

Funkelnde Rioja: **Vom Erfolg des Francisco Ruíz**

DELINAT 28 WeinLese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 28, November 2012 | 7. Jahrgang

Delinat-Kundenservice | Kirchstrasse 10, 9326 Horn | Delinat GmbH, Hegenheimer Strasse 15, DE-79976 Weil am Rhein | Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof | www.delinat.com



**Zeigen
Statt verschweigen**
Die Wahrheit im Delinat-Wein



ENTDECKUNG FÜR RIOJA- LIEBHABER

Verführerisches Bukett, elegant und
finessenreich. Ein Klassiker der neuen Art.
www.delinat.com/1035.10



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



12 **Funkelnde Rioja**

Peter Kropf

«Man muss dem Körper Gutes tun,
damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen.»

Winston Churchill (1874–1965),
britischer Premierminister

6 **Die Wahrheit im Delinat-Wein**

Transparente Produktionsabläufe

9 **Weine in Umstellung**

Wann ist ein Wein bio?

10 **Tannin**

Wein und Speisen richtig kombinieren

21 **WeinLeserangebot**

Funkelnde Rioja: Weine und
Olivenöl von Osoti

24 **Degustationsnotizen**

Was bedeuten die Notizen der Profis?

27 **Delinat-Weinkurse**

Weingüter besuchen – Weine
degustieren

28 **Fotowettbewerb**

Gesucht: Sujets rund um den
DegustierService

29 **Die Cuvée**

Nicht nur ein Mix verschiedener
Traubensorten

31 **Wettbewerb**

10 Überraschungspakete zu gewinnen

Von Wursthäuten und Biowein

Da meldete doch die Presse vor ein paar Wochen, ein Schweizer Fleischverwerter wolle Nebenprodukte der Schweineschlachtung nach China exportieren. Schweinedärme sollen dort kalibriert und danach als zukünftige Wursthäute wieder in die Schweiz zurückgeschickt werden. Naturdärme werden schon heute meistens aus Übersee importiert, weil sie billiger sind. Einige von uns essen also Würste in Schweinedärmen, welche rund um die Welt geschickt wurden. Andere achten auf die regionale Herkunft der Produkte, möglichst aus biologischer Produktion.

Dieses Magazin wendet sich nicht an die Geniesser reimportierter Wursthäute. WeinLeser sind Menschen, die sich Gedanken machen zur Zukunft und deshalb genau wissen wollen, wie ein Produkt erzeugt worden ist. Für sie veröffentlicht Delinat ab diesem Jahr die ökologische Qualität ihrer Weine, unterteilt in drei Stufen. Mehr dazu lesen Sie ab Seite 6.

Viele WeinLeser wollen auch aktiv mitreden beim künftigen Delinat-Sortiment. In kleinen Gruppen soll in Zukunft über verschiedene Themen diskutiert werden (dazu die Umfrage auf Seite 4).

Mit Fahne begrüsst

Biolandwirte brauchen sich heute glücklicherweise nicht mehr zu verstecken. Noch vor wenigen Jahren wurden Winzer, welche ihre Reben nach biologischen Kriterien pflegten, kritisiert, sie würden Krankheiten im Rebberg fördern, die sich auf andere Parzellen verbreiteten. So erging es auch Francisco Ruíz aus der spanischen Region Rioja (ab Seite 12). Heute hat er sich durchgesetzt. Seine Weine finden in vielen europäischen Ländern Absatz. Stolz hängt er jeweils, wenn Besuch kommt, die entsprechende Landesfahne vor seinen Weinkeller. Zur Begrüssung der Gäste – aber auch als Wink an seine Winzernachbarn: Ich habe Erfolg!

Viel Vergnügen

Peter Kropf

Kunden schreiben ...

Deutsch auf spanischen Weinetiketten

Die Weinflaschen von Delinat werden in letzter Zeit jeweils mit einem Etikett mit deutschen Erklärungen versehen. Dieses deutschsprachige Etikett ersetzt das Etikett in der Sprache der Region des Weines. Das finden wir sehr bedauerlich. Gerade ein Unternehmen wie Delinat, das sehr viel Wert auf die biologische Vielfalt legt, sollte doch auch die kulturelle Vielfalt nicht geringerschätzen. Da die Weine mit einer deutschsprachigen Beschreibung geliefert werden, scheint es uns nicht nötig, die authentischen Originaletiketten einzudeutschen. Auch diese gehören zum Genuss dazu.

Karolin Linker und Benno Schmidt, Zürich

Sie haben mit Ihrem Hinweis auf die Authentizität zweifellos Recht und andere

Kundinnen und Kunden teilen diese Meinung. Aus diesem Grund werden wir die Texte auf den Etiketts wieder vermehrt in der Originalsprache belassen und unseren Kunden so noch etwas mehr Ferienstimmung ins Haus zaubern und das Fernweh mildern.

Irene De Cristofaro, Kundenservice

Gemischte Probierpakete

Ich habe gerade ihren Flyer mit den vier neuen Weinentdeckungen erhalten. Ich freue mich, dass sie immer wieder interessante neue Weine entdecken. Aber warum gibt es kein Probierpaket? Ich bestelle als Kunde ja nicht 4 x 6 Fl. Wein, die ich überhaupt nicht kenne, sondern will erst einmal probieren. Ärgerlich finde ich z.B. auch die unsägliche «Umpackpauschale» von 30 Cent/Flasche, wenn man sich unterschiedliche Weine zusammenstellen will. Ich bestelle wie gesagt auch bei einigen anderen Weinversandanbietern und kein einziger verlangt eine solche Pauschale. Ich weiss natürlich, die rechnen das in ihre Gesamtkalkulation mit hinein, nur ärgert es mich als Kunde eben immer, wenn ich etwas extra bezahlen muss.

Ralph Bölzner (per E-Mail)

Die Kosten für die Bereitstellung von gemischten Probierkartons sind sehr hoch. Sie übersteigen die fakturierten Kosten unseres Umpackzuschlags bei Weitem. Darum sind wir mit den Angeboten an Probierkartons etwas knausrig. Andere Anbieter rechnen ein Mehrfaches unseres Umpackzuschlags in den Verkaufspreis hinein. So werden auch die Kunden zur Kasse gebeten, die ganze Originalkartons kaufen. Delinat steht für Transparenz, darum wollen wir keine solchen Mischrechnungen anstellen.

Martin Schäppi

Gefährliche Vogelschutznetze

Ich wohne in einem Weinanbaugebiet und jedes Jahr werden die altmodischen Rebenetze verwendet und zu allem noch absolut unsachgemäss angebracht. Darin ver-

den unzählige Vögel und andere Tiere auf langsame, grausamste Art und Weise, obwohl es längst neue, moderne Methoden gibt, um die Reben zu schützen. In Ihren Richtlinien steht nur, dass die Netze korrekt anzubringen sind. Wer kontrolliert eigentlich Ihre Richtlinien?

Dominique Mumenthaler, Lugnorre

Bei den Delinat-Winzern werden in der Regel keine Vogelnetze verwendet. Das viel grössere Problem bei unseren Winzern sind Wildschweine, die ganze Weinberge kahl fressen und gegen die nur die sorgfältige Umzäunung der Rebanlagen hilft.

An gewissen Randzonen, insbesondere der nördlicheren Weinbaugebiete, kann es auch zu Vogelfrass kommen. Dies sind in der Regel markante Flecken im Übergang zweier Biotop-Formen. So haben wir z.B. bei uns am Delinat-Institut im Wallis einige Rebzeilen direkt am Waldrand, die komplett leer gefressen werden, wenn keine Schutzvorkehrungen getroffen werden. Tatsächlich betrifft dies aber nur sehr wenige Flächen einzelner nördlicher Winzer, was auch der Grund dafür ist, dass wir in den Richtlinien diese Schutzmassnahme nicht grundsätzlich verboten haben. Allerdings haben unsere Weinbauberater auf Basis einer Arbeit der Schweizerischen Vogelwarte eine Anleitung zur korrekten Anbringung von Rebnetzen erstellt (siehe www.dc.delinat-institut.org).

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.

Herausgeber Delinat-Kundenservice

CH Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn

Telefon 071 227 63 00, Fax 071 227 63 01

DE Hegeheimer 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

Biokontrollstelle: DE-ÖKO-039/CH-BIO-006

E-Mail kundenservice@delinat.com

www.delinat.com

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

Beiträge Irene De Cristofaro, Peter Kropf (pek), Matthias Metzke (mam), Martin Schäppi (mas), Karl Schefer, Hans-Peter Schmidt, Jürgen von der Mark, Hans Wüst (hrw)

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Marçal Font, Heinz Hebeisen, Jerry Gross, Hans Peter Siffert, Yvonne Berardi, Hans Wüst, Michael Chartouni

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

RCT26

Impressum



Titelseite:

Mit der Schweizerfahne empfangen: David Rodriguez (Delinat) beim Osoti-Winzer Francisco Ruíz.

Bild: Marçal Font

Dank der vielfältigen Massnahmen für die Förderung der Biodiversität in Delinat-Weinbergen sind die Weinberge unserer Winzer wieder zu beliebten Lebensräumen für Vögel geworden. Nur die wenigsten dieser Vögel fressen im Herbst an den Trauben, regulieren aber durch ihre Präsenz Frassschäden anderer Vogelarten. Dies stellt die wichtigste Schutzmassnahme dar, die wir mit unseren Richtlinien und unserem Beratungssystem aktiv fördern. Die Richtlinien werden von den nationalen Biokontrollstellen kontrolliert.

Hans-Peter Schmidt, Leiter Delinat-Institut

Besuch bei Ribeiros in Portugal

Der Tagesausflug zu Sara Dinoisio und Antonio Lopes Ribeiro hat uns sehr gut gefallen. Nach über 2,5 Stunden Anfahrt wurden wir von Sara und Antonio herzlich begrüsst. Das Weingut hat uns sehr beeindruckt. Wir bekamen eine tolle Führung durch die Weinparzellen mit anschliessender Weinprobe. Das Paar hat uns sehr ausführlich über den Weinanbau in Portugal informiert. Bei Sara und Antonio hat die Bezeichnung Biowein wirklich seine Berechtigung.

Uwe Stoltefaut, Arnsberg

kurz & bündig

hrw. **An vorderster Front.** Hans-Peter Schmidt, Leiter des Delinat-Instituts, wurde in den Stiftungsrat der European Biochar Foundation (EBC) gewählt. Die EBC koordiniert die Europäischen Forschungsaktivitäten zum Thema Pflanzenkohle und ist Herausgeberin des Europäischen Pflanzenkohlezertifikates:

www.european-biochar.org

Organischer Schafwolldünger. Das Delinat-Institut hat einen neuen organischen Langzeitdünger auf Basis von Schafwolle, Vinasse (Dünger aus Zuckerrüben) und Pflanzenkohle entwickelt. Schafe werden in Mitteleuropa hauptsächlich für Fleisch und Milch gehalten, die Wolle wird in der Regel kostenpflichtig in Müllverbrennungsanlagen entsorgt. Dank dem neuen Dünger in Pelletform können die knapp 15% Stickstoff, die in der Wolle enthalten sind, wieder in den landwirtschaftlichen Stoffkreislauf zurückgeführt werden. Weitere organische Pflanzenkohledünger auf Basis von Federn und weiteren nicht genutzten Reststoffen sind beim Delinat-Institut in Entwicklung.

Weinwissen online. Für den Delinat-De gustierService spricht nicht nur die Qualität der Weine, sondern auch das umfangreiche und auf einzelne Weine abgestimmte Weinwissen, das dem Paket als Bestandteil der

gedruckten Broschüre beiliegt. Für alle Wissensdurstigen, die das Heftchen gerade nicht zur Hand haben, stehen die Unterlagen jetzt auch online als PDF bereit. Einfach in «Mein Konto» anmelden und auf «De gustierService» klicken.



Delinat-Institut auf 3Sat. Anfang August war die 3Sat-Sendung «Kulturzeit» zu Gast in den Weinbergen des Delinat-Instituts. Die Reportage ist Teil einer Serie über Beispielprojekte, die den Weg in eine nachhaltige Zukunft bahnen. Der Filmbericht kann auf der Webseite von 3Sat unter folgendem Link angeschaut werden: www.bit.ly/OxzsBH

Virtuelles Etikettenstudium. Das Wichtigste ist natürlich der Inhalt einer Weinflasche, aber auch das Etikett kann einiges über die Philosophie des Winzers verraten. Nicht jede Delinat-Flasche steht im Keller für das genaue Studium des Etiketts bereit. Virtueller ist das jetzt aber möglich: Auf der Produktseite im Webshop öffnet sich beim Überfahren der Flaschenabbildung mit der Maus eine vergrösserte Darstellung. Achtung: Schon das Ansehen macht Lust auf Wein!

Umfrage

Kundinnen und Kunden bestimmen mit, wie sich Delinat in Zukunft entwickeln wird. Bei welchen Prozessen würden Sie gerne mitmachen?

- a) Qualitätssicherungsdegustationen
Etwa alle zwei Monate werden in geselliger Runde Weine verkostet und kritisch beurteilt.
- b) Philosophiezykel
Zwei bis drei Mal jährlich wird über alle möglichen Themen rund um Delinat diskutiert, um die Marschrichtung immer wieder zu hinterfragen.
- c) Onlineworkshops
Zweimal jährlich werden Ideen zur Delinat-Webseite entwickelt sowie neue Funktionen getestet.
- d) Marketingworkshops
Zweimal jährlich stehen Marketingideen im Zentrum: Welche Wege sollte Delinat gehen?

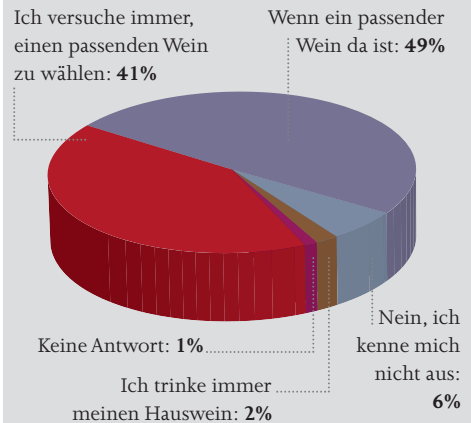
Natürlich gehört zu jedem Workshop eine Weindegustation dazu. Welche grössere Ortschaft in Ihrer Nähe wäre ideal?

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf: www.delinat.com/weinlese
Besten Dank



Resultat der letzten Weinlese-Umfrage

Wählen Sie zum Essen jeweils den passenden Wein?



Wie vielfältig ist die
Begrünung im Rebberg
meines Lieblingsweines?

Die WAHRHEIT im Delinat-Wein

Bei Delinat können die Kunden fortan jeden Wein durchleuchten. Anhand von über 100 Kriterien lässt sich nachvollziehen, wie die Trauben für den Wein heranwachsen, wie der Wein im Keller ausgebaut und welche Hilfsmittel verwendet und sogar ob die sozialen Standards im Betrieb eingehalten wurden.

Ob ein Wein schmeckt, merkt man bei den ersten zwei, drei Schlucken. Ob ein Wein gut tut, merkt man nach einigen Gläsern oder spätestens am nächsten Tag. Doch ob ein Wein im Einklang mit der Natur hergestellt wurde und welche zweifelhaften Hilfsmittel zur Geschmacksverbesserung verwendet wurden, erfährt man meist nie. Dass im Wein die Wahrheit liegt, ist ein sehr altes Sprichwort, aber wie es um die Wahrheit im Wein bestellt ist und wie sie aussieht, wird von Winzern und Händlern doch lieber verschleiert. Insofern lassen sich dann nur der Kopfschmerz oder das Aussterben der Schmetterlinge als ferne Zeichen für die verschleierte Wahrheit im Wein heranziehen.

Bei Delinat wird seit Sommer 2012 erstmals der gesamte Herstellungsprozess aller Weine des Sortiments offengelegt. So erfährt man, ob die Trauben inmitten einer artenvielfältigen Begrünung, in der Nähe von Bäumen und biologischen Hotspots oder in eintöniger Monokultur heranwachsen. Man erfährt, wie viel Kupfer und Schwefel zum Pflanzenschutz verwendet wurden. Man erfährt auch, ob Holzchips statt Holzfässer, ob Gummi arabicum oder Zitronensäure als aromatische Hilfe und ob Eiweiss zur Schönung eingesetzt wurden und wie viel Sulfid den Wein konserviert. Zu jedem Wein findet man auf der Webseite von Delinat über 100 Kriterien, nach denen sich die biologische Qualität eines Weines und die ökologische Qualität seiner Herstellung beurteilen lassen.

Zeigen statt verschweigen

Natürlich ist die lange Auflistung aller Arbeitsschritte, Methoden und Hilfsmittel

beim Anbau der Reben und beim Ausbau im Keller für die meisten Weingenießer nicht wirklich interessant. Sie vertrauen den Kontrollmechanismen und dem Label von Delinat. Diesen Vertrauensvorschuss nehmen wir sehr ernst und versuchen, ihm mit unseren Partnern der Biokontrollstellen und mit den Beratern des Delinat-Instituts immer wieder gerecht zu werden. Trotzdem sehen wir es als unsere Pflicht an, den Herstellungsprozess so transparent wie möglich zu gestalten. Wir wollen den Kunden beweisen, dass es nichts zu verschleiern gibt. Wir wollen den Winzern zeigen, dass das Vertrauen, das sie durch die Transparenz beim Kunden gewinnen, einen tatsächlichen kulturellen Mehrwert für den Wein bedeutet. Und wir wollen, das geben wir durchaus zu, auch einen gewissen Druck auf die Branche ausüben. Mit der Veröffentlichung der ökologischen Kennwerte aller Weine suchen wir eine Vorbildrolle für die Branche zu übernehmen und hoffen, dass künftig möglichst viele Wein- und Lebensmittelhändler unserem Beispiel folgen werden.

**Mit dem
Delinat-Label
haben wir
ein Zeichen
gesetzt.**

Wir wollen nicht moralisieren und keinem fremden Winzer Vorhaltungen machen, wie er seine Weine herstellen soll. Aber egal ob konventionell oder bio, man sollte als Winzer und als Händler zu dem stehen, was man macht und für richtig hält. Gerade in der Lebensmittelbranche und in der Landwirtschaft sollten Transparenz und Nachvollziehbarkeit zum Standard gegenüber den Konsumenten werden. In der globalisierten Welt, wo es nahezu unmöglich ist, den Produzenten der angebotenen Nahrungsmittel noch selbst zu kennen und ein langjähriges Vertrauensverhältnis aufzubauen, kommt der Transparenz und der

Rückverfolgbarkeit der Produktions- und Transportkette entscheidende Bedeutung zu.

Es wäre ja technisch überhaupt kein Problem, bei einer Tomate im Supermarkt direkt über den Scanner des Smartphones zu erfahren, wo die Tomate angebaut wurde, welche Pestizidspritzungen und welche Düngemittelgaben durchgeführt wurden und ob die Arbeiter im Gewächshaus korrekt nach Tarif entlohnt werden. Die technischen Kosten für die Installation eines solchen Systems sind im Vergleich zur Händlermarge gering. Hoch werden die Kosten für ein solches System nur, wenn die Kunden aufgrund des Einblicks in die Art der Produktion ihrer Lebensmittel einschneidende Änderungen fordern oder sich mündig für das gesündere, umweltschonendere Produkt entscheiden. Delinat hat ein solches Transparenzsystem für die Delinat-Weine eingeführt (siehe Kasten). In den nächsten Monaten und Jahren werden wir das System mithilfe unserer Winzer und unserer Kunden stetig weiter verbessern und den Informationsfluss immer effizienter und verständlicher gestalten. Wir sind der Überzeugung, hier auf dem richtigen Weg zu sein und mit der Offenlegung aller Informationen über unsere Weine eine Weiche für die Zukunft des nachhaltigen Weinbaus zu stellen.

Delinat-Richtlinien

Als wir im Jahr 2010 die neuen Delinat-Richtlinien ausgearbeitet haben, ging es uns um die Entwicklung eines dynamischen Systems, durch das sich die ökologische Qualität der Weingüter von Jahr zu Jahr verbessern lässt. Wir haben also nicht einfach einen möglichst strengen Verbotskatalog aufgestellt, sondern versucht, den Winzern neue Wege aufzuzeigen.

Mit dem Delinat-Label, das auf drei durch Weinbergschnecken markierten Qualitätsstufen beruht, haben wir ein Zeichen gesetzt, dass einfach nur bio als simpler Verzicht auf Chemie nicht ausreicht, um den Weinbau in eine ökologisch nachhaltige Zukunft zu führen. Mit dem System der

drei Schnecken sieht jeder Winzer, wo seine Verbesserungsmöglichkeiten liegen. Sein Entwicklungspotenzial wird ihm vor Augen geführt und ist dank der Beratung des Delinat-Instituts tatsächlich realisierbar. Wie schnell sich auf den Gütern die Fortschritte einstellen, zeigt sich am besten daran, dass es im ersten Jahr unter den neuen Richtlinien noch kein Gut gab, das drei Schnecken erreichte, und nur drei Güter, die das Niveau von zwei Schnecken

Die Kunden nehmen eine wesentliche Position ein.

schafften. Ein Jahr darauf (2011) gab es bereits zwei Güter mit drei Schnecken und zwölf Güter mit zwei Schnecken. Für 2012 steht das Ziel, dass die Hälfte der Güter mindestens zwei Schnecken erreicht.

Die Unterstützung des Systems der ökologischen Qualität durch die Kunden

Die Kunden nehmen eine wesentliche und immer wichtiger werdende Position im System zur Sicherung der ökologischen Qualität ein. Durch den neu gewährten Einblick in die Produktionsweise auf den Weingütern wird diese zu einem Kaufkriterium für den einen oder anderen Wein, womit die Kunden direkten Einfluss auf den Entwicklungsweg der Winzer nehmen. Dank der transparenten Veröffentlichung der Weindeklarationen können die Kunden eigene Prioritäten setzen. Für den einen ist es zum Beispiel wichtiger, dass möglichst viele Bäume zwischen den Reben wachsen, für den anderen, dass möglichst wenig Sulfite dem Wein zugegeben wird.

Von Beginn an haben wir die Delinat-Kunden eng in die Richtlinienentwicklung einbezogen. Wir haben nicht nur die Ziele,

sondern auch die Schwierigkeiten kommuniziert. Wir haben Hintergrundwissen vermittelt und ein Bewusstsein dafür erzeugt, dass nur durch das enge Band zwischen Kunden und Winzern die Möglichkeiten des ökologischen Fortschritts genutzt werden können. Delinat ist eine Familie. Eine Familie der Winzer und der Kunden, die sich gegenseitig unterstützen, den Traum einer Welt im ökologischen Gleichgewicht zu verwirklichen und dabei herausragende, gesunde Weine zu genießen.

Hans-Peter Schmidt

Wie viele Schnecken hat mein Wein?

mom. Im Delinat-Webshop kann auf jeder Weinseite (Wein auswählen oder Artikelnummer ins Suchfeld eingeben) im Register mit den drei Schneckensymbolen nachgeschaut werden, wie weit das Weingut die Delinat-Richtlinien erfüllt.

Wie suche ich einen Wein mit zwei Schnecken?

Auf der Seite www.delinat.com/weinsuche auf «erweiterte Suche» klicken und die gewünschten Filterkriterien auswählen. Zum Beispiel Rotweine mit Tempranillo, gewachsen in mindestens 2-Schnecken-Biodiversität, vielleicht sogar vegan produziert? Als angemeldeter Nutzer speichert man den Filter dauerhaft und kann immer wieder nach Weinen mit den festgelegten Parametern suchen.



Was ausser Wahrheit steckt noch im Wein? Bei Delinat-Wein lässt sich das nunmehr für jede Etappe der Weinherstellung nachvollziehen.

Kurzinfo

Alles über Delinat-Wein

Delinat legt den ganzen Herstellungsprozess ihrer Weine offen. So erfährt der Weinfreund genau, wie ökologisch die Trauben gewonnen und der Wein daraus erzeugt wurde, unterteilt in drei Qualitätsstufen, gekennzeichnet mit einer, zwei oder drei Weinbergschnecken. Diese Informationen sind zu jedem Wein im Delinat-Webshop abrufbar.

kurz & bündig



Henry Finzi-Constantine (rechts) überreicht Prinz Charles eine Flasche Gavi von Castello di Tassarolo.

hrw. **Prinz Charles mag Tassarolo.** Auf dem biodynamisch geführten Weingut Castello di Tassarolo in Piemont arbeiten Massimiliana Spinola und Henry Finzi-Constantine mit Pferden im Weinberg. Im vergangenen Sommer präsentierte Henry am British Working Horse Festival in Peterborough (England) die Tassarolo-Weine und gab Einblick in den Pferdeinsatz im Weinberg. Als prominentesten Gast konnte er Prinz Charles begrüßen. Der Pferdeliebhaber und Freund des biodynamischen Weinbaus soll vom Gavi des Castello die Tassarolo ebenso beeindruckt gewesen sein wie von der Idee, im Weinberg Pferde statt Maschinen einzusetzen.

(Siehe www.delinat.com/5112.11)

Aktuelle News von den Delinat-Weingütern. Seit einigen Wochen läuft auf der Blog-Homepage von Delinat ein Newsticker mit aktuellen Nachrichten von unseren Bioweingütern aus ganz Europa. Sie vermelden uns in Kurzform, was sie gerade beschäftigt. Das Themenspektrum reicht von Wetterkapriolen über Experimente und Versuche bis hin zu Ernteberichten und Ereignissen, die nicht alle Tage passieren. Hier ist der Newsticker zu finden: www.delinat-blog.com

Weine in Umstellung

Wann ist ein Wein bio?

Obwohl die Delinat-Richtlinien die strengsten für biologischen Anbau sind, bietet Delinat auch Wein «in Umstellung» an. Das sieht auf den ersten Blick wie ein Widerspruch aus – ist aber keiner.

Umstellweine erfüllen bereits alle Kriterien wie zertifizierte Weine: Zu ihrer Herstellung dürfen keine chemisch-synthetischen Pestizide eingesetzt werden, die für Bioweine verbotenen Hilfsstoffe sind auch für Umstellweine tabu und alle Grenzwerte sind identisch. Was also unterscheidet Umstellwein von Biowein?

Die Idee dieser Kennzeichnungspflicht in der Bioverordnung liegt darin, dass sich im Boden noch Pestizidreste befinden, die in die Pflanze und in das fertige Produkt gelangen können. Daher wird der Biostatus erst im dritten Jahr erteilt. Doch diese Gefahr ist relativ gering und im Unterschied zu konventionell oder mit IP erzeugtem Wein enthalten Umstellweine kaum Pestizidspuren. Bei der Entstehung eines Delinat-Weinbergs spielen andere Faktoren eine wichtigere Rolle: Wie der Name sagt, müssen sich Boden und Rebe umstellen, der chemische Schutzschild wird in einem nicht immer einfachen Prozess durch den Aufbau von Vielfalt abgelöst. Die Monokultur wird durch gezielte Einsaat von Pflanzen aufge-

brochen: Klee und andere Leguminosen bieten Nützlingen neuen Lebensraum und düngen die Reben. Büsche und Hecken sind Nistplätze für Vögel und spenden wertvollen Nektar. Hotspots mit Bäumen, Steinhaufen und totem Holz unterbrechen die Eintönigkeit der Rebflächen und bieten Reptilien und anderen Nützlingen Unterschlupf. All diese Massnahmen brauchen Zeit und wirken erst nach ein paar Jahren in genügendem Masse, sodass die Biodiversität für ein stabiles Gleichgewicht sorgen kann.

Riskanter Schritt in die Biowelt

Die Weinqualität wird in der Umstellphase von Jahr zu Jahr besser – man schmeckt förmlich, wie die einst künstlich am Leben erhaltenen Reben kräftigere und aromatischere Früchte produzieren. Die grösste Veränderung findet in den ersten fünf Jahren statt. Während dieser Zeit braucht der Winzer Unterstützung am dringendsten. Hier liegt die Stärke von Delinat. Ein Team von Beratern und Spezialisten steht mit Rat und Tat zur Verfügung, führt auf Delinat-Weingütern in ähnlichen Klimazonen erfolgreiche Methoden und Techniken vor. Und Delinat kauft und vertreibt den Wein im Status «Umstellung», was für viele Winzer den letzten und entscheidenden Ansporn zum riskanten Schritt in die Biowelt bietet. Natürlich wird der Wein klar als «in Umstellung» gekennzeichnet.

Karl Schefer

Winzerberatung, v.l.: Daniel Wyss (Delinat-Institut), Vicente Rebert (Rebmeister Pago Casa Gran), Juan López-Jamar del Castillo (Bioinspektor Sohicer), Carlos Laso (Winzer Pago Casa Gran)



Tannin und das pelzige Gaumengefühl

Wein und Speisen richtig kombinieren

Mit der Bemerkung «noch jugendliches Tannin» will der Degustator uns sagen: «Der Wein zieht mir den Mund zusammen.» Aber wer mag das schon? Wir alle kennen das pelzige Gefühl am Gaumen, den gewisse Rotweine, meist gehobener Klasse, hervorrufen. Woher stammt dieses Tannin – und wie kann der unangenehme Eindruck verhindert werden?

Das raue Gaumengefühl, die sogenannte Adstringenz, entsteht, wenn sich das Eiweiss (Protein) des Speichels mit dem Gerbstoff (Tannin) des Weines verbindet. Das Eiweiss gerinnt, dadurch verringert sich der Speichelfluss, der Mund wird trocken. Wir haben das Gefühl, das Zahnfleisch ziehe sich zusammen. Je höher der Tanningehalt des Weines und je einfacher die Tanninqualität, umso länger hält das Gefühl an. Oft minutenlang – und wenn wir verschiedene Weine hintereinander degustieren, wissen wir bald nicht mehr, von welchem das aufdringliche Tannin stammt.

Tannin fühlen – Tannin schmecken

Im Gegensatz zu den Geschmackseindrücken süß, sauer, bitter und salzig handelt es sich bei der Adstringenz nicht um einen Geschmackseindruck, sondern um ein Gefühl des Tastsinnes. Diese sogenannte trigeminale Wahrnehmung kommt vom 5. Hirnnerv, dem Nervus trigeminus, der Schmerz oder auch warm/kalt an das Hirn weiterleitet, genauso wie scharf (Pfeffer), kühl (Menthol), kribbeln (Kohlensäure) oder brennen (hochprozentiger Alkohol). Allerdings kann man Tannin auch schmecken. Es ist mehr oder weniger deutlich herb bis bitter, insbesondere bei hohem Tanningehalt oder bei grünem (unreifem) Gerbstoff. Auch die kleinen Eichenholzfas-

ser, die Barriques, geben Tannin an den Wein ab. Es schmeckt manchmal süßlich und dank der Röstung meist leicht rauchig mit Spuren von Vanille und Karamell.

Stellt der Kellermeister fest, dass der Rotwein zu viel ungestümen Gerbstoff besitzt, dann mildert er diesen Eindruck durch eine Schönung: Er fällt einen Teil des Gerbstoffes aus, beispielsweise durch Zugabe von Eiweiss. Ebenso mässigt sich der raue Eindruck des Tannins durch etwas Restsüsse im Wein – oder durch eine Säurereduktion.

Essen besänftigt das Tannin

Wenn immer das Tannin unangenehm auffällt, fragen wir uns sofort: Wie kann ich das verhindern? Meist greifen wir dann zu einem Stück Brot. Die Stärke wirkt am Gaumen rasch süßlich und so mildert sich das pelzige Gefühl des Gerbstoffes. Essen ist meistens eine gute Idee, um auffälliges Tannin zu zähmen. Aber nicht immer: Gibt es doch eine Reihe von Speisen, welche selber mit Gerbstoffen beladen sind wie Hülsenfrüchte, viele Wildgemüse, Bohnen,

Wie verändert sich ein tanninreicher Rotwein beim Essen?

pek. «S Beschit isch en Tescht», sagen die Schweizer. Wir wählen einen Rotwein mit viel Tannin, das sofort den Gaumen belegt: Das Tannin wirkt pelzig, eine raue Schicht bedeckt das Zahnfleisch. Wir prüfen nun, wie sich der Wein zusammen mit verschiedenen Speisen verändert.

Dunkles Brot

Der Klassiker bei der Weindegustation wirkt auch hier: Das Tannin des Rotweines ist weniger spürbar, der Wein wirkt weicher, die Aromen sind aber dennoch unverändert erkennbar.

Leicht süßes Gebäck

Der Gerbstoff des Weines wirkt feiner, die Süße des Gebäckes überträgt sich auf den Wein, die Kombination überzeugt erstaunlicherweise.

Wachsweißes Ei

Das Tannin wird gemildert, gleichzeitig tritt die Säure des Weines stärker hervor und die Aromen des Weines sind kaum mehr wahrnehmbar. Das weiche Eigelb überzieht den Gaumen und schützt ihn minutenlang vor dem Tannin.

Sbrinz (2-jähriger Hartkäse)

Käse und Wein – eigentlich ein Klassiker. Aber es wird deutlich: Das Fett im Käse überzieht den Gaumen mit einem feinen Film, ähnlich einer Imprägnierung. Dadurch wirkt der Wein weicher und runder – aber sein Charakter geht dabei etwas verloren und seine Aromen vermischen sich mit jenen des Käses.

Bratensahnesauce

Der Effekt ist ähnlich wie beim Ei – die Kombination ist etwas harmonischer, wobei auch hier die Weinaromen stark beeinträchtigt werden. Dafür spüren wir denselben Schutzfilm wie beim Ei.



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/3316.10

rote Bete und viele Kräuter (Majoran, Oregano, Rosmarin, Salbei); allerdings nicht zu verwechseln mit der Oxalsäure von Mangold, Spinat und Rhabarber.

Eiweiss bindet Gerbstoffe

Viele eiweisshaltige Speisen vertragen sich gut mit tanninreichem Wein. Das Eiweiss der Speise konkurriert mit jenem des Speichels. Es verbindet sich mit dem Tannin, der Speichel bleibt flüssig, der pelzige Eindruck entfällt. Ideale Partner sind Fleisch (insbesondere Grilladen) und Käse – allerdings eher gereifte Hartkäse; säuerlicher Frischkäse vermag das Tannin des Weines nicht zu besänftigen, im Gegenteil. Ebenfalls weniger geeignet ist das Eiweiss von zartem Fisch. Empfehlenswert zu gerbstoffbetonten Weinen sind auch fetthaltige Speisen. Ganz im Gegensatz zu säuerlichen, bitteren oder sehr salzigen Gerichten – die pure Disharmonie zu einem tanninreichen Wein.

Schliesslich können wir den pelzigen Eindruck des Tannins auch mit der Weintemperatur beeinflussen. In Rotwein, zu kühl ausgeschenkt, tritt der Gerbstoff stärker hervor. Kein Problem also bei leichten Landweinen oder Rosé; gehaltvolle, insbesondere junge Rotweine sollen aber mit mindestens 16 °C ausgeschenkt werden.

Peter Kropf

Kurzinfo

Das raue Tannin im Wein

Junge gehaltvolle Rotweine befremden manchmal mit Gerbstoff, der das Zahnfleisch zusammenzieht. Woher kommt das? Und was kann man dagegen tun? Manche Speisen helfen, das raue Tannin zu zähmen.

Osoți-Önologin Beatriz Izquierdo präsentiert David Rodriguez (Delinat) eine Fassprobe.





FUNKELNDE RIOJA

Das berühmteste Weinbaugebiet Spaniens bringt mit seinen feinen Tropfen die Gläser zum Funkeln. Noch glänzen hier wenig Winzer als leuchtendes Beispiel für ökologischen Weinbau. Francisco Ruíz vom Weingut Osoi ist einer von ihnen. Und er weiss auch, wo in der Rioja es sonst noch mächtig funkelt...

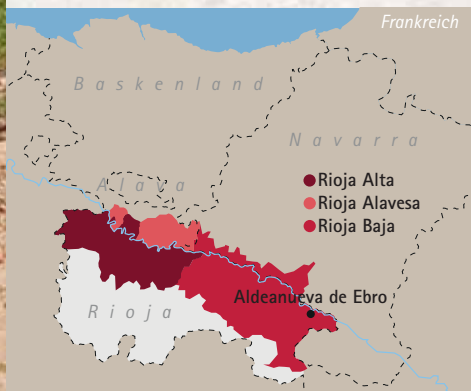
Text: Hans Wüst | Bilder: Marçal Font

Rioja – Spaniens Vorzeigeregion

hrw. Das Weinbaugebiet Rioja gehört zu den bedeutendsten in Europa und ist die Vorzeigeregion Spaniens. Sie liegt am Fluss Ebro in Nordspanien und besteht aus den drei Teilgebieten Rioja Alta (oberes Ebrobecken), Rioja Baja (südliches Ebrobecken) und Rioja Alavesa (Baskenland). Als erstem Qualitätsweingebiet des Landes wurde der Rioja vor rund 20 Jahren der DOCa-Status zugesprochen.

Auf einer Anbaufläche von über 60 000 Hektar wächst auf mehr als der Hälfte die klassische rote Rebsorte Tempranillo. Typisch für die Rioja sind aber auch Garnacha, Mazuelo und Graciano (alle rot) sowie die weissen Sorten Viura, Malvasia, Garnacha blanca und neuerdings auch Tempranillo blanco. Dank dem warmen und trockenen Klima eignet sich die Rioja gut für biologischen Weinbau, was leider noch viel zu wenig genutzt wird. Mit einem Bioanteil von rund 1 Prozent liegt die Rioja weit unter dem spanischen Wert von 5,2 Prozent (Stand 2010, Quelle FiBL). Umso wertvoller ist die Arbeit von Winzern wie Francisco Ruíz.

Parzelle El Olivar: Osoiti-Winzer Francisco Ruíz erklärt David Rodriguez die Ganzjahresbegrünung (Biodiversität)



FRÜHGELENDE
RIOJA

«Heute ist Muttertag. Da kann ich meine Familie nicht alleine lassen», sagte Francisco Ruíz schon fast entschuldigend, als er uns in Begleitung seiner Frau Ana und den drei Kindern Pablo (12), Javier (9) und Laura (6) im schmucken Städtchen Calahorra begrüsst. Eigentlich hätten wir Francisco und seiner Familie den freien Sonntag gerne gegönnt. Doch er beharrt darauf: «Wir haben heute Abend eine kleine Tour durch zwei, drei Tapa-Bars geplant und ihr kommt mit.» Sein Wille geschehe ...

Als wir am nächsten Tag im Winzerstädtchen Aldenueva de Ebro auf dem Weingut Osoti eintreffen, flattert uns im zügigen Rioja-Wind die Schweizerfahne entgegen. Francisco Ruíz hisst zur Begrüssung ausländischer Gäste jeweils die entsprechende Landesflagge. Eine sympathische Geste und gleichzeitig ein neckisches Signal an seine Nachbarschaft, zu welcher internationalem Renommee er es als Biopionier in der Rioja Baja mittlerweile gebracht hat.

Verspotteter Pionier

Einst hatten andere Winzer für sein Treiben im Weinberg nämlich nur Spott und Häme übrig. «Als ich begann, meine Weinberge zu begrünen, schimpfte man mich einen Faulpelz, der nicht mal das Unkraut jäte», erzählt Francisco auf einem kleinen Damm, der den Blick in die weite Landschaft der Rioja freigibt. In der Ferne drehen weisse Windräder scheinbar lautlos im Wind und erzeugen grünen Strom. Links und rechts des Damms breiten sich Rebflächen aus. Auf der einen Seite sind die Böden braun und nackt, auf der andern Seite zeigen sie sich in Franciscos Weinberg El Olivar in üppigem Grün. «Wir haben drei Jahre gebraucht, bis wir die richtige Saatgutmischung gefunden haben», sagt er. Dass die Begrünung trotz Hitze und Trockenheit – die Rioja Baja ist der südlichste und wärmste Teil der Rioja – das ganze Jahr über aufrechterhalten werden kann, ist auch dem nahen Kanal zu verdanken, der immer genügend Wasser führt. Davon profitieren auch die verschiedenen Kirsch-, Nuss- und Feigenbäume, die der Winzer neben den Reben angepflanzt und so die Biodiversität verbessert hat. «Heute



Picknick in Valcaliente (v.l.): Hans Wüst (Delinat), Gerardo Miguel Martínez, Rebmeister, Beatriz Izquierdo Rodríguez, Önologin, David Rodríguez (Delinat), Angela Sáenz Pérez, Verkauf-Export, Francisco Ruíz, Winzer, Rocío Ruíz, Administration

gehören die Trauben aus diesem Weinberg zu meinen besten», sagt der Winzer. Daraus keltert er sein nobles, gehaltvolles Premium-Gewächs Ingenio, das zu den Aushängeschildern zeitgenössischer Rioja-Weine gehört.

Reben in wilder Natur

Natürlich gelingt es selbst Francisco nicht, in all seinen Weinbergen ganzjährig einen grünen Pflanzenteppich aufrechtzuerhalten. Nicht überall ist genügend Wasser in der Nähe. Was aber auffällt, sind die vielen ökologischen Ausgleichsflächen und die wertvollen biologischen Hotspots in Form von Kräuterbüschen inmitten der Reben. Im Valcaliente grenzen die Weinberge an einen 200 Hektar grossen Naturpark. Über Pinien und Steineichen kreisen Königsadler und andere Vögel. Im Unterholz hausen Rehe, Hirsche, Hasen und Wildschweine. Drei Hektar schönste Hanglage, die eine Rebparzelle wie eine Arena umgibt, hat Francisco eigenhändig mit Pinien und Steineichen aufgeforstet. «Die Nachbarn haben nur den Kopf geschüttelt. Sie kön-

nen nicht begreifen, dass ein Winzer zugunsten der natürlichen Vielfalt eine derart gute Lage mit Bäumen statt weiteren Rebstöcken bepflanzt», lacht Francisco.

Zeit für ein Picknick

Auf einer kleinen, lichten Anhöhe schweift der Blick auf Weinberge, in denen bereits die Trauben für den neuen Jahrgang des Osoti heranwachsen. Ein idealer Platz für ein kleines Picknick. Unter blauem Himmel und sengender Sonne funkelt der Osoti-Rioja besonders intensiv im Glas. Eine fast magische Stimmung kommt auf, als Franciscos Schwester Rocío, Önologin Beatriz, Verkaufschefin Angela und Rebbergarbeiter Gerardo dazu Weissbrot mit hauseigenem Olivenöl, eine pikante Chorizo de Rioja und einen würzigen Manchego-Käse servieren. Hier wird offensichtlich, was den Rioja von Osoti so einzigartig macht: Seine betörenden Aromen von Beeren und Gewürzen sind wie ein Konzentrat der umliegenden Landschaft; die samtene, harmonische Fülle am Gaumen verrät die gekonnte Vinifikation mit moderatem Fassausbau.

Ein paar Stunden später funkelt uns der Osoti in der Cafetería El Molino in Aldenueva gleich aus zehn Gläsern entgegen. Hier trifft sich Franciscos Mutter Celia jeden Tag um 17.30 Uhr mit neun Freundinnen zum Kartenspiel. Normalerweise gibt es vor dem Spiel bloss Kaffee. Doch heute,



Francisco Ruíz bedient in der Cafetería El Molino die Frauenrunde mit seiner Mutter Celia am Kartentisch. Die Damen treffen sich täglich um 17.30 Uhr zum Kartenspiel.

wo ein Fototermin angesagt ist, sind die Damen herausgeputzt und besonders chic gekleidet. Die Stimmung ist aufgekratzt und der Rotwein ein guter Nährboden für lockere Sprüche, wie sie Celia, Mercedes, Violetta, Adoración und wie sie alle heißen, zum Besten geben. Bis um 20 Uhr dauert das bunte Treiben, dann löst sich die muntere Frauenrunde auf – bis zum nächsten Abend, dann wieder mit Kaffee und ohne Fotoshooting.

Warten auf den Tempranillo blanco

Abends sitzt in Spanien kaum jemand vor 22 Uhr zu Tisch. So bleibt Celia und ihrer Tochter Rocío genügend Zeit, nach ausgelassener Jassrunde ein feines Nachtessen auf den Tisch zu zaubern. Gäste werden hier, wie in weiten Teilen Spaniens, im Merendero bewirtet. So heißen die mit einer Kü-

che ausgestatteten und gemütlich eingerichteten Räume, in denen vor allem Familienfeste gefeiert werden. Zwischen der hausgemachten Tortilla española, frischen Spargeln, Salat und Artischocken aus dem Biogarten erzählt Francisco von seinem neuesten Projekt. Erst vor ein paar Wochen hat er in einer reizvollen Landschaft mit vielen kleinen Schluchten eine noch brachliegende Parzelle mit 7000 Stöcken Tempranillo blanco bepflanzt. Diese weisse Rebsorte ist erst vor gut einem Jahrzehnt entdeckt und am Agrar-Forschungszentrum La Grajera der Universität Rioja in Logroño erforscht worden. Dort treffen wir am nächsten Tag Juan Bautista Chávarri.

Der Leiter der Forschungsabteilung Weinbau gilt als eigentlicher Entdecker der Tempranillo blanco und ist ein guter Freund von Francisco. «Es war vor gut 10 Jahren, als ein Weinbauer aus dem kleinen Ort Murillo de Río Leza mit einer ihm unbekannteren Rebe zu uns kam. Wir haben die Rebe erforscht und herausgefunden, dass es sich um eine weisse Sorte handelt, die durch natürliche Mutation der roten Tempranillo-Rebe entstanden ist», erzählt der Forscher auf einem Rundgang durch die

ultramoderne Kellerei der Forschungsanstalt. In jahrelanger Arbeit gelang es, Klone zu züchten, sodass 2005 der erste Wein aus Tempranillo blanco auf den Markt kam. Mittlerweile hat unter den Winzern der Rioja ein eigentlicher Run auf diese neue Rebsorte eingesetzt, denn sie ergibt kraftvolle, charakterstarke Weissweine.

Forschungszentrum mit Bioweinbergen

Juan Bautista Chávarri ist nicht nur stolz auf diese Neuentdeckung, er misst auch der Ökologie und dem Erhalt alter Rebsorten einen hohen Stellenwert zu. So hat die Forschungsanstalt die autochthonen Sorten Maturana tinta und blanca vor dem Verschwinden bewahrt. Beide beginnen nun in der Rioja langsam wieder Fuss zu fassen. Rund ein Drittel der Forschungsweinberge werden biologisch bewirtschaftet. Wie zentral das Thema Nachhaltigkeit am Forschungszentrum generell ist, zeigt auch der vor einem Jahr in Betrieb genommene Weinkeller. Dieser imponiert nicht nur durch seine Architektur, seine Dimension und die Ausstattung, sondern ebenso durch die nachhaltige Bauweise. Alle Energie für die Bodega wird aus Geothermie – also Bodenwärme – gewonnen, und das riesige Satteldach ist vollständig begrünt. Der Bau reiht sich architektonisch nahtlos in die Reihe zahlreicher spektakulärer Kellereineubauten, mit denen Stararchitekten wie Frank O. Gehry, Santiago Calatrava oder Zaha Hadid in jüngerer Vergangenheit im Auftrag grosser, renommierter Bodegas der Rioja ihren Stempel aufgedrückt haben. Francisco Ruíz investiert auf seinem kleinen, innovativen Familienbetrieb derweil lieber in die Ökologie. So wird er wohl der erste Winzer sein, der mit einem Tempranillo blanco in Bioqualität die Rioja in ein paar Jahren noch etwas mehr zum Funkeln bringt.

Kurzinfo

Spanische Weine erster Klasse

Für viele war ein Rioja wohl der erste spanische Rotwein. Auch heute zählt die Rioja zur Elite spanischer Weinregionen. Francisco Ruíz von Osoti war einer der Ersten, die auf biologischen Anbau umstellten – zum Ärger seiner Nachbarn. Das hat sich heute gebessert – sein Erfolg spricht für sich.

Cafetería El Molino: Treffpunkt der Kartenspielerinnen



Funkelnd sauber: der neue
Keller der Forschungsanstalt
Grajera in Logroño

FUNKELNDE RIOJA

Beatriz Izquierdo Rodríguez, Önologin

«Der Osoti ist Vorreiter eines neuen Weinstils»

Im Weinkeller verlässt sich Winzer Francisco Ruíz auf das Feingefühl einer Frau: Die 31-jährige Önologin Beatriz Izquierdo Rodríguez ist eine Verfechterin modern vinifizierter Riojas aus traditionellen Traubensorten – der Osoti 2010 ist ihre erste Visitenkarte.

Wie kommt eine junge Frau wie Sie dazu, den Arbeitstag im Keller mit der Vinifikation von Biowein zu verbringen?

Beatriz Izquierdo: Ich stamme aus einer Bauernfamilie in Burgos. Schon als Kind hatte ich einen engen Bezug zu naturnaher Landwirtschaft. Deshalb habe ich zuerst Ökologie studiert, dann Agronomie und schliesslich berufsbegleitend noch Önologie. So wurde der Wein zu meiner Leidenschaft und zu meinem Beruf.

Welche Weinstilistik bevorzugen Sie?

Ich selber mag eher junge, fruchtige Weine – eben ganz so, wie sie auch die junge Generation in Spanien vorzieht. Solche Weine zeichnen sich nicht durch die Dauer ihrer Reife im Eichenfass aus, wie dies bei den klassischen Crianzas, Reservas und Gran Reservas der Fall ist. Sie bestechen vielmehr durch intensive Frucht und Geschmeidigkeit. Der Osoti ist ein Vorreiter für diese neue Weinstilistik in der Rioja.

Beim Osoti geben Sie der Garnacha-Traube auf Kosten von Tempranillo, immerhin die Paradesorte der Rioja, mehr Gewicht. Weshalb?

Ich selber bin ein absoluter Garnacha-Fan. Diese Traube war hier die Hauptsorte, bevor sie von der Tempranillo verdrängt wurde. Ich freue mich, dass auch Francisco grosse Stücke auf die Garnacha hält und noch brachliegende Flächen jetzt mit dieser Sorte bestockt. In der heissen und trockenen Rioja Baja sind die Wachstumsbedingungen für die Garnacha ideal. Hier kann sie sich optimal entfalten und bringt das Terroir besser zum Ausdruck als die Tempranillo, welche mit grosser Hitze etwas mehr Mühe hat. Ideal sind Tempranillo und Garnacha in unserer Region als Cuvée-Gespinn, wie das beim Osoti der Fall ist.

Und wie schaffen Sie es, die Stärken der beiden Sorten optimal in die Flasche zu bringen?

Indem wir für den Osoti nur die besten Traubenpartien verwenden und mit dem Ausbau im Holz nicht übertreiben. Der Wein reift lediglich zwölf Monate in fran-

Beatriz Izquierdo Rodríguez sorgt als Önologin für frischen Wind bei Osoti: hier im Gespräch mit Hans Wüst und David Rodríguez (Delinat)

zösischen Barriques. So bleiben Fruchtaromen aus den Trauben erhalten, gleichzeitig werden die Tannine schön geschmeidig.

Mit dem Tempranillo blanco wartet eine neue Herausforderung auf Sie ...

Ich kann es kaum erwarten, den ersten Tempranillo blanco zu vinifizieren. Leider dauert es noch drei Jahre. Aber ich bin sicher: Diese vor einigen Jahren neu entdeckte Sorte hat ein unheimlich grosses Potenzial und wird uns wunderschöne, kraftvolle und charakterstarke Weissweine beschermen.

Interview Hans Wüst

Weinlese-Reise vom 21. bis 25. Mai 2013



Exklusive Reise durch Nordspanien

mas. Bilbao, die baskische Metropole am Atlantik mit ihren architektonischen Perlen von Stararchitekten wie Santiago Calatrava, Norman Foster und Frank O. Gehry, Navarra mit ihren wild-bizarren, wüstenähnlichen Landschaften und die Rioja, das Vorzeigeweinbaugebiet Spaniens, sind die Stationen dieser attraktiven Reise durch den Norden Spaniens.

Erleben Sie das vielfältige kulturelle Erbe, die exzellenten kulinarischen Spezialitäten und die funkelnden Weine dieser Region. Die Reise führt auf vier verschiedene Delinat-Weingüter, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Gemeinsam sind ihnen der respektvolle Umgang mit der Natur und die aussergewöhnliche Qualität der Weine. Das Weingut Osoti ist auch Ausgangspunkt für einen Ausflug in die Pyritmine von Navajún, wo Sie selber etwas Katzen- oder Narrengold schürfen und mit nach Hause nehmen können.

Die maximale Teilnehmerzahl liegt bei 18 Personen. Wir empfehlen rasche Reservierung. Das detaillierte Reiseprogramm mit Anmelde-möglichkeit finden Sie unter www.delinat.com/weinreisen/nordspanien





Von der Natur geformt: Pyritwürfel in der Mine von Navajún

Unbekannte Rioja

Das Narrengold von Navajún

Winzer Francisco Ruíz kennt jenseits der Weinberge auch die unbekanntesten, aber nicht minder faszinierenden Seiten der Rioja. Zum Beispiel die Pyritmine von Navajún – ein Eldorado für Strahler aus aller Welt.

Ein strahlend schöner Tag in der Rioja Baja: Francisco, der Winzer, hat seinen Freund, Francisco, den Förster, als Tour-Guide gebucht. Im geländegängigen Toyota von Francisco Javier Ochoa Gonzáles rumpeln wir zu früher Morgenstunde auf ruppigen Natur- und Waldstrassen ins wilde, menschenleere Gebirge. Am Horizont leuchten die Kuppen des 2000 Meter hohen Moncayo selbst im Mai noch schneeweiss. Auf dem Monte de Yerga drehen Windräder im rauen Rioja-Wind und liefern Ökostrom hinunter ins besiedelte Ebro-Tal. An einem Hang sind die spärlichen Ruinen des Monasterio Santa María de Yerga – dem ersten Zisterzienserkloster von ganz Spanien – auszumachen. Mit Feldstecher und Fernrohr lassen sich Geier und Falken beobachten, die auf einer schroffen Bergkrete reglos die Morgensonne geniessen.

Glitzernde Erde

Immer steiler bergwärts geht die Fahrt. Plötzlich beginnt die Erde unter der sengenden Sonne zu funkeln und zu glitzern. Wir sind mittendrin in der Pyritmine von

Navajún. Pyrit, dieses metallische, goldglänzende Mineral, hat schon manchen zum Narren gemacht. «Viele Leute, die zum ersten Mal daraufstossen, glauben, Gold gefunden zu haben. Deshalb hat Volksmund die Bezeichnung Narren- oder auch Katzensgold geprägt», erklärt Minenbesitzer Pedro Ansorena Conde, während er mit einem Hammer ein paar besonders schöne Pyritwürfel aus dem mürben Felsgestein schlägt.

Sein Vater hatte die Pyritbestände in Navajún in den 1960er-Jahren entdeckt. 1965 erhielt er die Schürflizenz, die er mittlerweile seinem Sohn übertragen hat. Die Mine wurde nie industriell genutzt, sondern bloss für mineralogische Zwecke. «Bei uns

findet man perfekt kubische Pyritwürfel. Deshalb kommen Strahler aus der ganzen Welt zum Schürfen hierher», sagt Pedro stolz. Die goldenen Würfel lassen sich zu Schmuck verarbeiten und werden auch als Heilsteine eingesetzt. Angeblich hilft Katzensgold gegen Arthritis und Ischias oder auch gegen Magen- und Verdauungsprobleme.

Don Pedro bittet zu Tisch

Wir schürfen von blosser Hand selber noch ein paar Würfel aus dem spröden Gestein, staunen noch eine Weile über die glitzernde Pracht in freier Natur und später über die Wandlungsfähigkeit des Minenbesitzers. Unten im Dorf, wo er seine Agritourismus-Pension Don Pedro führt, bindet er sich eine weisse Küchenschütze um und zaubert in den nächsten anderthalb Stunden ein sagenhaftes Mehrgangmenü mit Rohschinken, Artischocken, Schinkenkroketten und knusprigem Ziegenfleisch auf den Tisch. Rasch schliesst sich der Kreis zum Wein: Francisco, der Winzer, hat noch ein paar Flaschen Osoiti mitgebracht. Die munden hervorragend zu den regionalen Köstlichkeiten, die Don Pedro aufträgt. Und am Schluss fühlen wir uns trotz etwas gar opulenter und üppiger Mahlzeit pudelwohl. Narren- oder Katzensgold wirkt offenbar auch präventiv gegen strapazierte Mägen ...

Hans Wüst

Minenbesitzer Pedro Ansorena Conde in der Küche seiner kleinen Pension Don Pedro in Navajún



Kaninchen, gebraten



Der Rioja Osoti ist ein Klassiker der neuen Art: fruchtig mit samtiger Fülle. Er passt hervorragend zum gebratenen Kaninchen, einem ebenso klassischen Gericht, neu interpretiert.



Buchtipp

pek. Fünf Bücher mit über 4000 Seiten und mehr als 2000 Rezepten hat Alain Ducasse in der Reihe «Grand Livre de Cuisine» in den vergangenen Jahren verfasst. Im Buch «Ducasse, die besten Rezepte» präsentiert der Starkoch seine 300 besten Rezepte, exakt beschrieben und traumhaft fotografiert. Keine Kochanleitung für die schnelle Küche, sondern eine Inspiration für passionierte Hobbyköche: die Quintessenz der Ducasse-Küche in einem Band.

Ducasse – die besten Rezepte aus der Serie «Grand Livre de Cuisine»

Matthäes-Verlag
720 Seiten, 300 x 230 mm
ISBN 978-3-87515-057-5
ca. CHF 115.– / € 98.–

Zutaten für 4 Personen

Kaninchen

2 kg Kaninchen, Rücken und Schlegel
150 g körniger Senf
60 g Crème double (Doppelrahm)
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Sauce

8 Lauchzwiebeln
10 g Butter
400 ml Kaninchenjus (oder Geflügeljus)
Olivenöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Gemüse

200 g Karotten
150 g Lauchzwiebeln
60 g Butter
2 Knoblauchzehen
200 ml Kaninchenjus (oder Geflügeljus)

Zubereitung

Gemüse

Karotten schälen und waschen. In schräge Stücke schneiden. Die äussere Haut der Lauchzwiebeln abziehen. Zwiebeln waschen und evtl. in schräge Stücke schneiden. Butter und 1 Tropfen Olivenöl in einer Sauteuse erhitzen. Gemüse hineingeben. Würzen. Knoblauchzehen zugeben. Unter Rühren 5 bis 6 Minuten anschwitzen. Kaninchenjus zugliessen und vermischen. Garen, bis Gemüse gleichmässig weich ist. Warm stellen.

Kaninchen

Kaninchenfleisch würzen. 10 Minuten braten. Senf und Crème double mischen. Die Keulen- und Rückfiletstücke gleichmässig damit bestreichen. Noch 12 Minuten braten. Dabei regelmässig mit der Mischung aus Senf und Crème double bestreichen, damit das Fleisch eine hellbraune Farbe bekommt. 10 Minuten ruhen lassen.

Sauce

Die äussere Haut der Lauchzwiebeln abziehen. Waschen. Einige Zentimeter kürzen. Butter und 1 Tropfen Olivenöl in einer Sauteuse erhitzen. Lauchzwiebeln anbräunen. Kaninchenjus dazugliessen. 15 Minuten köcheln lassen. Abschmecken, absieben, evtl. einkochen und warm stellen.

Fertigstellen und anrichten

Temperatur der Sauce überprüfen und abschmecken. Kaninchen im Ofen erhitzen. Auf Platte oder vier Tellern anrichten. Mit Sauce begiessen; Gemüse verteilen. Restliche Sauce in eine Sauciere geben und sofort servieren.

Gekürzte Form, Originalrezept im Buch «Ducasse, die besten Rezepte» auf Seite 240.

Weinleserangebot

FUNKELNDE

RIOJA



Das berühmteste Weinbaugebiet Spaniens bringt mit seinen feinen Tropfen die Gläser zum Funkeln. Die gehaltvollen Rotweine gehören seit Jahren zu den beliebtesten Spaniern; und das extranative Olivenöl überzeugt sowohl mit wertvollen Inhaltsstoffen als auch mit seiner Geschmacksvielfalt. Für Sie haben wir drei Perlen der Rioja zusammengestellt, portofrei geliefert:

portofrei

Weinleserangebot «Funkelnde Rioja» Art. 9147.85

CHF 101.50 € 80,30

Paketinhalt	Preis pro Flasche	pro Liter
4 Flaschen 1035.10 Osoti Vendimia Seleccionada , Rioja DOCa 2010	CHF 15.10 € 11,90	(€ 15,87)
1 Flasche 2227.08 Ingenio , Rioja DOCa 2008	CHF 24.– € 19,80	(€ 26,40)
1 Flasche 9824.12 Olivenöl , Aceite de oliva virgen extra DOP, 50 cl	CHF 17.10 € 12,90	(€ 25,80)

Osoti Vendimia Seleccionada Rioja DOCa 2010

«Vendimia Seleccionada» bedeutet, dass für den Osoti die besten Trauben verwendet werden. Eine lange Maischestandzeit verleiht dem Wein Kraft. Den letzten Schliff erhält er während 12 Monaten in Barriques, mehrheitlich aus französischer Allier-Eiche, aber auch aus amerikanischer Eiche. Während dieser Zeit findet er zu seiner Harmonie und Eleganz. Zusätzlich verfeinert der geringe Luftaustausch in den Barriques die Tannine und lässt sie geschmeidig werden.

Ingenio Rioja DOCa 2008

Francisco Ruíz reduziert den Ertrag für den Ingenio auf 0,35 Liter pro Quadratmeter. Das Doppelte ist in der Rioja durchaus üblich. Die Ernte erfolgt von Hand. Nach langsamer Gärung reift der Ingenio in kleinen Holzfässern – je nach Jahrgang bis zu 14 Monate. Danach setzt sich der Reifeprozess in der Flasche fort. Die Tannine werden dadurch noch sanfter, so dass sich der Wein von seiner besten Seite präsentiert, wenn er im Keller der Delinat-Weinliebhaber ankommt.

Osoti, natives Olivenöl extra Rioja DOP

Auf dem Weingut Osoti in der Rioja entsteht ein hochwertiges Öl, das ausschliesslich aus der in Spanien verbreiteten Sorte Arbequina hergestellt wird. Die Oliven werden von Hand geerntet. Innert weniger Stunden wird daraus im Dekantierverfahren das Öl gewonnen – mit der heute wohl schonendsten und besten Produktionsmethode. Das reine Olivenöl von Osoti ist fruchtig, geschmeidig, von milder Schärfe und wenig bitter.

v.l.: Gerardo Miguel Martínez, Rebmeister, Beatriz Izquierdo Rodríguez, Önologin, Angela Sáenz Pérez, Verkauf-Export, Francisco Ruíz, Winzer

Bestellen Sie direkt auf der Delinat-Webseite
www.delinat.com/9147.85

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
CH: Delinat Kundenservice, Kirchstrasse 10, 9326 Horn
DE: Delinat GmbH, Kundenservice, Hegenheimer Str. 15, 79576 Weil am Rhein
AT: Delinat Kundenservice, Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof

Machen Sie mit beim Wettbewerb auf Seite 31!

Bruno Arrivé (rechts) weilt Emil Hauser, Delinat-Frankreich-Einkäufer, in die Geheimnisse dieses durch und durch handwerklich hergestellten Produkts ein.



**Domaine Elisabeth Cognac XO 50 cl,
Cognac Fins Bois AC**

CHF 36.50 / € 27,50 (1 l € 55,-)
Info: www.delinat.com/8008.12



Gekrönte Mahlzeit

Immer, wenn die Wintermonate anbrechen, geht es auf der Domaine Elisabeth von Bruno Arrivé unweit des berühmten französischen Städtchens Cognac hoch zu und her: Tag und Nacht sind die beiden kleinen Charentaiser Brennblasen aus handgehämmertem Kupfer in Betrieb. In der hofeigenen Brennerei wird Wein aus den Traubensorten Ugni blanc und Colombard zu feinem Cognac destilliert.

Die Erfindung des edlen Weinbrandes geht auf das 17. Jahrhundert zurück. Die Familie Arrivé blickt auf eine fast ebenso lange Tradition zurück. Sie begann bereits 1767 mit der Herstellung von Cognac.

Ohne Karamellfarbe

Den reichen Erfahrungsschatz nutzt Bruno Arrivé und erzeugt nach alter Tradition den geschmeidigen, finessenreichen Cognac Elisabeth. Von der verbreiteten Karamelli-

sierung hält er nichts: Sein Cognac erhält die tiefe Bernsteinfarbe mit leuchtenden Mahagonireflexen durch eine zehnjährige Reife in französischen Barriques, die aus Holz aus den nahe gelegenen Limousin-Wäldern geküfert werden.

Gereift im kleinen Holzfass

Bereits 1997 hat Bruno Arrivé entschieden, Cognac nur noch aus Biowein zu destillieren. Wegen der langen Reife im kleinen Holzfass wurde der erste Biocognac der Domaine Elisabeth erst 2010 abgefüllt. Jetzt hat dieser seine volle Reife entwickelt und krönt – in einem bauchigen Tulpenglas bei einer Temperatur von 16 bis 18 °C serviert – jedes köstliche Mahl. In kleiner Menge auf einen frisch gepressten Früchtecocktail gesprüht, intensiviert er die Aromen. Zudem ist er ein eleganter Begleiter zu Meeresfrüchten, Eiscreme, Obstsalat und Schokomousse.

Martin Schöpfi

kurz & bündig

hrw. **Château Duvivier als Inspirationsquelle.** Fabian Wenk (24) und Sebastian Henn (22), zwei junge Autoren der Theatergruppe Freie Szene Winterthur, verbrachten im August eine Woche in der Ferienresidenz des Delinat-Weingutes Château Duvivier und liessen sich für ein neues Theaterstück inspirieren, das im April 2013 Premiere hat. «Château Duvivier ist ein ruhiger, inspirierender Ort. Wir konnten sehr produktiv schaffen», erklärt Fabian Wenk.

www.freie-szene-winterthur.ch



Von Links: Fabian Wenk und Sebastian Henn

Wertvolle Trockensteinmauern. Im Weinberg Can Milà von Albet i Noya waren die Trockensteinmauern teilweise zusammengefallen. Unter Anleitung von zwei Spezialisten aus Mallorca konnten Interessierte im letzten Dezember mit anpacken und die Mauern wieder aufbauen. Sie sind ein wichtiger Lebensraum für Amphibien und andere Nützlinge. Zudem wachsen an solchen Mauern andere Pflanzen als im Weinberg und vergrössern so die Biodiversität.



Josep Maria Albet i Noya macht sich für den Erhalt von Trockensteinmauern stark.



FUNKELNDE
RIOJA

Feines Olivenöl

hrw. Francisco Ruíz hat sich in der Rioja Baja mit biologischem Anbau Respekt verschafft und über den Weinbau hinaus ein kleines Netzwerk mit Gleichgesinnten aufgebaut. Dazu gehören etwa die Gebrüder Catalán. Sie verarbeiten Franciscos Oliven. Diese stammen von bis zu 200-jährigen Bäumen und werden in der Bioölmühle Catalán zu einem hochwertigen Virgen Extra mit frischen Aromen und milder bis leicht pikanter Schärfe verarbeitet.



Links: Handerte von Arbequina-Oliven bei Osoti
Oben: Shiitake-Pilze aus der Zucht von Ramón Abad

... und Bio-Shiitake

Hochburg der Pilzzucht

Ein anderer guter Freund von Francisco ist der Pilzzüchter Ramón Abad. Das kleine Bauerndorf Autol war früher ein Spargelzentrum – heute ist es eine Hochburg für Pilzzucht. Ramón ist der Einzige, der sich auf Bio-Shiitake spezialisiert hat. Seine Pilze wachsen in alten Gewächshäusern auf rechteckigen Blöcken aus Stroh und Eichenspänen. Die Raumtemperatur liegt bei 19 °C, die Luftfeuchtigkeit bei 80 Prozent. 120 Tage brauchen die Pilze bis zur Reife. Ramón, der jeden Morgen um 5 Uhr aufsteht und meist bis 9 Uhr abends arbeitet, erntet die Pilze täglich frisch. «Kurz bevor der Pilzhut aufspringt, ist der richtige Erntezeitpunkt», erklärt er. Die frisch geernteten Pilze werden getrocknet und zu schmackhaftem Pilzpulver verarbeitet.



Degustationsnotizen

Wein trinken ist ein Vergnügen – einen Wein beschreiben oft weniger: Die richtigen Wörter fehlen. Fachleute hingegen sind geübt im Beschreiben von Wein. Doch nicht immer meinen sie mit einer Eigenschaft dasselbe. WeinLese sprach mit den drei Delinat-Einkäufern über ihre Degustationsnotizen.

WeinLese: Eine Degustationsnotiz beginnt bei der Weinfarbe. Was sagt die Farbe aus?

Emil Hauser: Die Farbe variiert je nach Extraktionsgrad der Maische, also wie lange die Trauben im Saft blieben. Die Farbintensität ist jedoch nicht so wichtig, sie hängt ab von der Traubensorte. Ausschlaggebend ist aber die Brillanz; eine dumpfe Farbe weist auf ein Problem hin.

David Rodriguez: Wichtig ist auch der Farbton, er zeigt an, ob es sich um einen jungen Wein, einen gereiften oder gealterten Wein handelt.

Als Nächstes prüft der Degustator die Aromen. Wie wichtig sind sie?

David Rodriguez: Für aromatische Sorten sind gewisse Aromen Erkennungsmerk-

mal, wie beispielsweise Aprikose für Viognier. Bei der technischen Beurteilung ist die Qualität der Aromen aber wichtiger: Sind sie sauber, hat es Fehlgerüche wie Korken? Es kommt also weniger auf die Menge als auf die Qualität und Reintönigkeit an.

Emil Hauser: Von einem guten Wein erwarte ich nuancenreiche Aromen, die nicht vom Holzgeruch des Barriques zugedeckt sind. Allerdings erhofft man sich oft vom Naseneindruck zu viel – wir nehmen die Aromen mehr im Gaumen wahr, also retronasal. Dann bin ich der Ansicht, dass die Intensität der Aromen kein Qualitätsmerkmal ist.

«Die Intensität der Aromen ist kein Qualitätsmerkmal.»

Martina Korak: Ja, der Gaumen ist wichtiger, die Nase kann einem auch etwas suggerieren, was sich dann am Gaumen nicht bestätigt. Wichtig ist aber die Harmonie von Nase und Gaumeneindruck.

Woher kommen die Frucht- und Blumendüfte im Wein und warum duftet ein Wein intensiv, ein anderer kaum?

David Rodriguez: Diese Aromen stammen von der Traube selbst. Umstritten sind Einflüsse von Kräutern und Bäumen wie Eukalyptus direkt neben den Reben. Auch mit einer Kohlensäuremischung (macération carbonique) oder einer Kaltmaische, auch bei Rotwein, fördert man die Fruchtaromen. Doch ist zu sagen, dass stark duftende Weine tendenziell weniger lange haltbar sind.

Martina Korak: Auch durch die Wahl der Reinzuchtheferen und den reduktiven oder oxidativen Ausbau wird die Aromabildung beeinflusst. Die Aromen sollen aber statt intensiv besser vielschichtig sein.

Emil Hauser: Auch bestimmte Traubensorten ergeben fruchtige Aromen, beispielsweise Sauvignon blanc, Pinot noir, Merlot oder Cabernet Sauvignon.

Was bedeuten Primär-, Sekundär- und Tertiäraromen?

Emil Hauser: Primäraromen stammen von der Traube selbst, beispielsweise der Duft



Spass bei der Arbeit. Die drei Einkäufer in ihrem Element. v.l.: Emil Hauser, David Rodriguez und Martina Korak

von Zwetschgen, Brombeeren, Holunder; sie sind meist Zeichen eines jungen Weines. Sekundäraromen entstehen bei der Gärung u.a. durch die Hefen und beim Ausbau zum Beispiel im Barrique. Dies können Noten von Vanille, Honig, Brot sein. Die Tertiäraromen bilden sich nach

«Die Farbe variiert je nach Extraktionsgrad»: Emil Hauser, Weinakademiker, Einkauf Portugal, Deutschland, Österreich, Frankreich



Auftakt/Ansatz

Der Eindruck ganz am Anfang des ersten Schluckes Wein. Meist bemerkt man sofort den Süsteil/Weichteil des Weines. Dauert dieser Auftakt lange an, zeugt das von guter Qualität.

Weicher Auftakt	rund, warm, beinahe süsslich
Frischer Auftakt	angenehm säurebetont
Verspielter Ansatz	mit Süsse und Säure, eher lang, aber nicht sehr intensiv

Körper/Struktur

Die Summe von Säure, Alkohol, Tannin und Süsse (Restzucker).

Weiche Struktur	eher wenig Säure, feines Tannin, eher alkoholreich
Elegante Struktur	leicht, filigran, feingliedrig
Körperreich	hoher Extrakt- und Alkoholgehalt

Tannin

Tannine sind Gerbstoffe. Sie sind meist geruchlos, jedoch an Gaumen, Zunge und Zahnfleisch spürbar.

Weiches Tannin	fein, geschmeidig und reif
Dichtes Tannin	der Wein hat viel weiches Tannin
Elegantes Tannin	ist feiner als feinkörnig, nicht aufdringlich, nicht dominant
Feinkörniges Tannin	leicht rau, kann noch weicher werden
Präzentes Tannin	Tannin tritt stärker hervor als Säure und Süsse

Schmelz

Mit Schmelz bezeichnet man das Süsseempfinden, beeinflusst u.a. durch den Alkoholgehalt (Glycerin). Es ist ein Zeichen von rundem Tannin und gut integrierter Säure. Man hat das Gefühl, den Wein zu kauen, er wirkt vollmundig, fast süsslich, ohne jedoch viel Restzucker zu enthalten.

Extrakt

Der Gehalt an Stoffen, die nach Verdampfen des Weines zurückbleiben, also Restzucker, nichtflüchtige Säuren, Tannine und andere Phenole, Eiweiss- und Stickstoffverbindungen, Mineralstoffe, Vitamine und Glycerin.

Abgang/Nachklang

Die Dauer, wie lange Aromen und Geschmack nach dem Schlucken des Weines anhalten; wird auch als Länge bezeichnet.

Eigenschaften des Weines

Feingliedrig	filigran, elegant, ausgewogen. Das Gegenteil von wuchtig, eindimensional und kraftvoll. Alkohol, Säure und Tannin sind verhalten
Lebendig	wirkt frisch, rassig mit guter Länge, Spiel zwischen Süsse, Säure und feinem Tannin
Saftig	die Säure des Weines zieht Speichel, sie ist am prägendsten, frisch, jedoch nicht sauer
Knackig	frisch, rassig ohne Restzucker. Starke, gute Präsenz der Säure
Geschmeidig	weich, sanft, mit feinem Tannin
Mineralisch	Geschmack von nassem Stein. Eindruck von Schiefer, Marmor, evtl. leicht salzig, aber auch leicht rauchig (Feuerstein)
Dicht	körperreich, vollmundig, warm, zum Beissen: Der Wein breitet sich am ganzen Gaumen aus.
Üppig	aromareich, viel Alkohol, Tannin, evtl. Restzucker, eher überladen
Füllig	behäbig, eher vollmundig als vielschichtig, aber nicht wuchtig oder ermüdend
Vielschichtig	tiefgründig, komplex, mit breitem Spektrum an Aromastoffen und grossem Genusswert; mit jedem Schluck entdeckt man neue Dimensionen

sechs bis zwölf Monaten Flaschenreife, es sind Aromen von Trockenfrüchten, Leder, Schoggi oder auch Reifennoten.

Die meisten Bewertungssysteme geben dem Geschmack eines Weines die höchste potenzielle Punktezahl, also dem Eindruck von süß, sauer, bitter und salzig am Gaumen. Wie bedeutend sind diese einzelnen Elemente?

Emil Hauser: Ideal ist ein harmonischer Eindruck – also ein ausgewogenes Verhältnis vor allem von Süße, Säure und Herbe. Kein Element sollte überwiegen oder stören.

«Harmonie ist das Wichtigste, sie kann aber auch langweilig sein.»

David Rodriguez: Ja, Harmonie ist das Wichtigste, sie kann aber auch langweilig sein, wenn alle vier Elemente verhalten auftreten. Wenn sich die Elemente aber am Gaumen zeitlich verschoben präsentieren, kann sich ein interessantes Spiel ergeben.

«Säurearme Weine haben meist ein kurzes Leben.» **Martina Korak, Önologin, Einkauf Italien.**



«Stark duftende Weine sind tendenziell weniger lange haltbar.» **David Rodriguez, Weinakademiker, Einkauf Spanien, Griechenland, Schweiz.**

In den Degustationsnotizen liest man ab und zu vom Potenzial eines Weines. Was ist damit gemeint?

Martina Korak: Gemeint ist die Entwicklungsmöglichkeit eines Weines; dabei sind Säure, Tannin und Alkohol ausschlaggebend. Grüne Tannine wären schlecht, gut hingegen ist ein kräftiger Gerbstoff, der nicht unangenehm auffällt. Säurearme Weine haben meist ein kurzes Leben, ebenso alkoholarme Weine ohne Restzucker.

David Rodriguez: Neben dem Alterungspotenzial prüfe ich auch, wie sich der Wein aromatisch und strukturell entwickeln könnte. Ist er noch verschlossen? Wird sich die Säure noch einbinden? Wie präsentieren sich die Gerbstoffe?

«Säure, Tannin und Alkohol sind ausschlaggebend.»

Bei Speisen ist die Textur meist klar verständlich, etwa ein öliger Fisch oder ein knuspriges Brot. Was versteht man beim Wein unter Textur?

Martina Korak: Gemeint ist der haptische Eindruck am Gaumen, der über den eines Schluckes Wasser hinausgeht. Ein Wein kann trocknend sein, dickflüssig, ein pelziges oder gar sandiges Gaumengefühl erzeugen.

David Rodriguez: Textur hat vor allem mit der Fülle oder Dichte des Weines zu tun. Dichte Weine kann man beinahe beißen. Zudem wird die Textur durch das Tannin beeinflusst, welches samtig, feinkörnig, pelzig oder gar grünherb sein kann.

Was für Tipps geben Sie den Delinat-Kundinnen und -Kunden bezüglich Wein degustieren?

Emil Hauser: Wichtig ist vorab die richtige Weintemperatur. Man sollte den Wein zwei, drei Minuten im Glas stehen lassen, dann vor dem Schwenken am Wein riechen; so nimmt man mehr Aromen wahr. Nach dem ersten Schluck warten, was passiert – die retronasalen Aromen, den Geschmack, das Gaumengefühl beobachten.

Martina Korak: Ich finde, der Weinliebhaber sollte beim Degustieren vor allem herausfinden, was ihm schmeckt – und warum.

David Rodriguez: Zuerst sollte man sich selber Notizen machen und erst dann unsere Degustationsnotizen anschauen; es sind bloss Anhaltspunkte. Nicht jeder riecht Pflaumen, wenn ich Pflaumen notiere. Wichtig ist Mut, sich selber ein Bild zu machen und Weine zu vergleichen.

Interview: Peter Kropf



Kurzinfo

Degustationsnotizen entschlüsseln

Was bedeuten die Fachausdrücke, mit denen Profis einen Wein beschreiben? Wie wichtig sind unsere Sinne beim Beurteilen eines Weines? Und wie helfen uns die Degustationsnotizen der Delinat-Einkäufer beim Aussuchen eines Weines? Kurze Antworten zu wichtigen Fragen rund um den Weingenuß.

Weinwissen aus erster Hand

pek. Die Bündner Herrschaft ist bekannt für schönes Wetter. Insbesondere im Herbst «kocht» der Föhn die Trauben, aus denen die begehrten Herrschaftsweine gekeltert werden. Eher feucht wurden die 25 Teilnehmer am Weintag in Malans vom 1. September empfangen. Das abwechslungsreiche Programm liess das schlechte Wetter aber rasch vergessen. Am Vormittag erklärte Sommelier Dirk Wasilewski die Degustationstechnik und die Sensorik. Am Nachmittag führten die drei Winzer Valérie Cavin Clavadetscher, Anton Boner und Louis Liesch die Gäste durch ihre Weinberge; dabei konnten die bald reifen Trauben verkostet werden. Ein Besuch im Weinkeller mit Degustation beschloss den abwechslungsreichen Tag.



Was ist anders im Bioweinbau? Winzer Louis Liesch erklärt die Arbeiten im Rebberg.

Delinat-Weinkurse

Frauen entdecken Wein

Was unterscheidet den biologischen vom konventionellen Weinbau? Wie degustiert man richtig? Önologin Martina Korak führt durch einen interessanten Abend, mit Wein aus gesunder Natur und kleinen Häppchen.

8. November 2012 in St. Gallen

15. November 2012 in Olten

22. November 2012 in Bern

Die Kunst des Degustierens (Basiskurs)

Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten: Sommelier Dirk Wasilewski führt ein in die Geheimnisse der Weinwelt.

28. November 2012 in Frankfurt

29. November 2012 in München

7. März 2013 in St. Gallen

14. März 2013 in Olten

21. und 22. März 2013 in Bern

Anmeldung und aktuelle Übersicht über Kurse und Winzerbesuche auf www.delinat.com/veranstaltungen

DELINAT

Wein aus gesunder Natur



Der sinnliche Südfranzose mit Bordeaux-Charme

Beim Barriqueausbau ist für Louis Fabre «weniger mehr». Im kleinen Holzfass soll der Wein langsam reifen und sein Aromenspektrum abrunden – ohne dabei vom Holz geprägt zu werden. Die Sélection spéciale von Château Coulon vereint südliches Temperament mit einer Finesse, die an einen Bordeaux erinnert.

Info: www.delinat.com/2047.10

kurz & bündig



hrw. Neues Zuhause für Delinat-Institut. Ein altes Walliserhaus in Ayent oberhalb von Sion wird zum neuen Hort für das Delinat-Institut für Ökologie und Klimafarming. Gleich nebenan entsteht ein Naturkeller aus Lehm, Bruchsteinen, Kalk und Holz. Ein Keller aus Lehm hält die Tempe-

ratur und die Feuchtigkeit winters wie sommers auf gleichem Niveau, was für den Ausbau der Weine von grosser Bedeutung ist. Zur Verbesserung des Raumklimas wird der Wandlehm mit Pflanzenkohle angereichert. Die Klimabilanz eines solchen Naturkellers ist um das 100-fache besser als die eines vergleichbaren Kellers aus armiertem Beton. Die Erfahrungen beim Bau des Kellers fliessen in die Beratung der Delinat-Winzer ein, um auch dort den Verbrauch an grauer Energie zu senken.

Stippvisite von Azul y Garanza. Im August haben María Barrena Belzunegui und Dani Sánchez vom Bioweingut Azul y Garanza in Navarra das Delinat-Institut im Wallis besucht. Nach einem von Institutsleiter Hans-Peter Schmidt und Biologe Claudio Niggli geführten Spaziergang durch die von reicher Biodiversität geprägten Wein-

berge zeigte sich das spanische Winzerpaar beim anschliessenden Picknick im Weinberg sehr beeindruckt von der Forschungstätigkeit am Institut. Der Einblick erlaubt ihnen ein noch besseres Verständnis für die Delinat-Philosophie und die ambitionierten Biorichtlinien.



Vorne: María Barrena Belzunegui und Dani Sánchez von Azul y Garanza auf Besuch im Delinat-Institut; im Hintergrund, v.l.: Hans-Peter Schmidt, Claudio Niggli und Daniel Wyss (Delinat-Institut)

FOTOWETTBEWERB

Das bietet mir der DegustierService

Bilder sagen mehr als 1000 Wörter: Mit unserem Fotowettbewerb ermuntern wir Sie, uns mit Bildern und einem Kurzkomentar spannende Geschichten im Zusammenhang mit den DS-Paketen zu erzählen.

Das Paket aus dem Delinat-DegustierService enthält jeweils drei erlesene Bioweine aus den besten Lagen Europas. Aber nicht nur das: In der mitgelieferten, attraktiven Broschüre werden Weine und Winzer ausführlich vorgestellt und beschrieben. Einem der Weine sind zudem ein Weinwissen und ein Rezept gewidmet. Alles in allem kommen die DS-Pakete als «flüssiger Weinkurs» daher.

Wie erleben Sie den DS?

Schicken Sie uns Fotos, die zeigen, wie Sie den DS in Ihrem Umfeld erleben, verkosten, geniessen oder mit Speisen ergänzen.

Mitmachen ist ganz einfach

Alles, was Sie brauchen, ist eine E-Mail-Adresse und ein Auge für packende Motive. Laden Sie maximal drei Bilder (JPG, max. 2 MB) auf unsere Fotowettbewerb-Plattform unter www.delinat.com/ds-foto. Hier sagen wir Ihnen, wie es genau funktioniert und welche Teilnahmebedingungen zu beachten sind.

Hauptpreis: eine Ferienwoche auf Château Duvivier

Die Bilder können ab sofort bis 15. Januar 2013 hochgeladen werden. Eine Delinat-interne Jury trifft eine Vorauswahl von 10 Sujets. Diese werden ab 20. Januar 2013 für die Endausmarchung durch das Publikum online gestellt. Für das Siegerbild winkt eine Woche Ferien auf Château Duvivier, der Delinat-Ferienresidenz in der Provence. Also, nichts wie ran an die Kameras!

Martin Schüpfi



DELINAT
DegustierService®



Jürgen von der Mark, Master of Wine

Cuvée – nicht nur ein Sortenmix

In Deutschland werden die meisten Weine aus einer einzigen Rebsorte erzeugt. Das klassische Gegenbeispiel wäre eine Cuvée mehrerer Sorten, wie wir sie aus dem Bordeaux kennen. Landläufig bezeichnet man den Bordeaux als Cuvéewein, den deutschen Riesling aus einer Einzellage nicht. Als Winzer würde ich die Unterscheidung so nicht stehen lassen.

Beim Bordeaux kann der Winzer mit den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot und in geringem Umfang mit Petit Verdot und Malbec auf die unterschiedlichen Klima- und Bodenbedingungen reagieren. So nutzt er das Potenzial seiner Weinberge durch geeignete Rebsortenwahl optimal. Das macht auch der Winzer in Piemont, füllt aber Dolcetto, Barbera und Nebiolo einzeln, als eigene Weine.

Einerseits zählt die Tradition. Es gibt aber Rebsorten, die sich mehr für Cuvées eignen. Dolcetto in seiner strengen Art ist zu dominant für eine Cuvée. Die Bordeaux-Reben jedoch ergänzen sich hervorragend; wobei ich Merlot und Cabernet franc als «dienende» Sorten verstehe – Cabernet Sauvignon dagegen als dominierende Cuvéesorte. Dienend heisst für mich, die Rebsorten sind im Cuvée kaum zu erkennen. Eine dominierende Sorte hingegen gibt klar den Ton an. Die Fans von Merlot-dominiertem Pétrus und Cheval Blanc werden mir vehement widersprechen. Diese Einzelfälle liegen aber in geologischen Zufällen begründet.

Auch der Weinbau wird internationalisiert. So ist ein kleiner Anteil Merlot oder Cabernet im Chi-

anti heute schon fast Standard und die australische Weinindustrie hat zwei Rebsorten zusammengeführt, die in Europa traditionell nie zusammen in einer Region gewachsen sind: Cabernet Sauvignon und Syrah – oder Shiraz, wie der Australier sagt. Aber auch Wiedergeburten wie der gemischte Satz kommen wieder in Mode: Dabei wachsen verschiedene Rebsorten gemeinsam in einem Weinberg, werden auch gemeinsam gelesen und verarbeitet. Aus durchaus guten Gründen in Vergessenheit geraten, erlebt diese Feldcuvée zurzeit eine Renaissance, zum Beispiel im Wiener Weinbau, bei einigen Elsässer Betrieben und im mediterranen Raum.

Cuvées aus einer Traubensorte

Kommen wir zurück zu den reinsortigen Weinen. Als Winzer sehe ich diese nicht als Gegenpol zu den Cuvées. Technisch gesehen ist eine Cuvée das Zusammenführen (Verschneiden) von Weinen aus mehreren Weingebinden. Nur selten wird ein Wein aus einem einzigen Gebinde auch separat gefüllt. In Grosskellereien mögen die Unterschiede von Tank zu Tank vernachlässigbar sein; je individueller aber gearbeitet wird, umso wichtiger werden die Merkmale verschiedener Gebinde. Grösse und Art haben einen prägenden Einfluss auf den Weinstil, aber auch die Arbeit des Winzers (Vinifikation) fördert diese Unterschiede. Im Komponieren der Cuvée als letztem Schritt der Weinerzeugung kommt dies dann prägend zum Ausdruck. Nach meinem Verständnis geht es dabei nicht um die Selektion der besten Fässer oder Tanks, sondern um die Geburt von etwas Neuem. Die Cuvée muss sich schöner präsentieren als jeder einzelne Cuvéebestandteil.



Ein wunderschönes Beispiel einer klassischen Cuvée

Die dominierende Syrah (50%) gibt mit der würzig-festen Art den Grundton vor, lässt aber Raum für die anderen Sorten. Carignan (30%), eine schwierige Sorte, bringt die betont herbe Art positiv in die Cuvée ein. Grenache (15%), eine völlig uneitle Sorte, verleiht dem Wein eine seidige, beinahe feminine Note. Die 5% Mourvèdre sind für mich nicht wahrnehmbar, fördern aber bestimmt die Vielschichtigkeit des Weines.

La Colle des Lignères

Corbières AOP 2009

CHF 23.– / € 18,80 (11 € 25,07)

www.delinat.com/2324.09

Begehrter Kühlschrank als Weinkeller

Rolf Bauers Weinkeller ist unscheinbar, aber doch speziell: In einem ehemaligen Kühlraum lagern rund 100 Preziosen – etliche davon von Weingütern, die er persönlich besucht hat, oder aus dem Delinat-Sortiment.

«Der grosse Vorteil ist, dass hier drinnen eine konstante Temperatur herrscht und die Lagerbedingungen für Wein somit ideal sind», lacht Rolf Bauer, als er uns im kleinen Weinkeller seines Einfamilienhauses im begehrtesten Wohnquartier von Aachen begrüsst. Er bezeichnet den Raum als «begehrten Kühlschrank». Der vormalige Hausbesitzer war Jäger und hatte hier in diesem mit den typischen weissen Kacheln ausgekleideten Kühlraum hinter einer schweren Tür jeweils sein persönlich erlegtes Wild gelagert.

Heimkino direkt beim Weinkeller

Rolf Bauer gestaltete den kaum vier Quadratmeter grossen Raum zu einer prakti-



Heimkino gleich neben dem Weinkeller: Rolf Bauer mag es gemütlich.

schon Weinschatzkammer um und schuf darum herum sein eigenes kleines Paradies für gemütliche Abende. Im vorgelagerten Degustationsraum empfängt er Gäste und im Heimkino nebenan geniesst er zusammen mit seiner Frau Gaby entspannte Stunden bei einem guten Film und einem feinen Glas Wein.

«Wir trinken beide sehr gerne Wein», erzählt der ehemalige Unternehmer und heutige Privatier. Zwischen 10 und 30 Euro sei er bereit auszugeben für eine gute Flasche. «Wir sind keine extremen Ökofreaks. Beim Wein geht es uns um den Geschmack», sagt Rolf Bauer. Bio ist beim Weinkauf keine Bedingung. «Wenn aber die Ökologie stimmt, umso besser.» Diesbezüglich hat das Ehepaar mit Delinat gute Erfahrungen gemacht: «Zwar haben uns nicht alle bisher bestellten Weine gleich gut gefallen. Aber die Weine von Albet i Noya aus Spanien, von Montirius aus Südf frankreich oder von Jürgen von der Mark aus Süddeutschland gehören zu unseren Lieblingen.»

Trouvaillen im Delinat-DegustierService

Rolf Bauer ist stets auf der Suche nach «Aufsteigerweinen», die «noch bezahlbar» sind. Nach ein paar Jahren seien solche Gewächse meist überbeuert. Deshalb ist er immer auf Neuentdeckungen aus. Diesbezüglich schätzt er den Delinat-DegustierService: «Wir haben das Exklusivpaket Rotwein. Damit lassen sich immer wieder Trouvaillen entdecken, die ihren Preis wert sind.»

Hans Wüst



Delinat-Kunden und ihr Weinkeller

Eine Delinat-Jury hat aufgrund eines in der Weinlese Nummer 17 ausgeschriebenen Wettbewerbes die fünf originellsten Keller gekürt. Wir besuchten die Besitzer und stellten sie und ihre Keller vor. Dies ist der letzte Beitrag.





Wettbewerb

Mit dem System der drei Schnecken sieht jeder Winzer, wo sein Steigerungspotenzial zur Einhaltung der Delinat-Richtlinien liegt – und Delinat-Kundinnen und -Kunden können sich die Weine aussuchen, welche genau ihren Wünschen entsprechen. Gewinnen Sie eines von zehn Überraschungspaketen – beantworten Sie folgende Frage:

Wie viele Weingüter haben 2011 die anspruchsvollen zwei oder drei Schnecken der Delinat-Richtlinien erreicht?

- A) noch kein Weingut
- B) 5 Weingüter
- C) 14 Weingüter
- D) alle Weingüter haben 2011 zwei oder drei Schnecken erreicht

Wer die richtigen Antworten weiss, nimmt an der Verlosung von zehn Überraschungspaketen im Wert von CHF 100.– / € 80.– teil. Die Antwort muss bis zum 31. Dezember 2012 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 27

Die richtigen Antworten

- A) Wie heissen die zwei Traubensorten des neuen Rotweines Conterocca? **Sangiovese und Ciliegiole**
- B) Mit wie vielen Schnecken werden die Qualitätsstufen der Delinat-Richtlinien gekennzeichnet? **Mit 1, 2 oder 3 Schnecken** (auch richtig: mit insgesamt 6 Schnecken).

Für die schönen Momente des Lebens

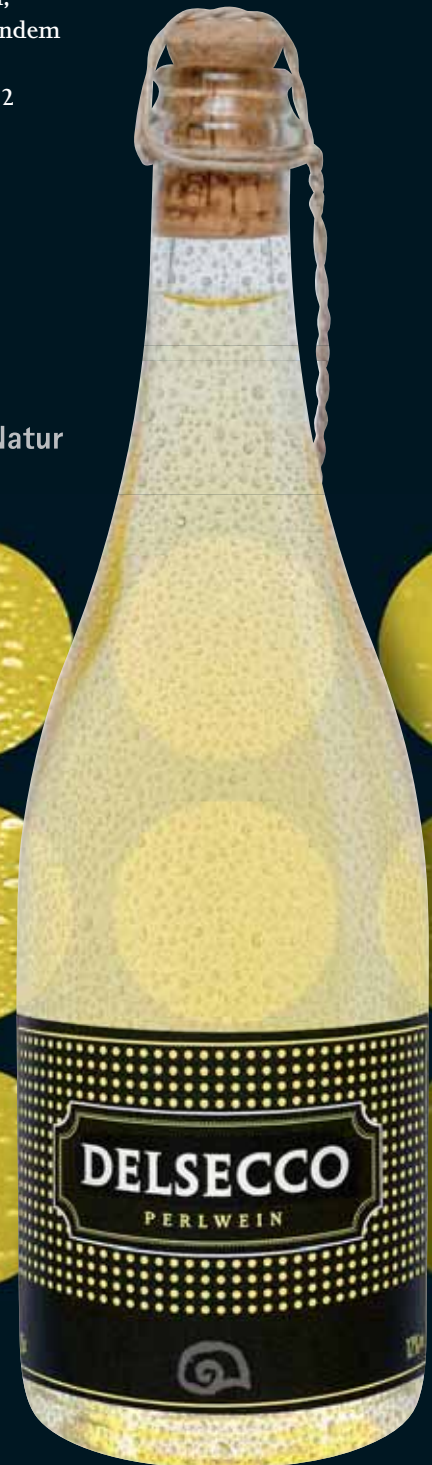
DELSECCO

Ganz nach italienischem Vorbild ist der DELSECCO die leichte Variante des Sekts: perlend, fruchtig – mit schmeichelndem Süsse-Säure-Spiel.
www.delinat.com/6244.12



DELINAT

Wein aus gesunder Natur





DELINAT

Wein aus gesunder Natur

DER NEUE TOSKANER

Conterocca: Das Rezept heisst 90% Sangiovese und 10% Ciliegiolo – ohne Ausbau im Holzfass, damit die Primäraromen der Trauben erhalten bleiben.

Conterocca Toscana IGT
Info: www.delinat.com/1204.11



CONTEROCCA



CONTEROCCA

Reben, Olivenbäume, Wälder,
Weideflächen und wild
belassene Hecken bilden auf
dem Weingut Salustri eine
natürliche Einheit. Hier reift
ein frischer, gut strukturierter
Wein, der typisch ist für die
wild-romantische Landschaft
der Hochmaremma.

75 cl

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA