

«Meinklang – ein pannonischer Höhenflug» Im ungarisch-österreichischen Grenzgebiet betreibt die Grossfamilie Michlits eine zukunftsweisende, biodynamische Mischwirtschaft – Spitzenweine eingeschlossen.

WeinLese

04

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 4, Dezember 2006 | 1. Jahrgang



Delinat Kundenservice | Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn | Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, AT-6961 Wolfurt, Steiermark
www.delinat.com

Zweigelt –
der Burgenländer Charakterwein
mit südlichem Charme

Il Fiore
Sicilia IGT 2004

Ein fruchtiger Rotwein aus der Nero-d'Avola-Traube, der begehrtesten Sorte Siziliens. Nicht zu schwer, ideal zu Pasta an Tomatensauce oder Risotto.
Traubensorte: Nero d'Avola

Artikel-Nr. 2809.04
CHF 9.90 / € 5,90 (11 € 7,87)



La Creu del Pago No 1
Penedès DO 2003

Der neue Wein von Vicenç Cartró, die Spitzencuvée No 1. Die Trauben reifen inmitten von Mandel-, Pfirsich-, Kirschen- und Olivenbäumen – paradiesisch. Moderner Zuschnitt, aber dennoch erdverbunden. Eine Cuvée mit vornehmer Eleganz.
Traubensorten: 60% Tempranillo mit etwas Merlot, Petit Syrah und Cabernet Sauvignon.

Artikel-Nr. 1681.03
CHF 23.- / € 14,40 (11 € 19,20)

Château Fonroque
Saint-Emilion Grand Cru Classé AC 2004

Saint-Emilion besitzt als einzige Weinregion in Frankreich eine Klassifizierung, die alle 10 Jahre überprüft wird. Die Weine jedes Weingutes werden degustiert und bewertet. Château Fonroque ist das einzige biologisch zertifizierte Weingut mit der Bewertung «Grand Cru Classé». – Eine Entdeckung!
Traubensorten: 88% Merlot, 12% Cabernet Franc

Artikel-Nr. 2307.04
CHF 45.- / € 29,- (11 € 38,67)

Aljibón Blanco Airén
La Mancha DO 2005

Der rote Aljibón gewann die Herzen der Delinat-Kunden im Nu. Nun folgt der weisse Aljibón. Er überzeugt mit viel Frucht und feiner Holznote – und einem unschlagbaren Preis!
Traubensorte: Airén

Artikel-Nr. 5891.05
CHF 8.80 / € 5,20 (11 € 6,93)

«Bio...» allein macht nicht gesünder aber Bioprodukte sind wichtig für eine nachhaltige und gesunde Ernährung	Seite 3
9. Ecowinner-Verkostung: überdurchschnittlich hohes Qualitätsniveau	Seite 3
Bio-Bienenhonig Was ist «bio...» am Bienenhonig?	Seite 4
Klimaschutz im Öko-Landbau: geringe Emissionen, grosse Speicherwirkung	Seite 5
Meinklang – ein pannonischer Höhenflug Die Winzer im Burgenland haben in den letzten Jahren immer wieder neue Weine hervorgezaubert...	Seite 6
Highlife in der Puszta Mit dem Weinbau als Lokomotive hat sich die Region Burgenland mächtig entwickelt.	Seite 14
Gekochter Tafelspitz Semmelkren und Erdäpfelschmarren	Seite 16
Der Boden im Rebberg Was braucht es, damit Pflanzen wachsen?	Seite 17
Wein&Käse Welcher Käse passt zum Zweigelt?	Seite 19
Gute Produkte haben eine Geschichte Delinat-Kunde Tom Porro, ein Mann, der keine halben Sachen mag...	Seite 20
Il gusto italiano Master of Wine Jürgen von der Mark auf der Suche nach dem «gusto italiano».	Seite 21
Felsen in der Brandung Il Conventino und Buondonno perfektionieren die Qualitäten des Sangiovese.	Seite 22
Lebendiger Wein Weinkultur bedeutet, dass der Mensch der Natur Spielraum gibt...	Seite 27

«Bio...» allein macht nicht gesünder ...

... aber Bioprodukte sind wichtig für eine nachhaltige und gesunde Ernährung. Im FiBL-Dossier «Qualität und Sicherheit von Bioprodukten» des Forschungsinstitutes für biologischen Landbau in Frick (CH) sind die Ergebnisse der Studien zusammengefasst.

pek/FiBL. «Keine Pestizidrückstände, besserer Geschmack, besser für die Gesundheit und Umwelt», dies sind die häufigsten Erwartungen von Konsumentinnen und Konsumenten an biologisch erzeugte Lebensmittel. Statt chemisch-synthetischer Spritzmittel und rasch wirksamer Mineraldünger verwenden Biobauern natürliche Pflanzenschutzmittel und organische Dünger. Aufgrund der Unterschiede im Anbau und in der Verarbeitung ist eine andere Qualität im Vergleich zur konventionellen Produktion zu erwarten.

In zahlreichen Studien wurden die Auswirkungen biologischer Bewirtschaftung auf die Produktqualität untersucht und mit konventionell angebauten Produkten verglichen. Die Ergebnisse von einzelnen Qualitätsuntersuchungen lassen sich jedoch nur bedingt verallgemeinern. Denn die Qualität von Lebensmitteln wird nicht nur durch das Anbausystem, sondern auch durch Sortenwahl, Standort, Klima und Nachernte-Bedingungen beeinflusst. Die FiBL-Studien kommen zum Schluss, dass sich die wertgebenden Inhaltsstoffe bei biologischen Produkten durch höhere Gehalte an sekundären Pflanzenstoffe und Vitamin C auszeichnen. Bei Milch und Fleisch ist die Zusammensetzung der Fettsäuren häufig ernährungsphysiologisch günstiger. Bei den wertmindernden Inhaltsstoffen Nitrat und Pestizidrückstände sind Bioprodukte klar im Vorteil. Tendenziell höhere Genusswerte



wurden für biologisch erzeugtes Gemüse und Obst festgestellt. Viele Bioprodukte zeigen zudem bessere Lager-eigenschaften. Die biologische Bewirtschaftung wirkt sich auf verschiedene Umweltbereiche günstiger aus. Dies gilt für Biodiversität und Landschaft, Boden, Wasser, Klima und Luft sowie für den Energieverbrauch. Kurz: «Bio...» ist günstiger für Mensch, Tier und Umwelt.

Information:
www.fibl.org oder
www.shop.fibl.org
Bestellnummer: 1405

9. Ecowinner-Verkostung: überdurchschnittlich hohes Qualitätsniveau

pek/ECOVIN. Bei der diesjährigen 9. Ecowinner-Verkostung präsentierten sich 247 Weine aus acht deutschen Weinregionen in Bestform. An mehr als ein Viertel vergaben die 25 Juroren unter der Leitung von Andreas Schwalb (Dienstleistungszentrum ländlicher Raum) sogar über 18 von 20 Punkten. «Das ist ein tolles Ergebnis!», freut sich Andrea Schürgers, Geschäftsführerin von Ecowin. Dennoch ist das Resultat für sie nicht wirklich eine Überraschung, viel eher ein weiterer Beweis für die qualitäts- und zukunftsichernde Arbeitsweise ihrer Mitglieder. Unterteilt in 6 Hauptgruppen, probierten die Juroren blind insgesamt 159 Weissweine, 67 Rotweine, 11 Rosés, 12 Schaumweine und 8 Perlweine.

Gleich 2 Weine aus dem Delinat-Sortiment belegten in ihrer Kategorie den 1. Platz, ein weiterer Wein den 3. Platz:



1. Platz
Pflüger Riesling Kabinett trocken (1. Platz)
Qualitätswein b. A. Pfalz, 2005
Artikel-Nr. 5714.05
CHF 12.80 / € 7,90 (11 € 10,53)



1. Platz
Hirschhof Sauvignon Blanc trocken
Qualitätswein b. A. Rheinhessen 2005
Artikel-Nr. 7568.05
CHF 15.50 / € 9,50 (11 € 12,67)



3. Platz
Hirschhof Secco, Rheinhessen, Perlwein
50% Rivaner, 30% Riesling, 20% Bacchus
Artikel-Nr. 6205.06
CHF 14.50 / € 8,90 (11 € 11,87)

Bio- Bienenhonig

Von Karl Schefer

Auch für Bienenhonig gibt es Bio-Richtlinien und Zertifikate. Das mag verwundern, doch es ist mehr dran, als man zunächst vermuten würde. Bio-Imker unterliegen strengen Kontrollen und Bio-Honig erfüllt höchste Qualitätsansprüche.

Wie passt Bienenhonig in das Sortiment einer Weinfirma? Diese Frage werden sich zumindest unsere Leser in Deutschland und Österreich stellen, denn in der Schweiz gehörte Honig von Geburt an zu Delinat; und die war 1980. Im Unterschied zum Wein aber hat sich das Delinat-Honigsortiment nicht stark entwickelt: Noch immer sind seriöse Bio-Imker rar, ihre Erträge knapp. Immer wieder gab es Rückschläge, zum Beispiel die Varroatose, eine vor wenigen Jahrzehnten nach Europa eingeschleppte Bienenseuche, der mit natürlichen Mitteln nur schwer zu begegnen ist. Oder die in den letzten Jahren zunehmenden Trockenperioden, welche die sonst üppigen Weidegründe verdorren und die Bienen hungern lassen. Doch einige Imker halten durch und produzieren auch unter schwierigen Bedingungen ausgezeichneten Bio-Honig und erfüllen damit die strengen Delinat-Anforderungen.

Was ist «bio...» am Bienenhonig?

Eine grundlegende Anforderung betrifft die Ernährung der Bienen: Im Gegensatz zur traditionellen Imkerei darf dem Bienenvolk nicht der gesamte Honig entnommen und die Überwinterung mit Zucker bestritten werden. Es muss dem Bienenvolk stets genügend eigener Honig im Stock bleiben,



sodass es im Normalfall den Winter ohne Zusatzfütterung übersteht. Nur in überdurchschnittlich strengen Wintern ist eine lebensrettende Zusatzfütterung erlaubt. Die Anforderung kann natürlich nur in südlichen Regionen mit kurzen, milden Wintern erfüllt werden. Der Sinn dieser vielleicht drastisch klingenden Massnahme liegt an der Basis des Bio-Gedankens, der fordert: Pflanzen und Tiere sollen möglichst gesund erhalten werden, sodass sie ohne fremdes Zutun gedeihen. Und was könnte für Bienen gesünder sein als ihr eigener Honig?



Es ist wichtig, dass die Bienenstände in möglichst intakter Natur stehen, um Schadstoffe im Honig zu vermeiden.

Die zweite Anforderung betrifft die Therapie bei Seuchen und Krankheiten. Da sind chemisch-synthetische Mittel verboten, was z.B. bei der Varroatose eine echte Herausforderung bedeutet. Die für die Bienen tödlichen Milben werden mit Ameisensäure und ätherischen Ölen in Schach gehalten. Dies erfordert nicht nur Geschick, sondern auch viel Handarbeit und Durchhaltevermögen der Imker. Wie einfach wäre es, wie in der traditionellen Imkerei ein chemisches Akarizid zu sprühen? Doch ein echter Bio-Imker würde lieber auf die Imkerei verzichten, als solche Gifte einzusetzen, die im schlimmsten Fall sogar im Honig landen können.



Ähnliche Prinzipien gelten für Antibiotika und andere Therapien, die bei Bienenkrankheiten schnell zur Hand sind: In der Bio-Imkerei sind diese tabu. Stattdessen werden alternative Heilmethoden wie Iso-, Aroma- und Phytotherapie eingesetzt.

Die Honig-Qualität entspricht der Herkunft des Honigs

Ein wichtiges Kriterium betrifft die Wahl der Bienenweide. Bio-Imker transportieren ihre Völker für die Hauptsammelperiode in

abgeschiedene Regionen, wo möglichst wenig Umweltgifte die Bienenerträge belasten. Verboten sind Standorte nahe Intensivkulturen, wo chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel zum Einsatz kommen. Die typischen Sommerquartiere für die Bio-Imkerei sind daher hoch gelegene Wälder, Naturreservate und Weiden.

Und was die Gesundheit betrifft...

Über die Wirkung von Biohoney auf die menschliche Gesundheit wurde viel geforscht und berichtet und für einmal ist sich die Wissenschaft einig: Biohoney ist gesund. Das wussten die alten Ägypter und die Griechen schon lange vor unserer Zeitrechnung. Doch heute muss diese Binsenwahrheit um ein wichtiges Kriterium ergänzt werden: Die Qualität von Biohoney widerspiegelt den Zustand der Herkunftsregion und der Bienenhaltung. Und in dieser Beziehung schneidet biologischer Honig naturgemäss hervorragend ab.

Bienenhoney und Genuss

Und so schliesst sich der Kreis: Was haben Wein und Biohoney gemeinsam? Genau. Beide sind nicht nur gesund, wenn sie moderat konsumiert werden, sondern sie schmecken auch ausgezeichnet. Hier kommt Delinat's Stärke zum Tragen: Intensive Beratung der Hersteller, sorgfältige Auswahl, Analyse und (Bio-)Kontrolle der Produkte garantieren höchste inhaltliche Qualität und die Gesundheit der Produkte. Und die peniblen Blinddegustationen, die jedes Produkt bestehen muss, gewähren den Spass-Faktor – die Gaumenfreude. Damit sich das Delinat-Credo erfüllt: Genuss ohne Reue.

Die Honigsorten der Ernte 2006 sind ab Anfang Dezember lieferbar. Informationen erhalten Sie auf der Delinat-Homepage www.delinat.com oder bei unserem Kundenservice:

Schweiz
Telefon 071 227 63 00
Deutschland
Telefon 01805 335 462
(€ 0,12/Min.)
Österreich
Telefon 0820 420 431

Klimaschutz im Öko-Landbau:

geringe Emissionen, grosse Speicherwirkung

Kohlendioxid (CO₂) und andere Treibhausgase gelten als Hauptverursacher für den Klimawandel. Rund 15 Prozent der weltweiten CO₂-Emissionen werden durch die Landwirtschaft verursacht. Klimaschonender ist der Öko-Landbau. Sein klimawirksamer CO₂-Ausstoss ist um 40 bis 60 Prozent pro Hektar niedriger als in der konventionellen Landwirtschaft. Gründe liegen in den ökologischen Anbau- und Wirtschaftsmethoden.

Da Bio-Bauern keine mineralischen Stickstoffdünger und chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel verwenden, deren Produktion mit einem höheren Energieaufwand verbunden ist, ist die Energieeffizienz des Öko-Landbaus entsprechend hoch. Der Verzicht auf leicht lösliche Stickstoffdünger wirkt sich direkt auf den Klimaschutz aus, da durch diese Düngemittel Spurengase wie Distickstoffoxid, Ammoniak und Methan emittiert werden. Zudem speichern ökologisch bewirtschaftete Flächen besser CO₂. Ihr Humusgehalt ist durch eine wechselnde Fruchtfolge und den Anbau von Mischkulturen besonders hoch. Je mehr Humus im Boden ist, desto besser kann CO₂ gespeichert werden.

Auch in der Öko-Viehhaltung besteht ein hohes Klimaschutzpotenzial. Die im Öko-Landbau übliche Aufstallungsform mit Einstreu und Festmist verursacht deutlich geringere Methan-Emissionen, die durch Ausgasungen aus tierischen Exkrementen entstehen, als eine strohlose oder stroharme Aufstallung mit Gülleproduktion.

(pek / Bio-Siegel Report 2/2006)

Meinklang – ein pannonischer Höhenflug

Von Thomas Vaterlaus

Die Winzer im Burgenland haben in den letzten Jahren immer wieder neue Weine hervorgezaubert. Besonders beeindruckend ist das Projekt «Meinklang». Auf 1100 Hektaren im ungarisch-österreichischen Grenzgebiet betreibt die Grossfamilie Michlits eine zukunftsweisende, biodynamische Mischwirtschaft – Spitzenweine mit eingeschlossen.

«Erste Klasse nach Pamhagen? Gibt's ned», sagt der Schalterbeamte im Wiener Südbahnhof und verzieht die Mundwinkel zu einem breiten Grinsen. Zwei Stunden später rattert die etwas angerostete Zugkomposition am östlichen Ufer des Neusiedler Sees entlang, den man aber wie immer nicht sieht, weil hier alles so endlos flach ist. Ein langschnabeliger Purpurreiher segelt Richtung Schilf, um sich im seichten Wasser eine Portion Fisch fürs Abendessen zu besorgen. Hätte ich ein geschultes Auge für Flora und Fauna, ein Auge für all das, was sich in den Steppen, Salzlacken und Mooren um mich herum so tut, würde ich Säbelschnäbler, sibirische Schwertlinien und in der Ferne auch Wasserbüffel erkennen. Und ich würde schwören, dass der Steppenstaat Kasachstan gleich östlich von Wien beginnt, oder wenigstens beinahe.

Doch auch der Unkundige entwickelt im burgenländischen Seewinkel eurasische Gefühle. Wenn der Blick über die beginnende pannonische Tiefebene wandert, die sich von hier aus durchs ganze südliche Ungarn und von dort bis zu den rumänischen Karpaten zieht, fragt man sich, ob dieses weite Land nun eintönig-melancholisch oder aber weitläufig-offen auf das menschliche

Gemüt wirkt. Doch bevor diese Frage endgültig beantwortet ist, verkündet der Zuglautsprecher: «Pamhagen, Endstation, alles aussteigen!» Noch vor 17 Jahren lag das 1700-Seelendorf Pamhagen am äussersten Rand der westlichen Zivilisation. Denn 450 Meter vom Bahnhof Pamhagen entfernt liegt die ungarische Grenze. Und diese Grenze war damals der «Eiserne Vorhang» mit Stacheldraht und hohen Wachtürmen, besetzt mit sowjetischen Soldaten, die nötigenfalls mit Gewalt dafür sorgten, dass sich niemand einfach so aus dem real existierenden Sozialismus davonschlich. Heute ist das alles Geschichte. Der Stacheldraht und die Wachtürme sind längst verschwunden, Österreich und Ungarn gehören beide zur EU, die Grenze ist offen und Pamhagen liegt nun wieder dort, wo es irgendwann schon mal war: in der Mitte Europas.

Der Nabel der Welt

Die zweijährige Helena sitzt in ihrem Schaukelkorb und schwingt im karg möblierten Wohnzimmer über den Eichenplanckenboden mit dem darin eingelassenen Glasschlitz, durch den der Blick direkt auf die Barriques im Keller fällt. Bald wird die Winzertochter ihre Mutter Angela fragen,



wofür die bauchigen Holzdinge da unten denn eigentlich gut sind. «Das sind Spielklötze für Erwachsene», könnte sie beispielsweise zur Antwort geben. Doch Mama wird bestimmt eine viel bessere Antwort einfallen. Schliesslich ist sie nicht nur Mutter, sondern auch Önologin und prägt mit ihren sensorischen Fähigkeiten den Stil der Meinklang-Weine mit. Die 29-jährige Angela Richnow ist im deutschen Goslar bei Hannover aufgewachsen. Ihr Vater ist dort nicht nur Professor für Latein und Griechisch, sondern auch ein passionierter Riesling-Liebhaber. Und so was kann gravierende Folgen haben. Die Tochter nämlich, schon früh mit dem Virus des verfeinerten Weingenussses infiziert, studierte Weinbau in Geisenheim und lernte dabei den österreichischen Winzersohn Werner Michlits kennen. Und weil Liebe sprichwörtlich



bergen. Und in der «Mole West» in Neusiedl, dessen Holzterrassen auf verschiedenen Ebenen in den See hinausreichen, umlullen weiche Technobeats die Schickeria aus Wien, wenn sie mit ihren schwarzen BMWs anbraust, um den Sonnenuntergang am Steppensee zu feiern. Kurz gesagt: Angela Richnow, nun Angelas Michlits, stiess vom bedächtigen Hannover direkt zum Nabel der Weinwelt vor.

Der Blick über den Zaun

Die Familie Michlits hat die Staatsgrenze zu Ungarn, an der sie wohnt, immer auch als Aufforderung verstanden, darüber hinweg zu schauen. Bis zum ungarischen Volksaufstand von 1956 hat die Familie eigene Felder jenseits der Grenze bewirtschaftet. Dann wurde in Pamhagen die einzige Brücke über den sogenannten Einserkanal (der die Grenze bildet) gesprengt, die Grenze dicht gemacht und das Land enteignet. Es folgte der Kalte Krieg und damit in Pamhagen eine 33 Jahre dauernde, bleierne Zeit. Nachdem am 27. Juni 1989 die beiden Ausenminister Gyula Horn (Ungarn) und Alois Mock (Österreich) den Eisernen Vorhang mit einer Drahtschere symbolisch aufgeschnitten hatten, erhielt die Familie Michlits zwei Hektar Land in Ungarn zu-



überall hinführen kann, folgte sie ihm in dessen Heimat inmitten der burgenländischen Pampa. «Pamhagen einfach», das hätte noch vor 20 Jahren nicht viel verheissungsvoller geklungen als «Sibirien einfach». Doch der Weinbau hat dem Burgenland im Allgemeinen und dem Neusiedler See im Speziellen einen Aufbruch beschert,

wie er einzigartig ist in Europa. Nicht umsonst nennt man diesen Landstrich das «österreichische Napa Valley». Der berühmte Süssweinguru Alois Kracher wohnt gleich um die Ecke. Im Feinschmeckertempel «Taubenkobel» grüssen sich abends schon mal Japaner und Spanier auf Englisch. Neue Kellereien thronen wie UFOs in den Reb-

Landwirtschaft ohne Grenzen:
Anneliese und Werner Michlits haben ihren Hof um grosse Flächen im angrenzenden Ungarn erweitert.

Der Wein, die Äpfel, das Getreide und das Angus-Rindfleisch, das die Familie produziert, haben etwas Entscheidendes gemeinsam: Alles wird kontrolliert biodynamisch hergestellt.



Der neue Weinkeller ist kompromisslos auf Qualität ausgerichtet: In Gärständen aus Eichenholz und Barriques reifen auch heimische Sorten wie der Zweigelt.

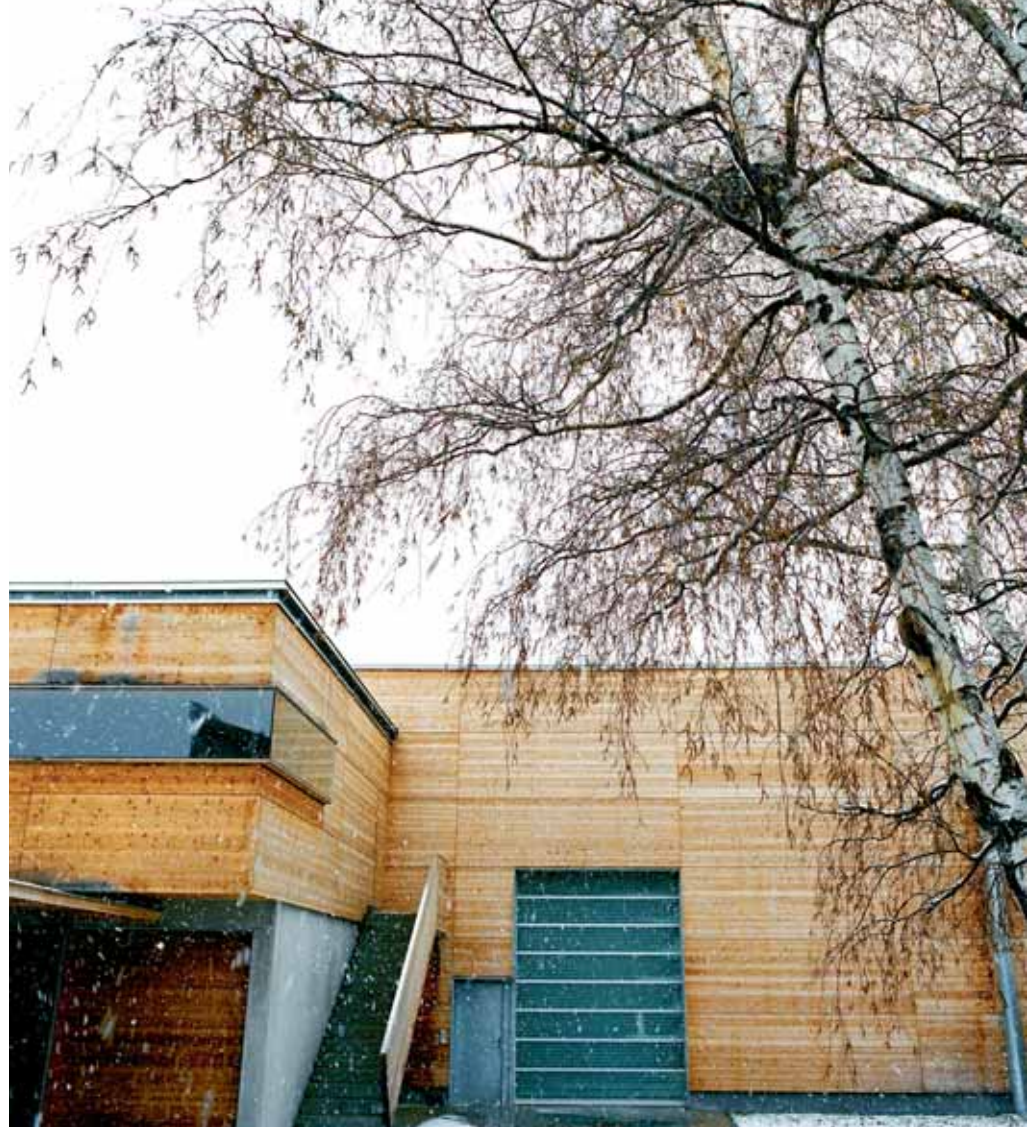
rück. Aber das war nur der Anfang. Durch die neu entstandenen Kontakte über die Grenze hinweg entwickelten Anneliese und Werner Michlits sen. ein viel grösseres Projekt. 1991 übernahmen sie von einer ehemaligen Kolchose rund 1000 Hektar Land, welches direkt an der Grenze zu Österreich liegt. Und während sich im Burgenland die Landwirtschaftsbetriebe wenn immer möglich zur Spezialisierung für den lukrativen Weinbau entschieden, nutzte die Familie Michlits ihre neu gewonnen Ressourcen, um eine zukunftsfähige Form der traditionellen Mischwirtschaft zu entwickeln.

Auf ihren österreichischen Flächen dominiert heute mit 52 Hektar der Weinbau. In Ungarn setzt die Familie dagegen auf Getreideanbau und Viehzucht. Die Herde mit den Angus-Rindern soll in den nächsten Jahren

auf 270 Muttertiere wachsen. Auch eine rund 30 Hektar umfassende Apfelanlage steht im Ertrag. Man kann sich vorstellen, dass so ein grenzübergreifendes Landwirtschaftsprojekt allein schon wegen der administrativen Abläufe eine gewaltige Herausforderung darstellt. Doch die Michlits legten von sich aus die Messlatte noch ein gewaltiges Stück höher. Anneliese Michlits befasst sich schon seit Ende der 80er-Jahre mit der Thematik des biologischen Anbaus. Ein Beweggrund war die Diskussion um genveränderte Getreidesorten. Anfang der 90er-Jahre konnte sie ihren Mann davon überzeugen, den gesamten Betrieb umzustellen. Mit der Ernte 2005 wurden sämtliche 1100 Hektar des Gutes kontrolliert biodynamisch, das heisst nach der Lehre des Philosophen, Naturwissenschaftlers und Esoterikers Rudolf Steiner, bewirtschaftet.

Schwarze Kugeln im Keller

Wer einen Tag mit dem 27-jährigen Winzer und Önologen Werner Michlits verbringt, versteht danach die viel zitierte und doch immer wieder missverstandene Biodynamie besser. Man muss nur mit ihm zusammen in den Gewölbekeller hinuntersteigen, den sein Grossvater einst angelegt hatte. Hier, im ruhigsten und dunkelsten Winkel des Hauses, stehen jene Holzkisten, in denen die biodynamischen Präparate schlum-



Schlichte Formen, natürliche Materialien: Auch in der Architektur spiegelt sich die nachhaltige Philosophie des «Meinklang»-Projektes.

Schon die zweijährige Winzer-tochter Helena merkt, dass Arbeit und Leben im «Meinklang-Haus» nahtlos ineinander fließen. Etwa beim Schaukeln über den Barrique-Fässern.

mern. Sie lagern in Tongefäßen, sorgsam abgedeckt mit Schafswolle. Wir sehen das legendäre Hornmistpräparat (regt das Bodenleben an) – schwarze, weiche Kugeln, die sich richtig gut anfühlen, wenn sie in der Hand liegen und dazu erstaunlich gut riechen. Auch Kompostpräparate aus Schafgarbe, Baldrian, Kamille, Brennnessel, Löwenzahn oder Eichenrinde sind da. Die Brennnesseln hat Anneliese Michlits übrigens in Ungarn geschnitten und zum Erstaunen der Zollbeamten nach Österreich exportiert. Si-

cher, man kann stundelang über Steiners Lehre diskutieren. Vor allem über die Wirkung von zunehmendem und abnehmendem Mond auf den Organismus einer Pflanze und was daraus für Regeln für deren Pflege abgeleitet werden können. «Entscheidend ist für mich, dass wir durch die Biodynamie gelernt haben, die Reben besser zu verstehen, und wir so gezielt ihre Stoffwechselfunktionen verbessern konnten», sagt Werner Michlits. Bis anhin hat er Mittel wie das Hornmistpräparat in einer Arbeits-

gruppe mit anderen Bauern zusammen hergestellt. Nun wird er die Hörner jeweils hier auf dem Hof am 20. September mit Kuhmist füllen und für ein halbes Jahr, bis zum 20. März, vergraben. «Geeignete Kraftplätze dafür kenne ich hier viele», sagt Werner Michlits. Der junge Winzer glaubt an Kreisläufe, organische und astronomische. Dass seine Familie mit dem biologischen Anbau den richtigen Weg gegangen ist, beweist ein anderes, verwandtes Projekt im Seewinkel. Seit seiner Gründung im Jahr



Werden im ruhigsten Winkel des Kellers sorgsam aufbewahrt: die biodynamischen Präparate.



Das Hornkiesel- (links) und das Hornmistpräparat (rechts) fördern ein ideales Wachstum der Reben.

1993 hat der grenzüberschreitende Nationalpark Neusiedler See ständig an Bedeutung gewonnen. Heute umfasst er bereits 900 Quadratkilometer und grenzt vielerorts direkt an die Flächen der Familie Michlits an. Mit einer biologischen Bewirtschaftung im traditionellen Sinne versuchen die Verantwortlichen des Parkes, die Steppenlandschaft mit ihren Feuchtgebieten zu erhalten und wenn möglich verlorene Flächen wieder zu integrieren. Gibt es eine perfektere Ausgleichsfläche für einen Bio-betrieb?

Meinklang als Programm

Als die Michlits mit dem 2001er-Jahrgang erstmals selber Wein abfüllten und auf den Markt brachten, musste ein Name gefunden werden. Anstelle eines profanen «Weingut

Michlits» wählte die Familie schliesslich eine Wortschöpfung, die zu verschiedensten Assoziationen und Interpretationen einlädt: «Mein» steht für Individualität, «Klang» für Harmonie und «Einklang» für den Umgang mit der Natur. Und natürlich könnten unter dieser Marke problemlos auch andere Produkte vermarktet werden, die der 1100-Hektar-Betrieb vielleicht künftig einmal herstellen wird. Der modern-schlichte Auftritt der Marke Meinklang fand seine konsequente Fortsetzung im Betriebsneubau, den die Wiener Architektin Reinhilde Tschida, die Schwester von Anneliese Michlits, im Jahr 2003 realisiert hat. Sichtbeton und Holzpaneele prägen den Bau, ein Stil, der sich trotz seiner Modernität streng an der klassischen Gebäudestruktur der Region, dem burgenländischen Streckhof, orientiert. Es ist ein Bau, der wie andere in



Ganz oben: Eine möglichst vielfältige Begrünung ist die Basis eines sich selbst regelnden Ökosystems Rebberg.

Oben: Angela und Werner Michlits (mit Tochter Helena) erläutern Emil Hauser von Delinat (rechts) das qualitative Potenzial der alten Reben.

Zweigelt

Qualitätswein Burgenland 2004

Die Rebsorte Zweigelt gewinnt immer mehr Anhänger. Nicht erstaunlich, denn sie verleiht dem Wein die unverkennbaren Fruchtnoten. Achtet der Winzer auf geringe Erträge, verfügt der Wein über «Biss» und Körper. Die Michlits erzeugen den Prototypen eines gelungenen Zweigelt. Der Wein reifte sowohl im Stahltank als auch in grossen, alten Holzfässern: Aromen von Zwetschgen, Rumtopf, dunklen Beeren, Lakritze und etwas Rauch. Im Gaumen geradlinig, fleischig, mit viel Temperament. Der Charakterwein mit südlichem Charme.

Artikel-Nr. 2039.04

CHF 15.- / € 8,90 (11 € 11,87)



Blaufränkisch

Qualitätswein Burgenland 2004

Ein Klassiker wie aus dem Bilderbuch: Aromen von roten Beeren, Veilchen, Waldboden und Leder. Im Gaumen schöne Fülle, mit feinkörnigem Tannin. Ein perfekter Essensbegleiter.

Artikel-Nr. 2062.04

CHF 15.50 / € 9,30 (11 € 12,40)

Zwerest

Qualitätswein Burgenland 2003

Der rote Topwein des Hauses ist eine Assemblage aus Zweigelt (75 Prozent), Cabernet Sauvignon (20 Prozent), Merlot und Blauburgunder. In Barriques aus pannonischer Eiche gereift, zeigt der Wein verführerische Aromen von dunklen Beeren, gekonnt unterlegt mit frischen Würznoten. Im Gaumen dicht strukturiert und lang anhaltend. Lässt sich schon in der Jugend mit Genuss trinken, kann aber auch ein paar Jahre in der Flasche reifen.

Artikel-Nr. 2023.03

CHF 28.- / € 17,50 (11 € 23,33)

Grüner Veltliner

Qualitätswein Burgenland 2005

Österreichs weisse Traditionssorte liegt weltweit im Trend. Der Grüne Veltliner von Meinklang zeigt Aromen von Zitrusfrüchten und frischen Blüten. Im Gaumen wirkt der Wein sehr frisch, saftig und ausgewogen. Ein süffiger Tropfen von erstaunlicher Finesse.

Artikel-Nr. 5343.05

CHF 12.50 / € 7,50 (11 € 10,-)

Grauburgunder

Qualitätswein Burgenland 2005

Die Sorte bringt sowohl einfache Alltagsweine (pinot grigio) als auch gehaltvolle Gewächse hervor. Der Grauburgunder von Meinklang ist eindeutig der zweiten Kategorie zuzurechnen. Der Wein wurde in klassischer Manier in Barriques vergoren, reifte danach aber im Stahltank weiter. Komplexe Aromatik von reifen Früchten. Im Gaumen dicht gewoben. Ein gehaltvoller Wein mit schönem Schmelz.

Artikel-Nr. 5118.05

CHF 15.80 / € 9,90 (11 € 13,20)

Weissburgunder Eiswein

Prädikatswein Burgenland 2003

Die Dessertweine sind die grosse Spezialität der Winzer im Seewinkel. Dieser Weissburgunder Eiswein, für den die Trauben bei minus sieben Grad Celsius geerntet und sofort gepresst wurden (wobei die gefrorenen Wasserteile der Traube in der Presse blieben) ist der beste Beweis dafür. Es ist ein molliger, voll konzentrierter Wein mit Aromen von Marillen (Aprikosen), Ananas und etwas Karamel. Im Gaumen sehr konzentriert, mit schöner Balance zwischen Süsse und Säure.

Artikel-Nr. 8320.03, 37,5 cl,

CHF 24.- / € 15,- (11 € 40,-)

Topaz Apfelbrand

Die Apfelsorte Topaz eignet sich wegen ihrer Krankheitsresistenz sehr gut für den biologischen Anbau. Die Familie Michlits baut sie beidseits der Grenze auf rund 30 Hektar an. Im Brand erkennen wir das klare, unverfälschte Aroma von frischen, knackigen Äpfeln. Im Gaumen geprägt von warmem Charme und jugendlichem Temperament.

Artikel-Nr. 8014.06, 35 cl,

CHF 37.50 / € 24,50 (11 € 70,-)

Die Weine von Meinklang





Der «Meinklang-Rat» tagt. Ob Äpfel oder Zweigelt: Entscheidungen trifft die Grossfamilie stets gemeinsam am Tisch.

der Region auch, ein Maximum an betriebswirtschaftlicher Funktionalität bietet, gleichzeitig aber auch den rasant gewachsenen Stellenwert des Lifestyleproduktes Wein symbolisiert. Doch natürlich sind es vor allem die Weine, die dem «Meinklang» die gewünschte Resonanz verschaffen. Das

Burgenland hat sich in den letzten Jahren zu einer eigentlichen Wein-Zauberbox entwickelt mit einer Vielfalt an Stilformen, die es manchmal schon schwierig macht, die Identität dieser Weinregion auszumachen. Und nicht wenige jener Gewächse, die in den letzten Jahren beinahe Kultstatus erreicht haben, zeigen sich inzwischen so vollfruchtig und eichenholzwürzig, dass man zuweilen schon glauben könnte, die «neue Weinwelt» beginne tatsächlich am Neusiedler See.

Nicht pompös, dafür ehrlich

«Meinklang» dagegen beschert uns echte Crus aus dem Seewinkel. Es sind wohlthuend klassisch anmutende, ausgewogene Weine mit viel Schliff und doch eigenständigem Charakter. Sie wirken weder pompös noch

plakativ, dafür ehrlich. Die Basis dazu ist eine Weinbereitung, die sich von derjenigen des «mainstream» klar abhebt. So lässt Werner Michlits seine Weine ausschliesslich mit Naturhefen vergären. Er verzichtet auf eine Schwefelung der Maische. Und er lässt seine Topweine in pannonischer Eiche reifen. Bei den Weissen gefallen besonders der frisch und knackig wirkende Welschriesling, der ausgewogene, ja geradezu subtile grüne Veltliner und der vielschichtige Grauburgunder. Ein roter Klassiker wie aus dem Bilderbuch ist der temperamentvolle Zweigelt mit Aromen nach Pflaumen, Rumtopf und etwas Rauch. Der kernig-maskuline



Hannes Michlits gilt in der Familie als Künstler im Umgang mit technischem Gerät.

Lukas Michlits kümmert sich um ein paar Tausend Apfelbäume der Sorte Topaz.

Blaufränkisch ist ein perfekter Essensbegleiter. Der Spitzenwein Zwerest, eine Cuvée aus Zweigelt (75 Prozent), Cabernet Sauvignon (20 Prozent), Merlot und Blauburgunder, betört mit Beerenfrucht und Ei-



Was heisst ...

chenholzwürze, zeigt sich aber im Gaumen überaus elegant, dicht gewoben und bekömmlich. Eine eigentliche Sensation ist der 2003er-Weissburgunder Eiswein. Molige Süsse und eine reife, saftige Säure sorgen für Balance auf hohem Niveau. Während im Burgenland die Betriebe meistens klar entweder auf Rot- oder Weiss- oder Süssweine spezialisiert sind, beweist Meinklang, dass im Seewinkel auch das Konzept Vielfalt bestens gelingen kann.

Junge Füchse im Apfelgarten

Was in anderen Betrieben dieser Grössenordnung bei Meetings geregelt wird, erlebte sich bei der Grossfamilie Michlits ganz natürlich am Mittagstisch. Getrunken wird selbst angebaute «Bio-Apfel-Holunderbeere». Das Fleisch für das Gulasch stammt vom Reh, das Vater Werner gestern geschossen hat. Bei den ersten Bissen mag sich die Diskussion noch darum drehen, ob das Gulasch eine Spur zu «ungarisch», will heissen etwas zu scharf, oder «genau richtig» geraten ist. Dann kommen zu bestellende Ersatzteile für den Traktor, eine bevorstehende Betriebsprüfung, ein Weinversand nach Japan sowie ein womöglich neuer Absatzkanal für ihren Emmer-Reis (eine Art Urgetreide) zur Sprache. Und bei Kaffee und Hefestrudel mit Füllung aus Butter und Zimt erzählt Anneliese Michlits, dass sie in Reihe 146 der Apfelanlage einen Fuchsbau mit Jungtieren entdeckt hat. Jeder in der Familie Michlits hat zwar sein Spezialgebiet, aber dennoch arbeiten sie alle eng zusammen. Bei Mutter Anneliese laufen die Fäden des komplexen Unternehmens zusammen, Vater Werner führt die Landwirtschaft, Sohn Werner und seine Frau Angela kümmern sich um den Weinbau, der zweitälteste Sohn Hannes hilft seinem Vater als Spezialist im Umgang mit Traktoren und technischem Gerät. Und Lukas, der jüngste Sohn, der gegenwärtig noch sein Studium absolviert, will bald den Obstbau übernehmen. Soll noch einer sagen, dass die Grossfamilie und die landwirtschaftliche Mischkultur keine Zukunft haben. «Man muss nur daran arbeiten. Beides will immer wieder von neuem erfunden werden», sagt Anneliese Michlits. So wie alles im Leben.

... Alkohol

Unter Alkohol im Zusammenhang mit Wein versteht man in der Regel den Äthylalkohol, C₂H₅OH. Der Begriff scheint vom Spanischen «alcohol» und ursprünglich aus dem Arabischen al-kuhl zu stammen. Alkohol entsteht aus zuckerhaltigen Säften bei der alkoholischen Gärung. Dabei setzen Hefen Zucker in Alkohol und Kohlensäure um. Je nach Zuckergehalt entstehen unterschiedliche Alkoholmengen. Die Alkoholaufnahme wird durch Wärme, Zucker und auch Kohlendioxid beschleunigt. Daher steigt ein süsser, heisser Irish Coffee besonders rasch in den Kopf und beschwingt ein Glas Sekt rascher als ein trockener Rotwein mit ebenso viel Alkohol.

Lesen Sie dazu mehr unter www.delinat.com/alkohol.html

... biologischer Säureabbau

Während im deutschen Sprachgebrauch der biologische Säureabbau (BSA) sehr unklar bezeichnet wird, nennt ihn die französische Sprache richtigerweise «fermentation malolactique», also Apfel-Milchsäure-Gärung. Durch Milchsäurebakterien wandelt sich die stärkere, aggressivere Apfelsäure in schwächere, mildere Milchsäure um. Dabei wird Kohlendioxid (CO₂) frei.

Meistens wird bei den Rotweinen der biologische Säureabbau vollzogen. Im Gegensatz zu den Weissweinen weisen diese einen Gerbstoffgehalt auf, der sich mit dem Gehalt an Apfelsäure nur sehr schlecht verträgt. Bei den Weissweinen wird der biologische Säureabbau meistens verhindert, um die Frische des Weines zu erhalten.

Lesen Sie dazu mehr unter www.delinat.com/saeureabbau.html

... Mehltau

Der Echte Mehltau wurde aus Nordamerika nach England eingeschleppt und dort 1845 erstmals in einem Gewächshaus entdeckt. Der Falsche Mehltau, ein nicht weniger schädlicher Pilz aus Nordamerika, trat erstmals in Südfrankreich auf. Mit dem Pilzbefall erkrankten die Blätter und Blüten, die Traubenbeeren platzen und stinken, vertrocknen und verfaulen. Konventionell wird der Mehltau mit chemisch-synthetischen Fungiziden behandelt. Im biologischen Rebbau sind diese verboten. Hier werden kleine Mengen Kupferlösung versprüht oder auch Tonerdepräparate und Pflanzenauszüge.

Lesen Sie dazu mehr unter www.delinat.com/mehltau.html

... keltern


Das Wort keltern stammt vom Lateinischen calcare, das heisst, «mit den Füssen treten». Ein Kelter bezeichnet sowohl die Presse wie auch den Raum, in dem sie steht. Unter «Keltern von Wein» wird aber auch die Weinherstellung im Allgemeinen verstanden. So u.a. das Entrappen (Abbeeren), Einmaischen (Mahlen oder Zerquetschen der Traubenbeeren) und schliesslich das Pressen der Maische.

Lesen Sie mehr dazu unter www.delinat.com/keltern.html

Vertiefen Sie Ihr Weinwissen

Die erklärten Fachausdrücke sind hier nur kurz umschrieben. Mehr dazu erfahren Sie auf der Delinat-Homepage unter

www.delinat.com/«Stichwort-siehe-oben».html



Das Burgenland galt lange Zeit als Österreichs Hinterhof. Mit dem Weinbau als Lokomotive hat sich die Region mächtig entwickelt. Bevorzugtes Reiseziel sind die Dörfer rund um den Neusiedler See.

Highlife in der Puszta

Einzigartige Steppenlandschaft:
Am Rande der Salzlacken spazieren
seltene Vögel, Graurinder und
Wasserbüffel.

Sogar am See selber ist das Ost-West-Gefälle unübersehbar. In der malerischen Altstadt von Rust, am westlichen Seeufer, künden die Bürgerhäuser mit ihren herausgeputzten Barock- und Renaissancefassaden von frühem Wohlstand. Im Seehof residiert die Weinakademie, die es mit ihrem umtriebigen Leiter Josef Schuller, Österreichs einzigem Master of Wine, geschafft hat, im lukrativen Geschäft der Weinschulung die Führungsrolle im gesamten deutschsprachigen Raum einzunehmen. Und mit dem Ehepaar Tina und Michael Mooslechner verfügt Rust über ein kulinarisches Powerduo, das mit dem Rusterhof und dem Bürgerhaus gleich zwei Bilderbuch-Gasthöfe führt. Beide befinden sich in historischen Liegenschaften, die aufwendig und geschmackvoll renoviert wurden und über individuell eingerichtete Suiten verfügen. Wenn auch die Küche nicht

unbedingt ums Regionale kreist, finden sich auf der Karte doch Klassiker wie «Grammelknöderl auf Rieslingkraut». Der «Rusterhof» war übrigens einer der Hauptdrehorte der ORF-Serie «Der Winzerkönig». Um Österreichs Vorzeigepaar der Spitzengastronomie zu erleben, muss man nur gerade ins Nachbarsdorf Schützen am Gebirge fahren, wobei der Ausdruck Gebirge reichlich übertrieben anmutet. Der «Taubenkobel» von Eveline und Walter Eselböck ist ein eigentliches Gesamtkunstwerk, allein schon weil das edel gestylte Ambiente den rustikalen Ursprung dieses Landgasthofes nicht überdeckt. Im Entrée kann der Gast per Flachbildschirm verfolgen, was die zehnköpfige Küchencrew gerade so anstellt und durch die warme Atmosphäre der Gaststube fluten Klangwolken des Wiener Trip-Hop-Duos Kruder & Dorfmeister.

Am östlichen Ufer des Neusiedler Sees dagegen, dort wo die grosse melancholische Weite beginnt, ist die Welle des zeitgenössischen Lifestyles noch nicht im gleichen Masse angekommen. Die schmucklosen Dörfer mit ihren schlichten, uniform anmutenden Häusern verlieren sich in der Ebene. Immerhin: Die Zahl der Fahrradtouristen steigt. Kein Wunder: Die Landschaft ist von spektakulärer Schönheit und Steigungen gibt es keine, höchstens mal giftigen Gegenwind. Früh morgens machen sich als Erste die Hobbyornithologen auf den Weg; gut eingepackt in Goretexjacken und Gummistiefel verlassen sie ihre Hotels und Pensionen. Sie sind vielleicht auf dem Weg zum Oberen Stinkersee, eine der grossen Salzlacken, in der Hoffnung, einige Rohrsänger oder Säbelschnäbler fotografieren zu können. Der Nationalpark wird im

Der weite Horizont und die Besiedlungsform, geprägt vom klassischen Landstreckhof, verleihen dem Seewinkel einen östlichen Charme.

Gastgeber mit gesunder Bodenhaftung: Die Familie Lentsch hat das Gasthaus zur Dankbarkeit zu einer Institution gemacht. Von links: Oberkellner Josef Schwarzbauer, Küchenchef Josef Roiss, Heidi und Josef Lentsch.



Tipps

Nationalpark Neusiedler See Informationszentrum

Hauswiese

A-7142 Illmitz

Tel. +43-(0)-2175-34420

www.nationalpark-neusiedlersee.org

PC-Stationen, Übersichtskarten, Wandvitriolen informieren über alles Wissenswerte rund um den Nationalpark, inklusive Verhaltensregeln im Park und verschiedener Besucherprogramme. Der 12 Meter hohe Aussichtsturm bietet einen guten Überblick.

Weinakademie Österreich

Seehof

A-7071 Rust

Tel. +43-(0)-2685-6853

www.weinakademie.at

Breit gefächertes Programm an Weinkursen und Degustationen.

Gasthaus zur Dankbarkeit

Hauptstrasse 39

A-7141 Podersdorf

Tel. +43-(0)-2177-2223

www.dankbarkeit.at

Die Institution der traditionellen pannonischen Küche. Urgemütlich, wenn auch nicht kalorienarm. Solide Weine aus eigenem Anbau. Tolle Weinkarte. Patron Josef Lentsch weiss alles über Leben und Ernährung im Seewinkel.

Mole West

Café, Bar, Restaurant

Strandbad-Westmole

A-7100 Neusiedl am See

Tel. +43-(0)-2167-20205

www.mole-west.at

Modernes, luftiges Ambiente, schöne weite Holzterrasse auf den See. Ideal zum Sonnenbaden im Liegestuhl.

Mooslechners Bürgerhaus

Hauptstrasse 1

A-7071 Rust

Tel. +43-(0)-2685-6162

www.mooslechners.at

Im belebten Rust ist das 470 Jahre alte Bürgerhaus eine kulinarische Oase der besonderen Art. Sehenswert ist auch die Vinothek im Gewölbekeller. Das Haus verfügt über elf individuell eingerichtete Suiten.

Restaurant Taubenkobel

Hauptstrasse 33

A-7081 Schützen am Gebirge

Tel. +43-(0)-2684-2297

www.taubenkobel.at

Vielleicht das beste Restaurant in ganz Österreich. Innovative, experimentierfreudige Küche, hervorragende Weinauswahl, Shop mit lokalen Spezialitäten, luxuriös ausgestattete Zimmer in ländlicher, typisch burgenländischer Umgebung

Seewinkel immer mehr zum Motor für einen nachhaltigen Tourismus. Die westlichste Salzsteppe Europas mit ihren Sümpfen und Lacken beherbergt ein einmaliges Pflanzen- und Tierleben. Die ausgedehnten Rebberge schliessen direkt an den Nationalpark an.

Schlaraffenland

Auch gastronomisch gesehen macht die Kombination aus Nationalpark und Wein­gärten durchaus Sinn. Dies kann man im Gasthaus zur Dankbarkeit in Podersdorf erleben. Patron Josef Lentsch ist eine durch und durch pannonische Erscheinung und weiss genau, worauf es etwa bei der Zubereitung eines schlichten Semmelkrens (Püree aus in Fleischbrühe verkochten Milchbrötchen mit geriebenem Meerrettich als Beilage zu gekochtem Rindfleisch) ankommt: Scharf soll es sein, aber nicht so scharf, dass einem der Meerrettich so in die Nase steigt, dass man auf den Teller niesen muss. Die robusten Mangalzaschweinchen (Wollschweine), die das ganze Jahr im Nationalpark weiden, verarbeitet er zu vorzüglichen Bratwürstchen. Und das ungarische Graurind mit den langen, gebogenen Hörnern begegnet uns in der «Dankbarkeit» in Form eines butterartigen Tafelspitz wieder. Die Weinauswahl aus dem Seewinkel schliesslich ist so umfangreich, dass man sich am einfachsten an den Rat des Hausherrn hält, auch wenn der meistens seine eigenen Weine empfiehlt, was angesichts deren Qualität durchaus vertretbar ist. Wenn wir spät in der Nacht wohlgenährt und zufrieden die «Dankbarkeit» verlassen, haben wir eine wichtige Erkenntnis gewonnen: Auch ein so topfebenes Land wie der Seewinkel kann ein Schlaraffenland sein.

Auf seiner Homepage übrigens bringt Gastgeber Lentsch seine sanfte Missbilligung der zunehmenden Freizeitaktivitäten im Seewinkel dezent zum Ausdruck: «Man kann ja wählen: Wirtshausbesuch vor oder nach dem Spaziergang. Eine häufig gebrauchte Alternative besteht jedoch darin, die Beratungen über die Ausflugsziele im Wirtshaus abzuhalten und so lange auszu­dehnen, dass die Zeit für Freiluftaktivitäten dann eigentlich doch zu knapp wird und man es einfach mit den kulinarischen Genüssen gut sein lässt».

Thomas Vaterlaus

Gekochter Tafelspitz

nach einem Rezept von Josef Lentsch
(Bild links; mit Küchenchef Josef Roiss),
Gasthaus zur Dankbarkeit, Podersdorf



Zubereitung

Tafelspitz mit kaltem Wasser gründlich waschen.

5 Liter Wasser in einem grossen Topf mit der halbierten Zwiebel, dem Knoblauch und den Gewürzen zum Kochen bringen. Tafelspitz in das kochende Wasser geben und schwach wallend kochen. Nach 2 Stunden das geschälte Gemüse dazugeben. Den aufsteigenden Schaum ständig von der Suppe abschöpfen. Fertig gegartes Fleisch und das Gemüse aus der Suppe heben. Die Suppe mit Salz und einem Hauch von geriebener Muskatnuss würzen. Durch ein feines Sieb abseihen. Fleisch gegen die Faser ca. fingerdick aufschneiden. Gemüse ebenfalls aufschneiden und beides mit Suppe übergossen und servieren.

Zutaten für ca. 8 Portionen

- 1 Tafelspitz (Schwanzstück vom Rind) ca. 3 kg
- 2 Karotten
- 1 gelbe Rübe (Pfälzerkarotte)
- 1 Sellerieknolle
- 1 Petersilienwurzel
- 1 grosse Zwiebel in der Schale
- ½ Knoblauchknolle mit Schale
- ca. 10 Stück Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Stück Wacholderbeeren
- etwas Liebstöckel
- ca. 5 Liter Wasser



Meinklang Zweigelt
Qualitätswein Burgenland 2004
Artikel-Nr. 2039.04
CHF 15.- / € 8,90 (11 € 11,87)

Beilagen

Dillkürbis, Semmelkren (Püree aus in Fleischbrühe verkochten Semmeln und geriebenem Meerrettich), Spinat, Kochsalat (Lattich) mit Erbsen, Erdäpfelschmarren (Röstkartoffeln), Kohlrabi





DER BODEN IM REBBERG

Von Rolf Kaufmann

«Nach diesem schönen Sommer sind die Trauben doch sicher besonders reif?», werden wir Weinbauern von Laien oft noch vor der Ernte gefragt. Oder, mit vielsagendem Blick zum Himmel: «Wie wird der Wein?» Solche Fragen belegen, dass die Leute im Allgemeinen das Element Wetter als wichtigen Faktor für die Traubenreife im Bewusstsein haben.

Doch niemand fragt: «Wie geht es dem Boden?» Dabei ist der Zustand des Bodens, seine Gesundheit, seine «Funktionstüchtigkeit» für das Gedeihen der Pflanzen und das Erreichen einer guten Traubenreife ebenso wichtig wie das atmosphärische Geschehen.

Der Boden – der verkannte Partner

Wir sind gewohnt, auf dem Boden zu stehen und zu gehen, und, solange er uns trägt, achten wir ihn kaum. Solange wir ihn nicht zu pflastern, trägt er auch Pflanzen aller Art und es scheint uns normal. Erst wenn wir Fels betreten oder einem Sandstrand entlang gehen, bemerken wir das Fehlen

der Pflanzendecke. Dass auf Fels nichts wächst, scheint uns logisch. Aber im Sand? Was braucht es denn, dass Pflanzen wachsen können? Was macht den Boden fruchtbar und kulturfähig?

Die Antwort ist bekannt: Der Boden muss Humus enthalten. Humus ist das Medium, in dem sich die Lebensvorgänge des Bodens abspielen, Humus ist die eigentliche Voraussetzung für diese Lebensvorgänge und paradoxerweise gleichzeitig ihr Resultat.

Die Erdschicht – ein Mantel voller Leben

Über Jahrhunderte und Jahrtausende muss sich an einem Standort auf dem Muttergestein durch Ablagerung und Umformung von organischem, vorwiegend pflanzlichem Material diese Schicht aufgebaut haben, die wir gemeinhin als «Erde» bezeichnen und die wir schon als Kinder kennen gelernt haben, wenn wir irgendwo in der Wiese ein Loch graben. Als Kinder machten wir auch die Erfahrung, dass auf und auch in dieser Erde eine mannigfache Lebenswelt sich manifestiert, vor der wir uns fürchteten

oder die wir grauslich fanden, wie Spinnen, Käfer, Schnecken, Würmer oder Mäuse und Maulwürfe oder gar Kröten. Humus also.

Humus

Folgen wir einem Standardwerk des biologischen Landbaus (Koepf, Petterson, Schaumann: *Biologische Landwirtschaft*), so erfahren wir, dass im Boden, und zwar genau in der Humusschicht, also gemeinhin etwa in den obersten 50 Zentimeter des Bodens, ein ständiger Auf- und Abbau von organischem Material, ein eigentlicher Stoffwechsel, stattfindet. An der Oberfläche anfallendes organisches Material wie abgestorbene Blätter, Zweige, Gras, Erntereste oder auch Tierdung wird «verdaut» durch die Bodenorganismen, es entsteht eine Art Rohhumus (auch Nährhumus genannt), der neu wachsenden Pflanzen Nährstoffe liefert. Ein Teil des Nährhumus kann umgebaut werden zum Dauerhumus, zur eigentlichen Erdkrume. Dieser fortwährende Umsatz ist die Quelle der sich erneuernden Bodenfruchtbarkeit.

Der Angelpunkt dieses Systems «Humus» ist seine Lebendigkeit, d.h. die Anwesenheit

von Organismen verschiedenster Art und Grösse, die in einem höchst komplexen Zusammenspiel unter sich und mit den Wurzeln lebendiger Pflanzen in einem grandiosen Tanz des Lebens entstehen und vergehen. Die Bodenkundler bezeichnen die Gesamtheit dieser Lebewesen mit «Edaphon». Dazu gehören – in absteigender Grösse – Käfer, Wanzen, Springschwänze und viele andere Insekten, Milben, Ringelwürmer, niedere Würmer, Protozoen, dann



Pierre Masson, vorne links, erklärt Fachleuten die sichtbaren Merkmale der Erdstruktur anlässlich des letzten Winzermeeetings auf Château Duvivier. Zweiter von rechts (stehend) ist Rolf Kaufmann (Berater für biologischen Landbau).

weiter Algen, Pilze, Aktinomyzeten und schliesslich Bakterien, darunter auch hochspezialisierte stickstoffbindende oder nitratbildende. Das Lebendgewicht dieser im Boden präsenten Organismen wird auf 5 bis 25 Tonnen pro Hektare berechnet!

Aus der Sicht dieser Lebenswelt ist jeder mechanische Eingriff von aussen wie zum Beispiel ein Spatenstich eine lokale Katastrophe, die bodenwendende Pflugschar ein kleiner Weltuntergang. Doch wohnt dem System eine enorme Regenerationsfähigkeit inne und es tendiert dazu, den gestörten Gleichgewichtszustand so schnell wie möglich wieder zu erreichen. Aus der Sicht des ackernden Bauern schafft der Bodenbruch nicht nur Platz für eine neue Kultur, sondern auch die Ernährungsbasis dafür, indem rohes organisches Material dem Edaphon zur Umarbeitung in Nährhu-

mus vorgesetzt wird. Die Bodenbearbeitung löst, wie wir sagen, einen Mineralisierungsschub aus.

Der Boden im Weinberg

Auch im Weinberg werden dem Boden durch die Traubenernte mineralische und zum Teil organische Stoffe entzogen, in etwas stärkerer Masse, wenn auch das Schnittholz aus dem Rebberg entfernt wird. In der Vergangenheit wurde dieser Entzug durch den Eintrag von Kuhmist wieder einigermaßen ausgeglichen. Eine echte Gefahr für den Boden drohte hier von der Praxis des «Sauberhaltens» des Rebbergs, d.h. von der systematischen Ausmerzungen aller Pflanzen ausser der Rebe. In den Hanglagen waren die nacktgehackten Böden in extremem Mass der Erosion ausgesetzt, Gewitterregen führten Humus tonnenweise zu Tal, von wo er manchmal in mühseliger Arbeit wieder hochgekartet wurde.

In einem solchen System – nackter Boden, keine Konkurrenz – trägt der Effekt der Monokultur ebenfalls zur Verarmung des Bodens bei. Die Lebenswelt im Humus verliert an Artenreichtum, die Umsetzungsprozesse gehen auf Sparflamme. Abgesehen davon, dass auch oberirdisch der Artenreichtum abnimmt – in der Insektenwelt fehlen dann

Monokultur – eine Gratwanderung

vor allem die Nützlinge – hat ein solcher Boden noch weniger Möglichkeiten, auf einen Eintrag von Pestiziden zu reagieren, die zusätzliche Schwächung ruft nach vermehrtem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, ein Teufelskreis öffnet sich.

Der moderne Weinbau, auch der konventionelle, hat dies erkannt. Die Begrünung der Weinberge – mit Einsaaten oder spontan, ganzjährig oder nur zeitweise – ist heute die Regel im mitteleuropäischen Rebbau. Leider gilt die Aufmerksamkeit der meisten Betriebsleiter mehr dem oberirdischen als dem unterirdischen Geschehen im Rebberg. Achteten sie mehr auf das, was sich im Boden abspielt, würden sie sehr schnell auf das Ausbringen von wasserlöslichem Dünger («Kunstdünger») und den Einsatz von sogenannten «Unkraut»-Vertilgungsmitt-

eln (und sei es nur unter der Rebreihe) verzichten. Für den Einsatz dieser Mittel geben meist arbeitstechnische und wirtschaftliche Überlegungen den Ausschlag. Der Boden ist geduldig, und jahre-, jahrzehntelang geht alles gut – bis eines Tages etwas eintritt, was man im Traum nicht erwartet hätte: Der Wein schmeckt nicht mehr wie früher! In Blinddegustationen wird er von Fachleuten nicht mehr dem Betrieb zugeordnet, aus dem er stammt (was vorher meist geschah). Der Wein hat etwas von seiner Typizität verloren,

Verlorene Unschuld – Verlust des «terroir»

eine Art Lokalkolorit, die Franzosen sprechen von «terroir». Eine Typizität, die nicht nur an die Traubensorte gebunden ist, sondern eben an eine Gegend oder einen Betrieb, manchmal sogar an einen einzelnen Rebberg, eine Lage.

Was ist geschehen? Meine Erklärung ist die folgende: Die Brücke ist eingestürzt, jene Brücke nämlich, über die der unendlich subtile Austausch zwischen Pflanze und Boden stattfindet. Den Austausch zwischen Pflanze und Boden vermitteln Bakterien, die auf den Wurzeln leben. Sie beziehen von der Pflanze organische Stoffe für ihre Lebensprozesse und stellen umgekehrt der Pflanze bodenbürtige mineralische Elemente in aufnehmbarer Form zur Verfügung. Je höher die biologische Aktivität des Bodens im Wurzelbereich ist, desto vielfältiger und intensiver fällt die Versorgung der Pflanze mit Mineralien aus, und dies nicht in erster Linie für die Hauptnährstoffe, sondern vor allem für die sogenannten Spurenelemente. Dies ist entscheidend wichtig, verwendet doch die Pflanze genau diese Elemente für den Aufbau komplexer Moleküle und lagert sie teilweise als sogenannte Aromapräkursoren in die wachsenden Trauben ein. In der Reifephase der Trauben entstehen daraus die Molekülketten der Aromastoffe, die wir entweder schon in der Beere erkennen (wenn wir zum Beispiel eine Muskattraube essen) und die wir auch im Wein wiederfinden (wobei sie durch die Prozesse der alkoholischen Gärung meist nochmals verändert und komplexiert werden).

Nun ist natürlich mineralisch gesehen nicht jeder Boden gleich wie der andere. Je nach

geologischer Geschichte, vorliegendem Bodentyp und menschlichen Eingriffen hat ein Boden ein «mineralisches» Gesicht, ein individuelles Profil, das ihn vom Boden vielleicht nur hundert Meter entfernt unterscheidet. So kartierten die weinbauenden Mönche des Burgund schon im 14. Jahrhundert ihre Clos und vermerkten die Qualitäten einzelner Parzellen sowohl aufgrund der Unterschiede, die sie in den Böden beobachteten, wie auch aufgrund der geschmacklichen Finessen des Pinot, der darauf wuchs.

Liegt eine Störung in der Wurzelzone vor, wird die Basis für den Austausch schmal oder die Brücke stürzt ganz ein. Die komplexbildenden Mineralien gelangen nicht mehr in die Pflanze, die Aromatik der Trauben und des Weins verflacht, das «terroir» geht verloren. Als Grund für die Störung dieser Mechanismen sind meist falsche Kulturmassnahmen zu nennen. Das Ersetzen von organischen Düngern durch wasserlösliche (und direkt aufnehmbare) Mineraldünger führt zum Rückgang der Vitalität der Organismen der Wurzelzone, im Extremfall zum Verlust ihrer Aktivität. Die Ver-

Die Rechnung ohne den Wirt gemacht

wendung von Pestiziden aller Art stört das Gleichgewicht des Humuskomplex allgemein. So ist es letztlich nicht erstaunlich, dass nach Jahren, manchmal Jahrzehnten solchen Wirtschaftens, trotz äusserlichem scheinbarem Wohlergehen des Produktionsträgers Rebstock die Qualität des Endproduktes Wein sich im Beliebigem auflöst.

Welchen Einfluss schliesslich hat der Boden auf die Qualität der Trauben und des Weines? Nach den gemachten Ausführungen liegt auf der Hand: einen sehr grossen. Ein gesunder, gut versorgter und lebendiger Boden ist die Grundlage für die optimale Umsetzung des meteorologischen Geschehens – Niederschläge, Sonnenschein, Temperaturschwankungen. Nur er ist in der Lage, für die Pflanzen die Folgen atmosphärischer Extremereignisse wie Trockenheit oder Kälteeinbrüche einigermassen zu dämpfen. Damit hat der Boden sehr wohl grossen Einfluss auf die Qualität des Weins in Ihrem Glas.

Zum Zweigelt von Meinklang serviere ich einen mittelkräftigen, halbharten Alpkäse. Die Vielfalt an Alpkäsen aus Österreich ist gross und vergleichbar mit jener der Schweiz. Allerdings sind österreichische Alpkäse in Deutschland und der Schweiz nur vereinzelt in Käsefachgeschäften erhältlich.



Natürlich passen auch andere halbharte, nicht zu kräftige Alpkäse zum Zweigelt. Wählen Sie aber Käse aus Rohmilch. Wie der Name schon ausdrückt, wird dazu rohe, naturbelassene Milch mit natürlichen Bakterien und Mikroorganismen verwendet. Die Originalflora des Käses verleiht ihm das typische Aroma und widerspiegelt den Geschmack der jeweiligen Herkunft der Milch beziehungsweise der Landschaft. Bei pasteurisierter Milch werden die natürlichen Bakterien



durch standardisierte Kulturen ersetzt. Dies führt zu verändertem Duft und Geschmack von pasteurisiertem Käse; er verliert seinen ursprünglichen Charakter.



Tobias Aeschlimann ist gelernter Käser. Seit 5 Jahren betreut er bei Delinat den Kundenservice und den Weinversand.

Gute Produkte haben eine Geschichte

Er liess sich früher als Greenpeace-Aktivist an Geleise ketten. Er will ganz grundsätzlich die Frauen fördern und übernahm als kleines Zeichen dazu nach der Heirat den Namen seiner Frau. Er fährt ein Hybridauto und trinkt fast ausschliesslich Biowein. Ein Mann, der keine halben Sachen mag. Einer der macht, was er denkt, und der umsetzt, was er für richtig hält.

Tom Porro führt zusammen mit seinem Bruder in Wädenswil (Kanton Zürich) die Agentur für Kommunikation, Kreation und Produktion, die idfx.ag. Auf der Homepage steht der Satz «Der Verzicht auf Wein ist ein Risikofaktor für unsere Gesundheit» und man findet einen Link zum Portal «Meine Gesundheit».

Was veranlasst einen, den Menschen gesundes Leben näher zu bringen?

«Ich bin eben der Typ «Weltverbesserer». Ich fühle mich innerlich verpflichtet, einen Teil meiner Zeit dafür einzusetzen, dass die Welt besser wird. Jeder Mensch sollte doch seine Erkenntnisse zum Wohle der Allgemeinheit



Von unten: Familie Porro mit Zoé, Núria, Marion und Tom

nach Kräften in die Taten umsetzen. Inhaltlich ist die Aufforderung, Wein zu trinken, natürlich auch eine Provokation. Selbstverständlich muss man das etwas differenziert sehen, das ist je nach Individuum verschieden. Wichtig aber scheint mir, dass man beim Weintrinken nicht bei jedem Schluck ein schlechtes Gewissen hat. Meine Erfahrung ist eindeutig: Ich trinke viel und täglich Biowein – mit Hochgenuss – und ich fühle mich gesund und pudelwohl.»

Tom Porro bezeichnet sich als Fan von Delinat, rügte aber den für seinen Geschmack zu werberischen Auftritt in einzelnen Drucksachen. Seit bald 20 Jahren ist Tom Porro Delinat-Kunde und er kaufte als einer der Ersten eine Aktie vom Delinat-Weingut Château Duvivier.

Was bedeutet Ihnen Delinat?

«Delinat ist für mich in ihrer Art ein ökonomisches Vorzeigemodell der heutigen Zeit und so gesehen auch eine Idee zwischen dem Gestern, dem Heute und dem Morgen. Delinat zeigt: Die nachhaltige Synthese zwischen Mensch, Umwelt und Wirtschaft funktioniert. Das unterstütze ich, gut und regelmässig – würde allerdings auch gerne noch mehr dafür tun. Château Duvivier ist für mich so etwas wie die Spitze des delinatschen Eisbergs: Da wird das Produkt Wein mit all seinen Facetten und Prozessen erlebbar gemacht. Darin sehe ich die grosse Chance der echten und ehrlichen Werbung der Zukunft – die mit der dafür nötigen Konsequenz auch für Delinat funktionieren wird. Gute Produkte haben eine Geschichte, sind ein Erlebnis und schaffen Emotionen. Diese gilt es sichtbar und einfach nachvollziehbar zu machen.»

Zu jedem Essen schätzt Tom Porro ein Glas Wein. Welcher Wein, ist für ihn allerdings nebensächlich. Die verbreitete Meinung, dass es zu jedem Gericht den richtigen Wein gebe, findet er fragwürdig. Er wählt den

Wein, auf den er gerade Lust verspürt; natürlich nicht unbedingt einen Amarone zum Tomatensalat. Eine Paarung, die ihm in besonders guter Erinnerung blieb, war Spaghetti mit dem apulischen Rotwein Antica Enotria. Wenn immer möglich, muss es aber Biowein sein. Denn trinke er in einem Restaurant oder bei Freunden einmal einen Nicht-Biowein, dann fühle er sich am anderen Morgen meistens nicht so fit.

Gibt es noch andere Gründe, Bioweine vorzuziehen?

«Klar, denn nichts ärgert mich mehr, als Produkte, die der Markt eigentlich gar nicht braucht. Obwohl mir bewusst ist, dass man mit Werbung praktisch alles verkaufen kann, bin ich überzeugt, dass die Welt mehr Produkte braucht, für die mit den Ressourcen sorgfältig umgegangen wird und die in der Herstellung schonend verarbeitet werden. Biologische und ökologisch sinnvoll hergestellte Waren müssten längst der Normalfall sein. Wieso gibts überhaupt noch andere?»

Menschen und sich immer wieder selbst dazu anregen, nachzudenken, ist für Tom Porro ganz wichtig. Regelmässig werden deshalb auch die idfx-Kunden in die haus-eigene Bar eingeladen. Dort diskutiert man darüber, ob Glas oder PET ökologischer sei oder man sucht einen neuen Namen für das Raclette, damit die Walliser nicht noch lange prozessieren und für ihr Käsegericht kämpfen müssen.

So ganzheitlich Tom Porro denkt, so spontan kann er auch reagieren. Kurz vor der Geburt seines ersten Kindes im Jahre 2002 war noch immer nicht entschieden, wie der Bube oder das Mädchen heissen soll. Da kam Post von Delinat mit dem neuen Wein «Núria» von Albet i Noya. Der Name und die Geschichte dazu gefielen Tom Porro auf Anhieb. Auf Baskisch heisst n-uri-a «Ort zwischen den Hügeln», und arabisch bedeutet «nur» «leuchtend» oder «strahlend». Die Mutter des Winzers heisst ebenfalls Núria. So legte Tom Porro seiner Frau Marion das Blatt hin – ohne Kommentar, worauf sie meinte, das sei ein schöner Name. Und so heisst die Tochter Núria. Inzwischen ist noch Töchterchen Zoé dazugekommen. Das ist gut so, denn für Tom Porro gehört ja schliesslich den Frauen die Zukunft. Peter Kropf



4 Fragen an

Angela und Werner Michlits,
Meinklang, Pamhagen, Burgenland

Was heisst für Sie «Wein aus gesunder Natur»?

Angela M: Sich gut zu fühlen, wenn man durch den Weinberg geht.

Werner M: Die Rebe soll sich wohl fühlen. Ich vergleiche das immer mit dem Menschen. Wenn er sich wohl fühlt, macht er gute Arbeit. Genau so ist es bei der Rebe.

Worauf achten Sie bei der Weinbereitung?

Werner M: Die Weine sollen mit ihren natürlich vorkommenden Hefen vergären. Das ist für mich ganz wichtig.

Welche Eigenschaften schätzen Sie bei einem Wein besonders?

Angela M: Ein Wein soll authentisch schmecken. Er darf vom Charakter her ruhig ausgefallen sein.

Was ist das besondere an Wein?

Werner M: Wein ist für mich ein Spassgetränk. Wein bringt die Menschen zum Reden, das finde ich schön.
(Interview: Jeanette Roldo)

Kundenbriefe

Seit einigen Jahren geniesse ich Ihren DegustierService Rotwein. Die Zusatzinformationen oder neuerdings die Weinlese sind mir eine willkommene Abwechslung, da sie mit viel Liebe und Engagement verfasst werden.
Mariann Köpfl, Davos

Ich habe mal gelernt, die gute Erledigung einer Reklamation sei der erste Schritt zu einem neuen Auftrag! Schön, dass Sie in diesem Sinne mit Beanstandungen umgehen. Ich werde weiterhin mit Freude und Genuss Weine aus Ihrem Sortiment degustieren und kaufen.
Bruno Sulzer, Heinrichswil

Il gusto italiano

Von Jürgen von der Mark

Vor 10 Jahren habe ich meine Prüfung zum Master of Wine abgelegt. Die letzte Aufgabe war, blind präsentierte Weine korrekt anzusprechen. Da ich beim ersten Mal durchgefallen war, habe ich mich darauf gewissenhaft vorbereitet.

Über ein Jahr hinweg habe ich immer wieder alle möglichen Weine blind degustiert und versucht, eine Liste von Bezeichnungen aufzustellen, die für die jeweiligen Weine typisch sind. Cassis und Minze zum Beispiel hätten mich einen Cabernet vermuten lassen. Ein Hauch von Zedernholz und Zigarrenkiste, gepaart mit einer kühlen, eleganten Art, hätten mich nach Bordeaux geführt.

Fruchtig-dichte Weine

Dieses System hat sehr gut funktioniert. Die einzigen Ausnahmen waren die meisten italienischen Weine. Meine Beschreibungen blieben immer eher diffus. Sehr oft stand «italienisch» als Bezeichnung in meinen Notizen. Für mich war das eine Umschreibung für fruchtig-dichte Weine mit einer oft etwas frischeren Säure. Dieses Charakteristikum war für mich typisch für so verschiedene Sorten wie Sangiovese, Barbera oder Montepulciano. Diese und viele weitere Sorten haben für mich eine gemeinsame geschmackliche Charakteristik, den «gusto italiano». In Frankreich finde ich eine solche Gemeinsamkeit nicht. Pinot noir, Grenache, Cabernet und Syrah haben völlig unterschiedliche Geschmacksprofile.


Die Kulturrebsorten der klassischen Weinbauländer sind oft Selektionen aus regional vorhandenen Wildreben der Art *Vitis vinifera*. Sie sind daher optimal an die Gegebenheiten ihrer Region angepasst. Für die italienischen Kultursorten gehe ich von einem engen Verwandtschaftsverhältnis aus. Alle haben ihre Eignung für den Weinbau in ihrer Region über Jahrhunderte bewiesen. Sie haben sich den klimatischen Bedingungen und jenen des Bodens optimal angepasst.

Cabernet im Chianti

Vielleicht ist dies auch ein Grund, warum, anders als bei französischen Rebsorten, italienische Sorten ausserhalb ihrer Heimat nicht erfolgreich angebaut werden. Anders als Cabernet und Chardonnay haben die italienischen Rebsorten ihren regionalen Charakter behalten. Umgekehrt heisst dies, dass Sorten wie Cabernet und Chardonnay zu internationalen Standards geworden sind und beim Verbraucher bestimmte Geschmacksmuster kreiert haben. Diesem Trend hat sich auch die italienische Weinwelt nicht entziehen können. Vermehrt werden Sorten wie Cabernet und Merlot angebaut und, wie im Fall des Chianti, als Bestandteil von traditionellen Weinen zugelassen. Ich sehe diese Entwicklung mit Besorgnis. Hier wird meines Erachtens leichtfertig ein wichtiges Qualitätskriterium vernachlässigt, die Ursprünglichkeit eines Weines. Ich persönlich werde weiterhin nach dem «gusto italiano» suchen. Etwas, was das Weinland Italien für mich einzigartig macht.



Jürgen von der Mark ist einer der wenigen Träger des Titels «Master of Wine», der nach Bestehen der weltweit schwierigsten Prüfung in der Weinbranche vergeben wird.



Alle lieben die Toskana. Der nicht enden wollende Zuspruch verleitet Land und Winzer zuweilen, sich dem «Mainstream» hinzugeben. Doch zwei Weingüter haben sich für den gegenteiligen Weg entschieden. Il Conventino folgt in Montepulciano dem Stil des klassischen «Nobile». Gabriele Buondonno perfektioniert die Qualitäten des traditionellen Chianti classico.

Felsen in der Brandung

Kennen Sie zufällig jemanden, der noch nie in Florenz war? Wahrscheinlich nicht. Keine Frage, die Toskana-Fraktion ist in der westlichen Welt mehrheitsfähig wie kaum eine andere. Es ist erstaunlich, dass eine Stadt wie Florenz oder ein Landstrich wie das Chianti solche Mengen von Besuchern überhaupt verkraften kann. Bei einem abendlichen Rockkonzert auf der Piazza della Signoria wird schon mal der David von Michelangelo violett angestrahlt und ins Bühnenbild integriert. Die englischen Musiker begrüßen die Skulptur wie einen Ehrengast – sie scheinen nicht zu wissen, dass es sich nur um eine Kopie handelt. Dabei steht das Original doch einige hundert Meter entfernt in der Galleria dell'Accademia. Das Echte und das Rekonstruierte gehen in der Toskana oft nahtlos ineinander über. Das ist beim Wein nicht anders. Viele Chiantis sind heute nur mehr schwer als solche erkennbar, es sind gestylte High-Tech-Weine, wie man sie überall auf der Welt findet, violettdunkel und nicht mehr kirschrot wie früher. Und von der Aromatik und dem Geschmack her liegen sie nahe bei dem, was uns heute auch Merlot und Caber-

net bieten. Man kann sich fragen, ob die revidierten Vorschriften wirklich ein Fortschritt sind. Beim Chianti classico etwa dürfen nebst 80 Prozent Sangiovese auch 20 Prozent internationale Sorten wie Cabernet und Merlot verwendet werden, ein Zugeständnis an den «populären Geschmack». Gleichzeitig ist die traditionelle Verwendung von ein paar Prozent weissen Trauben (Trebiano oder Malvasia) nicht mehr erlaubt. So entstehen vielleicht kraftvollere Weine, aber eben mit weniger Finesse, die von jeher das Markenzeichen eines guten Chiantis ist. Doch letztlich sind es weder Vorschriften noch Trends und Moden, die den Wein machen, sondern die Winzer. Unter ihnen gibt es glücklicherweise noch solche, denen die Einzigartigkeit einen klassischen Sangiovese heilig ist. Dazu gehören etwa Il Conventino im Bilderbuchstädtchen Montepulciano und Gabriele Buondonno im Chianti classico. Beide Produzenten, die ihre Weine kontrolliert biologisch anbauen, beweisen, dass man den Sangiovese durchaus zeitgemäss interpretieren kann, ohne dass er dabei seinen ursprünglichen Charakter verliert.

Il Conventino

Adel verpflichtet

Manche Menschen zieht es geradezu mit Naturgewalt zum Wein. Sie haben keine Chance, dem öno-philen Glück zu entkommen. Genauso ging es dem 31-jährigen Alberto Brini. In Pontedera aufgewachsen, wo ein gewisser Rinaldo Piaggio 1946 die famose Vespa erfand, studierte er Rechtswissenschaften in Pisa. Und da sein Vater eine Anwaltskanzlei führte, schien sein Weg vorgezeichnet. Aber schon als Student eröffnete er 1999 zusammen mit sieben Freunden



Schon als Student der Rechtswissenschaften zog es ihn zum Wein: Alberto Brini.

in seiner Heimatstadt die Vinothek Alta Forte, die schnell zum Szenentreff avancierte und zur Osteria erweitert wurde. Schon bald träumte die weinbegeisterte Familie vom nächsten, entscheidenden Schritt: selber Wein anbauen. Alberto Brini und sein Vater Giuseppe prüften Projekte in ganz Italien. Als sich 2003 die Gelegenheit ergab, das «kleine, aber feine» Il Conventino in Montepulciano zu erwerben, wurde aus den Brinis eine Winzerfamilie. Alberto zog nach Montepulciano ins neue Weingut. Um die Osteria in Pontedera kümmern sich heute seine 52-jährige Mutter Claudia sowie seine Schwester Irene, die sich hauptberuflich mit der kontrolliert biologischen Herstellung von Kosmetik beschäftigt.

«Bio...» fördert den Terroir-Charakter

«Schon in der Osteria liebte ich diesen Wein, weil er so eigenständig und klar erkennbar ist. Ich hielt meine Nase ins Glas und wusste: Das kann nur Montepulciano

sein, nichts anderes. Ich sagte den Gästen immer: Wenn ihr einen Wein mit viel Charakter zu einem anständigen Preis genießen möchtet, dann empfehle ich euch einen *Vino nobile* von Montepulciano», erinnert sich Alberto. Mit diesem Bekenntnis ist auch klar: Der Quereinsteiger und Winzer-Autodidakt hat wenig übrig für all die «modern maskierten» Nobiles, die mit süßer Beerenfrucht und viel Eichenholz so wirken, als kämen sie aus einem Parfümerieatelier. «Für uns ist der *Nobile* ein traditioneller Wein. Und das wird auch so bleiben», umschreibt er seine Philosophie. Folglich pflegen sie die alten Sorten bzw. die alten Klone. Aus dem Prugnolo etwa, einer regionalen Varietät des Sangiovese, wird in guten Jahren der Topwein *Il Cambio* gekeltert. Ihre Montepulciano-Crus, vom süffigen Rosso über den kernig geradlinigen *Nobile* bis zum vielschichtigen *Riserva* bestehen aus Sangiovese (90 Prozent), Canaiolo (5 Pro-

Mit dem Kauf des Bilderbuch-Gutes «Il Conventino» ging für die Familie Brini ein lang gehegter Traum in Erfüllung.

zent) und Mammolo (5 Prozent). Besonders die Mammolo ist eine hoch interessante und oft unterschätzte Traube. Sie spielt im klassischen Montepulciano-Blend eine ganz ähnliche Rolle wie der Petit Verdot im klassischen Bordeaux-Mischsatz. Alberto Brini ist auch überzeugt, dass der kontrolliert biologische Anbau den Terroir-Charakter der Il-Conventino-Weine unterstützt. Im Keller setzt er auf einen langen Ausbau im Holz. Allerdings kommt nur ein kleiner Prozentsatz der Weine ins neue Eichenholz. In gebrauchten *Barriques* (bis zu sechsmal), vor allem aber in den traditionellen 5000-Liter-Fässern fühlt sich der Montepulciano seiner Meinung nach einfach wohler.

Alberto Brini (rechts) erklärt Martina Korak, Delinat (Mitte) und Thomas Vaterlaus (links) die Vorzüge eines klassischen Montepulciano.



Schliesslich hat er von Natur aus genügend Saft und Kraft. Eine kleine Sensation ist übrigens der Bianco del Conventino, eine Cuvée aus Malvasia, Grechetto und Trebbiano. Man würde es nicht für möglich halten, dass in dieser heissen Ecke der Toskana ein derart subtiler, ja geradezu tänzerisch leichter Weisswein mit bekömmlichen 12 Volumenprozent Alkohol reifen kann.

«Il Conventino», ursprünglich ein kleines Kloster, lag lange im Dornröschenschlaf, bis es Ende der 80er-Jahre von der deutschen Aussteigerin Ursula Dürrschmidt entdeckt wurde. Diese hatte zuvor in Deutschland eine Parfümerie betrieben und danach in der landwirtschaftlichen Entwicklungshilfe gearbeitet. Sie restaurierte den Gebäudekomplex und brachte darin eine klassische Boutiquewinery und ein exklusives Agriturismo unter. Als erste Winzerin in Montepulciano stellte sie auf kontrolliert biologischen Anbau um. «Sorgfältige Instandsetzung» war nicht nur ihr Credo beim Wiederaufbau der Gebäude und der Revitalisierung ihrer Rebberge, sondern auch bei ihrer kontinuierlichen Annäherung an jenen klassischen Montepulciano-Weintyp, der nicht umsonst schon im 18. Jahrhundert mit dem Titel «Vino nobile» geadelt worden war. «Was Ursula hier mit viel Herzblut und grosser Konsequenz aufgebaut hat, ist so

Nebst dem Montepulciano reifen im Keller von Il Conventino auch Spezialitäten wie Vinsanto und Grappa.



überzeugend, dass ich keinen Anlass sehe, etwas zu ändern», sagt Alberto. Wer hätte gedacht, dass eine ehemalige Parfümeriebesitzerin aus Deutschland und ein junger Rechtsanwalt aus der Vespa-Stadt Pontedera dem klassischen Vino nobile eine Renaissance bescheren...

Die Weine von Il Conventino

Rosso di Montepulciano DOC 2004

Wunderbar weich und harmonisch. Cuvée aus 85% Sangiovese mit Canaiolo und Mammolo. Trinkreif, bis 2008 lagerfähig. Artikel-Nr. 1244.04
CHF 16.50 / € 9,80 (11 € 13,07)

Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG 2001

Ein Spitzenwein, von Falstaff mit 90/100 Punkten ausgezeichnet. 90% Sangiovese mit Canaiolo und Mammolo. Trinkreif, lagerfähig bis 2012. Artikel-Nr. 1546.01
CHF 29.50 / € 18,- (11 € 24,-)

Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG 1999

Für besondere Gelegenheiten: der Vino Nobile Riserva in der Magnumflasche. An der BioFach 2005 ausgezeichnet mit der Goldmedaille! 90% Sangiovese mit Canaiolo und Mammolo. Trinkreif, lagerfähig bis 2012. Artikel-Nr. 8705.99
1,5 Liter, CHF 68,- / € 41,- (11 € 27,33)



Buondonno: Classico pur

Müsste man ein perfektes Chianti-classico-Gut erfinden und dann noch den richtigen Winzer dazu, dann könnte das nur die Podere Casavecchia alla Piazza sein mit ihrem Patron, dem 47-jährigen Gabriele Buondonno. Wer den Winzer in der wohlproportionierten Hügellandschaft etwas nördlich von Castellina in Chianti besucht, ist nicht erstaunt, dass dieser auf unspektakuläre Weise vollkommene Ort – mitten drin und fern von allem – seine Bewohner prägt. Und



Im pulsierenden Neapel aufgewachsen, hat sich Gabriele Buondonno in den Hügel des Chianti classico ein eigenes Paradies erschaffen.

natürlich nicht nur die, sondern auch den Wein. Schon der einfache Chianti classico – der übrigens heute oft der ehrlichere Wein ist, als der manchmal etwas aufschneiderisch wirkende Riserva – zeigt alles, was diesen Weintyp so einzigartig macht. Das kleine Wunder beginnt in der Nase mit Aromen von roten Beeren, Leder, Veilchen und frischen Sommerwiesenkräutern. Und setzt sich im Gaumen mit reifem kernigem Tannin und einer beschwingten Säure fort. Man kann diesen Wein an einem Sommertag trinken und fühlt sich danach frischer als zuvor. Und an einem Wintertag wärmt er Gaumen und Seele.

Man muss das Glück haben, zur richtigen Zeit an den richtigen Ort zu kommen. Gabriele Buondonno hatte es. Als er 1988



zufällig dieses Gut entdeckte, wusste der Agronom sofort, dass dies ein Wink des Schicksals war. Und das 20-Hektar-Anwesen war zu jener Zeit noch finanzierbar. Zwar musste er sein geerbtes Ferienhaus an der Amalfiküste beim ehemaligen Seefahrerstädtchen Positano verkaufen. Keine leichte Sache für jemanden wie ihn, der in Neapel aufgewachsen ist und von klein auf eine starke Beziehung zum Meer hat. Und doch hat er diesen Verkauf bis heute keine Sekunde lang bereut.

Das perfekte Landhaus

Mit 28 Jahren zog er sich also in sein Weingut tief im Landesinnern, 450 Meter über Meer gelegen, zurück. Auch als er in seinem ersten Winter hier ohne Heizung morgens bei nur einem Grad Celsius in der Küche sass und schlotterte, litt seine Begeisterung für das neue Winzerleben nicht. Seine Frau hingegen entschied sich bald für eine wissenschaftliche Laufbahn an der Fakultät für Agrarökonomie in Neapel und pendelt seit 17 Jahren zwischen Universität und Weingut hin und her. Inzwischen ist aus dem bauffälligen Landhaus längst ein behutsam und stilsicher renoviertes Anwesen geworden – und auch ein perfektes Zuhause für seine drei Kinder, um die er sich ebenso gekümmert hat wie um den Wein, das Olivenöl oder den Grappa. Langweilig ist es ihm in seinem Podere sowieso nicht. In den drei schlicht eingerichteten Appartements woh-

Gabriele Buondonno setzt das Eichenholz zurückhaltend ein, denn es soll die Finesse seines Chianti classico keinesfalls überdecken.

nen Gäste aus aller Welt. Freunde aus Neapel bringen ihm regelmässig Zitrusfrüchte vom Markt und frischen Mozzarella di bufalo mit. Acht Katzen streichen ihm draussen um die Beine. Und hinten im Garten quiekt Ciro, das Hausschwein. Gabriele ist natürlich nicht der Erste, der der Anmut dieses Gutes erlegen ist. 1549 schrieb ein gewisser Leonardo Buonarroti seinem Onkel nach Rom, er solle ihm doch bitte Geld schicken, denn er habe das perfekte Landhaus gefunden. Das Haus war natürlich die Podere Casavecchia. Und besagter Onkel war der berühmte Michelangelo.

Eines ist sicher: Noch nie sind im Podere Casavecchia so vorzügliche Chiantis angebaut worden wie heute. In den kalkhaltigen Lehmböden auf felsigem Untergrund ergibt die Sangiovese-Traube ausgesprochen mineralische, gut strukturierte und finesenreiche Weine. Mit einem pH-Wert von rund 3,2 und einer Säure von durchschnittlich sechs Gramm pro Liter sind die Buondonno-Chiantis zudem überaus lagerfähig. Übrigens: Gabriele Buondonno wird kaum je auf Themen wie «internationalen Stil» oder «moderne Frucht» angesprochen. Wer diesen Mann besucht und seinen Wein verkostet, weiss: Hier ist alles «classico». So wie es auf den Flaschen steht. *Thomas Vaterlaus*

Die Weine von Buondonno

Chianti Classico DOCG 2004

Kraftvoll und weich zugleich – der perfekte Essensbegleiter. 100% Sangiovese. Jetzt trinkreif, lagerfähig bis 2011. Artikel-Nr. 1759.04 CHF 23.– / € 13,90 (11 € 18,53)

Chianti Classico Riserva DOCG 2003

Nur in besonders guten Jahren gibts bei Gabriele Buondonno eine Riserva. Ein Hochgenuss! 100% Sangiovese. Trinkreif, lagerfähig bis 2012. Artikel-Nr. 3883.03 CHF 36.– / € 22.– (11 € 29,33)



Immer zu einem Spässchen aufgelegt: Gabriele spielt auf seiner selbst gebauten «Weinkisten-Gitarre».

Bio – ein Genuss

Bio-Produkte gehören zum modernen Lebensstil, sie bieten Genuss von höchster Qualität. 18 Bio-Spitzenköche haben sich in Deutschland zur ersten Bio-Kochvereinigung zusammengetan und präsentieren ihre besten Rezepte im Buch «Bio – ein Genuss». Ein kulinarischer Spaziergang durch die Jahreszeiten mit mehr als 70 Rezepten. Dazu gibts zahlreiche Tipps und Informationen zu Bio-Lebensmitteln, Garmethoden und zur Ernährung allgemein.



Bio – ein Genuss
Gräfe und Unzer Verlag
ISBN 3-8338-0272-3
CHF 43.70 / € 24,90

Bio-Landbau spart Energie

pek. Gemäss einer Studie der Cornell-Universität (www.news.cornell.edu/) über 22 Jahre liefert der Bio-Landbau ähnliche Erträge wie die herkömmliche Landwirtschaft. Aber sie verbraucht viel weniger Wasser und 30 Prozent weniger Energie. Allerdings kommen die Vorteile erst nach 4 Jahren zum Ausdruck. So lange braucht es, bis die Böden regeneriert sind und gleiche Erträge liefern, wie konventionelle Betriebe. Bio-Pflanzen überstehen Trockenperioden deutlich besser.



Gourmet-Tipps und Weinvergnügen
FONA-Verlag
ISBN-10: 3-03780-271-5
ISBN-13: 978-3-03780-271-7
CHF 14.80 / € 9,20

200 Fragen zum Wein

«Wie lange hält sich die geöffnete Flasche?», «Welche Faktoren bestimmen die Weinpreise?» Kompetent und anschaulich erklärt Till Ehrlich im neuen HALLWAG Taschenführer «200 Fragen zum Wein», was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Er stellt altüberlieferte Regeln wie «Trink Rotwein immer bei Zimmertemperatur» oder «Öffne die Flasche eine Stunde vor Genuss» richtig. Und hält praktische Tipps bereit, wie man gegebenenfalls selbst Rotweinflecken auf dem Tischtuch wieder beseitigt.

Till Ehrlich gehört zu den renommiertesten Weinkennern und -autoren in Deutschland (siehe Kolumne Seite 27). 2003 erhielt er den «Prix Lanson» als bester deutschsprachiger Weinjournalist. In seinem neusten Buch beantwortet er 200 aktuelle Fragen, die Weinliebhaber wirklich interessieren – übersichtlich aufbereitet, leicht verständlich geschrieben.



200 Fragen zum Wein,
Hallwag,
ISBN 3-8338-0344-4
Preis:
CHF 26.80 / € 14,90

Gourmet-Tipps und Weinvergnügen

Wein zum Essen – oder Essen zum Wein? Wohl die meisten von uns bestimmen zuerst, was sie kochen oder essen wollen und wählen erst dann den Wein dazu. Wieso nicht einmal umgekehrt? In diesem Büchlein finden Sie fünf Weingruppen und dazu die passenden Rezepte. Denn eine unharmonische Kombination von Wein und Speise lässt meistens den Wein schlecht aussehen – und schmecken. Eine kleine Fundgrube für Augen und Gaumen.



Gold für Château Coulon

Am Grossen Internationalen Weinpreis MUNDUSvini 2006 wurden 3 Delinat-Weine mit Gold ausgezeichnet:

- Château Coulon Sélection Spéciale, Corbières AC 2004
- Albet i Noya Gran Reserva martí, Penedès DO 2000
- Pflüger Riesling Kabinett trocken, Ungsteiner Herrenberg 2004, Pfalz



Die internationale Jury des wichtigsten Weinwettbewerbes Deutschlands prüfte und bewertete 4400 Weine aus 33 Ländern. Weniger als 10 Prozent erhielten die begehrte Goldmedaille. Mit Silber ausgezeichnet wurden 6 Delinat-Weine:

- Château Duvivier Les Mûriers, Côteaux Varois en Provence AC 2003
- Château Duvivier Les Hirondelles, Vin de Pays du Var 2004
- Il Conventino Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG 2001
- La Casetta Amarone della Valpolicella DOC 2003
- Majara Vintage Port, Douro DO 2000
- Albet i Noya Col.lecció Merlot, Penedès DO 2003 (pek / MUNDUSvini)

Lebendiger Wein

Von Till Ehrlich

Bioweine liegen im Trend. Nicht nur bei den Weintrinkern, auch bei der Elite der Winzerschaft. Ob in Frankreich oder Spanien, Chile oder Australien – immer mehr Spitzenwinzer stellen ihre Betriebe auf ökologischen Anbau um. Einige der am meisten wertgeschätzten Weine der Welt sind heute Bioweine. Zweifellos, die Avantgarde der Winzerschaft hat erkannt, dass «bio...» ein Weg ist, um Wein entstehen zu lassen, der Charakter und Wert besitzt.

Als vor etwa dreissig Jahren in Deutschland die ersten Winzer ihre Weinberge auf ökologischen Anbau umstellten, war das noch keine Mode. Im Gegenteil. Es schadete eher dem Ansehen in der Winzerszene. Biowinzer waren damals meist Aussenseiter. Und sie waren nicht auf der Suche nach einer schicken Marketingstrategie, sondern nach einer lebberen Alternative zum konventionellen Weinbau.

Daran hat sich bis heute wenig geändert. Ausser, dass sich der Konflikt zugespitzt hat. Nun geht es nicht mehr nur um Umweltschonung und weniger Schadstoffe. Vielmehr stellt sich die Frage, ob das noch Wein ist, was da unter Einsatz von Hightech, Enzymen, Aromastoffen und genmanipulierten Hefen in konventionellen Stahltanks zusammengebraut wird.

Ein Wert des Wein bestand immer darin, dass er als etwas Lebendiges angesehen wurde. Als ein Gegenüber, das sich im Weinberg, im Fass und auf der Flasche verändern durfte. Ohne Veränderung gibt es keine Entwicklung. Und ohne Pflege gibt es keinen Wein.

Und so hegte man den Rebstock, damit er gute Wurzeln entwickeln konnte. Umso besser konnten dann seine Früchte wachsen. Je wohlschmeckender und gesünder die Trauben, desto besser gelang wiederum der Wein. Während der Gärung verwandelt sich der Saft der Trauben zu Wein. Eine

Metamorphose, die im Fass andauern durfte. Und ein Prozess, der nicht aufhörte, solange der Wein lebte. Auch in der Flasche veränderte sich der Wein. Die Zeit machte den Wein.

Deshalb konnte er nicht immer gleich schmecken. In einem Jahr schmeckte er süffig, in einem anderen herb. Das Wetter eines Jahrgangs, die Einflüsse von Sonne, Regen und Wind formten den Wein. Hinzu kamen die Beschaffenheit des Weinbergs und die Eigenart der Rebsorte. Doch das Zusammenspiel all dieser Faktoren geschah freilich nicht von selbst. Der Winzer musste die Weinpflanze sorgend begleiten auf ihrem Weg durch die Zyklen der Vegetation und wurde so ein Teil der Geschichte des Weins.

Weinkultur bedeutet, dass der Mensch nicht die ganze Weinwerdung dominiert, sondern der Natur so viel Spielraum gibt, dass sich ein lebendiger Geschmack bilden kann. Seit etwa sieben Jahrtausenden ist das so. Nun ändert sich alles. Der Markt will Weine ohne ein Eigenleben. Tote Weine, die immer gleich schmecken. Die Technik steht

Der Markt will Weine ohne ein Eigenleben.

zur Verfügung, um in das organische Gefüge des Weins einzugreifen. Ihm nach Belieben Säure, Aromen, Alkohol und Tannine zuzufügen oder zu entziehen.

An diesem Punkt kommt Wein aus kontrolliertem ökologischem Anbau neu ins Spiel. Je mehr konventionell arbeitende Winzer der Verführung erliegen, ihre Weine in eine marktkonforme Richtung zu stylen und sie so der Lebendigkeit berauben, desto mehr steigen Wert und Bedeutung der Bioweine. Freilich, sie garantieren nicht automatisch guten, doch lebendigen Weingeschmack. Es wird sich zeigen, ob der ökologisch kontrollierte Anbau in Zukunft selbst zu einer

Methode erstarrt oder ob die Winzer weiterhin mit der Natur in Dialog bleiben werden.

Im Frühjahr habe ich Weingüter in der Steiermark besucht. Dort haben sich leblose Weine durchgesetzt. Mit dem Resultat, dass beispielsweise fast alle Sauvignon-Blanc-Weine irgendwie gleich und nach Stachelbeeren schmecken. Wie langweilig! Doch zugleich formiert sich eine Gegenbewegung. Es sind Winzer, die ihre Weinberge auf biologische Pflege umstellen. Das Ergebnis sind lebendige Charakterweine. Sie schmecken anders als die Stachelbeerweine. Deswegen wird einigen die amtliche Anerkennung verweigert. Sie müssen dann als «Landweine» deklariert werden. Ein Paradox.



Till Ehrlich studierte Publizistik und Theaterwissenschaft und fand dann zu seinem heutigen Beruf als Wein-Journalist und Buchautor. 2003 erhielt er den 1. Preis beim «Le Prix du Champagne Lanson» für deutschsprachigen Weinjournalismus.

Zweigelt

MEINKLANG

DER BURGENLÄNDER CHARAKTERWEIN MIT SÜDLICHEM CHARME.



Ein eigenständiger Wein aus der Rebsorte Zweigelt.

1922 von Dr. Zweigelt im Burgenland gezüchtet, eine Kreuzung der Sorten Blaufränkisch und St. Laurent.

Heute ist Zweigelt die populärste Rebsorte Österreichs, im Ausland noch ein Geheimtipp – auf dem Weg zum Trendwein!



DELINAT

Wein aus gesunder Natur