struktur und einer saftigen Säure, bei zurückhaltendem, weichem Gerbstoff. Mit ihrer leicht zugänglichen Fruchtkonzentration erinnern diese modernen Grenache-Konzentrate an gewisse «Weine aus der Neuen Welt». Heute, wo Europa mit neu gestärktem Selbstbewusst-



Foto: © Siffert/weinweltfoto.ch

In den Steillagen (Costers) des Priorat trotzen alte Grenache-Stöcke seit Jahrzehnten Wind und Wetter

sein in der Weinwelt auftritt, gilt diese subtil verfeinerte Grenache-Charakteristik schlicht und einfach als «neuer mediterraner Charme».

Eine Sorte, viele Interpretationen

Es gibt aber keine fixe Rezeptur, um damit einen modernen Grenache zu keltern. Jeder Winzer behandelt die Sorte mit seiner eigenen Philosophie. Wer die pure, dunkelbee-

rig-verführerische Frucht des Grenache schätzt, bringt ihn sortenrein in die Flasche und lässt den Wein in Betontanks reifen, welche den primären Charakter der Sorte besonders klar zur Geltung bringen. Wer mehr Struktur und auch mehr Würze wünscht, baut ihn vorsichtig im Holz aus oder vinifiziert ihn in Form einer Cuvée, oft zusammen mit Syrah oder Mourvèdre (die Sorte heisst in Spanien Monastrell), was dem Wein deutlich mehr Rückgrat verleiht, ihm aber etwas von seinem fruchtigen Charme nimmt. Winzer, die einen lagerfähigen, eher maskulinen, das heisst gerbstoffbetonten Grenache anstreben, haben auch wieder begonnen, den Wein mit den Rappen zu vergären und mazerieren, was ihm einen betont herberen Charakter verleiht. Dank dieser Wandelfähigkeit zeigt die Sorte deshalb wie kaum eine andere die Handschrift des Winzers. Doch welche Nuance er auch anstrebt, so haben die Grenaches der neuen Generation doch eines gemeinsam: Mit ihrer warmen Opulenz verkörpern sie den Mythos des mediterranen Lebensprinzips auf unnachahmlich sinnliche Weise. Nicht wenige sehen in der Sorte deshalb sogar eine Form von lasziver Erotik, wie sie schon im Klang ihres Namens zum Ausdruck kommt. In einem Schluck vollfruchtigen Grenache steckt die gleiche sinnliche Urkraft, wie sie auch die Schriftstellerin Benoîte Groult in ihrem Roman «Salz auf unserer Haut» entfacht. Darin geht es zwar nicht um Wein, sondern um die Affäre zwischen einer Intellektuellen aus Paris und einem bretonischen Fischer... Ein französischer Winzer beschrieb die Grenache-Traube bei einer Degustation deshalb einmal mit folgender Gedichtstrophe von Gottfried Benn:

Du bist so weich,
du gibst von etwas Kunde,
von einem Glück
aus Sinken und Gefahr
in einer blauen,
dunkelblauen Stunde
und wenn sie ging,
weiss keiner ob sie war.

Grenache

«Le Cépage du soleil»

Südliche Rhône, Provence und Languedoc

Die alten Grenache-Stöcke lächeln nur, wenn sie die Mistralböen wieder mal hart anpacken. Denn diese Spielchen kennen sie nicht selten schon seit 80, 100 oder mehr Jahren. «Manche Besucher sehen in den mächtigen Gobelet-Buschreben eine Form von Wildwuchs. Aber um gute Grenaches zu keltern, muss der Winzer die Befindlichkeit eines jeden Stocks lesen beziehungsweise erkennen können, um ihn entsprechend zu erziehen», sagt Eric Saurel von der Domaine Montirius. Für ihn ist Grenache schlicht und einfach eine Garantin für Frucht, Fülle und südlichen Charme. Saurel baut seine Grenache-Weine ausschliesslich in Betontanks aus, um die ausgeprägte, südliche Fruchtfülle möglichst unverfälscht in die Flasche zu bringen. Die 53-jährige Jacqueline André, Winzerin im benachbarten Châteauneuf-du-Pape, denkt da ganz ähnlich. Ihre rund 2000 Grenache-Dinosaurier, manche sind wohl über 130 Jahre alt, kennt sie alle persönlich. Einige Stöcke haben so mächtige, schwere Arme, dass sie diesen mit stützenden Bändern zusätzlich Halt gegeben hat. «Alte Menschen brauchen schliesslich ja auch Stöcke, um sicher gehen zu können», sagt sie. Auch Jacqueline André lässt ihre Grenache-Selektionen in rohen Betontanks reifen, um ihrem Châteauneuf-du-Pape möglichst viel unverfälschte Frucht und Geschmeidigkeit zu verleihen. Die Domaine du Jas liegt etwas weiter nördlich mitten in einem lichten Mischwald. Hier erzeugt Hubert Pradelle einen klassischen Côtes-du-Rhône, der ideale Wein für jeden Tag.

Im benachbarten Languedoc spielt Grenache von Gut zu Gut oft eine völlig andere Rolle. Oft tritt sie hier auch zusammen mit Bordeauxsorten wie Cabernet oder Merlot auf. Jeder Winzer hat seine eigene Sortenphilosophie. Volker Weindel von der Domaine La Tour des Vidaux in der Provence nähert sich seinem Idealbild eines vollmundigen mediterranen Rotweins mittels einer Cuvée aus Syrah und Grenache, wobei er die Grenache-Traube in grossen Holzfässern ausbaut. Virgile und Magdalena Joly

Foto: © Siffert/weinweltfoto.ch



Grenache | Garnacha | Cannonau



Respekt vor den alten Grenache-Stöcken gebietet sorgfältige Handlese

ähnliche spektakuläre Renaissance erlebt hat. Die ersten Topweine waren vorwiegend Assemblagen aus heimischen und internationalen Sorten wie Cabernet, Merlot oder Syrah. Doch je länger, je mehr erkannten die Winzer die unvergleichlichen «Power» der oft über 100-jährigen Garnacha-Stöcke. Zu den wichtigsten Wegbereitern dieser Entwicklung gehört das Bioweingut Mas Igneus, in deren Topselektionen ganz klar Garnacha den Ton angibt.

(Domaine Virgile) messen der Sorte dagegen einen weitaus wichtigeren Stellenwert bei. «Grenache ist für uns das Herzstück einer Cuvée aus dem Languedoc, denn es ist die Cépage du soleil schlechthin ...»

Banyuls

«Mar i Muntanya», das war schon immer das Lebensprinzip der Wein anbauenden Fischer von Collioure und Banyuls-sur-Mer. Nachts fuhren sie mit ihren schweren «Barques catalanes» hinaus, warfen ihre Baumwollnetze aus und fischten im Licht der Laternen ihre Sardinen und Sardellen. Morgens stiegen sie dann mit ihren Mauleseln durch die Gassen des Dorfes in die Rebterrassen hinauf, um ihre Grenache-Buschreben zu pflegen, die hier aus blossen, mächtigen Schieferblöcken zu wachsen scheinen. Klar, Grenache bringt auch süffige Rosés und weiche Rotweine (unter der AOC Collioure) hervor, die gut mit den frisch gegrillten Sardinen harmonieren, die hier nach klassischer «Mar i Muntanya»-Philosophie übrigens oft zusammen mit Blutwurst oder Rebhuhn auf einem Teller serviert werden. Weltweit einzigartig sind aber die edelsüssen, mehrheitlich aus Grenache gekelterten Banyuls-AOC-Weine. Wenn sie zu mehr als 75 Prozent aus Grenache gekeltert werden, dürfen sie gar die Bezeichnung Grand Cru tragen. Es gibt keine andere Appellation in Frankreich, die sich so kompromisslos zu Grenache bekennt. Der mit Weinbrand aufgespritzte Vin doux naturel gibt es sowohl als violett-dunkle, beerig-fruchtige Konzentrate, die meist als «Ri-

mage» bezeichnet werden, wie auch als jahrelang im oft nicht ganz spundvollen Fass gelagerten Grand Cru Rancio (manchmal auch Hors d'Age oder Ambré genannt), der mit einer unglaublichen Aromenfülle betört, die von Rosinen, Dörrobst und Orangenschalen bis zu Vanille, Kakao, Tee, Kaffee und Honig reicht. Die Domaine du Traginer nutzt die Möglichkeiten dieses in jeder Beziehung extremen Terroirs in aller Konsequenz, indem sie ihre Banyuls kontrolliert biologisch anbaut, so wie es die fischenden Weinbauern früher auch taten ...

Priorat

Hier liegt noch immer Goldgräberstimung in der Luft. Abends fahren die jungen Weinmacher mit ihren verstaubten Pickups nach Falset, um in der Bar des Hostal Sport ein Bierchen zu trinken. Wortfetzen in verschiedensten Sprachen hallen durch die Luft. Kein Weinglobetrotter will auf seinen Wanderjahren rund um die Welt diese abgelegene Bergregion verpassen. Noch vor 20 Jahren war das Priorat eine verlassene Bergregion mit verwilderten Rebbergen, die niemand mehr pflegen wollte. Der Name des in sich geschlossenen Bergkessels stammt übrigens vom einst legendären Kartäuserkloster, dem Priorat de la Cartoixa d'Escaladei. Dann, Anfang der 90er-Jahre, kamen vier junge Winzer hierher, um das Potenzial der über 100-jährigen Reben, die hier im einzigartigen Licorella-Schieferboden wurzeln, von Neuem zu nutzen. Der Rest ist Geschichte. Es gibt wohl kaum eine andere Weinregion auf der Welt, die eine

Sardinien

Während vor der Costa Smeralda im nord-östlichsten Zipfel der Insel die Luxusjachten mit ihren Helikoptern auf dem Achterdeck ankern, finden wir wenige Kilometer landeinwärts nur mehr eine karge Steinwüste, durchflutet vom Duft der Wacholder- und Myrtenbüsche. Abseits vom Jetsetleben bei Porto Cervo gibt sich Sardinien noch immer als jene archaische Insel, wie sie die Gebrüder Taviani im Film «Padre Padrone» oder die Nobelpreisträgerin Grazia Deledda in ihren Romanen beschrieben haben. Die «Stazzu» genannten Bauernhöfe, aus rohem Granit gebaut, heben sich kaum von der kargen «Macchia»-Landschaft ab. In ihr finden Spezialisten übrigens auch das rare Bruyèreholz, das zum Bau edelster Tabakpfeifen verwendet wird. Mit dem Cannonau verfügen die Weinbauern hier über eine seit Jahrhunderten bestens adaptierte lokale Form der Sorte Grenache. Das Weingut Meloni bewirtschaftet im Hinterland der Hafenstadt Cagliari rund 250 Hektar Reben kontrolliert biologisch und ist damit das grösste Bioweingut in ganz Italien. Für Gianpiero Meloni zeigt die Cannonau im Zusammenspiel mit anderen, autochthonen Sorten wie Monica, Bovale oder Carignano besonders viel Finesse. Allerdings schreibt die DOC Cannonau di Sardegna vor, dass maximal zehn Prozent einer anderen Sorte verwendet werden dürfen. Um bei der Zusammenstellung der Assemblage mehr Spielraum zu haben, produziert Gianpiero Meloni deshalb gerne sogenannte IGT-Weine auf der Basis von Cannonau. Sie faszinieren allesamt mit ausgeprägt reifem Charme und edlen Würznoten.

Grenache-Weine im Delinat-Sortiment

ITALIEN

Cannonau Cannonau di Sardegna DOC 2007

Artikel-Nr. 1082.07
CHF 16.50 / € 10,50 (11€ 14,-)
100% Cannonau

FRANKREICH

Clos Montirius Vacqueyras AC 2005

Artikel-Nr. 3524.05
CHF 25.50 / € 15,80 (11€ 21,07)
50% Grenache

Domaine Montirius Vacqueyras AC 2006

Artikel-Nr. 3507.06
CHF 15.80 / € 9,50 (11€ 12,67)
70% Grenache

Montirius Terre des Aïnés Gigondas AC 2005

Artikel-Nr. 2764.05
CHF 30.- / € 19,50 (11€ 26,-)
80% Grenache

Domaine Virgile Le Joly Rouge Languedoc AC 2007

Artikel-Nr. 1962.07
CHF 15.80 / € 9,90 (11€ 13,20)
50% Grenache

Domaine Virgile Joly Saturne blanc Coteaux du Languedoc AC 2008

Artikel-Nr. 5458.08
CHF 17.50 / € 10,90 (11€ 14,53)
100% Grenache

La Tour des Vidaux Tradition Côtes de Provence AC 2006

Artikel-Nr. 1217.06
CHF 15.80 / € 9,90 (11€ 13,20)
50% Grenache

Domaine Pierre André Châteauneuf-du-Pape AC 2005

Artikel-Nr. 2372.05
CHF 44.- / € 27,- (11€ 36,-)
80% Grenache

Domaine du Jas Côtes du Rhône AC 2008

Artikel-Nr. 2752.08
CHF 12.50 (DS-Preis CHF 11.25,
gültig bis 25.10.2009) / € 7,70
(11€ 10,27)
70% Grenache

Domaine du Traginer, Vin Doux Naturel 50cl Banyuls Grand Cru AC 2003

Artikel-Nr. 8029.03
CHF 38.- / € 23,50 (11€ 47,-)
90% Grenache

Balades du Sud St-Chinian St-Chinian AC 2006

Artikel-Nr. 2643.06
CHF 10.50 / € 6,50 (11€ 8,67)
50% Grenache

SPANIEN

Finca Messor Priorat DOQ 2006

Artikel-Nr. 3123.06
CHF 34.50 / € 22,50 (11€ 30,-)
65% Granacha

Costers de Mas Igneus Priorat DOQ 2001

Artikel-Nr. 2860.01
CHF 76.- / € 50,- (11€ 66,67)
80% Granacha

Mas Igneus FA 112 Priorat DOQ 2001

Artikel-Nr. 3530.01
CHF 52.- / € 33,- (11€ 44,-)
60% Granacha

Pau rosat Penedès DO 2008

Artikel-Nr. 4592.08
CHF 12.90 (DS-Preis CHF 11.60,
gültig bis 4.10.2009) / € 7,90
(11€ 10,53)
60% Granacha

Vinya Laia rosat Catalunya DO 2008

Artikel-Nr. 4602.08
CHF 12.90 / € 7,90 (11€ 10,53)
(DS-Preis € 7,10, gültig bis
4.10.2009)
43% Granacha

Zeichnung: Archiv VINUM

AGENDA | «Delinat lädt ein ...»

ab 29. August

Ein Bio-Weinjahr in vier Etappen

4-teiliges praktisches Weinseminar mit Bio-Suisse und Delinat. Die Biowinzer Anton Boner und Louis Liesch aus Malans in der Bündner Herrschaft führen durch Weinberge und Keller. Sie erfahren aus erster Hand, wie guter Biowein entsteht. Die Daten: 29.8.2009 / 28.11.2009 / 20.2.2010 / 12.6.2010

Alle 4 Seminartage inkl. Mittagslunch und Weindegustation pro Person CHF 195.-; einzelne Seminartage CHF 55.-

4. September 2009

Vino Nobile im neuen Delinat-Weindepot Olten

Alberto Brini vom Weingut Il Conventino präsentiert seine Weine. Der Vino Nobile di Montepulciano Riserva gilt bei Delinat-Kunden als einer der besten Toskaner. 18.30–19.30 Uhr: Eintritt für die kommentierte Weindegustation inkl. Häppchen CHF 20.- pro Person

5. September 2009

Wine&Dine mit Alberto Brini

Der junge Winzer von Weingut Il Conventino (Toskana) und Martina Korak (Önologin) begleiten Sie durch ein fein abgestimmtes 5-Gang-Menü im Restaurant Bären in Bättenkinden BE. Pro Person CHF 90.-; die Weine sind offeriert von Delinat. Anmeldung direkt im Restaurant Bären, Bätterkinden BE; Telefon 032 665 40 43 oder via Mail info@baeren-baetterkinden.ch

29. August und 6. September 2009

Kammermusik am Bodensee

Samstag, 29. August, 15.30 Uhr: Delinat-Begrüßungsapéro auf der MS Sonnenkönigin im Hafen Kreuzlingen; Konzert «Soirée russe». Sonntag, 6. September, 17 Uhr: Schlusskonzert im Kulturzentrum Dreispitz, Kreuzlingen. Ermässigte Eintritte für Delinat-Kunden. Karten unter www.delinat.com/kammermusikfestival2009
Telefon: +41 (0)76 582 56 04, Mo bis Fr 10 bis 11 Uhr

19. September 2009

Fest Delinat Stiftung im Wallis

Wir laden Sie ein, die Institutsgründung direkt in den Weinbergen im Wallis zu feiern. Reservieren Sie sich den 19. September – es wird ein Fest der Sinne, mit Musik und den Düften des reich gedeckten Weinbergs. Die zweistündigen Führungen beginnen im Viertelstundentakt zwischen 10 und 12 Uhr, anschliessend gibts ein Walliser Mittagessen im Weinberg mit Degustation, dann einen Vortrag von Hans-Peter Schmidt und ein Violinkonzert – alles in freier Natur. Abreise ab 17 Uhr. Unkostenbeitrag pro Person: CHF 80.- inkl. Transfer vom und zum Bahnhof Sion.

Auskunft erteilt der Delinat-Kundenservice, Telefon
CH 071 227 63 00, DE 07621-16775-0, AT 0820 420 431
oder www.delinat.com/events

Grenache trifft Wildgerichte

Ob Reh, Hase oder Wildschwein, keine Frage – Grenache ist mit Sicherheit ein toller Begleiter zu Wildgerichten. Denn typisch für die rote Rebsorte sind fruchtige Weine mit mediterraner Würzigkeit, die an Pfeffer und Lorbeer erinnern. Aber sollte es zum Wild eher ein Spanier oder ein Südfranzose sein? Und welcher Wein passt am besten zu welchem Wildgericht? Denn schliesslich entscheidet nicht nur das Fleisch, sondern auch die Sauce über die perfekte Harmonie. Unsere Autorin wollte es genau wissen und hat sechs Cuvées mit Grenache-Anteil zu drei Wildgerichten getestet – gemeinsam mit einer Jury von anderen Weinjournalisten, Weinfachberatern und Sommeliers.

Von Simone Hoffmann

Das Gericht ist einer der grossen italienischen Klassiker: Saltimbocca alla romana – hauchdünn geschnittene Kalbfleischschnitzel, gefüllt mit Parmaschinken und frischem Salbei. Für unseren Test probierten wir es mit zarten Rehmedaillons statt Kalbfleisch und einem getrüffeltem Kartoffelpüree, damit der Wein im erdig würzigen Trüffelaroma einen weiteren Gegenspieler hat. Schliesslich sollten es die intensiven, dichten Grenache-Weine, die mit dem Essen ins Rennen geschickt wurden, nicht allzu leicht haben.

Grenache gehört zu den weltweit am meisten verbreiteten Rebsorten überhaupt. Er stammt vermutlich aus der nordspanischen Provinz Aragón und breitete sich von dort über die Pyrenäen ins Languedoc-Roussillon und das Rhonetal aus. Die besten Grenache-Weine Spaniens bringt das Priorat hervor, das zerklüftete Bergland hinter der katalonischen Küste bei Tarragona. Im Languedoc-Roussillon und im Rhonetal ist der Grenache Bestandteil zahlreicher Cuvées. Auch für den berühmten Château-

neuf-du-Pape ist er unverzichtbar. Ihn kann die Grenache dominieren oder in ihm auch nur eine Nebenrolle spielen.

Aus den für die Rebsorte klassischen Gebieten – dem Priorat, Rhonetal, Languedoc-Roussillon und der Provence – stammen auch die Weine zu unseren Wildgerichten. Für die Cuvées aus dem Delinat Sortiment wurde die Grenache mit anderen bedeutenden roten Rebsorten kombiniert, darunter Cabernet Sauvignon, Syrah oder Carignan.

Tatsächlich liess sich zu jedem Gericht unter den verkosteten Weinen ein Traumpartner finden, zu manchen sogar mehrere. Überrascht war das Verkostungsteam darüber, dass ausgerechnet zum süsssauren

Wildschwein mit Früchten – das in der Probe der Härtestest für die Weine sein sollte – gleich drei Kombinationen möglich waren.

Auch zum Hasenragout unter einer Haube aus selbst gemachtem Kräuternudelteig passten zwei Weine, die das Gericht von unterschiedlichen Seiten präsentierten: Während der eine Wein besser mit dem Fleisch harmonierte, hob der andere das Aroma des Paprikagemüses im Ragout hervor. Die Idee für das Hasenragout unter Kräuterteig stammt, wie auch das Rezept für das Wildschwein mit Früchten, aus dem «Grand Livre de Cuisine» des französischen 3-Sterne-Kochs Alain Ducasse. Das Rezept für das Saltimbocca vom Reh mit leichter Zitronensauce kommt aus meiner Küchenschublade.

Fast alle Weine spielten in der Verkostung mit. Bis auf eine Ausnahme: Keines der Wildrezepte wollte so recht zu dem unkomplizierten und gefälligen Tour-de-Vidaux aus der Provence passen. Dessen Johannisbeerennoten und dessen blutige Dichte überzeugten, liessen aber eher den Wunsch nach einer rosa gebratenen Entenbrust aufkommen.

Von den fünf verbliebenen Weinen stellte sich ausgerechnet der Château-neuf-du-Pape, mit seiner dichten Komplexität und seinen wunderbaren Aromen von dunklen Beeren, Cassis und Kaffee, als schwieriger Essensbegleiter dar. Einzig das Wildschwein mit Früchten konnte gegen ihn bestehen – einen sprechenden Wein, dessen mineralisches Bukett an kalten Kamin, Leder und Kräuter denken lässt. «Lieber einfach so ge-

Lesen Sie weiter auf Seite 25

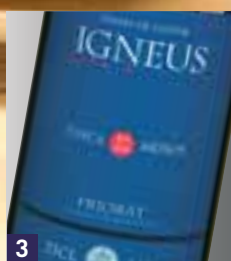


Kreative Gerichte, von Thomas Duval unkonventionell fotografiert: das «Grand Livre de Cuisine» von Alain Ducasse.

Oben: Wildschwein-Filet, süss-sauer mit eingekochten Früchten an Sherryessig-Balsamico-Wild-Jus

Rechts: Adrajos: Hasenragout mit grüner Paprika unter Kräuter-Teigblättern





1

2

3

4

5

Wildgericht**Wein****Das Verkostungsteam fand ...**

- | | | | |
|----------|--|---|--|
| 1 | Saltimbocca vom Reh mit getrüffeltem Kartoffelpüree | Domaine Virgile Le Joly Rouge, Languedoc AC 2007 | Der reife, komplexe Wein aus dem Languedoc mit dem dezent mineralischen Sandelholzbukett passt wunderbar zum Reh. Die Salzigkeit des Parmaschinkens reibt sich etwas am Wein; doch der Wein rundet den Fleischgeschmack ab. Durch die Zitronensauce zum Saltimbocca kommt eine säuerliche Note ins Spiel. Aber auch der Wein hat relativ viel Säure und schmiegt sich harmonisch an die Zitrusaromen an. Gleich und gleich gesellt sich gern. |
| 2 | Klassisches Hasenragout unter Kräuter-Teigblättern | Domaine du Jas Côtes du Rhône AC 2008 | Domaine du Jas Côtes du Rhône AC 2008: «Ein Hammer zum Hasen», schwärmt ein Jurymitglied. Der nach Pecannüssen und Johannisbeeren duftende Wein von der Rhône unterstützt die Gewürze im klassischen Hasenragout. Das Gericht verschmilzt mit dieser Cuvée aus Grenache und Syrah zu einem neuen Erlebnis. Hier treffen sich zwei Partner, die sich perfekt ergänzen: Da Hasenfleisch von Natur aus eher mürbe ist, kann es schnell trocken wirken. Es braucht einen Wein mit guter Säure, wie den Domaine-du-Jas. Er gibt dem Fleisch zusätzliche Saftigkeit und hebt seine feine Würze hervor. |
| 3 | Klassisches Hasenragout unter Kräuter-Teigblättern | Mas Igneus Finca Messor, Priorat DOQ 2006 | Das volle, warme, leicht ätherische Aroma des Weins aus dem Priorat macht glücklich. Seine Kraft passt gut zum dunklen Hasenfleisch. Zwar fehlt dem Wein etwas Säure, um genau der Richtige für den Hasen zu sein, dafür sind die Aromen des Spaniers, die an geröstetes Weissbrot und Veilchen denken lassen, ideal zum Gemüse im Ragout. Besonders die Paprikanoten des Gerichts werden hervorgehoben und verleihen ihm eine wohlig-mediterrane Leidenschaftlichkeit. |
| 4 | Wildschwein mit eingekochten Früchten | Clos Montirius, Vacqueyras AC 2005 | Der Wein beweist wahre Grösse und stellt sich in den Dienst des Essens. Zum Dank wird ihm seine Rauheit genommen – seine Tannine werden runder und weicher. Aus dem Rhonetal kommt der wunderbare Clos Montirius, der nach dunklen Kirschen und mediterranen Wildkräutern duftet. Die Frische des Weins harmonisiert mit der leichten Schärfe des Wildschweingerichts. Der saftige Wein mit dem samtigen Körper unterstützt auch die Fruchtigkeit der Beilage, die aus süssauer eingekochten Früchten besteht. Insgesamt ein Traumpaar! |
| 5 | Wildschwein mit eingekochten Früchten | Domaine Pierre André, Château neuf-du-Pape AC 2005 | Kaum ein Essen, das neben diesem Wein nicht untergeht. Das kräftige Fleisch mit der fruchtig-süssen Beilage ist jedoch ein würdiger Gegenspieler. Die prägnanten Aromen der Piemontkirsche im reifen Wein integrieren sich herzergreifend schön in der Fruchtbeilage. Auch die Kaffeenoten des Weins passen zu der dezent bitteren, stark eingekochten dunklen Sauce. Diese erhält ihre süsse Bitternis übrigens durch eine besondere Zutat: den bitteren Erdbeerbaumhonig, eine sardische Spezialität. |
| 3 | Wildschwein mit eingekochten Früchten | Mas Igneus Finca Messor, Priorat DOQ 2006 | Eine der schönsten Kombinationen der Verkostung: Die Fruchtigkeit des Weins aus dem Priorat wird durch die eingekochten Früchte verstärkt, die dem Essen als Beilage dienen. Auch puffert der Spanier die kräftige Aromatik des Gerichts ab, ohne dabei selbst unterzugehen. Der frische schwarze Pfeffer im Essen brennt angenehm nach, der Wein löscht die Schärfe und hebt sie gleichzeitig hervor. Olé! |

Grenache Pure mediterrane Sinnlichkeit

Auf den Seiten 16 bis 20 berichtet Thomas Waterlaus in gewohnter Romantik über die Renaissance der Traubensorte Grenache. Das Wasser rinnt im Munde zusammen ob all der geniesserischen Details. «La Méditerranée», ihre Küche und Lebensart, ihr Charme und ihre Schönheit – all das vereint die alteingesessene Traubensorte wie keine andere.

Um es nicht bei Worten zu belassen, steht unseren Lesern ein Paket zur Kostprobe zur Verfügung. Drei Weine, die hauptsächlich aus der Grenache-Traube (Grenache = Garnacha = Cannonau) gekeltert wurden, sind enthalten, je zwei Flaschen. Damit der Artikel für Sie keine Trockenübung bleibt und Sie die beschriebenen Düfte auch riechen und die Aromen schmecken können.

Nur für WeinLeserinnen und WeinLeser
Dieses Paket steht in limitierter Menge zur Verfügung. Bitte haben Sie Verständnis, wenn wir höchstens zwei Pakete pro Haushalt anbieten können. Die Lieferung erfolgt portofrei. Bestellen Sie online unter www.delinat.com/weinlese oder mit der Karte unten.

Auf dieser Seite wird auch künftig ein Leserangebot erscheinen, das Sie online oder per Antwortkarte bestellen können.



Falls die Postkarte in Ihrer Weinlese fehlt, können Sie Ihr portofreies Grenache-Paket bestellen unter

Postkarte weg?

www.delinat.com/9144.20

Wettbewerb

Auf Seite 12 zeigt ein Bild eines Walliser Weinbergs unweit vom Delinat Institut eigenartige gelbe und rote dreieckige Tafeln, die auffällig auf Stangen über den Reben thronen. Was hat das zu bedeuten? Wozu dienen sie? Wer die richtige Antwort weiss,

nimmt an der Verlosung von 10 Überraschungspaketen im Wert von CHF 100.– / € 60.– teil. Die Antwort muss bis zum 30. September 2009 online auf www.delinat.com/weinlese oder per Postkarte abgegeben werden (Karte auf dieser Seite). Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



Saltimbocca vom Reh mit getrüffeltem Kartoffelpüree (für 4 Personen)

Für das Saltimbocca

8 Medaillons vom Reh
8 Scheiben Parmaschinken
8 Blätter frischer Salbei
Butterschmalz
Saft einer Zitrone
frisch gemahlener Pfeffer

Für das Kartoffelpüree

700 g mehlig kochende Kartoffel
200 ml Milch
10 g Sommertrüffel
50 g Butter
Salz, frisch gemahlener Pfeffer
frisch gemahlene Muskatnuss

Für das Püree die Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. In sprudelndem Salzwasser etwa 20 Minuten weich kochen. Abgiessen und mit einem Stampfer zerdrücken. Die Milch mit dem Schneebeesen unterheben.

Sommertrüffel mit einer Reibe zerkleinern und mit der Butter verrühren. Die Trüffelbutter mit dem Kartoffelpüree verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Rehmedaillons plattieren. Je eine Scheibe Parmaschinken und ein Salbeiblatt darauflegen und mit dem Fleisch einschlagen. Mit Zahnstochern fixieren. Die Päck-

chen beidseitig pfeffern. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Medaillons bei mittlerer Hitze anbraten. Wenden und zu Ende braten.

Medaillons und das Püree auf den Tellern verteilen. Bratansatz in der Pfanne mit Zitronensaft ablöschen und leicht einkochen lassen. Die Zitronensauce über die Rehmedaillons geben.

Die Rezepte zum Wildschwein mit eingekochten Früchten und zum Hasenragout unter der Kräuterteigplatte stammen aus dem «Grand Livre de Cuisine» von Alain Ducasse; siehe Buchtipps rechts.



Fortsetzung von Seite 22

niessen», urteilte ein Jurymitglied. «Und zwar mit einer Person, die etwas von Wein versteht!»

Das bestätigt die Erfahrung vieler Weinkenner: Grosse Weine stehen manchmal einfach nur für sich selbst. Umgekehrt sind Weine, die sehr gut zum Essen passen, nicht unbedingt die charmantesten, wenn sie pur getrunken werden. Dennoch braucht jede Regel eine Ausnahme: Von dem dichten, gefälligen Domaine-du-Jas, der an der Rhône beheimatet ist, konnte das Verkostungsteam auch nach der Weinprobe einfach nicht lassen – obwohl er schon während des Hasengerichtes fast ausgetrunken war. Er ist – egal, ob zum Essen oder pur – immer wieder ein Hochgenuss!

Buchtipps Mediterrane Meisterleistung

pek. Schon wieder ein Buch zur Mittelmeerküche. Heute, wo bereits jede Wurstbude eine mediterrane Version ihrer gefüllten (Kunst-)Därme anbietet, ist das Zauberwort zum Alltäglichen geworden. Nimmt sich jedoch einer der erfolgreichsten Spitzenköche dem Thema Mittelmeerküche an, weckt dies Erwartungen.

In seinem neuesten Werk präsentiert der französische Spitzenkoch Alain Ducasse mehr als 500 traditionelle, authentische Gerichte aus der westlichen Mittelmeerküche. 10 Historiker haben in Italien, Frankreich, Spanien, Marokko, Tunesien, Algerien und Malta nach charakteristischen Gerichten geforscht, die dann in Ducasse' weltberühmtem Restaurant Louis XV in Monaco gekocht und optimiert wurden. So entstand ein einmaliges Werk, herausragend in Szene gesetzt mit eigenwilligen Fotos von Thomas Duval – und selbst für Laien einfach nachzukochen: ein grosser Wurf!

Alain Ducasse
Grand Livre de Cuisine
Die mediterrane Küche
Matthäus Verlag, 1080 Seiten,
ISBN 978-3-87515-025-4
CHF 144.– / € 88.–
(inkl. CD mit allen Rezepten
zum Ausdrucken)



Hätten Sie es gewusst?

Fragen aus dem Delinat-Weinquiz

dev. Kennen Sie die Antworten auf die unten stehenden Fragen? Sie sind ein Auszug aus den über 1000 Fragen unseres Weinquiz unter www.delinat.com/ds-weinquiz.html. Die Lösungen finden sich unter www.delinat.com/grenache

Aus welchem Land soll die Rebsorte Grenache ursprünglich stammen?

- Spanien
- Portugal
- Italien
- Frankreich

In welchem der folgenden französischen Weinanbaugebiete ist die Rebsorte Grenache von starker Bedeutung?

- Châteauneuf-du-Pape
- Burgund
- Loire
- Elsass

Wie lautet das spanische Synonym für die Rebsorte Grenache?

- Garnacha
- Grenacha
- Graciano
- Greco nero

Sind Sie auf den Geschmack gekommen und wollen Ihr Weinwissen vertiefen und testen? Am besten probieren Sie das Weinquiz gleich jetzt im Internet aus.

Ausschliesslich Ökostrom bei Delinat

Seit Dezember 2005 bezieht Delinat für die beiden Weinlager in Pratteln (CH) und Weil am Rhein (DE) den gesamten Strombedarf von Kraftwerken, welche mit erneuerbarer Energie betrieben werden. Mit dem «ADEV-Ökostrom authentic» wird der ökologische, der wirtschaftliche und der soziale Zusatznutzen des Stromes aus erneuerbaren Energien am Markt angeboten. Mit dem Aufpreis unterstützt Delinat den Ausbau von erneuerbaren Energien und zukunftsweisenden Technologien mit Sonne, Wind und Wasser.

Die ADEV Energiegenossenschaft setzt sich seit Jahren für verstärkte Nutzung von erneuerbaren Energien ein. Sie baut Kleinwasserkraftwerke, Windkraftwerke und Solar-

stromanlagen. Der umweltverträglich produzierte Strom (CO₂-neutral und AKW-frei) wird ins öffentliche Netz eingespeist. Käufer von Ökostrom fördern somit die umweltgerechte Stromproduktion. Die Anlagen der ADEV sind mit dem anerkannten Qualitätszeichen «naturemade star» zertifiziert.

Für das Weindepot in St. Gallen bezieht Delinat Wasserstrom über die Stadtwerke St. Gallen: «Aquapower – Strom aus Wasserkraft» ist zertifizierter Strom aus Schweizer Wasserkraftwerken. Selbstverständlich wird Delinat den Strom für die neue Weindepots ebenfalls aus erneuerbaren Energien beziehen.

Daniel Wyss, Delinat-Umweltbeauftragter

Infos: www.adev.ch

Degustier Exklusive Archiv-

Seit über 20 Jahren gibt es ihn, den Genussbringenden Delinat-Degustier-Service, kurz «DS». DS-Kunden erhalten im Internet exklusiv Zugang zur Zone «Mein DS». Hier erleichtern nützliche Funktionen den Überblick über die gelieferten Weine. Ungeachtet der Internetnutzung liegen die Vorteile des DS auf der Hand: das Aufspüren neuer Weine im vertrauten Umfeld sowie die Ruhe bei der Kaufentscheidung.

Wie funktioniert «Mein DS»?



Klicken Sie auf der Seite www.delinat.com «Mein DS» an, so kommen Sie auf die Log-in-Seite.

Weine mit Grenache-Anteil im DS

Auf den Seite 17 bis 21 dieser WeinLese gibt es mehr Informationen über die Grenache Traube – aus dieser roten Traube entsteht eine vielseitige Palette an Weinen. Darum sind immer wieder Weine mit Grenache-Anteil in den DegustierService-Paketen präsent.

Service – -Funktion im Internet

Kunden mit DegustierService erhalten im Internet exklusiv Zugang zur reservierten Zone «Mein DS». Nach Eingabe des persönlichen Log-ins und Passwortes präsentieren sich hier alle vom eingeloggten Kunden bisher in den DS-Paketen erhaltenen Weine – in Text, Bild und Video. Diese Archivfunktion ermöglicht auf Knopfdruck, Detailinformationen über die in den Keller gelegten Weine zu erhalten. Haftet von einem bereits genossenen Wein noch das Bild der Etikette im Gedächtnis, wird das bildorientierte

Finden im Archiv und das Nachbestellen zum Kinderspiel.

Auch im «Mein DS» charakterisieren Beschreibungen, passende Speisen, chemische Analysen (beispielsweise Alkoholgehalt und Säure) die Weine. Für grosse Vorfreude sorgen die informativen Degustationsvideos – sie zeigen, wie die Profis die Weine verkosten und welche Düfte diese erschnuppern. Informationen über die Region, den Weinhof und den Winzer runden das Bild ab.

Martin Schöpfi



Geben Sie Log-in und Passwort ein. Ihnen fehlen die Zugangsdaten? Ihr persönliches Log-in erhalten Sie als bestehender Kunde nach Eingabe Ihrer Kundennummer und Ihrer Postleitzahl, als neuer Kunde nach Eingabe Ihrer vollständigen Adresse. Oder telefonisch vom Kundenservice.



Hier finden Sie gebündelte Informationen zu den Weinen: Beschreibung, Video, Links zu weiteren Detailinformationen. Mit dem Link «Früher erhaltene DS-Pakete» öffnen Sie die Archivfunktion mit einer Übersicht über alle bereits erhaltenen DS-Pakete.

	DS 2009	Art.-Nr.	Wein	Grenache-Anteile in %
Januar	DS Exklusiver Rotwein	2372.05	Domaine Pierre André; Châteauneuf-du-Pape AC 2005 (2004 leider ausverkauft)	80
April	DS Rosé	4421.08	Duvivier Cuvée des Amis rosé; Vin de Pays du Var 2008	40
Mai	DS Exklusiver Rotwein	3123.06	Mas Igneus Finca Messor; Priorat DOQ 2006	65
Juni	DS Weisswein	5458.08	Domaine Virgile Joly Saturne blanc; Coteaux du Languedoc AC 2008	100
Juli	DS Rosé	4013.08	Domaine Coulon Rosalie; Corbières AC 2008	70
Juli	DS Rosé	4592.08	Albet i Noya Pau rosat; Penedès DO 2008	60
August	DS Rotwein	2752.08	Domaine du Jas; Côtes du Rhône AC 2008	70



aufgefallen ...

Master of Wine Jürgen von der Mark stellt besonders gelungene Weine vor



Kühle Alternative zu Rotwein

Mit Fug und Recht kann ich den Saturne blanc 2008 als einen Exoten unter den Weissweinen bezeichnen. Als reinsortiger

Grenache blanc ist er eine Rarität. Obwohl diese weisse Spielart des blauen Grenache in Südfrankreich recht verbreitet ist, wird sie nur selten rebsortenrein angebaut. Vielmehr verleiht sie weissen und roten (!) Cuvées eine exotisch-würzige Note. Grenache ist eine Rebe der warmen Klimaregionen. Sie treibt spät aus und braucht viel Wärme, um auszureifen. Dadurch ist sie in der Lage, in warmen Regionen die Reife über die Sommerhitze auszudehnen. Für die meisten anderen Weinsorten wäre ein solches Klima zu heiss und es würden extrem alkoholische und müde Weine entstehen. Nicht so beim Saturne blanc: Seine Würze und Dichte lässt schon eine wärmere Herkunft erahnen. Körper und Frucht stehen aber in einer Balance. Eine feinherbe Note gibt ihm das gewisse Etwas und macht ihn zu einem perfekten Speisebegleiter, gerne auch als gekühlte Alternative zu Rotweinen. Der Wein hat eine Mineralität, die deutlich auf einen kalkreichen Boden hinweist, den Nährboden vieler grosser Weine. Heute Abend grille ich Lammkoteletts für die Familie; da sollte der Rest der Flasche gut passen.

**Virgile Joly Saturne blanc
Coteaux de Languedoc AC 2008**

Artikel-Nr. 5458.08
CHF 17.50 / € 10,90 (11€ 14,53)

Martina Korak

Der Duft ist wichtig ...

Sie liebt Erdbeereis, lacht fürs Leben gerne und bewahrt auch in stürmischen Zeiten stoische Ruhe. Mit südländischem Flair versucht sie, jedem Tag etwas Besonderes abzugewinnen, und gönnt sich täglich eine kleine Freude. Die Einkaufschefin von Delinat sagt nicht nur «Grüezi», sondern auch «Dobar dan».

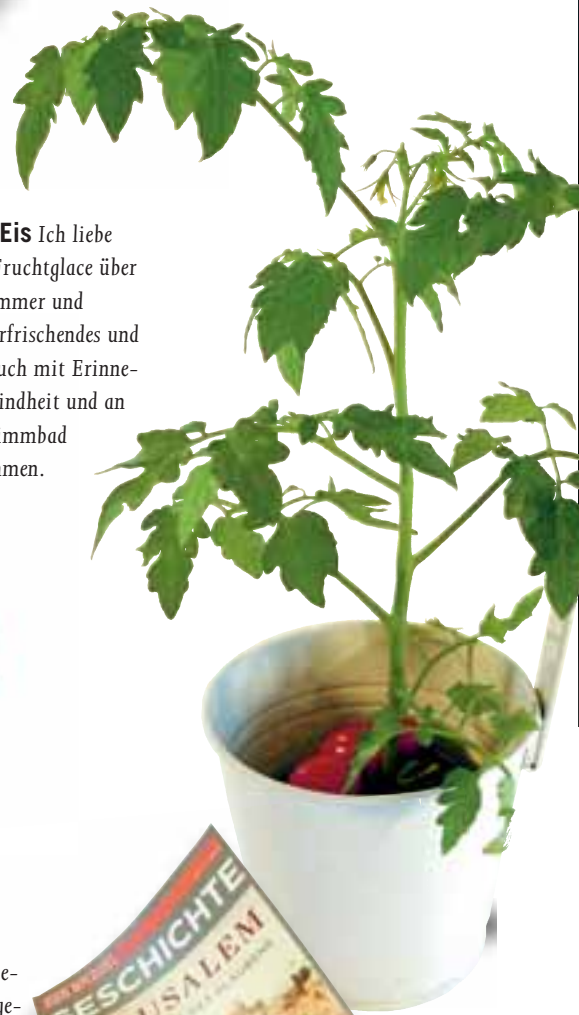
Die Rede ist von Martina Korak. Der Name verrät die Herkunft, die 33-jährige, studierte Önologin ist gebürtige Kroatin – ihre Eltern sind 1969 in die Schweiz ausgewandert, wo sie sich an einer Mitternachtsmesse in der kroatischen Kirche in Basel kennen lernten. «Meine Mutter kam in die Schweiz, um Geld zu verdienen, mein Vater kam aus Reiselust hierher.» Martina Korak ist in Münchenstein zusammen mit ihrer drei Jahre älteren Schwester aufgewachsen. Die Liebe zur Natur, zur Landwirtschaft und zum Weinbau wurde ihr quasi in die Wiege gelegt. «Mein Vater stammt aus einem Weinbaugebiet und aus einer Bauernfamilie, in den Ferien fütterte ich mit meinen Tanten und Onkeln Schweine, molk Kühe und erntete Trauben.» Diese Erfahrungen haben sie so fasziniert, dass der Berufswunsch Bäuerin immer zuoberst auf der Liste figurierte. Ursprünglich wollte Martina Korak nach dem Gymnasium Agronomie studieren. «Aber auf dem Studienplan standen Physik, Chemie und Mathematik, Fächer, die mir gar nicht liegen.» So hat sie sich für Weinbau entschieden, nicht zuletzt, weil dieses Studium nicht nur theoretisch war. Drei Jahre Schule und eineinhalb Jahre Praktikum, das entsprach genau ihrem Typ: «Denn ich packe gerne an und liebe die Arbeit im Freien.» Etwas, das in ihrem Job bei Delinat leider etwas zu kurz kommt.

«Mein Traum wäre ein eigener Rebberg, den ich in meiner Freizeit pflegen und hegen könnte – dieser müsste aber in Kroatien liegen.» Obwohl die Önologin in der Schweiz geboren und aufgewachsen ist, ist die Verbindung zum Heimatland ihrer Eltern sehr eng. «Ich liebe es, dort zu sein, das Leben ist



Entspannung beim Backen Ich koche sehr gerne, backe aber noch lieber. Es fasziniert mich, wie aus einfachen Zutaten etwas so Gutes entsteht. Backen entspannt mich – oft backe ich ohne Anlass, einfach weil mir diese Tätigkeit viel Spaß bereitet. Danach verteile ich meine «Köstlichkeiten» an Freunde.

Die Liebe zum fruchtigen Eis Ich liebe Erdbeerglace oder ganz einfach Fruchtglace über alles. Ich verbinde Glace mit Sommer und Ferien, sie hat für mich etwas Erfrischendes und Fröhliches. Vielleicht hängt es auch mit Erinnerungen an die Kindheit und an das Schwimmbad zusammen.



Die Suche nach den Wurzeln Geschichte interessiert mich sehr. Alles was wir sind, alles, was passiert ist, wurde geprägt durch die Geschichte, durch das Erlebte unserer Vorfahren. Mich faszinieren die Zusammenhänge, wieso etwas entsteht oder gemacht worden ist. Das hängt sicher auch mit meiner eigenen Geschichte, mit meinen Wurzeln zusammen. Ich liebe es, bei meiner Grossmutter zu sitzen und sie erzählen hören, wie es früher war.



einfach anders.» Sie fühlt sich zwar wohl in der Schweiz, «aber eigentlich ist Kroatien meine Heimat.» Ein Stück Heimat ist aber auch Delinat. Seit neun Jahren arbeitet Martina Korak bei Delinat, seit zwei Jahren ist sie Einkaufschefin. «Es ist spannend hier, während der letzten Jahre habe ich immer wieder neue Aufgaben übernommen.» Begeistert

spricht sie von der Entwicklung der Firma, den Projekten, in welche sie involviert ist, dem persönlichen Kontakt zu den Winzern. «Das sind keine rein geschäftlichen Beziehungen, da steckt viel mehr dahinter», erklärt sie. «Wir gehen den Weg gemeinsam und daraus entstehen schöne Freundschaften.»

Notiert von Irene De Cristofaro-Wipf

Gärtnern auf dem Balkon

Mein Balkon ist voller Pflanzen, es bleibt kaum mehr Platz für einen Stuhl. Nebst Tomaten wächst dort sogar eine Rebe. Ich finde es beeindruckend, wie aus einem Samen eine Pflanze wird. Man bekommt einen ganz anderen Bezug zum Essen, wenn man es selbst aufgezogen hat. Ich wäre gerne Selbstversorgerin und kann mir vorstellen, diesen Wunsch einmal zu verwirklichen. Allerdings ohne Tiere zu schlachten.

Ein Teil vom Rebberg Diese Rebschere erinnert mich an mein Praktikum, an den Rebberg, den ich geliebt habe. Am liebsten schnitt ich die Reben. Das macht man im Winter, es ist dann sehr ruhig im Rebberg und man wird ein Teil davon – niemand ist dort, der die Ruhe stört.

Eintauchen in die Bücherwelt

Ich liebe Bücher – ich liebe das Wort, ich mag es, wenn jemand mit Worten etwas auf den Punkt bringt, das man vielleicht innerlich fühlt, aber nicht ausdrücken kann. In ein Buch kann man versinken – man kann sich eine eigene Welt aufbauen. Wenn ich ein Buch lese, tauche ich weg. Ich habe kein Lieblingsbuch, eines, das mich sehr beeindruckt hat, ist «Das Parfum» von Patrick Süskind. Beim Lesen wird man sich bewusst, was Düfte im Leben bedeuten. Düfte sind etwas sehr Wichtiges für mich. Wenn Frühling ist, wenns nach Herbst duftet, nach Regen, oder nach Küche, nach Mutter – alles hat einen Duft, den man mit einem Menschen verbindet. Auch beim Wein ist mir der Duft wichtig: Die Nase, das Bukett ist spannender als das, was man im Mund hat.

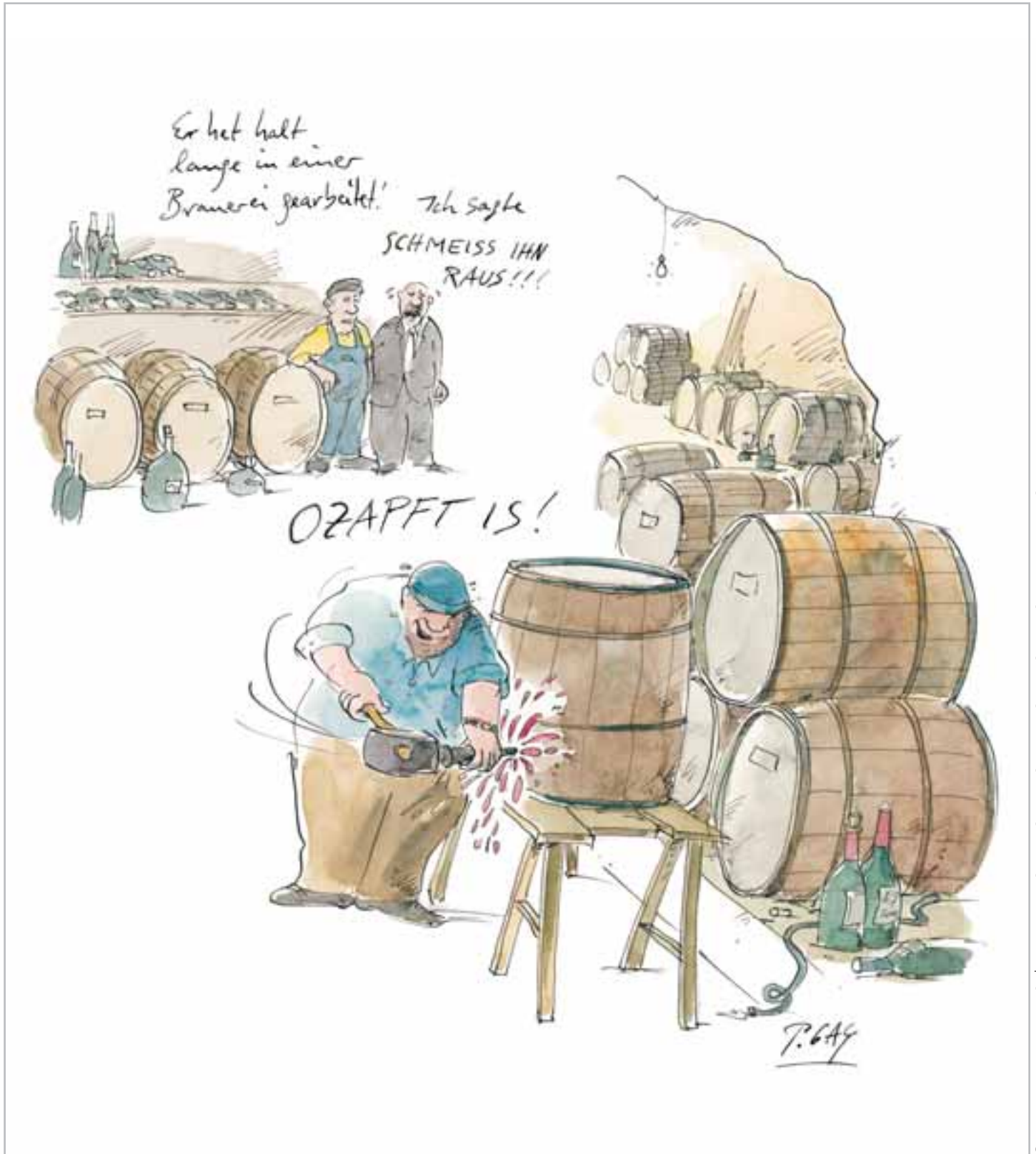
Das ideale Fortbewegungsmittel

Mit diesem Velo bin ich schon zur Schule gefahren – das Fahrrad als Fortbewegungsmittel ist die beste Erfindung, die es gibt. Ich genieße es, am Morgen damit zur Arbeit zu fahren, denn so beginnt der Tag schön und freudig und man fühlt sich frei.

Genuss

Weissweine – ich bin eher die Weissweintrinkerin. Sie geben in ihrer Feinheit so viel her, sind eleganter und bescheidener als Rotweine. Wenn sie sich öffnen, hat man eine ganze Palette von Düften. Ich mag den Champagner Fleury, weil er so erfrischend ist, und ich mag die reifen Noten der Flaschengärung – das gibt eine tolle Harmonie. Den Soave liebe ich – das ist ein Wein, der praktisch immer passt. Kein anspruchsvoller Wein, aber er bereitet Spass beim Trinken.





Regionalität: Was der Biowein zurückgibt

Von Joachim Ott

Ferien in einer schönen Landschaft mit intakter Natur – das ist für viele eine Idealvorstellung. Wenn die Reise in südliche Länder führt, dann gehört ein Wein aus der Urlaubsregion zu den wichtigsten Mitbringseelen, um zuhause das Urlaubsgefühl wieder aufleben zu lassen. Auch für mich ist das ein Glanzlicht im Alltag: diesen Wein öffnen, die Natur riechen, Land und Leute im Geiste wieder aufleben lassen.

Ich lebe in einer Weinregion. Und ich mache hier auch «Urlaub»: kleine Fluchten aus dem Alltag, eher nebenbei. Ein Abstecher in die Weinberge, ein paar Fotos für mein Archiv, nach dem Wachstum der Reben sehen. Diese Kurzurlaube halten mich fit. Und sie schärfen die Wahrnehmung – als Journalist, als Weintrinker und als Tourist. Auch in anderen Regionen gehört ein Besuch in den Weinbergen für mich immer dazu. Wie wirtschaften die Menschen hier, wie gehen sie mit der Natur um? Sehr schnell entwickelt man ein Gefühl dafür, ob die beiden wichtigsten Protagonisten, Mensch und Natur, hier gut miteinander auskommen.

«Der Boden federt unter
den Füßen ...»

Heute bin ich der Meinung, dass dort, wo Reben biologisch oder biodynamisch angebaut und gepflegt werden, die Region anders geprägt wird. Zu Beginn meiner kleinen Urlaubsfluchten waren es nur dezente Hinweise: eine Begrünung unter den Reben, ein anderer Geruch in den Weinbergen als derjenige, den die typischen, konventionellen Spritzmittel hinterlassen. Der Boden federt unter den Füßen, ist lockerer, der Bewuchs ist anders. Es summt und flattert und lebt. Später kam die Überzeugung hinzu, dass eine Region durchaus geprägt wird vom Bioweinbau.

Ganze drei Prozent macht der Anteil der Bioreben in meiner Heimatregion aus – und ist damit schon bundesweit Spitze: Das kommt

einem lächerlich wenig vor. Was kann man erreichen, wenn 97 Prozent so weitermachen wie zuvor? Tun sie eben nicht: Bioparzellen sind heute nicht mehr die exotischen Ausreisser. Viele Kollegen der Bio-Winzer haben erkannt, welche Vorteile eine Begrünung hat. Dass Schädlinge nicht durch die Giftspritze am effektivsten bekämpft werden, sondern durch ihre natürlichen Gegner. Dass ein geringerer Ertrag nicht automatisch geringes Einkommen bedeutet. Und: Dass Kunden und Besucher ihrer Region vor allem intakte Natur sehen möchten.

«Es gibt einen positiven Einfluss
dieser Art zu wirtschaften.»

Kurzum: Es kommt etwas zurück. Im biodynamischen Weinbau hat mich immer besonders diese Auffassung fasziniert, dass man nicht zuerst auf eine chemische Reaktion setzt, sondern auf die Energie, die von etwas ausgeht. Die Kraft des Mondes und des Bodens bewirkt etwas, ebenso wie pflanzliche und energetische Einflüsse. Für den Weinbau und die Natur, die Region und die Menschen scheint das auch zu gelten: Sie verändern sich, wenn in ihrer Mitte auf einigen Inseln konsequent biologisch gearbeitet wird. Und sie verändern sich so, dass auch andere das merken.

Zuerst entdeckten das die direkten Nachbarn der Biowinzer, später Verbandsvertreter und Gemeinden, Tourismusfachleute und Urlauber: Es gibt einen positiven Einfluss dieser Art zu wirtschaften, der sich mitteilt, der die Menschen prägt und schliesslich auch die Region. Vielleicht ist es neben den harten wissenschaftlichen Fakten schliesslich auch diese nicht fassbare Energie, die noch viele weitere Veränderungen bewirken wird. Und die vielen Regionen – genauso wie der dort wachsende Wein – einen unverwechselbaren Charakter verleiht. Dann prägt nicht nur die Region den Wein, sondern der Wein auch die Region.



Joachim Ott ist freier Journalist, macht Presse- und Öffentlichkeitsarbeit und betreibt das Bioweinportal www.bestebioweine.de

pasión delinat

Leidenschaftliche Begegnung



Spanische Gitarrenklänge sind ohne Passion
genauso undenkbar wie ein guter spanischer
Wein. Pasión Delinat ist mehr als ein Wein –
eine leidenschaftliche Begegnung.



Wein aus gesunder Natur

