

Das Delinat-Magazin
Nr. 50, Mai 2018

WeinLese

 DELINAT



Deutsche Weingüter

Leben ist Vielfalt

Frühlingsgelüste: **feine Spargelgerichte und die passenden Weine dazu.**
Château Duvivier: **Erlebniswoche mit Traubenernte.**

Essig und Olivenöl

Probierpakete



Probierpaket «Feinkost-Essig»
www.delinat.com/9698.17



Probierpaket «4 Olivenöle»
der höchsten Güteklasse
www.delinat.com/9691.25



Probierpaket
«Feinkost-Essig und Olivenöl»
www.delinat.com/9695.18

Authentisch, naturbelassen und fein im Geschmack: Olivenöl und Essig aus dem Delinat-Sortiment entstehen auf traditionellen Familienbetrieben in aufwändiger Handarbeit.

Die edlen Produkte aus biologischem Anbau versprechen höchsten Genuss und sollten deshalb in keiner guten Küche fehlen. Entdecken Sie unsere erlesenen Öle und Essige aus dem Süden!

«Wer Bäume pflanzt,
wird den Himmel gewinnen.»

Konfuzius



Es gibt eine Vielzahl von Labels im biologischen Landbau. Alle haben ihre eigenen Richtlinien. Der gemeinsame Nenner ist klein: keine chemisch-synthetischen Pestizide und kein Kunstdünger. Das alleine reicht, um Bio zu sein.

Mindestens ebenso wichtig für einen ökologisch nachhaltigen biologischen Landbau sind aber die Biodiversität und der Verzicht auf Monokultur. Hier unterscheiden sich die Delinat-Richtlinien von allen anderen Labels deutlich: Mit dem Ziel eines geschlossenen natürlichen Kreislaufs verlangen sie als einzige den Bruch mit der Monokultur und eine grosse Artenvielfalt.

Weil uns das so wichtig ist, zeichnen wir jedes Jahr zum Internationalen Tag der biologischen Vielfalt (22. Mai) einen Biodiversitätswinzer des Jahres aus. Für 2018 ist dies Timo Dienhart vom Weingut zur Römerkeller an der Mosel. Die Wahl fiel nicht leicht, denn auch unsere anderen deutschen Winzer fördern mit Elan und Kreativität die Artenvielfalt in ihren Weinbergen. Es sind Winzer, die (auch) Bäume pflanzen, wie sie in unserer Titelgeschichte ab Seite 6 darlegen.

Ich wünsche Ihnen spannende Lektüre bei einem Glas Riesling aus reicher Natur.

Hans Wüst, Redaktor



Biodiversität

Leben ist Vielfalt ...

... Vielfalt ist Qualität. Was unsere deutschen Winzer alles für mehr Artenvielfalt tun, und weshalb sich das lohnt.

Seite 6



Weinwissen

Stilfrage

Was ist prägend für die Weinstilistik? Delinat-Sommelier Dirk Wasilewski stellt sechs Weissweine als Vertreter verschiedener Stile vor.

Seite 16



Genuss

Spargel und Wein

Ein Hoch auf die Spargelsaison: Das edle Gemüse lässt sich auf verschiedene Arten als Delikatesse zubereiten und macht Lust auf passende Weissweine.

Seite 20

Mithelfen bei der Weinlese

Château Duvivier in der Provence bietet im Herbst 2018 zwei Erlebniswochen an, wo im Weinberg und im Keller auch selber Hand angelegt werden kann.

Seite 25

Auf ein Glas mit ...

... Professorin Dr. Ruth Fleuchaus. Die deutsche Weinmarktexpertin ist überzeugt, dass biologischer Weinbau zur Regel wird.

Seite 26

Für helle Köpfe

Gewinnen Sie beim grossen Weinlese-Rätsel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Abos «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr.

Seite 29

Gefragte Kurse

Delinat-Weinkurse sind gefragt. In Deutschland und der Schweiz gibts übers Jahr mehr als hundert Kurse.

Seite 30

Kupfer

Im biologischen Weinbau werden Kupferpräparate zur Behandlung der Pilzkrankheit Peronospora (Falscher Mehltau) eingesetzt. Kupfer ist ein Schwermetall und wird im Boden praktisch nicht abgebaut. Aus diesem Grund ist es wichtig, die Kupfermengen möglichst klein zu halten oder durch natürliche Alternativen zu ersetzen. Ein Beispiel dafür ist das Tonerde-Präparat Myco-Sin. Auf dem Delinat-Weingut Château Duvivier werden seit 1994 Versuche durchgeführt, um den Kupfereinsatz im Weinbau zu reduzieren. Zehn Jahre später war man bei einem bis zwei Kilogramm Kupfer pro Hektar und Jahr angelangt – zehnmal weniger, als der frühere Duvivier-Besitzer eingesetzt hatte.

www.delinat.com/kupfer.html

Limoux

Die Appellation Limoux liegt in der südfranzösischen Weinbauregion Languedoc südlich von Carcassonne. Limoux ist ein Schaumweinzentrum. Die Schaumweine werden unter den Namen Blanquette de Limoux und Crémant de Limoux produziert. Blanquette de Limoux gilt als ältester Schaumwein der Welt. Schon um 1540 füllten Mönche unvollständig vergorene Weine in Flaschen ab und verkorkten sie mit Eichenkorken, die mit Schnüren gesichert wurden. Im warmen Frühling gärten der Wein weiter, und die Kohlensäure bildete in den Flaschen prickelnde Perlen. Diese Ur-Methode der Schaumweinerstellung wird als Méthode Ancestrale bezeichnet.

www.delinat.com/limoux.html

Müller-Thurgau

Die Weissweinsorte Müller-Thurgau ist eine erfolgreiche Neuzüchtung aus dem Jahr 1882 des Schweizer Forschers Hermann Müller aus dem Kanton Thurgau. Ursprünglich ging man davon aus, dass er Riesling mit Silvaner gekreuzt hatte, was zu den auch heute noch anzutreffenden Synonymen Rivaner oder Rieslingx Silvaner geführt hat. DNA-Analysen in den 1990er-Jahren zeigten aber, dass es sich um eine Kreuzung zwischen Riesling und Madeleine Royale handelt. Müller-Thurgau ist in Deutschland, Österreich und der Schweiz verbreitet. Wenn sie an kühlen Lagen wächst und ihr Ertrag beschränkt wird, kann sie hervorragende Weine hervorbringen.

www.delinat.com/müller-thurgau.html

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



David Rodriguez, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.

Meine Empfehlung:

«Die verführerische Aromavielfalt, die saftige Struktur und das geschmeidige Tannin machen diese Cuvée aus Spanien zu einem ausgewogenen, schmackhaften und unkomplizierten Speisebegleiter. Ein perfekter Paella-Wein!»

D. Rodriguez



Casa Benasal
Valencia DO 2016
www.delinat.com/3675.16

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)
Roman Herzog (roh)
Peter Kropf (pek)
Karl Schefer (kas)
Dirk Wasilewski (diw)
Daniel Wyss (daw)
Hans Wüst (hrw)

Winzerbeiträge

Timo Dienhart, Hansjörg
Rebholz, Alex Pflüger, Oliver
Spanier, Tobias Zimmer

Konzept und Layout

Delinat AG

Bilder

Yvonne M. Berardi, Marçal
Font, Emil Hauser,
Hans Peter Siffert, Erich
Widmer, DDB, Hans Wüst
iStockphoto: courtneyk,
Michael Phillips, AM-C

Papier

RecyStar, 100% Altpapier

Erscheinungsweise

4-mal jährlich
RC T50

Titelseite

Eine reiche Biodiversität mit
bunt blühender Begrünung
ist für jeden Winzer eine
grosse Herausforderung.
Bild: Yvonne M. Berardi



edition bee

BiodiversitätsRIESLING

Timo Dienharts Biodiversitäts-Riesling ist genau der richtige Wein, um mit Ihren Freunden und Bekannten auf den Internationalen Tag der biologischen Vielfalt am 22. Mai anzustossen. Die Trauben für diesen Wein stammen von artenreichen Steillagen im Urstromtal der Mosel.

Das Paket enthält 6 Flaschen bee Biodiversitäts-Riesling 2017 und eine kleine Samentüte, die Ihren Garten zum Blühen bringt. Der Wein überzeugt durch Eleganz, ausgeprägte, saftige Fruchtaromen und ein harmonisches Süsse-Säure-Spiel.

Das Paket mit 6 Flaschen kostet
CHF 91.20 / € 71,40

(Ø CHF 2.03 pro dl, € 15,87 pro l), Art. 9151.87

Lieferung
portofrei!

Bestellen Sie per Telefon:

Schweiz 071 227 63 00

Deutschland 07621-16775-0

Österreich 0820 420 431

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

oder im Delinat-Webshop:

www.delinat.com/9151.87

Biodiversität





Leben ist
Vielfalt,
Vielfalt ist
Qualität

Am Anfang war es nur ein
Gedanke. Er entstand 1979
in den totgespritzten Walliser
Weinbergen. Wie sollen in so
einer Wüste gute Weine
wachsen? Wie unterscheiden
sie sich von solchen, die in
blühender Vielfalt reifen?

Text: Daniel Wyss
Bilder: Yvonne M. Berardi

Es folgte eine Zeit intensiver Beobachtung. Aus dem Gedanken reifte eine These, die heute als bewiesen gilt: Komplexe, aromatische Weine entstehen in reicher Vielfalt, in gesunder Natur. Wenn die Wurzeln im Wasser- und Nahrungswettbewerb stehen, wenn Blumen, Kräuter, Pilze und Reben in Symbiose leben. Wenn Würmer, Bakterien, Namatoden, Hefen den Stoffwechsel im Boden in Gang halten, den Kreislauf schliessen, die unverdaulichen Stoffe aufbrechen und den Wurzeln als Nahrung zur Verfügung stellen.

Milliarden Organismen leben in einer Handvoll gesunder Weinbergserde. Damit das möglich ist, braucht es allerdings auch oberirdisch eine reiche Vielfalt. Denn es gibt auch einen vertikalen Kreislauf: Luftstickstoff und Photosynthese erzeugen Nährstoffe, die schliesslich in die Erde gelangen. Insekten, Vögel und Kleintiere leben in und von den blühenden Kräutern zwischen den Reben, und zum Kreislauf tragen ihre Ausscheidungen bei, die den Boden düngen. Zur vertikalen Biodiversität gehören aber auch Bäume, Hecken und Büsche, ohne die sich Vögel und Kleintiere nicht nachhaltig ansiedeln.

So entstand in der Entwicklung der Delinat-Methode eine zunehmende Fokussierung auf eine reiche Vielfalt im Weinberg. Alles andere ergibt sich fast von selbst – das Ökosystem ist stabil, der Winzer hat weniger Arbeit, der Traktor fährt seltener. Dass davon nicht nur die Weinqualität profitiert, sondern vor allem auch die Natur, macht die Biodiversität doppelt interessant. Auch das gehörte am Anfang zur Delinat-These, und auch das gilt heute als bewiesen: Ökonomie und Ökologie stehen nicht im Widerspruch zueinander, im Gegenteil!

Delinat-Winzer liefern sich heute einen Wettstreit um möglichst grosse biologische Vielfalt im Weinberg. Die aktivsten haben Aussicht, zum Biodiversitätswinzer des Jahres gewählt zu werden.

Jedes Weingut hat sein eigenes Konzept

Weinberge sind eine Dauerkultur. Für Jahrzehnte wachsen Reben auf der gleichen Parzelle. Eine Fruchtfolge wie bei Ackerkulturen, durch die sich der Boden regenerieren kann, ist nicht möglich. Damit die Natur im Weinberg trotzdem im Gleichgewicht ist, muss ein Ökosystem auf den Rebflächen geschaffen werden. Die Basis dafür ist eine vielfältige Begrünung, die den Boden lockert und das Bodenleben aufbaut. Damit wird Humus gebildet, und die Reben werden mit Nährstoffen versorgt. Diese Nährstoffe werden auf wunderbare Weise durch Würmer, Pilze, Bakterien und Mikroorganismen aus dem Boden und der Luft mobilisiert und den Reben zur Verfügung gestellt. Je vielfältiger die Begrünung, umso vielfältiger das Bodenleben und umso besser die Nährstoffversorgung der Reben. Die Begrünung hat zudem noch eine wichtige Funktion als Erosionsschutz. Steile Weinberge sind tendenziell stärker erosionsgefährdet als flachere Lagen.

Um das Ökosystem Reben noch vielfältiger zu gestalten, pflanzen kreative Winzer an Zeilenenden oder angrenzend an die Reben Sträucher wie Wildrosen, Rosmarin, Lavendel und vieles mehr. Wichtig sind auch grosse Bäume, sie dienen als Trittbrett für Insekten und Vögel. Ebenfalls wertvoll sind Totholzhaufen, Steinhaufen, Trockenmauern und Insektenhotels. Das sind willkommene Unterschlupfmöglichkeiten für Kleintiere und Insekten.

Für jeden Winzer stellt sich die Herausforderung, die Artenvielfalt im Weinberg zu fördern, ein bisschen anders. In südlichen Gebieten (Südfrankreich, Italien, Spanien, Portugal) wachsen in der Nähe von Reben meistens noch Oliven- und Mandelbäume. Das alleine ist schon eine schöne Bereicherung der Landschaft. Oftmals hat es in solchen Gebieten auch noch genügend Freiflächen, um zusätzliche Bäume und Sträucher zu pflanzen. Allerdings brauchen diese Pflanzen hier lange, um gross zu werden, da es oft sehr trocken ist.

Vielfalt bei deutschen Winzern

In nördlichen Gebieten ist vielfach weniger Platz vorhanden. Parzelle zwingt sich hier oft an Parzelle, ergo gibt es nur wenig Freiflächen, um zusätzliche Bäume zu pflanzen oder ökologische Brachen auszuscheiden. Dass es aber auch in intensiv genutzten Kulturlandschaften möglich ist, einen Weinberg als funktionierendes Ökosystem zu gestalten, zeigen unsere deutschen Winzer. Einer von ihnen, Timo Dienhart vom Weingut zur Römerkeller, wurde zum Biodiversitätswinzer 2018 gewählt. Er und unsere anderen deutschen Winzer legen auf den nachfolgenden Seiten dar, wie sich die Biodiversität in ihren Rebergen präsentiert und welchen Einfluss sie auf die Weine hat.





Timo Dienhart ist Delinat-Biodiversitätswinzer 2018.

Weingut zur Römerkeller, Mosel

Timo Dienhart...

Wir arbeiten schon sehr lange an artenreichen Weinbergen. Mein Vater begann diesen Weg bereits 1977, weil er genug hatte von den Schäden, die die Agrarchemie und die damalige Lehrmeinung anrichteten. In all den Jahren haben wir ein vorbildliches Begrünungskonzept und Artenschutzzonen (Bio-Hotspots) inmitten der Weinberge geschaffen. Unsere Begrünung beruht auf einer eigenen, vielfältigen Saatmischung mit zahlreichen Leguminosen. Der blühende Pflanzenteppich lockert mit seinem vielfältigen Wurzelwerk den Boden, reduziert Verdunstung und verhindert Erosion. Die Leguminosen versorgen die Reben zudem mit Nährstoffen und bin-

den grosse Mengen CO₂ aus der Atmosphäre. Wir stellen auch selber hochwertigsten Kompost und Pflanzenkohle her, sodass wir auf zugekaufte Dünger verzichten können.

Durch die Pflanzenvielfalt und die Bio-Hotspots, zu denen auch hohe Stangen und Nistkästen für Vögel und Fledermäuse gehören, entstehen ganzjährige Refugien für Nützlinge, die uns helfen, Krankheiten und Schädlinge im Griff zu halten. Natürlich ist das Ganze mit Mehrarbeit verbunden, und eine üppige Begrünung kann in einem trockenen Sommer auch rasch mal zur Konkurrenz für die Reben werden. In solchen Fällen ge-

hen wir pragmatisch vor und walzen oder mulchen die Begrünung.

Ich bin der festen Überzeugung, dass die Weine durch sinnvolle Artenschutzkonzepte besser werden. Immer, wenn ich mit der Hacke arbeite, fällt mir auf, wie fantastisch die Erde duftet. Die vom Boden und von Kräutern angereicherten Aromen sind später auch im Weinglas wahrnehmbar.

«Unser Begrünungskonzept beruht auf einer eigenen, vielfältigen Saatgutmischung.»

Timo Dienhart



Im bee Biodiversitäts-Riesling stecken in artenreicher Natur gereifte Trauben.

... und der Wein zum Tag der Biodiversität

emh. Der von Delinat zum Biodiversitätswinzer 2018 gekürte deutsche Mosel-Winzer Timo Dienhart überrascht uns zum Internationalen Tag der biologischen Vielfalt vom 22. Mai mit einer Riesling-Spezialabfüllung. Die Trauben für den bee Biodiversitäts-Riesling stammen aus den Lagen Honigberg und Römerpfad im Urstromtal der Mosel.

Die beiden Steillagen sind ein Sinnbild für Artenvielfalt. Schon vor etlichen Jahren hat Timo Dienhart eine vielfältige Saatgutmischung entwickelt, die speziell auf die Böden seiner

Rebberge abgestimmt ist. Bis zu 50 verschiedene Pflanzen, darunter viele nährstoffspendende Leguminosen, machen die Mischung aus, die für eine üppige Begrünung in den Weinbergen sorgt und zu einem natürlich funktionierenden Ökosystem beiträgt.

Erst kurz vor Ostern hat Timo Dienhart den bee Biodiversitäts-Riesling auf die Flasche gezogen. Die von Hand gelesenen Trauben vergärten durch natürliche Hefen bei kühlen 14 bis 16 Grad langsam und regelmässig. Bis Mitte Februar lagerte der Wein auf der Feinhefe. In dieser Zeit bildeten sich

komplexe Aromen und elegante Fülle. Jetzt ist der Biodiversitätswein trinkbereit. Er begeistert durch komplexe Fruchtaromen, elegante Stilistik und erfrischende, gut eingebundene Säure, die mit der leichten Restsüsse bestens harmoniert.

bee Biodiversitäts Riesling:
Weingut zur Römerkeller
Deutscher Qualitätswein, Mosel 2017

WeinLese-Angebot:
Paket mit 6 Flaschen (siehe Seite 5).
www.delinat.com/9151.87



Bild: Battenfeld-Spanier

In den grünen Steillagen von Oliver Spanier fühlen sich auch Hasen wohl.

Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen

Oliver Spanier

Biodiversität hat auf unserem Weingut eine hohe Bedeutung. Wir sehen den Weinberg und seine nächste Umgebung als natürliches Ökosystem, von dem die Rebe ein Teil ist. In einem natürlichen Weinberg-Ökosystem gehen Reben, Bakterien, Pilze, Hefen, Bodenlebewesen, Insekten, Vögel, Begrünung und Gehölze eine mehr oder weniger symbiotische Verbindung ein. Je artreicher so ein System ist, desto stabiler ist auch das Verhältnis von Antagonisten und Protagonisten.

Dank unserer langjährigen ökologischen Bewirtschaftung zeichnen sich unsere Rebberge durch gesundes, vielfältiges

Bodenleben, zahlreiche angrenzende Hecken und Bäume, vielfältige Begrünung mit Kräutern und Blühpflanzen sowie einen hohen Anteil an tierischen Nützlingen aus. Dieser Artenreichtum bedeutet gesunde Reben und spiegelt sich in ausdrucksstarken Weinen wider.

Leider fehlt noch vielen Winzerkollegen und Landwirten ein entsprechendes Bewusstsein. Die Förderung von Biodiversität wäre effektiver und für alle auch einfacher, wenn jeder seinen Teil beitragen würde. Die Umstellung auf ökologischen Weinbau und das gemeinsame Anlegen von Rückzugsflächen wären bereits ein guter Anfang.

«Artenreichtum bedeutet gesunde Reben und spiegelt sich in ausdrucksstarken Weinen wider.»

Oliver Spanier



Natursteinmauern sind der grosse Stolz von Tobias Zimmer.

Weingut Hirschhof, Rheinhessen

Tobias Zimmer

Wir kultivieren und pflegen unsere Weinberge so, dass sich das natürliche Ökosystem weitgehend entfalten kann. Das bedingt eine intakte biologische Vielfalt. Diese erreichen wir unter anderem mit artenreicher Begrünung und aktivem Artenschutz wildlebender Tier- und Pflanzenarten. Besonders stolz bin ich auf die vielen Natursteinmauern in unseren Weinbergen. Dort lebt und tummelt sich eine Vielzahl an Tieren und Insekten jeglicher Art.

In den letzten Jahren haben wir altersschwache Rebstöcke gerodet und dort diverse Hotspots angelegt. Für Greif-

vögel wurden Sitzstangen aufgestellt. Die Vögel nutzen diese gerne, vor allem, um Mäuse zu jagen. Auch haben wir Nistkästen für diverse Vogelarten im Weinberg verteilt. In naher Zukunft sollen die Insekten, speziell Wildbienen, mehr gefördert werden.

Die Förderung der Biodiversität erachten wir als konstanten Auftrag, der uns derzeit keine grösseren Probleme bereitet und den wir gerne wahrnehmen, weil sich die biologische Vielfalt auch positiv auf unsere Weine auswirkt. Sie werden gehaltvoller, extraktreicher und dadurch auch langlebiger.

«Wir haben Sitzstangen aufgestellt, von denen aus Greifvögel Mäuse jagen.»

Tobias Zimmer



Bild: Emil Hauser



Hansjörg Rebholz legt grossen Wert auf lebendige Böden mit lockerer Erde.

Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz

Hansjörg Rebholz

Eine reiche Biodiversität ist für uns eine tragende Säule des ökologisch-biodynamischen Weinbaus, nach dessen Richtlinien unser Familienweingut seit mehr als einem Jahrzehnt wirtschaftet. Sie steht für ein intaktes Ökosystem, das die Rebe bei der Bildung herausragender Traubenqualitäten, die den Grundstock für grosse Weine legen, unterstützt. Um diese natürliche Vielfalt zu erhalten, wird viel getan, aber auch einiges vermieden (Bodenbearbeitung im Winter, Bienen gefährdende Pflanzenschutzmittel, unnötige Traktorfahrten).

Biodiversität präsentiert sich in unserem Weingut in allen Farben und Formen. Bei

einem Blick in unsere Weinberge erkennt man neben Reben auch eine Vielzahl verschiedener Begrünungspflanzen. Bei einem Blick unter die Erde erkennt man, dass sich Biodiversität nicht nur an bunten Blühpflanzen widerspiegelt. Unsere lockeren Böden, die von unzähligen Lebewesen bewohnt und gepflegt werden, sind für uns eines der wertvollsten Biodiversitätsmerkmale. Nur ein gesundes Ökosystem ermöglicht vitale Böden, die den Rebstöcken geben, was sie benötigen, und unseren Weinen einen solch ausdrucksstarken Charakter verleihen.

Der Erhalt der Biodiversität bedeutet für den Winzer einen erheblichen Mehrauf-

wand, der die entsprechenden Kosten nach sich zieht. Aber das lohnt sich in jedem Fall.

«Biodiversität bedeutet für den Winzer Mehraufwand und Mehrkosten. Aber das lohnt sich in jedem Fall.»

Hansjörg Rebholz



Alex Pflügers Lebensturm mitten im Weinberg ist Habitat für viele Kleintiere.



Weingut Pflüger, Pfalz

Alexander Pflüger

Die Artenvielfalt von Pflanzen und Nützlingen im Weinberg spielt eine zentrale Rolle für die Vitalität unserer Reben und Weinbergsböden. Es ist unsere Aufgabe als Delinat-Winzer, durch artenreiche, sorgfältig zusammengestellte Begrünungen die Bodengesundheit, die Bodenstruktur und das Bodenleben zu fördern. Eine vielfältige Weinbergflora und -fauna bieten ausserdem Lebensraum für wichtige Nützlinge, wie Raubmilben oder Schlupfwespen. Diese sind als natürliche Gegenspieler zu Schädlingen im Weinbau wichtig. Durch die hohe Biodiversität kommt das System Weinberg in ein besseres Gleichgewicht und erfordert weniger Eingriff von aussen

durch Pflanzenschutzmassnahmen und Düngung.

Die alten Trockenmauern in unseren terrassierten Lagen Michelsberg und Herrenberg sind unser ganzer Stolz. Sie sind Rückzugsort und Lebensraum für Eidechsen, Spinnen und Wildbienen. Auch die rege Nutzung unseres über zwei Meter hohen Lebensturms am Dürkheimer Herrenberg beobachten wir immer wieder mit Begeisterung. Der Aufbau aus den verschiedensten Materialien wie Reisig, Hölzern, Steinen, Stroh und Lehm (Nistkästen) lockt Wildbienen, Wespen, heimische Singvögel, Echsen und Schlangen an.

Die Förderung der Biodiversität bringt mit sich, dass unsere Weinberge sich zu einem funktionierenden Ökosystem entwickeln. Die Vitalität und die Balance dieses Systems spiegeln sich auch in unseren Reben wider. Gesunde Trauben und moderate Erträge sind die Basis unserer Weine. Sie sind natürlich, kraftvoll und in sich ruhend.

«Ein vielfältiger Weinberg bietet Lebensraum für wichtige Nützlinge.»

Alexander Pflüger

Die Stilfrage beim Weisswein

«Leicht und fruchtbetont» –
«ausdrucksstark und komplex».
So lassen sich Weissweine grob
unterteilen. Innerhalb der beiden
Kategorien gibt es verschiedene
spannende Weinstile. Einige
davon stellen wir hier vor.

Welche Faktoren prägen einen Wein?
Das ist eine häufig gestellte Frage bei
Degustationen und Weinkursen. Das
Thema ist komplex, und die Faktoren,
die einen Wein prägen, sind vielfältig.
Basis eines jeden Weinstils ist gesundes
und vollreifes Traubengut. Aus der Traubensorte
sowie den unterschiedlichen
Einflüssen wie Klima, Boden, Erntezeitpunkt,
Selektion, Hefen, Vinifikation und Ausbau
ergibt sich der Weinstil. Hier sieben
Weissweine mit unterschiedlicher
Stilistik.

Leicht mit milder Säure

Beim Weisswein sind drei Säuren prägend
für den Geschmack und damit auch für
den Weinstil: die Weinsäure, die Äpfelsäure
und die Milchsäure. Nicht nur die Menge
an Säuren, auch ihre geschmackliche
Empfindung ist zu berücksichtigen. Hier
sind nebst der Rebsorte auch die Lage des
Rebberges und das Klima entscheidend.
Beispielsweise haben Schweizer Weissweine,
die aus der Hauptsorte Chasselas
(Gutedel) gekeltert werden, weniger Säure,
mitunter, weil sie traditionell einen biologischen
Säureabbau durchmachen. Dabei wird die
Äpfelsäure in die mildere Milchsäure
umgewandelt.

Beispiel:

Domaine la Capitaine Grand Cru 2016
www.delinat.com/5425.16

Der süffige, sortentypische Chasselas
von den sonnigen Hängen am Genfersee
ist ein Beispiel für leichte Weissweine mit
milder Säure.



Intensiv aromatisch mit prägender Säure

Sauvignon Blanc ist eine weltweit verbreitete, aromatische Traubensorte mit präsender Säurestruktur, die schon alleine zahlreiche Weinstile hervorbringt. Die Klassiker kommen aus dem französischen Loiretal, während Beispiele aus der Neuen Welt, etwa aus Neuseeland, oft durch intensive Frucht und grasige Aromen auffallen. Zwischen diesen Polen erfreuen sich Gewächse mit intensiven Aromen und schön prägnanter Säure aus der spanischen Weissweinregion Rueda grosser Beliebtheit.

Beispiel:

Saxum Sauvignon Blanc 2017

www.delinat.com/5775.17

Dieser Sauvignon Blanc aus der Region Rueda glänzt mit Aromenvielfalt und schönem Säuregerüst.



Intensiv aromatischer Wein

Die natürlichen Traubenaromen, die sogenannten Primäraromen, sind genetisch in der Traube hinterlegt. In der Mehrzahl handelt es sich um fruchtige, blumige und würzige Noten in unterschiedlicher Ausprägung. Diese können bereits am Rebstock, kurz vor der Ernte, gerochen und geschmeckt werden. Der Gewürztraminer ist ein sehr aromatischer Vertreter mit seinen Düften von Muskat, Rosenblättern und exotischen Früchten.

Beispiel:

Eugene Meyer Gewürztraminer 2016

www.delinat.com/7698.16

Diese aromatische Elsässer Spezialität passt hervorragend zu kräftigen und pikanten Gerichten.



Aromatisch, säurebetont, leicht mineralisch

Die weisse Hauptsorte in Deutschland ist der Riesling. Die Traube ist bekannt für ihre hohen Säurewerte und den grossen Anteil an Äpfelsäure, der den Weinstil prägt. Zurzeit findet der Riesling in Deutschland gerade in den kühleren Regionen die besten klimatischen Bedingungen, um eine optimale Balance zwischen Aromatik und Säure ins Glas zu bringen. Der Riesling kann auch bestens unterschiedliche Böden in seiner Stilistik widerspiegeln und zeigt so seine mineralischen Noten.

Beispiel:

Riesling Terra Rossa 2017

www.delinat.com/5968.17

Der Riesling aus Rheinhessens roter Erde überzeugt mit mineralischen Noten und feiner Süsse-Säure-Balance.



Dezent aromatisch mit mineralischen Noten

Auch der Grüne Veltliner hat sein eigenes Aromenbild. Neben fruchtigen Aromen kommen würzige Pfeffernoten ins Spiel. In Österreich spricht man vom sortentypischen Pfefferl. Die Primäraromen werden zusätzlich durch die Bodenstrukturen (Verwitterungsgestein, Schiefer, Kalk, Löss usw.) beeinflusst. Je besser der Wasserhaushalt der Rebe ist, desto mehr Mineralien kann die Pflanze über den Boden aufnehmen.

Beispiel:

Harm Grüner Veltliner Silberbichl 2017

www.delinat.com/7262.17

Lössboden und ein spezielles Mikroklima verleihen diesem Grünen Veltliner eine dezente Aromatik mit mineralischen Noten.



Wein geniessen

Komplex und balanciert

Zur Gärung braucht jeder Wein Hefen – ohne Hefen bleibt es Traubenmost. Allerdings gibt es zahlreiche Hefestämme, und jeder hat seine Eigenarten – nicht immer nur positive. Der Weinstil hängt also auch von der richtigen Hefe ab. Man unterscheidet zwischen Reinzuchthefen und natürlichen Hefen. Beide prägen die sogenannten Sekundäraromen. Sie werden während der Gärung durch sogenannte Gärungsester, eine Verbindung aus Sauerstoff, Säuren und Alkohol, produziert. Delinat-Winzer verwenden mehrheitlich nur natürliche Hefen. Sie ergeben charaktervolle und komplexe Weine, weil die Hefekulturen im Weinberg nicht nur aus einem Hefestamm, sondern aus mehreren wilden Stämmen bestehen. Jeder einzelne prägt den Weinstil. In Weinbergen, die mit Pestiziden und Fungiziden behandelt wurden, ist keine Hefevielfalt mehr vorhanden. Auch die Gärung in unterschiedlichen Gebinden wie Stahl, Beton oder Holz prägt den Weinstil. Beim Stahlausbau wird der Sauerstoffaustausch auf ein Minimum reduziert, was besonders fruchtige und blumige Noten fördert. Das Betongebinde ist vor allem wegen der Geruchsneutralität und der Struktur beliebt, da der Wein besonders feinporig «atmen» (Mikrooxidation) kann. Der Wein wird somit ausgewogener und runder.

Beispiel:

Domaine Mon Rêve Le Blanc 2016
www.delinat.com/5376.16

Die verschiedenen Traubensorten für diese Cuvée werden separat mit Naturhefen vergoren. Durch gekonnten Ausbau entsteht ein komplexer, harmonischer Wein.



Komplex und balanciert mit Holzaromatik vom Barrique

Holz ist das traditionellste Gebinde im Weinbau. Man unterscheidet verschiedene Grössen und Holzarten. Das bekannteste ist das Barriquefass (225 l) aus französischer oder amerikanischer Eiche. Hier wird der Weinstil besonders durch Holzaromatik und Röstaromen geprägt. Auch zum Ausbau des Weissweins werden Holzfässer verwendet – er wird dadurch komplexer. Weitere Gebinde sind Betoneier und Amphoren, Letztere haben ihren Ursprung in Georgien und liegen bei experimentierfreudigen Winzern im Trend.

Beispiel:

Delmas Chardonnay 2016
www.delinat.com/5792.16

Ein Chardonnay, so komplex und edel, als käme er aus dem Burgund.



Probieren geht über Studieren

Wir haben hier nur die wichtigsten Faktoren gezeigt, die den Weinstil bei einem Weisswein prägen. Es handelt sich stets um einen fortlaufenden und individuellen Prozess. Letztlich beginnt es mit der gesunden Traube, geht über das Klima und die Böden, die Vinifikation und den Ausbau bis hin zum Winzer, der entweder traditionell oder innovativ denkt. Denn nicht zuletzt werden Weinstile auch durch Trends geprägt und miteinander vermischt.

Mein Tipp: Mit unserem Weinabo «Weisswein» erhalten Sie regelmässig Tropfen mit unterschiedlicher Stilistik. Oder besuchen Sie einen unserer Weinkurse, zum Beispiel den Delinat-Rebsortenkurs «Typisch Merlot, Chardonnay & Co.»

Dirk Wasilewski



Bild: Yvonne M. Berardi

Christine Jordi lebt in Belp in der Nähe der Aare, einem schönen Berner Naherholungsgebiet. Die kontaktfreudige Versicherungsberaterin ist in ihrer Freizeit oft sportlich unterwegs (Joggen, Biken, Skifahren und Segeln). So richtig Fan von Delinat-Weinen wurde sie letztes Jahr, als sie auf der Spanienreise mit dabei war und etwa auf dem Weingut Albet i Noya im Penedès die feinen Tropfen direkt vor Ort degustieren konnte.

haben. Weisswein: Macabeu, Rotwein: Reserva Martí.

Verraten Sie uns ein spezielles Erlebnis im Zusammenhang mit Delinat?

Auf unserer Reise haben wir unter anderem ein Weingut besucht, wo wir mithelfen konnten, einen Tank mit Trester zu leeren. Auch auf dem Feld konnten wir etwas Hand anlegen. Am Abend gab es ein super gemütliches Barbecue mit regionalen Produkten, feinen Weinen und einem sehr eindrücklichen Sonnenuntergang.

Was bedeutet für Sie Glück?

Gesundheit, gute Freunde, schöne Wanderungen in den Bergen, Freude am Beruf, Frieden und Freiheit, wie wir es in der Schweiz kennen und schätzen.

Ihre Helden der Gegenwart?

Leute, die mit ihrer Tätigkeit anderen Menschen zu mehr Lebensqualität verhelfen, zum Beispiel in der Altenpflege, in der Arbeit mit Behinderten oder Kindern aus schwierigen Verhältnissen.

Mit welcher berühmten Person würden Sie gerne einmal ein Glas Wein trinken?

Bode Miller oder George Clooney. Ich denke, das sind beides Genussmenschen mit einem guten Herz und spannendem Alltag.

Wofür soll sich Delinat Ihrer Meinung nach noch stärker einsetzen?

Das Konzept von Delinat finde ich sehr beeindruckend, die Weingüter, die ich gesehen habe, sind sehr gepflegt, die Winzer innovativ, auch alte Rebsorten werden wieder neu entdeckt. Vielleicht sollten auch kleinere Winzer eine Chance erhalten, falls das noch nicht so ist. Leider habe ich zu wenig Wissen, um hier eine klare Meinung zu vertreten.

10 Fragen

an Delinat-Kundin Christine Jordi,
Belp, Schweiz

Bei welchen Gelegenheiten trinken Sie Wein?

Zur Feier des Tages... Zu einem feinen Essen mit Freunden. Zum Entschleunigen am Cheminéefeuer – ein gutes Buch lesen und ein schönes Glas Rotwein genießen.

Was hat Wein mit Kultur zu tun?

Die Herstellung von Wein ist ein sehr altes Handwerk. Leider gab es Zeiten, wo Quantität vor Qualität gestellt wurde. Zum Glück gibt es heute sehr viele Weinbauern auf der ganzen Welt, die mit viel Herzblut, Leidenschaft und Arbeit versuchen, aus ihren Trauben jedes Jahr ein neues Kunstwerk herzustellen.

«Bio» bedeutet für Sie?

Viel Arbeit, Wertschätzung für die Natur, Gesundheit für die Menschen, Innovation

der Bauern, nicht nur der Weinbauern. Zusammenspiel mit der Natur und dem Wetter.

Weshalb trinken Sie Delinat-Weine?

Ich bin durch Zufall zu Delinat-Wein gekommen. Eine Kollegin hat mich zu einer Weinreise nach Spanien überredet. Es war ein super Erlebnis mit vielen Eindrücken und Degustationen auf verschiedenen Weingütern. Unglaublich die Arbeit, die hinter diesen Weinen steckt. Delinat stellt hohe Anforderungen an ihre Winzer, deshalb brauchen diese viel Leidenschaft, das kann man im Wein schmecken.

Ihr Lieblingstropfen?

Ich habe noch keinen Lieblingstropfen gefunden. Aber sehr gerne mag ich zwei Weine vom spanischen Weingut Albet i Noya, das wir auf besagter Reise besucht

Edles Gemüse

Bilder: Yvonne M. Berardi

Zu Spargel in allen Varianten passen am besten trockene, mittelschwere Weissweine.

Feinschmecker essen sie nur frisch während der kurzen Saison. Sie ertränken sie nicht in dicken Saucen, sondern betonen ihr prägnantes Aroma mit entsprechender Kochtechnik und abgestimmten Gewürzen: Spargel.

Die Griechen und die Römer kannten Spargel schon vor 2000 Jahren als Gemüse und Heilmittel. Im deutschsprachigen Raum wird er seit dem 16. Jahrhundert angebaut. Allerdings handelte es sich bis Mitte des 18. Jahrhunderts immer um Grünspargel, erst danach «erfanden» kreative Bauern den Bleichspar-

gel, indem sie über den Wurzeln 40 Zentimeter hohe Erd-Sand-Hügel aufschichteten.

Heute ist China die Nummer eins im Spargelanbau, gefolgt von Peru, beide mit geschätzten 200 000 bis 400 000 Tonnen pro Jahr. Deutschland erzeugt rund 120 000 Tonnen, davon 5 Prozent Biospargel. In der Schweiz werden rund 700 Tonnen Spargel angebaut, der Konsum übertrifft die Eigenproduktion jedoch deutlich.

Weiss, grün, violett

Welcher Spargel ist der beste? Nun, es gibt rund 300 Sorten (*Asparagus offic-*

nalis). Neue Züchtungen sind weniger bitter, gar leicht süsslich. Im Vordergrund stehen aber Eigenschaften wie gerader Wuchs, geschlossene Köpfe, Resistenz gegen Krankheiten. Im Handel finden wir kaum je einen Sortenvermerk. Vielmehr unterscheiden wir weissen, grünen und violetten Spargel, wobei die Farbe dem verfügbaren Licht geschuldet ist; doch dazu später mehr.

Spargel besteht zu 93 Prozent aus Wasser, zudem aus reichlich Vitaminen und Kalium, dann Phosphor und Kalzium. Grüner Spargel enthält zusätzlich Chlorophyll und Carotin. Als delikatesse gilt weisser Spargel mit seinem herb-süsslichen,

dezenten Aroma. Frisch ist er saftig und zart, seine zurückhaltende Art verleitet aber dazu, ihn mit Gewürzen zu miss-handeln. Grüner Spargel ist prägnanter mit seinem gemüsig-grasigen Aroma. Spargel entwässert, bildet aber Harnsäure und kann problematisch sein bei Gicht oder Hang zu Nierensteinen.

Hauptsache frisch

Für gute Qualität entscheidend ist die Frische. Spargel soll in zwei bis vier Tagen gegessen werden, solange er noch quietscht, wenn man die Stangen aneinanderreibt. Und die Schnittstelle darf nicht ausgetrocknet sein. Wir importieren tonnenweise Spargel aus Südamerika, da erübrigt sich die Qualitätsfrage allein schon aufgrund der langen Transportzeit per Schiff, es sei denn, wir kaufen Spargel, der per Flug zu uns gelangte. Er belastet aber die Atmosphäre mit zwölf Kilogramm CO₂; gemäss einer Studie der ETH Zürich fast 20 Mal mehr als regional erzeugter Spargel, der mit dem LKW transportiert wird.

Garnelen mit weissem Spargel und Erbsen. Unser Weintipp: Duvivier le Bessillon Blanc.



Risotto mit grünem Spargel und Kräutern. Unser Weintipp: Soave La Casetta aus dem Hause Fasoli.

Die besten Spargelweine

hrw. Sowohl weisser wie grüner Spargel zeichnet sich durch einen leicht bitteren Geschmack aus. Das macht es nicht ganz einfach, einen passenden Wein zu finden. Obwohl zu grünem Spargel bei einzelnen Zubereitungsarten auch ein Rosé oder ein leichter Rotwein in Frage kommt, machen zu Spargeln vor allem Weissweine Spass. Doch auch hier ist die Auswahl nicht ohne: Zu säurebetonte Weine verstärken die Bitterstoffe des Spargels. Und leichte, banale Weissweine gehen ebenso

wenig wie ein kräftiger, aromatischer Gewürztraminer. Bleiben trockene, mittelschwere Weine mit nicht zu viel Alkohol. Aus diesem breiten Spektrum hat Delinat-Sommelier Dirk Wasilewski zu sechs schmackhaften Spargelgerichten die besten Spargelweine aus unserem Sortiment ausgewählt.

Die Spargelrezepte mit dem jeweils passenden Wein finden Sie unter:

www.delinat.com/spargelweine



Tarte von weissem oder grünem Spargel. Unser Weintipp: Rión von Albet i Noya.

Bilder: Yvonne M. Berardi

Hervorragende Spargelregionen gibt es vor unserer Haustür, in Deutschland, der Schweiz und Österreich. Und wer nicht dauernd nach Billigangeboten sucht, stört sich nicht am Preis. Spargelanbau ist arbeitsintensiv, und der Boden kann nach der Ernte nicht für anderes Gemüse verwendet werden. Wer absolut frischen Spargel sucht, pflanzt am besten wie ich ein paar Wurzeln in seinen Garten. Pro Wurzel gibt es nach drei Jahren ein bis zwei Kilogramm Spargel. Lässt man Spargel im feuchten, durchlässigen Boden ungehindert spriessen, zeigen sich bereits Anfang April die ersten grünen Triebe. Baut man hingegen über der Wurzel einen sandigen Hügel von ca.

40 cm Höhe, dann beginnt ab Mitte April das Stechen der weiss gebliebenen Stangen – und wir geniessen frischen Spargel, der vor einer Stunde noch im Sandhügel steckte. Violette Spitzen gibts, wenn die weissen Spargelspitzen ein, zwei Tage Licht schnupfern. Lediglich die Sorte Burgundine liefert vollständig violetten, leicht bitteren Spargel.

Traditionsgemäss endet die Spargelsaison bei uns spätestens am 24. Juni, dem Johannistag. Die Pflanze soll sich danach erholen, die weiterhin spriessenden Triebe werden stehen gelassen und erst im Herbst bodeneben geschnitten.

Saucen, Öle, Gewürze

Saucen: Hollandaise, Béarnaise (Estragon), Maltaise (Orange), Sahne, Vinaigrette, gesalzene Butter

Öle: Olivenöl, Rapsöl, Sesamöl, Haselnussöl

Gewürze: Parmesan, Knoblauch, Anis, Kerbel, Petersilie, Minze, Salbei, Zitrone, Orange, geröstete Mandeln, fruchtiger Pfeffer (Voatsiperifery)

Vielseitig, von roh bis gegrillt

Wie bereitet man Spargel zu? Auch hier halten sich alte Zöpfe wie Kletten an wollenen Strümpfen: Spargel wird gekocht, und ins Wasser sollen Zucker, Butter, Zitrone, Salz oder gar ein Stück Brot. Warum? Zucker oder Brot würde die Bitterstoffe mildern, Zitrone den Spargel schön weiss lassen und Butter den Geschmack verfeinern. Doch wenn schon in Wasser gekocht, ist einzig Salz sinnvoll. Es laugt den Spargel weniger aus und würzt ihn. Die feinen Bitterstoffe heutiger Spargelsorten verleihen den edlen Stangen jenen Hauch Herbe, der sie von langweiligem Gemüse unterscheidet. Weissen Spargel schält man und schneidet die zäheren untersten zwei bis drei Zentimeter weg. Grünspargel muss praktisch nicht geschält werden. Ganz nach heutigem Trend, vom Gemüse alles zu verwenden, ist der Rüstabfall Basis für eine Spargelsuppe oder für den Spargelsud.

Spargel lässt sich vielseitig zubereiten: roh, dämpfen (statt siedern), braten, grillen, frittieren. Roh, fein gehobelt, ist er besonders gesund. Für weissen Spargel wähle ich schonende Zubereitungsarten wie Dämpfen (10 bis 15 Minuten, je nach Dicke) oder Schmoren im Vakuumbbeutel oder im Pergament. Grüner Spargel ebenso, oder dann kurz in nicht zu heissem Olivenöl gebraten. So schmeckt er auch ausgezeichnet lauwarm als Salat oder Antipasto. Klassisch genießt man zu Spargel Weisswein, doch zu grünem Spargel, insbesondere wenn er gebraten wird, passt auch gut ein trockener Rosé oder ein leichter, fruchtiger Rotwein.

Es lebe die Spargelsaison – damit wir uns danach neun Monate auf das nächste Spargelgericht freuen können.

Peter Kropf



Weisser Spargel mit Morcheln an Vanille-Vinaigrette. Unser Weintipp: Viña Llopis von Pago Casa Gran.



Geräucherte Forelle mit grünem Spargel. Unser Weintipp: L'Orangerie de Villa Veredus blanc.

Buchtipps

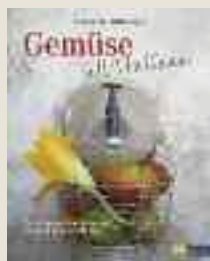
von Peter Kropf

Vielseitig

Die riesige Auswahl auf italienischen Märkten zeigt, welch

grosse Bedeutung Gemüse in der italienischen Küche hat. 22 davon werden in diesem Buch vorgestellt: von A wie Auberginen bis Z wie Zucchini. Dazu gibts über 200 einfache, vegetarische Rezepte aus allen Regionen Italiens. Gemüse als Antipasti, Primi, Secondi, Contorni. Vielfalt, einfach zubereitet, schön präsentiert.

Cornelia Schinharl: Gemüse all'italiana
AT-Verlag, Aarau
ISBN 978-3-03800-906-1



Knusprig

Brot kaufen gehört zu unserem Alltag. Brot selber backen ist dagegen eine Herausforderung. Es braucht viel Übung, bis Brot gelingt. Umfassend lernen wir es hier: die Grundlagen, die Zutaten, das Handwerk und schliesslich die Rezepte; von Ruchbrot bis Bauernbrot, von Klassikern wie Knäckebrot und Baguette bis zu Neuheiten wie Rotweinsteinbrot mit Walnüssen.

Teubner: Brot
Gräfe und Unzer Verlag, München
ISBN 978-3-8338-5537-5



Natürlich einfach

Nach seinem Buch «Nature», in dem Spitzenkoch Alain Ducasse die einfache, gesunde Küche ins Zentrum rückte, widmet er sich hier Gemüse und Früchten, gruppiert nach Saison, ergänzt mit 22 Genussporträts. Dazu präsentiert er 150 Jahreszeitenrezepte, verblüffend einfach für einen Drei-Sterne-Koch. Sein Motto: Lebensmittel mit vollem Aroma, zum besten Zeitpunkt geerntet.

Alain Ducasse: Nature II
Fona Verlag, Lenzburg
ISBN 978-3-03780-595-4

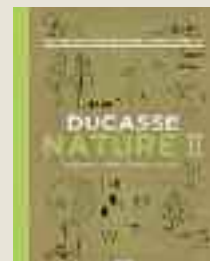


Bild: Hans Wüst



Domaine du Mas des Clots
Côtes du Roussillon Villages AOC 2016
www.delinat.com/2004.16

Meine Empfehlung:

«Die geschmeidige, vollmundige Cuvée von Michel Piquemal besticht durch beerige Aromen und würzige Kräuternoten von Garrigue-Sträuchern. Ein Südfranzose, der bestens harmoniert mit gebratenem Fleisch, gegrilltem Gemüse und reifem Hartkäse.»



Emil Hauser, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.

E. Hauser

Trauben naschen erlaubt!



Möchten Sie einmal bei einer Traubenlese mithelfen, dabei viel Wissenswertes erfahren und gleichzeitig das Gefühl von Ferien genießen? Château Duvivier in der Provence bietet erstmals entsprechende Erlebniswochen an.

Da hängen sie in ihrer reifen Pracht im milden Sonnenlicht der Provence und warten darauf, von flinken Händen gelesen zu werden. Es ist nach Mitte September, Erntezeit auf Château Duvivier. In diesem Jahr ist alles ein bisschen anders. Feriengäste, die die neue Erlebniswoche «Weinlese» buchen, können bei der Traubenernte nicht nur selber

Hand anlegen, sie bekommen von Winzer Erik Bergmann und seinem Ernteteam einen vertieften Einblick rund um das Thema Weinlese. Wie wird der optimale Erntezeitpunkt bestimmt? Weshalb müssen Trauben selektioniert und möglichst rasch weiterverarbeitet werden? Worauf kommt es bei der Vinifikation an? Um diese und viele andere Fragen

Wein erleben

drehen sich die Führungen im Weinberg und im Keller.

Es darf auch gefaulenzt werden ...

Damit neben der lehrreichen Traubenlese genügend Zeit bleibt, um die schöne Provence zu erkunden und zu genießen, ist das Weinberg- und Kellerprogramm auf drei Tage zu je zwei Stunden beschränkt. So bleibt viel Freiraum für Ausflüge, zum Wandern, Radfahren, Bummeln und Faulenzen. Gegessen wird auf dem Château. Am Morgen steht ein reichhaltiges Frühstücksbuffet bereit, tagsüber ein Buffet mit Frischobst, Tee, Säften, Mineralwasser und Château-Rosé, am Abend gibts jeweils ein einfaches provenzalisches Dreigangmenü mit Château-Weinen.

Die Erlebniswochen «Weinlese» gehören zum neuen vielfältigen Angebot an Themenwochen für Feriengäste auf Château Duvivier. Allen Wochen gemeinsam ist die Möglichkeit, zusammen mit der neuen Gastgeberin Sabine Lantermann einen typisch provenzalischen Wochenmarkt zu besuchen oder in einer geführten Wanderung auf den «Hausberg», den Grossen Bessillon, zu steigen (drei Stunden).

Roman Herzog

Weitere Details zu den Weinlese-Wochen und allen übrigen Themenwochen auf Château Duvivier: www.chateau-duvivier.com



CHÂTEAU DUVIVIER

Ruth Fleuchaus

Dr. Ruth Fleuchaus beschäftigt sich als Professorin im Studiengang Weinbetriebswirtschaft an der Hochschule Heilbronn intensiv mit Marktforschung und Marketing. Wir sprachen mit der Weinmarktexpertin über die Bedeutung und die Zukunft des biologischen Weinbaus.

Vor 30 Jahren haben Sie an der Hochschule Geisenheim Weinbau und

Persönlich

Ruth Fleuchaus wurde 1963 in Gerlachsheim, einem kleinen Ort im Taubertal in Nordbaden, geboren, wo sie in einer Winzerfamilie aufwuchs. Nach dem Abitur absolvierte sie eine Winzerlehre. Danach studierte sie in Geisenheim Weinbau und Önologie. Zwischen 1990 und 1994 promovierte sie im Fachgebiet Betriebswirtschaft und Marktforschung der Forschungsanstalt Geisenheim und am Institut für Agrarpolitik und Marktforschung der Justus-Liebig-Universität in Giessen.

Seit 2004 ist sie Professorin an der Hochschule Heilbronn im Studiengang Weinbetriebswirtschaft mit Schwerpunkt Marketing, Marktforschung und Betriebswirtschaftslehre. Seit 2008 ist sie auch Prorektorin der Hochschule Heilbronn. Sie ist verheiratet, hat drei Kinder und lebt in Ludwigsburg. Energie tankt sie am liebsten bei einem guten Buch und einem feinen Glas Wein.

Önologie studiert. War damals «Bio» ein Thema?

Ruth Fleuchaus: Biologischen Weinbau gab es schon damals, aber nicht in der Form und der Breite wie heute. Während meines Studiums in Geisenheim lag der Schwerpunkt auf dem integrierten Weinbau. Im ökologischen Bereich beschäftigten wir uns höchstens mit Fragen zur Begrünung, zu den Vor- und Nachteilen und zur Biodiversität im Weinberg.

Verbindliche Anforderungen an Begrünung, Artenvielfalt und Nachhaltigkeit gab es damals noch nicht. Delinat hat deshalb schon in den 1980er Jahren eigene Richtlinien erlassen und diese ständig weiterentwickelt. Wie wichtig sind strenge ökologische Richtlinien für den zukünftigen Weinbau?

Sehr wichtig. Die Probleme mit unbekanntem Schädlingen nahmen in den letzten Jahren massiv zu, ebenso akzentuierte sich die Schädlichkeit des Pilzbefalls. Wenn man sich nun die riesigen Mengen Pflanzenschutzmittel, die zur Behandlung dieser Krankheiten eingesetzt werden, vor Augen führt, dann wird augenfällig, dass die Zukunft des Weinbaus in einem anderen Bereich liegt. Er muss wieder viel naturnaher betrieben werden können.

Wo sehen Sie die grossen Herausforderungen im biologischen Weinbau?

Ich sehe diese vorab im Bereich der Kupferreduktion und der Wirkung der biologischen Behandlungsmittel. Wie kann man zum Beispiel der Kirschesigfliege wirkungsvoll mit biologischen Mitteln begegnen? Antworten auf solche Fragen müssen auch betriebswirtschaftlichen

Perspektiven standhalten, sonst stagniert die Ausdehnung der Bio-Rebfläche.

Was sagen sie zum Argument, biologische Bewirtschaftung sei im Vergleich zum konventionellen Anbau viel teurer und aufwendiger?

Die biologische Produktion ist nur vorübergründig teurer als die konventionelle. Wenn man sich all die indirekten Umweltkosten der konventionellen Produk-

«Immer mehr Winzer glauben, dass ein weiterer Qualitätsanstieg nur mit dem biologischen Weinbau möglich ist.» Ruth Fleuchaus

tion vor Augen führt, dann bietet die biologische Produktionsweise deutliche Vorteile.

Sie arbeiten derzeit am Projekt «novisys – Weinbau mit Zukunft». Worum geht es da?

Es geht darum, Lösungen zu finden, wie man den Weinbau generell zukunftsfähiger gestalten kann. Eine der Fragen ist: Wie kann man dem hohen Bedarf an Pflanzenschutz, der auch durch klimatische Veränderungen verursacht ist, entgegenwirken?

Ein Lösungsansatz könnte im Anbau von pilzwiderstandsfähigen Traubensorten (PIWI) liegen...

Ja, zahlreiche PIWI-Sorten befinden sich ja schon im Anbau, leider noch auf sehr kleinen Flächen, aber sie zeigen grosses Potenzial, und sie müssen nicht oder nur sehr wenig gespritzt werden; das spart Zeit und Geld und schont dazu die Umwelt. Aufgrund des geringeren Traktoreinsatzes im Weinberg werden dazu Bodenbelastung und CO₂-Ausstoss deutlich reduziert.

Das Problem ist, dass sich PIWI-Weine nur schwer vermarkten lassen...

Wir versuchen in der Marktforschung durch Konsumentenbefragungen her-



Weinmarktexpertin Ruth Fleuchaus glaubt, dass nachhaltiger Weinbau dereinst zur Regel wird.



Professorin Fleuchaus doziert an der Hochschule Heilbronn.

auszufinden, weshalb das so ist, welche Kaufmotive für solche Weine bestehen und wie man diese den Weinkonsumenten näherbringt. Ich glaube, ein grosser Teil des Problems liegt bei der Namensgebung der PIWI-Sorten. Viele Namen wirken abstrakt, nichtssagend und machen keine Lust, diese Weine zu probieren. Es gibt aber auch gute Beispiele wie Sauvignier Gris oder Cabernet Blanc. Diese Namen ähneln denjenigen klassischer Rebsorten und werden von den Konsumenten akzeptiert.

PIWI-Weine überzeugten früher oft geschmacklich nicht. Wie sehen Sie das heute?

Da es sich um genetisch andere Traubensorten handelt, entsprachen sie oft nicht den gängigen Geschmacksprofi-

«Ich finde PIWI-Weine spannend und probiere mich gerne durch.»

Ruth Fleuchaus

len. Die neueren PIWI-Sorten wurden züchterisch deutlich weiterentwickelt und können geschmacklich problemlos mit den etablierten Traubensorten mithalten. Ich finde PIWI-Weine jedenfalls sehr spannend und probiere mich gerne durch.

Wie beurteilen Sie die Chancen, dass biologischer und nachhaltiger Weinbau zur Regel wird?

Langfristig wird das der Fall sein. Je nachdem, welche Auswirkungen der Klimawandel mittelfristig zeigt und welche Lösungen wir seitens der Forschung auf offene Fragen der Bewirtschaftung und

des Pflanzenschutzes liefern können, ist diese Transformation früher oder etwas später abgeschlossen. Grundsätzlich spüre ich eine grosse Dynamik in der Weinbranche. Immer mehr Winzer glauben, dass ein weiterer Qualitätsanstieg nur mit dem biologischen Weinbau möglich ist.

Interview Roman Herzog

**Weintipp
Ruth Fleuchaus**



Mein Lieblingswein von Delinat ist der Casa Benasal von Pago Casa Gran aus Valencia. Mich begeistern an diesem Rotwein die beerige Aromatik, der feine, gehaltvolle Geschmack und das überragende Preis-Leistungs-Verhältnis.

Casa Benasal
Valencia DO 2016
www.delinat.com/3675.16

Alles nur super...

Seit vielen Jahren bin ich Kunde in Ihrem Hause. Das Magazin WeinLese lese ich gerne als zerstreute schöne Nebensächlichlichkeit, aber mit Interesse. Was mich stört: Es gibt nichts, aber auch gar nichts, was Delinat nicht richtig macht oder nicht optimal ist. Alles läuft super und Sie retten die Welt. Kundenreaktionen und Leserbriefe sind immer nur positiv. So ist es aber nirgends. Personal wechselt, alte Gesichter sind weg, neue erscheinen, über den Grund erfährt man nichts. Auf die unbefriedigende Situation mit der Verwertung der Weinkartons habe ich schon früher einmal hingewiesen, geändert hat sich bis heute nichts. Ich bin gespannt auf Ihren Kommentar.

Dr. med. Stefan Brenck, Rodgau DE

Lieber Herr Brenck

Vielen Dank für Ihre Kritik. Ihre wohl bewusst einseitige und überspitzte Ansicht teile ich allerdings nicht ganz, denn bereits heute finden Sie kritische Beiträge, darunter auch Leserbriefe. Ich könnte mir aber gut vorstellen, die Balance deutlicher in diese Richtung zu schieben, sodass auch der schnelle Leser nicht nur die Sonnenseite wahrzunehmen glaubt. Ich bin gespannt, wie gut uns das gelingt.

Karl Schefer, Delinat-Gründer

Der feine Unterschied... (Auf ein Glas mit ... Martin Walker, WL 49)

Ich habe mich über das Interview mit Martin Walker gefreut. Mein Mann und ich sind grosse Périgord-Freunde. Inspiriert von Bruno und Konsorten waren wir vor einem Jahr dort. Eine kleine Anmerkung zum Text hätte ich dann doch: Martin Walker als guter Schotte trinkt bestimmt keinen amerikanischen oder irischen Whiskey, sondern eher schottischen Single Malt Whisky! Ist halt doch nicht so das Getränk eines Weinhandels...

Christa Ross, Rosstal DE

Liebe Frau Ross

Herzlichen Dank für Ihre aufmerksame Rückmeldung zum WeinLese-Interview mit Martin Walker. Nicht einmal Martin Walker, der uns das Gut-zum-Druck für diesen Text gegeben hat, hat uns auf die für Scotch korrekte Schreibweise «Whisky» hingewiesen. Aber Sie haben natürlich Recht. Kenner machen da einen klaren Unterschied zwischen schottischem Whisky und irischem und amerikanischem Whiskey.

Hans Wüst, Redaktor

Kreativer Max (Sinnvoller Einsatz für Weinkartons, WL 49)



Als weiteren kleinen Beitrag zur sinnvollen Verwendung der Weinkartons hier ein Bild meines Enkels Max, der aus dem Delinat-Karton einen Flieger baute.

Rolf Fleckenstein, Weiherhof DE

Stimmen zum Surprise-Paket ...



Die Weihnachtsüberraschung von Delinat war wieder einzigartig und wir haben den Abend mit den leckeren Produkten und der Paella inkl. Wein sehr genossen. Wie das Bild zeigt, ist die Paella sehr gelungen und schmeckte super.

Wir freuen uns jetzt schon auf die Weihnachtsüberraschung 2018!

Claudia Ottiger, Remo und Caroline Findeis, Schaffhausen CH

Soeben habe ich mein Surprise-Abo gekündigt. Wir sind schon mehr als einmal enttäuscht gewesen, dass die Produkte zwar Bio, aber in der Regel nicht integral sind. Wir finden, weisser Reis oder Auszugs-Teigwaren stehen im Gegensatz zu Bio-Produktion: Was soll diese, wenn anschliessend essenzielle Teile weggenommen werden. Nichts gegen den Wein, der ist immer gut.

Martin Mani, Cavigliano CH

Lieber Herr Mani

Ihre Entscheidung können wir gut nachvollziehen. Beim Surprise-Paket haben wir jedes Jahr ziemlich grosse Herausforderungen zu meistern, denn das Paket soll sich um die Weine drehen, eine Geschichte erzählen und etwas Ausserordentliches bieten. Mit Produkten, die nicht in jedem Supermarkt zu finden sind. Manchmal steht Tradition im Vordergrund, manchmal innovative Neuheiten. Was die Produkte immer erfüllen müssen, ist die Bio-Zertifizierung. Daher rückt der Anspruch an Vollwertigkeit mangels Alternativen manchmal in den Hintergrund.

Karl Schefer, Delinat-Gründer

Korrigenda

In der WeinLese 49 ist der Leserbrief «Sinnvoller Einsatz für Weinkartons» mit falscher Autorenzeile erschienen. Der Beitrag stammt nicht von Georg Coulin, sondern von Veronika Büschgens, Elze DE. Wir bitten um Entschuldigung.



Fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» zu gewinnen

Machen Sie mit beim Delinat-Weinrätsel. Die Buchstaben der richtigen Antworten (sie sind in den Beiträgen dieser WeinLese-Ausgabe versteckt) ergeben ein **Lösungswort**. Schicken Sie dieses per Postkarte bis **spätestens 15. Juni 2018** an Delinat. Oder Sie füllen das Rätsel gleich online aus: www.delinat.com/weinlese-raetsel

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

1. Der 22. Mai ist der...

- (B) Internationale Tag der Familie
- (W) Internationale Tag der Menschenrechte
- (V) Internationale Tag der biologischen Vielfalt

2. Wie heisst der Delinat-Biodiversitätswinzer 2018?

- (E) Andreas Harm
- (A) Tobias Zimmer
- (I) Timo Dienhart

3. Welcher Winzer hat in seinem Rebberg einen über zwei Meter

hohen Lebensturm als Refugium für Vögel, Wildbienen und andere Tiere installiert?

- (E) Alex Pflüger
- (R) Oliver Spanier
- (L) Hansjörg Rebholz

4. In welcher Weinregion liegt die Appellation Limoux?

- (L) Languedoc
- (A) Provence
- (U) Bordeaux

5. Wann endet in unseren Gefilden traditionsgemäss die Spargelsaison?

- (G) Kalte Sophie (15. Mai)
- (T) Josefstag (19. März)
- (F) Johannistag (24. Juni)

6. Ursprünglich gab es nur ...

- (T) ... weissen Spargel
- (A) ... grünen Spargel
- (S) ... violetten Spargel

7. Was ist der wesentliche Vorteil von PIWI-Reben?

- (L) Sie müssen nicht oder nur wenig gespritzt werden
- (N) Sie werfen höhere Erträge ab

- (E) Die Trauben eignen sich besonders gut für den Barrique-Ausbau

8. Auf welchem Weingut bietet Delinat Ende September / Anfang Oktober Mithilfemöglichkeiten bei der Weinlese an?

- (N) La Luna del Rospo
- (R) Albet i Noya
- (T) Château Duvivier

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	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Auflösung des Wettbewerbs aus der WeinLese Nr. 49

Das Lösungswort lautet
DUVIVIER

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

Kurse und Reisen

Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen und weiteren biologischen Produkten bietet Delinat mit Kursen, Veranstaltungen und Reisen einen praxisnahen Einblick in den biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität. In der Schweiz wurde das Kursangebot auf verschiedene neue Städte ausgedehnt. Das aktuelle Angebot bis Ende September 2018 im Überblick:

Kurse



Die Kunst des Degustierens

Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Delinat-Weinexperten lüften in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der Delinat-Methode.

Kursdaten und -orte:

Olten, 17. Mai 2018
Basel, 23. Mai und
5. September 2018
St. Gallen, 23. Mai und
5. September 2018
München (Mitte), 7. Juni 2018
Zürich, 12. Juni und
4. September 2018
Winterthur, 19. Juni und
29. August 2018
Neu Schaffhausen, 21. August 2018
Neu Wil, 24. August 2018
Neu Baden, 28. August 2018
Neu Frauenfeld, 30. August 2018
Bern, 5. September 2018
Bremen, 12. September 2018
Neu Aarau, 20. September 2018



Wein & Käse: komplexe Liebschaften!

Der Kurs gibt Einblick in Geschichte, Herstellung und Sorten von Käse und verrät, welche Grundregeln bei der schwierigen Kombination zu beachten sind. Im Rahmen der Degustation werden zahlreiche Varianten erprobt.

Kursdaten und -orte:

Winterthur, 5. Juni und
26. September 2018
Zürich, 8. Juni 2018
Konstanz, 12. Juni 2018
Bern, 16. August 2018
Bremen, 13. September 2018
St. Gallen, 25. September 2018
Frankfurt, 26. September 2018
Basel, 27. September 2018



Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí

Bei dieser aussergewöhnlichen Blinddegustation treten sündhaft teure Kultweine wie Opus One, Tignanello usw. gegen Delinat-Spitzengewächse an. Sind Preise von mehreren Hundert Franken für eine Flasche Wein wirklich gerechtfertigt? Vergleichen und urteilen Sie selbst!

Kursdaten und -orte:

St. Gallen, 20. Juni 2018
Basel, 26. Juni 2018
Olten, 28. Juni 2018
Bern, 6. September 2018



Weintage beim Delinat- Winzer

Weingut Hirschhof, Rheinhessen, 9. Juni und
8. September 2018
Weingut Lenz, Ostschweiz,
16. Juni 2018



Delinat daheim

Trommeln Sie ein paar Freunde zusammen, einigen Sie sich auf einen Termin, und buchen Sie den Delinat-Weinexperten. Bei Ihnen zu Hause vermittelt er auf spielerische Art die Grundlagen der Degustation und lässt Sie in die faszinierende Weinwelt eintauchen.

Detaillierte Informationen und Anmeldung:

www.delinat.com/veranstaltungen

Reisen



Rebsorten-Kurs – typisch Merlot, Chardonnay & Co.

Der neue Kurs «Typisch Merlot, Chardonnay & Co.» ist ein Aufbaukurs zum beliebten Delinat-Basiskurs. Sie erfahren alles über die wichtigsten weissen und roten Rebsorten. Welches sind typische Aromen für Merlot, Tempranillo und Sangiovese? Wodurch unterscheiden sich Chardonnay, Riesling und Sauvignon Blanc? Blindverkostung von zehn rein-sortigen Weinen.

Kursdaten und -orte:

St. Gallen, 15. Mai 2018
 Winterthur, 22. Mai, 3. Juli und 12. September 2018
 Zürich, 24. Mai und 5. Juli 2018
 Stuttgart, 6. Juni 2018
 München (Mitte), 6. Juni 2018
 Frankfurt, 7. Juni und 6. September 2018
 Köln, 14. Juni und 21. September 2018
 Bern, 15. August 2018

Neu Schaffhausen, 6. September 2018

Neu Baden, 11. September 2018
 Hamburg, 11. September 2018

Neu Wil, 14. September 2018
Neu Frauenfeld, 18. September 2018

Neu Aarau, 27. September 2018
 Regensburg, 27. September 2018



Wein- und Genussreise Veneto

Unterkunft in grossartiger Tenuta mitten in den Reben. Verdi-Oper in der Arena di Verona. Ausflug mit Wanderung ins Valpolicella und in den Lessina-Naturpark. Wine & Dine auf dem Delinat-Weingut Fasoli. Zu Gast beim besten Grappa-Brenner Italiens und auf der energieautarken Azienda Le Contrade von Delinat-Winzer William Savian. Samstag, 7., bis Mittwoch, 11. Juli 2018.



Österreichs Weine mit Familienanschluss

Die Wachauer Rebhänge an der Donau, Tafelfreuden im Heurigen, die einzigartige Natur am Neusiedler See und die unvergleichliche Wiener Kultur: Delinat nimmt Sie mit auf eine Wein- und Genussreise zu naturliebenden Winzern. Die Familien Harm (Wachau), Moser (Kremstal) und Bauer (Burgenland) begleiten uns in ihre Rebberge und Keller. Montag, 27. August, bis Samstag, 1. September 2018



Wein- und Genussreise Toskana

Unterkunft und Einblick in die toskanische Kochkunst in der tausendjährigen Abtei Badia a Coltibuono. Zu Gast bei Winzer Alberto Brini im berühmten Hügeldorf Montepulciano. Wanderung durch das reizvolle Val d'Orcia. Einblick in die Kunst der Schaf- und Ziegenkäseherstellung auf einem Biobauernhof. Und vieles mehr. Sonntag, 2., bis Donnerstag, 6. September 2018.



Wein- und Genussreise Languedoc

Übernachten und geniessen im Château de Roquelune bei Pézenas, Fahrten durch herrliche Landschaften, zu Besuch bei Delinat-Winzern. Die Wein- und Genussreise durchs Languedoc offenbart, was die Franzosen unter Savoir-vivre verstehen. Mittwoch, 3., bis Mittwoch, 10. Oktober 2018



Wein- und Genussreise Piemont

Unterkunft im stilvollen Palazzo Finati in der Altstadt von Alba. Zu Gast im Naturparadies La Luna del Rospo von Winzerin Renate Schütz. Unterwegs mit einem Trüffelsucher. Trüffelessen in der Stube von Mamma Maria. Wanderungen durchs Barolo-Land. Einblick in die piemontesische Kochkunst auf einem traumhaften Agriturismo. Sonntag, 4., bis Mittwoch, 7. November 2018.

Bereits ausgebucht:

Wein- und Genussreise Madrid–Porto
 Montag, 4., bis Sonntag, 10. Juni 2018.

Wein- und Krimireise Bordeaux und Périgord
 Sonntag, 10., bis Donnerstag, 14. Juni 2018.

Wein- und Genussreise Piemont
 Sonntag, 28., bis Mittwoch, 31. Oktober 2018.

Detaillierte Informationen und Anmeldungen zu allen Reisen: www.delinat.com/weinreisen

Die Weine von Albet i Noya:

Eine Klasse für sich



Josep Maria Albet i Noya ist nicht nur der erfolgreichste Biowinzer Spaniens, er ist auch der absolute Liebling der Delinat-Kunden. Die Partnerschaft mit diesem Ausnahme-Weingut besteht seit rund 30 Jahren.

Ob Rot-, Weiss-, Rosé- oder Schaumwein: Ein feines Gespür für edle Tropfen, Respekt vor der Natur, Ausdauer und Innovationsfreude zeichnen diese Bodega aus Katalonien aus. Überzeugen Sie sich selbst vom hervorragenden Preis-Genuss-Verhältnis der Albet-Weine!

 **DELINAT**
Wein aus reicher Natur.