

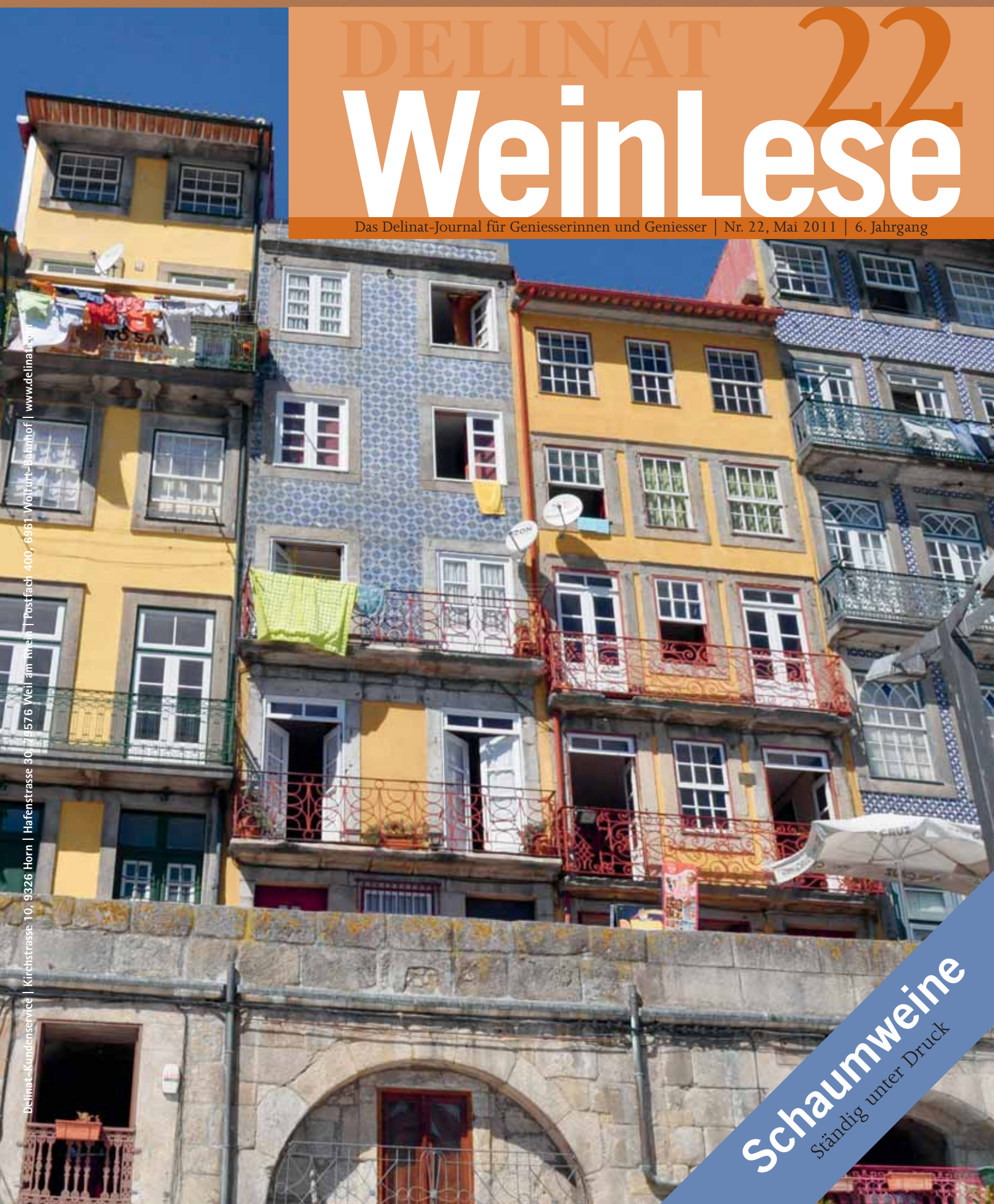
Eigenständige Weine: Portugals neue Helden

DELINAT 22 Weinlese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 22, Mai 2011 | 6. Jahrgang

Delinat-Kundenservice | Kirchstrasse 10, 9326 Horn | Hafenstrasse 30, 74576 Weil am Rhein | Postfach 400, 68661 Wörrfurt-Bainhof | www.delinat.com

Schaumweine
Ständig unter Druck



DELSECCO

Für die schönen Momente des Lebens

Ganz nach italienischem Vorbild ist der DELSECCO die leichte Variante des Sekts: perlend, fruchtig – mit schmeichelndem Süsse-Säure-Spiel.
www.delinat.com/6244.11



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

20 **Portugals neue Helden**

Peter Kropf

«Es ist leichter, eine gute Gewohnheit anzunehmen, als einer schlechten zu entwöhnen.»

August von Platen (1796–1835)

6 **Ständig unter Druck**

Cava, Sekt, Prosecco und Co.

12 **Im Gespräch**

Hans-Peter Schmidt über die Erfolge des Delinat-Instituts

18 **Agenda**

Delinat-Veranstaltungen

19 **Grappa**

Vom einfachen Bauernschnaps zur kultigen Edeldistille

26 **DegustierSet**

Weinspass für Schlaumeier

27 **Ein guter Tipp für Freunde**

Kunden werben für Delinat

28 **Geschmacksache**

Delinat-Kundenpanel bewertet Weine

30 **WeinLeserangebot**

Schaumwein- und Portugal-Paket

30 **Wettbewerb**

10 Überraschungspakete zu gewinnen

Hauswein – oder immer wieder Neues entdecken?

Was für ein Typ sind Sie? Haben Sie Ihren Lieblingswein gefunden, der Sie durchs Jahr begleitet – oder schätzen Sie unterschiedliche Traubensorten und Weinregionen? Genau so, wie viele zum Essen ihr Bier trinken oder eine Cola, halten sich manche an ihren Hauswein. Unvorstellbar für die anderen. «Ich esse ja auch nicht jeden Tag dasselbe», höre ich sie argumentieren, denn zum Essen gehört der passende Wein.

Für uns bei Delinat, die Wein zu ihrem Beruf gemacht haben, ist es natürlich reizvoller, den Kundinnen und Kunden immer wieder Neues zu präsentieren. Gleichzeitig mit dem Entdecken neuer Weine wird auch das Geruchs- und das Geschmacksempfinden geschult. Plötzlich riecht man unterschiedliche Beeren oder Blumen im Wein und spürt den Unterschied zwischen reifem, feinem Tannin und spröden Gerbstoffen.

In dieser WeinLese berichten wir über Schaumweine und Entdeckungen aus Portugal. Die Vielfalt unter den Schäumern ist grösser als vermutet. Umso vielfältiger auch die Gelegenheiten, sie zu geniessen; als Erfrischer, Stimmungsmacher und Essensbegleiter.

Portugals Weine unterscheiden sich klar von jenen aus Spanien. Vorab lernen wir neue Traubensorten kennen; autochthone, also heimische, traditionelle Reben, die eigenständige Weine ergeben. Und Winzer, die einen idealen Mix aus moderner Weintechnik und traditionellem Handwerk oder besser Fusswerk pflegen, denn da und dort werden in Portugal die Trauben noch mit den blossen Füßen gestampft: schonend, damit die Traubenkerne ihre Bitterstoffe nicht an den Traubenmost abgeben.

Viel Vergnügen beim Entdecken wünscht Ihnen

Peter Kropf

Peter Kropf

Kunden schreiben ...

Aronia sind Neophyten

Ich bin eine feste Delinat-Kundin und finde Ihre Philosophie und Ihr Engagement grundsätzlich sehr gut. In der aktuellen Post hat mich nun aber Ihre Information über die Aronia-Beere mit dem Hinweis auf die Förderung der Biodiversität doch befremdet: Es handelt sich hier nicht um eine einheimische Pflanze, sondern um einen Neophyten (gebietsfremde Art, die Red.) mit all seinen möglichen bekannten wie unbekanntem Nebeneffekten, die ich Ihnen als Fachpersonen wohl nicht näher erläutern muss. Zur Förderung der Biodiversität und zur Umsetzung eines konsequent biologischen Anbaus würde deshalb meines Erachtens unbedingt der ausschliessliche Einsatz einheimischer Sträucher bzw. Pflanzen gehören. Susanne Beck, Vorstandsmitglied Pro Natura Basel

Sie haben natürlich grundsätzlich recht, dass es sich bei der Aronia um einen Neophyten handelt, aber andererseits wird die Aronia bereits seit über 75 Jahren in Europa angepflanzt, ohne schädliche Folgen auf das Ökosystem aufzuweisen. Sie vermehrt sich nicht spontan und wird von Vögeln und Insekten ausgiebig besucht, die Vermehrung von Pathogenen konnte bisher nicht nachgewiesen werden. Mit der Rebe, deren Wurzeln ebenfalls zu 100% aus Nordamerika stammen und in den letzten 120 Jahren nach Europa eingeführt wurden, verträgt sie sich ausgezeichnet. Die Aufbesserung der Biodiversität erklärt sich insbesondere dadurch, dass die Monokultur der Rebe unterbrochen und eine hoch interessante Mischkultur mit reduzierten Massnahmen des Pflanzenschutzes ermöglicht wird.

Hans-Peter Schmidt, Leiter Delinat-Institut

frequente Technologien. Sie zerstören das Immunsystem unserer Bienen und machen sie orientierungslos. Man findet kaum tote Bienen. Unsere Bienen verschwinden, sie finden nicht mehr nach Hause. Dazu hat Dr. Ulrich Warnke, ein international angesehener Wissenschaftler der Universität des Saarlands, wertvolle Pionierarbeit geleistet. Er berichtet in seiner Broschüre «Bienen, Vögel und Menschen» eindringlich über «Die Zerstörung der Natur durch Elektromog», v.a. durch Mobilfunk, und schildert die Auswirkungen auf unsere Bienen. Der indische Umweltschützer und Dozent für Zoologie Dr. Sainudeen Pattazhy warnte in einer Studie vor etwa zwei Jahren: «Honigbienen in 10 Jahren ausgerottet». Er hatte herausgefunden, dass, wenn sich ein Mobiltelefon in der Nähe eines Bienenstockes befand, «dies mit einem Untergang des Bienenvolkes innerhalb von 5 bis 10 Tagen endete».

Leder kauen ...

Ich habe Aronia-Beeren probiert, weil ich gerne auch herbe Geschmäcke mag und mit Ihren Produkten sehr zufrieden bin, aber: So gesund können Aronia-Beeren gar nicht sein, so grauslich, wie sie schmecken! Mir kam es vor, als würde ich Leder kauen! Nichts für ungut, aber da muss ich passen.

Dorothea Hassler (E-Mail)

Etwas Experimentierfreude verlangt und verdient die fremde Beere schon. Viele kreative Vorschläge sind im Blogbeitrag vom 14. Januar eingegangen:

www.delinat-blog.com

Karl Schefer

Albert Einstein warnte schon vor vielen Jahren: «Wenn die Biene von der Erde verschwindet, dann hat der Mensch nur noch vier Jahre zu leben.» Denn rund ein Drittel der weltweiten Lebensmittelproduktion und wahrscheinlich zwei Drittel der wichtigsten Nahrungspflanzen sind von Bestäuber-Insekten, und dabei insbesondere von Bienen, abhängig.

Walter Koren, Kirchdorf

Zur letzten Weinlese

Meine Frau und ich haben uns die Zeit genommen und in Ruhe die Artikel und Berichte gelesen. Wir sind sehr beeindruckt. Es ist angenehm, Menschen gefunden zu haben, die sich im Herzen der Natur verschrieben haben. Menschen, die die Ursprünglichkeit des gemeinsamen Lebens zwischen Mensch, Tier und Pflanzen verinnerlichen und pflegen. Alle Artikel im Journal geben dies wieder. Besonders berührte uns der Bericht über Louis Fabre aus dem Languedoc. Einfach herrlich. Wir sind aufrichtige Freunde Frankreichs und haben u.a. auch die «Schwarzen Berge», Rieux Minervois dort sowie das beeindruckende Carcassonne besucht. Beim Lesen über diese Region kommt immer Wehmut auf.

Edda und Harald Fischer (E-Mail)

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

Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-039/CH-BIO-006

E-Mail kundenservice@delinat.com
www.delinat.com

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

Beiträge Daniel Bach, Emil Hauser, Martina Korak, Peter Kropf (pek), Matthias Metzke, Arthur Nägele, David Rodriguez, Martin Schächli, Hans-Peter Schmidt (hps), Jürgen von der Mark, Hans Wüst (hrw)

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Marçal Font, Rosette Gallachi, M. Gsell, Peter Kropf, Arthur Nägele, Patric Rey, Andreas Thumm, Hans-Peter Siffert, Hans Wüst

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich



Titelseite

Häuserfassade in Porto.
Die Stadt im Norden Portugals ist das Tor zu den Weinbaugebieten Vinho Verde und Douro.
Bild: Hans Wüst

Impressum

Ich habe gerade die neueste Ausgabe der WeinLese studiert – und bin fasziniert von der Vielfalt der Informationen. Fachliche Weininformationen wechseln sich mit Produkt- und Landesinformationen ab, abgerundet mit tollen Bildern – ein grosses Kompliment an das Team, das diese Ausgabe «verbrochen» hat. Es macht richtig Spass, sich darin zu vertiefen und dazuzulernen.

Heinz Urben, Birrwil

Wettbewerb

Machen Sie mit, gewinnen Sie eines der 10 Überraschungspakete! (Seite 30)

Auflösung des Wettbewerbes in der letzten WeinLese

Welche Punkte zur Förderung der Biodiversität schreiben die Delinat-Richtlinien vor?

Antworten A, B und C sind alle richtig.

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden persönlich benachrichtigt.



Impressionen aus Vignano

Als langjährige Kundin bei Delinat interessieren mich besonders die Betriebe, die mit Delinat in Verbindung stehen. Nachdem ich in der WeinLese vom Nov. 09 den Bericht über die Weingüter in der Toscana gelesen hatte, nahm ich Kontakt auf mit Walter Fromm vom Weingut Vignano. Wir machten ab, dass ich bei der Lese und bei Kellerarbeiten mithelfen würde. Die colli fiorentini präsentieren sich in einer Vollkommenheit, wie man sie sich schöner nicht vorstellen kann: sanfte Hügel, Olivenbäume, dazwischen stolze Zypressen, dunkle Eichenwäldchen – und die Reben! Die Rebberge von Vignano liegen optimal an Südhängen eines kleinen urtümlichen Tales, in völliger Naturlandschaft. Der Wein entsteht in aufwendiger, aber kostbarer Handarbeit. Die Trauben werden sorgfältig gelesen und schonend in Kisten bis zum

Keller transportiert, dort auf dem «Tisch» nochmals kurz verlesen, bevor sie zum «Entbeeren» in die Maschine kommen. Diese Methode garantiert, dass das Traubengut intakt bleibt bzw. nicht verletzt oder schon gequetscht wird.

Mein Aufenthalt war ein (erstes) Schnuppern im Weingut. Ich habe einen eindrücklichen und wertvollen Einblick in die Weinherstellung auf Vignano erhalten und ein wundervolles «Klima» kennen gelernt bezüglich der Rebberge und der Menschen, mit denen ich zusammenarbeiten konnte. Und: Ich habe sehr guten, einmaligen Wein genossen! Ich hoffe, dass die Weine von Vignano auch bei Delinat weiter Anklang finden. Ein Besuch auf Vignano und den Kauf des Weines kann ich nur empfehlen.

Barbara Guggisberg, Unterseen

Umfrage

Welches der drei Hauptthemen in dieser WeinLese interessiert Sie am meisten?

Rang

_____ **Schaumwein** (Seiten 6–9)

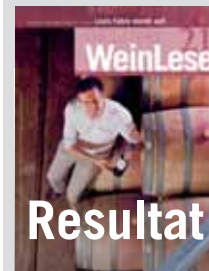
_____ **Delinat-Institut im Gespräch** (Seiten 12–15)

_____ **Portugal** (Seiten 20–25)

Vermerken Sie Ihre Antworten bitte auf unserer Website:

www.delinat.com/weinlese

Besten Dank!

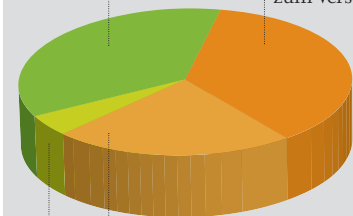


Resultat der letzten WeinLese-Umfrage

Sind Sie am Delinat-Beratungsservice für Ihre Anlässe interessiert?

Weindegustationen mit Freunden (siehe dazu Seite 26)

WeinLese-Magazin zum Verschenken



Geburtstagsfeste (Ideen dazu im Frühlingkatalog 2011, Seiten 38/39)

vereinzelt: Vereinsanlässe / Bürofeste / Seminare zum Thema Nachhaltigkeit

Wir freuen uns über Ihre Meinung

Sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschrift bitte an leserbriefe@delinat.com oder an den Delinat-Kundenservice. Besten Dank! Aus Platzgründen behalten wir uns vor, einige unter den Zuschriften auszuwählen oder sie zu kürzen.

Schaumweine

Ständig unter Druck

Champagner, Cava, Sekt, Prosecco und Co. stehen gleich doppelt unter Druck: Sie halten jenem in der Flasche ebenso Stand wie dem Anspruch, neben speziellen Anlässen und Aperos auch ganze Mahlzeiten zu begleiten.

Ausserhalb von Festivitäten geben sich Schaumweine hierzulande meist verschlossen. Der Druck, auch an einem ganz normalen Tag einen Schaumwein zu öffnen und ihn vielleicht gar über den Aperos hinaus zum Essen zu geniessen, ist offenbar nicht halb so gross wie im Innern der Flasche, wo rasch mal 4 bis 6 bar auf den gut verankerten Korken einwirken.

Cava und Barcelona machens vor

In südlichen Ländern ist das etwas anders: In den Bars von Barcelona und auch anderswo in Spanien ist es üblich, mit einem Glas Cava in den Feierabend zu steigen. Der Schaumweinklassiker, der wie ein Champagner in aufwendiger Flaschengärung hergestellt wird, ist in Katalonien auch ein beliebter Begleiter zu Hauptspeisen. So trinkt Vorzeige-Biowinzer Albet i Noya seinen Espriu Cava Brut nicht bloss zu Tapas, sondern auch zu hellem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten.

Der Espriu ist aus drei für Cava typischen Rebsorten gekeltert: Xarel.lo liefert rassige Säure, Macabeo bringt Frucht und Frische und Parellada sorgt für Duft und Finesse. Aussergewöhnlich ist bei diesem Cava nicht nur der Flascheninhalt, sondern auch das Etikett. Es stammt vom bekannten katalanischen Künstler Fèlix Plantalech, einem guten Freund von Albet i Noya.

Champagner, Crémant und Co.

Mehr als ein Nischendasein beim Aperos verdienen auch drei edle Schäumer aus Frankreich. Der Champagne brut Carte Rouge von Winzer Jean-Pierre Fleury aus dem Dörfchen Courteron im Departement Aube ist eine echte Champagner-Spezialität: Er stammt zu 100 Prozent aus biodynamisch bewirtschafteten Reben der Sorte Pinot noir – neben Chardonnay und Pinot meunier die einzige Traube, die für die Champagnerproduktion zugelassen ist. Für den König unter den Schaumweinen

gelten rigorose Regeln, was dazu geführt hat, dass in anderen französischen Regionen nicht einmal der Ausdruck «méthode champenoise» verwendet werden darf. Es musste eine neue Bezeichnung für flaschenvergorene Schaumweine geboren werden: Crémant. So keltert François Meyer im elsässischen Bergholtz nach klassischer Methode aus den Traubensorten Pinot blanc, Pinot gris und Pinot noir einen Crémant d'Alsace. Den Vergleich mit einem guten Champagner braucht dieses Spitzengewächs nicht zu scheuen – und beim Preis stellt es viele seiner berühmten Kameraden glatt in den Schatten. Ebenfalls in aufwendiger Flaschengärung stellte Bernard Delmas im Languedoc seinen Blanquette de Limoux in einer ausgeklügelten Rezeptur aus der autochthonen Traube Mauzac zusammen mit Chardonnay her.

Leicht und unbekümmert: Prosecco und DELSECCO

Nicht alle Schaumweine bekommen ihren prickelnden Inhalt durch die aufwendige Flaschengärung. So entstehen die meisten Spumante und Prosecco aus Norditalien im einfacheren Tankgärverfahren. In der Nähe von Venedig keltert William Savian nach dieser Methode aus den Sorten Chardonnay und Riesling Renano seinen verspielten Spumante Evento. Zum Inbegriff für italienischen Schaumwein schlechthin ist für viele der Prosecco aus dem Veneto geworden. In der Nähe von Verona stellen die Brüder Amadio und Natalino Fasoli einen erfrischend-fruchtigen Prosecco her, der gerade in den kommenden wärmeren und helleren Tagen bestens geeignet ist, einen gemütlichen Feierabend einzuleiten und allenfalls ein leichtes Sommergericht zu begleiten. Dieser Aufgabe ist auch ein deutscher Perlwein gewachsen. Ganz nach dem italienischen Vorbild keltert die Winzerfamilie Zimmer auf dem Weingut Hirschhof in Rheinhessen mit dem DELSECCO eine leichte, aber überaus gefällige Variante des Sekts. Alles in allem also: gute Aussichten, jeden x-beliebigen Tag zu einem kleinen Festtag mit einem Glas Schaumwein werden zu lassen.

Hans Wüst

Das passende Glas

hrv. Für Schaumweine eignen sich spitze Weingläser (Champagnerflütes) am besten. In der schlanken Form lässt sich das Spiel der aufsteigenden Bläschen schön beobachten und die Aromen kommen gut zur Geltung. Ein elegantes Beispiel dafür ist die Champagnerflüte von Spiegelau aus der Serie Authentis aus dem

Delinat-Gläser Sortiment. Sektschalen sollten gemieden werden, weil sie mit ihrer Weite den Schaum nicht halten können und das Bukett schnell verfliegt.

Champagnerflüte von Spiegelau

Artikel-Nr. 9719.00
4 Stück CHF 44.– / € 28,50
www.delinat.com/9719.00



Prosecco

Prosecco Fasoli DOC 2010
Artikel-Nr. 6094.11
CHF 13.90 / € 9,50 (11 € 12,67)
Info: www.delinat.com/6094.11

DELSECCO

Deutscher weisser Perlwein,
Rheinhessen 2010
Artikel-Nr. 6244.11
CHF 12.50 / € 8,90 (11 € 11,87)
Info: www.delinat.com/6244.11

Savian Evento

Vino Spumante Brut IGT Veneto
Artikel-Nr. 6345.10
CHF 19.50 / € 13,90 (11 € 18,53)
Info: www.delinat.com/6345.10

Delmas Cuvée Tradition Brut

Blanquette de Limoux AC
Artikel-Nr. 6416.11
CHF 19.50 / € 14,50 (11 € 19,33)
Info: www.delinat.com/6416.11

Domaine Eugène Meyer Crémant d'Alsace

Alsace AC
Artikel-Nr. 6645.10
CHF 23.50 / € 15,80 (11 € 21,07)
Info: www.delinat.com/6645.10

Albet i Noya Espriu Cava Brut

Cava
Artikel-Nr. 6731.11
CHF 19.50 / € 13,50 (11 € 18.–)
Info: www.delinat.com/6731.11

So kommen die Perlen in den Wein

hrw. Es gibt verschiedene Schaumweintypen. Schaumweine unterscheiden sich also nicht nur in ihrer geografischen Herkunft und den Traubensorten, sondern auch in der Produktionsmethode. Hier die drei verbreitetsten Arten, wie die perlenden Bläschen in die Flasche gelangen.

Méthode classique

Am anspruchsvollsten und am weitesten verbreitet ist die klassische Champagnermethode (Méthode champenoise, Méthode classique, Méthode traditionnelle). Hier entsteht die im Schaumwein vorhandene Kohlensäure bei der zweiten Gärung in der Flasche. Das ist mit viel Handarbeit verbunden. Über Monate oder gar Jahre bleibt der Wein auf der Hefe. Dadurch erhält er sein spezielles Aroma und die individuelle Perlage. Durch tägliches Rütteln (Remuage) der Flaschen im Rüttelpult (heute meist im Roboter) werden Hefereste und Trubteilchen in den Flaschenhals befördert. Dieser Hefepfropf wird dann in einem Solebad eingefroren und beim raschen Öffnen der Flasche durch den Druck der Kohlensäure ausgetrieben (Dégorgement). Um den Weinverlust beim Degorgieren auszugleichen, wird die «Dosage d'expédition» zugesetzt. Die Zusammensetzung dieses Wein/Zucker-Gemischs ist meist ein gut gehütetes Geheimnis und bestimmt den Schaumweintyp

(brut, sec, demi-sec usw.). Neben Champagner werden unter anderem Crémant, Cava und Winzersekt nach der Méthode classique hergestellt.

Tankgärung (Méthode charmat)

Einfacher ist das Tankgärverfahren. Der Wein durchläuft die zweite Gärung nicht in der Flasche, sondern in grossen Edelstahltanks, wo sich auch die Kohlensäure bildet. Unter Druck wird der Wein filtriert und in Flaschen abgefüllt. Der Vorteil der Méthode charmat besteht darin, dass sie wesentlich kostengünstiger, schneller und weniger aufwendig ist als die Méthode classique. Die Qualität einer Flaschengärung mit hoher Perlfähigkeit kann in der Regel aber damit nicht erreicht werden. Im Tankgärverfahren werden Asti Spumante, Prosecco und die meisten deutschen Sekte hergestellt.

Kohlensäureverfahren

Die einfachste Methode ist das Kohlensäureverfahren. So erhält beispielsweise der DELSECCO seine feine Perlage durch direkte Zugabe von Kohlensäure.

Schaumweine, die nach der Champagnermethode hergestellt werden, müssen zwei Wochen vor dem Degorgieren (Entfernen des Hefedepots) täglich gerüttelt werden. Nicht mehr überall geschieht dies von Hand.



Schaumweintipps



David Rodriguez

Weinakademiker
und Einkäufer Spanien
Meine Vorlieben bei den Schaumweinen liegen bei den ganz trockenen, also Brut nature oder

Brut. Bei den Brut nature muss Anlass, Stimmung und Essen gut abgestimmt sein. Ein Brut lässt sich nach Lust und Laune einfach zwischendurch, zu einem Aperitif oder zu Hauptspeisen geniessen. Dafür ist der Cava Espriu von Albet i Noya hervorragend geeignet. In meinem Freundes- und Bekanntenkreis wird er immer sehr geschätzt. Ich habe immer einen kleinen Vorrat zuhause.



Martina Korak

Önologin
und Einkäuferin Italien
Mein Favorit unter den Perl- und Schaumweinen ist der Prosecco der Gebrüder Fasoli. Beson-

ders mag ich seine frische und unbeschwerte Art. Es ist ein Wein, der nie ermüdet, sondern einfach Spass macht. Und im Gegensatz zu vielen handelsüblichen Proseccos ist dieser in keiner Weise banal. Ich trinke ihn gerne, sowohl zum Aperitif als auch zu leichten Speisen, wie z.B. zu Fischgerichten oder zu Terrinen.



Emil Hauser

Weinakademiker
und Einkäufer Frankreich
Innerhalb der Schaumweintypen sind die Crémants meine Favoriten. Die traditionelle Fla-

schengärung erzeugt auf natürliche Weise den nötigen Druck. Je länger diese Gärung dauert, umso nuancenreicher entwickeln sich feine Aromen. François Meyer aus dem Elsass liefert mit seinem Crémant d'Alsace ein erschwingliches Paradebeispiel, das mir wirklich Spass bereitet.

Sekt – der ideale Essensbegleiter?

Schaumwein auf nüchternen Magen entfaltet seine Wirkung ungebremst. Ideal dazu sind ein paar Häppchen oder noch besser ein ganzes Menü. So fühlen wir uns bis zum Schluss beschwingt und munter.

Die meisten Schaumweine verweisen im Etikett auf ihren Zuckergehalt: vom knochentrockenen «brut nature» mit max. 3 g/l bis zum supersüssen «doux» mit über 50 g/l Zucker. Schaumweine der Kategorie «brut nature» sind eine Herausforderung,

denn ihre Säure von 6 bis 8 g/l ohne puffernde Süsse malträtiert unsere Mundschleimhäute. Aber schon ein Stück Brot mildert den sauren Eindruck. Süsses hingegen bewirkt meist das Gegenteil, der Schaumwein schmeckt noch saurer. Perfekt harmonisieren Meeresfrüchte mit sehr trockenem Schaumwein. Zum gehaltvollen «brut» passen viele Begleiter: Hors d'œuvres, Gemüse- und Reisgerichte, helles Geflügel und Fleisch gegrillt oder an hellen Saucen. Und ein Moscato d'Asti vermählt sich mit einem Apfelkuchen aufs Schönste.

Peter Kropf



Schaumweintipp

Albet i Noya Espriu Cava Brut

Das fruchtige Bukett des Espriu bildet einen interessanten Kontrast zu den Kräutern auf dem Fisch.

Info:

www.delinat.com/6731.11

Schaumwein zu gebratenem Fisch

Zutaten für 4 Personen

600 g Fischfilets*

(idealerweise mit Haut, geschuppt)

Saft einer halben Zitrone

4 Zitronenscheiben

Olivener Öl

Meersalz und frisch zerstoßener grüner Pfeffer

3–4 Zweige glatte Petersilie, Dill oder Kerbel, fein geschnitten

1 Schalotte oder Knoblauchzehe, fein geschnitten

1 TL abgeriebene Zitronenschale

1 EL Zitronensaft

2 EL Olivenöl

Salz

200 g schwarzer Venere-Reis

300 g Broccoli, Fenchel und/oder Spinat

* Empfehlenswerte Fische gemäss Fischführer www.wwf.ch: zum Beispiel Goldbrassen und Wolfsbarsch aus Biozucht, Dorsch/Kabeljau, Zander, Lachs, Flunder, Felchen, Forelle.

Zubereitung

Fischfilets kalt spülen, auf Gräten prüfen, evtl. restliche Schuppen von der Haut entfernen, mit Zitronensaft bestreichen und 30 Minuten einwirken lassen. Gemüse im Dampf knapp gar dünsten, mit Olivenöl und Salz abschmecken und warmstellen. Reis garen, abgiessen, mit etwas Butter verfeinern und warmstellen. Schalotten in Oli-

venöl knapp gar dünsten, mit Petersilie mischen und warmstellen.

In einer beschichteten Bratpfanne Olivenöl unter den Rauchpunkt erhitzen, die Fischfilets mit Meersalz und grünem Pfeffer würzen, auf der Hautseite anbraten, dabei ein- bis zweimal flach drücken. Pro Zentimeter Dicke 1 bis 2 Minuten braten, Gemüse und Reis auf heissen Tellern anrichten; dann die Fischfilets umdrehen und maximal 1 Minute fertigbraten. Auf Teller anrichten und mit der Petersilien-Schalotten-Mischung bestreichen. Mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Tipps

Fisch sollte nur bei mässiger Hitze gegart werden, damit das zarte Fleisch nicht trocken und zäh wird. Braten auf der Haut ist ideal.

Statt Schalotten-Petersilie: Tomatenwürfel, kleine Zitronenwürfel, Oliven fein geschnitten, feinste Gemüsegewürfelchen (Karotten, Zucchini, Auberginen, Fenchel).



Fleischlos geniessen



Biologisch-vegetarisch

pek. Vegetarisch ist nicht gleich bio – das erstaunt immer wieder. Nicht so in diesem Buch. Es zeigt auf, warum biologische Lebensmittel für eine gesunde Ernährung wichtig sind. «Es ist einfach ein gutes Gefühl, Nahrungsmittel essen zu können, ohne dabei an Pestizide, Chemiezusätze und Gesundheitsrisiken denken zu müssen. Und wer es probiert hat, weiss auch: Es schmeckt einfach besser.» Aber auch die Vorzüge der vegetarischen und vollwertigen Ernährung werden beschrieben, bevor es dann zur Sache geht: rund 70 Rezepte, einfach beschrieben, wunderschön fotografiert, mit zahlreichen Tipps des Profis, denn Udo Eickenel war 15 Jahre lang Chefkoch des legendären Biorestaurants «abendmahl» in Berlin. Ein vegetarisches Kochbuch, das nicht nur sagt, wie, sondern auch, warum – sehr empfehlenswert!

Udo Eickenel
Vegetarische Verführungen
 BLV Buchverlag
 240 Seiten, ca. 120 Farbfotos
 CHF 41.50 / DE € 24,95 /
 AT € 25,70
 ISBN 978-3-8354-0765-7

Das Auge isst mit

pek. Das Buch überzeugt den ersten Blick: tolle Bilder und eine übersichtliche Darstellung. Rund 80 Rezepte für Veganer sind mit einem grünen Blatt gekennzeichnet und die zahlreichen Gerichte werden am Schluss des Buches zu Themenmenüs vereint: Frühling, Sommer, Herbst und Winter; karibisch-exotisch, asiatisch, orientalisches, mediterran, klassisch, leicht und edel. Wenig erfährt man über biologische Lebensmittel: «Biosupermärkte führen ein breit gefächertes Sortiment» und der Tipp, Biozitrone zu verwenden – warum nur Zitronen? Aber vielleicht geht Bettina Matthaer davon aus, dass Liebhaber vegetarischer Gerichte ohnehin auf Produkte aus biologischem Anbau achten? Alles in allem: eine Augenweide!

Bettina Matthaer
Vegetarisch vom Feinsten
 Gräfe und Unzer
 200 Seiten, ca. 130 Farbfotos
 CHF 42.90 / DE € 24,99 /
 AT € 25,70
 ISBN 978-3-8338-2165-3



Reichhaltige vegetarische Küche

pek. Mit über 440 vegetarischen Rezepten ist dieses Buch wohl eines der umfangreichsten, ausschliesslich der vegetarischen Küche gewidmeten Werke. Ein sogenannter «Quickfinder» erleichtert denn auch die Suche nach dem gewünschten Rezept. Jedes der sieben Kapitel wird eingeleitet mit wertvollen Tipps zu den einzelnen Lebensmitteln. Sehr knapp dann der Hinweis auf biologische Lebensmittel (erst auf Seite 247), ergänzt durch die Tipps, für abgeriebene Schalen Biozitrone zu verwenden und essbare Blüten im eigenen Garten zu suchen oder in der Biogärtnerei zu kaufen. Ein Buch, das für die nötige Abwechslung sorgt bei all jenen Geniesserinnen und Geniesern, die sich ausschliesslich vegetarisch ernähren. Ein vielseitiges Standardwerk.

Das goldene Buch von GU
Vegetarisch!
 Rezepte zum Glänzen und Geniessen
 Gräfe und Unzer
 512 Seiten, ca. 400 Fotos
 CHF 34.50 / DE € 20.- / AT € 20,60
 ISBN 978-3-8338-2201-8



Aus guten alten Zeiten

pek. Omas wissen noch, welche Gemüse wann Saison haben und wie man sie schmackhaft zubereitet. In diesem Buch verraten 15 Omas ihre Rezepte und geben wertvolle Tipps. Zu jedem Rezept, oft ohne Bild, wird erwähnt, worauf bei einer gesunden Zubereitung zu achten ist. Eine Sammlung vegetarischer Gerichte, doch ab und zu vermerkt eine Köchin gerne unter «Das sagt die Oma», welches Fleisch sie am liebsten dazu isst. Vegetarische Küche mit einem Augenzwinkern – sympathisch.

Th. Rathmanner, K. Ebenhö
Omas Bio-Küche
 Regional, saisonal, gesund & gut
 Kneipp-Verlag
 175 Seiten
 CHF 34.50 / DE € 19,95 /
 AT € 20,60
 ISBN 978-3-7088-0464-4

Alle Bücher sind im Buchhandel erhältlich.

Den Wein ins rechte Licht gerückt

Am Anfang waren roher Fels und eine Abstellkammer. Dann sorgte Jan Gantenbein für die Metamorphose: Er verwandelte den Raum in einen repräsentativen Wein- und Apero-Keller. Seine Frau Nicole steuerte eine ganz spezielle Flasche bei.

Vor drei Jahren bezogen Nicole und Jan Gantenbein ihr neues Eigenheim in Sevelen im St. Galler Rheintal. Die schöne Hanglage gibt den Blick frei zum nahe gelegenen Schloss des Fürsten von Liechtenstein. Ein Raum, in dessen Innern ein roher, imposanter Felsen archaische Kraft ausstrahlt, wurde vorerst bloss als Abstellkammer genutzt. «Eine Schande», sagte sich das Ehepaar. Also machte sich der gelernte Schreiner und heutige Versicherungsberater an die Arbeit und verwandelte die Gerümpelkammer in einen Weinkeller, der eigentlich eher den Namen Vinothek verdient.

Platz für 431 Flaschen

Holzwände aus kanadischen Douglasie-Brettern, mit dem Gasbrenner flambiert,

dienen als Weinregal. Jan Gantenbein hat insgesamt 430 Löcher ins Holz gebohrt. In jedes dieser Löcher passt der Hals einer Weinflasche. Von der Diele her rücken Lampen und Spots die aus den Wänden ragenden Weinflaschen zusätzlich ins rechte Licht. «Diese Art der Präsentation in einem Weinkeller ist sicher speziell. Uns gefällt das – wir haben Freude daran», sagt Jan Gantenbein.

Auf den ersten Blick scheint in jedem der 430 Löcher eine Flasche zu stecken. «Das täuscht. Es hätten noch ein paar Flaschen Platz», korrigiert Nicole Gantenbein lachend. Wie ein Denkmal thront eine grosse Einzelflasche mitten auf einem Felsvorsprung auf einem Ehrenplatz. «Das ist ein Profundo aus der Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein. Diese Flasche habe ich meinem Mann als Dank und Anerkennung für den wunderschön gelungenen Weinkeller geschenkt», verrät Nicole Gantenbein.

Täglich ein Glas Wein: Nicole und Jan Gantenbein fühlen sich in ihrem repräsentativen Weinkeller wohl.



Die Zapfen-Bar: Die Vitrine wird nach und nach mit Korken aufgefüllt und damit zu einem attraktiven Blickfang.

Bioweine gingen etwas vergessen

Beide sind grosse Weinliebhaber: «Ein Glas Wein bedeutet für uns Genuss, Abschalten, Gemütlichkeit», sagt Jan Gantenbein. Bevorzugt werden schwere, wuchtige Weine. Bekanntschaft mit Delinat haben sie durch den Vater von Nicole gemacht. Im Moment sind sie aber nicht gross auf Bioweine fixiert. «Man denkt oft zu wenig darüber nach, was es bedeutet, Wein aus ökologischem Anbau zu trinken», gestehen die beiden. Dem wollen sie nun etwas entgegenwirken: «Jetzt freuen wir uns darauf, mal wieder vermehrt Weine von Delinat zu testen.»

Hans Wüst



Delinat-Kunden und ihr Weinkeller

hrw. In der WeinLese 17 vom Februar 2010 haben wir die originellsten Weinkeller von Delinat-Kundinnen und -Kunden gesucht. Rund zwei Dutzend haben uns per Foto Einblick in ihre Weingemäcker gegeben.

Eine Delinat-Jury hat in der Folge die fünf originellsten Keller gekürt. Wir besuchen die Besitzer und stellen sie und ihren Keller in loser Folge in der WeinLese vor. Bereits erschienen: Hans Zimmerli, Oftringen (WeinLese 20).



DIE ORIGINELLSTEN WEINKELLER 2 *

Das Delinat-Institut im Gespräch

2009 wurde das Delinat-Institut für Ökologie und Klimafarming gegründet. Daniel Bach, Journalist und Delinat-Kunde, unterhielt sich mit Institutsleiter Hans-Peter Schmidt über die seither erzielten Erfolge.

Daniel Bach: Herr Schmidt, bei der Gründung des Delinat-Institutes vor zwei Jahren haben Sie nichts weniger als eine Biorevolution im Weinbau ausgerufen. War das nicht etwas grössenwahnsinnig?

Hans-Peter Schmidt: Ja, sicher, ein bisschen Grössenwahn gehört wohl dazu. Doch unser Institut steht inmitten der Walliser Weinberge, und wir stehen fest genug mit beiden Füßen auf dem Terroir, um zu wissen, wie langwierig und schwierig jeder Methodenwandel in der Landwirtschaft ist. Um den fatalen Entwicklungen des Weinbaus der letzten 50 Jahre noch rechtzeitig vor dem ökologischen Kollaps entgegenzuwirken, bräuchte es jedoch wirklich eine Revolution – mindestens. Mit der Gründung des Delinat-Instituts ha-

«Je höher die Biodiversität ist, desto mehr spart der Winzer an Kosten für Pflanzenschutzmittel.»

ben wir uns dem Ziel verschrieben, die wissenschaftlichen Grundlagen für den Wandel zu einem wirtschaftlich nachhaltigen, klimaneutralen Weinbau in hoher Biodiversität zu schaffen und unmittelbar in die Praxis zu übertragen.

Wie weit sind Sie dabei schon gekommen?

Wir wissen inzwischen recht sicher, wie sich durch die gezielte Förderung der Biodiversität das Ökosystem Weinberg stabilisieren und ohne Ertragsverluste die Widerstandsfähigkeit der Reben erhöhen lassen. Wir können auch immer besser begründen, wie sich die verschiedenen Massnahmen zur Biodiversifizierung auf die Reben und die Traubenqualität auswirken. Zudem haben wir Maschinen entwickelt, um dank

eines ausgeklügelten Begrünungsmanagements sogar die Bewirtschaftungskosten zu senken. Indem wir Bodensubstrate auf der Basis von Biokohlen einsetzen, erhöhen wir die Nährstoffdynamik des Terroirs und verbessern die Klimabilanz deutlich. Hierbei stehen wir unmittelbar vor der Übertragung in die Praxis.

Wie konnten Sie in so kurzer Zeit und mit vergleichsweise bescheidenen Mitteln so viele Fortschritte erzielen?

Wir haben ja nicht erst vor zwei Jahren begonnen. Das Delinat-Institut wurde von Karl Schefer auf einem Walliser Versuchsweingut, der Domaine de Mythopia, gestiftet, wo bereits seit 2005 angewandte Ökologieforschung betrieben wird. Die langfristig hier im Wallis angelegten Versuche sind eine wertvolle Grundlage, auf der wir hervorragend mit wissenschaftlichen Methoden aufbauen konnten. Unser etwa fünf Hektar

grosses Versuchsgut ist wie ein riesiges Labor unter freiem Himmel, in dem nicht nur wir selbst, sondern zahlreiche Forschungspartner anderer Institute und Universitäten ausgedehnte Messungen, Beobachtungen und Versuche durchführen.

Wenn man auf Ihre Website oder ins Ithaka-Journal schaut, ist man beeindruckt von der Vielzahl laufender Projekte und bereits erzielter Resultate. Wie viele Mitarbeiter/-innen hat denn das Delinat-Institut eigentlich?

Im Forschungsbereich arbeiten derzeit vier Biologen, die in verschiedenen Projekten jeweils von Diplomanden und Doktoranden unterstützt werden. Hinzu kommen zwei Weinbauberater, die die Umsetzung der Resultate in die Praxis der verschiedenen Güter in Spanien, Frankreich und Italien begleiten.

Herr Schmidt, Ihre Laufbahn ist alles andere als typisch. Wie kommt man als Geisteswissen-

Ausschnitt aus dem Forschungsprogramm des Delinat-Instituts (DI)


Biodiversifizierung

1. Entwicklung optimierter Begrünungssaaten für verschiedene Klimazonen
2. Mehrjährige Begrünungsversuche am DI und auf 12 weiteren Gütern in Europa
3. Optimierung ökologischer Strukturverbesserung: Hotspots (Ausgleichsflächen), Hecken, Bäume, Insektenhotels, Vernetzung etc.
4. Anlage, Eignungstest von Mischkulturen im Weinberg
5. Reduktion von Pflanzenschutzmitteln durch Biodiversifizierung

Klimafarming

1. Einsatz von Biokohle als Nährstoffträger zur Reduktion des Düngemitelesatzes um 50%, der Treibhausgase um über 70% und zur Minimierung von Nährstoffauswaschung
2. Förderung der Bodenaktivität und der Widerstandsfähigkeit der Reben durch Gründüngung, Humusaufbau, Komposte und Biokohle
3. Aufbau einer aeroben Modellkompostierung mit Biokohle. Verbesserung der Kohlenstoffeffizienz, Reduktion von Treibhausgasen, Verhinderung von Giftstoffessivierung (Auswaschung)
4. Feldversuche mit Biokohle-Substraten am DI, auf Delinat-Gütern und anderen Landbauflächen
5. Volksversuch zur Wirksamkeit von Biokohle in Kleingärten

Vollständiges Forschungsprogramm: www.delinat-institut.org



«Zum Glück können wir hier aber auch auf die Unterstützung der Delinat-Kunden bauen, die keine Weine aus entblösten Monokulturen mehr kaufen wollen.»

schaftler dazu, ein Institut für ökologischen Weinbau, Biodiversität und Klimalandwirtschaft zu leiten?

Ich habe mich lange mit den Denksystemen im alten Orient und in der Antike beschäftigt. In den wenigen überlieferten Schriften ist zwar nur wenig über solch profane Dinge wie Landwirtschaft und Natur zu finden, doch bei genauerer Untersuchung zeigte sich, dass die grossen gesellschaftlichen und religiösen Umbrüche stets mit ökologischen Katastrophen einhergingen. Sei es die Indus-Zivilisation, die aufgrund der Austrocknung des Hauptflussbettes zur Auswanderung gezwungen wurde. Seien es die Babylonier, deren Felder durch ungeeignete Bewässerung versalzen. Sei es die Überweidung im alten Israel oder die Entwaldung und Erosion bei den Griechen. Es zieht sich eine lange Spur der ökologischen Zerstörung der Lebensräume durch die Geschichte der Zivilisation. So bin ich aus der Kulturgeschichte zur eigentlichen Ökologieforschung gekommen. Wobei ich rasch einsah, dass sich die Welt zwar problemlos auf dem Papier retten lässt, sich in der Praxis aber Widerstände aufbauen, die man am Schreibtisch nicht einmal erahnt. Und da ich durch die Familie im Wallis ohnehin eng mit dem Weinbau verbunden war, lag es nahe, sich mit der praktischen Ökologie einer der ältesten Kulturpflanzen der Geschichte zu beschäftigen.

«Die konventionelle Landwirtschaft wird ja vor allem deshalb als wirtschaftlich rentabel dargestellt, weil sie sämtliche Folgekosten aus der Buchhaltung ausklammert.»

Wie haben Sie sich denn all das notwendige Fachwissen und die wohl ebenso wichtige Erfahrung als Winzer verschafft, um erfolgreich Forschung auf diesem weiten Gebiet zwischen Agronomie und Biologie zu leisten?

Es gab und gibt natürlich sehr viel zu lernen,

wobei der Blick von aussen auf die verschiedenen Fachgebiete oft äusserst hilfreich war. Unsere Stärke am Institut liegt ja in der Vernetzung von verschiedenen Fachbereichen und Projekten sowie in der Nähe zur Praxis. In der Ökologie haben wir es mit hochkomplexen Systemen und vielen Unbekannten zu tun, an denen sich auch die wissenschaftliche Methode ausrichten muss. Wenn wir die Funktionsweise eines landwirtschaftlichen Ökosystems untersuchen, können wir nicht wie in der traditionellen Naturwissenschaft alle äusseren Störgrössen ausschalten, um nur genau abgegrenzte Details zu untersuchen. Wir müssen immer das grosse Ganze im Auge behalten, und da gehört die soziale Komponente des Menschen, also des Winzers, ebenso dazu wie die Mikroorganismen, die in Symbiose mit der Rebe leben. Bei der Entwicklung dieser wissenschaftlichen Methode kommen uns gerade die Erfahrungen aus der Geschichtsforschung immer wieder zugute.

«Wenn man nicht hin und wieder den Hammer in die Hand nimmt, dauert es Jahrzehnte, bis der alte Putz von den Wänden bröckelt.»

Mit Ihrem Institut wollen Sie die Grundlagen einer klimaneutralen Landwirtschaft mit hoher Biodiversität entwickeln, die auch noch wirtschaftlich floriert. Das tönt fast nach der Quadratur des Kreises.

Wir versuchen, durch unsere Konzepte die natürlichen Kräfte zu stimulieren und zum Nutzen für die Landwirtschaft einzusetzen. Je mehr Arbeit die Natur für uns übernimmt, desto geringer sind letztlich auch die Kosten. Je höher die Biodiversität ist, desto mehr spart der Winzer an Kosten für Pflanzenschutzmittel, Dünger und Bodenpflegemassnahmen. Und die Gesellschaft hat ja bereits bekundet, dass sie an einer klimaneutralen, ja sogar klimapositiven Landwirtschaft interessiert ist und diese auch finanziell un-

«Das Ökosystem Erde ist nicht in Gefahr. Wenn der Mensch erst ausgestorben ist, wird es sich sehr rasch wieder regenerieren.»



**Daniel Bach (links)
Hans-Peter Schmidt**



terstützen will. Die konventionelle Landwirtschaft wird ja vor allem deshalb als wirtschaftlich rentabel dargestellt, weil sie sämtliche Folgekosten aus der Buchhaltung ausklammert. Das wird allerdings nicht mehr lange so möglich sein. Der Landwirt, der die Dienstleistungen der Ökosysteme stärkt und CO₂ aus der Luft in seinen Böden bindet, leistet einen Dienst für die Gesellschaft, für den er künftig zusätzlich zu seinen landwirtschaftlichen Erzeugnissen bezahlt werden muss.

Es gibt ja immer wieder Leute, die sich über den forschen Ton auf dem Ithaka-Blog beklagen. Verlieren Sie in Ihrem Idealismus manchmal etwas das Gespür für den richtigen Ton?

Wenn man nicht hin und wieder den Hammer in die Hand nimmt, dauert es Jahrzehnte, bis der alte Putz von den Wänden bröckelt. Niemand weiss alles über die Funktionsweise von Ökosystemen, aber es ist bekannt, wie Ökosysteme zerstört werden und

was man dagegen tun kann. Wir versuchen aufzurütteln, und dafür braucht es eine bildhafte, manchmal drastische Sprache und Leser, die nicht nur aus der Fachwelt kommen, denn unsere Themen gehen die ganze Gesellschaft an.

Eine wichtige Rolle in der Vermittlung von Nachhaltigkeit in der Landwirtschaft spielen die Delinat-Winzer. Wie motiviert sind diese, die höchst anspruchsvollen Richtlinien des Delinat-Instituts produktiv umzusetzen?

Die Gruppe der Delinat-Winzer ist für uns der entscheidende Schlüssel und Angelpunkt. Nur wenn es uns gelingt, die im Wallis und auf Château Duvivier entwickelten Konzepte in die Praxis der über 100 Delinat-Partnergüter zu übertragen, werden wir Erfolg haben und ein Zeichen für die Zukunft des europäischen Weinbaus setzen. Die meisten Delinat-Winzer gehören in ihrer jeweiligen Region schon seit Jahren zu den Pionieren. Viele sehen in der Zusammenarbeit mit dem Institut die Chance, neuen

Schwung aufzunehmen und Dinge zu realisieren, an denen sie schon lange grübelten und probierten. Die neuen Richtlinien sind nicht nur Zwang, sondern vor allem Motivation, sich weiterzuentwickeln, wobei die Winzer von unseren Beratern in engem Austausch unterstützt werden. Es gibt freilich auch jene Winzer, die sich bequem mit den gewohnten Methoden arrangiert haben und sich nun sträuben, Bäume und Hecken in die Rebflächen zu pflanzen, Begrünungen einzusäen, Spritzmittel zu reduzieren usw. Zum Glück können wir hier aber auch auf die Unterstützung der Delinat-Kunden bauen, die keine Weine aus entblösten Monokulturen mehr kaufen wollen.

Lassen sich andere, auch konventionelle Winzer von euch mitreißen?

Wir versuchen, die Natur zu verstehen und für die Produktion bester Terroirweine einzusetzen. Das verbindet uns mit allen Winzern. Wir sprechen die gleiche Sprache und haben letztlich die gleichen Ziele. Wir erarbeiten Methoden, die nicht nur gut für die Natur sind, sondern auch die Weinqualität und die Ertragssicherheit fördern sowie die Bewirtschaftungskosten verringern. Das interessiert auch die sogenannten konventionellen Winzer, von denen wir übrigens vermehrt zu Vorträgen und Seminaren eingeladen werden. Auch wenn natürlich kein Winzer und Bauer von heute auf morgen ein scheinbar bewährtes System auf den Kopf stellt, so lassen sie sich doch von neuen Ideen inspirieren und übernehmen verschiedene Elemente aus der Charta für Biodiversität.

Hand aufs Herz: Ist das Ökosystem Erde überhaupt noch zu retten?

Das Ökosystem Erde ist nicht in Gefahr. Wenn der Mensch erst ausgestorben ist, wird es sich sehr rasch wieder regenerieren. Die Frage ist nur, ob ein Aussterben des Menschen dafür nötig sein wird oder ob die Menschheit es schafft, sich so in die Ökosysteme einzugliedern, dass diese sich trotz und mit dem Menschen wieder erholen.

Delinat-Forschungsnetzwerk (DFN)

hps. Das Delinat-Institut erweitert die mit Château Duvivier bestehende Forschungspartnerschaft auf drei weitere Güter in drei Ländern mit jeweils unterschiedlichen klimatischen Bedingungen: ein sommertrockenes mediterranes Gut in Spanien (Pago Casa Gran, Valencia), ein niederschlagsreicheres deutsches Gut (Römerkelter, Mosel) und ein extrem sommertrockenes sizilianisches Gut (Maggio Vini, Sizilien). Diese vier DFN-Güter nehmen an gemeinsamen, vom Delinat-Institut koordinierten wissenschaftlichen Versuchen teil, um die Praxistauglichkeit der Methoden international unter Beweis zu stellen. Die vier DFN-Güter werden zum Ausbildungszentrum für die Delinat-Winzer des jeweiligen Landes sowie zu Pioniergütern für die Winzer ihrer Region.

Projekte 2011

1. Vergleich von vier Begrünungsstrategien auf einer Versuchsfläche von fünf Hektar auf Château Duvivier, Provence (Partner: Landwirtschaftskammer der Provence)
2. Anlage von Mischkulturen (Oliven, Aromakräuter) und Umsetzung der Charta für Biodiversität auf fünf Hektar bei Pago Casa Gran, Valencia (Partner: Umweltministerium Provinz Valencia)
3. Erster Biokohle-Feldversuch im deutschen Weinbau auf einem Hektar, Römerkelter an der Mosel (Partner: Universität Giessen)
4. Dauerbegrünungssysteme in extrem sommertrockenen Weinlagen, Humusaufbau durch Biokohle und Anlage von Mischkulturen bei Maggio Vini, Sizilien

Charakterwein statt Schmeichler: CANTA RASIM



Die passenden Rezepte zum Cantà Rasim gibts im Internet unter www.delinat.com/3316.09, und dann «Genusstipp» anklicken.

Kein anderer Delinat-Wein wird von Kunden so oft bewertet wie der Cantà Rasim. Die grosse Mehrheit der Urteile ist positiv, es gibt aber auch ein paar kontroverse. Klar ist: Der neue Rotwein aus dem Languedoc ist kein Schmeichler – sein starker Charakter will entdeckt werden.

Hervorragender Botschafter für einen typischen Alltagswein aus der okzitanischen Kultur oder vom Marketing geprägter Designerwein? Innerhalb dieses Spektrums bewegen sich die zahlreichen Internetkundenbewertungen zum Cantà Rasim. Allerdings: Bei den meisten kommen die «singenden Trauben» (okzitanisch: Cantà Rasim) ausgesprochen gut an.

Schmeckt nach mehr

So schreibt Christine Nadig aus Kleinblittersdorf: «Nach der Probeflasche aus dem DegustierService fanden wir, dass der Cantà Rasim vor allem nach mehr schmeckt, wie eine gehaltvolle Konfitüre aus dunklen Beeren. Wir haben den Cantà Rasim zu mediterranem Schmortopf zusammen mit Gästen getrunken. Uns allen hat die Kombination gefallen. Wir schätzen an diesem Wein den intensiven Beerengeschmack,

die Bekömmlichkeit und eine gewisse Frische. Wir kaufen unsere Weine seit einigen Jahren bei Delinat, weil vor allem Biowein-kauf Vertrauenssache ist.»

«Dass der Cantà Rasim nicht sofort jeden Gaumen im Sturm erobert, zeigt, dass er sicher kein Designerwein ist», sagt Emil Hauser, bei Delinat für die Weine aus Frankreich zuständig. «Wie bei klassischen französischen Weinen üblich, kommen Charakter und Qualität dieses Weines bei einem passenden Essen am besten zum Ausdruck», findet der Weinakademiker. Passend heisst in diesem Fall nicht Haute Cuisine, sondern eher bodenständige, rustikale Küche.

Auf Anhieb Gold

Für die Authentizität dieses zeitgenössischen Alltagsweines aus dem Languedoc bürgt Biopionier Gilles Louvet. Kaum ein anderer kennt die Region und die okzitanische Kultur, die im Languedoc nach wie vor lebendig ist, so gut wie er. Seit vielen Jahren arbeitet Gilles mit zahlreichen Biowinzern zusammen und keltert aus deren Trauben regionstypische Weine. So ist auch der Cantà Rasim entstanden. Ziel war ein fruchtig-würziger Rotwein für den Alltag, in dem kulturelle Eigenheiten möglichst un-

verfälscht zum Ausdruck kommen. Dass das gut gelungen ist, finden übrigens auch Weinexperten aus fast 50 Ländern: Sie haben den Cantà Rasim im Rahmen des internationalen Weinpreises MUNDUSvini 2010 auf Anhieb mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

Hans Wüst

Cantà Rasim

Vin de Pays d'Oc 2009

Artikel-Nr. 3316.09

CHF 11.50 / € 7,90 (11 € 10,53)

Info: www.delinat.com/3316.09

Önologe Gilles Louvet (rechts) diskutiert mit Emil Hauser von Delinat über Flaschenformen.



Verrieseln

Die Rebe ist ein Selbstbestäuber. Die Blüte ist zentral für die Traubenbildung bis hin zur Lese. Sie ist die Grundvoraussetzung für einen Ertrag im Rebberg. Für das Aufblühen der Rebe muss die mittlere Tagstemperatur mindestens 15 °C betragen, besser jedoch 20 bis 25 °C. Beim Aufblühen erfolgt die Bestäubung. Zu einem Beerenansatz kommt es, wenn mindestens eine Samenanlage in einem Fruchtknoten befruchtet wird.

Frühe Verluste

Unter Verrieseln versteht man eine Schwäche beim Fruchtansatz. Dabei werden Blüten oder erste, ganz kleine Beeren vom Stielgerüst abgestossen. In einem gewissen Masse ist dies ein notwendiger Vorgang, da der Rebstock nicht alle Beeren zur Reife bringen könnte. Je nach Rebsorte schaffen es nur 30 bis 60 Prozent der Blüten, sich zu Beeren zu entwickeln (Durchblührate). Es kann aber sein, dass die Verrieselung so stark ist, dass dies übermässige Ernteeinbussen zur Folge hat. Für diesen Vorgang gibt es verschiedene Gründe – allen liegt

**Zart und verletzlich:
Die Rebe blüht.**



aber eine Störung der Kohlenhydratversorgung zugrunde.

Vielfältige Ursachen

Schlechte Wetterbedingungen während der Blüte sind die häufigste Ursache für starke Verrieselung. Durch länger anhaltendes kaltes und nasses Wetter wird die Photosynthese reduziert, wodurch sich die Pflanze nicht mehr ausreichend ernähren kann. Weitere Ursachen können ein Nährstoffmangel bzw. -überschuss sein, Chlorose (Chlorophyllmangel), fehlendes Licht oder eine unangepasste Wüchsigkeit durch einen schlechten Rebschnitt. Auch Herbiziden spricht man einen Einfluss auf diesen Vorgang zu.

Begrenzte Einflussmöglichkeiten

Der Winzer selber kann nicht gross Einfluss auf das Verrieseln nehmen. Abgesehen von der Rebsortenwahl (gewisse Sorten sind anfälliger als andere), kann er durch rechtzeitiges Ausdünnen der Triebe die Nährstoffversorgung optimieren. Auch kann er die Triebspitzen kappen. So richtet die Rebe ihre Kraft in die schon gebildeten Gescheine und nicht mehr in das Wachstum der Triebe.

Martina Korak, Önologin



aufgefallen ...

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



Portugiesische Weine sind für mich nicht alltäglich. Mit grossem Interesse habe ich daher den Sobreiro 2008 von António Ribeiro probiert. In der Nase zeichnet ihn eine üppige

herb-süsse Frucht aus, welche ihn als Kind des Südens erkennen lässt. Bei aller reifen Süsse ist diese Frucht aber nie aufdringlich. Dies ist sicherlich auf den Einfluss der portugiesischen Edelrebe Touriga Nacional zurückzuführen, die in dieser Cuvée verwendet wurde. Mit etwas Luftkontakt entströmen dem Glas wunderbare Aromen nach mediterraner Heide und Pinien. Sie verleihen dem Wein eine feine Vielschichtigkeit. Edle Barriquenoten runden die Nase ab.

Auf dem Gaumen wirkt der Sobreiro sehr strukturiert und fest. Die in der Nase üppige Frucht ist in ein mineralisches Korsett gezwängt. Dieses verhindert, dass die Frucht auf dem Gaumen ausufert und den Wein zu weich werden lässt; sie präsentiert sich gebündelt üppig. Die hohe Mineralität des Sobreiro ist sein Markenzeichen, er ist zugleich nervig und stoffig, zurückzuführen auf den Weinbergboden aus Quarzkiesel (nervig) und Kalk (stoffig). Mein Gesamteindruck: zivilisierte Lebenslust – etwas, dem ich mich gerne anschliesse.

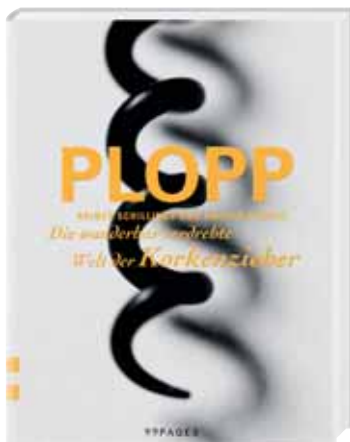
**António Lopes Ribeiro Sobreiro
Vinho Regional Alentejano 2008**

Artikel-Nr. 2846.08

CHF 28.50 / € 20,50 (11 € 27,33)

Info: www.delinat.com/2846.08

Buchtipp



Ein Buch über Korkenzieher?

pek. Warum nicht? Korkenzieher wurden 1661, in einem Katalog der Londoner Royal Society, erstmals erwähnt. Bald darauf eroberten die praktischen Spiralen den Weinmarkt. Im 18. und 19. Jahrhundert wurden rund 3000 Korkenzieher beim Patentamt angemeldet und seither entstanden über 50 000 verschiedene Modelle. Einige sind so begehrt, dass Sammler bis zu 30 000 Euro für einen seltenen Korkenzieher bezahlen. Wohl dem, der dennoch Bares in der Tasche hat, um auch ein paar Flaschen Wein zu kaufen, denn als Korkenziehersammler hat man ohnehin nur einen Wunsch: eine Flasche austrinken, damit man die nächste öffnen kann. Sammler sind demnach die einzigen Weintrinker, die auch einem Wein mit Korkfehler etwas Positives abgewinnen können.

Rainer Schillings, Ansgar Pudenz

Plopp

Die wunderbar verdrehte Welt der Korkenzieher

99PAGES Verlag

104 Seiten, 70 Farb- und Schwarz-Weiss-Fotos

CHF 38.- / DE € 24.- / AT € 24,70

ISBN 978-3-942518-03-1

AGENDA | «Delinat lädt ein ...»

Mai 2011

Delinat «on tour» in München und Stuttgart

Daniel Wyss, Delinat-Umweltbeauftragter, stellt den Weinberg der Zukunft vor. Preis pro Person € 28,- inkl. Weindegustation mit Häppchen. Genaue Termine und Anmeldung: www.delinat.com/veranstaltungen

12. Mai 2011

Ökomarkt in St. Gallen

Besuchen Sie den Delinat-Stand und degustieren Sie Weine aus gesunder Natur sowie die neuen Produkte aus Aroniabeeren. 9 bis 20 Uhr.

28. Mai / 10. September 2011

Rundgang durch die Weinberge von Malans

Erfahren Sie aus erster Hand, wie guter Biowein entsteht. An zwei Tagen zeigen Ihnen Anton Boner, Louis Liesch und Roman Clavadetscher ihre Weinberge und Weinkeller, jeweils von 10 bis 15:30 Uhr. Pro Person CHF 60.- inkl. Mittagslunch und Degustation. Anmeldung erforderlich!

17.-19. Juni 2011

Biomarché in Zofingen

Entdecken Sie neuen Gaumenkitzel am grössten Biomarkt der Schweiz. Degustieren Sie am Delinat-Stand Weine aus gesunder Natur, beste Olivenöle und die neuen Produkte aus Aroniabeeren. www.biomarche.ch

2. Juli / 3. September 2011

Zu Besuch im Weingut Hirschhof, Westhofen (Rheinhessen)

Die Familie Zimmer öffnet Ihnen ihren Weinkeller und führt Sie durch die Weinberge. Erfahren Sie direkt vom Winzer, wie er seine Reben pflegt und den Wein bereitet. Am 2. Juli stellt Daniel Wyss die ökologischen Forschungsprojekte von Delinat vor. Am 3. September gibt es einen Spaziergang durch die Reben mit Informationen des Winzers zum Stand der Reben kurz vor der Ernte, über die Traubensorten, das Weinbaugebiet Rheinhessen, Einführung in die Wildkräuterkunde; Vorstellung Ecovin (Verband, Markt, Anforderungen an Winzer); Vorstellung Delinat (Weine, Zusammenarbeit mit Winzern, Forschungsprojekte).

Kurs jeweils von 10 bis 15.30 Uhr. Pro Person EUR 40,- inkl. Mittagslunch und Degustation. Anmeldung erforderlich!

Oktober 2011

Basiskurs: Die Kunst des Degustierens

Delinat-Mitarbeiter und Sommelier Dirk Wasilewski lüftet die Geheimnisse der Weinwelt und des Degustierens. Weinkurs in den Delinat-Weindepots Olten und St. Gallen, pro Person CHF 60.- (Delinat-Kunden CHF 40.-) inkl. Wein und Kursunterlagen. Genaue Termine und Anmeldung: www.delinat.com/veranstaltungen

Infos und Anmeldung auf www.delinat.com/veranstaltungen
Auskunft erteilt der Delinat-Kundenservice, Telefon: CH 071 227 63 00,
DE 07621-16775-0, AT 0820 420 431



Grappa –

vom einfachen Bauernschnaps zum kultigen Edeldestillat

1451 vermachte ein piemontesischer Notar seinen Keller voller «grape» sowie die dazugehörige Destillationsanlage seinen Nachfahren – dies ist die erste urkundliche Erwähnung von Grappa. Zuvor ist nur die Destillation von Wein überliefert. Lange Zeit als ureigenste lokale Spezialität in Italien omnipräsent, avancierte Grappa im 20. Jahrhundert vom «Arme-Leute-Getränk» zum angesehenen Genussmittel nach einem feinen Essen.

Das Destillat aus Traubentrestern darf ausschliesslich in Italien und dem angrenzenden Tessin hergestellt werden. Seinen Ursprung hat Grappa in den Weinbauregionen Piemont, Toskana, Veneto und Trentino. Grappa wurde in frühen Jahren oftmals mit verschiedenen Kräutern angesetzt, um die intensive Eigenaromatik zu mildern. Erst ab 1970 folgten die sortenreinen Tresterdestillate und zuletzt nun auch holzfassgelagerte Grappa.

Arthur Nägele, Certified Tutor WSET,
Mitglied der Spirituosenakademie

Unser Genusstipp:
einen kleinen Schluck Grappa Riserva
in die ausgetrunkene Espressotasse,
ausschwenken und geniessen!

In einer umfangreichen Degustation von Spirituosen in Bioqualität schwangen diese beiden Grappa obenauf – darum finden sie nun Platz im Delinat-Sortiment:

Grappa San Michele a Torri

Sortenrein, Sangiovese
Region: Chianti

Brennerei:

Paolo Nocentini, stolzer Eigentümer der Fattoria San Michele a Torri, hat im Landbau viele Impulse zu Neuerungen gegeben. Basis ist aber stets der Respekt vor der Natur geblieben. Sanft zum Flüsschen Pesa hin abfallende Wein- und Olivenhaine, Ackerland und Wald gehören zum 200 Hektar grossen Landgut. Es liegt 15 km vor Florenz.

Degustationsnotiz:

Strahlend klar, farblos und hell. Schon beim Einschenken verströmt er ein betörendes, typisches Grappa-Aroma. Herrliche Tresternoten, dezente Fruchtigkeit und geballte Würze steigen einem beim Riechen in die Nase. Am Gaumen kräftige Grappa-Noten, würzige Süsse, etwas traubig und kräftig. Eine dezente Süsse hält den Aromakomplex zusammen und lässt den Grappa mit einem mächtigen Abgang enden.

Artikel-Nr. 8005.11

50 cl, CHF 46.– / € 36.– (11 € 72.–)

Info: www.delinat.com/8005.11

Grappa Riserva «Nature»

Holzfassgelagert
Region: Veneto

Brennerei:

In den sanften Hügeln des Veneto am Fusse des bewaldeten «Montello» liegt die Bottega della Grappa. Seit einem Vierteljahrhundert brennt hier Alberto Monaese mit Herz und nach traditioneller Handwerkskunst Grappa – so, wie ihn Generationen vor ihm schon geliebt und geschätzt haben.

Degustationsnotiz:

Der Riserva «Nature» präsentiert sich im Glas klar und intensiv goldgelb. Die Aromatik ist geprägt von dezenten Tresternoten und feinen Rosinentönen – eingebettet in die warmen Aromen des Holzfassaubaues. Typische Grappa-Stilistik am Gaumen, etwas weinig, erneute Rosinenanklänge und deutliche Holzaromatik. Der Riserva «Nature» endet in einem langen und wärmenden Abgang.

Artikel-Nr. 8006.11

50 cl, CHF 52.– / € 41.– (11 € 82.–)

Info: www.delinat.com/8006.11

Portugals neue Helden



Im Mittelalter eroberten portugiesische Seefahrer die Welt. Heute spüren Portugals Qualitätswinzer mit eigenständigen Weinen Rückenwind. Das Winzerpaar António Lopes Ribeiro und Sara Dionísio segelt mit biologischen Weinen auf Erfolgskurs!

Text und Bilder: Hans Wüst



Das mächtige Entdeckerdenkmal in Lissabon erinnert an die glorreiche Zeit, als Portugals Seefahrer mit Segelschiff-Flotten die Welt eroberten. Das 50 Meter hohe Monument am Ufer des Tejo zeigt Heinrich den Seefahrer und andere Helden der portugiesischen Geschichte – etwa Vasco da Gama, der 1497 mit seiner Karavelle von Lissabon loszog und ein Jahr später den Seeweg nach Indien entdeckte.

António Lopes Ribeiro und Sara Dionísio sind auf dem Entdeckerdenkmal nicht verewigt. Die beiden waren bei dessen Einweihung im Jahre 1960 noch gar nicht auf der Welt. Parallelen zu Vasco da Gama gibt es aber durchaus: Auch sie sind einst in Lissabon zu einer abenteuerlichen Entde-

ckungsreise gestartet, die bis heute anhält. António studierte damals in Portugals Hauptstadt gerade Jurisprudenz, als ihm die Tanzlehrerin und Soziologiestudentin Sara Dionísio über den Weg lief. Es funkte. Anfang der Neunzigerjahre nahm die berufliche Laufbahn des Paares eine überraschende Wende. Wegen gesundheitlicher Probleme



António Lopes Ribeiro und Sara Dionísio (oben) setzen auf einheimische Traubensorten wie die Touriga Nacional.

ckungsreise gestartet, die bis heute anhält. António studierte damals in Portugals Hauptstadt gerade Jurisprudenz, als ihm die Tanzlehrerin und Soziologiestudentin Sara Dionísio über den Weg lief. Es funkte. Anfang der Neunzigerjahre nahm die berufliche Laufbahn des Paares eine überraschende Wende. Wegen gesundheitlicher Probleme

Biowein für den Staatspräsidenten

Während der Vater seine Trauben noch konventionell bewirtschaftete und an eine Ge-

António Lopes Ribeiro (links) lässt Emil Hauser von Delinat an einem Caruma-Zweig (Piniennadeln) schnuppern. Eine Prise davon enthalten auch seine Caruma-Weine, ist der Biowinzer überzeugt.



nossenschaft verkaufte, war für das junge Winzerpaar bald klar: «Wir wollten unsere eigenen Weine keltern, und zwar ausschliesslich aus biologisch angebauten Trauben.» Anfänglich passte dem Vater die Umstellung auf ökologischen Weinbau überhaupt nicht. «Mittlerweile hat er es akzeptiert. Er sieht, dass wir damit Erfolg haben.» 95 Prozent der Weine gehen in den Export – viel davon in den deutschsprachigen Raum. Doch die Nachfrage nach ökologischen Produkten steigt auch im eigenen Land. «Es wird auch hier vermehrt Biowein verlangt», weiss Sara Dionísio. Sogar Portugals Staatspräsident Aníbal Cavaco Silva schenkt seinen Gästen ab und zu Wein von António Lopes Ribeiro aus. «Er ist dem Umweltschutz gut gesinnt und bestrebt, Portugal als ökologisch produzierendes Land zu präsentieren», freut sich Sara.

Traubenvielfalt im Naturparadies

Das Weingut Casa de Mouraz mit 15 Hektar eigenen Reben ist ein Paradies für Bioweinbau. Bei einem Spaziergang durch die kleinstrukturierten Rebgrärten überblickt man von mächtigen runden Granitbrocken aus die mit Sträuchern und wilden Kräutern durchsetzten und von Korkeichen- und Piniennädeln gesäumten Reben. Verstärkt wird die ohnehin schon grosse Biodiversität noch durch die traditionelle Bestockung alter Rebberge im gemischten Satz. Das bedeutet, dass kunterbunt nebeneinander die



Ganz oben: Die atemberaubende Landschaft des Douro-Tales gehört zum UNESCO-Weltkulturerbe.

Oben: António Lopes Ribeiro und Emil Hauser zu Gast im Rebberg von Vater und Sohn Eduardo Helena an prachtvoller Lage im Douro-Tal. Sekundärkulturen wie Feigen und Mandarinen sorgen für eine schöne Biodiversität. Von hier kommt der neue Delinat-Wein Bela-Luz.

portugiesische Nationaltraube Touriga Nacional und andere autochthone Sorten wie Tinta Roriz, Jaen du Dão, Água Santa und Alfrocheiro gedeihen. Daraus keltert António Lopes Ribeiro für Delinat seine roten Caruma-Weine, die längst viele begeisterte Anhänger gefunden haben. Gleiches gilt für den Caruma branco, eine wahre Dão-Spezialität aus verschiedenen autochthonen, also heimischen weissen Sorten.

Auf einer der schönsten Parzellen von Casa de Mouraz steuert António direkt auf eine alte, baufällige Scheune zu. «Diese möchten wir zu einem Degustationsraum umbauen», verrät er. Das sind nicht die einzigen Baupläne in der Schublade des innovativen und umtriebigen Biowinzers. Direkt neben dem Elternhaus soll für maximal 400 000 Euro bald ein neuer Keller entstehen. Der jetzige, gemietete Weinkeller liegt mitten im Dorf Mouraz direkt neben der Kirche, in der klein

António vor 40 Jahren getauft worden ist. Das kleine Gotteshaus ist im Innern ein wahres Bijou – der Taufstein eine Augenweide.

Ungenutztes Potenzial im Dão

Im heimischen Dão-Gebiet sieht das Winzerpaar das grösste Zukunftspotenzial für den portugiesischen Weinbau. «Diese Region hat alles, was es für hervorragende Weine braucht», erklärt Sara Dionísio. Wälder säumen kleingliedrige Kulturen aus Pinien, Oliven, Obst und Wein; sandige Granitböden eignen sich hervorragend für den Weinbau. «Das vom Atlantik beeinflusste Klima sorgt für etwas aromareichere, frischere Weine als in Spanien», so Sara. Um das grosse Potenzial zu nutzen, sind ihrer Meinung nach künftig aber viel grössere Anstrengungen nötig. Die zuständige regionale Promotionsstelle hat zwar in Viseu einen herrschaftlichen und repräsentativen Sitz, unternimmt laut Sara aber kaum etwas, um die Vorzüge des hochkarätigen Weinbaugebietes in die Welt hinaus zu tragen.

Neuer Wein aus spektakulärem Tal

Umso aktiver ist das Winzerpaar. Über das eigene Weingut hinaus produziert es in enger Zusammenarbeit mit Partnerwinzern auch in andern wichtigen portugiesischen Anbaugebieten Weine, die unter dem Namen alr (António Lopes Ribeiro) verkauft werden. Das jüngste Kind kommt aus dem landschaftlich spektakulären Douro-Tal, das heute nicht nur als Portweingebiet, sondern auch als aufstrebende Region für Tafelwein bekannt ist. 130 Kilometer östlich von Porto wächst zum Beispiel in grandioser Fluss- und Hügellandschaft auf 400 m ü.M. im Weinberg von Eduardo Helena ein fruchtiger, frischer Rotwein mit dem klangvollen Namen Bela-Luz heran. Der Name ist von einer wilden Thymiansorte abgeleitet. Abends, wenn vom Atlantik her ein kühles Lüftchen weht, durchströmt der Duft der Bela-Luz die von Mandel-, Zitronen-, Mandarinen- und Orangenbäumen gesäumte Steillage. Eduardo Helena mag Traditionen und scheut Handarbeit nicht, wie kräftige Hände mit knorrigen Fingern verraten. Den Rebberg bearbeitet er noch immer mit dem Maultier. «Kupfer und Schwefel gegen Pilzkrankheiten brauchen wir hier nur ganz

wenig», sagt der erdverbundene Bauer mit rauher Stimme. Die Kelterung übernimmt António Lopes Ribeiro selber. Dabei hält auch er an einer guten alten Tradition fest: Die von Hand gelesenen, regionstypischen Trauben wie Tinta Barocca und Touriga Franca landen im sogenannten Lagar (Steintrog), wo sie mit nackten Füßen sanft gestampft werden. «So können den Beeren-schalen die Farb- und Gerbstoffe für den Bela-Luz am schonendsten entlockt werden», ist António überzeugt.

Etwa 100 Kilometer weiter westlich, im Minho-Gebiet vor den Toren der Stadt Porto, arbeitet António Lopes Ribeiro mit den beiden Winzern António Sousa Pereira und Fernando Paiva zusammen. Letztes Jahr brachte das Trio via Delinat erstmals einen biologisch erzeugten Vinho Verde auf den deutschsprachigen Markt. Dieser begehrte Weisswein heimst bei Delinat-Kundenbewertungen fast immer Höchstnoten ein und ist deshalb jeweils rasch ausverkauft.

Portugiesisch-deutsche Kooperation

Während der Norden Portugals eine lange Weinbautradition hat und mit der Region Douro dank dem legendären Portwein 1756 zum weltweit ersten klar abgegrenzten Weinbaugebiet kam, blieb dem südlichen Alentejo mit seinen weiten Ebenen lange Zeit bloss der Status als Kornkammer Por-



Der 70-jährige Allgäuer Dietmar Ochsenreiter bewirtschaftet das Bioweingut Herdad dos Lagos im Alentejo.

tugals. In den Achtzigerjahren jedoch, nach dem Ende der Salazar-Diktatur und den Nachwirkungen der Nelkenrevolution, erlebte das Alentejo dank privater Investitio-



Die famosen Törtchen von Belém

hrw. Portugals Hauptstadt Lissabon fasziniert durch bunte Vielfalt, unbeschwerte Vitalität und kulinarische Köstlichkeiten. Im Stadtteil Belém, wo das Entdeckerdenkmal am Ufer des Tejo an gloriose Zeiten erinnert, wo der Staatspräsident noch immer im prunkvollen Königspalast residiert und wo das weltberühmte Hieronymuskloster den Sarkophag von Seeheld Vasco da Gama beherbergt – hier werden seit bald 200 Jahren in der alten Confeitaria de Belém nach einem streng gehüteten Rezept die originalen Pastéis de Belém gebacken. Rund 14 000 dieser famosen Törtchen kommen Tag für Tag frisch aus dem Ofen und finden reissenden Absatz. Vor der Konditorei stehen die Leute zuweilen bis weit auf die Strasse hinaus Schlange, und das angegliederte Café, wo das Süssgebäck von gut gelaunten Kellnern serviert wird, ist meist proppenvoll. Anstehen und warten lohnt sich allemal: Mindestens ein Pastéis de Belém versüsst den Aufenthalt in Portugals Hauptstadt genauso wie eine Stadtrundfahrt mit der urgemütlichen gelben Strassenbahn Nr. 28, eine Verschnaufpause auf dem Rossio, dem schönsten Platz Lissabons mit dem legendären Café Nicola, oder ein folkloristisch-kulinarischer Abend in einem der besonders authentischen Fado-lokale im Stadtteil Alfama.



Weinland Portugal

hrw. Als Weinland steht Portugal nach wie vor im Schatten von Spanien. Doch qualitätsbewusste portugiesische Winzer und ihre Weine sind im Aufwind. «Portugal ist ein kleines Land mit einer grossen Vielfalt», sagt António Lopes Ribeiro, der 1993 als erster Winzer im Dão-Gebiet das Weingut seiner Eltern auf biologischen Anbau umgestellt und mit seinen landesweiten Partnerschaften einiges zum Aufschwung beigetragen hat.

Kein anderes Land hat mehr heimische Rebsorten als Portugal – es sind über 500. Dieser unvergleichliche Schatz an autochthonen Sorten, gepaart mit einem völlig neuen Qualitätsbewusstsein, hat Portugal innerhalb des letzten Jahrzehnts eine eigentliche Weinrevolution beschert und den Abstand zu Spanien verkleinert. «Portugiesische Weine haben, nicht zuletzt wegen der vielen heimischen Sorten, meist einen eigenständigeren Charakter als die sich internationaler präsentierenden Spanier», sagt António Lopes Ribeiro.

Inklusive Azoren und Madeira zählt Portugal 29 Weinregionen. Auf einer Rebfläche von knapp 250 000 Hektar werden pro Jahr gut 7 Millionen Hektoliter Wein produziert (Vergleich Spanien: 1,2 Mio. ha; 35 Mio. hl). Die bedeutendsten Rebsorten sind Alvarinho, Arinto, Encruzado, Loureiro bei den weissen und Aragonez, Baga, Castelão, Touriga Nacional und Trincadeira bei den roten Sorten.

nen in neue Technologien eine regelrechte Weinrevolution. Heute gilt das Alentejo als innovativste Weinregion Portugals.

Ein kleines Stück dieser Verdienste können sich auch zwei Deutsche abschneiden. 1980 erfüllte sich der Bremer Reeder Horst Zapfenfeld nahe der Stadt Béja einen Traum: Er kaufte ein rund 1000 Hektar grosses Landgut mit Getreidefeldern, Korkeichenwäldern, Schafweiden, Oliven- und Johan-



Im heissen und trockenen Alentejo prägen frei stehende Steineichen das Landschaftsbild.

Ohne Bewässerung geht hier nichts: Die Trauben auf dem Weingut Herdad dos Lagos werden tröpfchenweise mit Regenwasser aus einem künstlich angelegten See mit schöner Ufervegetation versorgt.

niskrauthainen. Vor fünf Jahren wurden 25 Hektar Getreideland für den Weinanbau geopfert. Neben einem kleinen Anteil französischer Syrah sorgen Aragonez (in Spanien als Tempranillo bekannt), Touriga Nacional und Alicante Bouschet für einen regional-typischen Sortenspiegel. Das Weingut Herdad dos Lagos wird heute vom 70-jährigen Allgäuer Dietmar Ochsenreiter biologisch bewirtschaftet. «Hier ist es heiss und trocken. Ohne Tröpfchenbewässerung läuft nichts», sagt der rüstige Rentner im Unruhestand und wischt sich den tiefenden Schweiß von der Stirn. «Dafür kommen wir hier fast ohne Kupfer und Schwefel aus.» Das Wasser für die Reben stammt von den künstlich angelegten Stauseen rund um das Weingut. Ochsenreiter ist einer von zwei Partnerwinzern, mit denen António Lopes Ribeiro im Alentejo zusammenarbeitet. Daraus keltert er gemeinsam mit Kellermeister Carlos Ramos in Montemor-o-Novo die Rotweine alr Azinho und alr Sobreiro.



Weinporträts

Die Trauben für diese Weine werden sorgfältig von Hand gelesen. Die Vergärung erfolgt mit den natürlich im Weinberg vorkommenden Hefen (keine Reinzuchthefen).

Region Dão:

Caruma branco, Dão DOC 2009

Weisswein von alten Reben verschiedener heimischer Sorten: Malvasia Fina, Encruzado, Bical und Cerceal-Branco. Vinifizierung in Edelstahl tanks. Dank seiner Frische und Vielschichtigkeit ein hervorragender Essensbegleiter, zu portugiesischen Teigtaschen mit Gemüse-, Fleisch- oder Krabbenfüllung.

Artikel-Nr. 5208.09

CHF 12.90 / € 8,90 (11 € 11,87)

Info: www.delinat.com/5208.09

Region Dão:

Caruma, Dão DOC 2009

Rotwein aus den heimischen Sorten Tinta Roriz, Jaen de Dão, Touriga Nacional, Alfrocheiro und Água Santa. Auf dem Sortiertisch werden die besten für den Caruma ausgesucht. Sechsmonatiger Ausbau in gebrauchten Barriques. Ungeschönt und nur sanft filtriert. Passt gut zu Geflügel, Bratkartoffeln und geschmortem Fenchel.

Artikel-Nr. 2785.09

CHF 14.90 / € 10,90 (11 € 14,53)

Info: www.delinat.com/2785.09

Region Alentejo:

alr Azinho, Vinho Regional Alentejano 2009

Rotwein aus den heimischen Traubensorten Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet und Touriga Nacional. Die Traubenmoste werden separat vinifiziert. Nach einer natürlichen Klärung erfolgt die Assemblage. Ausbau während 12 Monaten teilweise in französischen Barriques. Lecker zu Gemüsegratin, Pilzgerichten.

Artikel-Nr. 2853.09

CHF 12.50 / € 8,90 (11 € 11,87)

Info: www.delinat.com/2853.09

Region Alentejo:

António Lopes Ribeiro Sobreiro, Vinho Regional Alentejano 2008

Rotwein aus kleinen Erträgen von Alicante Bouschet, Touriga Nacional und Aragonez. Separate Vinifizierung der drei verschiedenen Traubensorten. Natürliche Klärung und Ausbau des Jungweins während 12 Monaten in französischen Barriques. Passt gut zu Rinderbraten, Gemüse- und Kartoffelgratin.

Artikel-Nr. 2846.08

CHF 28.50 / € 20,50 (11 € 27,33)

Info: www.delinat.com/2846.08

Region Douro:

António Lopes Ribeiro Bela-Luz Douro DOC 2009

Rotwein aus Touriga Franca, Tinta Barroca, Tinta Roriz, Touriga Nacional und Sousão. Die Trauben werden im Steintrog (Lagar) mit den nackten Füßen gestampft. Danach wird die Maische mehrmals täglich während einer Woche mit dem «Macaco», einer riesigen Holzkelle, umgerührt. Nach einer natürlichen Klärung reift der Jungwein während 12 Monaten im Stahltank und teilweise in französischen Barriques. Keine Schönung, nur sanfte Filtration. Schmeckt köstlich zu Lammkoteletts mit Linsengemüse, Hartkäse.

Artikel-Nr. 2882.09

CHF 16.50 / € 11,90 (11 € 15,87)

Info: www.delinat.com/2882.09

Region Vinho Verde:

alr Vinho Verde, Vinho Verde DOC 2010

Die Trauben Loureiro, Azal, Trajadura und Arinto für diesen Weisswein gelangen ohne Schwefelzusatz in den Keller. Bis zu zweimonatige Gärung bei rund 14 °C. Kurz vor der Füllung wird der beste Tank für die Delinat-Kunden ausgewählt. Allfällige, für den Vinho Verde typische kleine Perlen stammen von der weineigenen Kohlensäure. Passt gut zu Meeresfrüchten und exotischen Gerichten.

Artikel-Nr. 5216.10

CHF 12.50 / € 8,90 (11 € 11,87)

Info: www.delinat.com/5216.10



Emil Hauser (links) und António Lopes Ribeiro kennen sich im Weinland Portugal aus.

Portugals Weine sind anders als spanische

Spanien und Portugal bilden zusammen die Iberische Halbinsel. Unterscheiden sich portugiesische und spanische Weine überhaupt?

Emil Hauser: Spanische Rotweine werden von der Tempranillo-Traube dominiert, einer früh reifen Sorte mit einem relativ tiefen Säureniveau. Portugals Rotweine setzen sich aus allen möglichen, meistens autochthonen Sorten zusammen, die sich durch Frische, moderaten Alkohol und kräftige Struktur auszeichnen.

Gibt es auch Unterschiede zwischen den Weinen aus den verschiedenen portugiesischen Weingebieten?

Die Regionen Dão und Douro sind nahe verwandt, sowohl was die angebauten Traubensorten als auch die Stilistik der Weine betrifft. Die Weine aus dem Alentejo präsentieren sich dagegen geschmeidiger und fülliger. Eine Sonderstellung genießt der Vinho Verde dank seiner rassigen Frucht und dem tiefen Alkoholgehalt.

Bei welchen Gelegenheiten machen portugiesische Rotweine am meisten Spaß?

Ihr ausgewogenes Verhältnis von Frische, Frucht und Alkohol und das daraus resultierende sehr gute Reifepotenzial machen portugiesische Rotweine zu ausgesprochenen Essensbegleitern, welche sich sowohl in ihrer Jugend als auch erst nach einigen Jahren Lagerung anbieten.

In Spanien boomt der biologische Weinbau seit ein paar Jahren recht stark. Wie sieht es diesbezüglich in Portugal aus?

Spanien zählt zu den wichtigsten Anbietern von Biowein. Portugal hat da noch Nachholbedarf. Neben António Lopes Ribeiro gibt es meines Wissens zurzeit nur wenig valable Alternativen für biologischen Wein.

Weinakademiker Emil Hauser ist bei Delinat für das Weinland Portugal zuständig.



Weinleserangebot auf Seite 30:
3x2 Flaschen Rotwein aus Portugal.

Neu: DegustierSet «Wein erleben» Weinpass für Schlaumeier

Wein ist mehr als ein Getränk. Viele setzen Wein mit Kultur, Genuss und Vergnügen gleich. Jetzt gibt es das Delinat-DegustierSet «Wein erleben» – ein geselliger Spass für einen genüsslichen Abend mit Freunden und Biowein.

hrw. Sehen, riechen, schmecken – und dabei alles entdecken, was in einem Wein steckt und was ihn vom Rebberg über die Vinifikation bis hin zur Lagerung geprägt hat. Die Voraussetzungen, um sich auf dieses lustvolle Spiel einzulassen, sind wache Sinne, Lust am Degustieren sowie das neue DegustierSet «Wein erleben» von Delinat.

Alles für die Blindprobe

Das DegustierSet ist ein neues Angebot, das auf Anregung aus der Kundschaft entstanden ist. Es enthält alles, um im geselligen Kreis eine Blinddegustation mit einer beliebigen Anzahl Personen und Weinen durchzuführen. Es geht darum, Weine anhand ihrer sensorischen Merkmale möglichst objektiv zu charakterisieren und zu bewerten, ohne sich von Namen und Etiketten beeinflussen zu lassen. Besonders spannend ist es, aus der Auswahl verhüllter Flaschen «blind» den persönlichen Lieblingswein zu küren.

Das DegustierSet enthält neben allem notwendigen Material auch eine ausführliche Anleitung mit wichtigen Tipps zum Ablauf einer Blindprobe, zur Auswahl der Weine und der Gläser sowie der Ausgestaltung des passenden Rahmens. Besonders gut geeignet für Blindproben sind die Pakete aus dem Delinat-Degustier-Service oder Probierpakete.

DegustierSet «Wein erleben»

Artikel-Nr. 9735.00

CHF 54.– / € 39.–

Info: www.delinat.com/9735.00



Das richtige Weinglas

Viele Weingläser sind zu dick, zu klein, zylinderförmig oder haben gar keinen Stiel. Alles Nachteile, die dem Wein schlecht bekommen: Seine Aromen können sich nicht entfalten, das Glas lässt sich nicht schwenken, der Wein erwärmt sich zu rasch oder er fließt träge über einen dicken Glasrand.

Gute Weingläser zeichnen sich aus durch einen dünnwandigen Bauch, einen handfreundlichen Stiel und einen standfesten Fuss. Im bauchigen Glas kann sich der Wein öffnen – wir riechen zuerst die leichtflüchtigen Aromen. Dem geschwenkten Glas entströmt sodann die ganze Aromenfülle.

Gewisse Menschen kaufen für jeden Weintyp das entsprechende Glas, doch für neunzig Prozent aller Weine genügt ein gutes Universalglas. Es spart Platz im Gläserschrank: Acht oder zwölf Gläser reichen aus, auch wenn Besuch kommt. Im nicht zu kleinen Glas munden Weiss- wie Rotweine, und selbst für Schaumwein ist es gut geeignet; in schmalen hohen Flöten ist lediglich die Perlenbildung etwas verzögert – die Kohlensäure entweicht etwas langsamer.

Weingläser müssen geruchfrei sein: Modrige Düfte vom Schrank oder vom Gläser Tuch sowie Parfümnoten vom Spülmittel beeinträchtigen den Weingenuss. Die Gläser sind daher nach längerem Nichtgebrauch zu spülen und mit einem sauberen Tuch zu trocknen.

Peter Kropf

Delinat-Universalglas

Artikel-Nr. 9722.00
4 Gläser zu 26 cl pro Karton,
Höhe 17,9 cm
CHF 22.– / € 15,60
Info: www.delinat.com/9722.00

Ein guter Tipp für Freunde

Die Vorzüge der Bioweine sind noch immer zu wenig bekannt. Jetzt gibt es eine neue Möglichkeit, Abhilfe zu schaffen.

Viele Kundinnen und Kunden halten Delinat seit Jahren, manche gar seit Jahrzehnten die Treue. Nicht nur das: Sie helfen mit positiver Mundpropaganda mit, dass jedes Jahr neue Weinliebhaber die Vorzüge von feinen Tropfen aus gesunder Natur entdecken. Auch Delinat braucht immer wieder neue Kunden. Dass mit jedem Neukunden auch die Natur profitiert, ist ein schöner Zusatzeffekt. Statt Geld für teure Neukundenwerbung per Prospekt oder Anzeige auszugeben, wurde eine Idee aufgegriffen, welche Kunden im Rahmen des Wettbewerbes «Freunde gewinnen Freunde» im vergangenen Sommer gestartet hatten. Gleich mehrfach wurde der Wunsch geäußert, Delinat auf einfache, unkomplizierte Weise an Freunde und Bekannte weiterempfehlen zu können.

Probierpakete für Neuentdecker

Jetzt ist es so weit: Auf der Website gibt es ein Empfehlungsangebot, von dem alle Beteiligten profitieren. Es ist ganz einfach:

1. Unter www.delinat.com/freunde Ihre Kundennummer eingeben (zu finden auf allen Rechnungen, in der Delinat-Briefpost, auf der hinteren Umschlagseite der WeinLese, sofern per Post zugestellt, oder auf dem E-Mail-Newsletter).
 2. Postkarte auswählen, eine kurze Empfehlung an Freunde und Bekannte schreiben und auf die attraktiven «Kennenlernangebote» mit bis zu 42 Prozent Rabatt aufmerksam machen.
- Prämie für erfolgreiche Empfehlung**
Sobald daraus ein Neukunde mit einem Umsatz von mindestens 100 Franken bzw. 60 Euro resultiert, wird die Empfehlung mit einer Prämie von 25 Franken bzw. 15 Euro honoriert. Damit können Sie sich eine gute Flasche aus dem Delinat-Sortiment aussuchen oder noch mehr für die Natur tun und die ökologische Forschung am Delinat-Institut unterstützen, indem Sie die Prämie spenden.
- Martin Schäppi


Eine nette Möglichkeit, Delinat-Weine auch auf elektronischem Weg weiterzuempfehlen:
www.delinat.com/freunde

Eine besondere Empfehlung: Wein aus gesunder Natur

Von: Hans Muster <hans.muster@email.com>
Datum: 2. Mai 2011, 18:15 Uhr
An: Eva Muster <eva.muster@email.com>
Betreff: Eine besondere Empfehlung: Wein aus gesunder Natur

Eine Empfehlung für Genuss und Ökologie von Hans Muster:

Hallo,
gerne empfehle ich Ihnen ein besonderes Wein-Angebot: die beliebten Begrüssungspakete von Delinat.



Herzliche Grüsse, Hans Muster

DELINAT Wein aus gesunder Natur

Mit dieser E-Mail empfiehlt Ihnen Hans Muster Delinat-Weine aus gesunder Natur. Bei Delinat finden Sie rund 300 Weine aus Europas besten kontrolliert-biologisch bewirtschafteten Lagen.

Wenn Sie der Empfehlung von Hans Muster folgen und Delinat kennen lernen möchten, [klicken Sie bitte hier](#).

Geschmack- sache

Delinat-Kundenpanel bewertet Weine

Wer bestimmt, wie ein Wein schmecken soll? Der Kellermeister entscheidet sich für eine bestimmte Art der Vinifikation, der Assemblage einzelner Traubensorten und des Ausbaus der Jungweine. Dabei richtet er sich nach dem Klima, der Lage seiner Weinberge und den vorhandenen Rebsorten, um so den bestmöglichen Wein zu erzeugen – oder die höchstmögliche Menge pro Hektar, je nachdem, wer seine Kunden sind: Masse oder Klasse ist auch im Weinbau ein grundsätzlicher Entscheid, der sich auch direkt auf den Preis eines Weines auswirkt.

Der Kellermeister hat bei der Weinbereitung zahlreiche Möglichkeiten, die Aromen, den Geschmack und die Struktur zu beeinflussen. Dabei richtet er sich nach seinem eigenen Geschmack, den Vorgaben der regionalen Weinbehörden oder nach den Wünschen seiner Kunden.



Kundenwünsche gehen direkt zum Winzer

Beim Einkauf der Weine legt Delinat grossen Wert auf die Meinung ihrer Kundinnen und Kunden. Denn sie allein entscheiden, ob ihnen ein Wein schmeckt und ob sie ihn wieder kaufen werden. Sie können seit Kurzem auf der Delinat-Homepage jeden Wein bewerten. Zusätzlich schuf Delinat Qualitätssicherungspanels; kleine Gruppen von Kundinnen und Kunden, die sich regelmässig in verschiedenen Regionen Deutschlands und der Schweiz treffen. Sie degustieren und vergleichen Weine und äussern sich zu

Kunden bewerten Delinat-Weine.

ihren Vorlieben. Delinat diskutiert mit den Winzern diese Wünsche und Meinungen, welche der Kellermeister bei der künftigen Vinifikation seiner Weine berücksichtigen wird. Denn der Geschmack der Kunden ist für ihn ein wichtiges Element neben den regionalen Vorgaben, den Eigenschaften der Reben und seiner eigenen Überzeugung, wie ein Wein schmecken soll.

Peter Kropf

(Auskunft zu den Kundenpanels: Delinat-Kundenservice)

Kundenwünsche 2011

Anfang des Jahres entwickelte sich im Delinat-Blog eine spannende Diskussion. Martin Schäppi aus der Marketingabteilung hatte nachgefragt: Warum kaufen Kundinnen und Kunden bei Delinat – welches sind die Argumente für Delinat-Wein?

Es kristallisierte sich schnell heraus: Die meisten Kunden nannten neben der Weinqualität und dem guten Preis-Leistungs-Verhältnis das glaubwürdige Engagement für einen nachhaltigen, ökologischen Weinbau mit grosser Artenvielfalt als wichtiges Argument. Der DegustierService sowie die

umfassenden Produktinformationen durch WeinLese, Briefpost und Internet wurden ebenfalls häufig genannt. Auch der Kundenservice und die Kulanz bei Reklamationen wurden gelobt. «Macht weiter so!» – so oder ähnlich endeten viele dieser Kommentare.

Aber kein Lob ohne (konstruktive) Kritik. Der Kurs ist klar: Die besten Weine entstehen in Harmonie mit der Natur und in bunter Biodiversität. Doch gibt es viele Möglichkeiten bezüglich Sortiment, Vertrieb, Marketing, Kundenservice und Logistik. Die Kritik hilft dabei, die Ausrichtung in diesen Aspekten immer wieder kritisch zu über-

prüfen. Manches wird freilich schwierig zu erfüllen sein: Während der eine Kunde sich über die Briefpost freut, legt der andere mehr Wert auf den regelmässigen E-Mail-Newsletter. Der eine würde die WeinLese aus Umweltaspekten gern nur noch in elektronischer Form lesen, dem nächsten ist gerade die Papierform wichtig. Einige Wünsche werden bald realisiert, etwa eine Suchfunktion für vegane Weine auf der Homepage. Andere wurden bereits umgesetzt, wie die Paketversandbenachrichtigung per E-Mail (dazu einfach dem Kundenservice die E-Mail-Adresse angeben oder ein Webshop-Konto einrichten auf www.delinat.com).

Weitere Wünsche betreffen die Sortimentsgestaltung: Welche Produkte fehlen im Sortiment? Sollte Delinat sich mehr auf den



Buchtip

pek. In gut 50 Acrylgemälden und Tuschzeichnungen fängt Michael Apitz die Farben der Weinberge ein. Die eindrücklichen Bilder werden ergänzt mit Texten berühmter Autoren.

Michael Apitz

Farben des Weines

Mit Malerei und Literatur durch die Weinberge
Präsenz Kunst & Buch
128 Seiten
CHF 49.90 /
DE € 29,95 / AT € 30,80
ISBN 978-3-87630-205-8



Michael Apitz
Schloss Johannisberg II, 2007
Acryl auf Leinwand
120 x 120 cm

Wein als Hauptprodukt konzentrieren? Diese Diskussion will Delinat jetzt fortsetzen und vertiefen: Welche Wünsche haben Kundinnen und Kunden? Wo würden sie neue Akzente setzen? Das Forum ist einmal mehr der Delinat-Blog:

www.delinat-blog.com/kundenwuensche

Matthias Metz

«Delinat-Weine kaufe ich aufgrund des besonderen Engagements Delinats für die Umwelt, das deutlich über die EU-Bio-Richtlinien hinausgeht.» A. Langenbruch

«Mir ganz wichtig: Sie scheinen fröhliche Leute zu sein und wie alle Schweizer gerne zu singen.

Ich singe mit.»

Matthias Dermitzel



M. Gesell, Delinat-Kunde

«Ich fände es ganz gut, wenn in den Newslettern je ein Wein genauer vorgestellt würde.»

M. Gesell

«Was nicht so ganz zur Ökologie passt und mich etwas nervt: Ich würde gerne alle Informationen nur noch elektronisch bekommen.»

Martin

«Ich hätte gerne, wenn vegane Weine gekennzeichnet würden.»

Stauffer Silvana



Rosette Gallachi, Delinat-Kundin

«Vom DegustierService sind wir sehr begeistert, da man nicht gleich sechs Flaschen eines Weines kaufen muss, den man noch gar nicht kennt.»

Rosette Gallachi

«Alles in bester Ordnung, aber mir kommen zu viele Mails von Delinat in die Mailbox. 1 x pro Monat höchstens.»

Christine Sieber

Schaumweine entdecken

Sechs der beliebtesten Schaumweine bei Delinat haben wir für Sie in diesem Probierpaket vereint – zum Kennenlernen oder als kleiner Notvorrat, wenn unverhofft Freunde kommen.



portofrei

Schaumweinpaket WeinLese 22

Art. 9145.85 CHF108.40 € 76,10

Paketinhalt	Preis pro Flasche	pro Liter
1 Flasche 6244.11 Perlwein DELSECCO, Rheinhessen 2010	CHF 12.50 € 8,90	(€11,87)
1 Flasche 6094.11 Prosecco Fasoli DOC 2010	CHF 13.90 € 9,50	(€12,67)
1 Flasche 6645.10 Crémant d'Alsace AC Eugène Meyer	CHF 23.50 € 15,80	(€21,07)
1 Flasche 6731.11 Cava Brut Espriu Albet i Noya	CHF 19.50 € 13,50	(€18,-)
1 Flasche 6416.11 Blanquette de Limoux AC Delmas	CHF 19.50 € 14,50	(€19,33)
1 Flasche 6345.10 Vino Spumante Brut, Savian Evento IGT Veneto	CHF 19.50 € 13,90	(€18,53)

Bestellen Sie direkt auf der Delinat-Website

Paket Schaumwein
www.delinat.com/9145.85
Paket Portugal
www.delinat.com/9145.80

per E-Mail

kundenservice@delinat.com

per Telefon

Kundenservice
CH: 071 227 63 00
DE: 07621-16775-0
AT: 0820 420 431

oder per Postkarte

an Delinat-Kundenservice
CH: Kirchstrasse 10, 9326 Horn
DE: Hafenstrasse 30, 79576 Weil a. Rh.
AT: Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof

Portugals neue Helden

Entdecken Sie die Weine Portugals, genießen und vergleichen Sie drei Rotweine aus heimischen Traubensorten.



portofrei

Rotweinpaket Portugal WeinLese 22

Art. 9145.80 CHF 87.80 € 63,40

Paketinhalt	Preis pro Flasche	pro Liter
2 Flaschen 2785.09 Caruma, Dão DOC 2009	CHF 14.90 € 10,90	(€14,53)
2 Flaschen 2853.09 alr Azinho, Vinho Regional Alentejano 2009	CHF 12.50 € 8,90	(€11,87)
2 Flaschen 2882.09 António Lopes Ribeiro Bela-Luz Douro DOC 2009	CHF 16.50 € 11,90	(€15,87)

Machen Sie mit beim Wettbewerb!

Wettbewerb

Was spricht für Portugal als ideales Land für den biologischen Weinbau? (Mehrfachnennungen möglich)

- Trockenes Klima: Nur sehr wenig Kupfer und Schwefel sind nötig gegen Pilzkrankheiten der Reben.
- Die portugiesische Bevölkerung trinkt mehrheitlich Biowein.
- Staatspräsident Aníbal Cavaco Silva will Portugal als ökologisch

produzierendes Land präsentieren. Wer die richtige Antwort weiss, nimmt an der Verlosung von 10 Überraschungspaketen im Wert von CHF 100.- / € 60,- teil. Die Antwort muss bis zum 10. Juli 2011 online auf www.delinat.com/weinlese oder per Postkarte abgegeben werden. Teilnahmeberechtigt sind nur Einzelpersonen; die Teilnahme über einen Gewinnspielservice ist

ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.



Auflösung Wettbewerb WeinLese 21

Die richtige Antwort finden Sie auf Seite 5. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden persönlich benachrichtigt und auf der Delinat-Website www.delinat.com/weinlese publiziert. Das Ergebnis der Umfrage in der WeinLese 21 finden Sie auf Seite 5.

pasión delinat

Leidenschaftliche Begegnung

Flamenco-Tanz und spanische
Gitarrenklänge sind ohne Passion
genauso undenkbar wie ein guter
spanischer Wein. Pasión Delinat
ist mehr als ein Wein – eine
leidenschaftliche Begegnung.
Mehr dazu:

www.delinat.com/1211.08



DELINAT

Wein aus gesunder Natur





CANTA RASIM

WENN TRAUBEN SINGEN UND
MENSCHEN LACHEN

CANTA RASIM NIMMT SIE MIT IN DEN SÜDEN FRANKREICHS –

DAS WEINERLEBNIS FÜR ALLE SINNE.

INFO: WWW.DELINAT.COM/3316.09



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

