

Das Paradies liegt nebenan Ein Schweizer macht Château Duvivier zu einem führenden Weingut in Frankreichs Süden und erschafft sich mit seiner Frau ein privates Provence-Paradies ...

WeinLese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 2, Mai 2006 | 1. Jahrgang

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

Total provençal
Provence für Anfänger und
Fortgeschrittene

Eine Rarität für Feinschmecker! 7-jähriger Aceto Balsamico, aus biologischem Most von Trebbiano-Trauben; im Holzfass gereift.

Ohne Zusatz von Karamell-Farbstoff.

Das i-Tüpfchen auf Grilladen, Gemüse oder einer Kugel Vanille-Eiscreme – aber definitiv zu schade für die Salatsauce! Artikel-Nr. 9540.05, 25 cl, CHF 23.– / € 14.50

Aceto Balsamico di Modena «Riserva»



Neu vom bekannten Toskaner Weingut San Vito: der fruchtig-charmante Chianti aus 100% Sangiovese-Trauben. Jetzt trinkreif! Lagerfähig bis 2008. Passt prima zu Pasta, Pizza und Gemüsegerichten.

Artikel-Nr. 3012.04
CHF 12.80 / € 7.90

San Vito Chianti
DOCG 2004



Balades du Sud Sauvignon Blanc,
Vin de Pays d'Oc 2005

Frisch wie eine Brise vom Meer – der neue Sauvignon Blanc aus Südfrankreich. Die aromareiche Sorte bringt im Languedoc besonders intensive Weine hervor: frisch-fruchtig mit harmonischem Säure-Süße-Spiel. Bis 2008 geniessen. Ein Spasswein zu Fisch und Spargel – oder einfach zum Apéro!

Artikel-Nr. 7523.05, CHF 11.– / € 6.50

El Molino rosado,
La Mancha DO 2005

La Mancha – berühmt durch Don Quichote, bekannt für die typischen Windmühlen und heute eine der Weinschatzkammern Spaniens. Zum weissen und roten El Molino kommt jetzt der beerig-würzige Rosado aus Cencibel-Trauben (Tempranillo).

Artikel-Nr. 4671.05, CHF 8.40 / € 4.95

Das Paradies liegt nebenan Seite 3

Ein Schweizer macht Château Duvivier zu einem führenden Weingut in Frankreichs Süden. Ein wahres Märchen ...

Provence pur Seite 6

Tipps für garantiert authentische Provence-Erlebnisse ...

Wein & Käse Seite 7

Aeschlimanns Käsetipps zum «Les Mûriers» ...

Provence für Fortgeschrittene Seite 8

... denn die Provence hat mehr zu bieten als Saint-Tropez und Bouillabaisse.

Der neue Charme des Südens Seite 11

Noch vor 20 Jahren konnte man die Spitzenweine aus Frankreichs Süden an einer Hand abzählen ...

Roter Thunfisch gebraten Seite 12

Ein Rezept aus der modernen, schnörkellosen Provence-Küche von Uwe Fahs ...

Priorat Die Kraft des Terroirs Seite 14

Ein paar visionäre Winzer erkannten 1990 das Potenzial der kargen Schieferböden ...

In vitrum veritas Seite 16

Ein Durchblick mit Sti(e)l ...

Wann ist ein Wein biologisch? Seite 17

Was gibt die EU-Öko-Verordnung vor?

Kulinarisch wertvoll Seite 18

Lammfleisch erfüllt höchste kulinarische Ansprüche ...

Natur statt Pestizide Seite 19

Bioprodukte können nur so gut sein wie die Umwelt, in der sie produziert werden ...

Tannine aus dem Zentnersack Seite 23

Erich Grasdorf schreibt über Veränderungen im weltweiten Weinhandel ...

Das Paradies liegt nebenan

Von Thomas Vaterlaus

Ein Schweizer macht Château Duvivier zu einem führenden Weingut in Frankreichs Süden und erschafft sich mit seiner Frau, die zuvor in Hongkong mit Wertschriften handelte, ein privates Provence-Paradies. Mit schwarzer Trüffel und vielem mehr. Ein wahres Märchen.

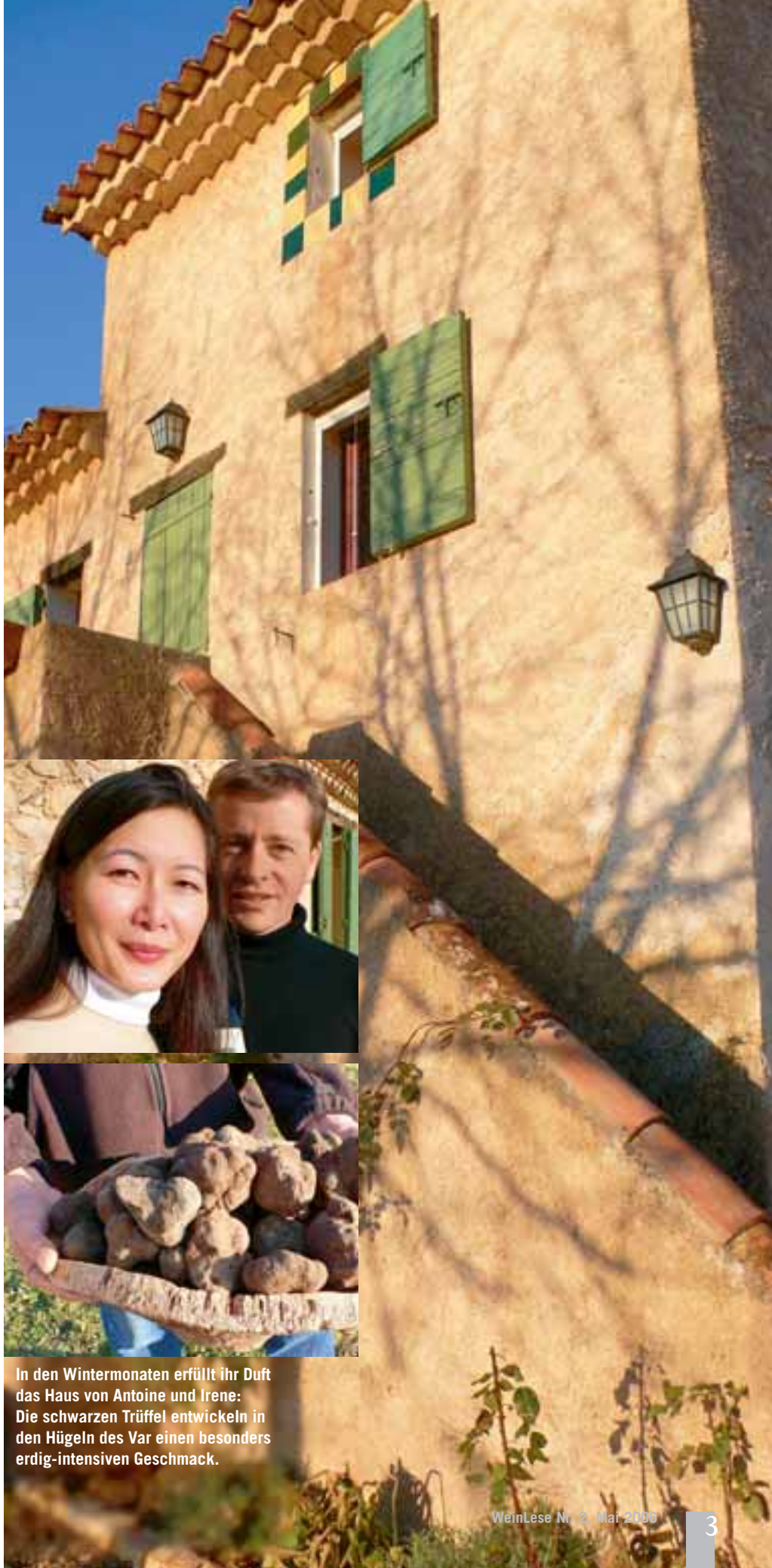
Lucky, der zehnjährige Labrador-Hund, gähnt in Zeitlupe und verdreht die Augen. «Wo bleibt nur mein Chef, es dämmert doch bald und die Trüffel warten?», scheint seine Mimik zu sagen. Der steht noch immer im Keller des fünf Kilometer entfernt liegenden Château Duvivier und degustiert gerade einen Syrah-Jungwein, der für den «Les Mûriers» bestimmt ist, den Topwein des Gutes. Allein der beerig-würzige Duft der Fassproben macht klar, dass wir uns auf einen verführerischen 2004er Jahrgang freuen dürfen. Der «Les Mûriers» ist ein



Lucky, der zehnjährige Labrador, teilt mit seinem Meister Antoine eine grosse Leidenschaft: Beide lieben Trüffel. Finden tut sie freilich der Vierbeiner.



In den Wintermonaten erfüllt ihr Duft das Haus von Antoine und Irene: Die schwarzen Trüffel entwickeln in den Hügeln des Var einen besonders erdig-intensiven Geschmack.





einzigartiger Wein. Die Cuvée aus Syrah, Cabernet Sauvignon und etwas Grenache versprüht mediterrane Wärme, hat gleichzeitig aber auch etwas Filigranes, das eher nördlich, beinahe burgundisch anmutet. Aber der Wein reift ja auch nicht am warmen Mittelmeer, wo sich die Touristen tummeln, sondern im wilden, stillen Hinterland der «Côte», 450 Meter über Meer, wo man abends, wenn die Sonne untergeht, manchmal sogar im Sommer gerne einen Pullover überzieht. Zufrieden drückt Antoine Kaufmann den Pfropfen in das Spundloch des letzten Barriques, schliesst den Keller ab und fährt mit seinem Jeep durch die abendlich-spektakuläre Provence-Urlandschaft. Die tiefstehende Sonne zaubert lange Schatten aus Reben, Rosmarinsträuchern und knorrigen Maulbeerbäumen. Auf einer Kräuterwiese weiden Schafe. Der Hirte gönnt sich im warmen Abendwind etwas Ruhe. Welch biblischer Anblick. Weit oben in den waldigen Hügeln schimmert die Silhouette des kleinen Dörfchens mit dem poetisch-skurrilen Namen Fox-Amphoux im Abendlicht. Dort sitzen sie jetzt sicher schon beim Pastis in der Dorfkneipe.



Wenn Antoine Kaufmann durch das beschaulich weite Hügelland nach Hause zu seinem Landgut Clos d’Auquier unterwegs ist, sieht er eine Welt, die immer die gleiche ist und doch jeden Tag eine andere. Anders, weil er die tausend kleinen Dinge wahrnimmt, die nur jemand erkennen kann, der

Ganz oben: Die noch brach liegenden, begrünten Rebfelder von Château Duvivier bieten Schafen und Ziegen ein Festessen. Je mehr Kräuter sie verschlingen, umso schmackhafter wird der Käse aus ihrer Milch.

Oben: Château Duvivier – (Ferien-)Paradies inmitten von Reben.

tiefe Wurzeln geschlagen hat. Jemand, der aus einem Ort seinen Ort gemacht hat. Und an Abenden wie diesem, wenn Sonne und

... Jemand, der aus einem Ort seinen Ort gemacht hat.

Wind zu einem Heimspiel antreten, ist es sowieso schlicht und einfach der schönste Platz der Welt.

Die schönste Stunde des Tages

Das Geräusch des näherkommenden Jeeps macht aus Lucky einen Löwen. Sein Schwanz wedelt plötzlich wie ein verrückt gewordener Scheibenwischer. Antoine greift sich eine kleine Hacke, einen Beutel, zwei Handvoll Hundekekse und geht zur Tür. Kaum ist sie auf, rast Lucky los. Schliesslich hat er seine ganz Kraft aufgespart für diese schönste Stunde des Tages. Eigentlich ist der Clos d'Auquier nichts anderes als eine Lichtung in einer beschaulichen Wald-Hügellandschaft. Die «Bergerie», das sorgsam renovierte Gehöft eines ehemaligen Schäfers, bleibt den ganzen Spaziergang über im Blickfeld. Aus den Fenstern des traditionellen Steinhauses fällt schon warmes Licht. Irene ist wohl bereits daran, das Abendessen vorzubereiten. Die Szenerie mit dem alleinstehenden Haus, dem Garten und den Rebbergen davor hat etwas ungewein Friedliches. Der lockere Wald, der diese Idylle vom Rest der Welt verbirgt (wobei die Welt nicht fern ist, sondern mit dem lebendigen Provence-Dorf Cotignac nur gera-

**Diskreter Hinweis:
Auf dem Schild teilt Antoine
allfälligen Besuchern mit, dass die
Trüffel, die auf seinem Hof
wachsen, kein Allgemeingut sind.**



de drei Kilometer Luftlinie entfernt), besteht aus einer Vielfalt an Sträuchern und Bäumen, wie sie selten anzutreffen ist. Lucky interessiert sich

vor allem für Steineichen und Wacholderbäume. Denn unter diesen liegen sie, die «Tuber melanosporum», die besten der schwarzen Trüffel. Wenn er mit seinen Vorderpfoten in irrwitzigem Tempo ein Loch in den Boden fräst, hat er den Duft einer Trüffel in der Nase. Sofort ist Antoine zur Stelle, vollendet mit der Hacke die Wühlarbeit und

nachahmliche Parfum der Erdknollen durch die Eierschalen ...

Der raue Charme der Provence

Mit der Trüffelsuche ist Antoine tief in jenes geheimnisvolle Metier eingedrungen, das sonst einzig den Einheimischen vorbehalten bleibt. Deren Sicht der Dinge ist eine einfache: Wem immer auch die Grundstücke am Gros Bessillon gehören mögen, wenn im Herbst das Jagd- und Trüffelfieber ausbricht, betrachten sie es als ihr Land. Antoine hat es als einer der wenigen Zuzüger



**Eine Institution im Herzen der
Provence: das Bistro am Dorfplatz.
Hier stärken sich die
Einheimischen wie eh und je mit
einem Pasticis für die nächste
Boule-Partie.**

kann alsbald eine ordentliche Trüffel in seinem Beutel verstauen. Luckys Lohn besteht aus Hundekekse. Das kann einen vierbeinigen Gourmet wie ihn nicht ganz zufrieden stellen. Darum verschärft er zuweilen das Suchtempo derart, dass er die Trüffel schon mit zwei, drei Bissen vertilgt hat, bis sein Herr am Tatort erscheint. Während der noch gräbt, wo schon nichts mehr ist, setzt Lucky sein schönstes Hundelächeln auf. Trotzdem kehrt das Gespann mit stolzer Beute zurück. Irene hat wieder reichlich Material für Trüffelbutter, Trüffel-Carbonara und «Brouillade aux truffes», wobei das legendäre Trüffelrührei dann besonders intensiv schmeckt, wenn man die Trüffel zusammen mit einigen Eiern in eine Plastikbox einschliesst und diese einige Tage im Kühlschrank aufbewahrt. So dringt das un-

geschafft, dass sein Grundbesitz anerkannt und in Ruhe gelassen wird. Wenn er ab und zu mal im Café Europe im nahen Barjols auf ein Glas Bier vorbeischaute, wo jene – auf den ersten Blick – rauen Gesellen verkehren, die noch immer nach ihren eigenen Gesetzen nach Trüffel und Wildschweinen jagen (und Streitigkeiten auf ihre Weise lösen, manchmal auch mit einer Ladung Schrot in einen fehlbaren Hintern), nicken sie ihm diskret, aber respektvoll zu. Es werden nie seine Freunde werden. Und doch weiss er, dass es die archaische Landschaft ist, die diesen

Der idyllische Dorfplatz von Cotignac (wenn nicht gerade Robbie Williams dort einen Pastis trinkt, wie auch schon vorgekommen), der prächtige Markt im nahen Aups (immer Mittwoch und Donnerstag) – für Irene und Antoine Kaufmann gibt es in der ländlichen Provence nördlich von Brignoles immer etwas zu entdecken. Folgende drei Adressen garantieren authentische Provence-Erlebnisse:

Château Duvivier
Route de Draguignan
F-83670 Pontevès
Tel. +33-494-77 20 06
Fax +33-494-77 20 32
www.chateau-duvivier.com

Das von Antoine Kaufmann geführte Bio-Weingut kann auf Voranmeldung hin besichtigt werden. Die Betten und die vorzügliche Küche des Château sind den Aktionären von Château Duvivier vorbehalten. Für Delinat-Kunden gibt es jedoch eine Ausnahme: In diesem Jahr können sie eine Schnupper-Ferienwoche buchen, um das Weingut, seine ökologischen Projekte und die zauberhafte Umgebung persönlich kennen zu lernen. (Auskunft über freie Zimmer erhalten Sie von Gisela Unterriker in der Schweiz: Tel. +41 (0)71 330 05 16 – siehe Gutschein nach Seite 22.)

La Bastide de Moustiers
Chemin de Quinson
F-04360 Moustiers-Sainte-Marie
Tel. +33-492-70 47 47
Fax +33-492-70 47 48
www.bastide-moustiers.com

Das ehemals private Landhaus von Alain Ducasse steht heute Gästen offen. Provence-Ambiente pur. Die Köche holen Gemüse und Kräuter vor den Augen der Gäste aus dem Gemüsebeet. Traumhafter Garten.

Hostellerie de L'Abbaye de la Celle
Place du Général de Gaulle
F-83170 La Celle
Tel. +33-498-05 14 14
Fax +33-498-05 14 15
www.abbaye-celle.com

Die ehemalige Abtei ist heute im öffentlichen Besitz und wurde behutsam in ein gehobenes Gasthaus umfunktioniert. Die Küche verspricht den «vrai goût» der Provence. An heissen Sommertagen spendet der Kreuzgang Schatten.

Menschenschlag geprägt hat. Es sind Charaktere wie aus den Provence-Romanen von Marcel Pagnol.

Von Hongkong nach Cotignac

Sicher: Der Wein schreibt unglaubliche Geschichten. Doch wenn sich ein Schweizer Weinmacher und eine Wertschriftenhändlerin aus Hongkong in der Provence treffen und gleich hier heimisch werden, klingt das beinahe wie ein Märchen aus 1001 Nacht. Irene Teoh stammt aus einer chinesischen Familie, die seit langem in Malaysia lebt. Sie wuchs in Ipoh, 250 Kilometer nördlich von Kuala Lumpur, auf. In einem islamischen Land wie Malaysia ist Wein verpönt. Irene kann sich nicht erinnern, dass in ihrem Elternhaus jemals ein Glas Wein getrunken worden wäre. Ipoh ist eine Provinzstadt, bekannt für Zinnförderung, vorzüglichen Tofu und eine schon etwas verblichene Kolonialarchitektur. Die jungen Menschen wollen vor allem eines: weg. Auch Irene ent-

Ich wollte wissen, wie ein
Getränk schmeckt, das im Westen so
ein Prestige hat.

flog der Provinz, sie wurde nämlich Flugbegleiterin bei Singapore Airlines und Cathay Pacific. In der mondänen First Class beobachtete sie, wie westliche Fluggäste sich die Langstreckenflüge mit exquisitem Weingenuss verkürzten. Sie sah, wie sie ihn erschnüffelten und Schluck für Schluck im Gaumen aufnahmen. Das Elixier begann sie zu interessieren. «Wenn wir ein islamisches Land anfliegen, mussten wir angebrochene Flaschen weglegen. Wenn ich also Krug-Champagner oder Château Margaux in den Ausguss leerte, probierte ich manchmal einen Schluck. Ich wollte wissen, wie ein Getränk schmeckt, das im Westen so ein Prestige hat. Das waren meine ersten Wein-Erlebnisse», erinnert sich Irene. Später arbeitete sie als Wertschriftenhändlerin in Hongkong. Und in diesem Schmelztiegel der Kulturen wurde sie zur Weingeniesserin. 1997 reiste für ein halbes Jahr ins Rhôneetal, und schrieb sich in die Universität du Vin in Suze-la-Rousse ein. Hier traf sie Antoine Kaufmann. Der Basler, der in der Westschweiz Önologie und Weinbau studiert hatte, war in Sachen Wein um die ganze Welt gereist. Unter anderem hatte er im Ve-

neto, der Toskana, Südaustralien, dem Napa Valley und in Bordeaux schon Weinernten mitgemacht. So führte der Wein also zwei Weitgereiste aus zwei Kontinenten zusammen und bescherte ihnen alsbald in einem paradiesisch abgelegenen Winkel der Provence eine gemeinsame, neue Heimat.

Der neue Geist von Duvivier

Inzwischen sind bald acht Jahre vergangen. In dieser Zeit hat Antoine Kaufmann zusammen mit Irene nicht nur ein privates Paradies geschaffen. Er hat auch die idealistischen wie ehrgeizigen Konzepte, die hinter dem Projekt Château Duvivier stehen, in Realität umgesetzt. Das Gut mit heute 22,5 Hektar Reben ist daran, Weingeschichte zu schreiben. Seit die Rotweine nicht nur in Barriques, pyramidenartigen Betontanks und «magischen Ton-Eiern» reifen, sondern auch in neuen 3000-Liter-Fässern des Edelküfers Taransaud, zeigen sie mehr beerig-elegante Frucht, ohne dabei ihre Herkunft aus einem eher kühlen Provence-Terroir zu verleugnen. Der 2003er Les Mûriers gehört zweifelsfrei zu den besten roten Crus dieses Jahr-

gangs in der ganzen Provence. Im Folgejahr 2004 wurde mit dem «L'Amandier» erstmals auch eine weisse Topcuvée aus den Sorten Rolle (Vermentino), Clairette und Grenache blanc abgefüllt. Das Gewächs wirkt ausserordentlich frisch und komplex zugleich. Nur ganz wenige Provence-Weissweine zeigen so viel tänzerischen Charme. Zusätzliches, internationales Renommee verschafft sich Château Duvivier mit zwei weiteren, von Delinat angeregten und finanzierten nachhaltigen Forschungsprojekten. Das ist erstens der gross angelegte Versuch mit neuen pilzwiderstandsfähigen Reben. Aus den ursprünglich 38 Sorten, ausgewählt von der INRA Bordeaux, (Institut National de la Recherche Agronomique), wurden die fünf erfolgversprechendsten selektioniert. Diese werden nun auf einer halben Hektare angebaut. Ab 2007 werden die Trauben dieser fünf Sorten separat vergoren und ausgebaut. Es ist der umfassendste Versuch, der je in Frankreich mit neu gezüchteten, pilzwiderstandsfähigen Sorten durchgeführt wurde, und er war nur mit einer Sonderbewilligung des Landwirtschaftsministeriums in Paris möglich.

Wein&Käse

Aeschlimanns Tipp

Frankreich – Land des Weines, Land der Käse.
Die Auswahl ist riesig. Zum Les Mûriers von
Château Duvivier empfehle ich Ihnen 5 Käse:



Ein Banon de Chèvre in seiner
dekorativen Kastanienblatt-Hülle.

Beaufort aus Savoyen

Je reifer, je besser; bis zu 3-jähriger, rezent-würziger Rohmilchkäse – der König der Savoyer-Käse.

Saint Nectaire

Kuhmilchkäse aus der Auvergne; im Stroh abgetrocknet, daher der graue bis gelbbraune Schimmel. Er verleiht den charakteristischen Geschmack und einen langen Abgang.

Banon de Chèvre

Der bekannte Ziegenmilchkäse. In Pflaumenschnaps getaucht und anschließend in Kastanienblätter gehüllt – ein Traum!

Cantal d’Auvergne

Einer meiner Favoriten, jedoch sehr schwierig zu erhalten. Darum empfehle ich Ihnen als Ersatz den Star aus meiner Heimat:

Schweizer Emmentaler

Der berühmte Original-Emmentaler, ein kräftiger Hartkäse aus Kuhmilch. Zum Les Mûriers passt er ideal nach 20 Monaten Lagerung: nussige Aromen, mürb im Teig, dazu die Fruchtnoten und die geschmeidige Fülle des Rotweines.



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

In einem zweiten Grossversuch wird ein Syrah-Rebberg nach zwei unterschiedlichen Anbaumethoden gepflegt. Der eine Teil der Parzelle wird biologisch-organisch bewirtschaftet, der andere Teil dagegen biodynamisch nach den Regeln von Rudolf Steiner, welche spezielle Dünger und Präparate vorschreiben und auch die Kräfte von Mond und Sternen mit einbeziehen. Weil das Prozedere (gleiche Erntemenge, gleiche Vinifikation) ansonsten absolut identisch ist, soll



festgestellt werden, ob und wie die beiden Methoden die Weinqualität beeinflussen. Es handelt sich weltweit um den ersten streng wissenschaftlich durchgeführten Versuch auf diesem Gebiet.

Keine Frage: Mit Antoine Kaufmann wirkt auf Château Duvivier der richtige Mann zur richtigen Zeit am richtigen Platz. Auch Antoine selber ist mit seiner Situation rundum

Es handelt sich weltweit um den ersten streng wissenschaftlich durchgeführten Versuch auf diesem Gebiet.

zufrieden. Mit dem nahe gelegenen Clos d’Auquier konnten er und Irene sich den Traum vom eigenen Landgut erfüllen. Und das erst noch in einer der schönsten Ecken Europas. In der neuen Wirtschaftssprache würde man hier wohl von einer klassischen «Win-Win-Situation» sprechen. Dieser Meinung wäre natürlich auch Lucky, der schlaue Trüffelhund!



Provence

für Fortgeschrittene

Die dramatisch ockergelben Felsen in Roussillon, die Jasminblüten im Hinterland von Grasse, die abenteuerliche Insel Port Cros: Die Provence hat mehr zu bieten als Saint-Tropez und Bouillabaisse. Hier vier Tipps:

Grasse:
Parfum-Nostalgie

Dass die Stadt heute ihren Duft der Vergangenheit recht gut vermarkten kann, hat sie dem unseligen Grenouille zu verdanken. Die finstere, geruchlose Hauptfigur in Patrick Süskinds Roman «Das Parfum» wäre in Grasse beinahe hingerichtet worden, doch dann kann er das Volk mit dem Einsatz seines «Jungfrauendufte» so manipulieren, dass es irrtümlich an seine Unschuld glaubt. Düfte haben eben eine magische Kraft. Im 16. Jahrhundert

etablierte sich Grasse wegen des milden Klimas und der bereits vorhandenen Handelsstrukturen als Hauptstadt der Düfte. Bauern, die früher Wein und Schnaps produzierten, destillierten nun Lavendel, Jasmin, Ginster, Orangen- und Rosenblüten. Im 19. Jahrhundert erlebte die Parfumherstellung in Grasse ihren Höhepunkt, danach verlagerte sich das Geschäft immer mehr nach Paris. Zwar werden in den terrassierten Hängen rund um Grasse

noch immer viele Tonnen Jasminblüten geerntet. Dabei ergibt eine Tonne Blüten nur gerade zweieinhalb Kilo «Konkret», wie das Destillat aus den Duftstoffen genannt wird. Daraus wiederum wird gerade mal ein Kilo «Absolut» (mit Alkohol extrahiertes Konkret) gewonnen. Die ehemals stolzen Parfümfabriken von Grasse sind heute grösstenteils Museen, die einem multimedial in die magische Kunst der Parfumherstellung einweihen.



Noch immer werden in den traditionsreichen Ateliers von Grasse aus Lavendel- oder Jasminblüten natürliche Duftessenzen hergestellt, um daraus Parfums zu komponieren.

Tipp

Parfumerie Fragonard
20, boulevard Fragonard
F-06132 Grasse
Tel. +33-493-36 44 65
Fax +33-493-36 57 32
www.fragonard.com

Port-Cros: die Schatzinsel

So haben wir sie uns als Kinder vorgestellt: die Schatzinsel. Mit einer Grösse von viereinhalb auf zwei Kilometer ist sie zwar winzig und die Küste der Côte d'Azur liegt in Blickweite. Aber mit ihren zerklüfteten, dicht bewaldeten Tälern hat sie etwas Geheimnisvolles. Übrigens wurzeln hier vor allem Aleppo-Kiefern, Stieleichen und Erdbeerbäume. Die ganze Insel ist vollständig unter Naturschutz gestellt und geniesst den Status eines Nationalparks. Wenn abends das letzte Fährboot mit den Hobby-Ornithologen und Naturpark-Wanderern abgelegt

leicht begegnet man auch einem seltenen Blattfinger-Gecko oder einem Sardischen Scheibenzünger, einer besonders grossen Froschart. Das Hotel Le Manoir befindet sich auf den Fundamenten eines Klosters aus dem 14. Jahrhundert. Es ist ein verträumter Ort mit nostalgisch anmutenden Zimmern. Abends knistert das Feuer im Kamin. Manche der Gäste machen sich früh morgens mit Picknick-Körben auf, um den Tag lesend an einer der einsamen Buchten zu verbringen, zu denen man vom Wanderweg aus absteigen kann.

Tourtour: der Händler der vier Jahreszeiten

Es war einmal ein Schafstall des Comte de Tourtour. Heute ist es der wahrgewordene Traum eines perfekten Provence-Hauses mit weitem Vordach. Unter diesem serviert die Mutter von Fabien Briegne ihren herrlich erfrischenden Vin d'orange nach altem Hausrezept. Und auf dem Tisch steht schon La Pissaladière, ein Kuchen mit Füllung aus Oliven und Zwiebeln. Nicht irgendwelche Zwiebeln selbstverständlich, sondern Oignon blanc de Rebouillon, eine alte Sorte aus der Region. Auf der weiten Grünfläche zwischen dem Haus und dem pit-

plötzlich zupft er einen wilden Fenchel aus einer Wiese, dann einen grünen Spargel. Daneben findet er noch Petersilie. Die Briegne sind in Tourtour eine bekannte Familie. Der Vater, ein ehemaliger Apotheker in Marseille, war sieben Jahre Bürgermeister. Wenn Fabien mal Zeit hat, besucht er Schulen, um die Kinder für gutes regionales Gemüse und natürliche Beeren zu sensibilisieren. «Schwierig, aber nicht ganz aussichtslos», beurteilt er dieses Engagement. In den Wintermonaten ist er – wie könnte es anders sein – viel mit Trüffelhund Gipsy unterwegs.



hat, sind die 30 Einwohner, deren Häuser sich an den kleinen Sandstrand der grössten Bucht drängen, mit den Seglern der hier ankernden Yachten alleine. Mit drei Restaurants und zwei Bars wird's einem nicht langweilig. Bei extremem Mistral kann man schon mal tagelang auf der Insel festsitzen, dann wird die Speisekarte zunehmend eintönig und der Alkohol Mangelware. Dafür entschädigt einen das allabendliche Konzert der Grillen und Zikaden. Viel-

Die Ile de Port-Cros liegt zwar nur zehn Kilometer vor der Küste. Trotzdem wähnt man sich fern von allem.

Tipp

Hotel Le Manoir
Ile de Port-Cros
F-83400 Hyères
Tel. +33-494-05 90 52
Fax +33-494-05 90 89
www.hotelmanoir.com

toresken Provence-Dörfchen Tourtour reifen 20 verschiedene Gemüse und Früchte. Das Lauchbeet ist von Feigenbäumen umrandet, dahinter baut Briegne Kichererbsen an. Die Kräuter sind eine eigene Wissenschaft. Für seinen Mesclun, der auf den Wochenmärkten der Region heiss begehrt ist, mischt er biologisch angebauten Salat mit Kräutern und wilden Gemüsen, die in Wald und Wiesen wachsen. Fabien Briegne hat ein gutes Auge,

Seinen legendären «Mesclun» (Salatmischung) verfeinert Fabien Briegne mit Naturkräutern, die wild im Wald wachsen.

Tipp

Fabien Briegne
Domaine de Beauveset
F-83690 Tourtour
Tel. / Fax +33-494-70 54 17
Mobile +33-611-88 17 93



Roussillon: Leben in Ocker

Die Felsen, auf denen das Provence-Dörfchen Roussillon thront, leuchten in der Sonne schon aus der Ferne in Dutzenden von Gelb- und Orangeschattierungen. Die verblüffende Farbe ist das Resultat eines an sich simplen Prozesses. Die ton- und sandhaltigen Felsen enthalten einen hohen Eisenanteil, der sich durch Oxidation verfärbt, ähnlich wie ein Stück Eisen, das im Freien liegt. Schon in frühen Höhlenmalereien wurde solcher Ocker verwendet. Auf dem fünf Hektar grossen Gelände der Fabric Mathieu in Roussillon kann man heute noch gut nachverfolgen, wie die Ockerpigmente in einem System von Klärbecken ausgewaschen und von Ballaststoffen gereinigt wurden. In zwei Monaten konnte so ein 120 Quadratmeter grosses Becken bis zu 60 Zentimeter tief mit reinen Ockerpigmenten gefüllt wer-

**Leuchten schon aus der Ferne:
Die Ockerfelsen im Dorf Roussillon
versorgten einst die ganze Welt
mit natürlichen Farben.**

den. Nach dem Trocknen wurde das Pigment in Blöcke gestochen und in mächtigen Öfen so lange gebrannt, bis der gewünschte Farbton entstand. Schliesslich wurde der Ocker in Mühlen zu feinem Pulver verarbeitet. Der Goldocker von Roussillon galt weltweit als besonders hochwertig. Vor 100 Jahren beschäftigte die Herstellung hier noch über 1000 Personen. Heute wird Ocker weitgehend synthetisch hergestellt. 1994 hat die Gemeinde Roussillon die leerstehende Usine Mathieu gekauft und in ein Zentrum für natürlich hergestellte Farben umfunktioniert. Besucher erhalten einen faszinierenden Einblick in die natürliche Ockerpigment-Herstellung.

Thomas Vaterlaus



**Die einst mächtigen Anlagen
stehen seit Jahren still.
Ockerfarben können heute
synthetisch viel billiger produziert
werden.**

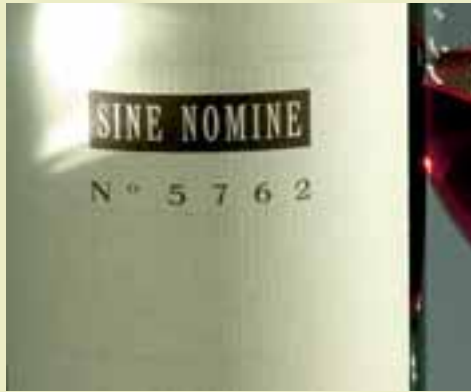
Tipp

Usine Mathieu
F-84220 Provence
Tel. / Fax +33-490-05 66 69
www.okhra.com
täglich geöffnet,
ausgenommen Montagmorgen.

Spitzenweine aus der Provence

Der neue Charme des Südens

thv. Noch vor 20 Jahren hatte die Provence bei Weinliebhabern einen zwiespältigen Ruf. Der Massentourismus verlangte vor allem nach süffigem Rosé. Die Spitzenweine konnte man an einer Hand abzählen. Doch in den letzten Jahren hat sich das Blatt gewendet. Vor allem hochmotivierte Zuzüger realisierten ambitionierte Weinprojekte und nutzten das grosse Potential des Terroirs, auch in Bezug auf den biologischen Anbau. Dies wiederum hat auch den Ehrgeiz der einheimischen Winzer geweckt. Die drei folgenden Güter gehören heute mit zur qualitativen Spitze in der Provence.



Domaine de Lauzières

Die beiden Genfer Winzer Jean-Daniel Schlaepfer und Gérard Pillon haben in den kargen Hügeln von Les Alpilles zwischen Avignon und Marseille einen wahren Schatz entdeckt: die Domaine de Lauzières. Indem sie die Möglichkeiten des Terroirs konsequent nutzten, gelangen ihnen schnell Spitzenweine von internationalem Format. Mit dem speziellen Lyra-Erziehungssystem und dem Anbau der nicht AOC-konformen Sorte Petit Verdot sorgten sie für Wirbel und viel frischen Wind in der beschaulichen Appellation Les Beaux-de-Provence, die nur gerade 340 Hektar umfasst. Mit dem Solstice, einer Cuvée aus Syrah, Grenache und Mourvèdre, sowie dem Sine Nomine (Petit Verdot) produziert das Gut gleich zwei Top-Weine.

www.delinat.com/lauzieres.html

Domaine La Tour des Vidaux

Noch vor zehn Jahren war Paul Weindel ein glattrasierter Manager und Chef eines Logistikunternehmens in Deutschland. Wegen seiner sonnengegerbten Haut und des wilden Barts halten ihn heute die Einwohner des kleinen Flusstals Real Martin im Mauengebirge nordöstlich von Toulon für einen Einheimischen (Bild Seite 20). Mit seiner Frau, einer Bildhauerin, hat er ein Gut übernommen, das lange in einem Dornröschenschlaf verharrte. Ein neues, modernes Kellergebäude und eine rigorose Qualitätsphilosophie in den Reben brachten den Umschwung. Selektionen von rund 50-jährigen Stöcken reifen heute behutsam in Barriques, der Ertrag des Gutes ist äusserst gering und entsprechend konzentriert sind die Weine. Dabei setzt das Winzerehepaar auf die Sorten Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon und Carignan.

www.delinat.com/vidaux.html

Château Ste-Anne

Bandol genoss schon immer einen besonderen Ruf unter den Provence-Weinen. Tatsächlich macht es das Terroir in den Hügeln rund um den Küstenort möglich, Weine zu keltern, die den Charme des Südens verkörpern, dazu aber auch etwas von der vornehmen, maskulinen Eleganz eines Bordeaux erahnen lassen. In den roten Lehm Böden mit unterschiedlichem Kiesanteil entwickelt die schwierige Mourvèdre-Traube am meisten Charakter. In den meisten Bandol-Crus gibt darum diese Sorte ganz klar den Ton an. Das gilt auch für die Weine von Château Ste-Anne, die mit ihrer Komplexität und Intensität überzeugen. Das sechs Hektar Reben umfassende Gut wird von den Nachkommen des Marquis Dutheil de la Rochère geführt.

www.delinat.com/anne.html

Buchtip

Lust auf Südfrankreich, insbesondere auf die leichte, schmackhafte Küche, weckt das reich bebilderte Buch «Südfrankreich»

Gräfe & Unzer
ISBN3-7742-6311-6





Roter Thunfisch gebraten

Ein Rezept von Uwe Fahs

Seit nunmehr elf Jahren sind Sylvia und Uwe Fahs schon Gastgeber auf Château Duvivier.

Die beiden kennen die Umgebung längst wie ihre Westentasche. Uwe Fahs pflegt eine moderne, schnörkellose Provence-Küche, in der Olivenöl und marktfrische Produkte aus der Region stets die Hauptrolle spielen.

thv. Die Zutaten besorgt er sich mit Vorliebe auf dem Markt in Aix-en-Provence mit seinem breiten Angebot, der auch bei den Einheimischen überaus beliebt ist. Das folgende Rezept ist einfach nachzukochen, aber überaus schmackhaft. Das Gericht harmoniert vorzüglich mit dem L'Amandier, der weissen Cuvée von Château Duvivier:

Zutaten (für vier Personen)

- 500 bis 600 Gramm roter Thunfisch (Bitten Sie den Fischhändler um ein fleischiges Stück aus der Mitte des Thunfisches)
- 250 Gramm junge Spinatblätter
- 250 Gramm Rauke (Rucola)
 - 1 Esslöffel Balsamico-Essig
 - 4 Esslöffel fruchtiges Olivenöl
 - 1 Knoblauchzehe (zerdrückt)
 - ½ Zitrone (Saft)

Zubereitung

Den Fisch sauber von der Haut lösen, Gräten, Fett und Blutreste sorgfältig entfernen. Den Thunfisch in einer heissen Pfanne mit wenig Olivenöl auf allen Seiten kurz (!) anbraten. Dann das Stück auf ein Gitter legen und im Ofen bei ca. 50 Grad Celsius warmhalten. Essig, Öl, Salz, Pfeffer, den zerdrückten Knoblauch und den Zitronensaft kräftig aufschlagen. Die Rauke und den Spinat mit dem Dressing anmachen. Den warmen Thunfisch in Scheiben schneiden und mit etwas Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Salat auf den Tellern anrichten und die Thunfischstücke darüberlegen.



Der neue Weisswein von Château Duvivier ist rar – entsprechend rasch ist er jeweils ausverkauft.



4 Fragen an

Dan Schlaepfer, Domaine de Lauzières, Mourières, Provence

Seit wann beschäftigen Sie sich mit biologischem Weinbau?

Schlaepfer Seit 22 Jahren.

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

Schlaepfer Der Weinbau ist ein sehr konservativer Bereich, deshalb ist eine Umstellung auf biologischen Anbau schwierig. Zudem hatte der Biowein lange einen schlechten Ruf, weil er schlecht vinifiziert wurde. Die Biowinzer gaben sich im Rebberg viel Mühe, am Ende der Saison waren sie müde und ihre Arbeit im Weinkeller war nicht sehr gut.

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

Schlaepfer Leute, die Spitzenweine trinken, kümmern sich leider nicht darum, ob sie biologisch sind oder nicht. Es ist nun unsere Aufgabe, ihnen zu zeigen, dass mit biologischem Anbau diese Weine noch besser sein können. So erzeugen heute einige der berühmten Weingüter im Bordelais und im Burgund Bioweine – das wird helfen. Aber es braucht viel, um das zu erklären.

Warum soll man Biowein trinken?

Schlaepfer Ein Grund ist die Gesundheit. Die eigene Gesundheit und die der Winzer. Die Winzer und ihre Arbeiter müssen keine Pestizide einatmen. Man respektiert also den Produzenten und man respektiert sich selber, indem man ein natürliches Produkt genießt. Und zudem respektiert man die Erde. Denn wenn wir die Böden weiterhin mit Chemie bearbeiten, werden wir unseren Kindern nicht mehr viel hinterlassen. Die Erde ist unsere Mutter und sie ist im Begriff zu sterben. (Interview: Peter Kropf)

Was heisst ...

Weine ohne Schwefel?

pek. Wird einem Wein Schwefel (SO₂) zugesetzt, so muss dies auf dem Etikett vermerkt werden. Schwefel wirkt antimikrobiell und antioxidativ und wird auch in Trockenfrüchten, Konfitüre oder Fruchtsäften verwendet. Ausser den unerwünschten Stoffen im Wein bindet Schwefel auch jene Stoffe, die vor Krebs schützen sollen (Polyphenole). Es ist also sinnvoll, nur das nötige Minimum an Schwefel beizufügen. Sucht man jedoch den schwefelfreien Wein, so muss man wissen: Während der Gärung des Traubensaftes entstehen von selbst kleine Mengen Schwefel. Und auch der menschliche Organismus produziert Schwefel, weit mehr, als normalerweise im Wein enthalten ist. Die Delinat-Richtlinien limitieren jedoch die zugefügte Menge SO₂, Biowein enthält weniger Schwefel als viele konventionelle Weine.

Korrigendum WeinLese



Beim Bild auf Seite 5 der WeinLese Nr. 1 handelt es sich nicht um einen Hamster. Esquith, das Haustier von Laia, ist natürlich ein Meerschweinchen. (... entschuldige bitte diesen Fehler, Laia!)

... Tannin

Gerbstoffe oder Tannine sind Substanzen, die den Wein im Mund herb oder gar bitter erscheinen lassen. Oft tritt auch ein pelziges Gefühl am Gaumen auf oder sogar eine adstringierende Wirkung (zusammenziehend). Tannine finden sich in Holz (Barrique) oder verschiedenen Früchten und Gemüsen. In Weintrauben sitzen sie vorwiegend in den Traubenhäuten, den Kernen und Stielen. Der Kellermeister schätzt vor allem jene aus den Häuten, die andern sind zu grün und bitter. Deshalb werden die Traubensiele meist entfernt und die Trauben sorgfältig gepresst, damit kein Tannin aus den Kernen in den Wein gelangt. Besonders tanninreich sind Cabernet Sauvignon, Nebbiolo (Barolo), Syrah und Tannat.

Reifes Tannin aus den Traubenhäuten ist dagegen bedeutsam für die Reifung und die Haltbarkeit der Weine. Je länger die Traubenhäute während der Gärung im Saft liegen (Mazerationszeit), umso höher ist der Tanningehalt im Jungwein. Weissweentrauben werden meist sofort gepresst und der Saft wird ohne Häute vergoren – beim Rosé ist die Einwirkungsdauer nur kurz. Beim Rotwein lässt man die Häute mehrere Tage bis zu einem Monat im Saft; entsprechend tanninreich sind dann die Jungweine.

Ideal entwickeln sich tanninreiche Weine im Eichenholz-Barrique oder im Tonerde-Ei (Amphore) – hier sorgt eine minimale Sauerstoffzufuhr für harmonisches Reifen. Wie stark Tannine am Gaumen spürbar sind, entscheiden neben dem Alter des Weines auch seine Trinktemperatur (je kälter, umso stärker) und die dazu servierten Speisen. Eiweisshaltige Gerichte (Rahmsaucen) harmonisieren schlecht mit tanninreichen Weinen. Perfekt passen dagegen gebratenes und gegrilltes Fleisch und Gemüse.

... Terroir

«Weniger Barrique – mehr Terroir», verkünden heute die Wein-Auguren. Und oft folgt dann der Hinweis auf autochthone Rebsorten, also Trauben, die für eine Region typisch sind und nicht überall vorkommen. Aber selbstverständlich kann man auch aus lokalen Traubensorten kommerzielle Allerweltsweine fabrizieren – von «Goût du terroir» keine Spur! Was aber versteckt sich hinter diesem Begriff? Bruno Prats, der Besitzer von Château Cos d'Estournel im Bordelais, umschreibt es so: «Terroir ist das Zusammenreffen von Klima, Boden und Landschaft, das Zusammenwirken einer unendlichen Zahl von Faktoren: Nacht- und Tagestemperaturen, Niederschlagsverteilung, Sonnenscheinstunden, Hangneigung und Bodendurchlässigkeit.»



Im biologischen Weinbau ist «terroir» kein Modebegriff. Deshalb haben auch bisher konventionell arbeitende Spitzenwinzer begriffen: Das Beste aus den Rebstöcken kann man nur gewinnen in Einklang mit der Natur. Das heisst: gesunde, lebendige Böden mit natürlichem Humus, kräftige Reben, die nicht zu Höchstertträgen gezwungen werden, grosse Artenvielfalt im Rebberg mit Ausgleichsflächen. Terroir heisst also auch ein Stück Lebensqualität – für die Rebberge, die Winzer und die Konsumenten.

www.delinat.com/terroir.html

... Oxidation

Sauerstoff verbindet sich sehr rasch mit anderen Stoffen. Dies nennt man Oxidation – im Weinbau mal erwünscht, mal gefürchtet. Sobald die geeernteten Trauben verletzt werden (beim Transport, beim Entrappen oder beim Pressen) greift der Sauerstoff an. Ähnlich wie bei einem angeschnittenen Apfel verfärbt sich der Traubensaft. So achtet der Kellermeister streng darauf, während der Weinbereitung den Sauerstoffkontakt auf ein Minimum zu beschränken. Er gibt zum Schutz kleine Schwefeldosen (SO₂) bei. Dagegen setzt er Sauerstoff gezielt ein, um gehaltvolle Weine langsam und harmonisch reifen zu lassen, z.B. im Barrique (siehe «Tannin»).

Öffnet man eine Flasche Wein, dann ist in den ersten Minuten oder Stunden ein Sauerstoffkontakt erwünscht. Der Wein entfaltet seine Aromen – er öffnet sich. Lässt man jedoch die Flasche zu lange offen oder halb voll stehen, dann entwickelt sich rasch eine Altersnote (Sherryton), der Wein verfärbt sich bräunlichrot bzw. strohgelb.

«Bio» endlich geschützt

pek. Nach zwei Urteilen des Europäischen Gerichtshofes ist der Vermerk «bio» jetzt geschützt und nur für Produkte aus kontrolliert ökologischem Anbau erlaubt. Auch der spanische Ministerrat bestätigte jetzt diese EU-Regelung. Somit gilt EU-weit und auch für die Schweiz: Wo «Bio» draufsteht, ist «Bio» drin.

Als Francesc Guiamet 1992 seine Küferei in Gratallops schloss, war er sicher: Es ist sinnlos, im Priorat zu bleiben. 1990 gab es, neben den Kooperativen, bloss noch 10 private Weingüter. Die Region litt unter einer Dauerrezession. Doch ein paar visionäre Winzer erkannten das Potenzial der kargen Schieferböden. Die zum Teil unbefahrbaren Steillagen schreckten sie nicht davor zurück, ihre ganze Energie in den Weinbau zu investieren. Und heute zählt das Priorat zu den renommiertesten Weinregionen der Welt.



Priorat

die Kraft des Terroirs



1893 gab es im Priorat 17 000 Hektar Reben, doch dann kam die Reblaus und mit ihr der totale Einbruch. In den 80er Jahren verblieben gerade noch 800 Hektar. Doch vor gut 10 Jahren wurde die Region von ein paar Weinenthusiasten wieder entdeckt. Sie kauften sich ein paar Rebterrassen und schon bald erregten ihre Weine internationales Aufsehen – der Boom begann. Dabei achtete man von Beginn an auf beste Qualität und kleine Erträge.

2005 gab es 51 offiziell registrierte DOCA-Priorat-Weingüter; unter ihnen so bekannte Namen wie Alvaro Palacios, Scala Dei, Clos Mogador, Mas Martinet, Mas Igneus. Und selbst Künstler wie der Sänger und Komponist Lluís Llach und der Schauspieler Gérard Dépardieu widmen sich dem «flüssigen Gold» des Priorat. Seit langer Zeit schöpfen die gut 2000 Einwohner der Region wieder Hoffnung, die seit Jahrzehnten dauernde Rezession endlich überwunden zu haben.

Ausschlaggebend für die ausserordentliche Qualität der Weine des Priorat ist die Rebsorte Garnatxa Negra (in Frankreich Grenache). Sie liefert alkoholstarke, aroma-

tische Weine mit guter Säure. Je älter die Reben, umso gehaltvoller und reicher sind die Weine. Es gibt noch Steillagen mit 70- bis 100-jährigen Garnatxa-Stöcken. Rund jede dritte Rebe im Priorat ist eine Garnatxa Negra, gefolgt von der Carinyena (in Frankreich Carignan) mit 30 Prozent. Sie ist sehr ertragreich, liefert jedoch bei reduzierten Mengen herrliche Fruchtaromen und feines Tannin. Ergänzt werden die beiden Sorten durch Garnatxa Blanca, Macabeu (bekannt vom Cava) und Pedro Ximenez. Aber auch internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon (11% Anteil), Syrah und Merlot haben hier eine Heimat gefunden. Die Winzer des Priorat wollen für die Qualität ihrer Weine von A bis Z selbst verantwortlich sein. Darum müssen alle Weine in der Region in Flaschen gefüllt werden.

Die Böden im Priorat sind steinig. Sie bestehen meist aus Schiefer (mit Glimmer- und Eisengehalt), hier Llicorella genannt. Der Ausdruck stammt vom keltischen «likka», was «Stein» bedeutet. Diese Schieferböden sind arm an Nährstoffen. Das zwingt die Reben, meterlange Wurzeln zu bilden, um an die kargen Nährstoffe und das rare Wasser zu

«Ballena» – Walfisch, nennen die Einheimischen die neue Kellerei von Mas Igneus.

Oben links: Karge Schieferböden zwingen die Reben, meterlange Wurzeln zu schlagen.

gelangen. So nimmt die Rebe auch Spuren der verschiedenen Gesteinsschichten auf – ideal für Terroir-Weine!

Mas Igneus – Spitzenweine aus gesunder Natur

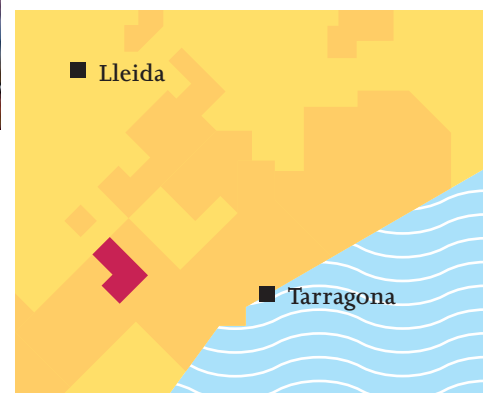
Das Priorat ist perfekt geeignet für den biologischen Weinbau: Obwohl nur 20 Kilometer vom Mittelmeer entfernt, sind hier die Winter eisig kalt. Heiss und trocken dafür die Sommer mit viel Sonne und kurzen, teils heftigen Niederschlägen. Im Durchschnitt liegt die jährliche Niederschlagsmenge bei nur 350 Liter pro Quadratmeter. Die Gefahr von Schimmel- und Pilzkrankheiten ist also gering. Die relativ kleinen Rebberge sind umgeben von ökologischen Ausgleichsflächen, was die Artenvielfalt und den Lebensraum für Nützlinge fördert.



Links: Die Rebberge des Priorat sind geprägt von Terrassen und Steillagen.



Salvador Burgos im Gespräch mit Winzerkollegen.



Dennoch gibt es hier nicht viele Winzer, die kontrolliert biologisch wirtschaften. Nicht jeder will sich von einer Zertifizierungsstelle prüfen lassen.

Das Weingut Mas Igneus liegt nahe beim Dorf Gratallops, dem Hauptort des Priorat. Markant sticht die moderne Kellerei aus der hügeligen Landschaft hervor. Das Weingut ging aus der Kooperative von Poboleda hervor. Ihr ehemaliger Präsident, Salvador Burgos, inspiriert heute zahlreiche kleinere Winzer, es ihm gleich zu tun und die Reben nach biologischen Kriterien zu pflegen. So stammt ein Teil der Trauben von Nachbarwinzern.

Wichtigste Rebsorten sind auch bei Mas Igneus die Garnatxa Negra (oder Garnacha) und die Carinyena (oder Cariñena), zu kleinen Teilen ergänzt mit Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Die Weine sind typische Vertreter des Priorat, was ihren Charakter, die Kraft und ihre Ausdrucksstärke betrifft. Untypisch ist dagegen der moderate Preis – bezahlt man doch heute rasch 50 € für ein Gewächs dieser begehrten Weinregion.

Peter Kropf



**Mas Igneus FA 112
Priorat DOCa 2000**

100% Garnatxa, jetzt trinkreif, lagerfähig bis 2011. Üppiges Bukett, reife Frucht, dicht im Gaumen, opulentes, feinkörniges Tannin – ein grosser Wein! 88 von 100 Punkten (Winespectator)

Artikel 3530.00, CHF 45.– / € 28.–

**Mas Igneus Finca Messor
Priorat DOCa 2000**

Die Trauben stammen von mehr als 20-jährigen Reben (hauptsächlich Garnatxa, mit etwas Carinyena und Cabernet Sauvignon), die von Hand gelesen und in kleinen, nur 25 Kilogramm fassenden Kisten in die Kellerei geschafft werden. So bleiben die Beeren unverletzt und können schonend verarbeitet werden. Der Ertrag ist mit 300 Gramm pro Quadratmeter gering – entsprechend hoch die konzentrierte Kraft und Fülle in den Beeren. Der Most bleibt einen Monat oder länger auf der Maische; anschliessend ruht der Jungwein rund 2 Monate und klärt sich natürlich. Der Wein wird weder stabilisiert noch geschönt und nur grob filtriert. Der Ausbau erfolgt während 6 Monaten in Barriques aus französischer Eiche. Darauf folgt eine 1-jährige Reifung in der Flasche, bevor der Wein in den Verkauf gelangt.

Jetzt trinkreif, lagerfähig bis 2009
Artikel 3123.00, CHF 28.– / € 16.50

In vitrum veritas

Jahrhunderte ist er alt, der Aberglauben, mit Hilfe einer Kristallkugel Verborgenes ans Licht zu bringen. Was erschuf die Menschheit alles aus Glas, um zu sehen – um zu erkennen. Bis hin zur Trinkkultur; das «Fine-Wine-Glas» soll Wein für Nase und Gaumen bestmöglich erlebbar machen und den Charakter eines Weines wiedergeben.

Es gibt Gläser- und Weinspezialisten, die betonen, dass jeder Weintyp und jede Traubensorte eine eigene Glasform brauche, um Bouquet und Aromen optimal zur Geltung zu bringen. Doch können und wollen es sich nur wenige leisten, ein halbes Dutzend verschiedene Gläser-Serien anzuschaffen – nicht zuletzt auch aus Platzgründen.

Einfach praktisch – ein Glas für alle Weine

Für den Alltag geschaffen ist das Delinat-Glas, ebenfalls von Spiegelau. Ob Weisswein oder Rosé, Süsswein oder Rotwein – ein Glas für alle: praktisch und bequem!

Das Glas ist erhältlich beim Kundenservice:

CH – 071 227 63 00
DE – 07621 706 934
AT – 0820 420 431

Karton zu 4 Stück
Artikel 9722.00
CHF 20.– / € 12.–

Durchblick mit Sti(e)l

Welches sind die Minimalanforderungen an ein Weinglas? Das klassische Rotweinglas zeichnet sich durch seine Tulpenform aus, welche sich nach oben hin verjüngt. So können sich die Aromen des Weines zur Nase hin sammeln. Extrabauchige Kelche bringen zum Beispiel Blauburgunder (Pinot noir) besonders schön zur Geltung. Ein hochwertiges Glas muss möglichst dünn sein und einen geschliffenen Rand aufweisen. Ein nicht zu kurzer Stiel ist von Vorteil: So lässt sich der Wein im Glas einfacher schwenken.

Der Kelch des idealen Weissweinglases ist schmaler und kleiner als beim Rotweinglas. Die frischen und fruchtigen Aromen der Weissweine sind darin besser aufgehoben; die eher zarten Geschmackseindrücke halten sich im kleineren Weissweinglas länger und konzentrierter. Ausnahmen sind hier etwa weisse Burgunder oder weisse Châteauneuf-du-Pape, denen ein Rotweinglas gut bekommt.

Delinat empfiehlt die Linie «Authentis» von Spiegelau. Diese Glasserie bringt den Charakter der Weine und die sinnliche Wahrnehmung beim Trinken in einen schönen Einklang. Nicht ohne Grund hat die Deutsche Sommelierunion e.V. der Kristallglasfabrik Spiegelau die Funktionalität und Qualität per Zertifikat bestätigt. So gibt es bei der Linie «Authentis» keine spürbaren Übergänge vom Stiel zum Kelch und keine Stielnaht mehr.

Jeanette Roldo

www.delinat.com/weinglas.html



100 Prozent
Ökostrom

Seit Dezember 2005 beziehen die beiden Delinat-Weinlager in Pratteln (CH) und Weil am Rhein (DE) ausschliesslich elektrischen Strom von Kraftwerken, welche erneuerbare Energie erzeugen.

Die ADEV Energiegenossenschaft setzt sich seit über 20 Jahren für die verstärkte Nutzung von erneuerbaren Energien ein. Sie baut Kleinwasserkraftwerke, Windkraftwerke und Solarstromanlagen. Der umweltverträglich produzierte Strom (CO₂-neutral und AKW-frei) wird ins öffentliche Netz eingespeist. (www.adev.ch).

Die Käufer von ADEV-Ökostrom unterstützen die umweltgerechte Stromproduktion, zertifiziert mit dem anerkannten Qualitätszeichen «naturemade star». Das Label kennzeichnet Ökostrom, dessen ökologischer Mehrwert durch die Erfüllung strenger Kriterien nachgewiesen ist. Das Qualitätszeichen «naturemade star» verbindet Elemente aus dem Qualitäts- und Umweltmanagement. Dabei erfüllt es laut einer unabhängigen Studie der Schweizerischen Agentur für Energieeffizienz höchste ökologische Anforderungen. Für die Büros von Delinat kommen seit 2004 zu 98,5 Prozent Aquapower-Wasserstrom und zu 1,5% Solarstrom zum Zuge. Delinat ermöglicht so den weiteren Ausbau der zukunftsweisenden Technologien mit Sonne, Wind und Wasser.

Daniel Wyss, dipl. Ing. HTL,
Delinat-Umweltbeauftragter

Wann ist ein Wein biologisch?

Wo «Bio» drauf steht, ist auch «Bio» drin, lautet ein bekannter Slogan. Denn nur Produzenten, welche die Bestimmungen der EU-Öko-Verordnung oder der Schweizer Bioverordnung einhalten und sich den vorgeschriebenen Kontrollen unterziehen, dürfen ihre Erzeugnisse als Bio- oder Ökoweine verkaufen. Alle Weine im Delinat-Sortiment entsprechen diesen Verordnungen.

Gemäss EU-Öko-Verordnung ist eine Umstellung von konventioneller auf biologische Bewirtschaftung in jedem Monat möglich. Im ersten Jahr der Umstellung dürfen die Erzeugnisse noch nicht als biologisch verkauft werden. Dann folgen zwei Jahre, in denen die Produkte als «hergestellt im Rahmen der Umstellung auf biologische Landwirtschaft» angeboten werden müssen. Weil die Schweizer Bioverordnung nur einen Umstellbeginn vor der Saison (1. Januar) kennt, sind hier lediglich zwei Jahre der Umstellung nötig.

Eine Zertifizierung nach den strengen Delinat-Richtlinien ist erst nach abgeschlossener Umstellphase möglich. Erst dann darf ein Wein das Delinat-Qualitätszeichen tragen. Diese Richtlinien schreiben u.a. vor:

- Biologische Bewirtschaftung der gesamten Rebfläche
- Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger
- Der Kupfereinsatz ist auf 4 Kilo pro Hektar und Jahr limitiert
- Förderung belebter, durchlüfteter Böden und ökologischer Vielfalt (Nützlinge)
- Begrünung der Rebberge in der regenreichen Jahreszeit und Anlegen ökologischer Ausgleichsflächen
- Verzicht auf unnötige oder fragwürdige Zusatzstoffe wie Aromastoffe, Sorbinsäure, Gelatine usw.
- Erlaubte Kellerbehandlungsmittel gemäss Positivliste
- Limitierte Beigabe von Schwefel (SO₂)
- Schonende Verarbeitung der Trauben
- Kein Einsatz von gentechnisch veränderten Organismen

- Regelmässige, unabhängige Kontrolle von Rebbau und Weinbereitung
- Jeder Wein wird von einem Fachteam degustiert und bewertet

Daniel Wyss, dipl. Ing. HTL,
Delinat-Umweltbeauftragter



Best-Note: *sehr empfehlenswert**

Dieses Qualitätszeichen für biologischen Weinbau garantiert die mehrfache Kontrolle zur Einhaltung der Delinat-Anbaurichtlinien. Es erhielt vom WWF und von den Konsumentenschutz-Organisationen der Schweiz die höchste Bewertung * * * sehr empfehlenswert.

www.delinat.com/richtlinien.html

Mit WeinLese im Gespräch

Heidi Müller, was bedeutet für Sie Wein?

Heidi Müller Drei meiner Grosseltern stammen aus guten Weingegenden; aus dem Rheinland, aus Hallau und Rudolfsingen, das färbt ab.

Welche Rolle spielt für Sie Wein zum Essen?

Heidi Müller Ein gutes Glas zu einem schmackhaften Essen gehört für mich zur Lebensfreude. Beruhigend aber auch die Tatsache, dass ich auf Wein auch verzichten kann. Ich reiste einen Monat lang durch Tibet – oft zu Fuss auf bis zu 5700 Metern Höhe. Da entschlossen wir uns auf Anraten der Expeditionsleitung, während der ganzen Zeit auf Alkohol zu verzichten.

Umso besser muss danach das erste Glas Wein geschmeckt haben. Fällt Ihnen gerade eine besonders gelungene Kombination ein: welcher Wein zu welchem Essen?

Heidi Müller Zu gut gewürztem oder scharfem Essen liebe ich einen kräftigen roten Wein, wie z.B. den Bordeaux Tour Petit Puch oder den Penedès Solc von Albet i Noya (dieser Lieferant hat's mir besonders angetan). Im Sommer, wenn ich einen etwas spritzigeren, aber trotzdem kräftigen Roten möchte, so begeistert mich der Valpolicella Ripasso von La Casetta. Vom gleichen Lieferanten schätze ich auch den Amarone della Valpolicella ausserordentlich.

Heidi Müller, Winterthur (Delinat-Kundin)

Was schätzen Sie besonders am Biowein?

Heidi Müller Wenn man wie ich z.B. im Burgund zugeschaut hat, wie die Reben aus der Luft per Helikopter oder mit Riesenmaschinen zwischen den Rebenreihen mit Pflanzenschutzmitteln besprüht wurden, so konnte einem dies die Lust schon nehmen. Neben dem ökologischen und gesundheitlichen Aspekt schätze ich aber vor allem, dass eine Vielfalt an «neuen», d.h. alten Rebsorten im biologischen Weinbau wieder verwendet wird. Das ergibt interessante Charakterweine – auch bezüglich des Preises! Ich schätze es besonders, dass Delinat keine Weine aus Südafrika, Amerika, Australien, Neuseeland etc. anbietet.

(Interview: Peter Kropf)



Nicht nur

kulinarisch wertvoll

Lammfleisch geniesst bei den Konsumenten ein hohes Vertrauen. Durch die weit verbreitete Weidehaltung gilt das Fleisch als natürlich. Lammfleisch ist übrigens das einzige Fleisch, das von allen Weltreligionen akzeptiert wird. Ebenfalls findet es in Gourmetküchen eine weite Verbreitung, werden doch damit höchste kulinarische Ansprüche erfüllt. Vielleicht auch deshalb, weil sich Lammfleisch mit vielen Weinen kombinieren lässt.

über auf der Weide aufhielten, aus kulinarischer Sicht eher mit Wild zu vergleichen.

Vielen unbekannt sind die wertvollen Inhaltsstoffe im Lammfleisch. Erwähnenswert ist der hohe Anteil an Mineralstoffen und der Vitamine A und C und der Vitamine der B-Gruppe. Lammfleisch gehört zu den besten Lieferanten von Vitamin B₁. Aus gesundheitlicher Sicht sind zwei weitere Stoffe speziell hervorzuheben: die Orotsäure (Vitamin B₁₃) und die konjugierten Linol-

Auf der Website www.engadinerschaf.ch sind nicht nur die Bezugsquellen, sondern unter der Rubrik «Gaumenkitzler» viele ausgewählte Lammfleischrezepte aufgeführt. Alle Rezepte sind auf die speziellen Eigenschaften des Engadiner-Lammfleisches abgestimmt und wurden vorher getestet. Zudem gibt es exklusiv für jedes Rezept einen Delinat-Weintipp. Die Rezepte lassen sich mit Bild ausdrucken und in einen Ordner heften.

Christian Gazzarin



Durch die Initiative der Stiftung Pro Specie Rara gelang es, alte Schafrassen vom Aussterben zu bewahren, darunter auch das Engadinerschaf. Mittlerweile feiert diese Schafrasse eine Renaissance, nicht zuletzt auch wegen ihrer Fleischqualität. Nicht wenige rümpfen jedoch die Nase, wenn sie «Lammfleisch» hören. Sie befürchten einen starken Eigengeruch des Fleisches. Je mehr Fett ein Lamm hat, desto stärker ist dieser Geruch ausgebildet, da das Fett als Geschmacksträger wirkt. Während konventionelle Rassen schnell einmal verfetten, besteht diese Gefahr beim Engadinerschaf nicht. Es wird nicht auf Mastfähigkeit gezüchtet und folglich wächst es auch langsamer. Deshalb gilt Engadiner-Lammfleisch als fettarm und ist besonders im Herbst, nachdem sich die Lämmer den Sommer

säuren (CLA). Orotsäure steht im Zusammenhang mit krebsvorbeugenden Substanzen, während die krebshemmende Wirkung von CLA beim Tier und beim Menschen bereits nachgewiesen ist.

Vielfältige Rezepte mit Delinat-Weintipp

Viele kennen Lammfleisch nur in Form eines Lammrückensteaks. Die Wahrscheinlichkeit ist gross, dass es sich dabei um neuseeländisches Fleisch handelt, das über den halben Erdball zu uns geflogen wurde. Gekauft werden grösstenteils die «besseren Stücke», also Gigot und Rücken. Schade, denn viele verpassen so zahlreiche Gourmet-Erlebnisse, die sich mit anderen Teilen des Lammes bereiten lassen.

Leserbriefe

Habe gerade das neue Delinat-Journal «WeinLese» angesehen. Höchstes Lob – echt gelungen – tolles Format – weiterempfehlen – bin begeistert.

Ernst Nickel, Schallstadt-Wolfenweiler

Danke für das Magazin «WeinLese». Mich spricht das neue Format mehr an als das frühere Journal. Mit Interesse habe ich die Berichte und Reportagen gelesen und mich gefreut, wieder etwas mehr über den Wein, den ich trinke, und die Leute, die ihn produzieren, zu erfahren.

Beatrix Vögeli, Weinfeldten

Herzlichen Glückwunsch! – Die «WeinLese» ist wirklich gelungen und überzeugt vom Deckblatt bis zur Rückseite!

Stefan Mückli, Pfaffnau



Natur statt Pestizide

Von Gabriela S. Wyss, FiBL
(Forschungsinstitut für biologischen Landbau Frick, CH)

Der Biolandbau verzichtet bewusst auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pestiziden. Trotzdem produzieren Bio-Winzer und Bio-Winzerinnen nicht auf einer Insel und Bioprodukte können nur so gut sein wie die Umwelt, in der sie produziert werden.

Im Biorebberg fällt häufig als Erstes das «bunte» Grün zwischen den Reihen auf, im Gegensatz zum nichtbiologischen Rebbau; insbesondere im Ausland, wo man häufig auf einen chemisch behandelten, bräunlichen Zwischenraum trifft. Der Unterwuchs

Rasanter Zuwachs an Bioküchen

pek. In Deutschland gibt es 750 Restaurants und Küchen der Gemeinschaftsverpflegung (Schulküchen, Kantinen), welche mit dem Bio-Zertifikat ausgezeichnet sind. Das Interesse und die Nachfrage stiegen in den vergangenen Monaten stark; gesundes Essen liegt im Trend. Auch in der Schweiz lassen sich immer mehr Restaurants für ihre biologischen Gerichte offiziell zertifizieren, beispielsweise als Bio-Suisse-Knospe-Betriebe oder als Mitglied der vom WWF lancierten Stiftung Goût Mieux mit eigenem Gastroführer.

www.goutmieux.ch, www.bio-spitzenkoeche.de
www.biohotels.info

in der Bioparzelle wird geschnitten und als Dünger liegen gelassen.

Bio fördert die Vielfalt

Durch die grosse botanische Vielfalt einer standortgerechten, natürlichen Begrünung wird die Vielfalt der Fauna im Rebberg erhöht. Das alternierende Schnittsystem im Biorebberg erlaubt verschiedene Nischen im Unterwuchs, die den Populationsaufbau von Nützlingen wie räuberischen Spinnen, Hautflüglern oder Käfern stark erhöhen. Das Verbot des Einsatzes von chemisch-synthetischen Insektiziden erlaubt zum Beispiel auch die dauerhafte Ansiedlung von Raubmilben als Gegenspieler von Schadmilben, auch dank alternativem Nahrungsangebot in Form von Pollen der Begrünungspflanzen. Unterwuchsbewirtschaftung versorgt die Rebe aber auch gleichzeitig optimal mit Wasser und Stickstoff.

Der Pflanzenschutz im biologischen Rebbau baut auf der konsequenten Anwendung vorbeugender Massnahmen auf. Im Mittelpunkt stehen die Wahl des Standorts und des Pflanzgutes, Pflegemassnahmen und die Förderung der natürlicherweise auftretenden Nützlinge. Alle Europäersorten sind

mehr oder weniger empfindlich gegenüber den Mehltaukrankheiten. Wesentlich resistenter sind dagegen die interspezifischen Sorten. Sie sind aus Kreuzungen zwischen amerikanischen Wildreben und europäischen Kulturreben hervorgegangen. Hohe Resistenz mit guter Weinqualität zeigen z.B. Maréchal Foch und Chambourcin, mittlere Resistenz z.B. Seyval blanc, Léon Millot, Bianca und Muscat bleu.

Der Verzicht auf den Kupfereinsatz ist eines der Ziele, welches Delinat konsequent anstrebt. Heutzutage spielt Kupfer im Biolandbau eine Nebenrolle. Erlaubt sind noch 4 Kilo pro Hektar und Jahr. Die Betriebe müssen für ihren Kupfereinsatz ausführliche Begründungen liefern und Daten zum Infektionsbeginn des Falschen Mehltau sowie zu Niederschlägen dokumentieren. Es stehen andere Pflanzenschutzmittel wie Tonerdepräparate oder Schwefel zur Verfügung, die in einer dem Standort angepassten Abfolge ausgebracht werden können

Unsichtbare Wirkstoffe

Rückstände von nicht erlaubten Pflanzenschutzmitteln dürfen weder in den Trauben noch im Wein nachweisbar sein und Parzellen oder Trauben, welche durch nicht erlaubte Mittel gefährdet und/oder belastet sind, können von der Vermarktung mit dem Delinat-Qualitätszeichen ausgeschlossen werden. Weine aus biologischem Anbau zeigen durchschnittlich höhere Mengen an Resveratrol, eines sekundären Pflanzeninhaltsstoffes, der nachweislich gesundheitsfördernd ist. Diese antioxidative, d.h. als Radikalfänger wirksame Verbindung, spielt in der Ernährung im Zusammenhang mit der Zellschädigung und -alterung und damit in der Prävention von Krankheiten eine grosse Rolle. Besonders vorherrschend ist es in der Haut von roten Weintrauben. Biologische Trauben zeigen häufig höhere Gehalte an Resveratrol.

Jedes Weinjahr ist für den Winzer eine Herausforderung. Die Produzentinnen und Produzenten stehen in dauerndem Dialog mit den Elementen Luftfeuchtigkeit, Sonneneinstrahlung und Bodenbeschaffenheit. Jedes Detail spielt eine Rolle. Der Genuss von Biowein hat mit Respekt für die Natur zu tun.

Grosses Gold

Weniger als 2 Prozent schafften die Höchstnote!

Als Jahrgurterweine bezeichnet die Jury der BioFach die mit «Grossem Gold» belohnten Gewächse. Nur gerade 13 Mal wurde die Höchstnote vergeben; gleich zwei Delinat-Weine holten sich die begehrte Medaille!

An der grössten Messe für Bioprodukte, der BioFach in Nürnberg, wurden in diesem Jahr 777 Weine degustiert und bewertet. Die Jury setzt sich aus 30 Fachleuten zusammen. Der Traum jedes Winzers muss es sein, einmal «Grosses Gold» zu erhalten. Im Delinat-Sortiment finden sich 2006 gleich zwei dieser hochgelobten Weine:



La Luna del Rospo Bric Rocche, Barbera d'Asti DOC 2003

Artikel 1873.03, CHF 20.50 / € 12.50

Majara Porto Tawny, Douro DO

Artikel 8007.05, CHF 32.– / € 19.50

Aber auch die «normalen» Goldmedaillen sind begehrt, zeichnen sie doch die Spitze des biologischen Weinbaus aus. Die Gewinner bei Delinat:

Viña Aljibon, La Mancha DO 2004

Artikel 2426.04, CHF 10.80 / € 6.40

Meinklang Blaufränkisch, Qualitätswein Burgenland 2003

Artikel 2062.03, CHF 15.50 / € 8.90



Château Barrail-haut Geneviève, Bordeaux AC 2003

Artikel 3632.03, CHF 21.– / € 13.50

Albet i Noya Fondos, Penedès DO 2003

Artikel 1671.03, CHF 22.– / € 13.–

Oso La Era, Rioja DOCa 2001

Artikel 1191.01, CHF 25.– / € 15.50

Wir bitten unsere Kundinnen und Kunden um Verständnis, wenn einige dieser Weine bald ausverkauft sind. Am besten erkundigen Sie sich gleich telefonisch bei unserem Kundenservice: CH– 071 227 63 00, DE – 07621 706 934, AT – 0820 420 431

Martin Darting (rechts) übergibt Emil Hauser von Delinat eine der 7 Gold-Urkunden.



Paul Weindel,
Domaine La Tour des Vidoux,
Pierrefeu du Var, Provence

4 Fragen an

Seit wann beschäftigen Sie sich mit biologischem Weinbau?

Weindel Seit 1996, seit ich die Domaine übernommen habe.

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

Weindel In vielen Regionen ist es teurer, aber auch riskanter, biologisch zu arbeiten, je nach Klima. Aber der Konsument ist nur bereit, selbst für einen guten, biologischen Wein eine bestimmte Summe zu bezahlen. Der Arbeitsaufwand ist im biologischen Weinbau rund doppelt so hoch, im biodynamischen Anbau sogar drei Mal höher als im herkömmlichen Weinbau. Aufwändiger ist vor allem die mechanische Unkrautbearbeitung, dann die Aufbereitung und die Anwendung der Präparate, und wenn es regnet, muss man die Mittel erneut anwenden.

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

Weindel In Frankreich sind die Konsumenten immer noch sehr reserviert, hier ist Biowein noch immer nicht gut. In der Schweiz und in Deutschland ist das schon anders. Aber es gibt 2 Schienen: Die einen Konsumenten suchen billige Weine, die es in Bioqualität gar nicht gibt. Auf der anderen Seite schätzen viele Konsumenten Qualität, wenn die gar biologisch ist, dann verkauft sich das von selber.

Warum soll man Bioweine trinken?

Weindel Der eigenen Gesundheit wegen, das ist nachweisbar. Ich meine auch, dass die Weinqualität besser, typischer ist, man hat mehr Spass daran, wenn nicht alle Weine gleich schmecken. Manche deuten das aber auch als Fehler, wenn ein Wein vom Schema abweicht, obwohl er an sich korrekt ist. (Interview: Peter Kropf)



Die Natur regt sich wieder

Von Jürgen von der Mark

Der Frühling ist meine Lieblingszeit. Die Natur regt sich wieder und ein neuer Vegetationszyklus beginnt. Für mich gilt dies natürlich vor allem mit Blick auf den Weinberg. Das erste Gras spriest und die Reben bereiten sich auf den Austrieb vor. Eine alte Winzerregel besagt: «Regt sich der Weinberg, so regt sich auch der Wein im Keller.» Ist es im Winter zu kalt, fallen die Mikroorganismen im Wein in eine Kältestarre. Erwärmt sich der Keller, so fangen auch die Hefen und Bakterien wieder mit ihrer Arbeit an. Der Winzer erkennt dies an der Gasentwicklung in seinen Weinen. Hefen beginnen, eventuell noch verfügbaren Restzucker zu vergären, und Milchsäurebakterien bauen Äpfelsäure zu Milchsäure ab. Durch moderne Kellertechnik finden diese Prozesse bereits im frühen Winter statt. In traditionellen Kellern, bei welchen Zeit noch ein wichtiger Faktor ist, «blubbert» es in den Fässern und Tanks noch im März und April.

Die meisten Winzer werden jetzt ihre Weine zur Füllung vorbereiten. Weiss- und Roséweine sollen heute frisch schmecken; sie werden demgemäss früh in Flaschen abgefüllt, um ihre Frucht zu bewahren. Auch die ersten leichten Rotweine kommen jetzt in die Flasche. Sie haben wenig Gerbsäuren und brauchen keinen langen Ausbau zur Harmonisierung.

Das Frühjahr bedeutet viel Arbeit im Keller: Die Weine müssen filtriert werden, damit sie klar in die Flasche kommen. Oft werden verschiedene Jungweine zusammengefügt für eine grössere Komplexität. Ein grosses Augenmerk gilt der Stabilität der Weine in der Flasche. Der Winzer wird deshalb eventuell im Übermass vorhandene Proteine aus dem Wein entfernen, damit es in der Flasche nicht zu Trübungen kommt. Er wird seine Weine verantwortungsvoll auf das richtige

Mass an schwefeliger Säure einstellen; gerade genug, damit der Wein nicht oxidiert und nicht zu viel, damit der Geschmack nicht beeinträchtigt wird. Alle Weine enthalten schwefelige Säure, auch natürliche, von Hefen gebildete. Dieser Tatsache trägt auch die neue Kennzeichnung für Weine Rechnung. Auf allen Etiketten wird nun auf den Gehalt an schwefeliger Säure hingewiesen.



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



Antoine Kaufmann,
Château Duvivier, Ponteveys, Provence

Seit wann beschäftigen Sie sich mit biologischem Weinbau?

Kaufmann Seit 1990.

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

Kaufmann Viele befürchten mehr Arbeit und mehr Kosten im biologischen Weinbau. Sie fürchten das Risiko von Ernteaussfällen beim Verzicht auf chemische Spritzmittel. Schon in der Ausbildung zum Winzer kam nur die chemische Variante zu Zug. In der Provence ist die Situation vielleicht etwas besser. Manche Touristen haben die Winzer überzeugt: Hier ist eine Nische! Und so begann der Denkprozess und schliesslich die Umstellung auf biologischen Anbau.

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

Kaufmann Ja klar. Die Bioweintrinker der ersten Stunden haben einiges durchgemacht. Heute gibt es viel weniger wirklich schlechte Bioweine. Früher waren vor allem ethische Aspekte ausschlaggebend, heute finden selbst anspruchsvolle Weinfreunde Bioweine, die sie überzeugen.

Warum soll man Bioweine trinken?

Kaufmann Bioweine sind gesünder, enthalten weniger Spritzmittel-Rückstände. Sehr oft wird von Hand geerntet, so hat man reifere, gesündere Trauben für die Weinbereitung. So kommt man im Keller mit weniger Schwefel aus, die Weine sind bekömmlicher. Das grösste Kapital sind gesunde Böden – mit dem biologischen Weinbau bleiben diese erhalten. Mit Herbiziden, systemischen Spritzmitteln und synthetischem Dünger wird die biologische Aktivität der Böden stark reduziert. Der gesundheitliche Aspekt zeigt sich auch darin, dass man sich nach dem Genuss von Biowein am anderen Morgen wohl fühlt.

(Interview: Peter Kropf)



Natürlich wohnen, gesund schlafen

Die Grüne Erde vereint Genuss, Ästhetik, Qualität und Ökologie

Wer gut schläft, lebt gesünder, fühlt sich wohler und ausgeglichener. Die Grüne Erde, ein Unternehmen aus dem oberösterreichischen Salzkammergut, hat früh erkannt, wie wichtig guter, gesunder und entspannter Schlaf für das körperliche und geistige Wohlbefinden des Menschen ist, und hat bereits 1983 eine heute Kultstatus genießende Naturmatratze namens «Weisse Wolke» entwickelt.

Inzwischen wurde daraus ein komplettes Sortiment zum Thema natürliches Schlafen und Wohnen – mit Betten, Sofas, Schränken, Tischen und Stühlen, bis hin zu zahlreichen Kleinmöbeln und Wohnaccessoires wie Geschirr, Vasen und Kerzen.

Delinat und Grüne Erde ergänzen sich ideal, denn so wie Delinat geht auch Grüne Erde einen konsequent ökologischen Weg – von schadstofffreien Rohstoffen über eine saubere Produktion bis hin zur Rezyklierbarkeit der verwendeten Materialien. Gefertigt wird mit hohem handwerklichem Aufwand fast ausschliesslich in Österreich und Deutschland, ein kleiner Rest in anderen EU-Staaten. Hohe Qualität des Materials und der Arbeit sowie Design, das altern kann, verleihen

den Produkten eine selten gewordene Langlebigkeit.

Die Grüne Erde zeigt, wie gut sich ökologisches Bewusstsein und Verantwortung für die nächsten Generationen mit Genuss und Sinn für Schönheit und Ästhetik verbinden lassen. Das beweisen auch die auf verschiedene Hauttypen abgestimmten Naturkosmetikserien (Rose, Lavendel, Olive ...) auf Basis naturreiner Rohstoffe: pflanzliche Öle und Essenzen, duftende Kräuter und Blüten, Tonerden, Bienen- und Wollwachs, Stuten- und Ziegenmilch.

Neugierig geworden?

In der beiliegenden Broschüre über Grüne Erde-Naturkosmetik finden Sie eine Karte, mit der Sie die Grüne-Erde-Kataloge einfach gratis anfordern können! Selbstverständlich erhalten Sie unsere Kataloge gratis auch per Telefon oder via E-Mail:

Schweiz: 081 75 60 14 4 oder katalogG245@grueneerde.ch

Deutschland: 089 12 00 99 0 oder katalogG245@grueneerde.de

Österreich: 07615 20 34 10 oder katalogG245@grueneerde.at

Die Zusammenarbeit mit Engbers lässt

Schmetterlinge fliegen.

Schon seit mehr als 7 Jahren arbeiten Engbers und Delinat zusammen. Vergangenen Winter konnten in den über 200 Engbers-Filialen mehrere tausend Kunden den Villa Dorata degustieren. Ein Beispiel, wie sportliche Männermode und Weingenuß aus gesunder Natur zusammenfinden.

In ganz Deutschland, von A wie Aachen bis Z wie Zwickau, konnte der neue Delinat-Rotwein Villa Dorata aus Sizilien degustiert werden. Mehr als 1000 Engbers-Kunden haben in ihrer Filiale sogleich eine Flasche gekauft. Mit dieser Aktion konnte Engbers einerseits seine Kunden verwöhnen, andererseits haben viele Weinliebhaber erstmals Delinat kennen gelernt. Und dies mit dem besten Argument, das es gibt: mit der Delinat-Weinqualität. Und wir wissen ja, jeder neue Liebhaber von biologisch angebauten Weinen hilft, dass in den Rebbergen mehr Schmetterlinge fliegen.



Engbers ist im deutschen, rezessiven Modemarkt eine einzigartige Erfolgsgeschichte. Eigentlich leidet die Bekleidungsbranche und ausländische Ketten wie H&M oder Zara erobern zusehends junge Verbraucher. Als bereits 60-jähriges deutsches Unternehmen setzt Engbers auf Werte wie Qualität, Kombinationsfähigkeit, Service und modische, sportliche Kompetenz für Männer, ohne aber «überkandidelt» zu sein. Engbers hat damit grossen Erfolg und bereits konnte die 205. Filiale in Deutschland eröffnet werden. Mehr zur Männermode von Engbers auf www.engbers.de. Jürg Weibel

Tannine aus dem Zentnersack

Von Erich Grasdorf

Im Dezember 2005 hat die EU einen Kuhhandel mit den USA besiegelt. Obwohl sicher viele daran beteiligt waren, ging es nicht um Rindviecher, sondern um Wein. Jetzt können US-Säfte in die EU-Staaten importiert werden, die nicht nach europäischen Standards erzeugt werden. Also mit bei uns verbotener chemischer und physikalischer Nachhilfe. Auf Grund der Meistbegünstigungsklausel der Welthandelsorganisation (WTO) müssen diese Verfahren früher oder später auch für die Erzeugung europäischer Weine zugelassen werden. Und für die Produktion in jenen überseeischen Ländern, die in die EU exportieren. In den Schweizer Gremien, so heisst es bei Swiss Wine und dem Bundesamt für Landwirtschaft, wird der Fall noch diskutiert. Aber niemand glaubt ernsthaft, dass man einen eigenen Schweizer Weg durchsetzen kann.

Zu den Verfahren und Hilfsmitteln, die in den USA erlaubt sind, gehört das Zerlegen oder Fraktionieren des Weins in seine Bestandteile Wasser, Alkohol und Aromastoffe, die dann hinterher wieder in anderer Gewichtung zusammen gesetzt werden. Dann der Einsatz von Holzchips, die es im Verbund mit der Mikro-Oxydation erlauben, Schreinerweine im Stahltank zu simulieren. Ferner der Zusatz künstlicher Aromen sowie von Tanninen als Pulver oder Sirup. Um nur die wichtigsten Punkte zu nennen.

Die Diskussionen laufen immer nach dem gleichen Schema. Die bösen USA gleich Industrie und Manipulation. Das gute Europa gleich Natur und Handwerk. Nur: Wer einmal französische, italienische oder deutsche Weinfabriken besucht hat, weiss: Industrieller als dort kann auch in der Neuen Welt kein Wein erzeugt werden. Von europäischer Idylle keine Spur. Dazu kommt: Der Grossteil der beanstandeten Techniken und Methoden wurden gar nicht in den USA oder anderen Überseeeländern ersonnen. Holzchips waren im Bordelais jahrhundertlang ein beliebtes Doping. Erfinder der Mikro-Oxydation ist ebenfalls ein Franzose. Konzentratoren werden in Europa weit häufiger verwendet als in der Neuen

Welt. Tannine aus dem Zentnersack sind in Italien so populär wie Aromahefen in der ganzen EU. Kurz: Manipuliert wird weltweit – inner- oder ausserhalb der Legalität.

Eigentlich können die europäischen Produzenten heilfroh sein, dass im Vertrag mit den Amerikanern auch steht, dass all diese Dinge nicht deklariert werden müssen. Denn sonst könnten sie unter Umständen in Verlegenheit geraten, aufs Etikett schreiben zu müssen, dass ein Wein mit Gelbem Blutlaugensalz geschönt, mit Glucanase filtrierfähig gemacht, mit Sorbinsäure stabilisiert, mit Most gesüsst wurde – und die Hefen mit Ammoniumsalzen genährt waren. Ausgewiesen werden muss heute lediglich, dass der Wein geschwefelt ist – als ob es einen Gäbe, der das nicht ist. Schliesslich produziert der Wein bereits selber SO₂. Nicht-DeklARATION heisst aber auch, dass auf dem Etikett nicht stehen darf, dass der Wein nicht mit Holzchips aufgepeppt wurde, keine Zusatzstoffe enthält, nicht konzentriert wurde.

Dem Handelsabkommen kann man durchaus Gutes abgewinnen. Nämlich dass die Problematik jetzt diskutiert und in den Medien darüber berichtet wird. Fragt sich nur: wie lange? Und nachher: Business as usual. Was für die Weintrinkenden heisst, bei Winzern und Händlern zu kaufen, denen sie vertrauen können. Und von denen gibt es gar nicht so wenige. Auch jenseits der Ozeane.



Erich Grasdorf ist Kultur-Journalist und schreibt seit 25 Jahren über Wein. Er hat die wichtigsten Weinbaugebiete der Alten und der Neuen Welt bereist.

Les Mûriers



Hinter den ehrwürdigen Maulbeerbäumen reift die Top-Cuvée von Château Duvivier: Les Mûriers.



CHÂTEAU DUVIVIER

www.chateau-duvivier.com