

DELINAT

Das Magazin für Geniesserinnen und Geniesser

WEINLESE

FRISCHER WIND

**Der Generationenwechsel
auf Delinat-Weingütern**

TERROIR
*Wie guter
Wein von
lebendigen
Böden
profitiert*



Urtypischer Sangiovese aus der wilden Maremma

Trauben alter Reben, von Hand
im genau richtigen Reifestadium
geerntet – Verzicht auf Holz-
fässer, damit die Primäraromen
des Sangiovese erhalten bleiben –
ein kleines Meisterwerk.

Conterocca, Toscana IGT 2012
Info: www.delinat.com/1204.12

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



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

*«Wer in den Fussstapfen
eines anderen wandelt, hinterlässt
keine eigenen Spuren.»*

Wilhelm Busch



Während Jahren hat Peter Kropf als leitender Redaktor die Weinlese geprägt. Über 30 attraktive Ausgaben hat er verantwortet und mit zahlreichen eigenen, fundierten Texten über Wein und Genuss bereichert. Jetzt tritt er kürzer, bleibt uns aber als kompetenter Autor mit spitzer Feder und süffiger Schreibe erhalten. In dieser Ausgabe zeigt er in einem Hintergrundbeitrag auf, wie wichtig lebendige Böden für das viel beschworene Terroir eines Weines sind, und macht uns Lust auf ein feines Essen mit ausgewählten Delinat-Weinen.

Wachablösung ist auch auf verschiedenen Delinat-Weingütern angesagt: Da und dort rückt die junge Generation nach. In unserer Reportage haben wir mehrere Winzerfamilien mit Fragen rund um den Generationenwechsel konfrontiert: Wie spielt sich dieser ab? Welche Probleme sind damit verbunden? Wie führt die neue Generation das Erbe weiter? Gehen die Jungen beim biologischen Weinbau weiter als ihre Mütter und Väter? Wir haben spannende und für alle Freunde von Wein aus gesunder Natur ermunternde Antworten erhalten (Seite 6).

Freuen Sie sich auf Weine einer neuen Generation, die mit gebührendem Respekt gegenüber den Vorfahren und der Natur in die Fussstapfen ihrer Väter tritt, aber nicht einfach darin verharret.

Hans Wüst
Hans Wüst

Frischer Wind

Wie auf Delinat-Weingütern der Generationenwechsel abläuft.
Seite 6



Tiere im Weinberg

Wie Nutztiere allmählich die Rebberge zurückerobern.
Seite 14



Terroir – Qualität aus dem Boden

Wie guter Wein von lebendigen Böden profitiert.
Seite 18

- 22 **Ausg'steckt in Österreich**
Reiseleiter Martin Schächli öffnet sein Reisetagebuch.
- 26 **Auf ein Glas Wein mit ... Künstler Wetz**
Wie aus dem Landessender Beromünster ein Kunstwerk wurde.
- 28 **Liebhaberhonig aus Asturien**
Weshalb der Edelkastanienhonig neu aus Spanien kommt.
- 30 **Albet-Schaumwein im weltbesten Restaurant**
Prickelnder Willkommensdrink im «El Celler de Can Roca» in Girona.



Gold und Silber für Delinat-Weine

dar. An der MUNDUS VINI 2013, einem der grössten und anerkanntesten Weinwettbewerbe der Welt, sind nicht weniger als neun Delinat-Weine mit Gold- oder Silbermedaillen ausgezeichnet worden. Die goldene Auszeichnung gab es für Château Coulon Sélection spéciale 2011 (Corbières) und Il Conventino Vino Nobile Riserva 2009 (Toskana). Silber erhielten: Roches d'Arac 2010 (Corbières); Vinya Laia 2010 (Katalonien); Bonarossa 2011 (Sizilien); Albet i Noya Reserva Martí 2009 (Katalonien); Soave La Casetta 2012 (Veneto); Meinklang Grüner Veltliner 2012 (Burgenland) und Riesling Terra Rossa 2012 (Mosel). Der Grosse Internationale Weinpreis MUNDUS VINI wird alljährlich im deutschen Neustadt vergeben. Innerhalb von zwei Wochen verkosten 180 internationale Weinprofis mehr als 6000 Weine aus der ganzen Welt. Die Auszeichnung mit Grosse Gold, Gold und Silber ist auf 30 Prozent der eingereichten Weine beschränkt.



Jagd auf Traubenwickler und Mäuse

dar. Das Fledermaus-Projekt von Albet i Noya in Katalonien hat Schule gemacht: Jetzt hat auch Winzer Carlos Laso vom Weingut Pago Casa Gran im Hinterland von Valencia einen Nistkasten für Fledermäuse aufgestellt. Die nachtaktiven Jäger sollen den im Weinbau gefürchteten Traubenwickler – ein Falter, der grosse Schäden anrichten kann – in Schach halten. Zuoberst auf dem Pfahl hat Carlos noch einen Greifvogelsitz platziert. Ein idealer Stützpunkt für Bussard & Co., um Jagd auf Mäuse zu machen.

Illustration: Paula Troxler

Weinbergnützlinge entdeckt

Im Rahmen einer Studie über die Biodiversität in den Weinbergen südlich der Alpen (Tessin) wurden 19 Arten von wirbellosen Tieren (Spinnen, Zikaden und Käfer) entdeckt, die bisher noch nie in der Schweiz beobachtet worden waren. Laut den in das Projekt BioDiVine involvierten Forschern könnte sich der Mensch zur Kontrolle der Rebenschädlinge einige dieser Tierarten zunutze machen. Die Biodiversität stelle ein natürliches Immunsystem dar, das den Weinbergen eine Art Selbstregulierung ermögliche. So bleibe die Zahl der Rebenschädlinge auf natürliche Weise in akzeptablen Grenzen.

Quelle: Eidg. Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft (WSL)

IMPRESSUM WEINLESE

Herausgeber CH Delinat AG, Davidstrasse 44, 9000 St. Gallen | **DE** Delinat GmbH, Hegenheimer Strasse 15, 79576 Weil am Rhein | **AT** Delinat GmbH, Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof | **Kundenservice** CH Telefon 071 227 63 00, Fax 071 230 13 31 | **DE** Telefon 07621-16775-0, Fax 07621-16775-1 | **AT** Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432 | **kundenservice@delinat.com** | **www.delinat.com** | Biokontrollstelle: DE-ÖKO-039/CH-BIO-006

Redaktion Hans Wüst (hrw), hans.wuest@delinat.com | **Beiträge** Emil Hauser (emh), Peter Kropf (pek), Matthias Metzke (mam), David Rodriguez (dar), Martin Schächli (mas), Hans-Peter Schmidt (hps), Dirk Wasilewski (diw), Hans Wüst (hrw) | **Konzept/Layout** Dittli Visuelle Gestaltung | **Bilder** Yvonne Berardi (Seite 3, 24, 25), Kerstin Bittren (12), Dominique Couineau (10), Emil Hauser (20), Leonardo Palumbo (8), Felix Quittenbaum (5), Patrick Rey (3, 14, 15), David Rodriguez (18/19), Martin Schächli (22/23), Hans-Peter Siffert (3, 7), Hans Wüst (9, 27, 30) | **Bildbearbeitung** Hürlimann Medien | **Papier** RecyStar, 100 % Altpapier | **Erscheinungsweise** 4-mal jährlich | RC T33 | **Titelseite** Steinreicher Rebberg auf der Domaine Pierre André in Châteauneuf-du-Pape. Foto: Marçal Font

Neuer Auftritt der «Weinlese»

mam. Nicht nur das gedruckte Delinat-Magazin «Weinlese» kommt seit der Nummer 32 in einem neuen Kleid daher, auch die Online-Version wurde gründlich überarbeitet. Während bisher auf der Homepage die Printausgabe einfach als PDF einsehbar war, gibt es seit verganginem Herbst eine attraktive Online-«Weinlese». Die elektronische Version ist mit dem Blog zusammengewachsen und vereint die Vorzüge eines attraktiv gestalteten Magazins mit den Vorteilen des Internets. Ganz einfach können Meinungen kundgetan und ausgetauscht werden. Die elektronische Weinlese enthält neben den adäquat aufbereiteten Artikeln der Printausgabe auch immer neue Beiträge zu aktuellen Themen. Wettbewerb und Umfrage aus der gedruckten Weinlese sind neu ebenfalls online zu finden.

www.delinat.com/weinlese-blog

Zwei Sterne für Domaine Lignères



emk. Die beiden «Ärzte-Winzer» Jean und Paul Lignères aus dem Languedoc sind vom renommierten Weinführer «Le guide des meilleurs vins de France» mit zwei Sternen ausgezeichnet worden. Die

Domaine Lignères gehört somit zum erlauchten Kreis von bloss sieben Weingütern im Languedoc-Roussillon mit dieser hohen Auszeichnung. Zwei Sterne werden an Weingüter vergeben, die ihr Terroir für eine konstante Erzeugung herausragender Weine nutzen. Im Delinat-Sortiment sind verschiedene Weine der Domaine Lignères erhältlich. Die beiden Brüder sind passionierte Winzer im Teilpensum. Beide gehen auch noch ihrem Zweitberuf nach: Paul ist Zahnarzt in Narbonne, Jean Dorfarzt in Moux.

Anne-Sophie Mutter ehrt Daniel Barenboim



Prominente mögen Delinat-Wein

mam. Es gehört zur schönen Tradition, dass an der jährlich stattfindenden Verleihung des Marion Dönhoff Preises in Hamburg im Beisein von viel Prominenz Weinpreziosen aus dem Delinat-Sortiment kredenzt werden. 2013 ging der «Preis für internationale Verständigung und Versöhnung» an den 71-jährigen Musiker und Dirigenten Daniel Barenboim. Er wurde als Brückenbauer für den Frieden in Nahost ausgezeichnet. Er sei ein Vorbild dafür, wie Menschen durch die Macht der Musik die Welt zum Besseren verändern können, sagte Stargeigerin Anne-Sophie Mutter in ihrer Laudatio. Ausführlicher Bericht unter

www.delinat.com/doenhoff-2013

UMFRAGE

Welches sind für Sie die wichtigsten Kriterien beim Weinkauf?

(Bitte nur zwei Felder ankreuzen.)

- Etikette
- Beziehung zum Winzer
- Ökologie und Natur
- Preis
- Bekanntheitsgrad des Weines

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf:

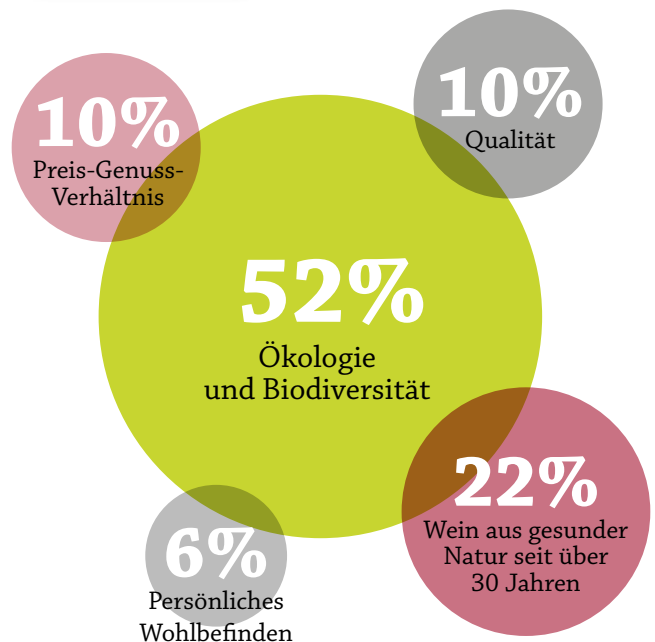
www.delinat.com/weinlese

Besten Dank!



Resultat der letzten Weinlese-Umfrage

Welches sind für Sie wichtige Argumente dafür, Delinat-Weine zu kaufen?



In den Fussstapfen der Väter

Text: Hans Wüst

Generationenwechsel? Der ist bei uns seit 26 Jahren im Gang», lacht Winzer Leonardo Salustri (67). So lange arbeitet er schon mit seinem Sohn Marco (43) zusammen. «Bereits als 17-jähriger Jüngling packte ich auf unserem kleinen Familienweingut mit an und wusste, dass auch ich Weinbauer werden wollte», blickt Marco zurück. Seit ein paar Jahren führt er das Weingut in der wilden Hochmaremma im Hinterland von Grosseto gemeinsam mit seinem Vater. «Klar, gibt es manchmal unterschiedliche Meinungen und lebhaftere Diskussionen. Aber wir sind ein Team, finden uns und treffen alle Entscheidungen gemeinsam», erzählt Leonardo am grossen Stubentisch bei einem guten Tropfen. Marco betont, dass man grundsätzlich das Heu auf derselben Bühne habe: «Mein Vater und ich sind grosse Traditionalisten. Unsere Rebberge gehören zu den ältesten in der Toskana. Wir setzen auf autochthone Reben. Unsere Sangiovese-Varietät haben wir selber selektioniert und vermehrt.» Biologische Landwirtschaft sei für die ganze Familie eine Lebensart. «Etwas anderes können wir uns gar nicht vorstellen. Deshalb werde ich den von meinen Eltern eingeschlagenen Weg unbeirrt weitergehen. Immer mit dem Ziel, unsere Weine weiter zu verbessern.» Neben Wein ist Olivenöl für Marco zu einer grossen Leidenschaft geworden. «Mein Traum ist ein eigenes Familiengut,

auf dem Wein, Öl und Früchte angebaut werden und ganz viele Tiere leben.» Viel davon ist bei den Salustris bereits Realität. Die Zusammenarbeit mit Delinat sei ihm ebenso wichtig wie seinem Vater, beteuert Marco. «Die strengen Richtlinien fordern heraus, treiben uns an und ermöglichen einen Gedankenaustausch mit andern Weingütern aus ganz Europa.»

Während Kellerarbeit und Vinifikation heute Marcos Domäne sind, sorgt der Vater draussen in den Rebbergen für gesundes und reifes Traubengut. «Das ist das Allerwichtigste für die Weinerzeugung. Wenn du gute Trauben im Keller hast, ist die Vinifikation kein Problem. Da ist schon fast kontrolliertes Nichtstun gefragt, auf Hilfsmittel kannst du fast gänzlich verzichten», sagt Marco. Bis ein Wein perfekt ausgereift ist, braucht er Zeit. Diese lassen sich die Salustris auch bei der Wachablösung. «Ich möchte noch möglichst lange aktiv dabei sein. Ohne Arbeit im Weinberg würde mir etwas ganz Wichtiges fehlen», sagt Leonardo. Und auch Marco ist froh über den langsamen Ablösungsprozess: «So bleibt mir etwas mehr Zeit für meine kleine Tochter und meine Hobbys Fussball, Hunde und Poker.»

Aus dem Duo Fasoli wird ein Quartett Weiter nördlich, im Veneto, ist auf dem Weingut Fasoli der Generationenwechsel ebenfalls im Gang. Zwar denken die beiden Brüder Ama-

Bei Marco (links) und Leonardo Salustri hat der Generationenwechsel schon vor über 20 Jahren begonnen.

Foto: Hans-Peter Seiffert

**Kurz-
info**

Auf etlichen Delinat-Weingütern beginnt die junge Generation, in die Fussstapfen ihrer Eltern zu treten. Dies geschieht in einem langen, gemeinsamen Prozess. Die Jungen treten das Erbe mit Respekt vor ihren Vorfahren, aber auch mit neuen Ideen an. Väter und Söhne plaudern aus dem Nähkästchen ...



*«Ich werde
den vorgegebenen
Weg weitergehen.
Immer mit dem
Ziel, unsere
Weine weiter zu
verbessern.»*

Marco Salustri

NEUE GENERATION

dio (62) und Natalino Fasoli (58) noch lange nicht ans Aufhören. Doch die Söhne Giordano (31) und Matteo (33) sind bereits im Geschäft. Sie kümmern sich vorab um den Export, um interne Betriebsabläufe und die ökologische Weiterentwicklung des Betriebs.

Die junge Fasoli-Generation nimmt die Zukunft derzeit also gemeinsam mit ihren Vätern in Angriff. Und zwar ziemlich konfliktfrei, wenn man den vier Männern bei einem guten Glas Wein so zuhört: «Unser Lauf ist definiert. Wir sind Pioniere im biologischen Weinbau. Das ist auch heute noch für uns alle die einzig denkbare Art, Wein zu erzeugen», sagt Matteo, der Sohn von Natalino. Er und sein Cousin Giordano profitieren vom reichen Erfahrungsschatz ihrer Väter. «Auf diesem bauen wir auf und richten unseren Fokus noch stärker auf Weine aus gesunder Natur mit Terroircharakter.» Laut Matteo bedeutet das: sich ständig weiterentwickeln, im Weinberg schädliche Stoffe wie Kupfer und Schwefel noch zurückhaltender einsetzen und im Kel-

ler möglichst auf alle unnatürlichen Hilfsmittel verzichten. Giordano treibt gleichzeitig den Einsatz erneuerbarer Energien voran. «Mein Ziel ist es, unseren Betrieb klimaneutral zu machen.» Solche Worte aus dem Mund der jungen Generation sind Balsam auf die Seele ihrer Väter: «Ich glaube, wir könnten wirklich langsam etwas zurücklehnen», sagt Amadio augenzwinkernd zu Natalino. «Ja schon, aber die Arbeit und das Weingut – das gehört doch zu unserer Art zu leben. Ach, loslassen ist so verdammt schwierig ...»

Albet i Noya: frühestens in zehn Jahren

Auf dem spanischen Pioniergut Albet i Noya unweit von Barcelona zeichnet sich die Wachablösung erst am fernen Horizont ab: Josep Maria Albet i Noya (56) ist noch voll im Saft und strotzt weiterhin vor Tatendrang. Immerhin: Sein Sohn Martí (20) ist in den Startlöchern. Er studiert im zweiten Jahr Önologie und legt in den Ferien Hand auf dem Familienweingut an.

Gut aufgestellt für die Zukunft: das Fasoli-Quartett Giordano, sein Vater Amadio, Natalino und Sohn Matteo.

Foto: Leonardo Palumbo





Dabei hatte es bis vor Kurzem nicht danach ausgesehen, als ob er in die grossen Fussstapfen seines Vaters treten wolle. «Ich habe lieber Bier als Wein», hatte er noch vor zwei Jahren als Maschineningenieur-Student erklärt. Dieses Studium hat ihn aber nie gefesselt. Deshalb hat er abgebrochen. «Stattdessen fand ich immer mehr Gefallen an der Arbeit im Weinberg», begründet er seinen Kurswechsel. Martí rechnet damit, dass er frühestens etwa in acht bis zehn Jahren auf dem Weingut seines Vaters und seines Onkels Toni voll einsteigt. Bis dann wird sich möglicherweise auch zeigen, ob Tonis noch kleine Söhne Adria und Lluç ebenfalls auf diesen Zug aufspringen.

Martí will die Zeit nach dem Studium (noch drei Jahre) für Praktika im Ausland nutzen, um Erfahrungen auf andern Weingütern zu sammeln. «Burgund, Bordeaux, Napa Valley und Australien reizen mich», sagt er. Vieles, was danach kommt, ist noch offen. «Biologischer Weinbau ist für mich aber eine Selbstverständlichkeit. Da hat mein Vater derart viel Vorarbeit geleistet, dass es dumm wäre, nicht in seinem Sinn weiterzumachen.» Ansonsten gibt sich der angehende Önologe experimentierfreudig: «Ich bin dabei, in mei-

ner Freizeit einen alkoholarmen, aromatischen Wein zu keltern.» Auch mit Weisswein und Rosé hat er schon experimentiert. Eine besondere Beziehung hat er zum Reserva Martí: Der Wein trägt nicht nur seinen Namen, die Etikette ist auch mit Abdrücken seiner Kinderhände verziert. Er kann sich gut vorstellen, das Spitzencrus seines Vaters dereinst selbst zu keltern. Dieser freut sich natürlich darüber, dass sein Sohn doch noch den Weg zum Weinbau gefunden hat. «Das Wichtigste ist immer die Freude an der Arbeit», sagt Josep Maria. Bei ihm ist sie noch immer uneingeschränkt vorhanden. «Ich kann mir vorstellen, mit vielleicht 62 Jahren langsam kürzerzutreten und die Verantwortung fließend abzugeben.»

Bel Air: Wo Arbeit Freude macht

Pierre Gauthier (55) ist ein Winzer wie aus dem Bilderbuch: sympathisch, bescheiden und erdverbunden, keltet er auf seiner Domaine du Bel Air am Nordufer der Loire seit Jahrzehnten elegante, authentische Weine aus einer einzigen Traubensorte: Cabernet Franc. Seine Passion für die Arbeit im Weinberg, für die Erzeugung hochwertiger Weine im Einklang mit der Natur ist

Nach einem kleinen Umweg tritt Martí nun doch in die Fussstapfen seines Vaters Josep Maria Albet i Noya.
Foto: Hans Wüst

NEUE GENERATION



«Besonders beeindruckt mich bei Delinat die konsequente Förderung der Biodiversität.»

Rodolphe Gauthier

Stossen auf eine erfolgreiche Zukunft an: Rodolphe und Pierre Gauthier aus der Loire.
Foto: Dominique Couineau

ungebrochen. Gleichwohl denkt er daran, den Betrieb Schritt für Schritt seinem Sohne Rodolphe (28) zu übergeben. Vater Pierre ist es ein Anliegen, ihm das weiterzugeben, was er selber schon von seinem Vater vermittelt bekam: «Aufblühen in einem Metier, das harte Bauernarbeit, aber auch viel Freude in freier Natur und anspruchsvolle, aber zufriedene Kunden mit sich bringt.» Er wolle seinem Sohn ein Weingut übergeben, auf dem sich alle wohlfühlen, auch die angestellten Mitarbeiter. Pierre: «Es gibt ja so viele Leute, die sich bei ihrer Arbeit langweilen. Dabei ist Freude an der Arbeit und an der Natur etwas vom Wichtigsten im Leben.»

Die Domaine du Bel Air steht auf solidem Fundament und ist den meisten andern Betrieben an der Loire bezüglich eines nachhaltigen und fortschrittlichen Weinbaus um Meilen voraus. Kein Wunder, sieht Rodolphe keinen Bedarf für grosse Veränderungen. Es sind Details, bei denen er Verbesserungen anstrebt. Etwa eine pfluglose Bodenbewirtschaftung in den begrünten Weinbergen und zusätzliche Mass-

nahmen zugunsten der Artenvielfalt. «Auch die Herstellung eines hofeigenen Komposts habe ich mir zum Ziel gesetzt.»

Dass er mit dem biologischen Weinbau auf dem richtigen Weg ist, weiss er schon lange. Aktuelle Beobachtungen in der direkten Umgebung bestätigen es zusätzlich: «Seit ein paar Jahren stelle ich fest, dass auch Nachbarn umstellen.» Er selber interessiert sich neuerdings vermehrt für biodynamischen Anbau. «Das wäre einerseits eine gute Möglichkeit, sich weiterzuentwickeln. Andererseits bedingt diese Methode wegen der Berücksichtigung von Mondphase und Gestirnskonstellationen eine Anpassung aller Betriebsabläufe und noch mehr Handarbeit. Ich bin mir noch nicht ganz schlüssig, ob sich das lohnt.» Vorerst stehen für Rodolphe Optimierungen im Feld und im Keller im Vordergrund, die einfacher umzusetzen sind. «Dafür liefert uns Delinat wichtige Grundlagen. Besonders beeindruckt bin ich von der konsequenten Förderung der Biodiversität. Ein Konzept, das in unserer Region vollkommen unbekannt ist.»



[www.delinat.com/
neuegeneration](http://www.delinat.com/neuegeneration)

Harmonie auch in der Flasche

h.w. Auch wenn zuweilen diskutiert, manchmal sogar auch gestritten wird – im Grossen und Ganzen zeichnen sich auf den besuchten Delinat-Weingütern harmonische Generationenwechsel ab. Diese Harmonie kommt auch in den Weinen dieser Familienbetriebe zum Ausdruck. Viele von ihnen gehören zu den beliebtesten im Delinat-Sortiment. Etwa der **Conterocca** aus dem Hause Salustri, fast gänzlich aus der toskanischen Königstraube Sangiovese erzeugt: «Ich keltere hier einfach einen Wein, wie er mir selber besonders gut gefällt: elegant, frisch, mit einem schönen Säuregehalt», sagt Marco Salustri.

Leuchtender Stern auf dem Weingut Fasoli ist der weisse Soave. Der Ruf dieses allgemein beliebten italienischen Weissweins hat wegen Massenproduktion und Verwendung von untypischen Traubensorten wie Chardonnay, Pinot Bianco oder Trebbiano arg gelitten. «Unser Soave besteht zu 100 Prozent aus der einheimischen, für diesen Wein typischen Garganega-Traube. Und weil wir den Ertrag grosszügig beschränken, haben wir nicht nur einen authentischen, sondern auch einen wunderbar aromatischen Soave zu bieten», sagt Kellermeister Natalino Fasoli. Seit Jahren viele begeisterte Anhänger hat auch der rote **Valpolicella La Casetta**. Mit Sonne vollgetankte Trauben der regions-typischen Sorten Corvina, Rondinella und Molinara verleihen diesem Wein reife Fruchtaromen, feine Tannine und einen sanften Schmelz am Gaumen.

Harmonie und Ausgewogenheit sind bei den Weinen von Albet i Noya schon fast legendär. Aus der breiten Palette dieses spanischen Pionierweinguts ragen zwei Flaggschiffe heraus: Die Reserva Martí birgt mit ihrer wechselnden Assemblage Jahr für Jahr etwas Geheimnisvolles. Ein komplexer, eleganter Wein, der dank subtilem Barriqueausbau auch durch feine, fruchtige Aromen besticht. «In diesen Wein habe ich am meisten Energie gesteckt», sagt Josep Maria Albet i Noya. Die Nummer eins unter den preisgünstigeren Albet-Weinen ist und bleibt der **Vinya Laia**, eine Cuvée, bei der einheimische und internationale Traubensorten Jahr für Jahr perfekt harmonieren.

Wer Rodolphe Gauthier von der Domaine du Bel Air nach seinen Weinvorlieben fragt, bekommt eine klare Antwort: «Ich mag am liebsten elegante, fruchtbetonte Weine mit Struktur und wenig Tannin. Glück gehabt: Genau so kommt nämlich sein **Les Perrons** daher. Ein eleganter Tropfen aus der Loire, gekeltert aus der für die Region typischen, leider vielfach aber etwas unterschätzten Traubensorte Cabernet Franc.

WEINLESE-ANGEBOT

Beliebte «Hausweine» von Delinat-Gütern, auf denen die junge Generation für frischen Wind sorgt.



PORTOFREI



Art. 1204.12
Conterocca
Toscana IGT
2012
75 cl
CHF 13.10
€ 9.50
CHF 17.47/L
€ 12.67/L



Art. 2153.11
Valpolicella La Casetta
Valpolicella DOC
2011 75 cl
CHF 11.90
€ 8.50
CHF 15.87/L
€ 11.33/L



Art. 2146.11
Les Perrons
Bourgueil AC
2011
75 cl
CHF 14.70
€ 10.90
CHF 19.60/L
€ 14.53/L



Art. 1694.10
Vinya Laia
Catalunya DO
2011
75 cl
CHF 14.70
€ 10.90
CHF 19.60/L
€ 14.53/L

BESTELLEN SIE

das vielseitige Probierpaket
«Neue Generation» mit je 3 Flaschen
für CHF 163.20/ € 119.40 Art. 9148.70

Internet: www.delinat.com/9148.70

Telefon: Kundenservice

CH: 071 227 63 00

DE: 07621-16775-0

AT: 0820 420 431

Post:

CH: Delinat-Kundenservice,
Davidstrasse 44, 9000 St. Gallen

DE: Delinat GmbH, Kundenservice,
Hegenheimer Strasse 15, 79576 Weil am Rhein

AT: Delinat GmbH, Kundenservice,
Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof

AHA...

Fachbegriffe, kurz erklärt

Dekantieren

Unter Dekantieren wird ganz allgemein das Umfüllen von Wein aus der Flasche in eine Karaffe verstanden. Damit werden, je nach Wein, unterschiedliche Ziel verfolgt. Im engeren Sinn ist der Begriff Dekantieren für das Umfüllen von älteren Weinen reserviert, um diese vom Bodensatz zu befreien. Dazu dient eine schlanke, hohe Karaffe. Bei jungen Weinen wird ein anderes Ziel angestrebt. Um ihre Aromen zur Entfaltung zu bringen, brauchen sie genügend Luft und Sauerstoff. Das wird am besten durch Umfüllen in eine breite, bauchige Karaffe erreicht. Im Fachjargon spricht man hier nicht von dekantieren, sondern von karaffieren. Mehr dazu unter:

www.delinat.com/dekantieren

Färbertraube

Deutsches Synonym für den französischen Begriff Teinturier. Unter Färbertrauben werden Rebsorten verstanden, die dunkle, schwere und stark alkoholhaltige Weine ergeben, die dazu dienen, schmalbrüstige Weine aufzupeppen, ihnen mehr Farbe und Gehalt zu verleihen. Bei den meisten roten Traubensorten ist das Fruchtfleisch farblos. Bei Färbertrauben dagegen ist es rot. Teinturier-Trauben werden selten sortenrein eingesetzt. Man benutzt sie meistens in kleinen Mengen als Farbgeber. Färbertrauben erkennt man oft auch an der Farbe ihrer Blätter. Die roten Farbpigmente sorgen schon im frühen Herbst für wunderschöne Muster. Die Urrebe aller Färbertrauben ist die Teinturier du Cher. Mehr dazu unter:

www.delinat.com/faerbertraube

Enzyme

Enzyme sind Eiweißstoffe, die in Trauben, Bakterien und gärfähiger Hefe natürlicherweise vorkommen. Sie beschleunigen chemische Reaktionen und spielen bei der Weinbereitung von der Gärung bis zur Flaschenreife eine wichtige Rolle. Häufig werden als Ergänzung zu natürlichen Enzymen zusätzlich künstliche Enzympräparate eingesetzt. Dies mit dem Ziel, Saftausbeute, Farb-, Aromen- und Tanninextraktion sowie Filtrierfähigkeit zu verbessern. Die Zugabe der Präparate erfolgt bei den entsprechenden Verarbeitungsschritten (Pressen, Gärung, Klären, Ausbau, Filtration). Die Delinat-Richtlinien erlauben bloss eine zurückhaltende Verwendung önologischer Enzympräparate. Mehr dazu unter:

www.delinat.com/enzyme

Vertiefen Sie Ihr Weinwissen: Die erklärten Fachbegriffe sind hier nur kurz umschrieben. Mehr dazu unter www.delinat.com/weinlexikon

ANZEIGE



Meine Empfehlung



Das tolle an diesem Soave ist seine Vielseitigkeit. Mit seinem angenehm fruchtig-würzigen Bukett und seiner Harmonie am Gaumen ist er ein Kombinationsgenie:

Er passt er zu vielen verschiedenen Speisen ohne auch nur den Hauch von Langeweile zu verströmen – für mich ein rundum guter Wein, der von Jahrgang zu Jahrgang

seine hohe Qualität hält. Die Fasolis ragen mit dieser Perle heraus aus einem Meer von unzähligen belanglosen Soaves, die den Ruf dieser italienischen Weissweinspezialität ramponiert haben.

Martina Korak,
Önologin und Einkäuferin bei Delinat

Soave La Casetta

Soave DOC 2012

www.delinat.com/5357.12



Glückliche Paare

Die Scheidungsrate ist hoch – nichtsdestotrotz liegen Mariagen im Trend. Auch in jener Genusswelt, wo es darum geht, Wein und Speisen harmonisch zu kombinieren. Wine and Food Pairing nennt sich das neudeutsch. Oder Kunst der Kombination in der Delinat-Sprache.



Kursleiter
Dirk Wasilewski

kur. Ähnlich wie im normalen Leben ist auch die «Scheidungsrate» bei der Kombination von Wein und Speisen gross. Längst nicht alles passt zusammen. Eindrücklich lässt sich das am Kurs «Kunst der Kombination» mit Diplom-Sommelier und Delinat-Mitarbeiter Dirk Wasilewski erleben. Der Andrang zum Food-Pairing-Kurs, der im vergangenen Herbst in den Delinat-Weindepots der Schweiz, in einigen Städten Deutschlands sowie auf Château Duvivier in der Provence angeboten wurde, war gross. Im Mittelpunkt die Frage: Welcher Wein passt zu welcher Speise?

Spanien: Wein- und Tapas-Eldorado

Für Kursleiter Dirk Wasilewski ist Spanien geradezu ein ideales Pflaster, um dieser Frage auf den Grund zu gehen: «Was in einer Tapas-Bar als Appetithäppchen aufgetischt wird, gleicht einer kulinarischen Weltreise. Und die Weinvielfalt ist auf der Iberischen Halbinsel enorm», sagt er. Acht spanische Tropfen und ein verlockender Teller mit landestypischen Tapas sorgen dafür, dass während zweieinhalb Stunden munter kombiniert und unter kompetenter Mithilfe des Kursleiters versucht wird, herauszufinden, welche Weine zu welchen Tapas besonders gut schmecken. Dabei



Wein und Häppchen - ein Kurs mit hohem Spassfaktor.

kommt es immer wieder zu Aha-Erlebnissen. Und manchmal wird auch die eine oder andere gängige Regel ganz schön erschüttert oder über den Haufen geworfen. Als schier perfekter Allrounder für die Begleitung von Tapas entpuppte sich im Verlaufe des Herbstes übrigens der weisse Viña Llopis vom Weingut Pago Casa Gran aus dem Hinterland von Valencia. Ein feiner Allrounder, gekeltert aus würzigen Muskateller- und für Spanien äusserst seltenen Gewürztraminer-Trauben.

Ganz nebenbei vermittelt der Kurs auch viel Information über Rebsorten, Böden, Klima und Qualitätsstufen im spanischen Weinbau. So kehren die Kursteilnehmer jeweils mit einem Rucksack voller Genusseindrücke und viel neuem Weinwissen nach Hause.



Die neuen Daten für den Kurs «Kunst der Kombination» und alle anderen Delinat-Kurse und Veranstaltungen unter:
www.delinat.com/veranstaltungen



Der Weinberg als Tummelfeld für Nutztiere

Noch vor 50 Jahren waren die meisten Winzer wie selbstverständlich auch Tierhalter. Nicht nur, dass sie auf Pferde oder Maulesel als Zugtiere angewiesen waren, sie hielten zur Eigenversorgung und zur Düngemittelproduktion je nach Gegend auch verschiedene Haustierarten. Wegen der knappen Weideflächen wurden auch die Weinberge wie selbstverständlich als Futtergrundlage genutzt und dabei zugleich der Aufwand für den Misttransport vom Stall zum Feld reduziert.



**Kurz-
info**

Früher dienten Pferde, Maulesel, Kühe, Schafe, Hühner und sogar Schweine als Arbeitshilfen und Düngelieferanten im Weinberg. Durch die Erfindung effizienter Maschinen und den Einsatz giftiger Pflanzenschutzmittel wurden die Nutztiere aus dem Rebberg vertrieben. Heute erlebt die Tierhaltung im begrüneten Weinberg eine verhaltene Renaissance.



Was sich da einst so tummelte...

Je nach lokalen Voraussetzungen (Stockdichte, Erziehungssystem, Lage) kam es zu verschiedenen saisonalen Weidefolgen zwischen den Reben. Nach der Weinlese konnte und sollte neben der im Herbst aufgelaufenen Begrünung auch das Reblaub verwertet werden, was insbesondere Schafen und teilweise sogar Kühen Zugang zu den Rebflächen verschaffte. Nach der Schneeschmelze wurden zum Unterhalt der Begrünung wiederum Schafe und gern auch Schweine, oft sogar beide Tierarten gemeinsam eingesetzt. Mit Beginn des Austriebs der Reben mussten die Schafe jedoch rasch abgezogen werden, da sie eine besondere Vorliebe für frische Knospen und junge Blätter haben. Einigen Winzern soll es gelungen sein, ihren Schafen das Fressen von Rebblättern

durch das Spritzen von wermuthaltigen Kräuterextrakten abzugewöhnen, aber für viele war dieser Aufwand wohl zu gross und das Ergebnis zu riskant. Schweine mussten spätestens beim Farbumschlag der Trauben abgezogen werden, da die Beeren für sie schon bei leicht süssem Hauch ein vorzüglicher Genuss sind. Ziegen sind für den Weinbau leider gänzlich ungeeignet, da sie zu gern an Rinde und Holz knabbern und damit die Reben langfristig schädigen.

Über die ganze Wachstumsaison nützlich und damit als besonders geeignete Tierarten gelten seit jeher Hühner und Gänse, was sogar schon im ältesten Lehrbuch der Landwirtschaft, bei Cato dem Älteren, geschrieben steht. Der Weinberg muss dafür aber nah genug am Hof bzw. am Stall gelegen sein, da die Hühner und Gänse nachts in Sicherheit gebracht und auch tagsüber vor Greifvögeln, Füchsen und Hunden geschützt werden müssen. Letzteres wurde am besten durch Mischherden mit Schafen oder/und Schweinen erreicht. Allerdings ergänzen auch Hühner ihr Futter gern mit reifen und unreifen Trauben, was, wie schon oben genannter Cato wusste, durch das Füttern von durchgeseihten grünen Trauben abgewöhnt werden kann.

Nutzen der Tiere

Nutztiere im Weinberg haben den Vorteil, dass sie sich effizient um die Begrünung kümmern, diese in wertvollen organischen Dünger umwandeln und zudem Sekundärprodukte wie Eier, Milch, Wolle und Fleisch liefern. Durch ihre Anwesenheit im Weinberg sorgen sie zudem für eine deutlich höhere Vielfalt an Mikroorganismen, was die Gefahr von Schädlingen minimiert. Die Mikroorganismen im Dung sorgen in Kombination mit dem Niedertrampeln der Begrünung für die Förderung des Bodenlebens sowie für Schutz und Aufbau von Humus. So sinnvoll die Verbindung von Weinbau und Tierhaltung auch erscheint, vor etwa 50 Jahren starb die Nutzung der Rebflächen für

Nutztiere quasi aus. Dies jedoch nicht vordergründig wegen des erheblich höheren Aufwands im Vergleich zur Weide und zur Stallhaltung, sondern vor allem aufgrund der immer häufigeren Spritzungen giftiger Pflanzenschutzmittel. Die extrem hohen Einsatzmengen an Schwefel und Kupfer, wie sie damals üblich waren, sowie die schon bald darauf üblich gewordenen chemischen Pestizide vergifteten den Tieren das Futter. Erschwerend kam noch hinzu, dass man die Begrünung lieber mit Herbiziden unterdrückte, anstatt sie mit entsprechendem Aufwand nutzbringend zu pflegen. Will man heute wieder Nutztiere im Weinbau einsetzen, gelten folglich als Voraussetzung eine gezielte, nährstoffreiche Begrünung sowie der Verzicht auf Pestizide und die Reduktion von Kupfer und Schwefel auf absolute Minimalmengen.

Zwergschafe im Weinbau

Auf unserem Weingut Mythopia im Wallis werden seit acht Jahren im Frühjahr Schafe zum Unterhalt der Begrünung eingesetzt. Da die Begrünung in der Regel zwei Monate vor dem Austrieb der Reben in vollem Wuchs steht, können kleine Schafherden hier sehr effizient und ohne grossen Aufwand eingesetzt werden. Diese zwei Monate sind allerdings zu kurz, als dass sich eine eigene Schafherde lohnen würde. So kommen Kleinherden von regionalen Schäfern zum Zug. Bei einer Reihe von Delinat-Winzern in südlicheren Lagen (Lignières, Duvivier, Quaderna Via) verbringen ebenfalls schon seit einigen Jahren grössere Schafherden die Winterzeit zwischen Ernte und Austrieb in den Reben. Die meiste Arbeit mit der Begrünungspflege fällt jedoch auf die Monate von Mai bis Anfang August. Deshalb haben wir im Frühjahr 2013 auf Mythopia einen Versuch mit Zwergschafen der Rasse Ouessant gestartet. Er soll Möglichkeiten aufzeigen, Tiere auch in dieser intensiven Zeit der Begrünungspflege einzusetzen. Der entscheidenden

de Vorteil der Rasse besteht darin, dass die Tiere zu klein sind, um an die Knospen und Rebblätter heranzureichen. Sie fressen daher nur die Begrünungspflanzen und die an den Stämmen wachsenden Seitentriebe. Letzteres bedeutet eine zusätzliche Arbeitersparnis, da der Arbeitsgang des Stammputzens wegfällt.

Erheblicher Aufwand

Die kleine Schafherde (zunächst nur fünf Zwergschafe) wird mit einem Elektrozaun vor Füchsen und Hunden geschützt. Die Installation dieser Zäune ist in den engen Reihen etwas aufwändig. Einmal installiert, lässt sich die Herde jedoch relativ rasch von einem Weinberg zum nächsten umweiden. Bei einer Begrünungsintensität, wie sie auf Mythopia anzutreffen ist, sind in der Hauptvegetationszeit pro Zwergschaf etwa 200 m² Rebfläche notwendig, in der Nebensaison braucht es gut doppelt so viel und im Winter natürlich zusätzliches Heufutter. Die Erfahrungen, die wir im ersten Jahr mit den Zwergschafen gemacht haben, sind im Ganzen gesehen als durchaus positiv zu bewerten. Es sollten allerdings grössere Herden vorgesehen werden, da sich solche viel leichter von Weinberg zu Weinberg umsetzen lassen. Bisher einziger Wermutstropfen dieses Versuchs ist, dass die Tiere die Stämme der jungen Apfelbäume sowie die Büsche an den Zeilenenden benagt haben. Für diese müssen wir im nächsten Jahr einen geeigneten Schutz anbringen, was kein unerheblicher Mehraufwand ist. Für Vegetarier und Winzer mit Kindern, die schnell eine besondere Beziehung zu den niedlichen Schafen aufbauen, kann an eine wirtschaftliche Nutzung der Tiere mit Hilfe des Metzgers freilich nicht gedacht werden. Und nur für die natürliche Düngung lohnt sich der ganze Aufwand auch nicht.

Mobiler Hühnerstall

Wirtschaftlich interessanter scheint da schon die Haltung von Hühnern zwischen den Reben. Zu diesem Zweck haben wir einen mobilen Hühnerstall gebaut. Wie einen grossen Wohnanhänger können wir den Stall so alle drei Wochen von Parzelle zu Parzelle fahren, um den Hühnern stets grünen Auslauf und einen hygienischen Stallvorhof zu bieten. Ausgestattet ist der mobile Stall mit einer solargesteuerten Tür, die sich morgens öffnet und abends bei Einbruch der Dunkelheit automatisch wieder schliesst. Auf diese Weise sind die Hühner weitestgehend autonom. Wir müssen nur jeden zweiten Tag nach dem Rechten sehen, einige Essensreste und Körner als Zusatzfutter bringen und natürlich die gelegten Eier einsammeln.

Der Elektrozaun hat bisher alle vierbeinigen Räuber fernhalten können. Grössere Probleme bereiten Bussard und Adler, die nach etwa drei Wochen auf den Geschmack gekommen waren. Erst als wir mehrere Spiegel in der Nähe des Stalls und auf dessen Dach anbrachten, einige Schutznetze befestigten und Silberpapier aufhängten, waren die Greifvögel schliesslich irritiert genug, um aufzugeben. Seither haben wir kein Huhn mehr verloren. Der Aufwand ist freilich erheblich, da die Hühnerweide ja regelmässig gewechselt wird.

Reicher Eiersegen

Die 30 Hühner legten im Schnitt knapp 30 Eier am Tag. Die Versorgung der Hühner liegt traditionell in den Händen der Kinder, und so dürfen sie auch einmal pro Woche die Eier auf dem Markt in Sion verkaufen. Seit dem Sommer haben sie sich so schon ein erkleckliches Taschengeld mit «ihren» Hühnern erwirtschaftet. Rechnet man den Hühnerversuch im Weinberg auf die natürliche Flächenkapazität hoch, so könnten leicht 150 Hühner pro Hekt-

ar gehalten werden. Das ergäbe rund 40 000 Eier pro Jahr und Hektar. Bei einem Biopreis von 50 bis 80 Rappen pro Stück im Direktverkauf, klingt dies nach einem beachtlichen Zubrot für den ökologisch arbeitenden Winzer. Aber 150 Hühner, die alle drei Wochen umgesetzt, vor Greifvögeln geschützt, denen zugefüttert, deren Stall ausgemistet, die im Winter versorgt, gesund erhalten und deren Eier vermarktet werden müssen, machen auch beachtlich viel Arbeit, die mit dem Metier des Winzers nur entfernt zu tun hat. Ausserdem können die umzäunten Flächen nur mühsam mit Maschinen befahren werden. Alle Arbeitsschritte im Weinberg sind behindert und brauchen mehr Zeit. Früher oder später wird sich der Winzer so fragen, warum er sich dies antut und die Hühner nicht auf einer Fläche hält, wo sie niemanden stören. Und ausserdem will er ja noble Weine an Operngänger und nicht alltägliche Eier an Hausfrauen verkaufen.

Kurz, die Idee ist wunderbar, und in Notzeiten sind Hühner sicher eine Möglichkeit, die Flächen besser zu nutzen. In einer Welt der Arbeitsteilung und des Zwangs zu wirtschaftlicher Effizienz werden Hühner im Weinberg allerdings weiterhin eine Seltenheit bleiben. Für einige wenige Familienhühner, die Kinder Verantwortungsgefühl lehren und Taschengeld bringen sowie die Essensreste aus der Küche verwerten, ist der Weinberg ein schöner und geeigneter Ort. Für eine wirtschaftliche Nutzung im Sinne einer Sekundärkultur wohl eher nicht ...

Hans-Peter Schmidt



www.delinat.com/tiereimweinberg

BUCHTIPPS

von Peter Kropf



Weinwissen

Gemäss Buchtitel ein Weinbuch für Kenner, doch das handliche

Werk eignet sich auch vorzüglich für Einsteiger. Was geschieht im Weinberg, was im Weinkeller? Und in welchen Ländern wird hauptsächlich Wein erzeugt? Ein abwechslungsreiches Lesebuch; der Autor meint denn auch: «Es gibt kein Genussmittel auf der Welt, das so vielseitig ist wie Wein.»

André Dominé
Wein Guide für Kenner

224 Seiten, 400 Fotos
hf ullmann publishing, Potsdam
CHF 21.90 / EUR 14,99
ISBN 978-3-8480-0328-0



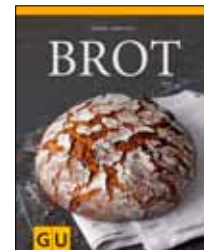
Alpine Delikatessen

Das erste Buch weckte den Appetit, nun folgt das Kochbuch dazu: Es beschreibt charakteristische

Produkte des Alpenraums, Basis für eine überlebensfähige Landwirtschaft. Dazu zeigen leidenschaftliche Köchinnen und Köche, welche Gaumenfreuden daraus entstehen können: 56 traditionelle Gerichte, neu interpretiert. Mit einem Lexikon der alpinen Delikatessen.

Dominik Flammer, Sylvan Müller
Das kulinarische Erbe der Alpen: Das Kochbuch

AT-Verlag Aarau und München
ca. 250 Seiten, ca. 200 Farbfotos
CHF 78.- / EUR 59,90
ISBN 978-3-03800-746-3



Und gib uns täglich ...

Brot, Käse und Wein gelten als Klassiker, wenn der Magen knurrt. Selbst-

gebackenes Brot wird dann zum Gaumenschmaus. Wie vielfältig Brot sein kann, zeigt dieses Buch mit Kreationen wie Kaffeezopf, Apfelbrot oder Tomaten-Basilikum-Ciabatta. Dazu werden Mehlsorten und Brotgewürze vorgestellt, und natürlich gibt es wertvolle Tipps zum guten Gelingen.

Bernd Armbrust
Brot

Gräfe und Unzer Verlag München
168 Seiten, 70 Brotrezepte
CHF 27.90 / EUR 16,99
ISBN 978-3-8338-2196-7

ANZEIGE



Schwungvoll begleitet die Reserva Martí mit ihrer klassischen Eleganz einen stimmungsvollen Abend im Freundeskreis.

Meine Empfehlung



Anfänglich an einen feinen Bordeaux erinnernd, hat sich die Reserva Martí über die Jahre zu einer eigenständigen Spitzencuvée entwickelt. Durch die wechsel-

de Assemblage hat jeder Jahrgang für mich vorerst etwas Geheimnisvolles. Beim Jahrgang 2009 bilden Syrah und Cabernet Sauvignon eine Traumkombination.

Der Wein ist schon überraschend zugänglich. Bei aller Komplexität kommen die fruchtigen Noten wunderschön zum Ausdruck. Ein faszinierender Wein, der für mich längst zum Klassiker geworden ist.

David Rodriguez, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat

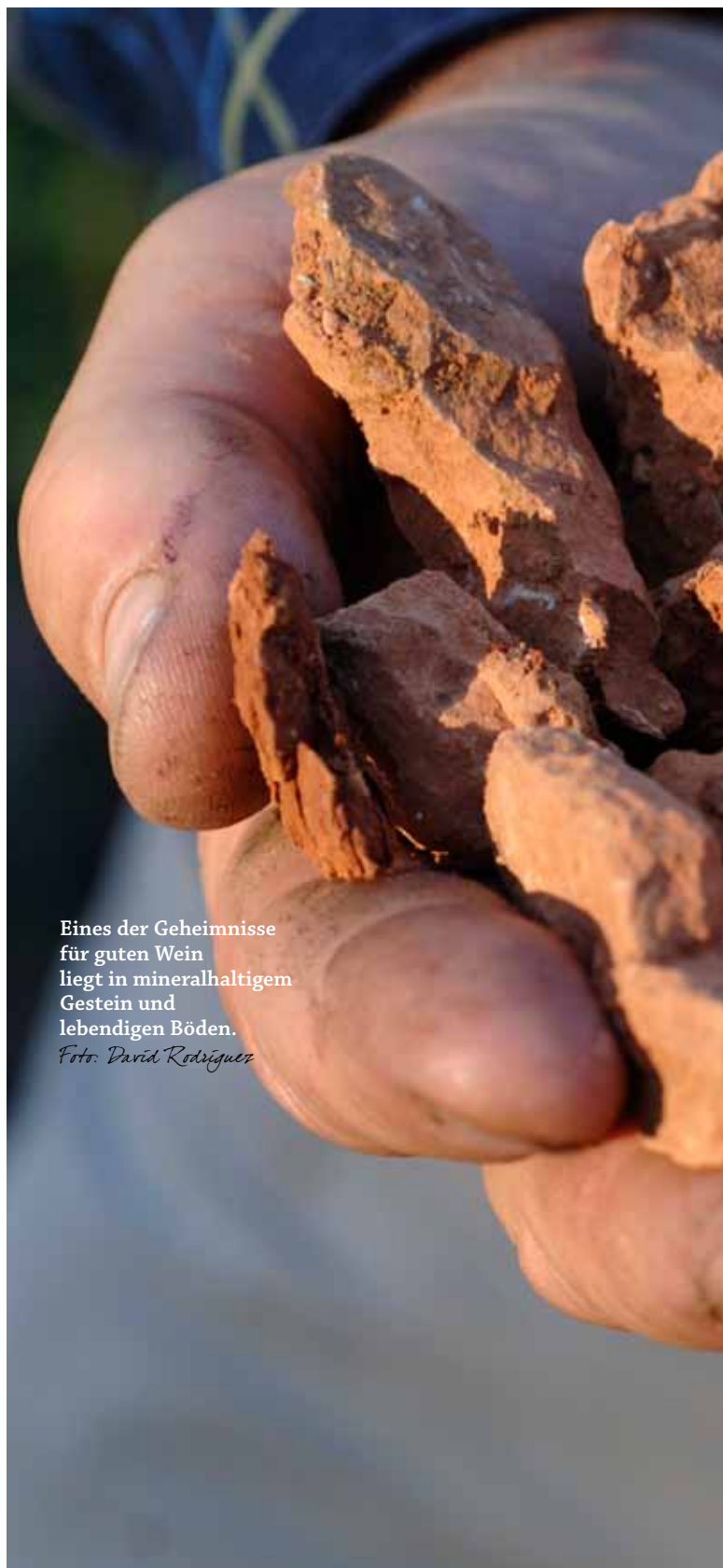
Albet i Noya Reserva Martí
Penedès DO 2009

www.delinat.com/1643.09



Alles spricht vom Terroir, also vom Boden, auf dem die Reben stehen. Viele meinen damit auch Klima und Topografie, Rebsorten und Jahrgang und manche sogar die Art der Weinbereitung und das Geschick des Winzers. Betrachten wir die Elemente Topografie, Klima und Böden: Besonders eindrücklich sind die Rebhänge entlang der Mosel, im Wallis, im spanischen Priorat oder im portugiesischen Douro. Offensichtlich spielt die Topografie im Weinbau eine wichtige Rolle. Reben an Hängen liefern meist bessere Trauben als in der Ebene; doch ab 500 bis 800 Meter über Meer wird es rasch zu kühl, die Trauben können nicht ausreifen – mit wenigen Ausnahmen wie die bis zu 1150 Meter über Meer gelegenen Weinberge von Visperterminen im Wallis.

Der Boden im Hang ist meist eher mager, bei beschränktem Nährstoffangebot wachsen die Reben langsamer, ideal für Qualitätsweine. Dank kräftiger Thermik ist die Luft im Hang nachts wärmer als in der Ebene: Die Reben sind länger vor Frost geschützt. Zudem trocknen Hanglagen nach Regen rasch ab, Staunässe in der Ebene geht den Rebwurzeln ans Leben. Ideal sind in nördlichen Weinregionen sonnenverwöhnte Südhänge. Mit der Klimaerwärmung mag sich das ändern; schon heute pflanzen Winzer im Mittelmeerraum ihre Reben an suboptimalen Lagen, um so früh- und überreife Trauben zu verhindern. Hanglagen haben auch Nachteile: Die Erde



Eines der Geheimnisse für guten Wein liegt in mineralhaltigem Gestein und lebendigen Böden.

Foto: David Rodríguez



Guter Wein entsteht im Keller – oder liegt der Schlüssel zum Erfolg doch im Weinberg? Elemente wie Topografie, Klima und Boden haben grossen Einfluss auf Weinqualität und Bedeutung ökologischen Schaffens. Vor allem im Boden liegt noch viel Verbesserungspotenzial.



Terroir



Auf Schiefer gedeihen leichte, elegante und rassige Weine.



Böden mit so grossen Steinen sind wasserdurchlässig und gut belüftet.

rutscht bei starkem Regen in die Ebene, zudem sind solche Böden meist arm an Nährstoffen, gut für die Traubenqualität, aber schlecht für den Ertrag. Nahrhafte Böden liegen meist im Flachland; hier liefern die Reben mehr Trauben, und daraus lassen sich bequem Massenweine erzeugen, die aber im Keller auf trinkig getrimmt und mit schönen Etiketten geschminkt werden müssen. Beträchtlich ist auch der Arbeitsaufwand in Hängen, es können weniger Maschinen eingesetzt werden. Diese Weine kosten dann zwei, drei Euro mehr, bieten aber auch mehr Weingenuss.

Sonne, Wind und Regen

Das Makroklima umfasst den langfristigen Witterungsverlauf einer ganzen Region, das Mikroklima ein Gebiet von wenigen hundert Metern mit gleichen Temperaturen, Niederschlägen und Sonnenscheindauer. «Sonnengereift» gilt als begehrtes Attribut, obwohl auch Reben unter Sonnenbrand leiden können. Hochwillkommen ist Sonne zu Beginn des Reifeprozesses der Trauben, meist im August. Jetzt bilden sich in den Traubenbeeren Zuckereserven, die später in Geschmack und Aroma umgewandelt werden. Gerade in südlichen Weinbauregionen sollte es aber nicht konstant warm sein; das lässt die Trauben zu rasch reifen. Die Folge sind einfache Weine mit wenig Aroma. Kühle Nachttemperaturen hingegen fördern fruchtige Aromen. Wind trocknet nach einem Regen die Reben und verhindert so Pilzkrankheiten. Doch starker, kalter Wind verringert den Ertrag und verzögert die Traubenreife, was in kühleren Regionen problematisch ist.

Guter Stress

Reben kommen mit wenig Wasser aus, meist genügen 400 bis 500 Millimeter pro Quadratmeter und Jahr – sofern der Boden das Wasser

speichern und später wieder freigeben kann. Leichter Wasserstress, also ein zeitweiser Mangel an Wasser, wirkt sich sogar günstig aus: Rotweintruben werden besser, wenn es beim Farbumschlag (véraison) ab Juli/August nur selten regnet, denn Regen fördert das Wachstum der Triebe und Blätter und lässt im Extremfall die Beeren anschwellen oder gar platzen.

Wenn sie müssen, suchen sich Reben mit bis zu sechs Meter langen Wurzeln das Wasser in der Tiefe; zum Beispiel bei sehr mageren oder wasserdurchlässigen Böden wie in den Kies-Sand-Böden des Médoc (Bordeaux) oder in heissen, trockenen Regionen wie in Südspanien. In humosem Boden sind Wurzeln von 50 bis 100 Zentimeter Länge ein Vorteil. Solche Reben produzieren wenige Trauben von guter Qualität.

Steiniger Weg zum Genuss

Topografie und Klima beeinflussen also die Traubenqualität. Ebenso wichtig ist der Boden. Reben nehmen Spurenelemente und Minerale aus dem Boden auf. Heute kann aufgrund der Inhaltsstoffe einer Traube nachgewiesen werden, aus welchem Rebberg sie stammt. Doch schmecken Weine je nach Boden anders? In der Sendung «Quarks & Co.» des WDR wurde eine Studie des Weinforschungszentrums Rheinpfalz vorgestellt: 24 auf unterschiedlichen Böden gewachsene Rieslinge. Es zeigte sich, dass Weine, die vom selben Ausgangsgestein kommen, sehr ähnlich schmecken, verschiedene Gesteine aber deutlich unterschiedliche Weine hervorbringen können. Ein Riesling auf Schiefer ist oft rassischer als einer aus Kalk-Ton-Böden mit

Lage und Klima beeinflussen die Traubenqualität. Ebenso wichtig ist der Boden.



eher erdigen Noten. In schlechten Weinjahren stellt man zudem fest, dass einige Weinberge bessere Weine hervorbringen als andere – bei gleichem Klima und gleichen Rebsorten, bei identischer Pflege der Weinberge und Art der Weinbereitung. Es muss also am Boden liegen.

Hell oder dunkel?

Steinige Böden sehen unwirtlich aus, haben aber einen positiven Einfluss auf die Reben. Meist sind solche Böden wasserdurchlässig und gut belüftet. Helle Steine reflektieren die Sonnenstrahlen auf die Blattunterseiten. Steine nehmen tagsüber Wärme auf und geben sie nachts langsam ab. Humus-, Lehm- oder Ton-schichten unter den Steinen speichern das Wasser. Berühmt sind die kiesigen Kuppen über tonhaltiger Erde in den Weinbergen von Château Cheval Blanc und Figeac in Saint-Émilion. Dunkles Basaltgestein oder dunkelgrauer Schiefer absorbieren Sonnenwärme und strahlen sie nachts wieder ab, reflektieren aber weniger Licht auf die Blattunterseite als helle Böden. Gut geeignet sind auch kalkhaltige Böden, sie liefern mitunter die besten, körperreichsten Weine, beispielsweise in der Rioja, im Bordeaux, Chablis und der Toskana. Ebenso finden wir Muschelkalk in guten Rieslinglagen, wobei auch Schiefer und selbst Lössböden dieser Rebsorte behagen.

Ideal für den Weinbau sind steinige, wasser-durchlässige Böden, mager, aber mit genügend mineralischen Elementen; eher neutral, denn in sauren Böden ist Phosphor für die Reben schlechter verfügbar, gleich wie Eisen und Mangan in basischen Böden – wichtige Bausteine für die Entwicklung gesunder Reben. Die besten Weine stammen aus nicht zu fruchtbaren Böden mit der minimal benötigten Menge Wasser.

Alles bio oder was?

Begrünte Weinberge gelten oft als bio. Doch auch überzeugte Niemalsbiowinzer lassen es zwischen den Reben grünen – meist jedoch

bloss Gras, um so die Böden vor Erosion zu schützen. Sinnvoll ist aber eine abgestimmte Begrünung mit Leguminosen, Gräsern, Kreuzblütlern und vielen mehr. Solche Weinberge enthalten doppelt so viele Nützlinge. In den obersten 30 Zentimetern des Bodens leben Milliarden von Bakterien und Pilzen, Millionen von Algen, Einzellern, Fadenwürmern – und pro Quadratmeter Hunderte von Springschwänzen, Regenwürmer, Tausendfüßler und Käfer sowie rund 50 Asseln, Spinnen und Schnecken. Mikroorganismen wandeln die organischen Stoffe um in Humus. Humus ist wichtig für die Bodenstruktur; er verbessert die Belüftung und das Wasserspeichervermögen.

Nicht das grüne Gras zwischen den Reben zeugt vom biologischen Weinbau, erst der Aufbau eines reichhaltigen Bodenlebens mit natürlichen Mitteln verdient diesen Namen. Chemisch-synthetische Pestizide reduzieren dagegen das Bodenleben. So finden sich auf den Trauben kaum noch natürlich vorkommende Hefen, welche die Vergärung im Weinkeller von sich aus starten. Der Kellermeister muss Zuchthefen einsetzen. Studien haben gezeigt, dass spontan vergorene Weine meist mehr Glycerin und Zucker enthalten, teilweise auch mehr Aromastoffe.

In den letzten Jahren verbreiterte sich die Spitze der Weinerzeuger deutlich. Wie kann sich heute ein Winzer noch verbessern? Er kennt die besten Weintrauben, ebenso ihre optimale Pflege; die Möglichkeiten der Kellertechnik sind ausgeschöpft. Grosses Verbesserungspotenzial liegt aber im Boden. Das erkennen immer mehr Spitzenwinzer. Sie stellen um auf biologischen oder biodynamischen Anbau, sie fördern die Humusbildung, die Vermehrung von Nützlingen und Mikroorganismen – und sie verzichten auf chemisch-synthetische Pestizide. Ihr Ziel sind terroirgeprägte Weine, nicht nur als Schlagwort, sondern erlebbar im Glas.

Peter Koopf

Kalkgestein sorgt für eine gute Säurekonzentration in den Trauben.



www.delinat.com/terroir

Ausg'steckt in Österreich

Das Angenehme mit dem Nützlichen verbinden. Lust- und genussvoll Regionen entdecken, wo Winzer im Einklang mit der Natur wirken. Terroir nicht nur im Glas, sondern Terroir total – Wein und Kultur mit allen Sinnen erleben. Delinat-Reiseleiter Martin Schäppi öffnet sein Tagebuch, das er auf der Österreich-Reise vom 25. bis 29. August 2013 geführt hat.

→ Kommen Sie mit auf die nächste Weinreise Österreich vom 24. bis 28. August 2014 oder auf eine andere Delinat-Weinreise: www.delinat.com/weinreisen



Reiseleiter
Martin Schäppi



Anreise, 24. AUGUST

Für letzte Vorbereitungen reise ich einen Tag früher als meine Gäste nach Wien. Mit 200 Sachen flitzt Österreich am Zugfenster vorbei. Ausspannen, etwas lesen und die letzten Mails abrufen. Es regnet. Mist, die Bodenprobe bei Andreas Harm, ist das machbar? In Gedanken spiele ich das Worst-Case-Szenario durch: Regen ohne Ende, Wind, schlecht ausgerüstete Gäste ... Nein, Delinat-Kunden sind allwettertauglich. Mache ich mir zu viele Sorgen? Meine Augen fallen zu – bis sich Wien langsam vor dem Zugfenster ausbreitet. «Grüess Gott, Herr Schäppi», empfängt mich der Receptionist im Boutique Hotel am Stadtgarten.



Dem Charme (und dem Schnitzel) von Wien kann man sich nicht entziehen...

Tag 1, 25. AUGUST

Es giesst noch immer! «Passt scho», mailen mir die Winzer Andreas Harm und Niki Moser beruhigend: «Keine Sorge, wir sind für alle Wetterkapriolen gewappnet.» Mit dem Zug gehts nach Melk. Der Ort, als «Tor zur Wachau» bekannt, wird gerade saniert. Das Donau-Hochwasser hat grosse Schäden hinterlassen. Im Hotel angekommen, steigt meine Anspannung. Wer sind die Gäste? Wie ist die Stimmung? Wie die Erwartungshaltung? Die ersten Gäste treffen ein – beim Apéro bricht das Eis. Wein verbindet! Bis zum Stadtrundgang ist entspannte Ferienlaune ausgebrochen. Sogar der Regen hat gestoppt.



Mehr Barock geht nicht: Stift Melk.

**Tag 2,
26. AUGUST**

Mit dem MS Wachau auf der Donau. Die Landschaft zieht an uns vorbei, grandios. Das kleine Apéro-Picknick kommt gut an, auch wenn «Bio» bei der Bordgastronomie ein Fremdwort ist. Immerhin sind mehrere gute regionale Weine auf der Karte. Wie vereinbart, winkt uns Winzer Andreas Harm vom Schiffsteg in Dürnstein. Wir legen an. Der Spaziergang zur Wachauer Toplage Dürnstener Kellerberg ist gut machbar. Auch hier hat das Donau-Hochwasser Spuren hinterlassen. Krönender Abschluss des Tages ist das Abendessen in Harms Heurigen: Ausg'steckt is – die ganzen Familie (drei Generationen!) hat den vollen Tag in der Küche gearbeitet. Toll, die Gäste wissen es zu würdigen.

**Tag 3,
27. AUGUST**

Winzer Niki Moser und Käser Robert Paget präsentieren ihre mit Herzblut gefertigten Produkte – zwei Querköpfe fordern sich gegenseitig heraus. Das Resultat: ein äusserst unterhaltsames, schmackhaftes Mittagessen. Die beiden Genusshandwerker werden wir auch auf der Reise 2014 wieder treffen. Abendessen im Gasthof zur Dankbarkeit. Der Wirt, Josef Lentsch, ein Teufelskerl! Im Vorfeld der Reise ist er kaum ans Telefon zu kriegen. Kaum eine Antwort auf Mails. Umso genialer der Abend in seiner Gaststube. Was auf den Teller kommt, ist perfekt: saisonal, regional, hervorragend zubereitet. Dazu kompetenter, engagierter und vifer Service.

**Tag 4,
28. AUGUST**

Mist, trotz Navi die Abkürzung verpasst. Meinklang-Winzer Werner Michlits wirkt leicht angespannt. 15 Minuten unnötiges Warten – mitten in der Erntezeit. Er hätte Gescheiteres zu tun gehabt. Doch die Gäste lässt er das nicht spüren. Charmant und mitreissend führt er uns durch Reben und Keller. Und dann über die nahe Grenze nach Ungarn zur Angus-Rinderherde. Ein zweites Meinklang-Standbein. Wow, die alte Kolchosa ist eine Grossbaustelle. Nicht nur ich bin beeindruckt. Noch eine Premiere heute:

Abendessen im «Hofgassl» in Rust am Neusiedlersee. Eindrücklich für Auge und Gaumen, was da auf den Teller kommt! Leider ist es im stilechten Gewölbekeller ziemlich laut – die Zechbrüder von nebenan lassen grüssen. Susanne Pilz gelobt, uns für 2014 Sonnenschein und einen Platz im ruhigen Garten zu organisieren. Ja, etwas mehr Sonne, das wärs!

**Tag 5,
29. AUGUST**

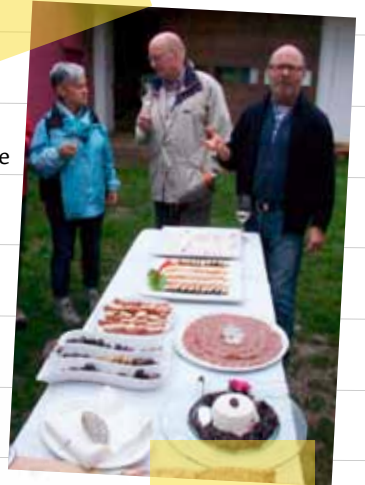
Heute erwartet uns wieder eine Premiere – Eduard Tescheppe vom Weingut Oggau. Schon die Rekognoszierung im letzten Sommer mit Delinat-Einkäufer Emil Hauser war vielversprechend. Den schönsten Weinberg müssen wir diesmal zwar auslassen, weil die regengetränkten, tiefen Flurwege für unseren Bus unpassierbar sind. Das Mittagessen, ein Fest für Auge und Gaumen, entschädigt für alles. Mit der Rückfahrt und dem Verabschieden der Gäste ist der «sichtbare» Auftrag des Reiseleiters abgeschlossen. Zufriedene und glückliche Gesichter rundum bestätigen meinen Eindruck: Trotz ab und zu Regen haben wir in bester Gesellschaft erlebnisreiche und eindruckliche Tage verbracht.

**Abreise,
30. AUGUST**

Eitler Sonnenschein in Wien! Die Gäste sind weg. Schön, einen Tag lang entspannt durch Wien zu schlendern. Neue Restaurants entdecken, auch Tiefschläge wegstecken. Das Abendessen heute ist eine glatte Enttäuschung. Zum Glück bin ich alleine unterwegs. Dann: ab nach Hause. Akribische Nachbearbeitung der Reise im Zug von Wien nach Zürich – unterwegs mit 200 Sachen.



Der Garten auf dem Tisch - bei Susanne Pilz im «Hofgassl».



Käse-Guru Robert Paget präsentiert seine Leckerbissen.



Einblick in die Geheimnisse der Biodynamie bei Meinklang.

Wer mit wem?

Wer sind die Hauptverdächtigen, wenn eine Heirat zwischen Wein und Speise nicht funktioniert? Unser Gaumen reagiert empfindlich auf unharmonische Kombinationen von Süsse, Säure, Herbe und Salz. Aber auch Aromen sind mit Bedacht zu kombinieren.

W Wein und Speise dürfen durchaus unterschiedlich duften, Kontraste können sogar begeistern, allerdings nur, wenn die Aromen von gleicher Intensität sind. Denn eine sehr würzige Pastasauce mit Räucherspeck, Sardellen oder viel Knoblauch erschlägt einen feinfruchtigen Wein.

Dezent gesalzene Speisen können die Säure, Süsse und Herbe (Tannin) eines Weines mildern. Auch ein wenig Säure im Essen mildert Säure und Herbe im Wein und lässt ihn süsser erscheinen. Doch zu viel Salz oder Säure verderben den Weingenuss. Süssliche Gerichte hingegen verstärken die Säure und Herbe im Wein. Fetthaltige Gerichte verlangen nach einem säurebetonten Wein. Herausfordernd sind scharfe Speisen; die meisten Weine werden herber, trockener und der Alkohol brennt am Gaumen. Am ehesten passen leichte, fruchtige Weine mit Restsüsse.

Conterocca und Permano

Die zwei Rotweine vom toskanischen Weingut Salustri sind bewährte Essensbegleiter. Beide

werden aus der Sangiovese-Traube gekeltert. Der Conterocca enthält noch 10% Cilieggiolo, eine heimische Sorte, die dem Wein zusätzlich Frucht verleiht. Unterschiedlich ist die Weinbereitung: Eine doppelt so lange Mazerationszeit beim Permano (20 Tage) und ein Ausbau während dreier Jahren in Holzfässern verleihen ihm einen unglaublichen Extraktreichtum und vielschichtige Aromen. Der Conterocca reift im Stahltank und ist auf jugendliche Frucht und Frische gebaut. Ähnlich sind die Analysewerte: 14,5% Alkohol, 5,4 g/l Gesamtsäure, 1,3 bzw. 1,9 g/l Restzucker.

Glücklich vereint

Zum fruchtigen Conterocca mit seiner erfrischenden Säure wähle ich gerne ein Pastagericht mit Gemüse und Kräutern. Doch auch ein Ragout vom Rind oder gar vom Wildschwein vermag Liebhaber zu überzeugen, der Conterocca verleiht zusätzlichen Pfiff. Und Fisch? Sicher, beispielsweise ein kräftiger Meerfisch (Wolfsbarsch, Dorade), gegrillt oder mit Kräutern gebraten.

Der Permano mag es gehaltvoll: Hier kombiniere ich mit kräftigen Aromen und würzigen Saucen. Die Würze, der Schmelz und das feine Tannin dieses Charakterweins harmonieren gut mit gebratener Lammkeule, Bistecca Fiorentina oder Steinpilzen. Ich habe von beiden Weinen immer ein paar Flaschen im Keller und bin so für die Genüsse der toskanischen Küche gut gerüstet. *Peter Kropf*

Aromenvielfalt auf dem Küchentisch in Kombination mit Wein: eine lustvolle Herausforderung.



Passt: Conterocca und ein Pastagericht mit Gemüse.

Tagliolini Conterocca

Ein herzhaftes Pastagericht, genau richtig für kalte Wintertage – wunderbar abgerundet mit einem Glas Conterocca.

Zutaten für 4 Personen:

Für die Tagliolini:

300 g Weizenmehl, halbweiss (Typ 720) | 3 Eier
1 EL Olivenöl Salustri | ½ TL Meersalz

400 g Wirsing (Wirz) | 2 grosse Schalotten
100 ml Rotwein Conterocca | 20 g Steinpilze,
getrocknet | Pecorino, nicht zu reif | ½ TL Thymian,
getrocknet | 1 Knoblauchzehe | Meersalz und grüner
Pfeffer, frisch gemahlen | ½ TL Zucker | 50 ml
Olivenöl Conterocca

Zubereitung:

Das Mehl auf den Tisch sieben, eine Vertiefung bilden und Eier, Öl und Salz hineingeben. Alles gut mischen, falls nötig, 1 bis 2 EL Wasser zufügen und zu einem glatten Teig kneten; diesen eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann den Teig in vier gleiche Teile schneiden und auf bemehltem Tisch zwei bis drei Millimeter dünn ausrollen. In schmale Streifen (Tagliolini) schneiden und mit einer Klarsichtfolie bedecken.

Den Wirsing rüsten (Rippe entfernen), in fünf Millimeter dünne Streifen schneiden und knapp gar dünsten. Die Schalotten rüsten, halbieren und in zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden.

Rotwein und Zucker aufkochen, leicht salzen, Schalotten und Thymian begeben und köcheln, bis der Wein eingekocht ist.

Steinpilze in 150 Milliliter Wasser einweichen, nach 20 Minuten herausnehmen und in feine Streifen schneiden. In wenig Olivenöl dünsten, mit dem Einweichwasser ablöschen und auf die Hälfte einkochen lassen, mit Salz und grünem Pfeffer abschmecken.

Knoblauch fein hacken, im restlichen Olivenöl andünsten, Wirz und Pilze begeben und erhitzen. Gleichzeitig die Tagliolini in viel gesalzenem Wasser al dente kochen. Wasser abgiessen und die Pasta sofort unter das Gemüse mischen. Auf heissen, tiefen Tellern anrichten und mit dünnen Pecorinospänen garnieren.



Grosse Weine im DegustierService «Exklusiver Rotwein»

Blindegustationen bestätigen es immer wieder: Die besten Weine aus biologischem Anbau können mit konventionell erzeugten Spitzenweinen jederzeit mithalten. Und meistens kosten sie erst noch deutlich weniger!

Die anspruchsvollsten Delinat-Weinliebhaber setzen auf den DegustierService «Exklusiver Rotwein»: dreimal pro Jahr drei Spitzencuvées aus edlen Traubensorten und noblen Lagen, prämierte Crus und Raritäten, im Barrique gereifte, lagerfähige Gewächse.

Kurz: 3 mal 3 grosse Weine für Kenner und Geniesser – bequem per Paket in die eigenen vier Wände geliefert.

DELINAT
DegustierService®

Künstler Wetz

Der Luzerner Künstler Wetz hat den legendären Landessender Beromünster zu einem Gesamtkunstwerk umfunktioniert. Regional, national und international bekannte Künstler stellen hier aus. Auch die Weinkultur kommt nicht zu kurz. Wir unterhielten uns mit Wetz bei einem guten Tropfen über sein Lebenswerk, seine Meinung zu Wein aus biologischem Anbau und seine persönlichen Vorlieben.

Persönlich

Der Luzerner Künstler Wetz wurde 1961 in Wolhusen als Werner Zihlmann geboren. Als gelernter Hochbauzeichner und Psychiatriepfleger bildete er sich an der Kunstgewerbeschule Luzern und an der Hochschule der Künste in Berlin sowie bei anderen Gelegenheiten zum freischaffenden Künstler weiter. Von 2003 bis 2010 führte er zusammen mit Bauer Bernhard Zemp das KKL Uffikon, ein ländliches Kulturzentrum, das weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt wurde. Als dieses aus politischen Gründen geschlossen werden musste, baute er im alten Sendegebäude des stillgelegten Landessenders Beromünster das «Gesamtkunstwerk» Kunst und Kultur Landessender Beromünster auf. Wetz hat sich auch als praktizierender Maler, Skulptur- und Performance-Künstler einen internationalen Namen geschaffen.

Als der Schweizerische Landessender Beromünster Ende 2008 stillgelegt wurde, konnten Sie das alte Sendegebäude übernehmen. Das war bestimmt ein guter Grund, mit einem feinen Glas Wein anzustossen ...

Wetz: Ja, das kann man wohl sagen. Das Kunst- und Kulturzentrum Beromünster kommt mir heute vor wie ein Wunder. Es ist für mich zu einem Lebenswerk geworden und immer wieder ein Glas Wein wert.

Wie kam es überhaupt dazu?

Der Landessender Beromünster hatte international eine riesige Ausstrahlung. Im zweiten Weltkrieg hat er als unabhängiger Nachrichtensender Tausende von Menschenleben gerettet. Später, in der modernen Radiolandschaft, nahm seine Bedeutung ab. Und als festgestellt wurde, dass mit der ständig ausgebauten Sendeleistung die Abstrahlungsgrenzwerte überschritten wurden und die Kühe des benachbarten Bauern deswegen plötzlich keine Milch mehr gaben, wurde der politische Druck zu gross. Der Sender musste Ende 2008 stillgelegt werden.

Und dann kamen Sie mit der Idee, im alten Sendegebäude ein Kunst- und Kulturzentrum einzurichten?

Wir mussten zu dieser Zeit gerade unser sehr erfolgreiches Kunst- und Kulturzentrum im kleinen Luzerner Bauerndorf Uffikon aus politischen Gründen aufgeben. Das Bedauern darüber war so gross, dass wir viele Anfragen aus dem In- und Ausland erhielten, etwas Ähnliches an einem andern Ort aufzubauen. Wir entschieden uns dann für das

alte Sendegebäude vom Landessender Beromünster.

«Radio Beromünster» hatte einst eine Ausstrahlung ins ganze deutschsprachige Europa. Wie gross ist heute die Ausstrahlung von Kunst und Kultur Landessender Beromünster (KKLB)?

Mit dem Landessender Beromünster und Wetz sind zwei bekannte Marken zusammengekommen. Das war ein Glücksfall und hat dazu geführt, dass das neue Kulturhaus sofort sehr erfolgreich war.

Was wird konkret geboten?

Wir zeigen Ausstellungen von international, national und regional renommierten Künstlern. Das KKLB kann aber auch für Seminare und Anlässe gebucht werden. Und jeden Sonntag um 14 Uhr gibt es öffentliche Führungen. So sprechen wir einerseits ein begeistertes Fachpublikum und gleichzeitig breite Bevölkerungsschichten an.

Hat auch Weinkultur Platz?

Weinkultur ist bei uns ein wichtiger Aspekt. Wir sind ja nicht einfach ein Museum, wo man kommt, schaut und wieder geht. Sondern wir sind ein Kulturhaus, wo man verweilt. Kunst und Kultur werden durch Führungen hautnah vermittelt, und danach bleibt immer Zeit für ein Glas Wein in unseren sehr schön gestalteten Räumen.

«Ich behaupte, dass biologische Weine andere übertrumpfen.»





«Weinkultur ist bei uns ein wichtiger Aspekt.»

gekümmert. Persönlich finde ich zum Beispiel den Massonero aus der Toskana von Delinat sensationell. Ich glaube, den sollten wir in unser Angebot aufnehmen ...

Was halten Sie generell von Wein aus biologischem Anbau?

Ich behaupte, dass biologische Weine andere übertrumpfen. Ein sanfter Umgang mit der Natur ist nicht nur besser für unsere Umwelt, es wirkt sich letztlich auch positiv auf den Geschmack eines Weines aus, wenn auf Chemie verzichtet wird.

Sie nicht nur Chef des KKL B, sondern auch praktizierender Künstler. Hilft ein Glas Wein beim Malen weiter?

Bei der Kunstproduktion spielt Wein bei vielen Künstlern eine wichtige Rolle, kann aber auch zu grossen Alkoholproblemen führen. Meine Devise: Zur Betrachtung des geschaffenen Werks passt ein Glas Wein hervorragend, aber nicht bei der Produktion. Da wird es gefährlich.

Wo liegen Ihre Vorlieben beim Wein?

Ich bin kein Weinkenner. Grundsätzlich sagen mir aber vor allem Italiener zu, und zwar solche, die nicht zu viel Widerstand leisten. Weiche, geschmeidige, fruchtbetonte Weine aus der Mittelklasse mag ich am liebsten.

Welches war der beste Wein, den Sie je getrunken haben?

Das war ein ganz einfacher Italiener. An den Namen erinnere ich mich nicht mehr, denn ausschlaggebend war nicht der Wein, sondern die Umstände, die ihn unvergesslich machten. Ich trank ihn an einem Tanzabend, an dem ich meine Frau Olivia kennenlernte.

Interview Hans Wüst

Wetz' Weintipp:



Der Massonero ist ein Italiener, wie ich sie mag. Mit seiner geschmeidigen und harmonischen Art bietet er kaum Widerstand und wirkt am Gaumen wunderschön rund und fast schon ein bisschen lieblich. Ein toller Wein, den ich am liebsten zu einem guten Biersau-Kotelett aus dem Nachbarstall trinke.

Massonero
Chianti Colli Fiorentini DOCG 2011
Tenuta San Vito
www.delinat.com/3346.11

Sie betonen, dass Ökologie im KKL B generell eine wichtige Rolle spielt. Wie kommt das konkret zum Ausdruck?

Wir betrachten das KKL B als Gesamtkunstwerk, bei dem die Ökologie eine wichtige Rolle spielt. In der Art, wie wir Kunst und Kultur betreiben, brauchen wir sehr viel Strom. Wir stellen diesen mit Solarenergie vollständig selber her. Auch bei den Speisen und Getränken, die wir anbieten, achten wir stark auf regionale und ökologische Herkunft.

Wie sieht es denn beim Wein aus?

Wir haben nur ein kleines Weinangebot. Hier zählt vor allem die Regionalität. Es gibt Wein aus dem Kanton Luzern, aber natürlich auch aus dem nahen Ausland, etwa Italien. Biowein ist schon länger ein Thema, bisher hat sich aber niemand richtig darum

Liebhaberhonig aus Asturien

Seit ein paar Jahren ist Kastanienhonig eine feste Größe im Delinat-Sortiment. Fast wäre dieser Liebhaberhonig nun einem mysteriösen Schädling zum Opfer gefallen: In Italien kam es 2013 zu einem totalen Ernteausfall. Hochwertiger Ersatz kommt jetzt aus dem nordspanischen Asturien.



Imkerin Luisa Fernández Alonso betreut in Asturien tausend Bienenvölker.

Mit seiner dunklen Farbe, dem würzigen Charakter und seiner leicht herben Note wird Edelkastanienhonig besonders von Kennern geschätzt. Ein echter Liebhaberhonig. Bisher kam der Delinat-Edelkastanienhonig aus den blühenden Kastanienwäldern Norditaliens. Bio-Imker Flavio Piovesan scheut seit Jahren keine Mühe, seine Bienenvölker an die besten Standorte der abgelegenen, voralpinen Kastanienwälder Venetiens zu fahren. Im vergangenen Jahr war aber auch er machtlos: Ungünstiges Wetter und eine mysteriöse Krankheit haben in Italien zu einem totalen Ernteausfall beim Kastanienhonig geführt.

Ersatz aus Spanien

Liebhaber von Edelkastanienhonig kommen aber weiterhin auf ihre Kosten. Luisa Fernández Alonso, eine erfahrene Bio-Imkerin aus Asturien, konnte bei der jüngsten Kastanienhonigernte zwar ebenfalls nicht aus dem Vollen schöpfen: «Die Ernte fiel auch bei uns witterungsbedingt etwas schwächer aus als in anderen Jahren. Mit der Qualität sind wir aber sehr zufrieden.»

Die Krux mit den Bienen

Wie fast überall auf der Welt ist die Imkerei auch in Spanien generell schwierig geworden. Nicht nur Wetterkapriolen, auch das weltweit anhaltende Bienensterben macht vor Bio-Imkern nicht Halt. «Wir kämpfen insbesondere gegen Varroabefall, Nosemose (Verstopfungskrankheit) zunehmende Pestizideinsätze in der Landwirtschaft, den Verlust von Bienenweiden durch Waldbrände sowie klimatische Extreme», klagt Luisa Fernández. So blieb etwa im vergangenen Sommer der in Asturien übliche und besonders für das Heidekraut wichtige Sommerregen Orbayu aus, was sich zusammen mit der Trockenheit negativ auf die Nektarbildung auswirkte. Luisa: «Beim Heidekrauthonig konnten wir nur etwa 30 Prozent eines Normaljahres ernten.» Immerhin noch genug, dass für das Delinat-Sortiment etwas übrig blieb. Zusammen mit dem Eukalyptus- und dem Tausendblütenhonig steuert Luisa Fernández somit vier Honige aus Asturien bei. Sie betreut insgesamt rund tausend Bienenvölker. Mit gut der Hälfte davon geht sie je nach Blütezeit auf Wanderschaft. So kennt die leidenschaftliche Imkerin die hintersten Winkel der wilden «Suiza española» (spanische Schweiz), wie Asturien auch genannt wird.

David Rodríguez

Das gesamte Honigsortiment von Delinat unter:
www.delinat.com/honig



Was ist anders bei Biohonig?

Bioimker unterscheiden sich von konventionellen Bienenzüchtern in wesentlichen Punkten. Für Luisa Fernández Alonso sind vier Punkte zentral:

__ Standort der Bienenstöcke.

Diese müssen fernab von Verschmutzungsquellen (Autobahnen, Industriezonen, intensiven Landwirtschaftszonen, Städte) liegen.

__ Pflege und Unterhalt.

Wir verwenden in unseren Bienenstöcken ausschliesslich eigenen Wachs für die Mittelwände in den Beuten.

__ Krankheitsbekämpfung.

Zur Behandlung von Krankheiten setzen wir nur von den Bio-Kontrollstellen autorisierte natürliche Mittel wie Ameisen-, Essig-, Milch- und Oxalsäure sowie ätherische Öle ein.

__ Winterfütterung.

Wir überlassen den Bienen genügend eigenen Honig als Winternahrung. Nur im äussersten Notfall füttern wir die Bienen mit einem Sirup, der aber nicht aus Zucker, sondern aus eigenem Honig hergestellt wird.

*Illustration:
Paula Troxler*

Albet-Schaumwein im weltbesten Restaurant

Josep Maria Albet i Noya offeriert seinen Roca-Schaumwein jetzt auch für Delinat-Kunden.



Das «weltbeste Restaurant» liegt in Katalonien und wird von den drei Brüdern Jordi, Joan und Josep Roca (von links) geleitet.

Der Willkommensdrink steht bereit – die Gäste können kommen.

«El Celler de Can Roca» im spanischen Girona wurde 2013 zum besten Restaurant der Welt gekürt. Hier werden alle Gäste mit einem Glas Schaumwein von Albet i Noya begrüsst. Seit Jahren ist der Ökopionier aus Katalonien Hoflieferant bei den Roca-Brüdern. Jetzt gibts den Haus-Schäumer von El Celler auch bei Delinat.

Wer sich in der alten Villa mit unverputzter Steinfassade und einem modernen Glasanbau im Norden der katalanischen Stadt Girona an einen weiss gedeckten Tisch setzen will, musste sich schon früher lange gedulden. Seit 2009 hat das Restaurant El Celler de Can Roca drei Michelin-Sterne. Fast ebenso lange zählt es zu den besten Restaurants der Welt. 2013 haben die drei Brüder Joan, Josep und Jordi Roca den Gipfel erklommen: Das renommierte englische «Restaurant Magazine» hat «El Celler de Can Roca» zum besten Restaurant der Welt gekürt. «Jetzt kannst du Jahre warten, bis du hier einen Tisch bekommst», lacht Winzer Josep Maria Albet i Noya.

Seit Jahren Hoflieferant

Der Biopionier hat gut lachen: Seit Jahren liefert er den Brüdern Roca den Haus-Schaumwein. Alle Gäste in diesem Spitzenrestaurant werden mit einem Glas der Albet-Spezialabfüllung begrüsst. Erzeugt wird er aus den klassischen Sorten Parellada, Xarello, Macabeu und Chardonnay in aufwändiger Champagner-Methode. Der herrlich frisch prickelnde Schaumwein ist mit einer eigenen Etikette versehen. «Wir liefern seit vielen Jahren an diese Topadresse», freut sich Josep Maria Albet i Noya. Und sein Bruder Toni betont: «Was mit einer Geschäftsbeziehung angefangen hat, ist im Laufe der Jahre zu einer Freundschaft geworden. Insbesondere Sommelier Josep Roca zeigt immer grosses Interesse an unserem Schaffen.»

Neu auch bei Delinat

Dank den guten Beziehungen zu den Roca-Brüdern konnte Albet i Noya jetzt einen erstaunlichen Deal einfädeln: Seit diesem Jahr ist der Haus-Schaumwein des weltbesten Restaurants in Originalabfüllung auch bei Delinat erhältlich: «Wir sind stolz auf diese neue Errungenschaft. Eine echte Rarität», sagt David Rodriguez, bei Delinat für den Weineinkauf in Spanien zuständig.

Hans Wüst

Albet i Noya Can Roca www.delinat.com/6470.13

WETTBEWERB

5x

**DegustierService
exklusiver Rotwein
zu gewinnen**

**DELINAT
DegustierService®**

Beantworten Sie folgende Frage:

Wie heisst das Vater/Sohn-Gespann auf dem Weingut Salustri?

- a) Natalino und Matteo
- b) Leonardo und Marco
- c) Pierre und Rodolphe

Wer die richtige Antwort weiss, nimmt an der Verlosung von 5 DegustierService exklusiver Rotwein für ein Jahr

im Wert von ca. CHF 200.- / € 150,- teil.

Die Antwort muss bis am 1. März 2014

online auf www.delinat.com/weinlese oder per Postkarte abgegeben werden.

Teilnahmeberechtigt sind nur Einzelpersonen. Die Teilnahme über einen Gewinnspiel-Service ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Auflösung Wettbewerb Weinlese 32

Wie hiess die bekannte portugiesische Rebsorte Tourigo Nacional früher? **Die richtige Antwort: Tourigo**

Die Gewinner sind zu finden auf www.delinat.com/weinlese unter «Wettbewerb und Umfrage»



Canta Rasim nimmt
Sie mit in der
Süden Frankreichs -
Das Weinerlebnis -
für alle Sinne.



DELINAT

CANTA RASIM

WENN TRAUBEN SINGEN UND MENSCHEN LACHEN

www.delinat.com/3316.10