

DELINAT

Das Magazin für Geniesserinnen und Geniesser

WEINLESE

KLIMAWANDEL:
Wie die Winzer
Wetterextremen
begegnen

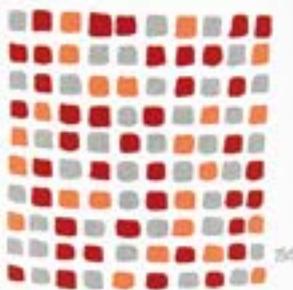
BIODIVERSITÄT:
*Massimo
Maggio – ein
Vorreiter,
nicht nur für
Sizilien*



Der Weisse aus der roten Erde

Traubeneigene Fruchtsüsse, dezent wahrnehmbare, sortentypische Säure und feine Mineralität prägen den Riesling Terra Rossa vom Weingut Hirschhof. Gewachsen in schönster Biodiversität auf der roten Erde der Westhofener Steingrube.

Riesling Terra Rossa,
Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
Info: www.delinat.com/5968.12



RieslingTerraRossa



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

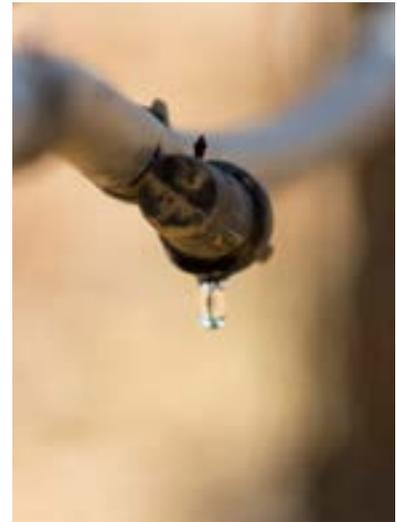
«Einen Vorsprung im Leben hat, wer da anpackt, wo andere erst einmal reden.»

John F. Kennedy



Wetterextreme

Wie Delinat-Winzer dem Klimawandel begegnen.
Seite 6



Etwa gleich warm wie heute war es in Europa schon im Hochmittelalter. Ab 1700 gingen die Temperaturen dann deutlich zurück. Seit ein paar Jahrzehnten geht es wieder in die andere Richtung. Alles ein natürlicher Zyklus? Der viel diskutierte Klimawandel reine Hysterie?

Die Gelehrten mögen darüber streiten, solange sich die Erde dreht. Tatsache ist: Die Folgen der Klimaerwärmung haben massive Auswirkungen – auch auf den Weinbau. Nur Winzer, die gut gerüstet sind, vermögen den damit verbundenen Wetterextremen zu trotzen. Wer biologisch wirtschaftet und auf eine intakte Biodiversität achtet, ist im Vorteil. Davon sind alle unsere Winzer überzeugt, die wir im Rahmen unserer Reportage über den Klimawandel im Weinbau (ab Seite 6) befragt haben.

Punkto Biodiversität übernehmen Delinat-Winzer eine Vorreiterrolle. Fortan stellen wir Ihnen jeweils ein Weingut mit ausserordentlichem Artenreichtum vor. Wir beginnen mit Massimo Maggio aus Sizilien (ab Seite 18). Die natürliche Vielfalt auf dieser Azienda ist so erfreulich, dass wir gleich ein Biodiversitätspaket mit verschiedenen biologischen Produkten geschnürt haben, die alle auf dem Weingut gedeihen (Weinlese-Angebot Seite 21).

Massimo Maggio gehört, wie die andern Delinat-Winzer, zu jenen, die anpacken, wenn andere erst reden. Zugunsten einer intakten Natur!

Hans Wüst



Artenvielfalt

Weingüter mit ausserordentlicher Biodiversität: Massimo Maggio, Sizilien. Seite 18

Weinfehler

Manche erkennen sie nicht, andere mögen sie sogar.
Seite 22



- 14 Hurra, der Lenz ist da!**
Neu bei Delinat: Roland und Karin Lenz bewirtschaften das grösste biologische Weingut der Deutschschweiz.
- 16 Auf ein Glas Wein mit ...**
Algiona Rauch und Renato Vitalini
Das Wohlfühlhotel Curuna im Engadin setzt auf Bioküche und Delinat-Weine.
- 26 Asiatisch kochen**
Passende Weine zu kulinarischen Genüssen aus Fernost.
- 28 Attraktive Reisen nach Südfrankreich und Österreich**
Château Duvivier als inspirierender Kursort und Ausgangspunkt für Ausflüge in die wilde Provence.



7 Goldmedaillen an der Biofach 2014

dw. Erneut haben Delinat-Weine abgeräumt: Bei der fünften internationalen Weinprämierung der Mundus Vini Biofach 2014 sind im Februar in Nürnberg sieben Gewächse mit Goldmedaillen ausgezeichnet worden. Es sind dies:

Roches d'Aric 2011, Domaine Lignères, Corbières;
Bela-Luz 2010, António Lopes Ribeiro, Douro;
Osoti 2011, Francisco Ruiz, Rioja;
Conterocca 2012, Azienda Salustri, Toskana;
Basconillos Roble 2010, Dominio Basconillos, Ribera del Duero;
Reserva Martí 2009, Albet i Noya, Penedès;
Loatum 2012, Las Cepas, Rioja DOC.

Insgesamt wurden über 600 Weine aus ökologischem Anbau degustiert und bewertet. Die Jury vergab insgesamt 247 Medaillen. 6 Mal gab es die höchste Auszeichnung Grosses Gold, 118 Weine heimsten eine Goldmedaille ein, 123 wurden mit Silber ausgezeichnet.

Biowinzer vor Gericht, weil er nicht spritzte

emh. Emmanuel Giboulot aus dem Burgund musste sich vor Gericht verantworten, weil er sich weigerte, seine Reben vorsorglich gegen ein schädliches Insekt zu spritzen, das für die Ausbreitung der gefährlichen Krankheit goldgelbe Vergilbung verantwortlich ist. Der biodynamisch arbeitende Winzer widersetzte sich der behördlichen Verordnung mit der Begründung, er wolle dem biologischen Gleichgewicht seiner Reben nicht schaden, zumal es in seiner Region noch keinen erwiesenen Fall dieser Krankheit gegeben habe. «Niemand würde auf die Idee kommen, jemanden einer Chemotherapie zu unterziehen, um einen möglichen künftigen Krebs zu verhindern», rechtfertigte er seine Haltung vor Gericht. Der Fall erregte in Umweltschutzkreisen grosses Aufsehen. Vor dem Gerichtsgebäude demonstrierten Hunderte von Sympathisanten zugunsten des Winzers, und über 400 000 Personen haben aus Solidarität eine Petition unterschrieben. Ob der Winzer die geforderte Geldstrafe von 1000 Euro bezahlen muss, war bei Redaktionsschluss noch nicht bekannt.



Hermes ist Service-Champion

dw. In Deutschland kämpfen auf dem Markt der Paketzustellung viele Anbieter mit teilweise harten Bandagen. Immer wieder wird Kritik laut, etwa an den Arbeitsbedingungen. Davon blieb in der Vergangenheit auch die Hermes Logistik Gruppe Deutschland (HLGD), mit der Delinat seit 2011 für die Paketzustellung in Deutschland zusammenarbeitet, nicht verschont. 2013 ist Hermes nun zum zweiten Mal in Folge zum Service-Champion in der Kategorie «Paketdienste» gekürt worden. Die Goethe-Universität Frankfurt am Main, die Tageszeitung «Die Welt» und das Beratungsunternehmen Service Value setzten Hermes aufgrund einer breit angelegten Befragung unter neun Anbietern auf Platz eins und haben die Serviceleistungen des Paketzustellers mit dem Gold-Siegel ausgezeichnet.

Illustration: Paula Troxler.

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), Rolf Kaufmann (rok), Peter Kropf (pek), David Rodriguez (dar), Dirk Wasilewski (diw), Hans Wüst (hrw) | **Konzept/Layout** Dittli Visuelle Gestaltung | **Bilder** Daniel Acevedo (Seite 10), Yvonne Berardi (3, 8, 10, 15, 28, 29), Marçal Font (9, 13, 19, 20, 30), Fotolia (15), John Glover (27), Heinz Hebeisen (6), Patrick Johner (10), Klaus Kunz (30), Trudi Kropf (27), Hans Wüst (3, 16, 17, 27, 28), David Rodriguez (9), Weingut Römerkeller (9), Emiliano Tidona (18, 19) | **Bildbearbeitung** Widmer & Fluri | **Papier** RecyStar, 100 % Altpapier | **Erscheinungsweise** 4-mal jährlich | RC T34 | **Titelseite** Ausgetrockneter, rissiger Boden in der Navarra nach einer Dürreperiode.

Delinat bei den Besten

l.w. Die Delinat-Richtlinien geniessen eine hohe Glaubwürdigkeit. Die von Praktischer Umweltschutz der Schweiz (Pusch) betriebene Internetplattform Labelinfo.ch hat die Glaubwürdigkeit der 145 wichtigsten Labels bezüglich Transparenz sowie unabhängiger Kontroll- und Zertifizierungssysteme beurteilt. Nur 16 Labels, darunter Delinat, haben die maximal mögliche Punktzahl erreicht. Bei allen andern 129 Labels besteht laut Labelinfo.ch Verbesserungspotenzial. Die Informationsplattform will mit ihrer Label-Beurteilung den umwelt- und sozialverträglichen Konsum fördern.

Biowein mit Wasser gestreckt

l.w. Im Februar 2014 hat in Deutschland mit Wasser gepanschter Biowein aus Italien für einen Skandal gesorgt. Konkret mussten 1,3 Millionen Liter gestreckter Wein aus dem Verkehr gezogen werden. Er war für grosse deutsche Lebensmittelketten und Discounter vorgesehen. Aus gesundheitlicher Sicht ist mit Wasser gestreckter Wein zwar unbedenklich. Der «Bschiss» ist aber eine üble Konsumententäuschung und ermöglicht Billigstpreise. Laut Aufsichts- und Dienstleistungsdirektion (ADD) in Trier stammt der Wein, der offen in Tanks nach Deutschland importiert und von zwei Grosskellereien an der Mosel abgefüllt wurde, von einer Winzergenossenschaft in Italien.

Ihre Meinung interessiert uns!

Die Weinlese soll wieder zu einem Forum für Diskussionen, Ideen- und Meinungsaustausch werden. Schreiben Sie uns Ihre Meinung zu Themen in diesem Heft. Oder sagen Sie uns, wie Ihnen die neu gestaltete Weinlese (Print- und Online-Version) gefällt. Die interessantesten Beiträge publizieren wir jeweils in der nächsten Ausgabe. Aus Platzgründen behalten wir uns Kürzungen vor.

Senden Sie Ihre Zuschriften mit Angabe von Vorname, Name und Ort an leserbriefe@delinat.com oder schreiben Sie einen Kommentar auf

www.delinat.com/weinlese-blog
Herzlichen Dank!

Wo liegt Ihre persönliche Preis-Schmerzgrenze für eine gute Flasche Wein?

(Bitte nur ein Feld ankreuzen.)

- 12 Franken/10 Euro
- 18 Franken/15 Euro
- 25 Franken/20 Euro
- 40 Franken/30 Euro
- Keine Schmerzgrenze

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf:

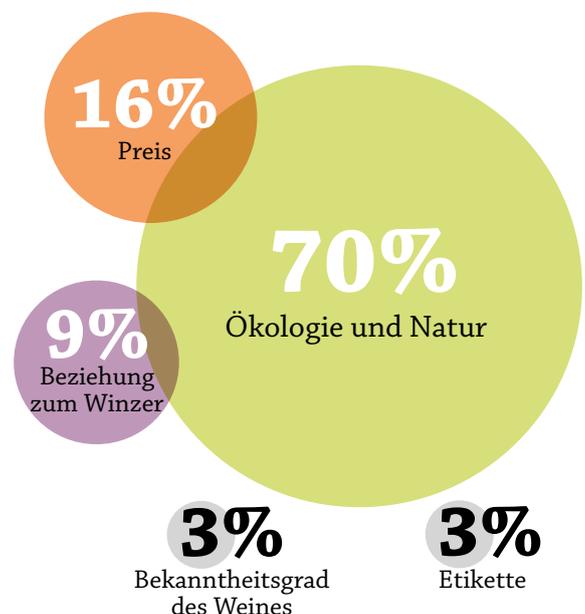
www.delinat.com/weinlese

Besten Dank!



Resultat der letzten Weinlese-Umfrage

Resultate der letzten Weinlese-Umfrage: Welches sind für Sie die wichtigsten Kriterien beim Weinkauf? Total 654 Antworten.



Wetterextreme fordern Winzer heraus

Text: Hans Wüst

Von den rund hundert Weingütern, mit denen Delinat in ganz Europa zusammenarbeitet, liegt jenes von Timo Dienhart in der Mosel am nördlichsten. Delinats «Nordpol-Winzer» spürt den Klimawandel. Er sagt aber auch: «Wir sind recht gut gegen die immer unberechenbareren Wetterextreme gerüstet.» Generell stellt er fest: «Die Trocken- und die Regenphasen werden länger und heftiger.» Für die Mosel ist statistisch gesichert, dass die Blütezeit der Reben aufgrund der wär-

meren Temperaturen in den vergangenen 30 Jahren um ein paar Tage vorgerückt ist und die Regenmengen und die Temperaturen leicht gestiegen sind. Timo Dienhart: «In unseren Breitengraden ist das für den Weinbau qualitativ teilweise ein Vorteil. Generell betrachte ich den Klimawandel aber mit kritischem Auge, weil die Gefahr von Fehlernten steigt.» Ursache für Fehlernten können die öfter vorkommenden Hagelschläge, sintflutartige Regenfälle, bisher kaum gekannte Trockenphasen oder gar Frost sein. Aktuell bereitet Timo Dienhart die starke Nei-

**Kurz-
info**

Seit 1950 sind die durchschnittlichen Temperaturen während der Vegetationsperiode der Reben um 2 °C gestiegen. Hauptproblem des Klimawandels sind gehäufte Wetterextreme wie sintflutartige Regenfälle, Unwetter und lange Trockenzeiten. Winzer, die biologisch wirtschaften und auf eine intakte Biodiversität achten, sind am besten gewappnet.



Weinbau wandert nordwärts

kurz. Eine Jahresdurchschnittstemperatur zwischen 10 und 20 °C gilt als grobe untere und obere Grenze für qualitativ hochwertigen Weinbau. Deshalb konzentrierte sich der Anbau von Weinreben auf der Nordhalbkugel lange Zeit auf Gebiete zwischen dem 30. und 50. Breitengrad.

Höhere Temperaturen

Seit 1950 ist in Europa die Durchschnittstemperatur während der Vegetationsperiode der Rebe (April bis Oktober) um rund 2 °C angestiegen. Diese Klimaerwärmung führt dazu, dass der Weinbau immer mehr nordwärts wandert. Gehörte einst die auf dem 50. Breitengrad gelegene Mosel zu den nördlichsten Weinbaugebieten Europas, wird heute auch in Dänemark, Norwegen, Schweden und Grossbritannien Wein angebaut.

Zu rasche Traubenreife

Allgemein kann davon ausgegangen werden, dass sich mit der Erwärmung die Weinqualität verbessert. Das gilt jedoch vor allem für die mittleren und nördlichen Anbaugebiete. In sehr südlichen Regionen kann es zu heiss für einen hochwertigen Weinanbau werden. Besonders während der Reifezeit sind warme Temperaturen wichtig. Sie sorgen für die Bildung von Zucker, Farbstoffen und Aromen. Bei einem Überschreiten des Temperaturoptimums nimmt der positive Effekt wieder ab. Übermässige Hitzeperioden führen dazu, dass die Trauben zu früh reif sind und geerntet werden müssen, bevor sie sich im Spätsommer oder Frühherbst mit den essenziellen Inhaltsstoffen anreichern können. Das wirkt sich negativ auf die Weinqualität aus.

Wetterphänomene

Laut Hans-Peter Schmidt vom Schweizer Ithaka-Institut, das sich mit Grundlagenforschung für klimaneutrale Landwirtschaft und Weinbau befasst, werden die mit dem Klimawandel einhergehenden Wetterextreme mit unregelmässigen Niederschlägen zur grössten Herausforderung für Winzer auf allen Breitengraden. Laut Schmidt verändern sich sowohl die jahreszeitliche wie die lokale Niederschlagsverteilung. So ist es öfter lange trocken. Regen fällt weniger regelmässig, dafür gehäuft in sintflutartiger Form. Beides ist für den Weinbau besonders verhängnisvoll. Denn kaum eine andere Kulturpflanze reagiert so empfindlich auf klimatische Bedingungen wie die Weinrebe.



Timo Dienhart schützt seine Weinberge mit spezifischer Begrünung. Die konventionell bewirtschaftete Nachbarparzelle (unten) ist der Erosion ausgesetzt.



«Mit unserem intakten Ökosystem sind wir besser gegen Klimaextreme gerüstet.»

Timo Dienhart

gung zu häufigen Regenfällen in der Blüteperiode und in der Erntephase am meisten Sorgen. «Pilzkrankheiten gezielt und zurückhaltend zu bekämpfen, wird im Steilhang sehr anstrengend.»

Wenn der biologisch wirtschaftende Mosel-Winzer in seinen Weinbergen steht und zu seinem konventionell arbeitenden Nachbar hinüberblickt, stellt er mit Genugtuung fest: «Mit unserem intakten Ökosystem sind wir deutlich besser gegen Klimaextreme gerüstet.» Seine Böden haben mehr Humus und ein aktiveres Bodenleben. Sie sind besser austariert und wirken selbstkorrigierend. Wird es sehr trocken, stirbt der Kräuter- und Pflanzenteppich zwischen den Rebzeilen ganz langsam ab und schützt den Boden vor Austrocknung. Wird es über Gebühr nass, findet keine Erosion statt, und die wertvollen Nährstoffe bleiben im Boden. Insgesamt erleiden die Trauben so weniger Stress und reifen harmonischer. «Das bringt echte Weinqualität, denn der Rebe bekommen Fressorgien und Durststrecken genauso schlecht wie dem

menschlichen Stoffwechsel. Sie mag es zwar durchaus sportlich, will dafür aber ausreichend mit Nähr- und Vitalstoffen versorgt sein», erklärt Timo Dienhart.

Italien: Tornados und tropische Unwetter

Vermag man in nördlichen Gefilden dem Klimawandel wegen der damit einhergehenden höheren Temperaturen zumindest teilweise auch positive Seiten abzugewinnen, ist dies im Süden nicht der Fall. «In unserer Gegend sehe ich keinerlei Vorteile», sagt Massimo Maggio, der in Sizilien das südlichste Weingut aller Delinat-Partner bewirtschaftet. Der «Südpol-Winzer» spricht von gehäuften Phänomenen, die früher selten oder überhaupt nicht vorkamen: «Vor zwei Jahren gab es in unserer Gegend einen Tornado, die Regenfälle kommen oft wie tropische Unwetter daher, lange Regenperioden wechseln mit heißen Trockenperioden ab.» Dank Begrünung bleiben seine Weinberge bei sintflutartigen Regenfällen vor Erosionsschäden verschont, und bei starker Trockenheit hält sich die Verdunstung in Grenzen. «Biologischer Weinbau und



Dürreperioden machen Francisco Ruiz in der Rioja zu schaffen: Ohne geeignete Massnahmen reifen die Trauben zu schnell und sind so weniger gehaltvoll.



ein intaktes, artenreiches Ökosystem bieten die besten Voraussetzungen, um solchen Extremen zu trotzen», ist Massimo Maggio überzeugt. Umso mehr ist ihm unbegreiflich, dass ein grosser Teil des Territoriums in Sizilien nach wie vor ohne Respekt vor der Natur bewirtschaftet wird.

In der Toskana bereitet «die tendenzielle Verdichtung der verschiedenen Witterungen» auch Walter Fromm vom Weingut Vignano einiges Kopfzerbrechen. «Ausgedehnte Regenperioden im Winter und Frühjahr und längere Trockenperioden im Sommer und Herbst bergen die Gefahr von Erdbeben in den Weinbergen und von unharmonischem, mit hohen Zuckergehalten versetztem Traubengut.» Kurzfristig begegnet Walter Fromm solchen Gefahren mit der Einsaat von Tiefwurzlern in den Rebassen und mit vorgezogenen Erntezeiten. Längerfristig fasst er die Erstellung von Drainagen und weniger hohe Drahtgerüste ins Auge. Letzteres bewirkt eine geringere Assimilations- oder Blattfläche, wodurch Wachstum und Reife

der Trauben verlangsamt werden. Sind die Trauben allzu früh reif, fehlt es ihnen an Gehalt, Aromatik und Mineralität.

Südfrankreich: Hagel als neues Phänomen

Genau gleich schildert Volker Weindel die Auswirkungen von Wetterextremen für sein Weingut La Tour des Vidoux in Südfrankreich. Neben sintflutartigen Regenfällen im Winter und zu Sommerbeginn kämpft man in der Provence neuerdings auch mit heftigen Hagelunwettern. Volker Weindel: «Das kam hier bis vor drei Jahren nie vor, wie mir auch alteingesessene Winzer bestätigen.» Trockenheit und Hitze erschweren den Weinbau zusätzlich. Der Winzer mit dem langen wilden Bart begegnet den klimatischen Herausforderungen mit Begrünung der Rebberge. Ausserdem hat er ein Wasservorratsbecken ausgebagert. «So können grosse Regenmengen gespeichert und während Trockenperioden für die Bewässerung der Reben genutzt werden.»



Bei anhaltender Hitze bringen mit Regenwasser gefüllte Teiche Linderung für die Reben (oben). Ungeschützte Trauben (unten) erleiden Sonnenbrand und reifen nicht mehr aus.



Foto: <http://patrick.johner.de>

Spanien: Ernte bis zu einem Monat früher

Den Klimawandel stark zu spüren bekommen auch die Winzer in Spanien. Francisco Ruiz vom Weingut Osoți in der Rioja: «Die Wetterphänomene treten in immer kürzeren Abständen auf. So bleibt den Reben kaum Zeit, sich an die jeweiligen Verhältnisse anzupassen.» Bei extremer Hitze stellt die Pflanze ihren Stoffwechsel auf Standby. Der Reifeprozess verlangsamt oder wird ganz eingestellt. «Die Trauben sind wohl zuckersüß, auch der potenzielle Alkoholgehalt mag stimmen, nicht aber die phenolische Reife», sagt Francisco Ruiz. So geerntete Trauben sind der Weinqualität alles andere als förderlich. «Ich schätze, dass sich der Erntezeitpunkt bei uns um einen ganzen Monat vorverschoben hat.» Der Osoți-Winzer begegnet diesem Problem vorab mit der Wahl anderer Traubensorten. Dabei setzt er mit Vorliebe auf alte, autochthone Sorten, die früher in der Rioja Baja vorherrschend waren. Garnacha, Graciano und Maturana Tinta ertragen Hitzeextreme besser als etwa die Tempranillo. Eine weitere Massnahme ist die Bewässerung der Reben. «Früher kam ich gänzlich



Sonnenkönige

Kurz. Delinat-Winzer sind Sonnenkönige – allerdings nicht im Sinne des höfischen Absolutismus von Louis XIV (L'État, c'est moi!), sondern als Vorreiter eines klimaneutralen Weinbaus. Viele setzen auch ausserhalb ihrer Weinberge mit Solarstrom und anderen grünen Energiequellen Zeichen gegen den Klimawandel. Im grossen Stil tut dies Mosel-Winzer Timo Dienhart. Mit einem umfassenden Betriebsumbau ist er seinem Ziel eines energieautarken Weinhofs schon sehr nahe gekommen. Mit eigener Solaranlage und einer Eispeicherheizung, die im Sommer auch Kühlzwecke erfüllt, hat er ein zukunftsweisendes Energiekonzept umgesetzt. Auf dem portugiesischen Weingut Vale de Camelos im Alentejo wurden gleich vier Solaranlagen in Betrieb genommen. Sie produzieren weit mehr nachhaltige Energie, als für den gesamten Betrieb benötigt wird. Walter Fromm richtet seine Azienda Vignano in der Toskana ebenfalls vollständig auf alternative Energie aus. In dieselbe Richtung geht Massimo Maggio in Sizilien. Volker Weindel in der Provence ist ebenfalls dabei, ein Solarprojekt umzusetzen. Die Brüder Jean und Paul Lignères aus dem Languedoc haben sich zwecks alternativer Energiegewinnung an einem lokalen Windpark beteiligt.



ohne aus, heute ist sie unverzichtbar. Dank einer hohen Biodiversität in meinen Weinbergen kann ich sie aber punktuell und sehr zurückhaltend einsetzen.»

Machen dem Rioja-Winzer insbesondere Hitze- und Trockenperioden zu schaffen, ist die Problematik weiter südlich für Winzer Carlos Laso ambivalenter. Auf seinem Weingut Pago Casa Gran im Hinterland von Valencia fällt die Traubenernte nicht grundsätzlich früher an: «Die Zeitpunkte schwanken stark. Letztes Jahr hatten wir den kühlestn Sommer seit 30 Jahren. Dementsprechend verzögerte sich die Ernte bis in den späten Herbst.» Ferner muss Carlos Laso mit der Tatsache leben, dass die Regenfälle auch in seiner Gegend konzentrierter und heftiger ausfallen. Diesem Problem begegnet er einerseits mit einer saugfähigen Begrünung und dem Bau von Abflussrinnen, die in ein Rückhaltebecken münden, welches das Regenwasser für trockene Zeiten zwischenspeichert. Für ihn ist klar, dass ein funktionierendes Ökosystem am besten hilft, Auswirkungen des Klimawandels wie Bodenerosion oder Verarmung und Austrocknung der Böden abzufedern. «Mit dieser Überzeugung werden wir auch in Zukunft in Biodiversität und Wassermanagement investieren.»

Portugal: Trauben mit Sonnenbrand

Hitzeschäden an den Trauben während der Vegetationsperiode, unregelmässige Traubenreife, verfrühter oder verspäteter Erntebeginn: Das sind die Hauptprobleme, mit denen Dietmar Ochsenreiter auf dem Weingut Vale de Camelos im Alentejo kämpft. Heiss und trocken war es in der Kornkammer Portugals schon immer. Wassermangel wegen unregelmässiger, auf die Wintermonate beschränkter Niederschläge sowie Hitzewellen von Ende Frühjahr bis Anfang Herbst sind nicht neu. «Das Ganze hat sich aber akzentuiert», sagt Dietmar Ochsenreiter. Statistische Erhebungen zeigen, dass sich der Erntezeitpunkt in den letzten Jahrzehnten im Alentejo um zwei bis drei Wochen nach vorne verschoben hat. «Allerdings treten durch hitzebedingte Vegetationsschäden immer wieder auch Reifeverzögerungen auf», weiss der gebürtige Allgäuer, der seit über 40 Jahren in Portugal lebt. Mit dem Bau von Stauseen, in denen Regenwasser für die Bewässerung der Reben gesammelt wird, begrüneten Weinbergen und Aufforstungen mit autochthonen Gehölzen wie Johannisbrotbäumen, Stein- und Korkeichen, Pinien und Oliven am Rande der Reben werden Mikroklima und Biodiversität positiv beeinflusst, sodass trotz klimatischer Extreme ausgezeichnete Weine möglich sind. Nichtsdestotrotz: Dietmar Ochsenreiter mag dem Klimawandel keine positive Seite abzugewinnen - wie alle andern befragten Winzerkollegen in den südlichen Weinbauländern auch. 



Alle Delinat-Kunden haben einmal Anrecht auf ein Begrüssungspaket jeder Sorte.

So einfach war es noch nie, die einzelnen Degustier-Service-Sorten zu entdecken

Neu gibt es fünf verschiedene **Begrüssungspakete**, die nicht nur inhaltlich, sondern auch preislich äusserst attraktiv sind.



Begrüssungspakete zu den DS-Sorten «Roséwein» und «Weisswein» € 18,-/CHF 24,-. Lieferung portofrei. Weitere Begrüssungspakete: «Rotwein», «Exklusiver Rotwein» und «Schaumwein».

Mehr zum DegustierService und zu den Begrüssungspaketen: www.delinat.com/ds

DELINAT
DegustierService®

AHA...

Fachbegriffe kurz erklärt

Gemischter Satz

Früher war es üblich, in einem Weinberg wild durcheinander verschiedene Rebsorten anzupflanzen. Bei diesem Gemischten Satz werden alle Traubensorten gleichzeitig geerntet und miteinander gekeltert. Was der Winzer normalerweise im Keller tut, nämlich Weine aus mehreren Traubensorten zu einer Assemblage zu vereinen, geschieht beim Gemischten Satz bereits im Weinberg. Ursprünglich sollte so das Risiko von Ertragsausfällen minimiert und eine gleich bleibende Weinqualität sichergestellt werden. Heute hat sich der Gemischte Satz vor allem in Österreich gehalten, wo er als Spezialität gilt. Noch immer verbreitet ist er aber etwa auch in Portugal. Mehr dazu: www.delinat.com/gemischter-satz.html

Hefen

Ohne Hefen kein Wein: Sie sind bei der Vinifikation für die Gärung verantwortlich. Es kommen Naturhefen oder Reinzuchtheften zum Einsatz. Naturhefen (auch wilde Hefen genannt) stammen direkt aus der Natur. Sie kommen auf den Trauben und im Weinkeller vor und lösen die Gärung spontan aus. Spontangärung verlangt vom Kellermeister grosse Aufmerksamkeit. Etwas weniger risikoreich ist ein Gärprozess, der gezielt mit pulverförmigen Reinzucht- oder Kulturhefen ausgelöst wird. Beide Gärmethoden haben Vor- und Nachteile und somit ihre Anhänger. Erzeuger hochwertiger Weine mit Terroircharakter setzen jedoch meist auf Naturhefen. Mehr dazu: www.delinat.com/hefen.html

Interspezifische Rebsorten

Unter interspezifischen Sorten versteht man pilzwiderstandsfähige Reben – auch Piwi genannt. Es handelt sich um Kreuzungen zwischen europäischen und amerikanischen Reben, die eine hohe Resistenz gegen Pilzkrankheiten aufweisen und daher wenig bis keinen Pflanzenschutz benötigen. Dass sich Piwi-Sorten bisher nicht richtig durchgesetzt haben, hängt damit zusammen, dass solche Weine lange Zeit aromatisch und geschmacklich nicht zu überzeugen vermochten. Mittlerweile sind grosse Fortschritte erzielt worden. Zu den bekanntesten interspezifischen Sorten gehören Cabernet Jura, Monarch, Regent, Maréchal Foch und Léon Millon (alle rot) sowie Johanniter, Seyval Blanc und Solaris (weiss). Mehr dazu: www.delinat.com/interspezifische-rebsorten.html

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

Meine Empfehlung:



«Einige setzen Wollmützen auf, andere Kopfhörer, wieder andere gehen in sich oder raus in die Natur, was ich auch gerne mache. Aber ab und zu genehmige ich mir ein Glas Espriu – als prickelnde Quelle der Inspiration.»

D. Rodriguez

David Rodriguez, Weinakademiker
und Einkäufer bei Delinat

Albet i Noya Espriu
www.delinat.com/6731.14

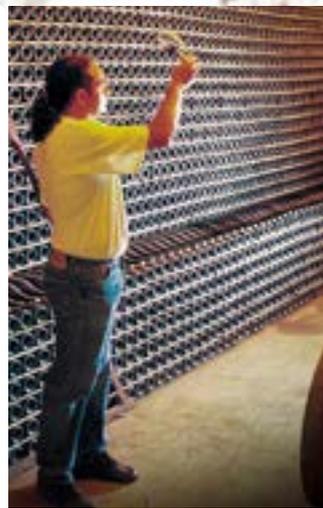


Adiós, Cava

In der Cava-Hochburg Katalonien ist es zu einer kleinen Revolution gekommen. Nach jahrelangen Auseinandersetzungen um Qualitätsstandards und Tiefpreispolitik von Cava-Schaumweinen haben sich viele Produzenten von der Denomination Cava verabschiedet.

Was ist geschehen? Von 220 Mio. Flaschen, die unter der geschützten Herkunftsbezeichnung DO Cava hergestellt werden, sind Freixenet, Codorniu und Segura y Viudas die drei dominierenden Kellereien. Diese Konzerne zwingen mit ihrer Marktdominanz kleinen Kellereien ihre teilweise ruinösen Preisdiktate auf. Darunter leiden auch reine Traubenproduzenten. Unzählige von ihnen liefern ausschliesslich an die Grossen und unterstehen damit deren Preisvorgaben. Das zwingt die Traubenlieferanten, möglichst grosse Mengen zu produzieren, um sich ihre Existenz zu sichern. Darunter leidet wiederum die Traubenqualität.

Auf Qualität bedachte Kellereien wie Albet i Noya fordern seit Jahren ein grösseres Bewusstsein für das Terroir bei der Cava-Herstellung. Weil diese Forderung in der Denomination, die 160 Produktionsregionen in ganz Spanien unter einem Hut vereint, kein Gehör fand, ist nun



Josep Maria Albet i Noya kehrt der DO Cava den Rücken.

vielen kleinen und mittelgrossen Betrieben der Kragen geplatzt: Sie sind aus der DO Cava ausgetreten, darunter renommierte Kellereien wie Raventós i Blanc, deren Gründer erster Präsident der DO Cava war, oder Albet i Noya, der erste Erzeuger von Bio-Cava.

Ab 2018 nur noch biologische Trauben

Viele von ihnen haben mit ihren Schaumweinen in der DO Penedès eine neue Heimat gefunden. Diese hat die unerfreuliche Entwicklung in der DO Cava ebenfalls schon länger kritisch verfolgt und jetzt neu eine Kategorie «Schaumweine» in ihr Reglement aufgenommen. Besonders revolutionär: Ab 2018 müssen alle Schaumweine der

DO Penedès ausschliesslich aus biologischen Trauben erzeugt werden. Mindestens 15 Monate Flaschenreife (statt 9 beim Cava) sowie die Verpflichtung, dass jede Flasche mit dem Jahrgang gekennzeichnet sein muss, sind weitere wichtige Qualitätskriterien, die sich vom Cava unterscheiden. Für die Liebhaber spanischer Schaumweine ist wichtig zu wissen, dass die Prickler der ausgetretenen Kellereien nicht mehr Cava heissen, sondern Vi Escumós. Offiziell lautet die Bezeichnung Vi Escumós DO Penedès. Auf den Etiketten steht je nach Platzverhältnissen einfach Brut Reserva DO Penedès mit dem Zusatz *Mètode Tradicional*.

David Rodríguez

Hurra, der Lenz ist da!

Eine Schwalbe macht noch keinen Frühling – ein Lenz dagegen schon: Delinat arbeitet neu mit Roland und Karin Lenz zusammen. Das Winzerpaar führt in Iselisberg bei Frauenfeld das grösste biologische Weingut der Deutschschweiz.

Dass der Beginn der Partnerschaft mit Delinat just auf das 20-Jahr-Jubiläum des Weinguts fällt, kommt Roland Lenz (44) gerade recht: «Es ist ein weiterer Meilenstein in unserer abwechslungsreichen Geschichte. Wir teilen die Philosophie von Delinat, Trauben in Weinbergen mit grosser Biodiversität und möglichst ohne Pflanzenschutzmittel zu kultivieren, voll und ganz.» Alleine schon der Sortenspiegel macht deutlich, dass das keine leeren Worte sind: Neben den in der Ostschweiz verbreiteten Trauben Pinot Noir (rot) und Müller-Thurgau (weiss) wachsen auf einem Drittel der 14 Hektar umfassenden Rebflächen verschiedene pilzresistente Sorten, sogenannte Piwi-Trauben. Tendenz zunehmend: «Wir machen mit diesen Rebsorten, die keinen oder nur wenig Pflanzenschutz brauchen, sehr gute Erfahrungen. Unsere Weine stossen auf Begeisterung. Am liebsten würde ich nur noch Piwis anbauen», sagt Roland Lenz. Doch da hat Ehefrau Karin auch noch ein Wörtchen mitzureden: «Pinot Noir gehört einfach zu unserer Gegend.»

Rückschlag weggesteckt

Die ersten Kontakte zwischen Delinat und dem innovativen Winzerpaar liegen gut zwei Jahre zurück. Damals degustierte Einkäufer David Rodriguez an der Ostschweizer Weinmesse die Lenz-Gewächse: «Die Weine sind mir sofort durch ihre klare Linie und die aussergewöhnliche Qualität aufgefallen.» Weil auch Philosophie in Weinberg und Keller stimmen, kam man rasch ins Geschäft. «Jetzt sind wir das allererste Schweizer Weingut, das nach den besonders anspruchsvollen Delinat-Richtlinien zertifiziert ist», freut sich Roland Lenz. Dass die Familie Lenz dem biologischen Weinbau heute aus Überzeugung die Stange hält, ist nicht selbstverständlich. Schon kurz nach der Grün-

dung des Weinguts 1994 setzten Roland und Karin Lenz auf biologischen Anbau. «1999 war dann aber wettermässig ein derart schlimmes Jahr, dass wir finanziell nicht überlebt hätten, wenn wir beim Pflanzenschutz nicht umgestellt hätten.» Der Schock war so gross, dass sie noch im selben Jahr in Chile ein zweites Weingut eröffneten. «Wir kannten dieses Land von Reisen vor unserer aktiven Winzerzeit und sind seither begeistert davon», erklärt Karin Lenz. Hier ist biologischer Weinbau kein Problem.

Dieses zweite Standbein, das von ihrem Partner Ruedi Rüesch geführt wird, gab ihnen Mumm, es auch in der Schweiz nochmals zu versuchen. Roland Lenz: «Für mich war immer klar: Wenn wir uns weiterentwickeln wollen, müssen wir zurück zur Natur.» 2006 wurde die schwierigste Parzelle wieder umgestellt, um zu schauen, ob es funktioniert. Es klappte: Nach und nach wurden alle andern Parzellen ebenfalls biologisch bewirtschaftet, sodass seit 2010 der ganze Hof biozertifiziert ist. «2010 und 2012 waren ähnlich schwierige Jahre wie 1999. Doch dank zusätzlichem Know-how und mehr Erfahrung sind wir nie mehr in ernsthafte Schwierigkeiten geraten», erklärt Roland Lenz.





Delinat arbeitet neu mit Karin und Roland Lenz zusammen.

«Wenn wir uns weiterentwickeln wollen, müssen wir zurück zur Natur.»

Roland Lenz, Winzer



Pilzresistente Traubensorten (Piwi) brauchen kaum Pflanzenschutz.

Dachs als Namenspatron

Im vergangenen Februar wurde der erste Lenz-Wein für Delinat abgefüllt. Der Weisswein mit dem kurligen Namen Grimbart ist eine Cuvée aus Pinot Noir, Müller-Thurgau und der Piwi-Sorte Solaris. Die roten Pinot-Noir-Trauben wurden als Blanc de Noirs, also ohne Traubenhäute, zu einem Federweissen vergoren. Entstanden ist eine charmante, fruchtig-süffige Cuvée mit moderatem Alkoholgehalt. Der Name Grimbart ist eine Reminiszenz an den Dachs in Goethes Fabel «Reinecke Fuchs». Eine Parzelle mit Müller-Thurgau-Reben liegt in der Nähe eines Waldes, aus dem sich Füchse und Dachse jeweils kurz vor der Erntezeit anschleichen und sich an den zuckersüssen Trauben göttlich tun.

Mit dem Lenz Grimbart 2013 hat erstmals seit vielen Jahren wieder ein Schweizer Wein die hohen Hürden für die Aufnahme in den Delinat-DegustierService (DS) geschafft. Auch wer nicht zur Gilde der DS-Kunden gehört, muss nicht verzichten. Ein paar Flaschen sind noch übrig! www.delinat.com/5913.13

Zu Besuch beim Biowinzer

Weingut Roland und Karin Lenz, Iselisberg bei Frauenfeld:

Donnerstag, 19. Juni 2014. Bei einer Führung durch die Weinberge steht die Bedeutung der Biodiversität im Vordergrund. Weitere Höhepunkte sind der Rundgang durch den Keller und die Degustation der Lenz-Weine.

Weingut Hirschhof in Westhofen, Rheinhessen:

Samstag, 14. Juni 2014 (1. Teil), und Samstag, 6. September 2014 (2. Teil). Weinsseminar mit Winzer Tobias Zimmer und Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski. Mehr zu allen Delinat-Veranstaltungen unter www.delinat.com/veranstaltungen

Algiona Rauch und Renato Vitalini

Das Wohlfühlhotel Curuna in Scuol ist wohl der einzige Gastrobetrieb im Engadin, der konsequent auf biologische Küche setzt. Eine wichtige Rolle spielen dabei auch Delinat-Weine. Wir trafen Gastwirtin Algiona Rauch und ihren Sohn Renato Vitalini auf ein Glas Wein und unterhielten uns über persönliche Vorlieben und das Wohlgefühl.

Persönlich

Algiona Rauch und ihr Sohn Renato Vitalini sind waschechte Engadiner. Die Familie stammt aus Scuol und führt das Wohlfühlhotel Curuna im Herzen des bekannten Bündner Ferienorts in dritter und vierter Generation. Gekauft hat es der Grossvater von Algiona Rauch im Jahr 1920. Zum kleinen Familienhotel gehört die Pizzeria Giovanni, die einzige Pizzeria der Schweiz, die als Bio Goût Mieux zertifiziert ist. Ständig frische und saisonale Küche ist eine Selbstverständlichkeit. Die Weinkarte besteht zu 100 Prozent aus biologischen Weinen aus der Schweiz, Italien, Spanien, Portugal und Österreich. Ein grosser Teil davon kommt aus dem Delinat-Sortiment. Renatos Frau Michaela arbeitet ebenfalls im Curuna mit. Familiäre Atmosphäre, Komfort und Einfachheit werden hier grossgeschrieben. www.curuna.ch

Sie bezeichnen das Curuna als Wohlfühlhotel. Was verstehen Sie darunter?

Renato Vitalini: Wir sind ein kleines Hotel, in dem man sich wie in einer Familie zu Hause fühlen soll. Ein wichtiger Wohlfühlaspekt sind Essen und Trinken. Wir setzen in unserer edel ausgestatteten Pizzeria Giovanni auf reine Bioküche mit italienischen Spezialitäten. Wir gehen also nicht den hier üblichen Weg mit Bündner-Spezialitäten wie Capuns und Maluns, die in typischer Arvenstübli-Atmosphäre serviert werden.

Was ist am Curuna sonst noch speziell?

Algiona Rauch: Wir haben alle 19 Hotelzimmer nach Feng Shui gestaltet. Die aus China stammende Lehre orientiert sich an Wind und



Hat der Pizzaiolo mal frei, wird Renato Vitalini selbst zum Pizzabäcker.

Wasser. Ziel ist es, mit Feng Shui im ganzen Haus die positiven Energieflüsse zu stärken. Zudem arbeiten wir mit ätherischen Ölen. Das Hotel duftet jeden Tag nach einem andern Öl. Abwechslungsweise kommen 15 verschiedene Duftessenzen, allesamt aus biologischer Herkunft, zum Zug. So duftet es im Hotel mal nach Orange, mal nach Zitrone, Limette oder nach Zirbelkiefer. Der höchstgelegene Arvenwald Europas liegt ja direkt vor unserer Haustüre. Als ausgebildete Ayurveda-Spezialistin biete ich unseren Hausgästen auch ayurvedische Massagen an, die den Energiefluss fördern, gegen Stress und Nervosität wirken und wohltuend für Geist und Seele wirken.

Sie setzen sowohl beim Essen wie bei der Weinkarte voll auf biologische Produkte. Weshalb?

Algiona Rauch: Ich selber ernähre mich schon lange mit biologischen Produkten, ganz einfach, weil sie besser schmecken und zu meinem Wohlbefinden beitragen. Dank dem DegustierService-Rotwein von Delinat habe ich die biologischen Weine entdeckt. Nach und nach haben wir so auch in unserem Gastronomiebetrieb Küche und Weinkarte vollständig auf Bio umgestellt.

«Bei Delinat kriegt man gute Weine für wenig Geld.» *Renato Vitalini*

Algiona R



Rauch und ihr Sohn Renato setzen in ihrem Gastrobetrieb seit Jahren auf Delinat-Weine.

«Dank dem DegustierService habe ich die biologischen Weine entdeckt.» *Algiona Rauch*

Weinkennern noch immer einen schweren Stand. Stellen Sie das auch fest?

Renato Vitalini: Ja, die Skeptiker gegenüber biologischen Weinen existieren noch immer. Wenn sie dann aber unsere Weine trinken, sind sie von Preis und Qualität vielfach sehr positiv überrascht. Es ist eine Tatsache: Die Weine aus biologischem Anbau werden immer besser.

Was überzeugt an den Delinat-Weinen besonders?

Renato Vitalini: Bei Delinat kriegt man gute Weine für wenig Geld. So können wir den Wein im Restaurant zu einem guten Preis anbieten. Bei uns bekommt man eine gute Flasche für 40 bis 60 Franken. Im Curuna wird übrigens sehr viel Wein getrunken. Er macht bei uns den Hauptumsatz bei den Getränken aus.

Wo liegen Ihre persönlichen Vorlieben?

Renato Vitalini: Ich stehe besonders auf die Spanier. Irgendwie habe ich mich in die Tempranillo-Traube verliebt. Zu meinen Favoriten gehört der San Domingo Indigo aus Katalonien. Algiona Rauch: Ich mag am liebsten die italienischen Weine. Eine spezielle Vorliebe habe ich für das Südtirol und die Sorte Merlot. Aber es kann auch ein Wein aus der Toskana sein. Von Delinat mag ich auch die Sizilianer sehr gerne, etwa den Nero d'Avola Corrado.

*Interview und Fotos:
Hans Wüst*

Weintipp Algiona Rauch



Den Valdega Reserva aus der Navarra haben wir gerade neu entdeckt. Für uns gab es zwei Gründe, diesen Wein zu probieren: Zum einen ist es eine Cuvée, die aus unseren Lieblingsorten Tempranillo und Merlot gekeltert ist, zum andern hat uns der Wein angesprochen, weil die Trauben am spanischen Jakobsweg wachsen. Ein sehr feiner,

geschmeidiger und harmonischer Tropfen, der es wohl demnächst auf unsere Weinkarte schafft.

Valdega Reserva
Navarra DO 2009
Bodegas y Viñedos Quaderna Via
www.delinat.com/1771.09

Haben das die Gäste auf Anhieb akzeptiert?

Algiona Rauch: Am Anfang wurden wir dafür belächelt. Und es gab tatsächlich Stammgäste, die uns deswegen den Rücken gekehrt haben. Vielleicht hatten sie Angst, sie könnten sich allzu gesund ernähren. Auf der andern Seite haben wir sehr viele neue Gäste dazugewonnen. Mittlerweile haben wir wieder eine sehr grosse Stammkundschaft. Es sind sogar schon einige Skeptiker zurückgekommen. Wohl wegen der immer grösseren Akzeptanz von biologischen Produkten und weil sie gemerkt haben, dass die Produkte, die wir in unserer Küche verwenden, einfach noch etwas besser sind.

Wein aus biologischem Anbau hat gerade bei sogenannten



Massimo Maggio



Der Rebberg als bunte Mischkultur

Kurz- info

Die Delinat-Richtlinien verlangen die Förderung von Biodiversität und Mischkulturen. Viele Partnerweingüter in ganz Europa haben sich eine möglichst grosse Vielfalt in ihren Rebbergen zum Ziel gesetzt. In loser Folge stellen wir Weingüter mit ausserordentlicher Biodiversität vor. Den Anfang macht Massimo Maggio aus Sizilien.

Es gibt Weingüter, deren Rebberge in eine wilde, nahezu unberührte Natur eingebettet sind und so quasi mit einer gottgegebenen Biodiversität auftrumpfen können. Bei Massimo Maggio im Süden von Sizilien war dies nicht der Fall. Als er Anfang der Neunzigerjahre die Weinkellerei seines Vaters am Stadtrand von Vittoria übernahm, traf er eine komplett strukturierte Kulturlandschaft an, in der Vielfalt und Elemente der freien Natur weitgehend fehlten. Von Anfang an auf Qualitätsproduktion bedacht, war für ihn sofort klar, dass das traditionelle Sche-



Ausserordentliche Biodiversität: Oliven, Mandarinen und Reben – das Weingut von Massimo Maggio in Sizilien ist ein bunter Mischgarten.



Gemüse wie Peperoncini und blühende Blumen sorgen mit ihrer Farbenvielfalt für ein Tummelfeld für Schmetterlinge und Bienen.



Eine Besonderheit auf dem Weingut Maggio: Fein duftende Kräuterinseln sorgen für Abwechslung in den weitläufigen Rebflächen.

ma des gemischten Anbaus zu einem Eckpfeiler seines biologischen Wirtschaftens werden müsse. Angespornt von den Delinat-Richtlinien, die auf eine grosse Artenvielfalt abzielen, hat Massimo Maggio in den vergangenen 20 Jahren nicht nur alle seine Kulturen in die biologische Wirtschaftsweise überführt, sondern auch die Biodiversität vorbildlich gefördert. «Der erste Schritt war, bestehende Kulturen wie Agrumen und Olivenbäume am Rande unserer Rebberge zu erhalten und zu kultivieren. Dann haben wir angefangen, andere Bäume und Büsche zu pflanzen. Unser Ziel war es, so nahe wie möglich an die höchste Stufe der anspruchsvollen Delinat-Richtlinien heranzukommen», erklärt der naturverbundene Winzer.

Das ist ihm hervorragend gelungen. Im grossen Stil wechseln in seinen Weingärten, die sich zum Teil über Dutzende von Hektaren in

der Ebene ausdehnen, Reben ab mit Fruchtbaumreihen, Olivenhainen und Zitrusbäumen. Pinien, Nussbäume, Akazien, vereinzelt auch Zypressen setzen mit ihren hohen Kronen Akzente. Ökologische Hotspots mit aromatischen Wild- und Kulturkräutern, Bienenkästen, Steinhäufen, alles ist vorhanden. Zwischen den Rebzeilen fördert Massimo Maggio die Biodiversität mit der Einsaat von zahlreichen Leguminosearten. Er respektiert den Blühzyklus der verschiedenen Pflanzenarten und erhöht so ständig die Zahl der pflanzlichen Spezies in den Gassen. Verschiedene Parzellen werden nicht mehr gepflügt, um auch den Bodenmikroorganismen die Möglichkeit zur Vermehrung zu geben. Zusätzlich verbessert wird die mikrobiologische Bodenflora mit dem Einsatz von Pflanzenkohle. Diese wird auf dem eigenen Betrieb aus Schnittholzabfällen von Bäumen hergestellt und als gereifter Kohlekompost in den Weinberg ausgebracht.

Landschaft und Wein profitieren

Schon heute erfüllt der Weinbau von Massimo Maggio das höchste Niveau der Delinat-Anforderungen. Für den Patron kein Grund, die Hände in den Schoß zu legen. «Wir werden weiterhin neue Bäume in den Rebbergen pflanzen und Ökoinseln anlegen», sagt er. Auch ist der Winzer auf der Suche nach alten lokalen Fruchtsorten. «Wir wollen einen Bauerngarten anlegen mit Früchten und Gemüse, die eine schöne alte Tradition haben, aber leider fast gänzlich von den Tischen der Konsumenten verschwunden sind.»

Mit seinen intensiven Massnahmen zur Aufwertung der Biodiversität hat Massimo Maggio nicht nur das Landschaftsbild seiner Region optisch aufgewertet. Für ihn ist klar, dass auch die Weine davon profitieren: «Wir sind überzeugt, dass der biologische Anbau und die Biodiversität die Qualität unserer Weine verbessert. Wenn die Reben im Wettbewerb stehen zu anderen Arten und diversen Mikroorganismen, werden sie gestärkt.»

Ökologie funktioniert auch bei «Grossen»

Das Weingut Maggio ist der Beweis dafür, dass selbst ein Grossbetrieb mit über hundert Hektar auf höchstes ökologisches Niveau gebracht und wirtschaftlich erfolgreich geführt werden kann. Massimo Maggio hat das Delinat-Ideal der Biodiversität und der Mischkulturen zu einem umfassenden Konzept entwickelt. Alle Bäume, Büsche, Kräuter und sogar Begrünungsmischungen wurden mit der Hintergrundplanung einer wirtschaftlichen Nutzung angelegt. So kann das Weingut heute neben feinen Weinen viele andere biologische Produkte anbieten. Aus eigenem Getreide entsteht feine Pasta, die Oliven werden zu einem Premium-Öl extra vergine verarbeitet, aus Orangen entsteht leckere Konfitüre nach einem alten Rezept der Grossmutter, und die Kräuter aus den Ökoinseln in den Weinbergen werden zusammen mit Meersalz aus den Salinen der Gegend zu würzigen Kräutersalzen verarbeitet. Aus dem noch um einiges breiteren Produktsortiment von Massimo Maggio hat Delinat ein attraktives Biodiversitätspaket geschnürt, das ab sofort bestellt werden kann (siehe Weinlese-Angebot nebenan).

Rolf Kaufmann



DELINAT

*Delikatessen
aus der Schatz-
kammer von
Winzer Massimo
Maggio*



WEINLESE- ANGEBOT



BESTELLEN SIE das Feinschmecker-Paket Biodiversität

Es enthält

- eine Flasche Rotwein Bonarossa
- eine 50-cl-Flasche Olivenöl extra vergine
- 500 g Spaghetti
- 350 g Tomaten-Basilikum-Sugo
- und zweimal 250 g Orangenmarmelade nach Nonnas Rezept.

Preis: CHF 49.00/€ 38.00

Art. 9148.80

Internet: www.delinat.com/9148.80

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



Illustration: Paula Troxler

Herausforderung für Nase und Gaumen

Weinfehler sind lästig, oft kostspielig und sie können gar rufschädigend sein. Doch manche Fehler werden vom Weintrinker kaum erkannt – oder aber als besondere Note geschätzt. Manchmal sind die Grenzen zwischen Weinfehler und Eigenart des Weines fließend, und nicht jede Nase und jeder Gaumen reagiert gleich. Wie entstehen diese Makel – und woran erkennt man sie?

Ein durchschnittlicher Weingeniesser schüttet in seinem Leben wohl Wein für mehrere Tausend Euro in den Abfluss: verdorben durch Korkengeruch. Noch deutlich mehr Weine sind nur schwach damit belastet, sodass der Fehler nicht erkannt wird, die fehlende Frische und Frucht jedoch auffallen: «Der war auch schon besser.» Ein Stoff namens 2,4,6-Trichloranisol, kurz TCA, verursacht diesen muffig-modrigen Geruch. Kleinste Mengen sind hochwirksam: Ein Tausendstel Gramm TCA in einem See, so gross wie ein Fussballfeld und einen Meter tief, lässt den ganzen See nach Korken schmecken.

Korkengeruch ist der häufigste Weinfehler. Erstaunlicherweise gibt es regelmässig Wein trinkende Menschen, die einwenden, sie hätten in ihrem ganzen Leben noch nie einen Korkenfehler festgestellt. Können Nasen diesen muffig-modrigen Ton ignorieren? Der Fehlton ist auch am Gaumen feststellbar, bei mit Wasser verdünntem Wein gar noch stärker. Als Ursache kommen unter anderem Schimmelpilze und Chlor in Reinigungsmitteln infrage.

Müffelt ein Wein, so kann das auch von einem schlecht gereinigten

Fass oder unsauberen Abfüllschläuchen herrühren: durchaus möglich also, dass auch Weine mit Drehverschluss «korkeln»! Ähnlich auch der Geruch von Schimmelpilz, anzutreffen in unsauberen und defekten Bontanks. Solche Pannen schaden natürlich dem Ruf eines Weinguts.

Ebenfalls durch unsorgfältiges Arbeiten im Keller können Bakterien, Hefen und Restzucker in der Flasche zu einer Nachgärung führen. Kribbeln am Gaumen, Kohlensäureperlen im Glas oder gar eine Trübung des Weines sind die Folgen. Anders die bewusste Zufuhr von Kohlensäure vor dem Füllen, die dem Weisswein Frische verleihen soll.

Salatsauce und Uhukleber

Es gibt noch eine Reihe anderer Übel, welche den Genuss schmälern, die Haltbarkeit verringern oder den Wein gar ungeniessbar machen. Sie entlarven sich meist durch einen eigenartigen Duft, den jedoch nicht alle als unangenehm empfinden. Beispiel Essigstich, das heisst flüchtige Säure: Ein Fachmann erkennt den Fehler bereits ab einer Konzentration von 0,6 g/l. Doch viele mögen den Duft italienischer Salatsauce sogar im Rotwein. Essigsäurebakterien gelangen schon im Weinberg auf die Trauben,

etwa bei Verletzungen der Beerenhaut durch Wespenfrass, Hagel oder bei der Ernte. Auch angefaulte Beeren und mangelnde Hygiene im Keller können bewirken, dass während oder nach der alkoholischen Gärung flüchtige Säure (Essigstich) entsteht.

Ebenfalls auf Essigsäurebakterien basiert Ethylacetat: Uhu, rufen dann Leimschnüffler entzückt – für andere aber ein klarer Fehlton. Im fertigen Wein ist er heute eher selten anzutreffen, kann ihn der Kellermeister doch mittels Aktivkohle entfernen – allerdings bleiben dann auch erwünschte Aromen auf der Strecke.

Nasser Pullover

Weine werden reduktiv oder oxidativ ausgebaut; also mit möglichst wenig Luft oder mit einer dosierten Menge. Der reduktive Ausbau soll einfacheren Weinen ihre primäre Frucht und Frische bewahren, der oxidative Ausbau fördert die Aromenvielfalt. Entsprechend unterschiedlich schmecken die Weine. Statt fruchtige Frische kann einem beim Öffnen einer Flasche Rotwein aber der Mief von Verbandstoff oder gar alter Wäsche entgegenwehen. Dies gilt aber nicht als Weinfehler, der Geruch verschwindet nach dem Belüften (Dekantieren) des Weines. Stall, nasse Wolle oder gar faule Eier deuten hingegen auf einen Böckser hin. Diesen Fehler gibt es auch in den Varianten Knoblauch, Kohl oder verbrannter Gummi. Auslöser sind Luftabschluss und schwefelhaltige Substanzen. Bei zu intensivem Luftkontakt oder zu geringem Schutz mit schwefliger Säure (SO₂)

Stall, nasse Wolle oder gar faule Eier deuten auf einen Böckser hin.

können sich im Wein schon früh Oxidations- oder Reifennoten entwickeln: Aromen von angeschnittenem Apfel, Rosinen oder gar Sherry. Bei einem in Würde gereiften Wein sind diese Töne hingegen normal, ja sogar erwünscht. Wohl selten sind sich Weinliebhaber so uneinig wie bei der Frage: Wann ist ein Wein alt? Bei Traditionalisten erzeugt ein gut gelagerter Grand Cru Burgunder oder eine hochklassige Riesling Spätlese Gänsehaut und leuchtende Augen. Doch Reifennoten wie Honig beim Chardonnay, Petrol beim Riesling oder Rosinen und Rumtopf bei altem Rotwein vermögen nicht jeden zu begeistern. Die Frischefraktion wittert da bloss balsamischen Mief, Tankstelle und überreifes Obst. Erst wenn sich dazu ein schaler Geschmack, ausgezehrte Gerbstoffe und eine bräunliche Farbe gesellen, bestätigen auch Traditionalisten das Ableben solcher Weine.

Diese Wahrnehmungsunterschiede kennen wir auch bei Speisen. Lammfleisch, das nach ebensolchem riecht, wird von vielen gemieden; andere mögen ihr Lamm erst, wenn es auch danach schmeckt. Bitteres Gemüse wird als gesund und ursprünglich geschätzt – oder gemieden, ebenso Bitterschokolade oder ein starker Espresso. Und Korianderblättchen schmecken je nach Gaumen herrlich exotisch – oder abscheulich, weshalb er auch Läusekraut genannt wird. Nicht jeder ist gleich empfindsam für Weinfehler, und in einem kräftigen, aromatischen Rotwein verstecken sich Fehl-

töne leichter als in einem filigranen Weisswein.

Holz ja – Pferd nein

Wir alle haben eine Idealvorstellung von Wein: Beispielsweise soll ein guter Rotwein nicht allzu exotische Aromen aufweisen; angenehme Fremdaromen wie Vanille, Karamell und Rauch vom Holz sind jedoch willkommen. Viele mögen eine erfrischende, jedoch nicht dominante Säure, etwas Restzucker, aber nicht zu viel bitteres Tannin. Je mehr ein Wein von diesem Idealbild abweicht, umso eher bezeichnen wir ihn als unausgewogen und schliesslich als fehlerhaft, wobei dies alles durch das individuelle Geruchs- und Geschmacksempfinden geprägt ist: abstossende Fehltonen für den einen, sortentypische Weincharakteristika für den anderen. So gehört ein spürbarer Gerbstoff (Tannin) zu einem jungen Lagerwein. Grünes Tannin hingegen stammt von unreifem Traubengut, ein klarer Fehler.

Tierisch wird es, wenn der Wein nach Pferdesattel oder nassem Hund riecht. Dann sind Hefen der Sorte *Brettanomyces bruxellensis* im Spiel; für Fachleute kurz Brett. In dezenteren Fällen wird diese Stallnote insbesondere von traditionellen Barriqueliebhabern gar geschätzt. Zurückzuführen sind diese animalischen Noten auf ungenügend gereinigte Geräte und schlecht gewartete Holzfässer, in denen sich *Brettanomyces*-Hefen einnisten, die Ethylphenole mit dem charakteristischen Duft bilden.



Weinfehler erkennen

Korkenschmecker

Geruch: muffig, modrig
Abhilfe*: keine, Verwendung als Kochwein ist für stark gewürzte Saucen sicher möglich, aber für Feinschmecker sicher nicht akzeptabel.

Fasston

Geruch: modrig
Abhilfe*: Schwacher Geruch kann evtl. durch Belüften des Weines (Dekantieren) vermindert werden.

Essigstich

Geruch: Rotweinessig
Abhilfe*: keine, doch in kleinen Dosen wird der fruchtähnliche Geruch gar geschätzt.

Reifennoten: Luft- bzw. Aldehydton, Oxidation

Geruch: angeschnittener Apfel, Dörrobst, Sherry
Geschmack: Überalterte Weine schmecken bitter und ausgezehrt.
Farbe: Ziegel- bis Braunrot bzw. bräunliches, dunkles Gelb
Abhilfe*: keine.

Animalische Noten

Geruch: Pferdesattel, Pferdeschweiss, nasser Hund, speckig-animalischer Geschmack.
Abhilfe*: keine, aber manche traditionellen Bordeaux-Trinker mögen den Geruch.

Böckser

Geruch: faule Eier, verbrannter Gummi, gekochter Spargel, Kohl, Zwiebeln, Knoblauch.
Abhilfe*: Eine Kupfermünze ins Glas oder in die Karaffe zu geben, kann helfen.

Kohlensäure

Prickelnd bis stichig am Gaumen oder sogar Kohlensäurebläschen sichtbar.

Abhilfe*: Geöffnete Flasche oder Karaffe schütteln, damit die Kohlensäure entweicht; der leicht stichige Eindruck am Gaumen aber bleibt.

*Massnahmen, um bereits in Flaschen gefüllten Wein noch zu retten

Peter Kropf

BUCHTIPPS

von Peter Kreopf



Frech und neugierig

Ziegen (Geissen) schützen Weiden vor Verbuschung,

liefern erstklassige Milchprodukte, manche auch wertvolle Wolle und schliesslich auch schmackhaftes Fleisch. Ein spannendes Porträt dieser neugierigen, flinken Kletterer, die teilweise vom Aussterben bedroht sind.

Erica Bänziger Geissechuchi

144 Seiten, 58 Fotos, 69 Rezepte
FONA Verlag, Lenzburg
CHF 34.90 / EUR 28,80
ISBN 978-3-03780-506-0



Kulinarische Träumereien

Nach dem Grossvater und dem

Vater ist Anne-Sophie Pic die Dritte, die vom Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichnet wurde. So exklusiv wie ihre Küche ist ihr neues Buch: 50 Rezepte in Perfektion, sowohl was die Bilder und Texte als auch die Rezepte betrifft: wahrlich «extraordinaire».

Anne-Sophie Pic Le Livre Blanc

Matthäus Verlag, Stuttgart
228 Seiten
CHF 95.- / EUR 59,90 (ab 1.6.14 EUR 69,90)
ISBN 978-3-87515-088-9



Selber asiatisch kochen

Viele Hobbyköche wagen sich nicht

an asiatische Gerichte. Dabei ist es ganz einfach. Vor allem mit einem Ratgeber wie diesem: Die 150 wichtigsten Zutaten der asiatischen Küche und die typischen Küchentechniken sind ebenso beschrieben wie über 175 raffinierte Rezeptvorschläge.

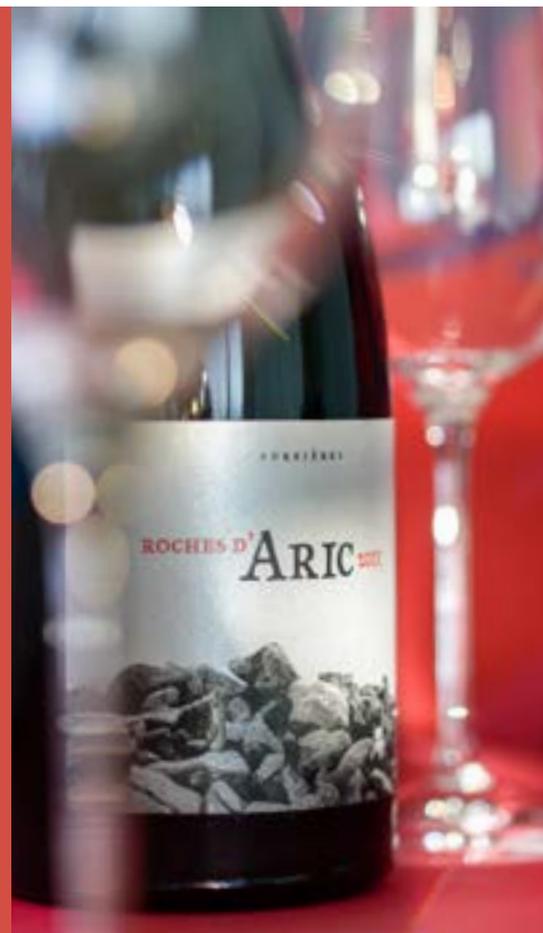
Das TEUBNER-Handbuch Asiatisch

Gräfe und Unzer Verlag, München
416 Seiten, reich bebildert
CHF 35.50 / EUR 25.-
ISBN 978-3-8338-1407-1

Meine Empfehlung:



«Ein Languedoc-Wein dieser Preisklasse von so grossartiger Eleganz, Balance und Finesse ist selten. Nur wenige wissen mit der anspruchsvollen Carignan-Traube so gekonnt umzugehen wie die Winzer Jean und Paul Lignères.»



Emil Hauser
Emil Hauser, Weinakademiker
und Einkäufer bei Delinat

Roches d'Arïc 2011, Domaine Lignères
www.delinat.com/2338.11



Asiens Küche ist bei uns beliebt, doch unterscheiden sich die einzelnen Länder genauso, wie die Küche Norddeutschlands von jener Siziliens. Gemeinsam ist jedoch allen die Hauptrolle von Gemüse, Reis und Nudeln sowie verschiedensten Kräutern und Gewürzen. Und ein Glas Wein passt auch.

Asiatische Restaurants kennen wir in Europa schon seit Jahrzehnten. Gut kann ich mich an England in den 70er Jahren erinnern, als ich mich mangels zumutbarer britischer Alternativen chinesisch und indisch ernährte. Immer häufiger bereiten wir heute diese Gerichte selber zu, das ist ganz einfach. Viele der Zutaten wachsen auch bei uns. Gerade die Frischprodukte müssen nicht per Flugzeug aus Asien importiert werden. So spriesen bei mir im Garten Zitronengras, Thaibasilikum, Koriander, Agastache-Minze, Schwarzkümmel, und in diesem Sommer werde ich es mit Ingwer versuchen. Und die oft verwendeten Brokkoli, Auberginen, Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln und Shiitakepilze sind ja schon lange bei uns heimisch.

Asiens Maggiwürze

Ganz wichtig sind die Gewürze. Früher griff ich zu Fertigmischungen; doch schon nach wenigen Monaten verblasste ihr Aroma. Heute kaufe ich ganze Körner, Samen und getrocknete Blätter und mahle und mische selber – immer nur so viel, wie es gerade braucht: ein Dufterlebnis. In vielen asiatischen Gerichten kommen Austern-, Miso- und Fischsauce zum Einsatz ebenso wie Curry- und Sambalpasten. Diese kaufe ich fertig, wie auch die bekannte Sojasauce, die ähnlich häufig zum Zug

kommt wie bei uns die Maggiwürze bei einfachen kulinarischen Gemütern. Einen Stamplatz hat auch die Kokosmilch; sie mildert die Schärfe von Gewürzen. Und ich mag milde Gerichte, weil dazu eher ein Glas Wein passt. Unbedingt asiatisch sollen Reis und Nudeln sein, es lohnt sich. Nudeln werden oft aus Buchweizen-, Reismehl oder Mungbohnenstärke (Glasnudeln) gefertigt; das bringt Abwechslung auf den Teller. Auch die asiatischen Reissorten sind entdeckenswert: Basmatireis, Jasmin-Duftreis, Klebreis sowie gesäuerter Rundkornreis für Sushi.

In Asien sind die Fleischportionen meist kleiner als bei uns, oft Geflügel, mageres Rind oder Schwein. Auch Fisch ist beliebt, nicht nur roh im japanischen Sushi. Hier zählt dessen Frische – und natürlich die Herkunft, denn wir wollen ja nicht vom Aussterben bedrohte Arten dezimieren.

Schonend im Bambuskörbchen

Heute machen wir uns Gedanken zur Gesundheit; da bietet die asiatische Küche einiges: Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe im Gemüse, ätherische Öle, Gerbstoffe und vieles mehr in den Gewürzen. In Asiens Küchen regiert der Wok, die tiefe Pfanne. Besonders sanft garen Gemüse & Co. im Bambuskörbchen oder im Siebeinsatz: Einfach etwas Wasser in den

Autor Peter Kropf kocht zu einem Glas Rosé oder Weisswein gerne asiatisch – mit exotischen Zutaten wie Zitronengras aus dem eigenen Garten.



Wok geben, Körbchen hineinstellen und die Speisen im Dampf garen. So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Aber auch pfannengerührte Gerichte kann man im Wok schonend bereiten: Die Speisen nur kurz im unteren heissen Teil braten und dann in die weniger heissen Seitenzonen schieben.

Gut gepaart

Wie erwähnt, mag ich auch zu asiatischen Gerichten ein Glas Wein, obwohl Asiaten Tee trinken, da sie Alkohol nicht so gut vertragen. Gute Partner sind sicher aromatische Weissweine wie Gewürztraminer (Viña Llopis, Bodegas Pago Casa Gran), Riesling (Terra Rossa, Weingut Hirschhof), Sauvignon Blanc (Saxum, Bodegas Menade). Etwas Restsüsse macht sich gut zu leicht süsslichen oder pikanten Speisen. Wem Weissweine zu säurebetont sind, der greife zu einem kühlen Rosé: ein angenehmer Genosse – auch zu pikanten Gerichten. Doch sollte er unbedingt charaktervoll sein. Hausintern schwören die einen auf den Bardolino Chiaretto von Fasoli im Veneto und die Cuvée des Amis von Château Duvier aus der Provence. Ich kann aus eigener Erfahrung die beiden Spanier El Molino rosado und den Cabernet rosat von Albet i Noya wärmstens empfehlen. Sie sind gehaltvoll und machen auch zu aromatischen Speisen gute Figur. Apropos Figur: In Asien sieht man weniger Übergewichtige, was sicher auch mit der Ernährung zu tun hat: ein Hoch auf die leichte Küche Asiens.

Peter Kropf



Château Duvivier

Oase für Weingeniesser und «Bio-Hexen»



Gibt es ein schöneres Kompliment als jenes von Barbara und Wolfgang Friedmann aus Friedberg: «Was kann einem langjährigen Weingeniesser und einer bekennenden «Bio-Hexe» Schöneres gelingen, als ein Urlaub, in dem beide voll auf ihre Kosten kommen? Die Woche auf Château Duvivier war ein Erlebnis der Extraklasse für alle Sinne.»

Das Ehepaar Friedmann war unter den 24 Gästen, die sich im September 2013 von Dirk Wasilewski während einer Woche auf Château Duvivier praxisnah in die fantastische Welt des biologischen Weinbaus einführen liessen. «Wir werden noch lange von diesen Tagen voll Genuss, Entspannung und Magie schwärmen»,

sind die beiden noch immer begeistert. Sie sind nicht die Einzigen: «Diese Weinwochen erfreuen sich so grosser Beliebtheit, dass wir sie auch in diesem Jahr im Juni und September wieder durchführen», sagt Kursleiter Wasilewski. Sein Anspruch ist es, in entspannter Atmosphäre Weissen praxisbezogen, kompetent

und spielerisch zu vermitteln. Gleichzeitig werden die Gäste in die Kunst des Degustierens und der Kombination von Wein und Speisen (Wine & Food Pairing) eingeführt. Dafür stehen nicht nur die feinen Château-Weine zur Verfügung, sondern auch eine ganze Reihe anderer Perlen aus dem breiten Delinat-Sortiment. Einer der Höhepunkte ist die Degustation «Königsklasse». In einer Blindverkostung treten sündhaft teure konventionelle Weine gegen exklusive Delinat-Perlen aus biologischem Anbau an. Mit Winzer Antoine Kaufmann durch die Reben streifen, im Keller ein eigenes Cuvée kreieren und allabendlich die kulinarischen Highlights aus der Duvivier-Küche geniessen: Das sind weitere Glanzlichter dieser Weinwochen.

Viel Zeit zum Ausspannen

Kurse und Degustationen finden immer zu Randzeiten statt. So bleibt viel Zeit zum Ausspannen auf dem idyllischen Château-Gelände oder

REISEN UND KURSE 2014

Praxisnaher Weinkurs mit Dirk Wasilewski

28. Juni – 5. Juli sowie 11. – 18. Oktober 2014

Wein- und Kulturreise mit Martin Schäppi

5. – 12. Juli sowie 18. – 25. Oktober 2014

Buchung dieser Reisen oder individuelle Ferientaufenthalte auf Château Duvivier unter: www.ferien-beim-winzer.com

Informationen über das gesamte Angebot an Weinkursen und Weinreisen unter: www.delinat.com/veranstaltungen



Nur ein Katzensprung von Château Duvivier entfernt: Im malerischen Städtchen Cotignac herrscht immer reger Betrieb. Foto: Yvonne Berardi

für Ausflüge in die nähere und weitere Umgebung. Das malerische Städtchen Cotignac, von den Einheimischen stolz als «Saint-Tropez du Haut Var» bezeichnet, liegt ganz in der Nähe. Auch die Schlucht Gorges du Verdon, ein spektakuläres Naturwunder, und das Bilderbuchdorf Moustiers Sainte-Marie, eine Hochburg der Fayence-Kunst, liegen in knapp einstündiger Fahrdistanz. Und selbst eine Fahrt ans Mittelmeer dauert kaum mehr als 60 Minuten.

Die Provence entdecken

Wer all diese Sehenswürdigkeiten und noch viel mehr auf einer geführten Reise durch die Provence erleben möchte, der kann als Alternative zu den Weinwochen eine der beiden Wein- und Kulturreisen mit Martin Schäppi buchen. «Château Duvivier ist für uns der Ausgangsort für spannende Entdeckungstouren durch die Provence», sagt der erfahrene Reiseleiter. Zu den Höhepunkten gehören die Truffelsuche mit Eric und seiner

Hündin La Belle, die Fahrt zum Grand Canyon du Verdon, ein Besuch im Fayence-Atelier Bondil in Moustiers; eine Visite bei Volker Paul Weindel, dem Winzer mit dem wilden Bart, auf der Domaine La Tour des Vidoux sowie die Erkundung der schroffen Felslandschaft Les Calanques bei Marseille per Boot. Wer zwischendurch mal lieber ausspannen will, kann einen individuellen Ruhetag auf Château Duvivier einlegen.

Ein spannender Rundgang durch die Reben und den Keller von Winzer Antoine Kaufmann gehört auf diesen Wein- und Kulturreisen genauso dazu wie die beliebten Abendessen im schmucken Château-Restaurant oder draussen auf der lauschigen Gartenterrasse. Chefkoch Uwe Fahs setzt auf regionale, mediterrane Küche, in der die Kräuter der Provence eine wichtige Rolle spielen. Und Gastgeberin Sylvia Fahs liest ihren Gästen fast alle Wünsche von den Lippen ab.

Hans Wüst

Martins Reisetipp

Auf nach Österreich!

Nirgendwo ist der Anteil an biologischem Weinbau höher als in Österreich. Auf unserer Reise begegnen wir engagierten Delinat-Winzern in ihrer vertrauten, landschaftlich reizvollen Umgebung.

Die Familie Harm kultiviert ihre Reben nahe der Stadt Krems in der Wachau. Die sonnenverwöhnten Rebhänge thronen majestätisch über der friedlich dahinfließenden Donau. Wir peilen diese per Schiff an, schlendern mit Andreas Harm durch die Reben und lassen uns am Abend im familiären Heurigen kulinarisch verwöhnen.

Der Besuch auf dem bekannten Weingut Sepp Moser im Kremstal steht im Zeichen von Käse und Wein. «Guerilla-Käser» Robert Paget verblüfft mit Büffel- und Ziegenkäsespezialitäten aus Milch von eigenen Tieren. Und Winzer Niki Moser lässt seine Weine dazu zur Höchstform auflaufen.

Der Neusiedlersee liegt in einer einzigartigen Naturlandschaft mit Lacken (salzhaltige Teiche). Auf dem Weingut Meinklang von Angela und Werner Michlits lassen wir uns in die Geheimnisse des biodynamischen Weinbaus einführen.

Das attraktive, fünftägige Reiseprogramm ist mit vielen weiteren kulturellen und kulinarischen Höhepunkten sowie herzlichen Begegnungen gespickt. Für Raschentschlossene haben wir für die Reise vom 24. bis 28. August 2014 noch ein paar Plätze frei.



Detailliertes Reiseprogramm und Anmeldung unter:

www.delinat.com/weinreise.

Auskünfte per Mail

weinreise@delinat.com oder Telefon direkt bei mir: +41 79 346 71 25

Die neuen Olivenöle sind da

Schwierige klimatische Verhältnisse haben 2013 den Olivenbauern in Italien, Spanien und Griechenland erschwerte Bedingungen beschert. Geerntet werden konnte deutlich später als in normalen Jahren. Doch mit der Qualität sind die Delinat-Ölproduzenten zufrieden.



Flüssiges Gold: Gutes Olivenöl zeichnet sich durch Frische, Fruchtigkeit und eine leichte Bitternote aus.



Weinbau und Olivenkulturen gehören im Mittelmeerraum seit Jahrhunderten zusammen. Auf vielen Familienweingütern bilden Olivenhaine eine perfekte Sekundärkultur zu den Reben. Sie verhindern zusammen mit andern Bäumen und Sträuchern Monokulturen und sind wichtige Strukturelemente für eine lebendige, artenreiche Landschaft. Aus diesem Grund werden die Premium-Ölivenöle im kleinen Delinat-Sortiment vorwiegend von Winzern bezogen, die schon durch qualitativ hochwertige



Oliven passen perfekt zum Weinbau. Die Bäume lockern die Rebberge auf und bringen dem Winzer einen willkommenen Zusatzerwerb.

Die frisch geernteten Oliven werden mit Netzen aufgefangen.

Weine überzeugen. Wenn die Trauben im September oder Anfang Oktober geerntet sind, kehrt im Rebberg Ruhe ein, und die Winzer haben Zeit, sich der Olivenernte zu widmen. Diese spielt sich in der Regel zwischen Mitte Oktober und Mitte November ab. Im vergangenen Herbst fiel sie witterungsbedingt sowohl in Italien als auch in Spanien und Griechenland mit Verspätung aus.

Auf dem Weingut Salustri in der Toskana war ein kühler und nasser Frühling für die späte Ernte verantwortlich: «Statt etwa Mitte Oktober konnten wir erst im November ernten», sagt Marco Salustri. Insgesamt habe das etwas regenreichere Jahr 2013 aber für eine ausgewogenere und bessere Qualität gesorgt als das sehr trockene Jahr 2012. Zur guten Qualität hat auch beigetragen, dass man von der Olivenfliege, einem weit verbreiteten Schädling, verschont geblieben ist.

Glück gehabt

Besonders schlimm gewütet hat die Olivenfliege etwa in den Küstengebieten, so auch in Spanien. «Zum Glück ist die Rioja dank ihrer Lage davon verschont geblieben», berichtet Osoiti-Winzer Francisco Ruiz. Aber auch ihm hat der nasskalte Frühling eine um rund 20 Tage verspätete Olivenernte beschert. Für ihn selber ist es gerade noch einmal gutgegangen. Kaum hatte Francisco seine Oliven eingebracht, gab es einen Frosttag. All jene Olivenbauern, die noch nicht geerntet hatten, mussten empfindliche Qualitätseinbussen in Kauf nehmen.

Einzigartiges Jefira-Projekt

Das einzige Delinat-Olivenöl, das nicht direkt von einem Weingut kommt, ist jenes aus Griechenland. Es stammt vom ausgewanderten Schweizer Paar Christina und Nikolas Kunz. Sie haben vor vielen Jahren auf der Halbinsel Peloponnes das Jefira-Projekt gestartet. Ziel sind Produktion und Vertrieb von hochwertigen, naturbelassenen Premium-Olivenölen. Die beiden naturverbundenen Schweizer haben hier viele Olivenbauern von ökologischem Denken und Handeln überzeugt und bezahlen ihnen für die Oliven faire Preise. Auch Christina und Nikolas Kunz mussten im vergangenen Herbst länger als üblich warten, bis sie alle ihre Oliven im Trockenen hatten. Sturm und Regen zum ordentlichen Erntezeitpunkt haben dafür gesorgt, dass die meisten Produzenten mit der Ernte zuwarten mussten, bis Boden und Bäume wieder trocken waren.

David Rodríguez

Die neuen Olivenöle sowie verschiedene Essige sind erhältlich unter www.delinat.com/olivenoel

WETTBEWERB

5x

**DegustierService
exklusiver Rotwein
zu gewinnen**

DELINAT
DegustierService®

Beantworten Sie folgende Frage:

Welche Folgen des Klimawandels machen den Winzern am meisten zu schaffen?

- a) Wärmere Temperaturen
- b) Wahl der richtigen Arbeitskleidung
- c) Wetterextreme

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

im Wert von ca. CHF 200.- / € 150.-.

Die Antwort muss bis am 1. Juli 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 33

Wie heisst das Vater/Sohn-Gespann auf dem Weingut Salustri? **Richtige Antwort:** Leonardo und Marco.

Die Gewinner sind zu finden auf www.delinat.com/weinlese unter «Ergebnis der letzten Umfrage»

BONAROSSA

Von der schönen Seite Siziliens.

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

Der Bonarossa passt besonders gut zu Pasta mit Gemüse und typisch sizilianischen Spezialitäten wie Caponata oder Arancini. Info: www.delinat.com/3389.11



DELINAT

Wein aus gesunder Natur