

Die schöne Seite Siziliens: Bonarossa

DELINAT 23 WeinLese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 23, September 2011 | 6. Jahrgang

Delinat Kundenservice | Kirchstrasse 10, 9326 Horn | Hegenheimer Strasse 15, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bainhof | www.delinat.com

Netzwerk
Delinat und Partner von Sizilien
bis Dresden

BONAROSSA

Von der schönen Seite Siziliens.

Die Trauben für diesen fruchtig-würzigen Rotwein stammen aus sonnenverwöhnten, ökologisch vorbildlichen Weinbergen mit hoher Biodiversität in der Nähe eines Naturreservats bei Vittoria, Sizilien.

Der Bonarossa passt besonders gut zu Pasta mit Gemüse und typisch sizilianischen Spezialitäten wie Caponata oder Arancini.

**BONA
ROSSA**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
ROSSO SICILIA
DAI VIGNETI DELLA SICILIA
VINO PRODOTTO DA UVE BIOLOGICHE



Einführungsangebot: Zu jedem 6er-Karton Bonarossa gibts gratis 500 g Pasta «Caserecce» (solange Vorrat).



DELINAT

Wein aus gesunder Natur





8 Die schöne Seite Siziliens

- 6 **Tavolata mit wilden Kräutern**
Zu Besuch bei Gina und Urs Chiara
- 20 **Rezeptwettbewerb**
Ein Pastarezept für den Bonarossa
- 21 **Lust auf Spitzengewächse**
Der DegustierService «Exklusiver Rotwein»
- 26 **Sizilien, das Gewissen der Winzer**
Richtlinienversuche bei Maggio Vini
- 22 **Delinat in Europa**
Delinat und Partner von Sizilien bis Hamburg
- 24 **Aus zwei mach eins**
Das neue Delinat-Lager in Weil am Rhein
- 30 **WeinLeserangebot**
3 Rotweine aus dieser WeinLese portofrei
- 31 **Wettbewerb**
10 Überraschungspakete zu gewinnen



Peter Kropf

«Im Fernsehen boomen die Kochsendungen, aber wir können nicht mehr selbst kochen.»

Carlo Petrini, Gründer und Präsident von Slow Food

Sind Sie ein Fein-Schmecker?

Kürzlich meinte ein Freund angewidert: «Heute geben manche ihr letztes Geld lieber für ein Mobiltelefon aus als für gutes Essen.» Das ist leicht möglich, denn viele können gute Lebensmittel gar nicht mehr von schlechten unterscheiden. Ihre Geruchs- und Geschmackswahrnehmung ist verkümmert. Wir müssen wieder lernen, Düfte zu erkennen, Feinheiten zu schmecken. Je weniger wir das können, umso mehr kaufen wir nur noch aufgrund des Preises und des Rabattes. Noch nie gaben wir so wenig unseres Einkommens für Lebensmittel aus – und so viel fürs oberflächliche Vergnügen.

Qualität erkennen heisst, ein Produkt mit allen Sinnen wahrnehmen: ein Stück Käse, eine Tomate, einen Wein betrachten, beschnuppern, riechen, schmecken, fühlen; und dann die Eindrücke speichern, um sich später daran zu erinnern.

Um Weine zu entdecken, wurde der Delinat DegustierService geschaffen: beeindruckende Rotweine finden Sie im DegustierService «Exklusiver Rotwein», den wir Ihnen auf der Seite 21 vorstellen.

Das Zitat ganz oben stammt von Carlo Petrini. In seinem Buch «Terra Madre» zeigt er uns den Weg zurück zum Gleichgewicht zwischen Mensch und Natur. Unsere Nahrung soll wieder ihren ursprünglichen Wert erhalten (Seite 29). In dieser WeinLese bieten wir Ihnen bekömmliche Nahrung vorab als Lesestoff, beispielsweise Pasta und den neuen Wein Bonarossa aus Sizilien (Seite 8); und wir ermuntern Sie mit unseren Buchtipps (Seiten 18/19), neue Gerichte zu probieren – eine Einladung an alle Fein-Schmeckerinnen und Fein-Schmecker.

En Guete

Peter Kropf

Kunden schreiben ...

Bienen und Mobilfunk (Weinlese 22)

Ich finde es bedenklich, wie viel Raum Meinungen gewährt wird, die sich, wie im Falle des Briefs von Herrn Walter Koren, nach nur kurzer Recherche als grober Unfug identifizieren lassen. Bezeichnend ist, dass die vorgebliche Schädigung von Mobilfunk auf Bienen mit keinerlei Fakten und Belegen untermauert, stattdessen auf vermeintliche Autoritäten verwiesen wird. Wie verlässlich diese sind, wird bei dem von Herrn Koren freundlicherweise gleich mitgelieferten Verweis auf «naturalscience.org» deutlich: Dahinter verbirgt sich eine Unterorganisation der sogenannten «Neuen Welt-Kirche», die gleich auf der Eingangsseite mit pseudoreligiös-esoterischen Heilsbotschaften erfreut, verbrämt mit dem Begriff «wissenschaftlich». Dass ein eher philosophischer Ausspruch Einsteins als vermeintliche prophetische Warnung missbraucht wird, setzt dem ganzen noch die

Krone auf. Es täte der Leserbriefrubrik der Weinlese gut, wenn Beiträge, die Anspruch auf Stichhaltigkeit erheben (und sei es implizit), diesen auch erfüllen könnten. Im vorliegenden Fall wird ausser kruden Glaubensbekenntnissen nichts weiter geboten.

Thomas Sendor, Hannover

Der zitierte Dr. Warnke ist keineswegs «ein international angesehener», sondern ein höchst umstrittener «Wissenschaftler», der allerlei höchst esoterische Theorien verbreitet und Erfinder dubioser Therapie- und Diagnosegeräte der sogenannten Alternativmedizin ist. Ob Handy- bzw. Mikrowellenstrahlung gesundheitsschädlich ist, hängt nach gesicherten Erkenntnissen von der Stärke der Strahlung ab. Denkt man über die These vom Bientod durch Handystrahlung nach, so stellt sich zum einen die Frage: Warum sollen Bienen durch solche Strahlung mehr gefährdet sein als andere Insekten/Tiere? Beim gegenwärtigen Erkenntnisstand ist das durch nichts zu belegen. Zum anderen: Wieso tritt der angebliche Bientod durch Handystrahlung auch dort auf, wo es gar keine Handystrahlung gibt? Viel näherliegend als Bientod durch Handystrahlung ist als Erklärung der Befall mit eingeschleppten Milben seit den 70er-Jahren. Ich meine, die Biobewegung täte gut daran, sich von esoterischer Quacksalberei deutlich abzugrenzen, um die zunehmende Akzeptanz nicht zu gefährden.

Beno Bachmann (per E-Mail)

Es ist wohl noch nicht bewiesen, woran viele Bienenvölker sterben; das bietet Platz für Spekulationen. Vermutlich kommen verschiedene Ursachen in Frage. Diskutieren Sie mit unter

www.delinat-blog.com/bienensterben

Die Redaktion

Was wird aus Portugals Bio-Landwirtschaft

Nach den Neuwahlen in Portugal zugunsten einer äusserst konservativ eingestellten Regierung bewegt mich die Frage: Gibt es noch eine Zukunft für Bio-Weine und andere biologische Lebensmittel in Portugal?

Den Ton geben jetzt doch die Eurokraten in Brüssel an. Und Brüssel hat schon immer Bio-Initiativen nach Möglichkeit abgewürgt und der Landwirtschaft aus Kunstdünger und Gift absoluten Vorrang eingeräumt. Werden die hoffnungsvollen Impulse der Bio-Winzer dann nicht auch von den Brüsseler Spar-Diktaten weggefegt? Nur die stark industrialisierten EU-Länder schaffen es, eine stabile Euro-Wirtschaft zu stemmen. Mit Maschinen, Autos und Chemie kann man satte Gewinne einfahren. Touristen, Wein, Oliven und Korkeichen bringen nicht genug Euros ins Land. Vielleicht wäre es für die mediterranen Länder, darunter auch Griechenland, besser gewesen, nicht dem Euro beizutreten. In diesen Ländern ist der Lebensrhythmus einfach ganz anders. Gerade das ist ja das Liebenswerte an diesen Ländern. Und das alles wird durch den Zwang, Profite um jeden Preis zu machen, radikal ausgelöscht.

Gottfried Karenovics (per E-Mail)

Olivenöl-Stopp

Die am 7. März 2011 erfolgte Rücknahme zweier (sicherlich einwandfrei erzeugter) Olivenöle aus Ihrem Angebot vom Februar in der Weinlese Nr. 21, weil diese Phthalate (Weichmacher, die Red.) enthalten, erfüllt uns mit Dankbarkeit und zeigt uns erneut, wie gerechtfertigt unser absolutes Vertrauen in Delinat ist. Uns war nämlich das Olivenöl ausgegangen und wir haben lieber auf Ihre Lieferung gewartet, als Olivenöl aus einem Bioladen zu kaufen.

Olaf Tamaschke und Friedlinde Warnecke-Tamaschke

Delinat-Institut im Gespräch (Weinlese 22)

Ich bin doch ein wenig schockiert darüber, in welcher geistigen Haltung Herr Schmidt seine Arbeit macht. Nicht dass ich nicht sehr begeistert bin über die Aktivitäten des Institutes, die dringend Not tun. Es ist diese Haltung dem Menschen gegenüber, die mich skeptisch macht: «Das Ökosystem Erde ist nicht in Gefahr. Wenn der Mensch erst ausgestorben ist, wird es sich sehr rasch wieder regenerieren». Diese ökosophische Sichtweise entspricht zumindest nicht dem Denken vieler biodynamisch arbeitenden Winzer, die ihren zunehmenden Erfolg ge-

Herausgeber Delinat-Kundenservice

CH Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn
Telefon 071 227 63 00, Fax 071 227 63 01

DE Hegenheimer Strasse 15, 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 Peter Kropf (pek), Matthias Metzke, Martin Schächli (mas), Karl Schefer, Hans Peter Schmidt, Jürgen von der Mark, Hans Wüst (hrw)

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Marçal Font, Patrick Rey, Konrad Richter, Hans Peter Schmidt, splint.ch, Andreas Thumm, Emilio Tidona, Hans Wüst

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

Impressum



Weinlese

Titelseite:

Mandarinen in den Bonarossa-Rebbergen von Massimo Maggio in Sizilien

Bild: Marçal Font

rade einer spirituellen Lebenshaltung bis in die handwerkliche Arbeit hinein verdanken, in der der Mensch im Mittelpunkt steht.

Klaus Haferkamp, Münster

Das auf Seite 14 gross aufgemachte Zitat aus dem Interview, die Erde werde sich schon wieder erholen, ist der Mensch erst ausgestorben, empfinde ich als beliebig und zynisch. Ich weiss, es ist nicht so gemeint. Doch mit Äusserungen dieser Art sollte man sorgsam umgehen. Das Argument, der Mensch sei nur ein Hauch im langen Atem des Universums oder nur der Schimmelpilz auf der Erdkruste, wirkt nicht unbedingt als Aufforderung, die Dinge des Menschen zum Besseren zu wenden, wie Sie es beabsichtigen und im Interview deutlich machen.

Heinz-Dieter Lechte, Hamburg

Der Satz entstand als Antwort auf die Frage: «Hand aufs Herz: Ist das Ökosystem Erde überhaupt noch zu retten?» und endet wie das Interview: Die Frage ist nur, ob ein Aussterben des Menschen dafür [für die Rettung der Ökosysteme] 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. Dieser letzte Satz ist unser Motto am Delinat-Institut und tägliche Motivation unserer Arbeit.

Hans-Peter Schmidt, Leiter Delinat-Institut

Kahle Weinberge

Ein Wermutstropfen?... (und schon mal in einem Heft beobachtet, evtl. dem vorherigen): Die Portugiesen (und evtl. auch einige Spanier?) halten nicht viel vom Begrünen des Bodens. Oder vielleicht gibt es da einen stichhaltigen Grund? Das interessiert mich, auch wenn ich leider keine grosse Weintrinkerin bin.

Susanna Züllig (per E-Mail)

In sehr sommertrockenen Weinbaugebieten ist die ganzjährige Begrünung zwischen den Reben eine wahre Kunst. Denn wenn die Begrünung falsch angelegt und bearbeitet wird, besteht das Risiko von Fehlernten für mindestens zwei Jahre. Dies ist der Grund, weshalb auch in einigen Delinat-Weingütern noch sommerlich kahle Weinberge zu sehen sind. Doch das Delinat-Institut und seine Berater arbeiten in-

tensiv an der Umsetzung neuer Begrünungsstrategien (siehe Artikel auf Seite 26). Nach den neuen Richtlinien müssen die Weinberge übrigens mindestens 6 Monate komplett begrünt sein und je nach Qualitätsstufe muss jede 19., jede 6. bzw. jede 3. Zeile ganzjährig und artenvielfältig begrünt sein.

Hans-Peter Schmidt

Prosecco statt Wiedehopfe

Nach einem fünftägigen Natur- und Ornithologieaufenthalt im Prosecco-Gebiet rund um Valdobbiadene (I) stelle ich dort auch einen grossen Nachholbedarf an biologischer Aufklärung fest. Die dort bis zur grossen Proseccowelle noch vermehrt auftretenden Wiedehopfe sind fast restlos aus den grossen Rebwüsten verschwunden. Die Heckenstreifen sind fast überall wegrasiert und die Ausdehnung ins übergelagerte Waldgebiet findet weiterhin schleichend statt. Mager- und Ruderalflächen verschwinden zugunsten von Neubauten und weiteren Rebflächen. Schade, schade, schade! Von den Pestizid- und Herbizideinwürfen wollen wir gar nicht reden. Fürchterlich und beängstigend, dieser Mangel an moderner Aufklärung!

Fredy Madörin (per E-Mail)

Pflanzenkohle statt Biokohle

hrw. Die führenden Hersteller und Forscher haben sich auf eine Namensänderung geeinigt: Aus Biokohle wird Pflanzenkohle. Die bisherige Übersetzung der englischen Bezeichnung «biochar» war verwirrend: «Bio» stand lediglich als Abkürzung für Biomasse und nicht für das «Bio» eines biozertifizierten Produktes. Vertreter der Biobranche monierten deshalb eine fälschliche Verwendung des Biokürzels. Mit Pflanzenkohle wurde nun ein korrekter deutscher Begriff geprägt. Pflanzenkohle wird durch pyrolytische Verkohlung (Erhitzung unter Ausschluss von Sauerstoff) pflanzlicher Abfallstoffe hergestellt. Im Weinbau kommt sie als Bodenverbesserer, Wasser- und Nährstoffspeicher sowie als Klimagas-Bremse zum Einsatz, und wird für Delinat bald als Biopflanzenkohle zertifiziert.

Umfrage

Wir lesen viel über Wein und Gesundheit. «Wein ist gesund, trinken Sie täglich Wein!» Aber auch: «Mehr als ein Glas Wein pro Tag kann Ihrer Gesundheit schaden!» Wie oft trinken Sie Wein? Täglich? Alle zwei bis drei Tage? Nur am Wochenende? Höchstens zwei, drei Mal pro Monat?

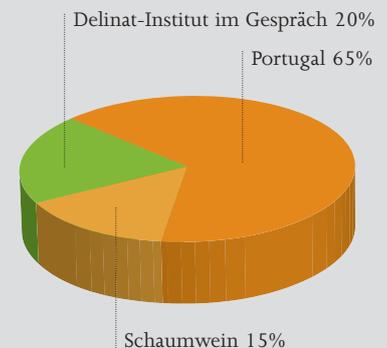
Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf unserer Website:

www.delinat.com/weinlese

Besten Dank!



Welches der drei Hauptthemen in der Weinlese Nr. 22 interessierte Sie am meisten?



Die Texte können Sie nachlesen auf www.delinat.com/weinlese (im unteren Teil im «Weinlese-Archiv» Weinlese 22).

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.

Zu Gast bei Gina und Urs Chiara

Tavolata mit wilden Kräutern und Biowein

Sie ist eine leidenschaftliche Wildkräuterköchin, er ein passionierter Weinliebhaber: Ideale Voraussetzungen, um Gäste zu verwöhnen. Eine Tavolata bei Gina und Urs Chiara im bündnerischen Almens ist ein kulinarisches und gesellschaftliches Erlebnis. Delinat-Weine spielen dabei eine wichtige Rolle.

In stiller Abgeschiedenheit des Domleschg steht am Rande des Dorfes Almens oberhalb von Thusis das uralte, schmucke Pardienu-Haus. Hier leben seit 1992 Gina und Urs Chiara. Vieles am und im Haus ist noch so, wie es immer war: In der funktional eingerichteten Küche wird auf einem holzbefeuerten Specksteinherd gekocht, in der Stube sorgen altes Holz, kleine Fenster, die tiefhängende Diele, ein Tavetscher Ofen und ein grosser Tisch für Gemütlichkeit. Bis zu 25 Mal pro Jahr öffnen Gina und Urs ihr kleines Reich für eine Tavolata mit maximal 12 Gästen.

Tavolata? Darunter versteht man eine gesellige Tafelrunde an einem grossen Tisch. Eine Speisekarte gibt es nicht – was auf den Tisch kommt, ist Überraschung pur. Ob sich die verschiedenen Gäste kennen oder nicht, spielt keine Rolle. Im Laufe des Abends, wenn das mehrgängige Menü aufgetragen und die passenden Weine dazu ausgeschenkt werden, kommt man sich durch lebhaftes Tischgespräche so oder so näher.

Aromatische Beinwellblätter aus freier Natur bringen Würze in frische Salate und Gemüsegerichte.



Gina Chiara auf ihrem Wildkräuterstreifzug.

Am Vortag macht sich Gina mit ihrem Korb auf einen Streifzug durch die Wiesen und Wälder der Umgebung und sammelt ein, was die Natur für die Küche gerade hergibt. Beinwell, wilder Lauch, Wegerich, Melden, Rotklee, Leimkraut und Hirtentäschchen sind es an diesem schönen Frühlingstag Ende Mai, als wir mit ihr unterwegs sind. Was noch fehlt, holt sie sich in ihrem eigenen Garten. Dann zieht sich die gelernte Haus- und Handwirtschaftslehrerin in die Küche zurück und bereitet die Gerichte mit den frischen Zutaten vor.

Hauptrolle für Delinat-Weine

Derweil empfängt Urs die Gäste zum Aperó in seinem reich bestückten, verwinkelten Weinkeller. Hier schlummern über 150 verschiedene Weine. Knapp die Hälfte davon stammt aus dem Delinat-Sortiment. Dazu kommen einige Küferweg-Weine sowie Gewächse aus der Bündner Herrschaft, dem Tessin, der Westschweiz und dem Veltlin. «Bio beim Wein ist mir wichtig, aber nicht das einzige Kriterium», sagt Urs Chiara, der beruflich ein Büro für soziale Projekte und Vernetzung (SoliWerk) führt. Zu den Delinat-Weinen ist er vor vielen Jahren via DegustierService gekommen. «Mit dem Degustierpaket habe ich das umfassende Sortiment kennen und schätzen gelernt. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist ausgezeichnet und die Weine passen gut zu unserer Küche



Tavolata

Gina und Urs Chiara bieten geschlossene und offene Tavalatas mit maximal 12 Personen sowie einen Sammel- und Kochkurs an. Für eine geschlossene Tavolata kann man einen individuellen Termin vereinbaren. Einzelpersonen, Paare oder kleine Gruppen melden sich für eine offene Tavolata an.

2./3. September 2011: Einmal im Jahr gibt es eine Tavolata auswärts. Diesmal bei der Künstlerin Katrin Zutter in Jens bei Biel.

24. September 2011: Sammel- und Kochkurs in Bergün

7. Oktober 2011: Offene Tavolata zu Delinat-Weinen

12. November 2011: Offene Tavolata
Weitere Daten auf Anfrage.

Die offenen Tavalatas beginnen um 19 Uhr mit einem Apéro im Weinkeller. Anschliessend mehrgängiges Überraschungsmenü mit passenden Weinen (nach eigener Wahl oder gemäss Empfehlung von Urs Chiara). Preis pro Person: CHF 110.– inklusive Apéro und Getränke, ausser Wein und Grappa (Preise nach Weinkarte).

Anmeldung bei tavolata@soliwerk.ch oder Telefon +41 (0)81 630 10 40 / 42.



Während Gina aus wilden Kräutern und bunten Blüten herrliche Salate auf den Tisch zaubert, sucht Urs im Weinkeller die passenden Weine für die Tavolata aus. Meistens in der engeren Wahl: Delinat-Weine, z. B. der Osoti.



mit frischen Produkten aus der Natur. Deshalb spielen sie bei den Tavolatas oft eine Hauptrolle», erzählt er. Zu seinen persönlichen Favoriten gehören der Il Conventino aus der Toscana, der Reserva Martí von Albet i Noya sowie der Osoti aus der Rioja. «Den Osoti habe ich seit vielen Jahren im Keller. Er ist eine sehr schöne Wahl als Einstieg in eine Tavolata», sagt Urs.

Mit jedem Gang steigt die Stimmung

Nach dem Aperò gehts hinauf in den ersten Stock, wo Gina ihrer Kreativität unterdessen

freien Lauf gelassen hat. Schon der Salat mit vielen frischen Wildkräutern und bunten Blüten sorgt für Begeisterung. Diese nimmt mit jedem zusätzlichen Gang noch ein bisschen zu. Bis schliesslich Urs wieder am Zug ist und mit Käse und einer letzten Flasche Rotwein einen würdigen Schlusspunkt setzt. Nicht selten ist dann Mitternacht schon vorbei und manch einer ist froh, hat er sich in Almens oder einem der Nachbardörfer zuvor eine Übernachtungsmöglichkeit reserviert.

Hans Wüst

Osoti – der moderne Rioja

Die WeinLese befragte David Rodriguez, Einkäufer für Spanien, zum Rioja Osoti:

Die Kundenbewertungen auf dem Internet fallen für den Osoti mehrheitlich euphorisch aus. Überrascht?

David Rodriguez: Überrascht nicht, aber es freut mich, wenn der Wein mehrheitlich gut bewertet wird.

Was ist das Spezielle an diesem Wein?

In der Rioja gab es bislang vier Qualitätsstufen; Jovén, Crianza, Reserva und Gran Reserva, wobei sich diese Weine oft nur durch die Dauer der Reifung unterscheiden. Einige Winzer begannen Weine herzustellen, die nicht in dieses vorgeschriebene Korsett passen; Semicrianzas oder Robles, die weniger lange im Barrique lagen. Weine mit neuer Stilistik, mit mehr Frucht wie eben der Osoti.

Warum passt der Osoti so gut zu den Gemüsegerichten von Gina Chiara?

Er hat eher wenig Tannin, ist rund und geschmeidig und mit seiner Frucht harmonisiert er prima mit verschiedensten Gemüsen, insbesondere mit geschmorten und gebratenen. Aber auch eine Wurst schmeckt gut zum Osoti. Ich erinnere mich an ein Picknick mit den Geschwistern Ruiz vom Weingut Osoti; da gab es ganz klassisch Chorizo, die Paprikawurst, Jamón Serrano, den Rohschinken, Oliven und Brot. Mir schmeckt dazu aber auch eine Menestra Riojana (Gemüse Eintopf mit Lammfleisch), ein geschmortes Kalbskarree mit Gemüsebeilagen oder, vielleicht etwas gewagt, sogar gegrillte Makrelen.





DIE SCHÖNE

Sizilien kann ein paar Hässlichkeiten nicht verbergen. Daneben dominiert viel Schönes: reizvolle Landschaften, reiche Kultur, gutes Essen, feine Weine und liebenswürdige Menschen wie Massimo Maggio. Der Biowinzer aus Vittoria hat einen wunderbaren neuen Wein gekellert. Der Bonarossa steht für die schöne Seite Siziliens.

Text: Hans Wüst, Fotos: Marçal Font/Hans Wüst



BONAROSSA

SEITE SIZILIENS

«Andiamo alla natura», drängt Massimo Maggio zum Aufbruch. Er sagt es am Rande des wenig attraktiven Industriegebietes seiner Heimatstadt Vittoria. Hier im Süden Siziliens sind die Gegensätze gewaltig. Viele landschaftliche Reize schlummern im Schatten hässlicher Industriegewächsen oder unter grossflächigen Treibhäusern aus Plastik und Glas, wo auf Teufel komm raus Tomaten und Frühgemüse für ganze Europa produziert werden.

Also fahren wir los, um die andere, landschaftlich reizvolle Seite Siziliens zu entdecken. Das geht unerwartet schnell: Auf der Fahrt von Vittoria zu den nahe gelegenen Rebbergen von Santa Tresa verstopft ein Schafhirte mit seiner Herde die enge Strasse. Ein Bild wie vor 100 Jahren! Massimo stoppt den Wagen am rechten Strassenrand und wartet geduldig, bis die blökenden Tiere vorbeigezogen sind. «Da hinten sind die Rebberge», stachelt er unsere Neugier an. Als bald sind wir mittendrin und damit bereits nahe am Paradies: Zwischen den Rebzeilen leuchtet bunte Blumenpracht. Mitten in den Weinbergen betören herausgeputzte Kräutergärten als duftende Inseln. Oliven-, Maulbeer-, Kaki-, Mandel-, Orangen- und Mandarinenbäume verführen da und dort mit heranreifenden oder bereits vollreifen Früchten. «Das ist Sizilien, wie ich es mir wünsche», sagt Massimo Maggio.

Von einem alten Brunnen und unreinen Seelen

Ein Pozzo – ein restaurierter, alter Ziehbrunnen – markiert den Zugang zum Weinberg. Der Legende nach soll hier im Mittelalter ein durstiger Mönch auf der Suche nach Wasser eine Quelle entdeckt haben. Massimo bittet zur Wasserpumpe: «Wer keine reine Seele hat, schafft es nicht, hier Wasser hochzupumpen», scherzt er und fordert alle Anwesenden zu einem Versuch auf. Tatsächlich schaffen es nicht alle auf Anhieb, frisches Wasser an die Oberfläche zu befördern...

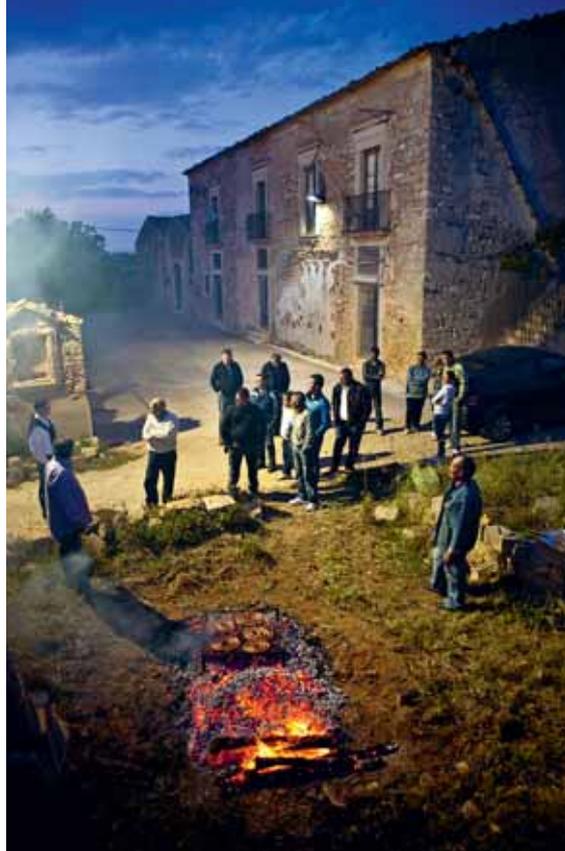
Reine Seele hin oder her – auf roter Erde (Terra Rossa) gedeihen hier Nero d'Avola, Merlot und Cabernet Sauvignon prächtig. Aus diesen Traubensorten keltert Massimo Maggio den neuen, fruchtig-würzigen Bo-

narossa. Ein Wein, der wundervoll mit uniformer sizilianischer Massenware kontrastiert und die schönen Seiten der Sonneninsel in sich vereint.

Eingebettet zwischen dem Meer und dem 750 Meter hohen Monti Iblei profitieren die Weingärten von Santa Tresa von einem günstigen Mikroklima. Die salzigen Winde, die vom Meer her wehen, wirken hier wie ein Ventilator. Die in den Rebzeilen heranreifenden und später von Hand gelesenen Trauben werden also stets gut belüftet, sodass sich kaum krankheitsfördernde Feuchtigkeit breit machen kann. «So kommen wir mit kleinen Mengen an Kupfer und Schwefel zur Krankheitsbekämpfung aus», erzählt der Winzer.

Rechts: Feuertaufe für den Bonarossa bei der Villa Santa Tresa.

Unten: Im neu angelegten Rebberg von Massimo Maggio am Lago Biviere ist die Begrünung eben gemäht worden.





Oben: Delinat-Önologin Martina Korak versucht sich unter den Augen von Massimo Maggio mit Erfolg im Wasserpumpen.

Unten: Duftende Kräutergärten sorgen für Vielfalt und Abwechslung in den Weinbergen.

Gelage in der alten Villa

Plötzlich taucht auf unserem Spaziergang durch die Reben die alte, etwas baufällige Villa Santa Tresa auf. Sperberaugen erkennen über dem Eingangstor die Jahrzahl 1697. Im kleinen, vorgelagerten Park lockt ein Labyrinth mit über zwei Meter hohen Mauern zum Versteckspiel. In den kühlen, dunklen Kellern erinnern alte, noch intakte Wein- und Ölpresen an längst verflossene Zeiten. Das in seiner Substanz noch gut er-

haltene Wohnhaus ist verwaist. Nur die Erntearbeiter nutzen es während der Ernte noch als willkommene Übernachtungsmöglichkeit. Massimo Maggio möchte die alte Villa vollständig renovieren und künftig als Gästehaus nutzen. Bereits hat er im Erdgeschoss eine gemütliche Cantina eingerichtet, wo sich vorzüglich tafeln und Wein verkosten lässt. Was jetzt gleich geschieht. Ein «leichter Lunch» ist angesagt. Daraus wird, für südländische Verhältnisse nicht ungewöhnlich, ein regelrechter Feldzug durch die typisch sizilianische Küche: Scaccia con Capuliatu, eine Art Foccacia mit getrockneten Tomaten; das berühmte, süß-saure Gemüsegericht Caponata; Arancini, die gefüllten und frittierten Reisbällchen; Oliven und eine unwiderstehliche Parmigiana (Gemüselasagne) stehen bereit. Und als krönender Abschluss natürlich ein typisches Dolce: Cannoli – süsse Gebäckröllchen mit frischem Ricotta. Das Paradies auf Erden ist nochmals ein Stück näher gerückt.

Ein Cincin auf den Bonarossa

Das reichhaltige Mittagsbuffet ist, wenn wundert, nicht viel mehr ein kleiner Vorgeschmack auf einen noch opulenteren Abend. Der Capo hat sein Personal heute an gleicher Stätte zur Betriebsfeier geladen. Bonarossa, der neue Delinat-Wein, wäre natürlich schon Grund genug für ein ausgelassenes Fest, doch es gibt gleich noch eine Goldmedaille zu feiern, die Massimo Maggio mit einem seiner Weine an einem Wettbewerb eingheimst hat.

Als über der Villa Santa Tresa langsam die Dämmerung hereinbricht, geht es los. Im Garten lodert ein offenes Feuer. Im fahlen Licht der gelb leuchtenden Mondsichel züngeln Flammen als gespenstische Schatten auf dem uralten Villengemäuer. Aus einem mobilen CD-Player erschallt sizilianische Volksmusik mit rockigen Tönen. Laura, die stets muntere Sekretärin, gibt spontan eine Tarantella zum Besten. Der rassige süditalienische Volkstanz bringt Stimmung in die Runde. Allmählich ersticken die Flammen des Feuers in der zunehmend stärker glühenden Kohle. Jetzt sind Giovanni und Salvatore an der Reihe. Kiloweise legen sie Salsiccia, Pancetta und Vitello auf den riesigen Rost über der tief-

roten Glut. In der Art eines Priesters sprengt Giovanni von Hand grosszügig Salz über das brutzelnde Fleisch. Drinnen in der Cantina bauen die Frauen ein feudales Salat- und Gemüsebuffet auf. Ein ausgelassener Abend mit Speis und Trank nimmt seinen Fortgang. Der Bonarossa gibt sich unwiderstehlich und besteht seine Feuerprobe mit Bravour.

Im Barriquekeller wird Geschichte wach

Dann, zu später Stunde, neigt sich die gesellige Tafelrunde langsam dem Ende ent-

MAGGIO VINI

hrw. Die Familie Maggio zog in den 1950er-Jahren von Marsala an der Westküste Siziliens in den Süden nach Vittoria, wo sie das Weinbauunternehmen Maggio Vini aufbaute. Es wird heute vom ausgebildeten Önologen Massimo Maggio und seiner Schwester Barbara geführt. Massimo Maggio ist mit Francesca verheiratet und hat vier Kinder, nämlich die Söhne Andrea (13) und Adriano (2) sowie die Töchter Alessia (11) und Arianna (4). Die Familie lebt in der Stadt Vittoria – im Sommer verlegt sie ihren Wohnsitz jeweils an den vorgelagerten Ferienort Scoglitti direkt am Meer.

Maggio Vini bewirtschaftet im Süden Siziliens drei eigene Weingüter. Hinzu kommt eine enge Zusammenarbeit mit dem Weingut Antico Feudo San Giorgio im Norden Siziliens, nahe der Hauptstadt Palermo. Alle vier Weingüter wirtschaften nach kontrolliert biologischem Anbau. Die Trauben werden von Hand gelesen und in der eigenen Kellerei am Stadtrand von Vittoria sorgfältig verarbeitet. Für die Reben bei Maggio Vini ist Angelo Marancio zuständig.

Angelo Marancio (links) mit Massimo Maggio



gegen. Draussen ist es tiefe Nacht geworden. Zeit für einen letzten Schlummertrunk im altherwürdigen Barriekeller der alten Villa. Bei Kerzenlicht und in fast andächtiger Stille erzählt Massimo Maggio von einer Zeit, als sizilianischer Wein noch als offene Massenware zusammen mit Getreide und Öl übers Meer in alle Welt hinaus verschifft wurde. Der Fluss Ippari, der in der Nähe von Vittoria ins Meer mündet, gehörte einst zu den wichtigsten Weinstrassen der Welt. Besonders französische Weinhändler entdeckten um 1900 die dunklen und alkoholreichen Rotweine aus Nero d'Avola und Frappato als günstige

Farbgeber für etwas schmalbrüstige Bordeaux-Weine.

Erst ab 1980 kamen die sizilianischen Winzer selber auf den Geschmack, im grossen Stil eigene, qualitativ gute Flaschenweine zu produzieren. Die Weingärten der Insel, bislang fast ausschliesslich mit autochthonen Reben bestockt, wurden mit Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot oder Syrah ergänzt. «Jetzt benutzen wir solche internationalen Sorten, um unsere Weine zu verfeinern», lacht Massimo Maggio und prostet im schummrigen Licht ein letztes Mal mit einem Glas Bonarossa in die Runde. Dann ist die nötige Bettschwere erreicht und definitiv Zeit für Nachtruhe.

oder nach Afrika auf einen paradiesischen Rastplatz treffen. Parkdirektor Emilio Giudice, der auch das kleine Reservats-Museum führt, ist ebenfalls ein Verbündeter von Massimo Maggio. Gemeinsam kämpfen beide für mehr Natur auf Sizilien. Nicht gerade ein Sisypusarbeit, aber doch hartes Brot: Immerhin konnten sie bislang rund ein Dutzend Landwirtschaftsbetriebe gewinnen, die Interessen an biologischem Gemüseanbau ohne grossflächige Treibhäuser signalisieren. Ein Tropfen auf den heissen Stein, bei insgesamt rund 3000 Betrieben auf der ganzen Insel. Nichtsdestotrotz halten die beiden Pioniere unbeirrt an ihrer Vision fest: «Gela ist heute die Stadt mit der geringsten Lebensqualität in ganz Europa. Im Jahr 2020 wird es die Stadt mit der höchsten Lebensqualität sein», strotzt Emilio Giudice vor Zuversicht. Auch das: Sizilien von der schönen Seite!

AUSFLÜGE UND GUTES ESSEN

Ausflüge

Neben Ragusa Ibla sind drei weitere Barockstädte im Südosten Siziliens sehenswert: Die antike Weltstadt Syrakus ist ein archäologischer Hotspot, Noto gilt als «Hauptstadt des sizilianischen Barocks» und das kleinere Modica verführt mit seinen berühmten Schokoladengeschäften.

Gut essen

Ristorante La Rusticana, Via XXV Aprile 65, Ragusa Ibla, Tel. 0932/227981, Di geschlossen, 20 bis 25 Euro. Commissario Montalbanos Lieblingsrestaurant.

Cucina eVino, Via Orfanotrofia 91, Ragusa Ibla, Tel. 0932/686447, Mi geschlossen, 25 bis 35 Euro. Ausgezeichnetes Slow-Food-Lokal in schönem Ambiente mit Terrasse.

Osteria dei Sapori Perduti, Corso Umberto I, 228/230, Modica, Tel. 0932/944247. Das gemütliche Lokal in einem der ältesten Gebäude im Zentrum von Modica bietet hochwertige, traditionelle sizilianische Küche zu vernünftigen Preisen. www.osteriadeisaporiperduti.it

La Locanda del Colonello, Vico Biscari 6, Modica, Tel. 0932/752423, nur abends, Mi geschlossen, ab 22 Euro. Neue Osteria mit filmreifem Interieur und bewährter Küche.

Trattoria del Carmine, Via Ducezio 9, Noto, Tel. 0931/838705. Mo geschlossen, ausser im Sommer. Von Einheimischen gern besuchter Familienbetrieb mit traditioneller Küche zu moderaten Preisen.

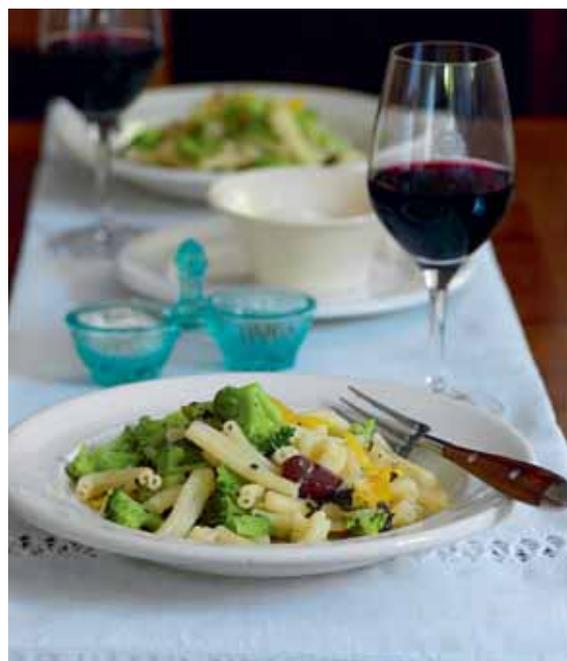
Don Camillo, Via Maestranza 96, Syrakus, Tel. 0931/67133, So geschlossen. Historisches Restaurant mit ausgezeichneten Antipasti, erstklassiger Fischküche und guter Weinauswahl. Gehobene Preisklasse.

www.ristorantedoncamillosiracusa.it

Vorkämpfer für mehr Ökologie

Am nächsten Tag geht die Fahrt westwärts in den rund 200 Hektar grossen Naturpark Biviere di Gela nahe der Hafenstadt Gela. Das Naturreservat steht in krassem Kontrast zu den rauchenden Kaminen der Ölraffinerie am Horizont. Russiger Dunst verschleiert dort die strahlende Sonne und sorgt für eine gespenstische Atmosphäre. «Ein Schandfleck», gesteht Massimo Maggio. Zusammen mit ein paar Gleichgesinnten versucht er, der Natur in dieser Region wieder mehr Achtung zu verschaffen. Ein schwieriges Unterfangen: «An industriellen Anlagen wie der Raffinerie oder den Gewächshäusern hängen eben Tausende von Arbeitsplätzen», zeigt der Biowinzer Verständnis dafür, dass Verbesserungen höchstens in kleinen Schritten möglich sind. Für Massimo jedoch kein Grund, sein Engagement zu drosseln. Dies gilt insbesondere für den Rebbeg am Lago Biviere innerhalb des Reservates, den er gemeinsam mit Giuseppe Casano nach streng biologischen Kriterien bewirtschaftet. In Zusammenarbeit mit dem Delinat-Institut wird dieser derzeit zu einem Modellweingarten mit zahlreichen Fruchtbäumen, Hecken und biologischen Hotspots mit Aromakräutern sowie mit Stein- und Holzhäufen als Behausung für Reptilien und andere Tiere aufgewertet.

Neben Reben gedeiht bei Maggio Vini auch Getreide, aus dem feine Biopasta wie die Bonarossa-Caserecce entsteht.



Ein Vogelparadies

Direkt am See hat die Natur völlig freien Lauf. Davon profitieren Hundertausende von Zugvögeln, die hier auf ihrer Reise von

NEU: BONAROSSA

hrw. Ein fruchtig-würziger Rotwein, der Süditalien von seiner schönsten Seite zeigt und zu Pasta genauso passt wie zu regional-typischen Gemüsegerichten: Mit diesem Ziel vor Augen machte sich Önologin und Delinat-Weinentdeckerin Martina Korak auf die Suche nach einem neuen, preiswerten Alltagswein aus Italien, der hohen Anforderungen an Qualität und Ökologie genügt. Fündig wurde sie schliesslich bei Biowinzer Massimo Maggio in Sizilien. «Er ist genau so herausgekommen, wie wir uns das vorgestellt haben», freut sich Martina Korak. «Es ist ein Wein mit starker Persönlichkeit und doch diskret. Seine aussergewöhnliche, natürliche Struktur tritt am besten zutage, wenn man ihm etwas Zeit im Glas gibt.» Die Trauben für den Bonarossa wurden in der zweiten Septemberhälfte von Hand in ökologisch intakten Weinbergen gelesen, die sich in der Region um Vittoria zwischen dem Meer und den sich bis auf fast 1000 m erhebenden Monti Iblei ausdehnen. Die Trauben wurden anschliessend während acht Tagen traditionell im Stahltank vergoren. Es folgte ein Ausbau während sechs Monaten im Stahltank und danach während drei weiteren Monaten in der Flasche.

Bonarossa

Rosso Sicilia IGT 2010



Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot



Bis Ende 2014 lagerfähig



Intensives Rubin, am Rand mit lebendigen violetten Nuancen; wohlriechende Frucht, die an Pflaume, Brombeeren, Kirsche und Heidelbeere erinnert, Gewürznelke, schwarzer Pfeffer; kraftvolle, ausdrucksstarke Geschmeidigkeit, eigenständiger Charakter, seidige Tannine.



Pasta wie Caserecce Bonarossa, Caponata (süss-saures Gemüse mit Auberginen), Arancini (gefüllte Reisbällchen)

Artikel 3389.10

CHF 10.90, € 7,90 (11 € 10,53)

Mehr Infos, Rezepte, Bilder und Video unter www.delinat.com/3389.10

PASTA UND BONAROSSA FÜR GENIESSER

Die Rezepte zu diesen beiden Pastagerichten (links) zusammen mit 500 g Pasta Caserecce erhalten Sie gratis zu jedem Originalkarton mit 6 Flaschen Bonarossa, Rosso Sicilia



AUF DEN FÄHRTEN VON COMMISSARIO MONTALBANO

Maggio-Land ist auch Montalbano-Land: Dort, wo der neue Bonarossa herkommt, macht Andrea Camilleris legendärer Commissario Montalbano seit Jahren mit seinen unkonventionellen Methoden Jagd auf Verbrecher.

Wäre Massimo Maggio nicht Weinbauer, sondern Schauspieler – er wäre die Idealbesetzung für die Rolle des Commissario Montalbano in den verfilmten Kriminalromanen von Andrea Camilleri. Nicht nur optisch geht der Biowinzer mit seiner robusten Statur, seinem kräftigen, graumelierten Haar und seiner natürlichen Autorität problemlos als glaubwürdiger Commissario durch – auch punkto Charakter, Mentalität und Vorlieben ähneln sich die beiden. Kein Wunder, mag Massimo Maggio die Krimis mit dem etwas kauzigen Montalbano. Was liegt also näher, als sich mit dem Winzer auf die Spuren des Commissario zu machen. Es ist eine Tour zu attraktiven Schauplätzen, die immer wieder als Filmkulisse dienen und zu den kulturellen und gastronomischen Höhepunkten im Südosten von Sizilien gehören.

Filmreifer Palazzo

Die Reise beginnt mit einer Fahrt zum Palazzo Donnafugata südlich von Vittoria. In den Montalbano-Krimis taucht dieses Schloss als Villa von Mafiaboss Balduccio Sinagra auf. «Es dient auch sonst oft als Filmkulisse», erzählt Massimo bei einem Rundgang durch einige der 120 Zimmer, in denen noch immer ein Hauch von adeliger Wohnkultur weht. Zum Beispiel für den Filmklassiker *Il Gattopardo* (Der Leopard) von Luchino Visconti. Ein Ausflug zum vielbesuchten Palazzo lohnt sich nicht zuletzt auch wegen Giovanni Virgadavola. Als letzter Cantastorie (theatralischer Geschichtenerzähler) Siziliens erzählt er hier Tag für Tag wortgewaltig und gestenreich die spannende Geschichte des Schlosses.

Montalbano-Haus am Meer

Dann geht die Fahrt weiter südwärts nach Punta Secca ans Meer. Hier steht direkt am Wasser «La casa di Montalbano». In den Film-Krimis ist es das Zuhause des Commissario. In Wirklichkeit ist das Montalbano-Haus eine kleine, sympathische Pension (Bed & Breakfast) mit atemberaubendem Meerblick.

Auf nach Ragusa Ibla

Nächste Station ist das zum Unesco-Kulturerbe gehörende Barockstädtchen Ragusa Ibla. Das Ristorante La Rusticana mitten in der Altstadt ist im Film Montalbanos Lieblingswirtshaus. Für Massimo Maggio gehört das Rusticana aber auch in der realen



Welt zu den bevorzugten Adressen, wenn er mal auswärts essen geht. Fast filmreif gehts gleich nebenan auch im Circolo San Giorgio zu und her. Hier treffen sich rüstige Rentner zu Diskussion, Lektüre und Kartenspiel. Als wir zum Fototermin bitten, werfen sich alle lautstark in Pose – Fellini lässt grüssen!



Italianità pur: Giovanni Virgadavola, der letzte Cantastorie Siziliens; Männertreff im Circolo San Giorgio und die verführerischen Auslagen von Gelati di vini in Ragusa Ibla.

Nur ein paar Schritte weiter, auf der Piazza del Duomo, führt Michele Rosso, ein Freund von Massimo Maggio, das kleine Lokal Gelati DiVini. Als Besonderheit gibt es in diesem Laden Eis mit Weinaroma. Und natürlich Weine von Maggio. Ein schöner Ort, um unsere Montalbano-Maggio-Tour mit einem Gelato al Moscato abzuschliessen.

Hans Wüst



Ragusa Ibla ist eine von mehreren wunderschönen Barockstädten im Südosten von Sizilien.

SIZILIEN- REISE

Der auf kulinarische Reisen spezialisierte Berliner Reiseveranstalter Sapiro bietet in Zusammenarbeit mit Delinat im Frühling und Herbst 2012 je eine kulturell-kulinarische Entdeckungsreise in den Südosten von Sizilien an. Neben einem Besuch auf dem Weingut von Massimo Maggio stehen weitere Weingüter, Kochkurse sowie Ausflüge in die Barockstädte Ragusa Ibla, Modica und Syrakus auf dem Programm. Die Teilnehmerzahl pro Reise ist auf 12 Personen beschränkt. Delinat-Kunden bietet Sapiro einen speziell günstigen Preis.

Detailprogramm unter www.sapiro.de/delinat





ARANCINI

Ein sizilianisches Gericht, das an die allgegenwärtigen Orangen auf der Insel erinnert.

Zutaten für 4 Personen

- 300 g Risotto Arborio
- 150 g Geflügelfleisch, fein gehackt oder sehr fein geschnitten
- 50 g Erbsen
- 50 g Zwiebeln, fein gehackt
- 50 g Staudensellerie, fein gehackt
- 1 EL Tomatenmark
- 4 EL Olivenöl
- 0,1 g Safran gemahlen (1 Tütchen)
- 50 g geriebener Pecorino siciliano (Schafhartkäse)
- 2–3 Eier
- $\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe
- 70 g Brotbrösel (Paniermehl)
- Mehl, Salz, frisch gemahlener weisser Pfeffer
- Olivenöl zum Ausbacken (Frittieren)

Zubereitung

Geflügelfleisch, Zwiebeln und Staudensellerie anbraten, Tomatenmark beifügen und 5 Minuten schmoren. Erbsen und 80 ml Wasser daruntermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Masse auskühlen lassen.

Reis in 3 EL Olivenöl andünsten, Safran beifügen und Gemüsebrühe dazu giessen. Zugedeckt 20 Minuten gar ziehen lassen. Etwas auskühlen, dann den geriebenen Pecorino und 1 Ei untermischen und den Reis ganz auskühlen lassen.

Ein Esslöffel Reis in der Hand zu einer Kugel formen, eine Vertiefung hineindrücken, etwas Fleisch-Gemüsefüllung hineingeben und mit einem Esslöffel Reis verschliessen. Eine feste Kugel formen. Die Reiskugel in Mehl, dann im zerquirten Ei, und zuletzt in den Brotbrösel wenden. Im heissen Olivenöl ca. 5 Minuten goldbraun ausbacken. Kugeln auf einer dicken Lage Küchenpapier entfetten.

Anrichten:

Jede Kugel nach Belieben mit einer Nelke und einem Lorbeerblatt (oder gar einem Orangenblatt) schmücken. Heiss oder lauwarm mit einem Glas Rotwein Bonarossa servieren.

Tipp: Reis gar kochen und mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen, damit er nicht an den Händen klebt.

MACHEN SIE MIT BEI
UNSEREM WETTBEWERB
ZUM PASTA-KOCHEN.
ALLES ÜBER DEN WETT-
BEWERB UND DIE PREISE
FINDEN SIE AUF SEITE 20.

kurz & bündig Einfach frisch, einfach köstlich,

hrw. **Wild auf Pflanzkohle.** Die Delinat-Winzer Timo Dienhart (Römerkelter, Mosel), Antoine Kaufmann (Château Duvivier, Provence), Volker Paul Weindel (La Tour des Vidaux, Provence), Albet i Noya (Penedès), Carlos Laso (Pago Casa Gran, Valencia) und Massimo Maggio (Sizilien, Italien) haben grössere Mengen Pflanzkohle geordert. Ziel ist eine Verbesserung der Bodenstruktur und der natürlichen Nährstoffzufuhr. Mehr unter www.delinat-blog.com/grosser-biokohle-versuch-gestartet/

Honig aus Bulgarien. Auf einer ausgedehnten Reise durch Bulgarien konnten sich David Rodriguez und Hans Wüst bei zehn Bioimkern von der naturnahen Honigproduktion in diesem nach wie vor armen Land überzeugen. Erstaunliches Fazit: Echte Probleme mit Krankheiten wie der Varroa oder mysteriösen Bienensterben bekundet kein einziger der zehn besuchten Bienenzüchter. Für die gute Gesundheit ihrer Völker machen die Imker die vielerorts noch wilde, unberührte Natur ohne schädliche Umwelteinflüsse, die Zucht eigener Königinnen und den Verzicht auf Zufütterung im Winter verantwortlich. Im Delinat-Sortiment sind aus Bulgarien Akazien-, Blüten- und Korianderhonig erhältlich. Mehr unter www.delinat-blog.com/ein-glueckliches-leben-dank-bienenzucht/

Auf Schneckenjagd. Weingüter, welche höchste ökologische Anforderungen gemäss den neuen Delinat-Richtlinien 2010 erfüllen, werden künftig mit 3 Schnecken ausgezeichnet. Aufgrund der jüngsten Kontrollen erreichte noch kein Weingut das Top-Niveau. Doch drei Betriebe erzielten bereits anspruchsvolle 2 Schnecken. Es sind dies das deutsche Weingut Pflüger in der Pfalz, das österreichische Weingut Meinklang im Burgenland sowie die italienische Genossenschaft Elorina (Azienda Agricola Rosario Cicazzo) auf Sizilien.

Buchtipps



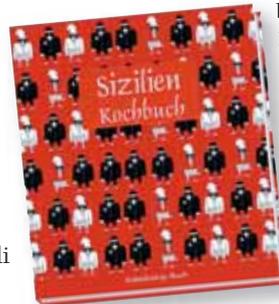
Geheimnisvolles Sizilien

pek. Maria Bassotto ist eine leidenschaftliche Köchin. Ihre Tochter Cettina Vicenzino sammelte ihre Rezepte und vereint im Buch *Mamma Maria! 75* davon. Dazwischen erzählt ihre Schwester Giusi kurze Geschichten aus dem sizilianischen Alltag. Das wohl berühmteste Gemüse der sizilianischen Küche ist die Aubergine. Sie kam über Asien, Arabien und Spanien nach Sizilien und ist Basis der wohlschmeckenden Caponata. Allein schon die geheimnisvollen Namen wecken den Appetit: «ciuri di cucuzza chini» (gefüllte Kürbisblüten), «sasizza 'ccu finucchiu» (Fenchelbratwurst) oder die berühmten Reisbällchen «arancini siciliani». Ein Augenschmaus mit vielen, prächtigen Bildern.

Cettina Vicenzino

Mamma Maria! Familienrezepte aus Sizilien

224 Seiten, 230 Farbfotos, 75 Rezepte
Christian Verlag München
ISBN 978-3-88472-948-9
CHF 37.90 / DE € 24,95 / AT € 25,70



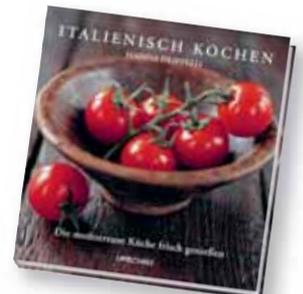
Einfluss der Araber

pek. Siziliens Küche ist geprägt von den Einflüssen seiner Eroberer, ausführlich beschrieben in der Einleitung zu diesem preiswerten Kochbuch. Insbesondere die Araber, oder Sarazenen, wie man sie auch nannte, brachten zahlreiche Lebensmittel nach Sizilien: orientalische Gewürze, Zitrusfrüchte, Reis. Zwischen den Rezepten findet man immer wieder Erklärungen zu wichtigen Produkten wie Mandeln, Tomaten, Käse, «pizze e pane», Kräutern und Gewürzen sowie Torrone, dem sizilianischen Nougat. Ein Schnäppchen!

Mariapaola Dèttore

Sizilien Kochbuch

120 Seiten, über 60 landestypische Rezepte, reich bebildert.
Kaleidoskop Buch – Christian Verlag München
ISBN 978-3-88472-857-4
CHF 15.90 / DE € 9,95 / AT € 10,30



Italienisch kochen

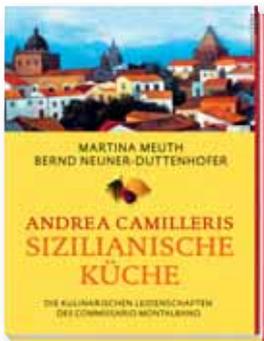
pek. Ein farbenfroher Querschnitt durch die italienische Küche mit einer ausführlichen Einleitung. Übersichtlich gegliedert in die Kapitel Antipasti, Primi, Secondi, Contorni, Pane e pizze und Dolci. Grosszügig bebildert, kurz und einfach beschrieben, mit Angaben zu Nährwert und Gesundheitstipps: Im Nu fühlt man sich mitten in Italien!

Marina Filippelli

Italienisch kochen

Die mediterrane Küche frisch geniessen
160 Seiten, über 80 Rezepte mit Farbfotos
Neuer Umschau Buchverlag
ISBN 978-3-86528-274-3
ca. CHF 25.- / DE € 16,90 / AT € 17,40

einfach italienisch



Commissario Montalbano greift zu

pek. Die kulinarischen Leidenschaften des Commissario Montalbano sind in diesem Buch genüsslich zusammengefasst, immer wieder gespickt mit Kurztexten aus Camilleris Krimis. Berührend das Vorwort von Andrea Camilleri, in dem er erzählt, wie er vom Arzt auf strenge Diät gesetzt wurde: «Eine Weile war ich versucht, meine Romanfigur krank werden zu lassen, damit es ihr genauso schlecht erginge wie mir. Dann wurde mir klar, dass das purer Neid war. Ich lasse Montalbano also weiterhin gut essen, und wenn ich Lust auf eine Speise habe, die mir strengstens verboten ist, Sorge ich in der einen oder anderen Erzählung dafür, dass er sie sich zu Gemüte führen kann.»

Aber auch die Ursprünge der sizilianischen Küche werden beleuchtet und man erfährt, was von vergangenen Herrschern in Sizilien zurückgelassen wurde: Oliven, salzige Ricotta, Honig, Mandeln und Wein von den Griechen, Saubohnen und Bratwürste von den Römern, Gewürze und pikante Käse von den Byzantinern, Zuckerrohr, Zitrusfrüchte, Jasmin und die berühmten gefüllten Reisbällchen «arancini» von den Arabern sowie getrockneter Fisch von den Normannen.

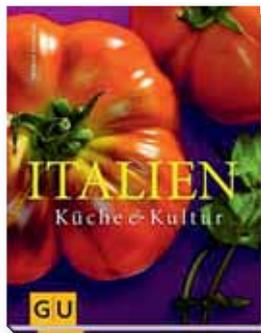
Martina Meuth / Bernd Neuner-Duttenhofer

Andrea Camilleris sizilianische Küche

256 Seiten, 250 farbige Fotos, 90 Rezepte
editionLübbe

ISBN 3-7857-1570-6

CHF 37,90 / DE € 24,90 / AT € 25,60



Gefüllte Orangen

pek. Eine kulinarische Reise durch Italien in 17 Etappen. Ein Lesebuch, ein Bilderbuch, ein Kochbuch – ein Buch für Geniesser. Was es besonders wertvoll macht: Es ist vielseitig, nicht bloss eine Sammlung von Rezepten. Regionen und Traditionen werden beschrieben, bereichert mit eindrücklichen Bildern, zwischendurch sogar in schwarzweiss – heute ein Hingucker! Besonders fasziniert hat mich das Kapitel «Sizilien duftet». Unglaublich, was Erde und Meer alles bieten. Und die Zitrusfrüchte sind allgegenwärtig. Jetzt verstehe ich auch, wie es zu den Arancini kam, den gefüllten Reiskugeln, die ausschauen, wie gebratene Orangen. Beim ersten Mal zubereiten bin ich fast verzweifelt; die Hände verklebt vom pappigen Reis. Aber wer da nicht kochbegeistert wird, oder zumindest Feinschmecker, dem ist nicht zu helfen. Ein Muss für Italienfreunde.

Cornelia Schinharl

Italien, Küche & Kultur

GU Für die Sinne

576 Seiten, mit ca. 1000 Farbfotos.

CHF 49,50 / DE, AT € 29,99

ISBN: 978-3-8338-2010-6

Alle Bücher sind im Buchhandel erhältlich.



aufgefallen ...

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



Mein erster Lieblingswein vor bald 30 Jahren war der Bordeaux. Seither ist viel passiert. Luxusaccessoire der Neureichen – aber auch charakterloser Massenwein, bloss aufgewertet durch den Namen Bordeaux. Da erinnere mich der 2008er Château Baratet an meine ersten Bordeaux-Entdeckungen: Er verkörpert für mich die önologisch weiterentwickelte Variante meiner Lieblingsweine der 80er-Jahre.

Mit moderner Gärführung und sorgfältigem Ausbau im teilweise neuen Holz schafft Jean Da Fré einen frischfruchtigen Bordeaux, der noch die elegante Struktur und feine Nachhaltigkeit eines klassischen Bordeaux aufweist. Durch seine Frucht und die gezähmten Tannine ist er allerdings früher zu genießen. In der Nase verraten Anklänge an Minze und eine feine Würze Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc – den Hauptteil der Cuveé – eher ungewöhnlich für einen Bordeaux Supérieur. Meist bildet der etwas fruchtbetontere Merlot das Rückgrat dieser Weine. Er ist auch beim Château Baratet ein wichtiger Bestandteil, muss sich aber den beiden Cabernets unterordnen. Zusammen ergibt dies für mich die Quintessenz eines guten Bordeaux. Ein mit Respekt für Terroir und Rebsorten erzeugter Klassiker ohne Starallüren. Dass dies bei einem Alkoholanteil von nur 12% möglich ist, freut mich bei der derzeitigen Mode hoher Alkoholwerte umso mehr.

Château Baratet, Bordeaux Supérieur AC 2008

Artikel-Nr. 3752.08

CHF 14,50 / € 9,90 (11 € 13,20)

Info: www.delinat.com/3752.08



**BONA
ROSSA**

Pasta zum neuen
Rotwein Bonarossa

Rezept- wettbewerb

Wein und Speisen zu kombinieren ist nicht ganz einfach. Umso beglückender sind gelungene Kombinationen. Der neue Rotwein Bonarossa aus Sizilien ist ein typischer Pastawein: frisch, fruchtig-würzig, mit gut integriertem Tannin. Delinat sucht Pastarezepte zum neuen Bonarossa – komponiert von Kundinnen und Kunden.

Die besten Rezepte werden im Delinat-Blog veröffentlicht – ausgewählt von einer fachkundigen Jury. Am Ende bestimmen alle Blogleserinnen und -leser durch einfaches Abstimmen die Gewinner.

Gewinnen Sie tolle Preise

Die besten Rezepte werden prämiert:

1. Preis: Teilnahme an einer Führung im Delinat-Institut inkl. Reise ins Wallis und Übernachtung
2. Preis: Ein Übernachtungsgutschein für ein Bio-Hotel im Wert von € 200,-
3. bis 10. Preis: ein Delinat-Überraschungspaket
11. bis 20. Preis: ein Hessnatur-Gutschein im Wert von CHF 30.- / € 25,-

Mitmachen ist ganz einfach

Notieren Sie Ihr Rezept auf www.delinat-blog.com/pasta-rezepte
Legen Sie wenn möglich ein Foto bei. Ein schönes Bild wird Ihre Gewinnchancen sicher erhöhen. Einsendeschluss ist der 30. September.

Wir wünschen Ihnen kreatives Kochen, Fotografieren und Schreiben! *Matthias Metz*

Ein neuer Weg zum Weingenuss

man. Viele Kundinnen und Kunden nutzen die Vorzüge des Delinat-Webshops – neben der Aktualität vor allem die zusätzlichen Informationen: Produktbewertungen, passende Rezepte zum Wein oder die Degustationsvideos, die zu jedem DegustierService-Wein angeboten werden. Mit den neuen Filterkriterien lassen sich jetzt im Nu Weine entdecken: Beispielsweise einen preiswerten spanischen Rotwein, der gut zu Tapas passt und von Kunden sehr gut bewertet wurde: Im Handumdrehen präsentiert uns die Produktesuche die entsprechende Auswahl. Auch neue Weine lassen sich so ganz spielerisch entdecken. Das Webshop-Team arbeitet kontinuierlich an der Optimierung der Internetpräsenz von Delinat. Die neue Suche stellt dabei nur den ersten Schritt dar – weitere Funktionen sind geplant.

Probieren Sie die neuen Funktionen einmal aus:
www.delinat.com/produktsuche

Sagen Sie uns Ihre Meinung dazu:
www.delinat.com/umfrage-suche
oder per E-Mail an
produktsuche@delinat.com

kurz & bündig

hrv. **Höchste Ehre für Biopionier.** Die Bodega Albet i Noya im Penedès ist vom staatlichen Landwirtschaftsministerium zum zweiten Mal nach 2007 zum besten biologischen Landwirtschaftsbetrieb Spaniens gewählt worden.

ARONIAmania. Volker Paul Weindel hat auf seinem Weingut La Tour des Vidoux in der Provence reihenweise Aroniapflanzen gesetzt. Damit verbessert er die ohnehin schon schöne Artenvielfalt in seinen Weinbergen zusätzlich. Aus Aroniabeeren lassen sich auf einfache Weise Produkte als gesunde Kraftspender herstellen. Siehe www.delinat.com/aronia

Lust auf Spitzengewächse?

Wie lernt man am einfachsten die edelsten Weine aus biologischem Anbau kennen? Ganz einfach: Man bestellt bei Delinat den DegustierService «Exklusiver Rotwein». Übers Jahr verteilt lassen sich so neun Perlen aus den wichtigsten Weinländern Europas entdecken – zu einem vernünftigen Preis.

Zu welchen Höchstleistungen der biologische Weinbau fähig ist, beweisen weltberühmte Weingüter wie Château Pontet-Canet im Bordeaux oder Romanée-Conti im Burgund. Beide Güter stellen ihre Weine nach streng biologischen, ja gar biodynamischen Richtlinien her, ohne es an die grosse Glocke zu hängen. Ihre Weine gehören zur absoluten Weltspitze, was leider den Nachteil hat, dass die Preise exorbitant hoch sind und in aller Regel nicht ins Budget von anspruchsvollen Weinliebhabern passen.

Macht nichts, denn im Delinat-Sortiment gibt es ein paar Dutzend Perlen, die auch teuren Spitzengewächsen die Stange halten können, wie Vergleichsdegustationen und Auszeichnung an internationalen Weinwettbewerben immer wieder zeigen. Die oftmals spezielle Lage, ausserordentliche Böden, vorzügliche klimatische Bedingungen, bewusste Ertragsbeschränkungen, strenge Selektion und der grosse Arbeitsaufwand im Keller mit allenfalls mehrjähriger Reife- und Lagerzeit führen dazu, dass auch diese Weine mehr kosten, als der Durchschnitt der Bioweine. Mit Preisen zwischen 18 und 40 Franken pro Flasche bleiben sie aber bezahlbar. Erst recht, wenn sie über den DegustierService bestellt werden.

Das funktioniert dann so: Dreimal pro Jahr (jeweils Januar, Mai/Juni, September) kommt automatisch per Post oder mit dem Delinat-eigenen Lieferdienst (in Teilen der Schweiz) ein Weinpaket mit drei verschiedenen exklusiven Rotweinen. Auf diese Weise lernt man immer wieder neue Bio-perlen aus Europas besten Lagen kennen. Die meisten Weine sind zwei bis drei Jahre alt – ein gutes Alter, um sie zu degustieren. So lassen sich ganz individuell Trinkreife und Lagerpotenzial beurteilen und allenfalls mehrere Flaschen für den baldigen oder späteren Genuss nachbestellen.

Martin Schöpfi



Diese Weine gehören zu den edelsten im Delinat-Sortiment und kommen somit für den DegustierService «Exklusive Rotweine» in Frage. Mehr über den DegustierService: www.delinat.com/ds oder Telefon Kundendienst Seite 4.

DegustierService

Exklusiver Rotwein



Den DegustierService «Exklusiver Rotwein» gibt es in zwei Varianten:

Das Weinpaket mit drei verschiedenen Flaschen kostet zwischen 40 und 60 Euro bzw. 60 bis 90 Franken.

Das Paket mit drei verschiedenen Weinen in doppelter Ausführung (total 6 Flaschen) kostet zwischen 80 und 120 Euro bzw. 120 bis 180 Franken.

DELINAT
DegustierService®

Delinat in Europa

Rund 150 Standorte zählt das Delinat-Netzwerk. Die Mehrzahl sind natürlich Weingüter. Aus ökologischen Gründen beschränken wir uns auf Europa, weil Schienen-Transporte im Verhältnis zu Übersee-Importen deutlich umweltschonender sind. Die Netzwerk-Partner arbeiten ausserdem eng zusammen, was innerhalb des Kontinents einfacher ist.

Unter www.delinat.com/farmen finden Sie alle unsere Produzenten mit vielen interessanten Informationen.

- Legende
- Weingüter
 - Honigproduzenten
 - Olivenölproduzenten
 - Aroniabeeren
 - Partner des Delinat-Institutes
 - Delinat-Weindepots, Lager und Büros

Römerkelder

Das Weingut zur Römerkelder in der Mosel ist der deutsche Partner im europaweiten

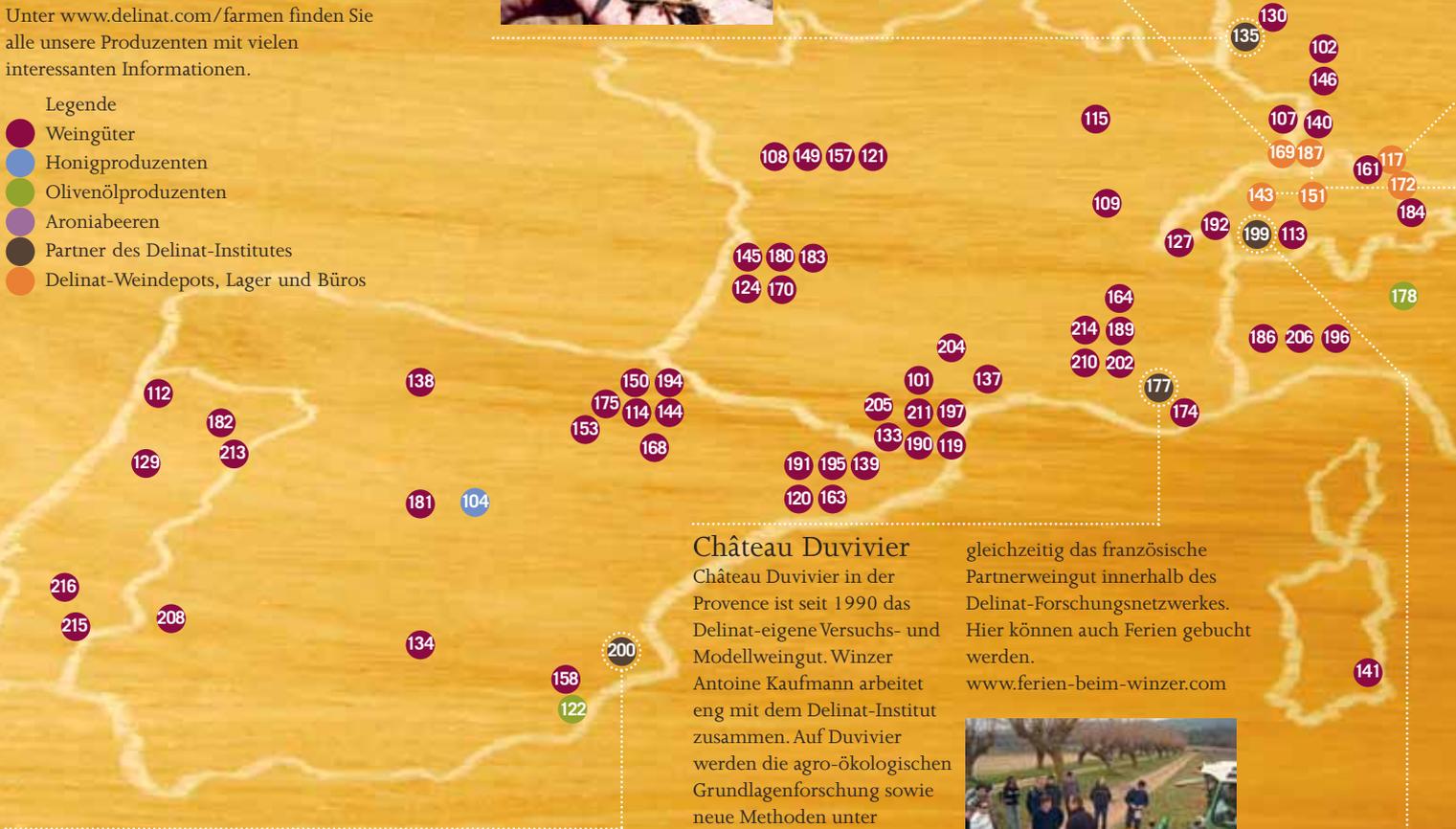


Delinat-Forschungsnetzwerk.

Bei Winzer Timo Dienhart stehen Versuche mit Pflanzenkohle als Bodenverbesserer, Nährstofflieferant und Klimagasbremse im Vordergrund.

Zentrales Weinlager

Lesen Sie alles über das neue Lagerhaus in Weil am Rhein auf der Seite 24.



Château Duvivier

Château Duvivier in der Provence ist seit 1990 das Delinat-eigene Versuchs- und Modellweingut. Winzer Antoine Kaufmann arbeitet eng mit dem Delinat-Institut zusammen. Auf Duvivier werden die agro-ökologischen Grundlagenforschung sowie neue Methoden unter südeuropäischen Standortbedingungen getestet. Château Duvivier ist

gleichzeitig das französische Partnerweingut innerhalb des Delinat-Forschungsnetzwerkes. Hier können auch Ferien gebucht werden.

www.ferien-beim-winzer.com



Pago Casa Gran

Pago Casa Gran im Hinterland von Valencia ist das spanische Partnerweingut des europaweiten Delinat-Forschungs-

netzwerkes. Bei Winzer Carlos Laso stehen die Anlage von Mischkulturen inmitten der Weinberge (Oliven, Aromakräuter) sowie Versuche mit Pflanzenkohle (Bodenaktivierung, Reduktion von Klimagasen) und ganzjähriger Begrünung (Milderung der Bodenaustrocknung, natürliche Nährstoffzufuhr) im Vordergrund.



Delinat-Institut

Das Delinat-Institut für Ökologie und Klimafarming forscht unter der Leitung von Hans-Peter Schmidt an den Grundlagen für eine klimapositive Landwirtschaft

mit hoher Biodiversität. Das «Forschungslabor» liegt inmitten eines eigenen Walliser Weingutes in Arbaz oberhalb von Sion. Praxisnah werden hier Methoden und Strategien für einen ökologisch und wirtschaftlich nachhaltigen Qualitätsweinbau entwickelt.



Delinat-Büros

Dreissig fleissige Angestellte arbeiten in St. Gallen und Horn und sorgen für Qualitätssicherung, Einkauf, Kundenservice, Informatik, Buchhaltung und alles, was Delinat sonst noch in Schwung hält. Zum Kernteam gehören ausserdem etwa 15 freie Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen aus allen Bereichen. Delinat ist in der schönen Ostschweiz zwischen Bodensee und Alpstein geboren und das Team fühlt sich hier nach wie vor sehr wohl.



Weindepots St. Gallen, Olten, Bern und Weil am Rhein (ab Oktober 2011)

An drei Standorten in der Schweiz und ab Oktober auch an einem in Deutschland kann man Delinat-Weine degustieren, sich beraten lassen, an Kursen teilnehmen und natürlich auch einfach einkaufen. Wer Wein für ein Fest oder einen Anlass braucht, kann in den Weindepots formschöne Weingläser in genügender Anzahl ausleihen. Sogar den Abwasch übernehmen die Depots.

Immer stehen aktuelle Weine zur Degustation bereit und oft finden Weinfreunde zusammen und debattieren über Aromen, Geschmack, Traubensorten und Terroirs. Wer eine spezielle Degustation mit Freunden wünscht, kommt in den Depots voll auf die Rechnung. Schon ab 6 Personen können individuelle und professionell geleitete Degustationen nach Wunschthema (mit oder ohne Häppchen) gebucht werden. Weitere Depots im Raum Zürich sind in Planung. Mehr zum Thema: www.delinat.com/weindepot



Maggio Vini

Das Weingut von Massimo Maggio in Sizilien ist der italienische Partner im europaweiten Delinat-Forschungsnetzwerk. Im Vordergrund stehen hier der Einsatz von Pflanzenkohle (Bodenaktivierung, Reduktion von Klimagasen) sowie Strategien für eine ganzjährige Begrünung der Weinberge – im heissen und trockenen Sizilien



eine ganz besondere Herausforderung. Innerhalb eines Naturreservates entsteht ein Musterweinberg mit hoher Biodiversität.

kurz & bündig

hrw. **Pflüger auf dem Weg zur Elite.** Das Weingut Pflüger in der Pfalz ist in den erweiterten Kreis der «deutschen Weinelite» aufgenommen worden. Pflüger ist neu Mitglied des Talente-Programms des VDP Pfalz. Damit wird das Delinat-Weingut während 5 Jahren auf allen regionalen und nationalen Veranstaltungen des Verbandes der deutschen Prädikatsweingüter (VDP) vertreten sein.

Immer mehr Schweizer Biobetriebe. In der Schweiz sind die meisten Betriebe, die biologischen Landbau betreiben, der Bio Suisse angeschlossen. Sie tragen das Knospen-Label. 2010 hat sich die Zahl der Neuanmeldungen für Biolandbau im Vergleich zum Vorjahr laut Bio Suisse verdoppelt. Aktuell arbeiten 5521 Betriebe nach den Richtlinien von Bio Suisse. Darunter auch 180 Biowinzer, die gut 300 Hektar Rebfläche bewirtschaften. Das sind allerdings noch immer lediglich 2 Prozent der gesamten Schweizer Weinbaufläche von knapp 15 000 Hektar.

Delinat-Winzertreffen 2011. Gegenseitiger Erfahrungs- und Gedankenaustausch, die Vermittlung neuer Erkenntnisse, aber auch geselliges Zusammensein stehen im Zentrum der jährlichen Delinat-Winzertreffen. 2011 fand erstmals nicht mehr ein zentrales Treffen auf Château Duvivier statt. Stattdessen trafen sich im Frühling Ökologen, Önologen und Berater von Delinat mit den Biowinzern an dezentralen, länderspezifischen Anlässen in Spanien, Frankreich und Italien. Biokohle, ökologische Hotspots, Begrünung der Weinberge sowie die neuen Delinat-Richtlinien waren an allen Treffen zentrale, viel diskutierte Themen.

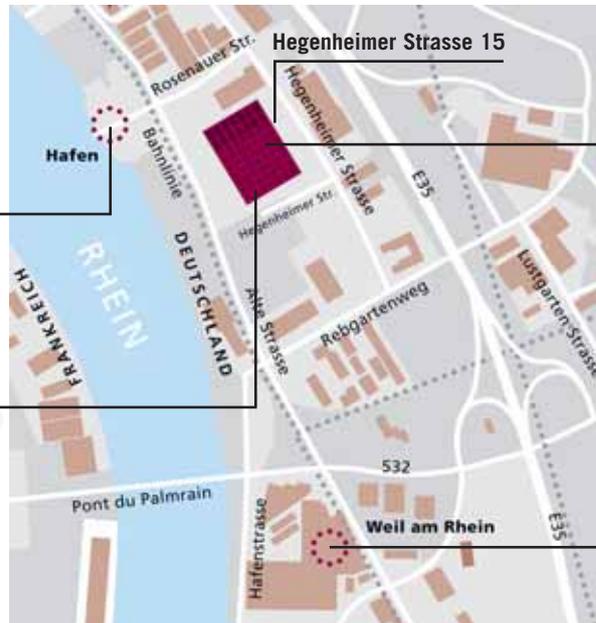
Neues Weinquiz. Das Delinat-Weinquiz wurde neu konzipiert, der Spassfaktor ausgebaut und der Zugang zu mehr Weinwissen vereinfacht. Spielen fasziniert – und macht in diesem Fall auch noch schlau. Sofort ausprobieren auf www.delinat.com/weinquiz. Achtung Suchtgefahr!



Anschluss an den Schiffsverkehr in nächster Nähe



Solarstromanlage



Begrünte Flächen auf dem Dach



Anschluss an den Güterverkehr in nächster Nähe

Die Industriezone von Weil am Rhein eignet sich dank zentraler Lage und mit Schiff- und Bahnanschlüssen ideal für eine nachhaltige Logistik.

Aus zwei mach eins

Das erste Delinat-Lager war eine kleine Garage im idyllischen Appenzellerland. Niemand hatte damals eine Ahnung, was sich daraus ergeben könnte, geschweige denn einen Strategie- oder Businessplan. Es war die Liebe zur Natur, zum Wein und zu unverfälschtem Genuss, der uns mit Freude unglaubliche Leistungen vollbringen liess. Dazu gehörte auch das nächtliche Packen in unserer «Garage».

Vierzehn Mal hatte Delinat dann im Laufe der ersten zwei Dekaden das Warenlager gewechselt – immer wieder war zu klein geworden, was noch kurz zuvor überdimensioniert schien. Das 15. Lager sollte diese Schwierigkeit durch eine flexible Lagerfläche lösen, die nur ein externer Dienstleister bieten konnte: 1999 wurde die damalige «Universal Express» in Basel mit der Lagerhaltung beauftragt. Zusammen mit einer von Rhenus betriebenen Filiale im grenznahen Weil am Rhein zur Belieferung des EU-Raums.

In der Schweiz dezentral

Inzwischen hat sich vieles verändert, vor allem in der Schweiz, wo wir seit 2008 regionale Präsenz aufbauen: In St. Gallen,

Bern und Olten haben wir Weindepots eröffnet, die künftig auch ausliefern werden. Drei weitere Standorte sind in Zürich West, Winterthur und am Zürichsee geplant. Damit werden wir über die Hälfte unserer Schweizer Kundinnen und Kunden direkt und ohne «Zentrallager-Umweg» beliefern. Mit der regionalen Nähe erzeugen wir direkten Kundennutzen, denn nichts geht über eine persönliche Beratung vor Ort. Auch Kurse, Degustationen und Veranstaltungen lassen sich regional besser durchführen. Unser Schweizer Zentrallager hat mit dieser Entwicklung an Bedeutung verloren. Ganz im Gegensatz zu Österreich und Deutschland, wo die Distanzen gross sind und unsere Kundendichte noch kleiner als in der Schweiz. Da ist ein leistungsfähiges Zentrallager wichtig.

Ein nachhaltiges Gebäude und kostensparende Prozesse

Die Idee eines ökologischen Zentrallagers reift schon seit Jahren: ein energie-positives und logistisch bis ins Detail ausgeklügeltes Gebäude bauen zu lassen. Als dann unser langjähriger Logistikpartner Rhenus genau das am bereits bestehenden Standort Weil am Rhein realisierte, nutzten wir die Chance. Wir verzichteten auf unser eigenes

Projekt und motivierten Rhenus, das Maximum aus ihrem Gebäude zu holen. Gemeinsam mit anderen Rhenus-Kunden können wir eine grössere und effektivere Infrastruktur nutzen, als wir uns selbst hätten leisten können.

Tägliche Verzollungen für Lieferungen in die Schweiz sind heute mit erträglichem (elektronischem) Aufwand möglich geworden. Wir sind glücklich über die neue Lösung, denn zwei parallele Lager zu führen hat enorme Nachteile: Nicht nur, dass offenbar ein verflixtes Naturgesetz dafür sorgt, dass immer dort die Ware fehlt, wo sie gebraucht würde. Auch der Aufwand ist erheblich. Allein das doppelte Führen aller Artikel und Hilfsmittel bedingt die doppelte Zugriffsfläche; in unserem Fall macht das rund 400 Paletten aus. Aber auch Kommissionierfläche, Packmaschinen, Hubstapler usw. bis zur Inventur – alles im Doppel.

Ein Delinat-Weindepot nun auch in Deutschland

Wir belegen zwar nur ein Sechstel des stattlichen Neubaus, sind damit aber der grösste Kunde von Rhenus in Weil am Rhein. Das verschafft uns Privilegien: Ein

Delinat-Weindepot wird direkt ins Gebäude integriert, neudeutsch «Outlet-Store». Monatlich finden Führungen statt, bei denen der gedeckte Güterbahnhof, der Containerhafen und das imposante Lager mit den modernen Logistikprozessen gezeigt werden. Den krönenden Abschluss bildet natürlich eine professionell geführte Degustation im Weindepot.

Tiefere Weinpreise dank Lagereffizienz

Die Zusammenlegung der beiden Lager hat für unsere Versandkunden zwei positive Auswirkungen: Erstens steigt die Liefergeschwindigkeit um etwa einen Tag und zweitens verhindern die Einsparungen eine Erhöhung der Lieferpauschale. Nicht nur die Paketdienstkosten sind extrem angestiegen, und wir hätten mittelfristig unsere Preise anpassen müssen. Der Spareffekt durch das Zusammenlegen der Lager steuert dem nun wirkungsvoll entgegen. Schweizer Kunden profitieren zudem noch von einem dritten Vorteil: Künftig kaufen wir für die Schweiz ab EU-Lager. Damit verschiebt sich das Wechseln von Franken zu Euro auf den Zeitpunkt der Kundenbestellung, also durchschnittlich auf ein Jahr später als bisher. Bei fallendem Eurokurs, wie in den letzten Jahren üblich, heisst das, die Frankenpreise werden günstiger. Sie passen sich schneller dem Kurs an. (Siehe auch Beitrag rechts.)

Und die Mitarbeiter in der Schweiz?

Hier ändert sich wenig. Unsere 30 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter arbeiten weiter in St. Gallen und Horn. In der Logistik hatten wir keine Angestellten. Unser Dienstleister hat seine Niederlassung in Pratteln BL aufgelöst, weil er seinen wichtigsten Kunden, einen deutschen Verlag, 2010 verloren hat. Zum Glück konnten wir eine seiner dienstältesten und zuverlässigsten Mitarbeiterinnen dafür gewinnen, für uns in Weil am Rhein weiter tätig zu sein. Unter anderem wird sie das Weindepot führen. Marianne Altmeyer ist Schweizerin, stammt aus Basel und arbeitet jetzt für Delinat Schweiz in Deutschland. Und sie wohnt in Frankreich. Eine Kosmopolitin im Dreiländereck.

Karl Schefer

Warum sind Weine in der Schweiz teurer?

Immer wieder erreichen uns Anfragen und manchmal auch Beschwerden, warum die Preise für Delinat-Produkte in der Schweiz so viel teurer als im Euroraum sind. Auf den ersten Blick mag es nicht einleuchten, dass ein Wein wie der Merlot von der Domaine Coulon in Deutschland für 6,95 Euro zu haben ist, während er in der Schweiz 9.90 Franken kostet. Das entspricht einem Wechselkurs von 1.42, jetzt wo der reale Kurs doch um die 1.20 pendelt. Kunden, die Delinat noch nicht so gut kennen, können da ganz schön gereizt reagieren, denn es gibt in der Schweiz viele Fälle von Missbrauch, bei denen die hohe Kaufkraft schamlos ausgenutzt wird. Für eine solche Praxis haben wir kein Verständnis. Delinat kalkuliert die Preise für die Schweiz und für die EU stets genau gleich. Und wir zeigen beide Preise offen, im Katalog unmittelbar nebeneinander und im Internet mit einem einfachen Klick auf das Währungssymbol.

Woher kommt der Preisunterschied?

Es sind drei Faktoren. Zunächst muss man wissen, dass Wein beim Import in die Schweiz verzollt werden muss. Pro Flasche fallen durchschnittlich 70 Rappen Zoll und 4 Rappen für die Verzollung an. Ebenfalls zum Staat fliesst eine Abgabe von 6 Rappen pro Flasche, die sich «vorgezogene Entsorgungsgebühr» nennt und das Glas-Recycling finanziert. Am stärksten aber fallen die extrem teuren Paketdienste an. Eine Sendung kostet in der kleinen Schweiz mehr als das Doppelte als in Deutschland. Pro Flasche macht das durchschnittlich 98 Rappen aus. Die Mehrkosten für Lieferungen in die Schweiz belaufen sich somit auf durchschnittlich CHF 1.78 pro 75-cl-Flasche Wein.

Berechnung am erwähnten Beispiel Domaine Coulon Merlot:

Preis in Deutschland	= EUR 6,95	
Abzüglich 19% Mehrwertsteuer	= EUR 5,84	
Umrechnung in Franken zum Kurs 1.30 (April 2011)		= CHF 7.59
Zoll, Abgaben und Distributionsmehrkosten (+ CHF 1.78)		= CHF 9.37
Plus MWST Schweiz 8%		= CHF 10.12
Gerundeter kundenfreundlicher Verkaufspreis Schweiz		= CHF 9.90

Es gibt aber einen Faktor, der sich vorteilhaft auf die Frankenpreise auswirkt: Die Mehrwertsteuer. Mit 8% liegt die Schweiz deutlich unter Deutschland (19%) und Österreich (20%). Da diese im Unterschied zu den oben erwähnten Flaschenfixkosten vom Warenwert abhängt, wirkt sie sich vorwiegend bei teureren Weinen aus. Dadurch sind Weine ab etwa 16 Euro für weniger Franken zu haben, als bei direkter Wechselkursumrechnung. Günstige Weine sind hingegen infolge der erwähnten Fixkosten im Euroraum deutlich preiswerter zu haben.

Der Zeitpunkt des Währungswechsels

Ganz entscheidend bei der Festlegung des Frankenpreises ist natürlich der Zeitpunkt. Wir haben Weine im Sortiment, die schon vor Jahren eingekauft und bezahlt wurden und deren Preis aus Sicht des heutigen Wechselkurses völlig überhöht erscheint. Die aktuellen Wechselkurssturbulenzen haben uns zu einer neuen Strategie bewegt: Anstatt die Weine vom Winzer direkt in die Schweiz zu importieren und dort zu lagern, liefern wir sie in unser neues Zentrallager Weil am Rhein. Von dort werden die Schweizer Versandkunden bedient und Nachschub in die Weindepots geliefert. Damit fällt neu erst «beim Verbrauch» der Wechsel von Franken zu Euro an, also etwa ein Jahr später als bisher. Künftig werden jeweils zum Erscheinen des neuen Halbjahreskatalogs die Schweizer Preise mit dem aktuellsten Wechselkurs neu berechnet. Mit einem kleinen Nachteil: Die Frankenpreise ändern dann alle 6 Monate.

Karl Schefer

SIZILIEN – DAS GEWISSEN DER WINZER

Im Süden Siziliens werden trotz extremer sommerlicher Trockenheit und Hitze Strategien für eine dauerhafte Begrünung von Weinbergen entwickelt. Die Bodenaktivität wird durch gezielte Humuswirtschaft und Pflanzenkohle gefördert. Bäume und Hecken werden gepflanzt, mitten in den Reben gedeihen biologische Hotspots. Mit Unterstützung des Delinat-Instituts entstehen in Sizilien wundervolle Weingärten zum Vorbild für ganz Europa.

Auf keiner Insel der Welt lasten mehr Vorurteile als auf Sizilien. Dies zeigt sich nicht zuletzt darin, dass trotz wundervoller Städte, Strände, Landschaften und Kulturschätze nur vergleichsweise wenig Touristen auf die Insel kommen. Mann kennt eben Sizilien vor allem aus den Filmen mit Marlon Brando und glaubt, dass hinter jeder Ruine ein Mafioso mit Sprengsatz lauert.

Wenige wissen, dass der Weizen für mehr als 80% der italienischen Spaghetti und Makkaroni aus Sizilien stammt, dass 60% der Mandeln und über ein Viertel der Traubenernte Italiens von der Insel kommen. All diese Sektoren sind äusserst arbeitsintensiv und erfordern Menschen, die mit Intelligenz und Ausdauer ihr Land bewirtschaften.

Als ich zum ersten Mal zu Massimo Maggio in den Süden Siziliens fuhr, um gemeinsam Begrünungsstrategien für die extrem sommertrockenen Weinberge zu entwickeln, hatte auch ich neben viel Neugier noch eine ganze Reihe von Vorurteilen im Gepäck. Natürlich ist es wahr, dass kein Vorurteil ganz ohne Grund besteht, und doch wurde ich auf wunderbare Weise von der verruchten Schönheit, der durchtriebenen Intelligenz, der herzlichen Schrofheit und brüskierenden Sorglosigkeit der Sizilianer überrascht. Das Licht auf der Insel strahlt so erbarmungslos hell aus dem tiefblauen Himmel, dass eben auch der Schatten allgegenwärtig ist. Die Insel lebt seit 2500 Jahren von ihren Widersprüchen, warum sollte sich das in der globalisierten Welt nun auf einmal ändern?

Die besten Nero d'Avola Siziliens

Ich kannte Massimo Maggio und seinen Rebmeister Angelo Marangio schon länger. Sie reden nicht viel, sind äusserst beschei-

Blumen und Kräuter mitten im Weinberg: Biologische Hotspots bereichern die Pflanzenvielfalt und bieten Nützlingen Nahrung und Lebensraum.



den, aber haben immer jenen hintergründigen, verschmitzten Blick. Man sieht ihnen nicht an, dass sie zu den ganz grossen Winzern Italiens gehören und mit einer geradezu germanischen Effizienz ein riesiges Unternehmen am südlichsten Zipfel Europas führen. Selbst ihre Weine treten so unspektakulär auf, dass man nie ahnen würde, welch ein Abenteuer der Sensorik einen erwartet. Ihre Nero d'Avola gehören zweifellos zu den besten, die Sizilien hervorbringt. Ich glaube, Massimo Maggio ist sich dessen durchaus bewusst, aber er macht kein Aufheben davon. Anstatt zu vornehmen Degustationswettbewerben zu reisen, lässt er die Weine für sich sprechen.

Noch beeindruckender als die degustative Qualität von Maggios Weinen ist die ökologische Qualität seiner Weinberge. Auch darüber spricht er nicht, schreibt es weder auf seine Etiketten noch auf seine Website. Er fördert die Biodiversität seiner Weinber-

Neues vom Delinat-Institut

- Netzwerkversuch mit 100 Tonnen Pflanzenkohle auf 10 Delinat-Gütern angelegt
- Anlage eines Begrünungsversuches auf Château Duvivier mit 4 Varianten und je 3 Wiederholungen auf 1 Hektar
- Klimabilanzierung der Kompostproduktion mit und ohne Pflanzenkohle in Zusammenarbeit mit der Universität Giessen
- Herstellung und Erprobung von organischen Düngemitteln auf Basis von Pflanzenkohle
- Projektierung eines Netzwerks von schweizerischen Landbetrieben, die nach der Charta für Biodiversität arbeiten (mit dem WWF)
- Genehmigung des Einsatzes von Pflanzenkohle in der Landwirtschaft durch das schweizerische Bundesamt für Landwirtschaft



Der letzte Baum vor Afrika steht
in einem Weinberg.
Land der Widersprüche: Blick über
Monokulturen und Erdölindustrie
aufs Meer hinaus.

ge nicht für Hochglanzprospekte und das Fernsehen, sondern weil es für ihn normal und einfach für die Herstellung eines ehrlichen, für sich selbst sprechenden Weines notwendig ist. Maggio Vini gehört seit letztem Jahr zum Delinat-Forschungsnetzwerk. Wir haben seither intensiv zusammengearbeitet, beispielhafte Versuche angelegt, Maschinen konzipiert und regionale Projekte für Sizilien angestossen. Massimo und Angelo sind aufmerksame Zuhörer, studieren die Übersetzungen unserer Forschungsberichte, fragen immer wieder gezielt nach, wir telefonieren regelmässig, zeichnen Pläne auf einer gemeinsamen Computerplattform, aber im Grunde muss ich gestehen, dass ich in dieser Zeit mehr von ihnen gelernt habe, als ich ihnen je hätte vermitteln können.

Überall Orangenbäume, Oliven, Mandeln

Viel von dem, was wir in die Charta für Biodiversität geschrieben haben, hat Maggio Vini schon seit längerem ganz selbstverständlich in seinen Weinbergen verwirklicht. Überall säumen Orangenbäume, Oliven, Mandeln, Kaki und viele weitere Baumarten und Sträucher die Weinberge. Hotspots waren bereits angelegt, als noch niemand den Namen dafür erfunden hatte. Seit Jahren hat Maggio keinerlei Dünger mehr in die Reben gebracht, sondern gewährt die Nährstoffversorgung der Reben mit der winterlichen Aussaat von Saubohnen. Und da er auf seinen über 100 Hektar jeden Herbst eine riesige Menge an biologischem Saatgut für die Gründüngung

braucht, hat er kurzerhand ein Saubohnenfeld zur Saatgutgewinnung angelegt.

Da es zwischen Ende April und September im südlichen Sizilien, bei Temperaturen bis zu 40 °C, im Durchschnitt nur knapp 50 mm regnet, wurde die Begrünung in der Regel ab März untergepflügt, so dass die



Im Frühjahr wurden bei Maggio erstmalig 10 Tonnen Pflanzenkohle mit Kuhmist aktiviert und in einem Grossversuch mit 4-facher Wiederholung in den Boden eingebracht.

Durch aktivierte Pflanzenkohle können die Böden mehr Wasser speichern, die Fruchtbarkeit und die Bodenaktivität steigen. Es wird erwartet, dass dadurch auch die Traubenqualität und die Gesundheit der Reben zunehmen.



Böden über das Sommerhalbjahr kahl lagen. Insekten und Mikroorganismen finden somit keinen Lebensraum, was die Krankheitsanfälligkeit der Reben erhöht und negativen Einfluss auf die Traubenqualität hat. Für Maggio war dies schon lange äusserst unbefriedigend, sodass es keinerlei Überzeugungskraft brauchte, um gemeinsam Strategien für eine ganzjährige Begrünung zu entwickeln.

Dank der mehrjährigen Winterbegrünung hatten sich die Böden bereits erholt. Der Humusgehalt war gestiegen und somit auch die Wasserspeicherfähigkeit. Dank einer strategischen Saatgutmischung, kombiniert mit walzender Bodenbearbeitung, konnten wir letztes Jahr die Begrünung bereits in jedem dritten Rebzeilen-Zwischenraum ganzjährig belassen. In diesem Jahr wächst die Begrünung sogar schon in jeder zweiten Zeile. Zwar vergilbt sie in den heissen Monaten, aber den Boden schützt sie trotzdem und der Lebensraum für Insekten bleibt erhalten.

Weinberg inmitten von Zugvögeln

Indem wir am südlichsten Zipfel Europas in extremen klimatischen Bedingungen zeigen können, dass eine ganzjährige Begrünung nicht nur möglich ist, sondern auch die Qualität und Gesundheit der Trauben positiv beeinflusst, hat Massimo Maggio quasi allen Winzern Europas die Gegenargumente gestohlen. Wer jetzt noch behauptet, dass es in seinen Weinbergen zu trocken sei, damit eine artenvielfältige Begrünung zwischen den Reben wachsen kann, der tut es wider besseres Wissen.

Eines der schönsten Projekte und zugleich Bestätigung des gesamten Konzeptes ist die Einladung der Regionalregierung, inmitten des Vogelschutzgebietes am Lago Biviere einen Weinberg mit hoher Biodiversität anzulegen. Durch die vielfältige Struktur eines solchen Weinberges kann der Lebensraum für die Zugvögel, die sich im Frühjahr und Herbst für einige Wochen hier niederlassen, deutlich verbessert werden. Und genau da wollen wir mit unseren Delinat-Richtlinien ja auch hin: dass Weinberge die ökologische Qualität von Naturschutzgebieten aufweisen. Nächstes Jahr wird es den ersten Nero d'Avola vom Weinberg der Zugvögel geben.

Hans-Peter Schmidt

kurz & bündig

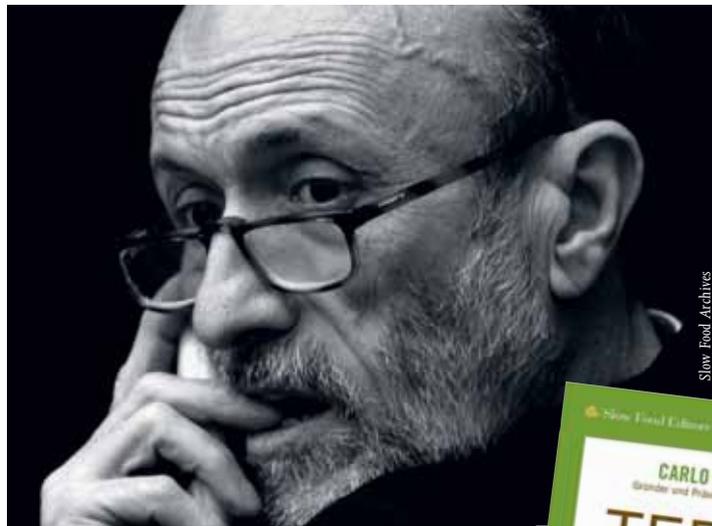
hrw. **Höchstnote für Bio-Bordeaux.** Europas Weinmagazin Vinum bewertet den Château Pontet-Canet 2010 mit der Höchstnote von 20 Punkten. Der erste offizielle Rotwein-Bio-Grand-Cru aus dem Bordelais wird damit besser eingestuft als die meisten Premiers, darunter der weltberühmte Château Mouton Rothschild, ein direkter Nachbar von Pontet-Canet. Obwohl es sich hier nicht um einen Delinat-Wein handelt, freuen wir uns über diese Topbewertung. Sie ist ein weiterer Beweis, dass Bioweine mit den absolut besten Gewächsen der Welt mithalten können.

Neuer Wein aus Österreich. In der Wachau hat Delinat ein neues, noch weitgehend unbekanntes Weingut entdeckt. Die Rieslinge der kleinen, aber feinen Weinschwärmerie Harms in Krustetten nahe der Stadt Krems haben uns auf Anhieb begeistert. Voraussichtlich ab Oktober 2011 ist erstmals ein Riesling von der Toplage Dürnsteiner Kellerberg erhältlich.

Führung im Delinat-Institut Wallis

pek. Verbringen Sie einen unvergesslichen Tag in malerischer Umgebung im Wallis. In einer fachkundigen Führung am 24. September 2011 erleben Sie, wie nachhaltiger Weinbau in der Praxis umgesetzt werden kann. Neue Forschungsprojekte und Feldversuche werden auf verständliche Weise im ökologischen Gesamtzusammenhang erläutert. Nach der Führung geniessen Sie lokale Walliser Spezialitäten und degustieren Weine aus dem Versuchsrebbeg. Die raren Tropfen sind nach den Prinzipien der Minimalbehandlung aus erlesenem Traubengut produziert worden. Auch im Keller wird Hand in Hand mit der Natur gearbeitet, wodurch charaktervolle, unverfälschte Weine entstehen.

Infos unter www.delinat.com/events



Carlo Petrini,
Gründer und Präsident
von Slow Food

Slow Food Archives

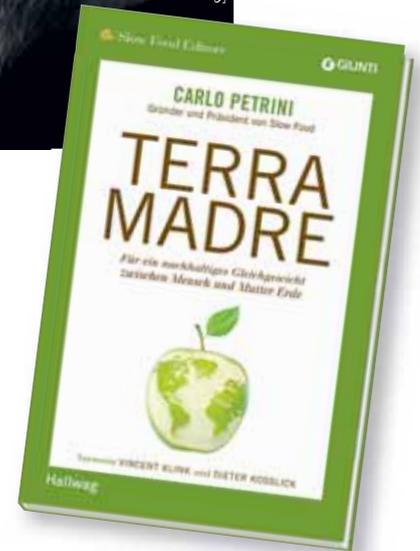
Buchtipps

Gefragt: ein neues Bewusstsein

pek. «Nehmen wir (etwa) den Begriff biologisch. Im Grunde ist er bereits ein Widerspruch in sich. Das Natürliche, das, was ohne Zusätze auf fruchtbaren und unbelasteten Böden wächst, also das, was die Regel sein müsste, da die Natur so funktioniert, wird zertifiziert und mit einem Etikett versehen, weil es absurderweise zur Ausnahme geworden ist. Der ganze Rest, der geschädigt ist durch alle möglichen künstlichen Mittel und Eingriffe in den natürlichen Kreislauf, gilt als normal.»

Das Buch Terra Madre von Carlo Petrini, Gründer und Präsident von Slow Food, ist ein Plädoyer für ursprüngliche Lebensmittel, für ein neues Qualitätsbewusstsein und für mehr Respekt vor den Produzenten dieser Nahrungsmittel. Es kritisiert die heutige Nahrungsmittelindustrie: «In den letzten Jahren nahm der Einsatz von chemischen Düngemitteln und Pestiziden exponentiell zu. Innerhalb eines Jahrzehnts wurde davon die gleiche Menge in die Erde und in den natürlichen Kreislauf eingebracht wie im gesamten letzten Jahrhundert. Es ist kein Geheimnis, dass diese Mittel, die ausserhalb des natürlichen Kreislaufs stehen, langfristig die Fruchtbarkeit der Böden beeinträchtigen und schliesslich zerstören.»

Carlo Petrini zeigt einen möglichen Weg, wie wir unserer Nahrung und ihren



Erzeugern ihren wahren Wert zurückgeben, Nachhaltigkeit und ein neues Bewusstsein schaffen und die Erde so vor einem ökologischen und kulturellen Desaster bewahren können. Petrini gründete die Slow-Food-Bewegung und organisierte 2004 das erste Welttreffen des Netzwerkes Terra Madre mit 5000 Bauern, Fischern, Hirten und anderen Erzeugern. Es findet seither alle zwei Jahre in Turin statt.

Terra Madre ist ein Buch das wachrüttelt, provoziert, erschreckt. Eindringlich formuliert, ist es etwas zu ausführlich geraten, was dazu führen mag, dass der ungeduldige Leser manche Stellen nur diagonal liest – aber das Buch dennoch nicht aus der Hand legt.

Carlo Petrini

Terra Madre

Für ein nachhaltiges Gleichgewicht zwischen Mensch und Mutter Erde
188 Seiten
Hallwag Verlag
ISBN 978-3-8338-2296-4
CH CHF 31.50 / DE € 17,90 / AT € 18,40

WeinLeserangebot



Drei der in dieser Weinlese porträtierten Rotweine haben wir für Sie zu einem attraktiven Probierpaket vereint. Sie erhalten es portofrei. Dieses Paket gibt es nur in limitierter Menge. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir pro Haushalt nur je 1 Paket anbieten können.

Bestellen Sie direkt auf der Delinat-Website

Paket Weinlese 23

www.delinat.com/9145.90

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: Hegenheimer Strasse 30,
79576 Weil a. Rh.

AT: Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof

Drei Länder – ein Genuss!

Bonarossa

Rosso Siciliana IGT 2010

Ein Wein mit starker Persönlichkeit und doch diskret. Seine aussergewöhnliche, natürliche Struktur tritt am besten zutage, wenn man ihm etwas Zeit im Glas gibt. Der perfekte Pastawein!

Château Baratet

Bordeaux Supérieur AC 2008

Für Delinat wählt Jean Da Fré die besten Partien im Keller aus und lässt den Wein rund ein Jahr in teilweise neuen Barriques reifen. Würzig-fruchtig, feines Tannin, dichte Struktur.

Osoti Vendimia Seleccionada

Rioja DOCa 2008

Ein Vorreiter des modernen Weinstils in der Rioja: intensive Frucht und samtige Fülle statt lange Fasslagerung – mit den traditionellen Sorten Tempranillo und Garnacha.

Machen Sie mit beim Wettbewerb!

Rotweinpaket Weinlese 23

Art. 9145.90

CHF 79.20 € 55,40

portofrei

Paketinhalt	Preis pro Flasche	pro Liter
3 Flaschen 3389.10	Bonarossa, Rosso Sicilia IGT 2010 CHF 10.90 € 7,90 (€10,53)	
2 Flaschen 3752.08	Château Baratet, Bordeaux Supérieur AC 2008 CHF 14.50 € 9,90 (€13,20)	
1 Flasche 1035.08	Osoti Vendimia Seleccionada, Rioja DOCa 2008 CHF 17.50 € 11,90 (€15,87)	





Wettbewerb

Massimo Maggio erzeugt nicht nur den neuen Rotwein Bonarossa, er gehört auch zum Forschungsnetzwerk des Delinat-Instituts. Viele Punkte der Delinat-Charta für Biodiversität hat er schon verwirklicht.

Welche der drei nachstehenden Aussagen sind richtig?

- a) Massimo Maggio pflanzt in seinen Rebbergen Orangen, Kaki und Mandelbäume an.
- b) Um kostbares Grundwasser zu sparen, bewässert Massimo Maggio seine Reben im Hochsommer mit Wasser aus dem nahen Meer.
- c) Statt Dünger zu verwenden, pflanzt Massimo Maggio im Winter Saubohnen zwischen den Reben.

Wer die richtige Antwort weiss (mehrere richtige Antworten möglich), nimmt an der Verlosung von 10 Überraschungspaketen im Wert von 100 Franken / 80 Euro teil. Die Antwort muss bis zum 15.10.2011 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 22

Die Antworten a und c sind richtig:

Dank des trockenen Klimas in Portugal sind nur wenig Kupfer und Schwefel gegen Pilzkrankheiten der Reben nötig (a) und Staatspräsident Anibal Cavaco Silva will Portugal als ökologisch produzierendes Land präsentieren (c).

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden persönlich benachrichtigt und auf der Delinat-Website publiziert:

www.delinat.com/weinlese

pasión delinat

Leidenschaftliche Begegnung



Ihr Geschenk:

Zu jedem 6er-Karton Pasion Delinat erhalten Sie gratis diese Musik-CD (solange Vorrat).

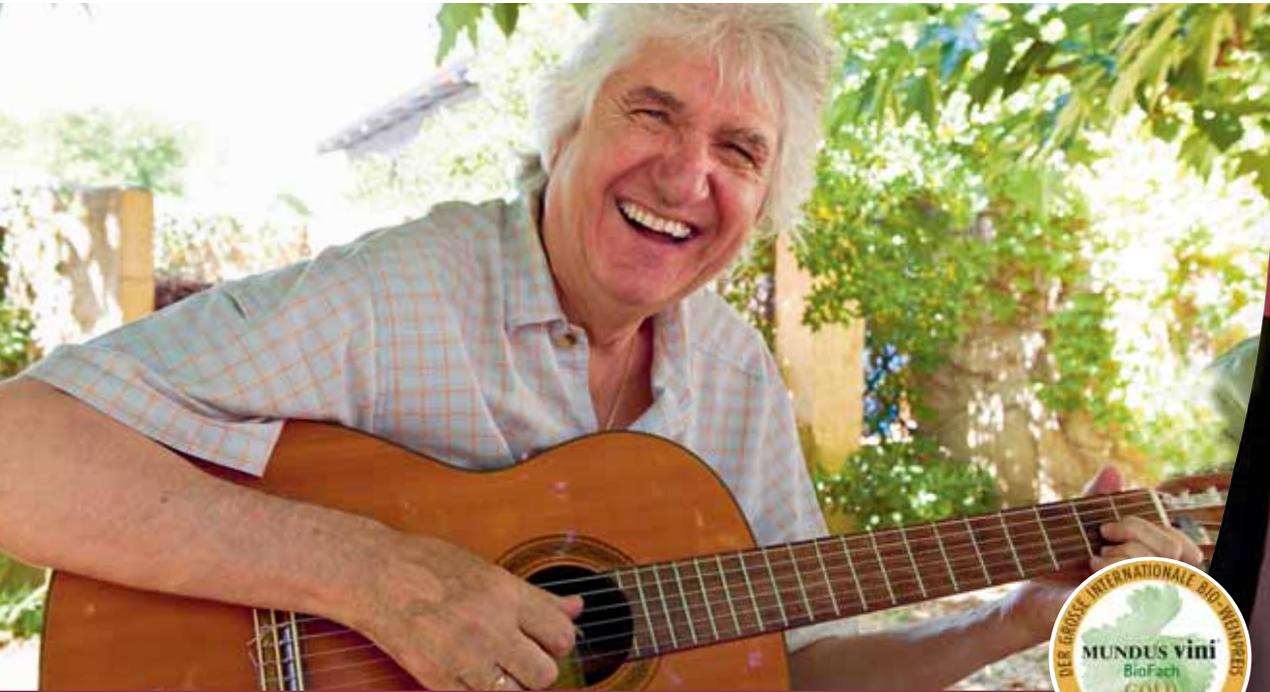


Flamenco-Tanz und spanische Gitarrenklänge sind ohne Passion genauso undenkbar wie ein guter spanischer Wein. Pasion Delinat ist mehr als ein Wein – eine leidenschaftliche Begegnung. Mehr dazu: www.delinat.com/1211.09



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

Ihr Geschenk:

zu jedem 6er-Karton Canta Rasim erhalten Sie gratis diese Musik-CD (solange Vorrat).

