

Das Delinat-Magazin
Nr. 45, Februar 2017

WeinLese



Zeit zum Geniessen

Ferien beim Winzer

Traktor unter Strom: **Auf Delinat-Gütern sollen Elektrofahrzeuge Dieselmotoren ablösen.** Weinpreis: **Wie viel ist eine gute Flasche Wein wert?**



Leidenschaftliche Begegnung

Pasión Delinat

Vino de la Tierra de Castilla 2014 

Tempranillo-Trauben und ein kleiner Anteil Cabernet Sauvignon sind die Basis für diesen typischen und gleichzeitig weltoffenen Spanier aus der La Mancha. Ausgebaut im Barrique, überzeugt er mit feiner Frucht und dezenten Vanille- und Röstaromen. Pasión Delinat ist mehr als ein Wein – hier steckt Leidenschaft aus Spanien drin.

www.delinat.com/1211.14

«Wer nicht neugierig ist,
erfährt nichts.»

Johann Wolfgang von Goethe, Dichter



Wir sind stolz auf unsere Winzer und ihre exzellenten Weine, die sie nach den anspruchsvollsten Biorichtlinien Europas erzeugen. Es sind Weine mit einem klaren Mehrwert. Diesen Mehrwert zu kommunizieren und verständlich zu machen, ist nicht immer ein einfaches Unterfangen.

Aber wir haben dafür probate Wege und Mittel gefunden. Geschichten und Hintergründe zu Winzern und Weinen in unseren gedruckten Medien und auf der Website machen diesen Mehrwert plausibel. Oder das vielseitige Kurs- und Reiseangebot: In entspannter Atmosphäre und im persönlichen Kontakt mit Direktbeteiligten erfährt man mehr über den Weinbau nach der Delinat-Methode.

Eine weitere Möglichkeit, in die Weinwelt von Delinat einzutauchen, bieten individuelle Ferien beim Winzer. Eine Reportage vom Agriturismo der Azienda Salustri in der Toskana (ab Seite 6) zeigt, wie spannend, abwechslungsreich und erhellend eine solche Ferienwoche sein kann. In Italien und Frankreich bieten mehrere Delinat-Weingüter Ferienunterkünfte an.

Halten Sie es mit Goethe, und seien Sie neugierig – auf unseren Weingütern erfährt man viel!

Hans Wüst, Redaktor



Wein erleben

Ferien beim Winzer

Direkt beim Winzer in die faszinierende Delinat-Weinwelt eintauchen. Zum Beispiel während einer Ferienwoche auf der Azienda Salustri in der Maremma. **Seiten 6 bis 13**



Ökologie

Erneuerbare Energien

Neben der Biodiversität fördern die neuen Delinat-Richtlinien 2017 explizit auch die Nutzung erneuerbarer Energien. **Seite 18**



Weinpreis

Wie viel für eine Flasche?

Zwei Gastautoren äussern sich zum kontroversen Thema Weinpreis. Diskutieren Sie mit! **Seite 22**

Auf ein Glas mit...

... Erica Bänziger, Ernährungsberaterin und Kochbuchautorin aus dem Tessin, setzt nicht nur beim Essen, sondern auch beim Wein auf Bio. **Seite 14**

Neues Wein-Abo

Das neue Wein-Abo Premium-Rotwein ist der Schlüssel zu den Schatzkammern der besten Biowinzer Europas. **Seite 16**

Für helle Köpfe

Gewinnen Sie beim grossen WeinLese-Rätsel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Paketen «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 21**

Holunderduft und Katzenpipi

Unsere Sinne sind unterschiedlich geprägt. Deshalb riechen beim Schnuppern am Weinglas nicht alle dasselbe. **Seite 26**

Neue Reisen

2017 stehen drei neue Destinationen auf dem Delinat-Reiseprogramm: Bodensee-Zürichsee, Veneto und Nordspanien. **Seite 30**

Deutsche Riesling-Elite

emh. Oliver Spanier und Carolin Spanier-Gillot sind verheiratet und haben je ein Weingut mit in die Ehe gebracht: Battenfeld-Spanier und Kühling-Gillot aus Rheinhessen gehören beide zu den 25 besten Weingütern Deutschlands, wenn es nach dem Weinguide Gault-Millau geht. Bei Kühling-Gillot war das bereits in der Vergangenheit der Fall, Battenfeld-Spanier ist in der Ausgabe 2017 erstmals mit vier Trauben ausgezeichnet worden und somit ebenfalls in die deutsche Riesling-Elite aufgestiegen. Von beiden Weingütern, die konsequent nach ökologischen Kriterien arbeiten, sind mehrere Riesling-Weine bei Delinat erhältlich.



Bild: Karl Scherer

Neuer Besitzer für Mas Igneus

dar. Toni Albet i Noya, der Bruder von Josep Maria, ist neuer und alleiniger Besitzer der Bodega Mas Igneus. Toni Albet i Noya zieht sich mittelfristig aus dem operativen Geschäft bei Albet i Noya zurück und kümmert sich nur noch um das renommierte Weingut im Priorat. «In Zusammenarbeit mit Önologin und Kellermeisterin Yolanda Carazo möchte ich auf Mas Igneus für neue Impulse sorgen», begründet Toni Albet i Noya seine Neuausrichtung.

Auszeichnung für «Steinzeug-Riesling»

emh. ECOVIN, der Bundesverband ökologischer Weinbau in Deutschland, prämiiert jedes Jahr die besten Weine des Verbands (EcoWinner). 2016 haben die Mitgliedsbetriebe über 500 Weine zur Probe eingereicht. Daraus wurden in 18 Kategorien die EcoWinner gekürt. Einer davon ist der bee Honigberg Steinzeug Riesling 2015 von Timo Dienhart vom Weingut zur Römerkeller an der Mosel.

Delinat-Richtlinien 2017

hrw. Wie jedes Jahr wurden die Delinat-Richtlinien neuen Entwicklungen und Erkenntnissen angepasst. Die wichtigsten Änderungen ab 2017: Von den Winzern wird verlangt, fossile Brennstoffe durch erneuerbare Energien zu substituieren (siehe Bericht Seite 18). Neu sind von Tieren stammende Verarbeitungshilfsstoffe (Hühnereiweiss, Milchprodukte usw.) in der Weinbereitung ausgeschlossen. Darüber hinaus dürfen im Weinbau keine Produkte, die Schlachtabfälle enthalten, als Dünger verwendet werden. Damit sind alle Delinat-Weine ab Jahrgang 2017 für Veganer geeignet.



Bild: Kerstin Bittner

Letzte Saison für Sylvia und Uwe Fahs

hrw. Tausende von Feriengästen haben Sylvia und Uwe Fahs auf dem Delinat-eigenen Château Duvivier in den vergangenen 22 Jahren umsorgt und kulinarisch verwöhnt. Jetzt hat für das langjährige Gastgeberpaar die letzte Saison in der Provence begonnen. Ende 2017 wartet der wohlverdiente Ruhestand. Wer nochmals die legendäre Fahs-Gastfreundschaft und die unvergesslichen Abendessen in Bioqualität mit der launigen Präsentation von Uwe erleben möchte, muss sich also beeilen.

www.ferien-beim-winzer.com

WeinLese- Angebot

Impressum

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 Tel. 071 227 63 00
Fax 071 230 13 31
DE Tel. 07621-16775-0
Fax 07621-16775-1
AT Tel. 0820 420 431
Fax 0820 420 432
kundenservice@delinat.com
www.delinat.com

Biokontrollstelle

de-öko-039/ch-bio-006

Redaktion

Hans Wüst,
hans.wuest@delinat.com

Beiträge

Emil Hauser (emh)
Michel Fink (mif)
Peter Kropf (pek)
David Rodriguez (dar)
Martin Schäppi (mas)
Karl Schefer (kas)
Hans Wüst (hrw)

Gastautoren

Dirk Würtz, Tobias Zimmer

Konzept und Layout

Delinat AG, Monika Schiess

Bilder

Djamila Agustoni, Yvonne Berardi, Hajo Balczun, Kerstin Bittner, Archiv Delinat, Marçal Font, Istockphoto, Hans-Peter Siffert, Azienda Agricola Torelli, Erich Widmer DDB, Hans Wüst

Papier

RecyStar, 100% Altpapier

Erscheinungsweise
4-mal jährlich
RC T45

Titelseite

In der Toskana führen viele Wege zu attraktiven Ferientzielen. Bild: Yvonne Berardi



Probierpaket «Ferien beim Winzer»

Winzer und Weine vor Ort kennenlernen: Unsere Reportage und eine Übersicht über Delinat-Weingüter mit Gästezimmern und Ferienmöglichkeiten auf den folgenden Seiten zeigt, wie und wo das möglich ist. Als Einstieg für Ihre Ferienplanung offerieren wir Ihnen unser Probierpaket «Ferien beim Winzer».

6 × 1 Flasche CHF 79.40, € 62,80 Lieferung portofrei.
(Ø CHF 1.76 pro dl, € 13,96 pro l) Art. 9151.50

Das Probierpaket enthält je 1 Flasche

Conterocca, Azienda Salustri, Toscana IGT 2014

Art. 1204.14, CHF 12.20, € 9,50 pro Flasche (CHF 1.63 pro dl, € 12,67 pro l)

Les Hironelles, Château Duvivier, Pays du Var IGP 2011

Art. 1050.11, CHF 16.40, € 13,50 pro Flasche (CHF 2.19 pro dl, € 18,00 pro l)

La Valle Chianti, Tenuta San Vito, Chianti DOCG 2014

Art. 3014.14, CHF 12.20, € 9,50 pro Flasche (CHF 1.63 pro dl, € 12,67 pro l)

Il Conventino rosso, Rosso di Montepulciano DOC 2015

Art. 1244.15, CHF 14.80, € 11,90 pro Flasche (CHF 1.97 pro dl, € 15,87 pro l)

L'Abbazia, Badia a Coltibuono, Toscana IGT 2014

Art. 1193.14, CHF 11.60, € 8,90 pro Flasche (CHF 1.55 pro dl, € 11,87 pro l)

Domaine Mon Rêve Traces de vie, Terrasses du Larsac AOP 2014

Art. 3685.14, CHF 12.20, € 9,50 pro Flasche (CHF 1.63 pro dl, € 12,67 pro l)

Bestellen Sie per Telefon:

Schweiz 071 227 63 00

Deutschland 07621-16775-0

Österreich 0820 420 431

Montag bis Freitag, 8 bis 18 Uhr, Samstag, 8 bis 12 Uhr

oder direkt im Delinat-Webshop:

www.delinat.com/wl45-angebot

Ferien beim Winzer

Benvenuti in der Maremma

Text Hans Wüst
Bilder Yvonne Berardi

Ausspannen und Wein aus reicher Natur dort genießen, wo er entsteht: Ferien auf Delinat-Weingütern sind erholsam und bieten direkten Einblick in einen konsequent ökologischen Weinbau. Unsere Reportage vom Agriturismo der Azienda Salustri in der Toskana zeigt, wie spannend, abwechslungsreich und erhellend eine solche Ferienwoche sein kann.





Samstag/Sonntag

Ausspannen und geniessen

Die wilde Maremma ist wie geschaffen für erholsame Ferien beim Winzer. Im kleinen Weiler Poggio del Sasso, 150 Kilometer von Florenz und 60 Kilometer vom Meer entfernt, sind Nara und Leonardo Salustri sowie Sohn Marco zu Hause. Die Salustri gehören zu den angesehensten Winzerfamilien im noch jungen DOC-Gebiet Montecucco. Die Azienda ist umgeben von jahrhundertealten Steinhäusern, in denen 1995 zehn einfache, aber grosszügige und stilvolle Ferienwohnungen eingerichtet wurden. Il Mandorlo (Mandelbaum) nennen die Salustri ihr Agriturismo. Nara: «Bei uns kann man unbeschwert ausspannen, Einblick in einen biologisch geführten Familienbetrieb mit Reben, Oliven, Getreide und Tieren gewinnen und Ausflüge in die nähere und weitere Umgebung unternehmen.» Die grosse Terrasse mit Blick auf das reizvolle Val d'Orcia und die mittelalterliche Hügelstadt Montalcino bietet ein grossartiges Ambiente für ein

erstes Glas Wein und einen kleinen Schwatz mit dem Winzer. Der Sonntag ist ideal, um auf einem Spaziergang durch die bunt begrünnten Weinberge und Olivenhaine der Salustri die nähere Umgebung zu erkunden. Die kleine Wanderung führt durch eine wilde, von Pinien, Zypressen, Reben und Olivenhainen geprägte Hügellandschaft. Irgendwo da draussen stehen auch zwei tausendjährige Olivenbäume. Wer diesen knorrig-dinosauriernen begegnen will, braucht die Unterstützung von Leonardo Salustri, gutes Kartenmaterial oder ein GPS.

Am Abend stellt sich die Frage: Selbst kochen oder auswärts essen? «Wenn ich auswärts gut essen will, gehe ich ins Franci nach Montalcino», verrät Leonardo gerne eine seiner Lieblingsadressen. Die Speisekarte ist klein, aber verheissungsvoll. Zur Steinpilzseason unbedingt den Risotto ai porcini e ricotta probieren. Zur Nachspeise empfiehlt der Kellner gerne die



Stilvoll eingerichtete Ferienwohnung bei den Salustri.

Käseselektion von Il Casale, einer Bio-käserei in der Nähe von Pienza, die von «svizzeri» geführt wird und in der ganzen Toskana einen hervorragenden Ruf genießt.



Montag/Dienstag



Pecorino aus Pienza und Fischessen am Meer

Ein freudiges Wiedersehen mit dem Käse von Il Casale und eine Begegnung mit den «svizzeri», die ihn erzeugen, lassen sich gut mit einem Tagesausflug nach Pienza verbinden. Die rund 60 Kilometer lange Autofahrt ins kleine Hügeltädtchen dauert eine gute Stunde. Hier lässt

man das Gefährt für den Rest des Tages am besten ruhen. Pienza, ein architektonisches Schmuckstück aus dem Mittelalter, lockt mit vielen kleinen Delikatessenläden und gemütlichen Cafés.

Ein Wanderweg durch das prachtvolle Val d'Orcia führt in anderthalb Stunden zur Azienda Agricola biologica Il Casale. Vor rund 30 Jahren aus der Schweiz eingewandert, produzieren Sandra Schmidig und Ulisse Brandli hier biologische Schaf- und Ziegenkäse. Bei schönem Wetter kann man diese auf der Gartenterrasse zusammen mit Honig, Marmeladen, Holzofenbrot und anderen Köstlichkeiten genießen. Wer nicht mehr zurückwandern mag, kann beim Hof campieren oder bestellt für die Rückkehr nach Pienza einfach ein Taxi.

Am Mittwoch ruft das Meer. Wer Leonardo Salustri nach dem schönsten Ort an der Küste fragt, bekommt eine klare

Antwort: Castiglione della Pescaia. Zugegeben, ein Geheimtipp ist das nicht. Das Küstenstädtchen ist vor Bausünden nicht verschont geblieben, der historische Teil aber hat viel Charme. Durch verwinkelte Gässchen steigt man hinauf zur mittelalterlichen Festung Rocca Aragonese. Hier oben öffnet sich ein fantastischer Blick über das Meer und die langgezogenen Sandstrände. Auf einem Stadtbummel laden verschiedene Fischrestaurants zur Einkehr. Eines der besten liegt, abseits vom Rummel, am südlichen Ende des alten Stadtteils. In der Osteria del Mare zelebriert Massimiliano Ciregia eine ebenso frische wie kreative Küche, in der kein einziges Gericht ohne Fisch oder Meeresfrüchte auskommt.

Nach dem Mittagmahl bleibt Zeit für ein paar gemütliche Stunden am Strand oder einen Ausflug in den nahe gelegenen Parco Naturale della Maremma.



Il Casale lockt mit feinstem Biokäse.



Mittwoch/Donnerstag



Ausgeruht ins Thermalbad

Mittwoch: Zeit für einen entspannenden Ruhetag auf dem Agriturismo. Die grosse Terrasse vor dem gedeckten Schwimmbad ist ein idealer Ort zum Faulenzen oder zum Lesen eines guten Buchs.

Auf Wunsch führen Leonardo oder Marco Salustri auch gerne durch den Weinkeller. Sie gehören zu jenen Winzern, die der Meinung sind, dass guter Wein im Rebberg entsteht. «Die beste Voraussetzung dafür sind starke, gesunde Reben, die in einem möglichst vielfältigen natürlichen Umfeld reifen», sind sich Vater und Sohn einig. Auf ihre Sangiovese-Reben sind sie besonders stolz – ein spezieller Salustri-Klon, der in Zusammenarbeit mit der Universität Pisa aus alten, besonders guten Rebstöcken selektioniert wurde. An diesen Rebstöcken reifen Trauben von hervorragender Qualität. Wichtig ist es aber, diese genau zum richtigen Reifezeitpunkt zu ernten.

«Wenn das gelingt, gibt es im Keller fast nichts mehr zu tun. Guter Wein entsteht dann fast wie von selbst», sagt Leonardo. Die Salustri-Weine und alle andern hofeigenen Produkte wie Olivenöl, Schinken und Wurstwaren können im gemütlichen Degustationsraum verkostet werden. Der spätere Nachmittag ist wie geschaffen dafür.

Donnerstag: Zeit für einen weiteren Ausflug. Die Toskana ist bekannt für schöne Thermalbäder. Besonders hübsch und stilvoll ist der kleine, gut 50 Kilometer entfernt gelegene Badeort Bagno Vignoni bei San Quirico d'Orcia. Rund um ein grosses Thermalbecken gruppieren sich Herbergen, Restaurants und Läden in alten Steinhäusern. Besonders mystisch wirkt der Ort im Winter, wenn das warme Thermalwasser Dämpfe aufsteigen lässt und die alten Gemäuer in einen Nebelschleier hüllt. Über kleine, offene Kanäle ergiesst sich das Thermalwasser

ins Tal und wird unten in idyllischer Felslandschaft in einem Becken aufgefangen, wo frei gebadet werden kann.



Gastgeberin Nara Salustri im Degustationsraum.



Freitag

Wilde Natur und Kunst am Monte Amiata

Der Monte Amiata, rund eine Autostunde von Poggi del Sasso entfernt, ist mit 1738 Metern über Meer nicht nur der höchste Berg der Toskana, sondern auch ein Wander- und Bikeparadies mit herrlichen Kastanien-, Eichen- und Buchenwäldern.

Zwei Attraktionen machen den Ausflug ebenfalls lohnenswert. Die reiche Fauna und Flora im Wildpark Parco Faunistico del Monte Amiata. Wem Kunst mehr sagt als freilaufende Hirsche, Rehe, Gämsen, Mufflons und Esel, findet unweit des Dorfes Seggiano, im Aufstieg zum Monte Amiata, den Giardino di Daniel Spoerri. Dieser grossartige Skulpturenpark, der sich über 16 Hektar in freiem Gelände erstreckt, zeigt über hundert Installationen und Skulpturen von bekannten Künstlern. Die meisten Werke stammen vom Schweizer Daniel Spoerri, der den Skulpturengarten Anfang der 1990er-Jahre anlegt hat. Zu sehen sind

aber auch spektakuläre Werke von Eva Aeppli, Dieter Roth, Jean Tinguely, Meret Oppenheim und Olivier Estoppey. Von Letzterem stammt die Installation «Dies Irae» (Tag des Zorns) mit zwei Trommlern und 160 Gänsen aus Stahlbeton (Bild oben). In diesem Garten der Kunst kann man problemlos ein paar Stunden staunend verweilen.

Flugs ist die Ferienwoche beim Winzer vorüber. Wem eine Woche zu kurz ist, der hängt einfach eine zweite an. Langweilig wirds nicht, die Auswahl an attraktiven Ausflugszielen und sportlichen Aktivitäten (Wandern, Biken, Reiten) in der Toskana ist noch lange nicht erschöpft. Als schöne Alternative für eine zweite Ferienwoche eignen sich auch Aufenthalte auf andern Toskana-Weingütern wie Il Conventino, Buondonno, Badia a Coltibuono oder San Vito (siehe Übersicht auf den nächsten Seiten).



Der Westliche Erdbeerbaum mit seinen essbaren Früchten ist ein typisches Gewächs des Mittelmeerraums.

Auftanken auf Delinat-Weingütern

Ferien auf Delinat-Weingütern sind nicht nur erholsam. Im Gespräch mit den Winzern, bei Führungen im Keller und Spaziergängen durch die Weinberge wird in einer stressfreien, gelösten Atmosphäre ganz nebenbei auch deutlich, wie die Delinat-Methode in der Praxis funk-

tioniert und weshalb nur konsequent ökologischer Anbau und reiche Biodiversität unverfälschte, qualitativ hochwertige Weine garantieren. Da sich die Weingüter abgelegen auf dem Land befinden, ist ein Auto für Ausflüge und die Erkundung der Umgebung sinnvoll. Wir emp-

fehlen mit dem Zug in die nächstgrößere Stadt (für die Toskana zum Beispiel Florenz) anzureisen und dann dort ein Auto zu mieten. Ferienmöglichkeiten auf Delinat-Weingütern gibt es vor allem in Italien, vereinzelt aber auch in Frankreich. Hier eine Übersicht.

Toskana/Italien

Agriturismo Il Mandorlo Weingut Salustri

Das dorfähnlich strukturierte Weingut hat zehn geschmackvoll eingerichtete Apartments mit eigener Küche. Kein eigenes Restaurant. Bei der Winzerfamilie können aber hauseigene Produkte (Wein, Wurstwaren, Schinken, Olivenöl) bezogen werden. Ein gedeckter Pool und eine grosszügige Gartenterrasse bieten freie Sicht auf die hügelige Landschaft der Maremma mit dem stolzen Städtchen Montalcino am Horizont.



Agriturismo Il Mandorlo
Poggi del Sasso
58040 Cinigiano (GR)
Tel. +39 0564 990529
www.salustri.it

Il Conventino Montepulciano

Die drei gemütlichen Ferienwohnungen mit eigener Küche auf der Sommerresidenz von Alberto Brini liegen mitten in Weinbergen und Olivenhainen. Ein schöner Pool in ruhiger Landschaft bietet Entspannung pur. Il Conventino bietet keine Restauration an – im schmucken Hügelsstädtchen Montepulciano, für Marschtüchtige in Gegend gelegen, gibt es aber zahlreiche gute Restaurants und sympathische Café-Bars. Abstecher nach Florenz oder gar Rom sind von hier aus in weniger als anderthalb Stunden möglich.



Il Conventino
Via della Ciarliana 25/b
53045 Montepulciano (SI)
Tel. +39 0578 715371
www.ilconventino.it

Badia a Coltibuono Gaiole in Chianti

In uralten Klostergebäuden ist ein gemütliches B&B untergebracht. Die ehemaligen Klosterzellen wurden in stilvoll eingerichtete Zimmer verwandelt und bieten Ausblick auf einen prachtvollen italienischen Renaissancegarten. Am Morgen geniessen die Gäste ein reiches Frühstück mit einer grossen Auswahl an hausgemachten Kuchen, biologischen Konfitüren, toskanischen Käsesorten und weiteren regionalen Spezialitäten. Empfehlenswert sind die verschiedenen Kochkurse und das angrenzende Restaurant. Als Ausflugsziele liegen Siena 30 und Florenz 70 Kilometer entfernt.



Agriturismo Badia a Coltibuono
Loc. Badia a Coltibuono
53013 Gaiole in Chianti (SI)
Tel. +39 0577 74481
www.coltibuono.com

Tenuta San Vito Montelupo Fiorentino

Das Weingut San Vito liegt nur 18 Kilometer von Florenz in einer einzigartigen Hügellandschaft und bietet in mehreren stilgerecht renovierten toskanischen Steinhäusern schicke Ferienwohnungen. Im Restaurant San Vito wird authentische Küche aus der Toskana geboten. Gleich daneben befindet sich ein gepflegter Swimmingpool mit Liegestühlen. Es werden Koch- und Weinkurse angeboten und Mountainbikes vermietet. Als Ausflugsziele drängen sich Florenz, Siena oder Pisa auf.



Tenuta San Vito
Via San Vito 59
50056 Montelupo Fiorentino (FI)
Tel. +39 0571 51411
www.san-vito.com



Ferien bei Delinat-Winzern sind erholsam und erhellend.

Toskana/Italien

Buondonno

Castellina in Chianti

Die Azienda Agricola Casavecchia von Gabriele Buondonno liegt rund 50 Kilometer südlich von Florenz im Chianti Classico. Das familiäre Agriturismo besteht aus drei schönen Ferienwohnungen mit Kochgelegenheit. Ein idealer Ausgangspunkt für Ausflüge nach Florenz (50 km), Siena und San Gimignano (je ca. 30 km).



Azienda Agricola Casavecchia alla Piazza, Località La Piazza 37 53011 Castellina in Chianti (SI)
Tel. +39 0577 733662
www.buondonno.com

Piemont/Italien

Azienda Agricola Torelli

Bubbio

Abseits der grossen Touristenströme im Piemont erzeugt Gianfranco Torelli in Bubbio, der ersten gentechnikfreien Gemeinde Italiens, feine biologische Weine, darunter einen besonders feinen, süssigen Moscato d'Asti. Zum Weingut gehört ein Appartement für zwei bis vier Personen, das als B&B geführt wird. Zum Frühstück werden frische und regionale Produkte serviert.



Azienda Agricola Torelli Bubbio (AT)
Tel. +39 0144 83 380
www.vinitorelli.it

Languedoc/Frankreich

Domaine Mon Rêve

Le Bosc

Auf seinem Weingut Mon Rêve bietet Sébastien Rouve 1 km vom Lac du Salagou entfernt zwei neue Ferienwohnungen mit gut ausgestatteter Küche und Terrasse an. Die beiden Wohnungen mit Aussicht auf die Rebberge bieten Platz für vier bis sechs und sechs bis acht Personen. Keine Restauration, diverse gute Restaurants in der Umgebung. Führungen auf dem Weingut nach Vereinbarung. Ausflüge nach Montpellier (50 km) und ans Meer (60 km). September bis Mitte Oktober geschlossen.



Domaine Mon Rêve
7 route des Ruffes
34700 Le Bosc
Tel. +33 682 286 797
sebastienrouve@hotmail.fr
www.domainemonreve.jimdo.com

Provence/Frankreich

Château Duvivier

Pontevès

18 einfache, aber stilvoll eingerichtete Zimmer mit Charme im Château und im Annexbau. Das Gastgeberpaar Sylvia und Uwe Fahs bietet in dieser Oase der Ruhe einen erholsamen Aufenthalt mit reichem kulinarischem Angebot mehrheitlich in Bioqualität. Grosse Gartenterrasse, Spaziermöglichkeiten durch die Weinberge, Weindegustationen, Besichtigung der Kellerei, Schwimmbad und zahlreiche Ausflugsmöglichkeiten zu Sehenswürdigkeiten der Provence und ans Meer (80 km).



Château Duvivier
Route de Draguignan
3670 Pontevès
Tel. +33 494 77 20 06
sylvia.fahs@chateau-duvivier.com
www.ferien-beim-winzer.com

Auf ein Glas mit...

Erica Bänziger

Erica Bänziger ist leidenschaftliche Naturköchin und schreibt seit über 20 Jahren Kochbücher. Sie lebt im Tessiner «Dimitri-Dorf» Verscio und führt dort ihr Gesundheitsstudio Olivo. Bei einem guten Tropfen verrät sie, dass sie nicht nur beim Essen, sondern auch beim Wein auf Bio setzt.

Persönlich

Erica Bänziger hat ihre Wurzeln im Appenzellischen. Geboren wurde sie 1963 aber in der Nähe von München, aufgewachsen ist sie in Berlin. Seit 1997 lebt die diplomierte Ernährungs- und Gesundheitsberaterin im Tessin. In Verscio führt sie das Gesundheitsstudio Olivo, wo sie Leute bei der Ernährungsoptimierung begleitet. Ferner arbeitet sie als selbständige Referentin und Ausbilderin.

Seit 20 Jahren verhilft sie als erfolgreiche Kochbuchautorin vergessenen Lebensmitteln zum Comeback und begeistert ihre Leser mit ihrer einfachen Küche für jeden Tag. Die Köchin aus Leidenschaft beweist mit ihren Rezepten immer wieder, wie lustvoll gesunder Genuss sein kann. Weitere Infos: www.ericabänziger.ch

Als Ernährungs- und Gesundheitsberaterin, Kochbuchautorin, Kursleiterin, Dozentin, Journalistin und Wildkräutersammlerin sind Sie eine vielbeschäftigte Frau. Was machen Sie am liebsten?

Am liebsten beschäftige ich mich in der Natur mit essbaren Kräutern, Heilpflanzen und Bäumen. Ich liebe es, mit Kindern und meinen Eseln dem Fluss Melezza entlang zu wandern und den Leuten das Wesen der liebenswürdigen Esel und die Kräutervielfalt näherzubringen.

Wie bringen Sie alle Ihre Tätigkeiten unter einen Hut?

Na ja, das ist nicht so kompliziert. An einem oder zwei Wochenenden im Monat arbeite ich als Dozentin an der Apamed Fachschule in Jona. Als Leiterin von Koch- und Ernährungskursen bin ich vorwiegend abends tätig. Dazwischen schreibe ich Kochbücher, bin als freie Journalistin tätig, oft in der Natur unterwegs und koche für meine Söhne Filippo und Oliver. Dabei wird auch viel getestet und Neues ausprobiert.

Was ist Ihnen wichtig bei all Ihrem Tun?

Ich bin eine echte «Bio-Gans», und das seit über 25 Jahren. Bio, Nachhaltigkeit und Natur sind mir schon in meiner Jugend in Berlin wichtig gewesen. Ich liebe die Natur und möchte sie so schonend und respektvoll wie möglich behandeln, daran richte ich meine Aktivitäten aus.

Wie konsequent sind Sie dabei?

Bio ist ein Muss, und trotz aller Unkenrufe von Gegnern ist es für mich eigentlich unmöglich, nicht Bio einzukaufen. Wobei ich auch von Freunden und Bauern einkaufe, die aus Kostengründen nicht zer-



Bild: Djamilia Agustoni

Fein duftende Kräuter holt sich Erica Bänziger draussen in der Natur.

tifiziert sind, die ich aber kenne und von denen ich weiss, wie sie wirtschaften.

Weshalb leben Sie im Tessin?

Weil es mir der Süden und die etwas mediterranere Lebensart angetan haben. Hier kann ich zwei Esel halten und meiner Kreativität freien Lauf lassen. Künstler und Schreiber hat es ja immer schon in den Süden gezogen.



Bild: Hans Wüst

Für Erica Bänziger ist Delinat der Inbegriff für Biowein schlechthin.

«Am liebsten beschäftige ich mich in der Natur mit essbaren Kräutern, Heilpflanzen und Bäumen.»

Erica Bänziger

ich auch Astrid und Karl Schefer, die beide auch schon mit mir auf Kräutertour waren. Delinat ist für mich der Inbegriff für Biowein schlechthin! Auch an unseren Kochretreats mit meinen Ernährungsstudenten gehört Delinat-Wein immer dazu!

Ein Wunsch für die Zukunft? Umziehen ist ein Muss. Super wäre eine kleine Bio-Pension oder ein eigenes B&B, wenn meine beiden 13- und 17-jährigen Jungs flügge oder ausgebildet sind. Einer macht eventuell eine Kochlehre. Wer weiss, was dann wird...

Interview Hans Wüst

Ein im vergangenen Sommer verstorbener Künstler lebte in Ihrer Nachbarschaft. Kannten Sie den berühmten Clown Dimitri persönlich? Ja, ich wohne ja unmittelbar neben seinem Theater, wo ich viele grossartige Aufführungen miterlebt habe. Für eine Reportage «Kochen mit Prominenten» einer Zeitschrift habe ich bei ihm zu Hause eine Polenta gekocht. Dimitri war eine sehr charismatische Person, die wir in Verscio sehr vermissen.

«Was wäre ein feines Essen mit Kräutern, Olivenöl ohne ein gutes Glas Biowein?»

Erica Bänziger

Wie stehen Sie als Ernährungs- und Gesundheitsberaterin zum Wein? Ich liebe feine Rotweine, aber auch mal einen Rosé, wenn es heiss ist, oder ein Glas Prosecco. Gesund ist Wein ja auch wegen des Resveratrols. So gesehen ge-

hört er zum mediterranen Lebensstil und zu meiner geliebten mediterranen Küche. Was wäre ein feines Essen mit Kräutern, Olivenöl ohne ein gutes Glas Biowein? Zurzeit beschäftige ich mich auch mit der Prävention von Alzheimer, und da gehört moderater Weinkonsum erfreulicherweise auch dazu.

Wo liegen Ihre Vorlieben?

Als Wahltessinerin mag ich Weine, die aus dem Süden kommen, Spanien, Italien, Portugal! Es dürfen auch leichtere, aber trotz allem gehaltvolle Rotweine sein. Ich finde, da hat Delinat, ohne zu schmeicheln, eine sehr schöne Auswahl, und es gibt immer wieder auch im Degu-Abo tolle Entdeckungen.

Wie kamen Sie auf Delinat?

Das ist lange her. Als ich in der Vita-Sana-Klinik in Breganzona als Ernährungsberaterin und ein Jahr auch als Gerantin des Sanotels tätig war, hatten wir Delinat-Weine im Sortiment. Seither kenne

Weintipp Erica Bänziger



Ich liebe gehaltvolle Weine aus südlichen Ländern. Im Delinat-Sortiment finde ich diesbezüglich eine breite Auswahl. Zu meinen Lieblingsweinen gehört der Altos del Cierzo der Winzerbrüder Alberto und Santiago Ramirez vom Weingut Las Cepas. Er mundet mir sehr, auch weil er gut zu meiner eher einfachen, aber lustvollen Küche passt. Ein dichter, würziger und wunderbar geschmeidiger Rioja.

Altos del Cierzo
Rioja DOCa 2015
www.delinat.com/2664.15

Aus der Schatzkammer der Delinat-Winzer

Premium-Rotwein heisst das neue Wein-Abo. Es handelt sich um limitierte Liebhaberweine aus den Schatzkammern der Delinat-Winzer. Das Startpaket enthält drei edle Raritäten aus Italien, Spanien und Frankreich.

Immer wieder stossen die Delinat-Einkäufer bei den Winzern auf Raritäten und Spitzenecrus aus besonderen Lagen und Jahrgängen. Gleichzeitig ist seit Längerem bei vielen Kundinnen und Kunden der Wunsch nach Weinen im Premium-Segment spürbar. So entstand die Idee für das neue Abo Premium-Rotwein. Diese Spitzenecrus müssen, wie alle Delinat-Weine, den strengen Selektionsprozess durchlaufen und Delinat-zertifiziert sein. Zahlreiche Blind- und Vergleichsdegustationen mit Konkurrenzweinen in höheren Preislagen haben gezeigt, dass auch in diesem Segment viel Potenzial für ein überdurchschnittliches Preis-Genuss-Verhältnis vorhanden ist. Das neu zusammengestellte Startpaket mit drei streng selektionierten Raritäten aus Spitzenlagen, mit grossem Aufwand und Können erzeugt, in edelstem Holz gereift und nur in kleinen Mengen verfügbar.

Ein «Merlot-Amarone»

Der Orgno aus dem Hause Fasoli im Veneto wird wie ein Amarone hergestellt. Die besten Merlot-Trauben von 40-jährigen Rebstöcken werden nach der Handlese fast drei Monate auf Strohmatten im gut durchlüfteten Dachstock getrocknet. Die Saftausbeute wird klein,

doch in den Beeren entwickeln sich konzentrierte, unvergleichliche Aromen. Durch eine lange und aufwändige, gleichzeitig aber sanfte Vinifikation wird diese Aromatik auf den Wein übertragen. Nach 15-monatiger Reife im Barrique entsteht ein vielschichtiger, kraft- und gehaltvoller Tropfen, von dem man sich wünschte, die Flasche möge nie leer werden.

Frankophiler Spanier

«Grosse Weine entstehen nur in grossen Jahren.» Getreu diesem Motto stellt Josep Maria Albet i Noya seine neue Spitzenecru Verol nur in ausgezeichneten Jahren her. 2013 war das im Penedès der Fall. Die perfekt gereiften Cabernet-Sauvignon- und Syrah-Trauben der Toplagen Ton Gulart und Can Simón wurden als Letzte geerntet. «Es war im wahrsten Sinne des Wortes ein Rosinenpicken», blickt Josep Maria zurück. Gereift ist der edle Tropfen schliesslich zwei Jahre in neuen Eichenfässern verschiedener renommierter französischer Tonneliers. Die unterschiedliche Machart und die Toastungsgrade der Fässer erlaubten ein subtiles Spiel mit den Röstaromen. Wichtig war Josep Maria eine optimale Balance zwischen Frucht- und Röstaromen. Das ist hervorragend gelungen: ein komplexer, grossartiger Wein der schon jetzt, aber auch in vielen Jahren noch unvergleichlichen Trinkgenuss bietet.

Châteauneuf-du-Pape der Extraklasse

Die Brüder Daniel und Frédéric Coulon führen mit viel Liebe zur Natur in siebter Generation die renommierte Domaine de Beurenard in Châteauneuf-du-Pape.

Die Spitzenlage Boisrenard gehört schon seit 1695 zum traditionsreichen Weingut und wird heute ausschliesslich mit dem Pferd bearbeitet. So wird jegliche Verdichtung des wertvollen Bodens vermieden. Die knorrigen, 70- bis 100-jährigen Rebstöcke ergeben nur noch kleine Erträge, aber die Trauben bestechen durch aussergewöhnliche Aromatik. Alle 13 für einen Châteauneuf-du-Pape zugelassenen Traubensorten werden bei optimaler Reife von Hand gelesen, sorgfältig selektioniert und gemeinsam im grossen Holzbottich vergoren. Nach 18-monatiger Reife im Eichenholzfass wird der Wein ungeschönt und unfiltriert auf die Flasche gezogen.

Ein Châteauneuf-du-Pape der Extraklasse – kraftvoll, aromatisch, terroirbetont und mit grossem Lagerpotenzial!

Das Weinpaket mit jeweils drei Raritäten wird zweimal im Jahr, jeweils vor Ostern und Weihnachten, direkt und portofrei an die Haustüre geliefert. Der Preis liegt zwischen 100 und 150 Franken, bzw. 90 und 130 Euro pro Paket.

Michel Fink

Weitere Informationen:
www.delinat.com/weinabo

Neuheit

Das Weinabo Premium-Rotwein



Startpaket
mit Willkommensgeschenk
jetzt bestellen.
CHF 142.- statt 157.50
€ 127.- statt 140.50

Freuen Sie sich auf ein Weinabo mit edlen, stark limitierten Liebhaberweinen und Neuentdeckungen, gekeltert in vollendeter Handwerkskunst aus den reichhaltigsten Rebbergen Europas.

Alle Informationen: www.delinat.com/weinabo
oder Delinat-Kundenservice, CH: 071 227 63 00, DE: 07621-16775-0
Montag bis Freitag, 8 bis 18 Uhr, Samstag, 8 bis 12 Uhr

 **DELINAT**
Wein aus reicher Natur.

Traktoren unter Strom

Ein Jahrhundert lang wurde am Wirkungsgrad von Verbrennungsmotoren gearbeitet. Mit ernüchterndem Ergebnis: Noch immer landen nur gerade rund 20 Prozent der verbrannten Energie im Antrieb. Von fünf Litern Benzin oder Diesel werden vier Liter umsonst verbrannt. Auch sie erzeugen das Klimagift CO₂ und heizen die Atmosphäre auf. Dass dies so ist, hat mit Physik zu tun, deren Gesetze auch mit modernster Technik nicht ausgehebelt werden können.

Ganz anders sieht die Bilanz beim Elektromotor aus, der einen Wirkungsgrad von rund 90 Prozent erreicht. Zieht man die Energie für Heizung, Kühlung, Licht usw. des Fahrzeugs ab, fließen noch immer 85 Prozent in den reinen Antrieb. In Anbetracht dieser eklatanten Unterschiede grenzt es an ein Wunder, dass die Autoindustrie nicht schon vor Jahrzehnten ernsthaft in den Elektroantrieb investiert hat. Es brauchte wohl den süd-afrikanisch-amerikanischen Querdenker und Haudegen Elon Musk, der mit Tesla gezeigt hat, wie das gehen kann. Der Schrecken bei den etablierten Automarken sitzt tief, und erst langsam beginnt sich die Schockstarre zu lösen.

Es ist völlig klar, dass das Bild auf den Strassen sich stark verändern wird. Aber nicht nur dort. Auch Industriemaschinen, die heute noch mit Diesel laufen, wer-

den elektrifiziert. Das dauert etwas länger, weil sich die Entwicklungskosten auf weniger Einheiten verteilen und der Anreiz für die Hersteller deshalb kleiner ist. Trotzdem gibt heute schon wegweisende Projekte, zum Beispiel von grossen Traktor-Herstellern.

Eines darf man bei aller Euphorie aber nicht vergessen: Die Ökobilanz von Elektrofahrzeugen ist nur so gut wie die des eingesetzten Stroms. Stammt dieser von Kohlekraftwerken, ist die Bilanz katastrophal. Da schneiden sogar Benziner besser ab. Geradezu ideal ist es hingegen, wenn Strom von «neuen erneuerbaren» Quellen wie Photovoltaik oder Wind direkt in die Akkus der Fahrzeuge fliesst und nicht erst über lange Leitungen transportiert werden muss.

Richtlinien fördern grüne Energie

Das Thema Energiegewinnung und Elektroantrieb haben wir bei Delinat seit Jahren immer wieder mit unseren Winzern diskutiert. Und nun haben wir es in die Delinat-Richtlinien 2017 aufgenommen. Ideal wäre, wenn jeder Winzer seinen eigenen Strom produzieren und sich von Kraftstoffen unabhängig machen könnte. Das wäre nicht nur ökologisch, sondern langfristig auch ökonomisch interessant. Der neue Passus in den

Richtlinien 2017 lautet: Ab 2021 muss die Energie für den Betrieb aus erneuerbaren Quellen selbst erzeugt werden:

🌱🌱🌱 Auf Stufe 1 Delinat-Schnecke: mindestens 30% des Energieverbrauchs

🌱🌱🌱 Auf Stufe 2 Delinat-Schnecken: mindestens 60% des Energieverbrauchs

🌱🌱🌱 Auf Stufe 3 Delinat-Schnecken: 100% des Energieverbrauchs

Damit haben unsere Winzer vier Jahre Zeit, ihre Anlagen zu planen und zu realisieren. So lange Diesel verbraucht wird, gilt ein einfacher Umrechnungssatz von 1 Liter Diesel = 10 kWh Strom.

Viele beginnen nicht bei null

Natürlich beginnen die wenigsten Winzer bei null. Die meisten haben entweder bereits Anlagen installiert oder solche geplant. Jenen, die Probleme mit Bewilligungen, Planung oder Realisierung haben, stellen wir Fachleute zur Verfügung und helfen wenn nötig bei der Finanzierung. Bei Härtefällen, wo Bewilligungen schwer oder nicht zu bekommen sind, wie zurzeit in Spanien, können sich Winzer an Projekten im Umkreis von 100 km beteiligen, um ihre eigene saubere Energie herzustellen.

Ich wage eine Prognose: In zehn Jahren fahren auf Delinat-Gütern mehr Elektro- als Diesel-Fahrzeuge. Wetten?

Karl Schefer

Vorreiter Tesla

kas. Die Luxuslimousine Tesla wiegt 2,2 Tonnen und braucht trotzdem nur 18 kWh Strom pro 100 Kilometer, was ungefähr 1,8 Litern Diesel entspricht. Ein Verbrenner mit vergleichbarer Leistung verbraucht mindestens das Vierfache. Der PV-Ertrag der Dachfläche eines Einfamilienhauses reicht aus, um einen Tesla jedes Jahr dreimal um die Erde zu fahren: 120 000 km.



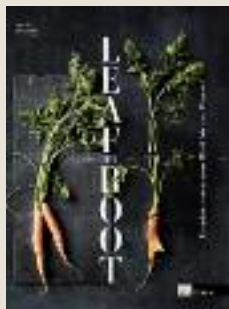
William Savian aus dem Veneto produziert mit einer 200-Kilowatt-Anlage genügend Strom für Weinkeller und Lager, und es würde auch noch für Traktoren und Autos reichen. Die meisten Winzer verfügen über grosse Dachflächen, die sich für Photovoltaik eignen.

Buchtipps

von Peter Kropf

Essbar?

50 Gemüsesorten und die Frage: Was davon ist alles essbar. Banal? Durchaus nicht, denn wer hat bis jetzt Artischockenstiele gegessen? Oder Blumenkohlblätter und Erbsentriebe? Die 70 vegetarischen Rezepte werden ergänzt mit interessanten Porträts von Spitzenköchen und Gourmets und einem Nachschlagewerk zu den einzelnen Produkten.



Leaf to Root

Manuela Rütter
320 Seiten, ca. 150 Fotos
AT-Verlag
ISBN 978-3-03800-904-7
CHF 59.- / € 49,90

Umfassend

Ein Ratgeber mit über 300 Rezepten, regional und international, modern und traditionell, davon rund 200 vegetarische und vegane Gerichte. Jedes der acht Rezeptkapitel beginnt mit zehn wertvollen Tipps. Dazu gibts Warenkunden und bebilderte Schritt-für-Schritt-Anleitungen für die anspruchsvolleren Gerichte. Im gleichen Verlag auch: die GU-Backbibel.



Die GU-Kochbibel

Diverse Autoren
400 Seiten
Gräfe und Unzer Verlag
ISBN 978-3-8338-5718-8
CHF 40.90 / € 29,99

Genussreich

«Über 400 Slow-Food-Rezepte aus den besten Osterien», verspricht das Werk – und hält das Versprechen. Die traditionellen Familienrezepte, unterteilt nach verschiedenen Regionen Italiens, sind auch heute noch die Basis dieser beliebten Küche. Ein ausführlicher Saisonkalender erleichtert das sinnvolle Einkaufen nach Jahreszeiten.



Vegetarisches Italien

Diverse Autoren
416 Seiten
Hallwag Verlag
ISBN 978-3-8338-5726-3
CHF 40.90 / € 29,99



David Rodriguez, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.

Meine Empfehlung:

«Der Rión ist für mich einer der interessantesten Weissweine von Albet i Noya. Aus einer alten, fast vergessenen, krankheitsresistenten Traubensorte gekellert, verführt er mit seinem feinem Duft nach Mandarinschalen, Mandelblüten und Ananas. Am Gaumen überrascht der würzige, leicht herbe Wein mit einem faszinierenden Süsse-Säure-Spiel.»

D. Rodriguez



Albet i Noya Rión, Penedès DO 2015
www.delinat.com/5699.15



Fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» zu gewinnen

Unser Wettbewerb kommt diesmal als Rätsel daher. Die Buchstaben der richtigen Antworten (Sie sind in den Beiträgen dieser WeinLese-Ausgabe versteckt) ergeben ein **Lösungswort**. Schicken Sie dieses per Postkarte bis **spätestens am 1. März 2017** an Delinat. Oder Sie füllen das Rätsel gleich online aus, dann entfällt die Übermittlung per Post:
www.delinat.com/weinlese-raetsel

Alle richtigen Einsendungen nehmen an der Verlosung von fünf Wein-Abos «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr im Wert von ca. CHF 250.- / € 210,- teil.

1. In welcher Region Italiens gibt es am meisten Delinat-Weingüter mit Agriturismo?

- (R) Sizilien
- (T) Piemont
- (M) Toskana

2. Zu welchem Weingut gehört das Agriturismo Il Mandorlo?

- (I) Tenuta San Vito
- (A) Azienda Salustri
- (E) Il Conventino

3. Wie heisst das neue Delinat-Wein-Abo?

- (R) Premium-Rotwein
- (L) FirstClass-Weisswein
- (S) Raritäten Rotwein

4. Welchen Bereich fördern Neuerungen bei den Delinat-Richtlinien 2017 speziell?

- (E) Erneuerbare Energien
- (U) Handlese
- (I) Vinifikation in Amphoren

5. Wie bezeichnet man das Fehlen des Geruchssinns?

- (F) Hyposmie
- (G) Hyperosmie
- (M) Anosmie

6. Welche Wein- und Genussreise figuriert 2017 erstmals im Delinat-Programm?

- (M) Barcelona bis Bilbao
- (P) Genussradeln Österreich
- (R) Château Duvivier

7. In welchem Tessiner Dorf lebt die Ernährungsberaterin und Kochbuchautorin Erica Bänziger?

- (Z) Agno
- (U) Maggia
- (A) Verscio

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.

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7
---	---	---	---	---	---	---

Auflösung des Wettbewerbs aus der WeinLese 44

Das Lösungswort lautet
LECKEREI

Die Gewinner sind zu finden auf
www.delinat.com/wettbewerb



Tobias Zimmer

führt das traditionsreiche Delinat-Bioweingut Hirschhof in Rheinhessen.

Wer sich mit der Frage auseinandersetzt, ob eine Flasche Wein mehr als 60 Euro kosten darf, landet automatisch in seiner ganz persönlichen Auseinandersetzung mit dem Thema Luxus: Ist Wein für mich eher Luxusprodukt oder Lebensmittel? Eine solche Frage kann man stets nur subjektiv beantworten. Wer es sich leisten kann, jeden Tag eine Flasche Wein für 100 Euro zu öffnen, dem sei es gegönnt. Er muss nicht nach dem Preis-Leistungs-Verhältnis fragen. Und dennoch steht dieses zu Recht im Zentrum vieler Verbraucherüberlegungen beim Weinkauf.

Dementsprechend versuchen wir als Weinbaubetrieb, der mittlerweile seit 26 Jahren kontrolliert ökologisch wirtschaftet, ein Produkt auf den Tisch zu bringen, das dem Kunden einen täglichen Weingenuss zu erschwinglichen Konditionen ermöglicht. Anders gesagt: Mir erscheint ein Kunde besser beraten, sich übers Jahr 100 Flaschen eines leckeren Westhofener Roten für 10 Euro zu gönnen, als einmal im Jahr einen 1000 Euro teuren Bordeaux verkostet zu haben.

Ganz objektiv hat ein Wein jenseits der 50- oder 60-Euro-Marke nichts mehr mit der Deckung seiner betrieblichen Ent-

stehungskosten zu tun. Hierzu zählen die Erzeugungskosten im Weinberg und im Keller, die Abfüllkosten inklusive Ausstattung, die Marketing- und Vertriebskosten sowie die Kosten für betriebliche Abschreibungen. Je nachdem, wo das Produkt erstanden wird, kommen noch Margen für Versand und Handel dazu.

Natürlich reicht es dem Winzer nicht aus, nur seine Kosten zu decken. Er muss einen Gewinn erwirtschaften, um vom Weinbau leben und immer aufs Neue in die Zukunftsfähigkeit des Betriebes investieren zu können. Flaschenpreise von 60 Euro sind möglicherweise nur noch durch exorbitante Marketingkosten «auf der ganzen Welt» zu rechtfertigen. Sie haben aber nichts mehr mit Handlese, Steillagenweinbau oder qualitätsorientierter Erntemengenreduzierung zu tun. Für uns gesprochen deckt sich ein solcher Vertrieb auch nicht mit unserer persönlichen Vorstellung von Ökologie und Nachhaltigkeit.

Bei ehrlicher Betrachtung, auch als Weinfachmann, bei sorgfältiger Weinauswahl und Blindverkostung kann man den Unterschied zwischen einem guten 20-Euro- und einem 100-Euro-Wein nicht mehr schmecken. Machen Sie zu einem besonderen Anlass doch mal die Probe aufs Exempel.

Wie viel darf eine Flasche Wein kosten?

Wie viel ist ein Wein wert? Was ist von einer Flasche unter 3 Euro zu halten? Was von einem Tropfen, der 100 und mehr Euro kostet? Zwei Gastautoren, der Weinblogger Dirk Würtz aus dem Rheingau und Winzer Tobias Zimmer vom Weingut Hirschhof in Rheinhessen, äussern ihre persönliche Meinung zu diesem kontroversen Thema.

Wie denken Sie über dieses Thema?

Schreiben Sie uns Ihre Meinung an leserbriefe@delinat.com oder als Kommentar unter www.delinat.com/weinpreis



Bild: istockphoto.com/Mark Swallow

nicht. Und ja, manchmal geht es auch um Marketing. Luxusprodukte haben immer etwas mit Marketing zu tun. Sie sind emotional aufgeladen. Aber auch das gibt es nicht umsonst. Dahinter steckt immer Qualität und viel Arbeit.

Natürlich braucht das keiner, und natürlich interessiert das 95 Prozent der Konsumenten nicht. Warum auch? Es gibt auch Autos, die irrsinnig viel Geld kosten. Von denen träumen komischerweise ganz viele. Von einer Flasche Wein für 10 000 Euro träumt beinahe niemand. Es ist für viele absurd, dass ein Getränk so viel kosten kann. Es ist eben eine Frage des Blickwinkels, der eigenen Erlebniswelt, und es hat mit Toleranz zu tun.

Mich persönlich macht diese latente, ganz besonders urdeutsche Angst der Konsumenten, permanent übervorteilt zu werden, wahnsinnig. Warum denkt jeder, er wird betrogen, wenn etwas kein Schnäppchen ist? Warum denkt jeder, dass es jedes Produkt immer irgendwo billiger gibt und es dabei aber bitteschön auch noch gut sein muss? Antworten gibt es viele – leider! Eine davon ist, dass jeder das Geld, das er verdient, möglichst «angenehm» anlegen will. Ein Kilo Fleisch für 1,99 Euro, und schon bleiben mehr Euros für den Urlaub. So tickt die Welt, und derjenige, der mehr Geld für sein Produkt verlangt, ist ein potenzieller Drecksack. Einer, der mir den Urlaub versaut, weil er mir für unnötiges «Zeug» das Geld aus der Tasche zieht. Ja, das war polemisch. Absichtlich.



Bild: Hajo Balczun

Dirk Würtz
aus Hallgarten in Rheinland-Pfalz gehört zu den bekanntesten Weinbloggern Deutschlands.

Wein ist nicht einfach irgendein Lebensmittel. Auch wenn viele Verbraucherschützer das gerne so hätten. Wein ist ein Kulturgut, Wein ist europäische Geschichte und Wein ist Lebensgefühl. Natürlich braucht heutzutage niemand eine Flasche Wein. Das Trinkwasser ist sauber und Wirkung gibt es deutlich billiger. Man muss es wollen, Wein ist Luxus, unter Umständen Lebensgefühl, manchmal eben einfach nur Wirkung.

Als Konsument ist es mir wichtig, was ich zu mir nehme. Wie ich mich ernähre und was ich trinke. Billig ist nie gut. Billig macht die Welt kaputt und irgendwann auch mich. Die Agrarindustrie will mich nicht ausgewogen ernähren, sie will Geld verdienen. Als Winzer will und muss ich das auch. Ich kann theoretisch alles optimieren und mithilfe von Maschinen und billigen Aushilfen die Produktionskosten in ungeahnte Tiefen drücken. Ich kann meine Arbeitsleistung und die meiner Familie – sofern es sich um einen Familienbetrieb handelt – schönrechnen. So machen das viele. Sie beuten sich selbst aus, um dem Preisdruck standzuhalten. Aber ist das sinnvoll? Nein, das ist es nicht. Und das hat viele Gründe.

Manchmal, wie an der Mosel, liegt es schlicht an den äusseren Umständen. Weinbau in Steillagen ist per se extrem aufwendig. Und wenn dann einer noch hoch qualitativ arbeitet, unter Umständen sogar zertifiziert ökologisch, geht billig



Auf Tuchfühlung mit den Winzern

Im November 2016 ging in Zürich zum 6. Mal der Slow Food Market über die Bühne. Über 280 handwerklich orientierte Produzenten präsentierten während drei Messetagen den rund 12000 Besucherinnen und Besuchern traditionell, sauber und fair hergestellte Köstlichkeiten. Darin eingebettet war zum ersten Mal der Delinat-WeinMarkt. 30 der besten Biowinzerinnen und -winzer aus ganz Europa präsentierten ihre Weine und standen den Besuchern persönlich Rede und Antwort zu Herstellungsmethoden, Biodiversität oder Traubensorten. Wie unsere Bildreportage zeigt, nutzten viele die ausgelassene und gemütliche Stimmung für einen kurzen Schwatz mit dem Lieblingswinzer oder für Neuentdeckungen.

Grossen Anklang hat auch das in Zürich erstmals präsentierte Delinat-Weinforum gefunden. An kurzen, geführten Degustationen zu verschiedenen Themen konnten die Besucher mit Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski tiefer in die Welt der Weine aus reicher Natur eintauchen. Zudem kamen im Forum auch den ganzen Tag über Delinat-Winzer zu Wort. Sie erläuterten aus erster Hand, was Weinanbau nach der Delinat-Methode im Rebberg bedeutet und bewirkt.

Michel Fink

Die nächsten Auftritte des Delinat-WeinMarkts mit verschiedenen Biowinzern aus ganz Europa finden am Slow Food Market in Bern vom 10. bis 12. März 2017 sowie an der Slow Food Messe in Stuttgart vom 20. bis 23. April 2017 statt.



Holunderduft oder Katzenpipi

Über Gerüche und Geschmack kann man sich streiten, und nicht jeder empfindet süß, sauer, salzig oder bitter gleich stark. Unsere Sinneswahrnehmungen sind individuell geprägt. Darum lässt es sich auch genüsslich über einen Wein diskutieren.

Beschreiben wir einen Wein, dann schildern wir meistens Sinneseindrücke: Er duftet fein, ist rassig und kräftig. Den feinen Duft registriert die Nase, also unser Geruchssinn. Rassig, das heisst eher säurebetont, sagt unser Geschmackssinn. Der kräftige Eindruck stammt vom hohen Extraktgehalt, vor allem vom Tannin. Es wird vom Tastsinn (pelzig) und vom Geschmackssinn (bitter) registriert. Die Sinneswahrnehmungen unterscheiden sich von Mensch zu Mensch. Ebenso könnte der gleiche Wein so beschrieben werden: «Ich finde den Duft verhalten, er könnte intensiver sein, dafür ist mir der Wein zu sauer und am Gaumen zu kratzig.» Warum dieser grosse Unterschied? Unsere Sinnesrezeptoren sind unterschiedlich entwickelt und auch genetisch geprägt. Ein Beispiel: Nicht jeder Gaumen produziert gleich viel Speichel; je weniger, umso stärker attackiert das Rotweintannin die Schleimhäute.

Superschmecker

Die Forscherin Linda Bartoshuk untersuchte, wie viele Geschmacksknospen die Zunge des Menschen enthält. Sie stellte fest, dass diese Anzahl beträchtlich variiert. Je mehr Knospen, umso besser schmecken wir. Bartoshuk unterscheidet drei Gruppen von Schmeckern: Supertaster, Normaltaster und Nontaster. Besonders deutlich zeigte sich der Unterschied bei bitterem Geschmack, doch auch bei süß, sauer, salzig und umami (fleischig und herzhaft) ist die Anzahl Knospen ausschlaggebend für unser Geschmacksvermögen.

Wunderschön stinkig

Auch der Duft wird unterschiedlich wahrgenommen. Die Medizin unterscheidet verschiedene Geruchsstörungen: Die Anosmie, das Fehlen des Geruchssinns, die Hyposmie, der schwache, sowie die Hyperosmie, der übersteigerte Geruchssinn. Dann die Geruchsagnosie: Gerüche können nicht erkannt und benannt werden. Beschwerlich wird es auch bei der Kakosmie, bei der ein Wohlgeruch als stinkig empfunden wird, und umgekehrt bei der Euosmie: Ein übel riechender Wein entzückt die Nase. Beinahe un-

heimlich wird es bei der Phantosmie, dem Riechen von Gerüchen, die gar nicht da sind. Beruhigender ist dagegen die Entdeckung von Forschern, dass Verliebte salzig und sauer stärker empfinden, süß und bitter dagegen schwächer. Riechen ist sehr individuell und lässt gerade beim Weindegustieren viel Raum für interessante Gespräche.

Gerüche wecken Emotionen

Und noch etwas beeindruckt: Wir erinnern uns nach Jahrzehnten noch an Gerüche: Düfte aus der Kindheit, wie beispielsweise Omas Apfelkuchen. Gerüche gelangen direkt ins limbische System unseres Gehirns, das für Emotionen zuständig ist. Bevor wir einen Duft benennen können, müssen wir ihn einmal gerochen haben. Wer eine Katze hat, umschreibt den Duft von reifem Holunder schon mal als Katzenurin, in Weinkreisen vor allem bekannt beim Sauvignon Blanc.

Unser Wohlbefinden hängt stark ab von unseren Gefühlen, von unseren Sinneseindrücken. Es lohnt sich, schwach ausgebildete Sinne zu trainieren. Ein Grund mehr, Wein nicht einfach zu trinken – sondern bewusst zu geniessen; darauf zu achten, was bei einem Wein besonders auffällt. Was uns gefällt und warum. So bringt uns ein Glas Wein bis ins hohe Alter ein Stück Lebensfreude.

Peter Kropf



Tipps zur Geruchsschulung

- ☞ An Getränken und Speisen riechen – und den Geruch beschreiben (= speichern)
- ☞ Wein-Degustationsnotizen lesen – und mit eigenen Wahrnehmungen vergleichen
- ☞ Dunkle Schraubgläser mit Gewürzen füllen, regelmässig daran riechen und erraten, was es ist
- ☞ Neue Düfte kennenlernen
- ☞ Sich aufs Riechen konzentrieren: Sich Zeit nehmen. Störend dabei sind Hitze, Kälte, Lärm, grelles Licht und Fremdgerüche.
- ☞ Durch die Stadt schlendern und bewusst Düfte wahrnehmen und beschreiben

Origineller WeinMarkt (Delinat-WeinMarkt am Slow Food Market Zürich)

Als langjährige Delinat-Kunden haben wir uns zum Abschluss am Slow Food Market in Zürich noch den Besuch im Delinat-WeinMarkt reserviert. Unser Kompliment zu diesem originell und natürlich gestalteten Markt. Wir haben es genossen, einmal die Produzenten und Einkäufer persönlich kennenzulernen und deren hervorragende Weine begleitet von fachlichen Kommentaren zu degustieren. Was gab es Schöneres, als dieses Ambiente zum Abschluss mit einem Glas Alteo Amarone della Valpolicella des Weinguts Fasoli zu verlassen.

Guido und Kathrin Rütimann, Niederhasli CH

Eine berührende Geschichte (Zwei Deutsche in den Schweizer Bergen; WL 44)

Mein Telefon klingelt: «Hallo, hier spricht Heinz Noder. Kann es sein, dass Sie ungefähr 1975 in Kempten im Allgäu in der Realschule waren? Ich war damals Ihr Erdkundelehrer.»

Ja, es ist wahr, und er, der Erdkundelehrer Heinz Noder, hatte in der November-Ausgabe 2016 des Delinat-Magazins WeinLese den Artikel über uns in Andeer gelesen. Er hat sich an mich erinnert, nach über 40 Jahren, welch eine Emotion in meinem Bauch.

Heute waren es ein paar Worte, ein paar Zeilen, ein paar Fotos, die jemanden irgendwo in der Welt an etwas Vergangenes erinnern haben. Der Geruch eines Weines kann mich über viele Jahre in eine andere Erinnerungswelt zurückversetzen, so empfinde ich es immer wieder, wenn ich an einem Glas Wein schnuppere. Die vielen verschiedenen Aromen kaputtieren mich in andere Welten, in Welten meiner Vergangenheit oder in neue Welten, die unentdeckt darauf warten, enthüllt zu werden.

Martin Bienerth, Andeer CH

Halt in Andeer (Zwei Deutsche in den Schweizer Bergen; WL 44)

Meine Frau und ich waren mal wieder im Sommer 2016 im kleinen Bündner Bergdorf Andeer und hatten Gelegenheit, die Sennerei «von innen» kennenzulernen – insbesondere dank der informativen Erklärungen von Frau Meyer. Wer auch immer auf dem Weg in den Süden (Richtung Tessin) ist, sollte

kurz in Andeer anhalten, um sich mit dem schmackhaften Käse zu versorgen (Gleiches gilt auch für die Rückfahrt gen Norden!). Wir haben es auch letztes Jahr wieder getan und haben zu Hause mit dem entsprechenden Delinat-Wein den köstlichen Käse genossen. Was noch fehlt: Die Möglichkeit einer Online-Bestellung mit Versand nach Deutschland. Unsere Bitte an die Käser: Macht weiter so!

Rolf Essmann, Walsrode DE

Überzeugende Biodiversität (Interview mit Karl Schefer; WL 43)

Bei zweimaligem Aufenthalt auf Château Duvivier konnte ich mich selbst von der Delinat-Methode überzeugen! Ja, Biodiversität im Weinberg ist überzeugend: weg vom traditionellen Weinbau, hin zur Biodiversität und Wiederherstellung der Natur! Dass dabei sehr gute Weine hergestellt werden, die jeder mit gutem Gewissen trinken kann, ist eine besondere Freude.

Ulf Ekhard, Markdorf DE

Hochwertige Lektüre

Neben dem Degustierpaket sind wir immer wieder sehr erfreut über die Beiträge in der WeinLese. Zu vernehmen, wie Praktiker die Artenvielfalt in ihren Weinbergen erhöhen, ist spannend und lehrreich zugleich. Schon allein mit diesem Hintergrundwissen schmecken uns die Delinat-Weine noch besser. Machen Sie so weiter! Vielen Dank für die hochwertige Lektüre. Sie würde auch drei Schnecken verdienen!

Dorothee und Paul Hügli, Ostermundigen CH

Ihre Meinung interessiert uns

Über Zuschriften zu diesem Heft oder zu anderen Themen rund um Delinat freuen wir uns. Aus Platzgründen behalten wir uns eine Auswahl und Kürzungen vor. Senden Sie Ihre Zuschriften unter Angabe von Vorname, Name und Wohnort an leserbriefe@delinat.com oder schreiben Sie einen Kommentar auf www.delinat.com/weinlese-blog

Herzlichen Dank!

Reblaus

Die Reblaus (Phylloxera) ist der gefährlichste aller Rebschädlinge. Das Insekt saugt an den Blättern und Wurzeln der Weinrebe und bringt diese innert weniger Jahre zum Absterben. Der Parasit wurde in den 1860er-Jahren von Nordamerika eingeschleppt, wo er seit Jahrtausenden auf einheimischen Reben lebt, ohne ihnen zu schaden. Im Gegensatz zu den amerikanischen Reben gehen die europäischen an der Reblaus zugrunde. Im 19. Jahrhundert hat sie den Weinbau Europas weitgehend zerstört. Als Folge davon wurden europäische Sorten auf die reblaus-resistenten Wurzeln amerikanischer Reben gepfropft. Heute haben deshalb praktisch alle Reben in Europa amerikanische Wurzeln.

www.delinat.com/reblaus.html

Solaris

Solaris ist eine Piwi-Rebe. Die pilzwiderstandsfähige Weissweinsorte wurde 1975 am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg (Baden-Württemberg) neu gezüchtet. Es handelt sich um eine Kreuzung zwischen Merzling und GM6493. Solaris hat einen kräftigen Wuchs mit sehr süßen Trauben, die einen eher neutralen, aber gehaltvollen, kräftigen Weisswein mit genügend Säure hervorbringen. Die frühe Reife und die gute Resistenz gegen Falschen und Echten Mehltau machen Solaris auch für nördliche Gebiete und insbesondere den biologischen Weinbau attraktiv. Die Rebe wird vor allem auf der Alpennordseite der Schweiz sowie in Baden (Markgräflerland) angebaut.

www.delinat.com/solaris.html

Tannin

Tannin (von franz. tanin = Gerbstoff) ist ein pflanzlicher Gerbstoff, der in der Traube vorkommt, besonders im Stielgerüst, in den Kernen und den Beerenhäuten. Beim Rotwein verhindert Tannin die Oxidation, macht ihn haltbar und verleiht ihm eine raue Note von Trockenheit, die sogenannte Adstringenz. Der Tanningehalt im Wein hängt von der Traubensorte ab, aber auch von der Vinifikation und vom Ausbau. Das Holzfass enthält ebenfalls Tannin, das den Wein anreichern kann. Stark tanninhaltige Traubensorten sind Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Carignan, Nebbiolo und Sangiovese. Mässige Gerbstoffe weisen Pinot Noir, Gamay und Merlot auf.

www.delinat.com/tannin.html

Vertiefen Sie Ihr Weinwissen: Viele weitere kurz und prägnant erklärte Fachbegriffe finden Sie unter: www.delinat.com/weinlexikon.html



Martina Korak, Önologin und Einkäuferin bei Delinat

Meine Empfehlung:

«Muss ein Rotwein immer wuchtig und schwer sein? Valpolicella ist eine leichtere Alternative aus Italien, die ich sehr mag. Vor allem dann, wenn es dem Winzer gelingt, dem Wein eine spezielle Note zu geben, ohne seine Typizität zu verbergen. Das gelingt den experimentierfreudigen Gebrüdern Fasoli immer wieder ausgezeichnet.»

M. Korak



Valpolicella La Casetta,
Valpolicella DOC 2015
www.delinat.com/2153.15

Auf zu neuen Ufern



Windpark in Nordspanien.

Das kleine, aber feine Delinat-Reiseprogramm erhält Zuwachs: Neue Destinationen im 2017 sind die Region Bodensee-Zürichsee, das Veneto sowie Nordspanien. Alle drei Reisen bieten viel Genuss und direkten Einblick in den anspruchsvollen Weinbau nach der Delinat-Methode.

Das Weingut Lenz in Iselisberg in der Ostschweiz hat sich zum ökologischen Vorzeigeweingut gemausert. 2015 konnte ein neuer Weinkeller mit Verkostungsraum und Weinelounge in Betrieb genommen werden. Dabei wurde so viel in erneuerbare Energien (Sonne, Erdwärme) investiert, dass Lenz heute als erstes energieautonomes Weingut der Schweiz dasteht. Es wird auf dem Betrieb sogar mehr Energie produziert, als für den Eigenbedarf benötigt wird. Ebenfalls 2015 wurde der Betrieb von Karin und Roland Lenz vom Weinmagazin «Vinum» zum «Schweizer Bioweingut des Jahres» gekürt. Das Weingut steht neben verschiedenen Slowfood-Produzenten

im Zentrum der neuen Reise **«See.Land.Fluss... Genuss»**. Die **viertägige Wein- und Genussreise vom 21. bis 25. Juni 2017** bietet unter anderem spannende Begegnungen mit dem Bodensee und seinen Fischen, der Slowfood-Arche Höri-Bülle (rote Speisewiebel vom Bodensee), dem Weingut Lenz, dem Kloster Fischingen und den Bergkartoffeln von Freddy Christandl in Rapperswil.

Valpolicella und Prosecco

Die grosse Nachfrage nach den beiden Italien-Reisen in die Toskana und ins Piemont hat dazu geführt, dass in diesem Jahr erstmals eine dritte Destination angeboten wird: das **Veneto. Ausgangspunkt der viertägigen Reise vom 6. bis 10. August 2017** ist die Opernstadt Verona, wo in der prachtvollen Arena eine eindrückliche Inszenierung von Giuseppe Verdis «Aida» wartet. Weinfreunde machen Bekanntschaft mit den beiden Biopionieren Amadio und Natalino Fasoli, deren Weine sich weit über die Bioszene hinaus grosser Beliebtheit er-



Bild: Kerstin Bittner

Weinberg Lenz mit Weitblick ins Thurtal.

freuen. Die beiden Winzerbrüder geben nicht nur Einblick in ihre Erfolgsgeschichte und ihren vorbildlich ökologischen Weinbau, sie zeigen uns auch die kulturellen und landschaftlichen Reize des Valpolicella-Gebiets und geben gute Tipps für einen Ausflug in den Lessinia-Naturpark. Die Reise führt bis ins Prosecco-Gebiet, wo Winzer William Savian einen beeindruckenden Pakt mit der

Sonne geschlossen hat: Der ganze Betrieb funktioniert mithilfe von Solaranlagen energieautark.

Von Barcelona nach Bilbao

Albet i Noya, das erfolgreichste Bioweingut Spaniens, ist seit Jahren der grosse Renner bei der Wein- und Genussreise Katalonien. Da die Reise immer rasch ausgebucht ist, hat zusätzlich eine siebentägige Reise **«Von Barcelona nach Bilbao» vom 25. September bis 1. Oktober 2017** Eingang ins Programm gefunden. Fast einen ganzen Tag lang geben Winzer Josep Maria Albet i Noya und Kellermeisterin Marga Torres Einblick in ihr ökologisches Vorzeigeweingut und präsentieren eine facettenreiche Weinpalette. Auf der Reise nordwärts Richtung Bilbao gibt es weitere spannende Zwischenhalte bei Delinat-Winzern: bei Azul y Garanza in der geheimnisvollen Navarra-Halbwüste Bardenas Reales mit ihren bizarren Felsformationen; bei Osoti-Winzer Francisco Ruiz in der Rioja und bei Raúl und Jorge Ripa Zudaire auf der Bodega Quaderna Via am berühmten Jakobsweg nach Santiago de Compostela. Martin Schäppi



Reizvolles Veneto.

Weitere Reisen

Wein- und Genussreise Languedoc ^{Mittwoch, 26. April, bis Mittwoch, 26. April, bis Mittwoch} **ausgebucht**
Übernachten und Genießen im Château de Roquelune bei Pézenas, Fahrten durch herrliche Landschaften, zu Besuch bei Delinat-Winzern. Savoir-vivre in Frankreich.

Wein- und Genussreise Katalonien. Sonntag, 14., bis Mittwoch, 17. Mai 2017. Ausgehend von der beschaulichen Küstenstadt Tarragona, besuchen wir Albet i Noya, den erfolgreichsten Biowinzer Spaniens, und die Bodega Mas Igneus im aufstrebenden und spektakulären Priorat. Die Reise ist ideal für eine individuelle Verlängerung in Barcelona.

Genussradeln durch Österreichs Weinbaugelände. Montag, 28. August, bis Samstag, 2. September 2017. Wien, Wachau, Kremstal, Wagram, Burgenland: eine Genuss-Radtour mit Wein- und Tafelfreuden. Sie begegnen dem typisch österreichischen Charme und lernen mehrere Delinat-Winzer kennen.

Wein- und Genussreise Toskana. Sonntag, 3., bis Donnerstag, 7. September 2017. Übernachten und Kochkurs im tausendjährigen Kloster Badia a Coltibuono, zu Besuch im berühmten Hügeldorf Montepulciano und bei verschiedenen Delinat-Weingütern, auf den Spuren des legendären Pecorino von Pienza und vieles mehr, was Freude macht.

Wein- und Kulturreise Château Duvivier. Samstag, 7., bis Samstag, 14. Oktober 2017. Lernen Sie Winzer Erik Bergmann und den Weinberg der Zukunft kennen. Attraktives Ausflugsprogramm zu pittoresken Städten und fantastischen Naturlandschaften.

Wein- und Genussreise Piemont. Mittwoch, 1., bis Samstag, 4. November 2017. Zu Besuch im Naturparadies von Delinat-Winzerin Renate Schütz. Degustation in Barolo. Trüffelsuche mit Gianni. Trüffelessen bei Mamma Maria. Kochkurs mit Bio-Produkten.

Wein- und Genusskreuzfahrt Sea Cloud II. Sonntag, 29. April, bis Donnerstag, 3. Mai 2018. Die Segelyacht Sea Cloud II wird zum Delinat-Weinschiff. Seereise von Barcelona bis Nizza mit Ausflügen zu Delinat-Winzern in Spanien und Südfrankreich.

Kurse

Basiskurs. Die Kunst des Degustierens. Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski lüftet in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der biologischen Weinwelt. Kursorte und Daten: Olten: 22. Februar 2017; Stuttgart: 29. März 2017; Köln: 3. Mai 2017; Berlin: 5. Mai 2017; Basel: 17. Mai 2017; St. Gallen: 18. Mai 2017; Frankfurt: 8. Juni 2017; Bern: 14. Juni 2017.

Die Kunst der Kombination – spanische Weine und Tapas. Am Beispiel von Spanien und der vielseitigen Tapasküche zeigt Sommelier Dirk Wasilewski, welche Weine zu welchen Speisen passen. Kursorte und Daten: Olten: 23. Februar 2017; Bern: 17. August 2017; Basel: 21. September 2017.

Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí. Sind Weine über 100 Franken ihren Preis wert? Bei dieser Blinddegustation treten sündhaft teure Prestigeweine wie Opus One gegen Delinat-Spitzengewächse an. Kursorte und Daten: St. Gallen: 15. Februar 2017; Bern: 9. Mai 2017; Basel: 10. Mai 2017; Olten: 11. Mai 2017.

Wein & Käse: komplexe Liebschaften! Der Kurs gibt Einblick in Geschichte, Herstellung und Sorten von Käse und verrät anhand einer Degustation, welche Grundregeln bei der schwierigen Kombination von Wein und Käse zu beachten sind. Kursorte und Daten: St. Gallen: 15. März 2017; Bern: 16. März 2017; Basel: 22. März 2017; Olten: 23. März 2017; Köln: 4. Mai 2017.

Weintage Hirschhof. Zweitägiges Weinsseminar bei der Familie Zimmer in Rheinhessen. 1. Weintag: 10. Juni 2017; 2. Weintag: 9. September 2017.

Praxisnaher Weinkurs in der Provence. Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski und Winzer Erik Bergmann geben Einblick in die faszinierende Welt der Sensorik, des Degustierens und in den Weinbau der Zukunft. Château Duvivier, Provence; 30. September bis 7. Oktober 2017, individuelle Anreise.

Mehr Impressionen von den Weinreisen und Anmeldung:
www.delinat.com/weinreisen

Detaillierte Informationen und Anmeldung:
www.delinat.com/veranstaltungen



Buchen Sie eine Woche

Geniesser-Ferien in der Provence

Wer (noch) einmal in den Genuss der legendären Gastfreundschaft und der unvergleichlichen Provence-Küche von Sylvia und Uwe Fahs kommen will, muss sich sputen: Bald gehen sie in Pension. 2017 ist ihre letzte Saison auf Château Duvivier.

Kein anstrengendes Programm, keine Zwänge, dafür viel freie Zeit – zum Faulenzen, Wandern, Radfahren, Erkunden der Region, Bücherlesen, Studieren von Weinbauversuchen und zum Fachsimpeln mit Winzer Erik Bergmann oder dem Gastgeberpaar Sylvia und Uwe Fahs: So sind Ferien auf Château Duvivier.

Täglicher Höhepunkt ist ein köstliches provenzalisches Viergang-Abendessen, das Küchenchef Uwe Fahs aus frischen, wenn immer möglich biologischen Produkten aus der Region zubereitet. Den Auftakt zum Essen bilden eine Degustation der zum Essen servierten Weine und eine

unterhaltsame Vorstellung des Menüs durch Uwe Fahs. Viele tausend Gäste haben Uwe und seine Frau Sylvia in den vergangenen 22 Jahren auf Château Duvivier nach Strich und Faden verwöhnt. Sie tun es weiterhin, aber nur noch dieses Jahr. Danach gehen sie in den wohlverdienten Ruhestand.

Weitere Infos und Buchung:
www.ferien-beim-winzer.com



CHÂTEAU DUVIVIER