

Das Delinat-Magazin  
Nr. 52, November 2018

# WeinLese DELINAT



Kaminfeuerweine

## Edle Gewächse

Sauberes Trinkwasser: **Erstmals** engagiert sich Delinat für eine Volksinitiative.  
Leere Weinkartons: **Eine Neuausrichtung** der Logistik soll die Rückgabe erleichtern.



## Die Weine von Château Coulon: Glanzlichter

**K**aum einer verkörpert südfranzösischen Charme, traditionelle Gepflogenheit und ökologische Revolution schöner als Louis Fabre von Château Coulon. Bei Delinat sind von diesem Weingut aus den Corbières fünf Weine erhältlich, die alle mit einem überdurchschnittlichen Preis-Genuss-Verhältnis glänzen. Die beiden Weissweine betören durch Frische und Eleganz – die Rotweine durch muskulösen, geschmeidigen Körper und aromatische Vielfalt.

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

## «Wein ist Poesie in Flaschen.»

Robert Louis Stevenson (1850–1894)



«Ein Gedicht von einem Wein», heisst es hin und wieder, wenn ein edler und gehaltvoller Wein kredenzt wird. Ja, Wein kann in speziellen Situationen zu Poesie aus der Flasche werden – etwa bei der Lektüre eines guten Buches im bequemen Fauteuil, bei einer philosophischen Plauderrunde rund ums wärmende Kaminfeuer oder in geselliger Runde an der gedeckten Tafel.

In solchen Momenten spürt man die Magie eines Spitzenweins. Er scheint uns seine eigene Geschichte erzählen zu wollen. Von seiner Herkunft, seiner Entstehung, seinem Reife- und Lagerpotenzial, seinen Besonderheiten – alles Dinge, die seinen etwas höheren Preis gerechtfertigt erscheinen lassen.

Unser Gastautor Stefan Keller, ein profunder Weinkenner und bewusster Geniesser, weiss um die magische Wirkung von Spitzengewächsen. Einer Inspiration folgend, reiste er zu sechs Delinat-Winzern, um ihnen die Geheimnisse zu entlocken, die hinter grossen Weinen stecken.

Lassen Sie sich durch seine Geschichte (ab Seite 6) auf die bevorstehenden Festtage und lange Winterabende vor dem Kaminfeuer einstimmen. Ich wünsche viel Wein- und Lesespass.

Hans Wüst, Redaktor



### Genuss

#### Edle Gewächse

Was ist das Besondere an edlen, gehaltvollen Spitzenweinen? Was macht solche Weine aus? Was rechtfertigt ihren höheren Preis?

Seite 6–15



### Ökologie

#### Sauberes Trinkwasser

Weshalb Delinat erstmals aktiv eine Schweizer Volksinitiative unterstützt und welche Ziele diese anstrebt.

Seite 19–21



### Reisen

#### Neue Destinationen

Piemont im Frühling, Nordspanien und Südportugal: Das Delinat-Reiseprogramm 2019 enthält drei neue, attraktive Wein- und Genussreisen.

Seite 29

### Kartonrückgabe

Delinat nimmt die Logistik für den Weinversand wieder in die eigenen Hände und bietet eine neue Lösung für die Rückgabe leerer Weinkartons.

Seite 22/23

### Prickelnde (Fest-)Tafel

Das Potenzial von Schaumweinen wird oft verkannt. Sommelier Dirk Wasilewski verrät, wann und wie sie zu wahrer Grösse auflaufen.

Seite 24/25

### 10 Fragen...

...an Delinat-Kundin Yvonne Christen aus Neuheim.

Seite 26

### Für helle Köpfe

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

Seite 27

# Buchtipps

von Peter Kropf

## Ofenfrisch

Kuchenbacken gehört zu unseren Traditionen. Was gern vergessen geht, ist die grosse Vielfalt: Quiches, Tartelettes, Wähen, Pies, Pasteten, Törtchen aus den verschiedensten Zutaten. Hier sind über 30 davon genau beschrieben und abgebildet. Einfache Rezepte, Schritt für Schritt erklärt. So entsteht ein vollwertiges Mahl – vielleicht ergänzt mit einem Süsspchen oder einem knackigen Salat.

### Tanja Dusy: Quiches

Gräfe und Unzer Verlag, München  
ISBN 978-3-8338-3431-8



## Naturnah

Es gibt langweilige Kochbücher und solche, aus denen man einiges lernt: Rezeptideen klar, aber auch Fachwissen zu den einzelnen Gerichten. Und es gibt ja heute ein Wiedersehen mit alten Sorten, Getreide wie Emmer oder Einkorn und viele mehr: erfreulich. Das macht die Bioküche zusätzlich attraktiv. Davon handelt dieses Kochbuch mit raffinierten und doch einfachen Rezepten.

### Erika Lüscher: natürlich vegetarisch

Fona Verlag Lenzburg  
ISBN 978-3-03780-634-0



## Glänzend

Donna Hay gehört seit Jahren zu den erfolgreichsten Kochbuchautorinnen. Kein Wunder: Sie scheut keinen Aufwand, um ihren Büchern einen Extranutzen zu geben. So liefert sie in diesem Buch zu jedem Gericht gleich noch Varianten. Beispiel: ein cremiger Schokoladenkuchen, dazu einen Schokoladenpudding mit weichem Kern und eine Schokoladen-Schichttorte mit salzigem Karamell.

### Donna Hay: von einfach zu brillant

AT-Verlag, Aarau  
ISBN 978-3-03800-971-9



Martina Korak, Önologin und Einkäuferin bei Delinat.

## Meine Empfehlung:

«Als uns Leonardo Salustri bei sich zu Hause in der Maremma vor ein paar Jahren erstmals einen Conterocca auftischte, wusste ich sofort: Dieser fruchtig-elegante Toskaner wird bei den Delinat-Kunden viele begeisterte Anhänger finden. Und so ist es gekommen. Die Nachfrage ist gross und nimmt noch immer zu.»

H. Korak



Conterocca  
Toscana IGT 2015  
[www.delinat.com/1204.15](http://www.delinat.com/1204.15)

## Verluste wegen Mehltau

**daw.** Verkehrte Weinwelt: Während die Winzer in nördlichen Gebieten 2018 mit viel Sonne und warmen Temperaturen verwöhnt wurden, mussten jene im Süden erneut grosse Ernteverluste in Kauf nehmen. Wegen starker Niederschläge und hoher Luftfeuchtigkeit in der besonders heiklen Phase der Blüte entwickelte sich im Süden hoher Krankheitsdruck durch Falschen Mehltau. Grosse Ernteeinbussen mit Verlusten von 20 bis 50 Prozent gab es vor allem in Südfrankreich, wo zum Teil auch unsere Winzer betroffen sind. Laut Daniel Coulon vom Weingut Beurenard gab es in den letzten 50 Jahren in Südfrankreich noch nie eine so heftige Infektion. Auch deshalb fördert Delinat pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWIs).

## Neuausrichtung der Delinat-Shops

**hrw.** Die Delinat-Weindepots und -bars in der Schweiz eignen sich hervorragend für Kurse, Degustationen und andere Aktivitäten. Immer öfter werden sie von Firmen, Vereinen und Privaten gebucht, um ein Jubiläum oder einen runden Geburtstag mit einer unterhaltsamen Weindegustation zu feiern. Diese Möglichkeiten boten die beiden bisherigen kleinen Weinshops in Zürich und Winterthur nicht. Zu eng der Raum, zu eingeschränkt die Möglichkeiten innerhalb des Alnatura-Supermarkts. Daher wurden die bisherigen Standorte in Zürich und Winterthur geschlossen und durch zwei neue Lokale ersetzt, die die Anforderungen optimal erfüllen. In Zürich hat im September in der Nähe des Hauptbahnhofs ein kleiner, aber feiner Delinat-Shop seine Tore geöffnet. An der Technoparkstrasse in Winterthur wird dieser Tage ein neues Weindepot mit kleinem Bistro eröffnet.

[www.delinat.com/weinshop-zuerich](http://www.delinat.com/weinshop-zuerich)

[www.delinat.com/weindepot-winterthur](http://www.delinat.com/weindepot-winterthur)



## Noch nie so früh geerntet

**diw.** Noch nie in der traditionsreichen Geschichte des Weinguts Hirschhof in Rheinhessen begann die Weinlese so früh wie in diesem Jahr: Erntestart war bereits am 22. August 2018. Die zahlreichen Delinat-Kundinnen und -Kunden, die am diesjährigen Weintag vom 8. September auf dem Hirschhof teilnahmen, konnten deshalb kräftig mit anpacken – sehr zur Freude von Winzer Tobias Zimmer: «Wir haben seit Jahren nicht so schöne Trauben gelesen». Aus den geernteten St.-Laurent-Trauben wird übrigens ein Blanc-de-Noir-Schaumwein für den Delinat-Degustier-Service gekellert.

## Zehnmal Gold

**diw.** An der Mundus-Vini-Sommerverkostung 2018 im deutschen Neustadt wurden Ende August über 4300 Weine blind verkostet, kritisch geprüft und bewertet. Die Medaillenvergabe war auf 40 Prozent der eingereichten Weine beschränkt. Für Delinat resultierte eine wahre Medaillenflut. Mit Gold ausgezeichnet wurden: Pastoret 2015 (Katalonien); Conterocca 2015 (Toskana); Casa Benasal Elegant 2015 (Valencia); Albet i Noya Reserva Martí (Penedès); Saxum Sauvignon Blanc 2017 (Rueda); Château Coulon Sélection spéciale 2016 (Corbières); Osoti Vendimia Seleccionada 2015 (Rioja); Dominio Basconcillos Roble 2016 (Ribera del Duero). Silber gab es für Château Duvivier Les Mûriers 2013 (Provence) und Valdega Reserva 2012 (Navarra). Die Weine Château Coulon Sélection spéciale und Osoti Vendimia waren zuvor schon an der 25. Internationalen Weinprämierung Zürich 2018 mit Gold ausgezeichnet worden.

## Wein aus reicher Natur auf der Rigi

**hrw.** Delinat-Weine erobern die Rigi, einen der beliebtesten Ausflugsberge der Schweiz. Das Hotel-Restaurant Zum Goldenen Hirschen auf Rigi-Klösterli setzt nicht nur auf der Speisekarte auf regionale und biologische Produkte, sondern neuerdings auch auf der Weinkarte. Vorerst werden sieben verschiedene Weine von Delinat-Winzern aus verschiedenen Ländern Europas angeboten. «Es ist uns ein Anliegen, möglichst regionale biologische Produkte und solche mit Fairtrade-Label zu verwenden», begründen Wally Begemann und ihr Team die Zusammenarbeit mit Delinat.

Wein erleben

# Wein Glocken



# ne wie geläut

Bild: Yvonne M. Berardi

## Vom Wesen eines Meditationsweins

Was zeichnet edle, langlebige Weine aus, die ein Festessen perfekt begleiten oder zum Meditieren am Kaminfeuer einladen? Unser Gastautor Stefan Keller weiss um die magische Wirkung von Spitzengewächsen. Inspiriert durch einen Aufenthalt in einem Hotelklassiker in den Schweizer Alpen, hat er sich zu einer Reise zu verschiedenen Delinat-Winzern aufgemacht.

Text: Stefan Keller



# Wein erleben

Ich habe ein zwiespältiges Verhältnis zum Monat Dezember. Wenn die Tage verrinnen wie die letzten Körner in der Sanduhr, fühlt es sich für mich an, als würde sich alles nochmals beschleunigen, wie ein Wasserstrudel, kurz bevor das Becken leer ist. Wieder neigt sich ein Jahr dem Ende zu, und was an eigener Zeit bleibt, ist nochmals weniger als das, was schon gewesen ist. Immerhin besteht gute Hoffnung, dass Ende Jahr die Sanduhr gewendet werden kann und die Körner wieder rieseln.

Ich mag es, in den dunkelsten Tagen des Jahres ans Licht zu reisen, nach Sils-Maria im Engadin etwa. In diesem Tal, das eher einer Hochebene gleicht, liegt dann schon Schnee und erhellt sogar die schwärzeste Nacht. Und wenn an einem hoffentlich sternenklaren Dezembertag der Vollmond scheint, dann werden die Berge leuchten und sich in den noch nicht zugefrorenen Seen spiegeln.

Über dem Dorf thronend, im Waldhaus, spielt nachmittags in der Hotelhalle ein Trio klassische Salonmusik. In den weichen Sofas lässt sich gut lesen und sinnieren, bei Kaffee und Kuchen oder Fingersandwichs und einem Glas Wein. Eine ganze Tasche ungelesener Artikel liegt neben mir, und ich stosse auf ein Interview mit Axel Heinz, dem Önologen des italienischen Kultweins Ornellaia. Auf die Frage, was er unter einem grossen Wein verstehe, antwortet dieser: «Grosse Weine haben viele Nuancen und strahlen eine Art von Magie aus. Sie schaffen es, intensiv zu sein, ohne über die Schnur zu hauen. Es ist einfach, kraftvolle Weine zu machen, die beeindruckend, aber es ist schwierig, Weine herzustellen, die im gleichen Moment

ausgeglichen und doch intensiv sind. Grosse Weine haben zudem die Eigenschaft, sich über eine gewisse Zeit zu entwickeln und einen zu überraschen – manchmal auch im Negativen. Doch letztlich weckt ein grosser Wein immer Emotionen.»

Axel Heinz spricht mir aus dem Herzen. Vielschichtigkeit – Aura – Harmonie – Entwicklungsfähigkeit. Das alles erfüllt ein grosser Wein. Der Aspekt der Entwicklungsfähigkeit scheint mir besonders wesentlich, und ich denke, dazu gehört auch die Langlebigkeit. Sie ist eine alte Sehnsucht, wie man ihr auch hier im Hotel auf Schritt und Tritt begegnet. Seit über hundert Jahren werden Gäste aus aller Welt von derselben Familie empfangen.

Der Mediziner Christoph Wilhelm Hufeland, zu dessen Patienten Schiller und Goethe zählten, hat die Langlebigkeit in seinem damals vielbeachteten Werk «Makrobiotik. Die Kunst, das menschliche Leben zu verlängern» zum Thema gemacht. Der Begriff der Makrobiotik, der heute auch für eine bestimmte Ernährungsweise steht, hatte er dem hippokratischen Aphorismus «*ho bios brachys, he de techne makre*» entlehnt. In der gängigen lateinischen Übersetzung meint dies «*vita brevis – ars longa*» oder zu Deutsch: «Das Leben ist kurz, die Kunst (indes) lang.» Hufeland nennt die Langlebigkeit auch «Longävität», und damit sind wir beim französischen «*longévité*» – einem Begriff, der in der französischen Weinsprache von Bedeutung ist.

Spätestens seit mit Wein gehandelt wird, ist seine Langlebigkeit bei vielen Erzeugern ein Ziel, denn eine rasche Verderb-

lichkeit ist unerwünscht. Auch der Händler freut sich, wenn sein Wein am Lager ihn nicht unter Zeitdruck setzt. Der Liebhaber indes hat andere Motive: Er weiss, dass sich die Spreu vom Weizen oft erst nach Jahren trennt, dann, wenn der Wein in seiner Persönlichkeit gereift ist.

Unterdessen hat es eingedunkelt, der Kaffee ist leergetrunken, und auf dem Kuchenteller liegen nur noch ein paar Krümel. Das Trio setzt zu Franz Schuberts «Opus 100 andante con moto» an und stimmt mich dabei angenehm melancholisch. In solchen Momenten kom-







**Edle Spitzenweine wie die Reserva Martí zeichnen sich nicht nur durch vielschichtige Aromen und harmonische Reife, sondern auch durch Langlebigkeit aus.**

men mir oft reife Rotweine in den Sinn, und so bitte ich den Kellner, mir die Weinkarte zu bringen. Ich blättere durchs dicke Buch, bis ich auf einen Châteauneuf-du-Pape aus dem Jahr 2008 stosse. Ich bitte ihn, mir die Flasche im Kaminfeuerzimmer zu servieren, und nun sitze ich im holzverkleideten Raum, versinke im bauchigen Ledersessel und schaue vergnügt zu, wie Flammen das Holz umzüngeln. Das «Kostschluckerl»

war schon vielversprechend, doch jetzt, wo der Wein beginnt, sich im Glaskelch wohlfühlen, steigt auch meine Betriebstemperatur. Bilde ich mir nur ein, dass der Wein mir von seinem Leben erzählt? Von seiner Heimat Châteauneuf-du-Pape mit den von grossen, runden Steinen übersäten Parzellen, den uralten Buschreben, den vielen Sorten, die im selben Weingarten wachsen? Kaum meine ich, einen Duft oder Geschmack

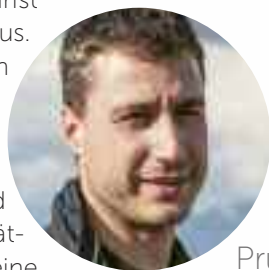
erhascht zu haben, ändert meine Wahrnehmung. Es ist, als rolle mir der Wein einen seidenen Teppich aus, über den ich mit nackten Füßen gehen kann.

Die Zeit scheint für einen Augenblick stillzustehen. Eine Täuschung: Das Holz ist zur Glut und die Glut zur Asche geworden. Ein letzter Schluck. Wie Glockengeläut klingt er lange, sehr lange nach.



## Auf der Suche nach dem Ursprung

Das Sinneserlebnis stimuliert mich zu einer Reise. Ich möchte erfahren, weshalb es Weine gibt, die mehr zu erzählen haben als andere. Als Erstes fahre ich in die Toskana in ein Hügelstädtchen. Seine Vorzüge trägt dessen Wein schon im Namen: Vino Nobile di Montepulciano. «Wie kam es zu dieser Auszeichnung?», will ich von Alberto Brini wissen, der hier das Weingut Il Conventino betreibt. Der studierte Jurist kennt sich auch in der Geschichte aus. «Die Poliziani verdanken den Namen des Weines zwei Päpsten: Paul III. und Sixtus V. Beide rühmten den lokalen Roten als «den perfektesten Wein Italiens», erklärt Alberto. «Und wie kamen sie zu dieser Einschätzung?», frage ich. Alberto macht eine ausladende Handbewegung. «Schau dir die Landschaft an. Weinberge, Olivenhaine, Hecken und Wälder, man hat das Gefühl, es habe hier nie anders ausgesehen. Seit Jahrhunderten bauen die Winzer die Sangiovese-Rebe an, wir nennen sie Prugnolo Gentile, weil sie hier doch ein bisschen einen anderen Charakter hat als etwa in Montalcino oder im Chianti Classico. Prugnolo prägt meine Riserva, die beiden anderen Sorten Canaiolo und Mammolo sind die Farbtupfer darin.»



«Man nehme 90 Prugnolo Gentile und je 5 Prozent Canaiolo und Mammolo, lasse den Wein mindestens drei Jahre lang reifen, und fertig ist die feine Riserva Vino Nobile di Montepulciano. Wenn es denn so einfach wäre... Auch mit dem besten Rezept kocht man nicht wie Massimo Bottura in seiner Osteria Francescana in Modena. Es sind die Trauben unserer Rebberge, die einen Wein wie den Nobile Il Conventino Riserva 2013 entstehen lassen.»

Alberto Brini,  
Podere Il Conventino, Montepulciano





Der Klerus und der Wein – eine heilige Allianz. Der höchste Pro-Kopf-Konsum beim Wein fällt in keinem Staat höher aus als im Vatikan, wobei man fairerweise sagen muss, dass dies vor allem aufgrund der Demografie geschieht. Was passt nach Alberto Brinis Schwärmerei besser, als noch nach Châteauneuf-du-Pape zu reisen? Papst Johannes XXII., der hier residierte, liess zu Beginn des 14. Jahrhunderts in den besten Lagen Rebberge anlegen. Die lange Tradition des Weinbaus trug dazu bei, dass Châteauneuf-du-Pape 1936 als einer der ersten französischen Weine mit einer Appellation d'Origine AOC ausgestattet wurde. Voraussetzung dafür ist, dass im Produkt eine klar abgrenzbare, auf der Herkunft beruhende Identität erkennbar ist und diese der lokalen Tradition verpflichtet ist.

Auf der Domaine de Beurenard erwarten mich die Gebrüder Coulon. Sie führen den Betrieb erst in siebter Generation und können folglich nicht wissen, wie der Wein geschmeckt hat, der auf Geheiss von Papst Johannes XXII.

gekeltert wurde. Aber wir können davon ausgehen, dass der Pontifex an einem Roten wie Coulons Anthémis de Beurenard seine helle Freude gehabt hätte. «Wir keltern ihn aus allen 13 Sorten, die das Reglement der AOC dafür zulässt», sagt Frédéric Coulon. «Und zwar aus Weissen wie aus Roten», ergänzt Daniel. Diese Vielfalt ist Teil des Faszinosums der Weine von Châteauneuf-du-Pape. Der «Guide Hachette des Vins» schreibt zur Domaine de Beurenard: «Ein sicherer Wert im südlichen Rhonetal.» Das Einzige, was man falsch machen kann, ist, ihn zu früh zu trinken.



«Manchmal frage ich mich, ob sich diese Mühe lohnt. Die Pflege der alten Rebstöcke, zu denen man sich hinunterbücken muss. Knorrige Gesellen, die mit Trauben geizen. Die vielen eigenwilligen Sorten. Der steinige Boden. Wenn ich dann aber eine Flasche Anthémis de Beurenard öffne, in die Weinkelche ausschenke, wir einander zuprosten, ich wenig später in glückliche Gesichter schaue, dann weiss ich die Antwort.»

Frédéric Coulon, Domaine de Beurenard, Châteauneuf-du-Pape



## Château Duvivier



*C'est la nature  
qui fait le bon vin*



«Ich empfinde es als Privileg, die Arbeit von

Antoine Kaufmann weiterführen zu können. Was er über lange Jahre aufgebaut hat, ist einzigartig. Davon wird Château Duvivier auch über meine Zeit hinaus profitieren. So ist das beim Weinbau: Jede Generation fügt der Bestehenden etwas Neues hinzu. Mit der Abfüllung Les Mûriers 2014 hat Antoine die Latte allerdings hoch gesetzt. Aber ich mag ja Herausforderungen.»

Erik Bergmann,  
Château Duvivier, Pontevès

Zwischen der Domaine de Beaurenard und dem Château Duvivier in der Provence liegen 150 Kilometer. Das Weingut liegt in Pontevès, einer verträumten Ecke weitab von den Touristenströmen. Die Gebäude mit den dazugehörigen Weingärten sind umgeben von Eichenwäldern und Naturwiesen mit duftendem Thymian, Lavendel und Rosmarin. 1991 übernahm Delinat das heruntergekommene Anwesen und hat es seither zu einem Modellbetrieb geformt, dessen Ausstrahlung weit über die Provence hinausreicht. Bis 2016 war Antoine Kaufmann die trei-

bende Kraft auf Château Duvivier. Es ist sympathisch, dass sein Nachfolger Erik Bergmann nach der Jungweinverkostung auch ein paar reifere Jahrgänge öffnet und damit seinem Vorgänger die Reverenz erweist. Schluss- und zugleich Höhepunkt bildet die Abfüllung Les Mûriers aus dem Jahr 2014, eine Cuvée, die hauptsächlich aus Syrah sowie einem Drittel Cabernet Sauvignon und etwas Grenache besteht. Die Hälfte des Weins reifte nach der Gärung während 18 Monaten in Barriques, die beiden andern Viertel im grossen Holzfass und im Bontank. Jetzt, vier Jahre nach der Ernte, scheint dieser eindruckliche Rotwein am Eintritt zum Erwachsenenalter.



Partir c'est mourir un peu», ganz gewiss, wenn man von Château Duvivier Abschied nehmen muss. Was dabei hilft, ist ein verlockendes nächstes Ziel vor Augen, etwa Albet i Noya in Sant Pau d'Ordal. Das Gut ist von Barcelona in einer Stunde erreichbar. Seit den 1980er-Jahren setzt sich hier der Katalane Josep Maria Albet i Noya mit hohem Engagement für die Biodiversität ein. Sie ist für ihn Voraussetzung für hochwertige Penedès-Weine. Zusammen mit seiner Kellermeisterin Marga Torres gelingt es ihm mit eindrücklicher Konstanz, bewährte Schaum-, Weiss- und Rotweine jahrgangstypisch und qualitativ hochstehend abzufüllen, womit hohe Bewertungen und Auszeichnungen nicht die Ausnahme, sondern die Regel sind. Fortlaufend wird auch Neues gewagt, etwa der Anbau pilzwiderstandsfähiger Sorten; auch damit gehört Albet i Noya zu den Vorreitern Spaniens. Sein Flaggschiff unter den Weinen ist die Reserva Martí. Die Cuvée aus Merlot, Syrah, Cabernet Sau-

vignon und Tempranillo wurde 1994 erstmals gekeltert und hat mittlerweile unzählige Goldmedaillen eingeheimst. Ich bat Josep Maria und Marga, eine Vertikaldegustation dieses Weines vorzubereiten, weil ich erfahren wollte, wie dieser reift. «Welche Idee steckt hinter der Reserva Martí?», frage ich, bevor wir uns an den Tisch setzen. «Ursprünglich dienten die besten Bordeaux als Vorbild. Aber sie zu kopieren, war kein Thema, schon deshalb nicht, weil auch Syrah und Tempranillo mit im Spiel sind. Aber lass uns doch den Wein versuchen, du wirst es gleich spüren», sagt Josep Maria. So brechen wir auf die Zeitreise auf. Sie zeigt, dass die Reserva Martí ausgezeichnet zu reifen vermag und dass bei allen Jahrgangsunterschieden doch grosse Gemeinsamkeiten erkennbar sind – man könnte dies Stil nennen. «Und was bedeuten, lieber Josep Maria, diese beiden Hände auf der Etikette?», frage ich, bevor ich aufbreche. «Es sind die Abdrücke von Martí, meinem damals zweijährigen Sohn.»



«Ich kanns kaum glauben. Schon mehr als 20 Jahrgänge Reserva Martí haben wir gekeltert. Für diese Cuvée standen die grossen Weine aus dem Bordelais Vorbild. Wir wollten aber nicht kopieren, sondern besinnen uns auf unsere katalanischen Wurzeln. Reserva Martí ist ein Wein aus Penedès – so schmeckt er auch. Den Jahrgang 2011 stuft ich generell als sehr gut ein. Er beginnt langsam, seine ganze Klasse auszuspielen.»

Josep Maria Albet i Noya,  
Albet i Noya, Sant Pau d'Ordal



«Die Rioja ist voller Traditionen und ungeschriebener Gesetze. Das hat seine Vor-, aber auch seine Nachteile. Dass ich mit Rebstöcken arbeiten kann, die meine Grosseltern grossgezogen haben, ist ein Glück. Und dass es sich dabei um die Sorte Graciano handelt – doppeltes Glück. Daraus keltere ich den Legado Decand, einen untypischen Rioja, weil weder Tempranillo noch andere Sorten mit im Spiel sind. So entsteht aus alten Reben Neues.»

Alberto Ramírez, Las Cepas, Uruñuela

Die Reise geht weiter nördlich in die Rioja. Von hier stammen die bekanntesten spanischen Rotweine, und das muss einen Grund haben. Entlang des Flusses Ebro dehnen sich, über eine Strecke von 120 Kilometern, Weinberge aus. Sie werden durch den Gebirgszug Sierra de Cantabria von den feuchten Atlantikwinden abgeschirmt. Die Reben stehen in Höhenlagen zwischen 300 und 800 Metern auf Lehm- oder Schwemmlandböden oder Mischformen. In den meisten Abfüllungen gibt die Sorte Tempranillo den Ton an, und in keinem anderen Gebiet wird daraus so Subtiles gekeltert – die Traube fühlt sich hier einfach ganz besonders wohl.

Auch auf Las Cepas kommt der Tempranillo-Traube grosse Bedeutung zu. Sie prägt viele der Gewächse von Alberto und Santiago Ramírez. Aber, wie mir die beiden verraten, schlägt ihr Herz auch für Graciano. Aus einer Parzelle, die schon die Grosseltern

gepflegt hatten, selektionierten sie während der Ernte 2014 Trauben und bauten den Wein separat und sortenrein aus. 15 Monate dauerte der Barriqueausbau, dann folgte eine weitere Reifung im Tank und in der Flasche. Und nun wird der Legado Decand in die weite Welt geschickt. Man darf gespannt sein, wie dieser untypische Rioja seinen Weg machen wird. So, wie er sich jetzt präsentiert, hat er das Zeug zu einem Langstreckenläufer.





Grüsse aus dem schönen Siebeldingen



«Zusammen mit meinem Bruder Valentin versuchten wir 2013 einen Spätburgunder nach unseren Vorstellungen zu keltern. Wir wählten dafür die Lage Arzheimer Rosenberg und verzichteten während der Vegetationszeit aufs Wipfeln. Ob dies dazu geführt hat, dass der Wein ausgesprochen finessenreich und duftig ausfiel? Er wird jedenfalls seinem Namen Rosenberg gerecht.»

Hans Reholz, Weingut Ökonomierat Reholz, Siebeldingen

So schön es auch ist, durch die weite Weinwelt zu reisen, von Könnern ihres Fachs zu erfahren, wie sie ihren Wein zum Klingen bringen – das Unterwegssein fordert mir auch ganz schön viel ab. Zum Schluss will ich mich also etwas verwöhnen, und das gelingt fast immer ganz besonders gut mit Pinot Noir. In Deutschland erlebt die Sorte als Spätburgunder grosse Erfolge. Ob im badischen Kaiserstuhl, in der Pfalz oder an der Ahr, überall entstehen eigenständige Rote, und es fällt nicht leicht, mich zu entscheiden. Ich mache mich zu einem Klassiker auf, zum Weingut Ökonomierat Reholz in Siebeldingen. Die Familiengeschichte geht bis ins 16. Jahrhundert zurück, Tradition wird grossgeschrieben, weshalb der Betrieb auch Mitglied beim Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter VDP ist. Birgit und Hansjörg Reholz führen das Gut nach wie vor, doch die nächste Generation arbeitet bereits mit. Um den

prächtigen Spätburgunder aus dem Hause Reholz muss man sich auch in Zukunft keine Sorgen machen. Den Zwillingen Hans und Valentin ist mit dem Lagenwein Arzheimer Rosenberg 2013 ein Erstling nach Mass geglückt; er zeigt sich jetzt schon in bester Verfassung und ist zugleich ein Versprechen für die Zukunft.

In der Pfalz endet das Auf-der-Walz-sein, jedenfalls bis zur nächsten Reise. Es gibt den etwas dümmlichen Spruch, dass das Leben zu kurz sei, um schlechten Wein zu trinken. Spätestens nach einem Besuch bei Alberto Brini, den Gebrüdern Coulon, Erik Bergmann, Josep Maria Albert i Noya, Alberto Ramírez und der Familie Reholz wird jedem klar: Auch mit dem besten Wein ist das Leben zu kurz.

Stefan Keller



**Stefan Keller** ist Publizist, profunder Weinkenner und bewusster Geniesser. Mit seiner Firma Stefan Keller & Partner betreibt er unter anderem das Netzwerk des guten Geschmacks. Er lebt und arbeitet abwechslungsweise in der Schweiz und in Wien.

# WeinLese-Angebot

## Probierpaket

### Weine wie Glockengeläut

Für spezielle Momente oder zu den Festtagen kann man sich auch mal etwas Besonderes gönnen. Wir haben für Sie ein Probierpaket mit jenen Genussweinen geschnürt, deren Geheimnisse unser Gastautor Stefan auf seiner Reise zu sechs Delinat-Winzern zu ergründen suchte. Die edlen Rotwein-Preziosen sind nicht nur ideale Begleiter jeder geselligen Tafelrunde, sie bieten als Meditationsweine auch Hochgenuss in entspannter Kaminfeuer-Atmosphäre.

Das Paket mit  
6 x 1 Flasche kostet  
CHF 193.– / € 161.–

(Ø CHF 4.29 pro dl, € 35,78 pro l)

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/9152.15](http://www.delinat.com/9152.15)

Lieferung  
portofrei!

#### Albet i Noya Reserva Martí Penedès DO 2011

Waldbeeren, Fruchtkompott, Lebkuchengewürz, Kaffee und Schokolade – das Flaggschiff von Albet i Noya schmeckt wie Weihnachten. Der 24 Monate im Barrique gereifte Gaumenschmeichler überzeugt mit feinem Tannin, perfekt eingebundenen Röstaromen und einem Nachklang wie festliches Glockengeläut. Hochgenuss bis mindestens 2022.

[www.delinat.com/1643.11](http://www.delinat.com/1643.11)

CHF 37,50, € 31,50 pro Flasche  
(CHF 5.– pro dl, € 42.– pro l)

#### Château Duvivier Les Mûriers

Coteaux Varois en Provence  
AOP 2014

Kraft und Würze, typische Aromen nach dunklem Steinobst, Lakritze und grüner Paprika klingen in diesem Spitzengewächs aus der Provence zusammen wie das Instrumentalwerk in einer Sinfonie von Franz Schubert. Der Wein präsentiert sich fünf Jahre nach der Ernte in Hochform, die noch ein paar Jahre anhalten dürfte.

[www.delinat.com/3727.14](http://www.delinat.com/3727.14)

CHF 26.–, € 21,50 pro Flasche  
(CHF 3.47 pro dl, € 28,67 pro l)

#### Il Conventino Vino Nobile Riserva

Montepulciano DOCG 2013

Der Klerus und der Wein – eine heilige Allianz. Feine Kirscharomen, gepaart mit Leder und balsamischen Noten entlocken diesem Vino Nobile ein Halleluja, das erst im langen Finale ausklingt. Dank gehaltvollem Traubengut und dreijähriger, harmonischer Reife im grossen Holzfass bis mindestens 2022 lagerfähig.

[www.delinat.com/1546.13](http://www.delinat.com/1546.13)

CHF 28,50, € 23,50 pro Flasche  
(CHF 3.80 pro dl, € 31,33 pro l)





**Anthémis de Beurenard**  
Châteauneuf-du-Pape AOP  
2015

Alle 13 für Châteauneuf-du-Pape erlaubten Traubensorten stecken in diesem Meditationswein. Traubenvielfalt und 15-monatiger Ausbau im kleinen und grossen Holz sorgen für unglaubliche Aromavielfalt mit Noten von Waldbeeren, Kirschen, Pfeffer, Kaffee und Mokka. Ein Langstreckenläufer, der mindestens bis 2028 durchhält.

[www.delinat.com/2474.15](http://www.delinat.com/2474.15)  
CHF 34.–, € 28,50 pro Flasche  
(CHF 4.53 pro dl, € 38.– pro l)

**Legado Decand**  
Rioja DOCa 2014

Trauben von alten Graciano-Reben geben dem Wein seine dichte Farbe und die konzentrierten Steinfrucht- aromen. 15 Monate Reife im Barrique verleihen ihm zusätzlich feine Gerbstoffe und zarte Röstaromen. Ein Monument jenseits der klassischen Rioja-Stilistik, das jetzt schon und auch noch in Jahren hohen Trinkgenuss bietet.

[www.delinat.com/2378.14](http://www.delinat.com/2378.14)  
CHF 29,50, € 24,50 pro Flasche  
(CHF 3.93 pro dl, € 32,67 pro l)

**H&V Reholz**  
**Spätburgunder 1. Lage**  
Arzheimer Rosenberg, Pfalz 2013

Dieser filigrane, leicht verspielte Pinot Noir mit ausgeprägten Beeren-Noten ist das Gesellenstück von Hans und Valentin, der jüngsten Reholz-Generation. Die Trauben stammen aus einer Einzellage und ergeben – 18 Monate im Barrique ausgebaut – einen eleganten, komplexen und mindestens bis 2022 lagerfähigen Festtagswein.

[www.delinat.com/3171.13](http://www.delinat.com/3171.13)  
CHF 37,50, € 31,50 pro Flasche  
(CHF 5.– pro dl, € 42.– pro l)



## 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 071 227 63 01  
**DE** Tel. 07621-16775-0  
Fax 07621-16775-1  
**AT** Tel. 0820 420 431  
Fax 0820 420 432  
[kundenservice@delinat.com](mailto:kundenservice@delinat.com)  
[www.delinat.com](http://www.delinat.com)

**Biokontrollstelle**

de-öko-039/ch-bio-006

**Redaktion**

Hans Wüst,  
[hans.wuest@delinat.com](mailto:hans.wuest@delinat.com)

**Beiträge**

Emil Hauser (emh)  
Peter Kropf (pek)  
Karl Schefer (kas)  
Dirk Wasilewski (diw)  
Hans Wüst (hrw)

Gastautor: Stefan Keller

**Konzept und Layout**

Delinat AG

**Bilder**

Yvonne M. Berardi, Kerstin Bittner, Marçal Font,  
iStockphoto: ImageGap,  
Floortje/NightAndDay-  
Images/umbertoleporini,  
Peter Koehl, Esther Michel,  
Karl Schefer, Erich Widmer,  
DDB, Hans Wüst,  
WWF/Fotostudio Bühler

**Papier**

RecyStar, 100% Altpapier

Erscheinungsweise  
4-mal jährlich  
RC T52

**Titelseite**

Von edlen Spitzenweinen geht eine besondere Magie aus – sei es beim Genuss vor dem Kaminfeuer oder an der gedeckten Tafel.  
Bild: istockphoto

### Recioto

Roter Süsswein aus rosinierten Trauben aus dem Veneto, genauer dem Valpolicella. Er wird aus den regionstypischen Traubensorten Corvina Veronese, Rondinella und Molinara erzeugt. Die Trauben werden einige Monate auf Strohmatten oder Holzrosten in gut belüfteten Räumen getrocknet, bevor sie eingemaischt und vinifiziert werden. Das Appassimento genannte Verfahren erhöht den Zucker- und den Alkoholgehalt der Weine, konzentriert aber auch die Aromen auf fast magische Weise. In der süssen Variante heisst ein solcher Wein Recioto. Die trockene Version heisst Amarone. Dieser weist eine leicht bittere (amaro) Note auf. [www.delinat.com/recioto.html](http://www.delinat.com/recioto.html)

### Spumante

Überbegriff für italienischen Schaumwein. Die Mindestanforderungen an Spumante sind mindestens 11% Alkohol und mindestens 2,5 bar Kohlendruck. Liegt der Druck unter 2,5 bar, ist die Bezeichnung «Spumante» nicht zulässig, man spricht dann von «Frizzante». Asti Spumante ist der bekannteste Spumante Italiens. Ursprünglich wurde Spumante ausschliesslich mit der klassischen Methode (Flaschengärung) hergestellt. Heute ist auch eine zweite Gärung im Tank (Charmat-Verfahren) oder die direkte Zugabe von Kohlendioxid erlaubt. Bei Letzterer ist aber ein Hinweis auf der Etikette vorgeschrieben: «gassificato» oder «vino addizionato di anidride carbonica». [www.delinat.com/spumante.html](http://www.delinat.com/spumante.html)


### Trichloranisol

Der chemische Stoff Trichloranisol (TCA), die genaue chemische Benennung ist 2,4,6-Trichloranisol, ist die Hauptursache für Korkschecker beim Wein. Nachgewiesen wurde dies erstmals im Jahr 1981 durch Professor Hans Tanner an der Eidgenössischen Forschungsanstalt in Wädenswil. TCA entsteht beim mikrobiellen Abbau von Pentachlorphenol (PCP) durch Pilze. Der Stoff gelangt zwar zumeist über den Korken in den Wein, ist aber nicht korkspezifisch. TCA kann aus vielen Quellen stammen, was die Bestimmung der Fehlerursache erschwert.

[www.delinat.com/trichloranisol.html](http://www.delinat.com/trichloranisol.html)

#### Vertiefen Sie Ihr Weinwissen:

Viele weitere kurz und prägnant erklärte Fachbegriffe finden Sie unter: [www.delinat.com/weinlexikon.html](http://www.delinat.com/weinlexikon.html)



Delmas Chardonnay –  
Élevé en fût de chêne  
Limoux AOP 2016  
[www.delinat.com/5792.16](http://www.delinat.com/5792.16)

### Meine Empfehlung:

«Dieser im Barrique ausgebaute Chardonnay erinnert mich stilistisch an einen edlen Burgunder. 12 Monate Reife im kleinen Holzfass verleihen dem komplexen und aromatischen Tropfen aus Südfrankreich angenehme Röst- und Vanillenoten.»



Emil Hauser, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.

# Eine Initiative, für die es sich zu kämpfen lohnt

Es gehört zu den Prinzipien von Delinat, sich politisch nicht zu engagieren. Doch nun machen wir eine Ausnahme. Denn die Leitidee der Schweizer Initiative für sauberes Trinkwasser liegt unseren Zielen so nahe, dass wir nicht anders können, als sie zu unterstützen.

Wer durch die schöne Schweiz reist und sich an den saftigen grünen Wiesen nicht sattsehen kann, wird kaum auf den Gedanken kommen, dass unsere Landwirtschaft zu den intensivsten Europas gehört. Nur Holland produziert mehr vom gefährlichen Ammoniak, das Umwelt und Gesundheit gleichermaßen schädigt. Die Viehbestände im romantisch anmutenden Alpenland sind viel zu hoch. Um die vielen Rinder, Schweine und Hühner zu ernähren, reicht das eigene Land längst nicht aus – es werden jährlich zusätzlich 1,1 Millionen Tonnen Futtermittel importiert. Das sind 44'000 Sattelschlepper, ein Konvoi, der drei Mal die Länge der Schweiz ausfüllt. Kein Wunder, dass viel zu viel Gülle ausgebracht wird, die Unmengen von Stickstoff in den Boden und damit ins Grundwasser fördert.

Natürlich ist die intensive Haltung ungesund für die Tiere. So sehr, dass sie präventiv Antibiotika brauchen, um nicht ständig an Infekten zu leiden. Via Gülle gelangen auch diese Stoffe ins Grundwasser und sind die Hauptursache für die Bildung der immer gefährlicher werdenden, resistenten Bakterien, gegen die kein Antibiotikum mehr hilft.

Im Getreide-, Gemüse- und Obstanbau sind es vor allem die Pestizide, von denen in der Schweiz jedes Jahr 2200 Tonnen ausgebracht werden, die ebenfalls weitestgehend im Boden und im Grundwasser landen. Dabei spielt es keine Rolle, dass sie sich irgendwann zersetzen, denn die Abbauprodukte sind oft noch giftiger als die Pestizide selbst. In ackerbaulich genutzten Gebieten über-

**«... die Leitidee dieser Initiative liegt unseren Zielen so nahe, dass wir nicht anders können, als sie zu unterstützen.»**

Karl Schefer

schreiten 70 Prozent der untersuchten Grundwasserproben den gesetzlichen Grenzwert von 0,1 Mikrogramm pro Liter. Unser Trinkwasser stammt zu 80 Prozent aus diesem Grundwasser!

Kurz: Es ist ein absoluter Wahnsinn, was in der Schweizer Landwirtschaft als normal gilt. Wir benehmen uns so, als ob wir die letzte Generation wären und glauben, dass Politik und Wissenschaft es schon irgendwann irgendwie richten werden.

Die Initiative hat das Zeug, dem Wahnsinn ein Ende zu bereiten. Sie ist nicht nur logisch aufgebaut, sie argumentiert auch sehr klug. Wer will denn nicht sauberes Trinkwasser? Und Bauern mit Verstand haben nichts zu befürchten, im Gegenteil: ihr Leben könnte sich stark



Karl Schefer, Delinat-Gründer

Bild: Esther Michel

verbessern, sie könnten wieder das tun, was ihre Vorfahren über Generationen getan haben: ihre Felder, Tiere und Kulturen nachhaltig und mit Liebe pflegen und ihren Kindern eine gesunde Basis hinterlassen. Und das mit der gleichen finanziellen Unterstützung vom Bund wie heute.

Delinat wird ab dem kommenden Frühling eine Reihe von Veranstaltungen durchführen und Sie, liebe Leserin, lieber Leser, dazu einladen, die Initiative nach Kräften zu unterstützen. Dazu werden wir Ihnen Unterlagen, Vortragsräume und Referenten zur Verfügung stellen und, natürlich, ein paar gute Weine, damit Ihr Publikum das Lernen mit dem Angenehmen verbinden kann. Hier können Sie jetzt schon Ihr Interesse anmelden: [www.delinat.com/saubereswasser](http://www.delinat.com/saubereswasser) Unser Respekt und unsere Anerkennung gehören der Initiatorin Franziska Herren, die sich unermüdlich und uneigennützig für eine gesunde Schweiz einsetzt und diese Initiative ermöglicht hat: Herzlichen Dank, liebe Franziska, auch im Namen unserer Kundinnen und Kunden, der Schmetterlinge, der Vögel, der Fische, der Kühe und der ganzen Biodiversität.

Karl Schefer

Lesen Sie mehr zur Initiative im Interview mit Franziska Herren auf den Seiten 20 und 21.

# Franziska Herren

Die 51-jährige Fitnesstrainerin und Mutter Franziska Herren kämpft für eine pestizidfreie Schweizer Landwirtschaft. Bevor das Schweizer Volk voraussichtlich im Frühjahr 2020 über die von ihr initiierte Initiative «Für sauberes Trinkwasser» abstimmt, trafen wir die Bernerin zum Gespräch bei einem Glas Wein im Delinat Weindepot Olten.

**Franziska Herren, bei welcher Gelegenheit trinken Sie Wein?**

Den Tag lasse ich gerne mit einem Glas Wein ausklingen. Und natürlich zu einem feinen Essen. Ich mag Schweizer PIWI-Weine, etwa von Bruno Martin in Ligerz am Bielersee oder von Roland Lenz aus der Ostschweiz.

**Oder wenn es etwas zu feiern gibt, zum Beispiel die mit rund 114 000 Unterschriften zustande gekommene Volksinitiative «Für sauberes Trinkwasser»?**

Ja genau. Nach zehn intensiven Monaten haben wir diesen Tag mit vielen Helferinnen und Helfern bei einem Teller Suppe, Brot und Wein gefeiert.

**Wie kommt eine Fitnesstrainerin dazu, für sauberes Wasser zu kämpfen?**

Auslöser war eine Begegnung im Jahr 2011 mit einer Kuh, der man das Kalb weggenommen hatte, damit sie mehr Milch gibt. Sie stand auf der Weide und hat laut nach ihrem Kälbchen gerufen. Ich werde ihre verzweifelten Augen nie vergessen. Danach begann ich zu recherchieren, wie unsere Lebensmittel

hergestellt werden. Dabei bin ich sofort auf das Thema Gewässerverschmutzung durch die Landwirtschaft gestossen. Das Thema hat mich nicht mehr losgelassen, und dadurch ist die Initiative entstanden.

**Aber der Ruf des Schweizer Trinkwassers ist doch sehr gut...**

Ja, der Ruf gilt als sehr gut. 70 Prozent unseres Trinkwassers werden heute naturnah und ohne aufwändige Aufbereitung gewonnen. Durch den hohen Pestizideinsatz, die masslosen Futtermittelimporte und den Antibiotikaeinsatz in der Landwirtschaft ist diese naturnahe Trinkwassergewinnung aber akut bedroht. Es braucht ein massives Umdenken.

**«Die heutige, industriell produzierende Landwirtschaft ist nicht tragbar.»**

Franziska Herren

**Ihre Initiative soll diesen neuen Weg weisen?**

Ja. Wir fordern, dass nur noch Landwirtschaftsbetriebe Direktzahlungen erhalten, die pestizidfrei produzieren, keine prophylaktischen Antibiotika einsetzen und nur so viele Tiere halten, wie sie mit eigenem Futter ernähren können, also ohne Importfutter.

**Ihre Forderungen tönen logisch. Was würde eine Annahme der Initiative aus Ihrer Sicht konkret bewirken?**

Einen kompletten Richtungswechsel: weg von industrieller, umweltbelastender Produktion – hin zu einer pestizidfreien, aus eigenen Ressourcen produzierenden Landwirtschaft.



Übergabe der Volksinitiative in Bern.

## Persönlich

Franziska Herren, am 6. März 1967 im Kanton Bern geboren und aufgewachsen, ist Mutter einer Tochter (25) und eines Sohnes (18). Beruflich ist sie seit 24 Jahren als Fitnesstrainerin tätig. An ihrem Wohnort Widlisbach BE führt sie ein eigenes Fitnessstudio und arbeitet als selbstständige Unternehmerin im Bereich von Umweltprojekten.

Eines dieser Projekte ist die Initiative für sauberes Trinkwasser. Die Initiative verlangt, dass in der Schweiz nur noch diejenigen Landwirtschaftsbetriebe mit Direktzahlungen oder Subventionen unterstützt werden, die keine Pestizide einsetzen, die in ihrer Tierhaltung ohne prophylaktischen Antibiotikaeinsatz auskommen und die nur so viele Tiere halten, wie sie ohne Futtermittelimporte ernähren können. Gleichzeitig sollen die landwirtschaftliche Forschung, Beratung und Ausbildung sowie Investitionshilfen vom Bund nur noch finanziell unterstützt werden, wenn sie die neuen Auflagen berücksichtigen.

[www.initiative-sauberes-trinkwasser.ch](http://www.initiative-sauberes-trinkwasser.ch)



Franziska Herren: «Den Weg, den wir vorschlagen, lebt Delinat seit Jahrzehnten vor – mit grossem Erfolg.»

Die ökologischen Vorteile wird kaum jemand bestreiten. Aber ist der von Ihnen vorgesehene Weg auch ökonomisch tragbar? Der Schweizer Bauernverband jedenfalls befürchtet das Aus für die Landwirtschaft.

Es gibt nichts Ökologischeres und Ökonomischeres als eine Landwirtschaft, die giftfrei mit den eigenen Ressourcen produziert. Die durch die heutige Landwirtschaft verursachten Umweltkosten werden zurzeit mit jährlich 7,2 Milliarden Franken beziffert. Der grösste Teil dieser Umweltkosten fällt nicht mehr an, wenn wir im Sinne der Initiative produzieren.

**Gleichwohl bekämpft der Bauernverband die Initiative heftig. Wo sehen Sie die Gründe dafür?**

Aus Imagegründen. Die immense Umweltbelastung, die die heutige Landwirtschaft hinterlässt, ist in der breiten Bevölkerung nur wenig bekannt. Jetzt prangern wir diese umweltschädigende Produktion an und verlangen, dass in eine solche Landwirtschaft nicht mehr investiert wird. Damit tangieren wir starke Interessengruppen und Milliarden von Franken. Dass Widerstand entsteht, wenn dieses Geld anders investiert wer-

den soll, ist verständlich, zumal bei den betroffenen Interessengruppen nicht primär die Gesundheit der Bevölkerung, sondern das eigene Portemonnaie im Vordergrund steht.

**Hätte die Initiative auch Auswirkungen auf den Weinbau?**

Ja, aber nicht für jenen, den Delinat propagiert. Ihr seid da ja Vorreiter, etwa mit

**«Unser Leben hängt von sauberem Trinkwasser ab.»**

Franziska Herren

den Bestrebungen, den Kupfereinsatz zu reduzieren und pilzresistente Rebsorten zu fördern. Für den biologischen Anbau generell brächte die Initiative Fortschritte in genau diese Richtung.

**Wie gross schätzen Sie die Chance ein, dass das Schweizervolk der Initiative zustimmt?**

Ich bin überzeugt, dass wir Chancen haben, wenn es uns gelingt, die Leute noch stärker zu sensibilisieren. Die heutige, industriell produzierende Landwirtschaft ist nicht tragbar. Der Weg, den wir vorschlagen, wird schon seit Jahr-

zehnten vorgelebt – mit grossem Erfolg, wie Delinat zeigt. Es ist ein konsequenter Weg, aber auch ein logischer, denn unser Leben hängt von sauberem Trinkwasser ab.

Interview Hans Wüst



## Weintipp Franziska Herren

Ich bin ein Fan der Weine des Ostschweizer Winzers Roland Lenz. Dank pilzwiderstandsfähiger Reben entstehen die Weine pestizidfrei. Sie sind zudem vegan und schmecken erst noch grossartig. Ich mag diese Weine sehr. Zum Beispiel den Cabernet Jura von Lenz, der mich mit seiner Finesse und den beerigen Aromen begeistert.

**Lenz Cabernet Jura**  
Schweizer Landwein 2016  
[www.delinat.com/1991.16](http://www.delinat.com/1991.16)



# Weinversand im Wandel

Bild: Peter Koehn

Ein schneller, zuverlässiger und ökologisch vorbildlicher Lieferservice ist das Ziel des neuen Delinat-Versandkonzepts.

Delinat nimmt die Bewirtschaftung des Zentrallagers nach zwei Jahrzehnten wieder in die eigenen Hände. Ab Januar 2019 wird ein achtköpfiges Team das modern eingerichtete Lager in Grenzach-Wyhlen in der Nähe von Basel betreuen. Unser Ziel: ein schneller, zuverlässiger und ökologisch vorbildlicher Lieferservice.

Im Verlauf der 38 Delinat-Jahre wurde unser Lager- und Versandsystem viele Male neu erfunden. Bis 1999 hatten wir das Lager und den Versand selbst gemacht, danach haben wir spezialisierte Logistikdienstleister damit beauftragt. Beflügelt durch die explosionsartige Entwicklung des Online-Handels, konnten diese mit ihren hoch automatisierten Zentren deutlich bessere Lösungen und Preise anbieten. Gerade wegen des steigenden Automatisierungsgrads stossen externe Lösungen mit zerbrechlichen Waren heute aber immer mehr an ihre Grenzen.

## Fast alle Lieferungen portofrei

**kas.** Mit der rasanten Zunahme des Online-Handels und des Paketvolumens wurden in der Logistik viele Innovationen angestossen, die das Kommissionieren, Packen und Verschicken deutlich einfacher gemacht haben. Hinzu kommt, dass Delinat schon seit Beginn auf schlanke Abläufe gesetzt und diese immer wieder verbessert hat.

Heute ist der Versand selbst bei kleineren Bestellmengen effizienter als der Ladenverkauf. Die Hintergründe dazu können Sie in diesem Blog-Beitrag nachlesen:

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

Insbesondere auch im Hinblick auf die geplanten Fortschritte in unserem neuen Lager haben wir die Versandkonditionen nun angepasst: Neu werden schon kleine Bestellmengen ab 50 Euro / 70 Franken portofrei verschickt. Bei Sendungen unter diesem Warenwert kostet das Porto nur noch € 3,60 bzw. CHF 4.80.

Deshalb haben wir beschlossen, die Sache wieder selbst in die Hand zu nehmen. Wir werden eine kluge Mischung aus Handarbeit und maschineller Unterstützung anwenden. Unser Ziel ist unbescheiden – wir wollen zum ökologisch und logistisch besten und sichersten Versand für Wein in ganz Europa werden. Mit Auslieferung nach Hause, an Packautomaten und Abholstationen.

## Massive Reduktion des Kartonmülls

Karton aus Recycling-Papier ist aus unserer Sicht noch immer die ideale Verpackung. Anstatt aber auf möglichst leichte Einwegkartons zu setzen und damit Bruch zu riskieren, machen wir das Gegenteil: Unsere neuen Versandkartons werden stärker als die bisherigen sein, sodass sie jede Art von Transport überstehen und die Weinflaschen perfekt schützen. Sie werden so gut sein, dass sie im Durchschnitt ein halbes Dutzend Mal auf die Reise geschickt werden können. Dadurch werden wir den Materialaufwand auf ein Minimum reduzieren.

## Neues Konzept für Kartonrückgabe

Das bedeutet aber, dass die Kartons irgendwann zu uns zurückfinden müssen. Zur Diskussion stehen derzeit zwei Modelle: zum einen die Möglichkeit, die Kartons mittels Sammelbehälter auf unsere Kosten an uns zurückzuschicken. Zum anderen die Einrichtung lokaler Sammelstellen, die mehrmals pro Jahr geleert werden. Wir sind im Gespräch



Rund ein halbes Dutzend Mal soll jeder Delinat-Weinkarton künftig zum Einsatz kommen.

mit Paketdiensten und werden 2019 mit ersten Rückgabetesten beginnen. In der Schweiz können die leeren Kartons natürlich weiterhin auch an den Päckli-Punkten sowie in den Delinat-Shops abgegeben werden.

## Beste Ökobilanz im Weinhandel

Bereits heute kann Delinat vermutlich die beste Ökobilanz im Weinhandel vorweisen. Mit dieser Logistikumstellung, der damit verbundenen abfallfreien Auslieferung und der Einführung eines effizienten Rückgabesystems wird sich diese ab 2019 noch deutlich verbessern. Sobald die Änderungen umgesetzt sind, werden wir den ökologischen Fussabdruck von neutraler Stelle erneut bilanzieren lassen.

Karl Schefer

Über die Entwicklung des Logistikprojekts informieren wir regelmässig in unserem Weinlese-Blog: [delinat.com/weinlese-blog](http://delinat.com/weinlese-blog)

# Prickelende (Fest-)Tafel

Beim Aperitif oder bei der Party sind knallende Korken normal. Und darüber hinaus? Das Potenzial guter Schaumweine wird leider oft verkannt. Als edle Essensbegleiter gebührt ihnen auch ein Platz an der (Fest-)Tafel. Erst hier offenbaren sie ihre wahre Grösse.

Der Winter steht vor der Tür. Draussen wird es kälter, und die Tage werden kürzer. Bei fallenden Temperaturen steigt der Wunsch nach einem guten Glas Rotwein, ob solo zur Entspannung nach getaner Arbeit oder als Begleiter zu einem feinen Essen mit Freunden. Gerade an den Festtagen betreibt man viel Aufwand für die Auswahl der Speisen und der korrespondierenden Weine. Zumeist werden sehr aromatische und gerbstoffbetonte Rotweine gewählt, um das Menü bzw. den Hauptgang zu begleiten. Ich gehe hier gerne einen anderen Weg und schlage vor, ein ganzes Menü mit Schaumweinen aus verschiedenen Ländern zu geniessen.

## Italien oder Deutschland zum Auftakt

Zum Aperitif oder zum Anstossen bei Feierlichkeiten sollten die gereichten Schaumweine eher leicht und nicht zu aromatisch sein. Klassisch wählt man hier einen Prosecco, beispielsweise den **Prosecco Savian** aus dem Veneto. Seine frische Zitrusaromatik belebt den Gaumen, und eine bunte Auswahl an Häpp-

chen – beispielsweise eine Platte mit gemischten Antipasti – rundet den Einstieg in das Menü ab. Die deutsche Antwort auf den Prosecco ist der **Delsecco** vom **Weingut Hirschhof** in Rheinhessen. Dieser Perlwein wird im Drucktank unter Zugabe von Kohlensäure produziert und zeigt so ein lebhaftes und frisches Aufschäumen im Gaumen. Der Delsecco ist aromatisch, und mit seiner dezenten Restsüsse passen hier auch etwas würzige und pikante Häppchen gut zum Wein.

## Zur Vorspeise Spanien oder Griechenland

Das Weinland Spanien ist den meisten Weinfreunden als Rotweinland bekannt, besonders durch die Weinbaugebiete Rioja, Ribera del Duero und Priorat. In Spanien hat die Weissweinproduktion allerdings einen Anteil von 50 Prozent, und insbesondere im Penedès werden die weissen Trauben teilweise zu hervorragenden Schaumweinen verarbeitet. Zu einer Fischvorspeise, zum Beispiel auf der Basis von Lachs oder Zander, wähle ich gerne den **Espriu** von **Albet i Noya**. Als Josep Maria Albet i Noya wegen fehlenden Qualitätsbewusstseins innerhalb der DO Cava Verrat am guten Ruf der Schaumwein-Hochburg Penedès zweifelte, zögerte er nicht lange. Er verabschiedete sich gemeinsam mit anderen qualitätsorientierten Kleinproduzenten von dieser Appellation und initiierte innerhalb der Ursprungsregion Penedès DO eine eigene Schaumwein-

kategorie. Statt 9 Monaten Flaschenreife (Cava DO) gilt hier ein Minimum von 15 Monaten, und infrage kommt nur biologisches Traubengut. Der Espriu wird mit zweiter Gärung in der Flasche wie ein Champagner (Méthode Champenoise) hergestellt. Er hat eine feine und langanhaltende Mousse und betört den Gaumen mit fruchtigen und blumigen Noten sowie Anklängen von Hefenoten. Der Schaumwein wird aus den Rebsorten Xarel.lo, Macabeu und Parellada hergestellt.

Wer hier zur Vorspeise eine etwas exotischere Alternative wählen möchte, dem empfehle ich einen griechischen Schaumwein. Ja, Sie lesen richtig! Griechenland ist, gerade was den biologischen Weinbau angeht, im Aufwind. Der **Spiropoulos Ode Panos Brut** wird aus der weissen Rebsorte Moschofilero gekeltert, die vor allem auf der griechischen Insel Peloponnes wächst. Die Schale der Traube ist etwas rötlich gefärbt und gibt dem Schaumwein einen leichten Rosaton. Der Wein ist sehr fruchtig mit würzigen Anklängen.

## Frankreich zu Hauptgang und Nachspeise

Kommen wir zur Königsdisziplin, dem Hauptgang. Zu einem Rehfilet oder einem Kalbsmedaillon wähle ich gerne einen **Champagner** aus dem Hause **Fleury**. Die Champagne ist das Vorzeigegebiet für den Schaumwein schlechthin. Hier werden Weine über Jahre auf der Hefe





Bild: iStockphoto/ImageGap

gelagert und werden so zu komplexen Tropfen. Die klassische Cuvée wird aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert. Der Fleury Champagne brut, Blanc de Noir wird zu 100 Prozent aus der Pinot-Noir-Traube gekeltert. Durch sein langes Hefelager hat er ein vielschichtiges Bukett, das an Brotrinde erinnert. Abgerundet wird es von floralen und kräutrigen Noten. Am Gaumen spielt die langanhaltende und feine Mousse mit der angenehmen Herbe. Diese Kombination macht den Wein zusammen mit der Speise zu einem besonderen Erlebnis. Als vegetarische Alternative empfehle ich einen Nussbraten auf der Basis von Quinoa und Champignons. Und als Alternative zum Champagner für den kleineren Geldbeutel den **Delmas Cuvée des Sacres Brut**, einen Cremant aus dem Limoux, einem renommierten Weinbaugebiet für Schaumweine im Languedoc, die ebenfalls nach der Champagner-Methode erzeugt werden.

Versuchen Sie zum Schluss, eine Mangomousse oder ein Mangosorbet mit einem **Achard-Vincent Clairette Tradition** zu verfeinern. Der aromatische Achard-Vincent von der Rhone rundet das Dessert mit seinen Noten von exotischen Früchten und seiner Restsüße perfekt ab und ist Schluck für Schluck ein herrlicher Abschluss eines gelungenen Schaumweinmenüs.

Dirk Wasilewski

**Tipp:** Entdecken Sie die ganze Vielfalt an Schaumweinen mit dem



ich sogar ein persönliches Autogramm vom Winzer bekommen.

**Verraten Sie uns ein spezielles Erlebnis im Zusammenhang mit dem DegustierService oder allgemein mit Delinat?**

Der Vergleich von sogenannten Spitzenweinen am Weinseminar «Königsklasse» war aufschlussreich und sehr spannend. Bio-Weine können sich sehen lassen!

Yvonne Christen lebt in Neuheim im Kanton Zug, umgeben von schöner Moränenlandschaft. Die vielseitige Informatikerin, Laufbahnberaterin und Spielgruppenleiterin mag das Unterwegssein, sei es zu Fuss oder auf Reisen. Ihr Interesse an Wein und an der Herstellung des edlen Safts wurde 1991 bei einem längeren Aufenthalt in Bordeaux geweckt. Später war sie Weinkursleiterin bei der Klubschule Migros. Delinat kennt sie seit über 25 Jahren.

## 10 Fragen

an Delinat-Kundin Yvonne Christen

**Bei welchen Gelegenheiten trinken Sie Wein?**

In Gesellschaft, zu einem guten Essen zu Hause oder auch im Restaurant.

**Was hat Wein mit Kultur zu tun?**

Schöne Momente zu geniessen, Geschmacksknospen anzuregen und Gespräche auszukosten.

**«Bio» bedeutet für Sie?**

Verantwortungsvoll mit der Natur umzugehen und schonend zu produzieren.

**Weshalb trinken Sie Delinat-Weine?**

Das ist eine etwas längere Geschichte: Ich reise fürs Leben gerne. Vor über 25 Jahren hat mir mein Kollege Urs Kern vom Château Duvivier erzählt. Kurz darauf habe ich eine Aktie gezeichnet, das Château besucht und die Weinwelt von Delinat kennengelernt.

**Ihr Lieblingstropfen?**

Albet i Noya Reserva Martí, entdeckt 1997 in den Ferien auf Sass da Grüm. Und auf einer Delinat-Weinreise habe

**Was bedeutet für Sie Glück?**

Mit allen Sinnen durch die Welt ziehen zu können, Neues zu entdecken und Bekanntes wertzuschätzen.

**Ihre Helden der Gegenwart?**

All die Menschen, die engagiert Freiwilligenarbeit leisten.

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

Mit dem Kabarettisten Emil Steinberger, das wäre witzig.

**Eine Kritik an die Adresse von Delinat?**

Weniger wäre für mich mehr: etwas weniger Newsletter, weniger Verpackung und weniger Essen auf den Weinreisen.



# 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. Dezember 2018** an Delinat. Oder Sie füllen das Rätsel gleich online aus: [www.delinat.com/weinlese-raetsel](http://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. Welches Weingut hat Gastautor Stefan Keller für seine Titelgeschichte «Weine wie Glockengeläut» nicht besucht?**

- (P) Il Conventino
- (F) Château Coulon
- (A) Ökonomierat Rebholz

**2. Welcher Wein ist das Flaggschiff von Delinat-Winzer Josep Maria Albet i Noya?**

- (F) Legado Decand
- (E) Reserva Martí
- (R) Les Mûriers

**3. Wie hoch beziffern unsere Winzer aus Südfrankreich die Ernteverluste 2018 wegen Pilzbefall durch Mehltau?**

- (S) 20–50 Prozent
- (G) 10–20 Prozent
- (B) 60–80 Prozent

**4. Auf der Wein- und Genussreise ins Veneto kommt man in den Genuss welcher Operndiva?**

- (S) Maria Callas
- (T) Anna Netrebko
- (V) Cecilia Bartoli

**5. Welchen Beruf übt Franziska Herren, Kopf der Schweizer Volksinitiative «Für sauberes Trinkwasser», aus?**

- (M) Fitnesstrainerin
- (N) Winzerin
- (I) Klärmeisterin

**6. Für wie viele Delinat-Weine gab es an der Mundus-Vini-Sommerverkostung eine Goldmedaille?**

- (A) acht
- (G) sechs
- (S) vier

**7. Aus welcher italienischen Region kommt der rote Süsswein Recioto?**

- (E) Apulien
- (A) Toskana
- (H) Veneto

**8. Wer bei Delinat Wein für mindestens 50 Euro / 70 Franken bestellt, bezahlt wie viel Porto?**

- (T) € 3,60 / CHF 4.80
- (R) € 6,30 / CHF 8.70
- (L) nichts, die Lieferung ist portofrei

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. 51

Das Lösungswort lautet  
**REBZUCHT**

Die Gewinner sind zu finden auf  
[www.delinat.com/wettbewerb](http://www.delinat.com/wettbewerb)

## Unterschlupf für den Igel



Kinder und Erwachsene verwandeln Delinat-Weinkisten in Igelhäuser.

Der Igel ist ein gern gesehener Gast in unseren Gärten. Die Ansprüche, die der Igel an seinen Lebensraum stellt, sind bescheiden. Zwingende Voraussetzung für sein Überleben ist allerdings, dass er auf kleinem Raum genügend Futter und Versteckmöglichkeiten findet. Heutzutage fehlt es in den Städten zunehmend an natürlichen und zugänglichen Unterschlupfmöglichkeiten, wie grossen Reisig- und Laubhaufen. Untersuchungen in der Stadt St.Gallen haben gezeigt, dass der Igel aus einigen Quartieren sogar verschwunden ist. Deshalb bauten 26 Teilnehmerinnen und Teilnehmer an einem Igel-Workshop des WWF Ostschweiz aus alten Delinat-Weinkisten Igelhäuser. Diese können von einem der stacheligen Gesellen für Winterschlaf und im Sommer zur Aufzucht der Jungtiere oder als Tagesschlafplatz benutzt werden. Im kommenden Jahr plant der WWF, gemeinsam mit Delinat weitere Weinkisten umzubauen, um zusätzliche Igelhäuser in St.Gallens Gärten aufzustellen.

Martin Zimmermann, WWF-Projektleiter Biodiversität Ostschweiz

## Biodiversität vor der Haustüre



Dank Delinat leiste auch ich einen Beitrag zur Biodiversität. Die Saat der Samentüte, die dem Weinpaket beilag, ist vor unserem Haus prächtig aufgegangen.

Vreni Schwab, Guggsberg, Schweiz

## Hochinteressante Ausgabe

(WL 51)

Ein Riesenkompliment mal an die Macher der WeinLese! Nicht nur eure Weine sind ein Genuss – nein auch die Lektüre der Ausgabe vom September 2018 mit dem hochinteressanten PIWI-Thema. Kann man die Familie Lenz auf ihrem Weingut auch mal besuchen gehen?

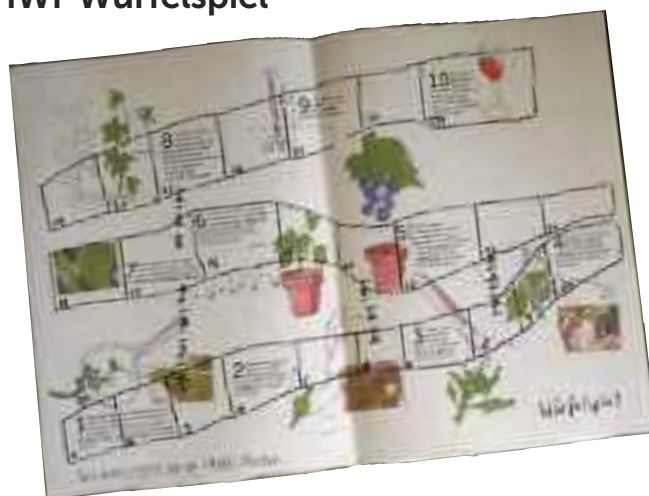
Urs Leippert, Kappel CH

Lieber Herr Leippert

Danke für das Kompliment. Grundsätzlich können alle Delinat-Winzer auf Voranmeldung besucht werden. Beim Weingut von Karin und Roland Lenz in Uesslingen ist das unter der Woche nach telefonischer Absprache möglich. Am Samstag ist das Weingut von 10 bis 17 Uhr für Interessierte durchgehend geöffnet.

Hans Wüst, Redaktor

## PIWI-Würfelspiel



Die schöne und informative Illustration zur Entstehung einer pilzwiderstandsfähigen Rebsorte in der WeinLese 51 hat mich inspiriert, diese zu einem Würfelspiel umzugestalten. Es funktioniert, und die pädagogische Wirkung ist verblüffend: Nach dem zehnten Spiel hatte ich die Entstehung einer PIWI-Rebe intus. Voraussetzung ist natürlich, dass man auf dem Feld, auf dem man landet, jedes Mal den Text aufmerksam liest.

Kurt Heimann, Sursee 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](mailto:leserbriefe@delinat.com), oder schreiben Sie einen Kommentar auf [www.delinat.com/weinlese-blog](http://www.delinat.com/weinlese-blog).

Herzlichen Dank!

# Auf zu neuen Ufern – neue Reisen zu Delinat-Winzern

Bild: Karl Schefer

Delinat baut nicht nur das Kurs-, sondern auch das Reiseprogramm ständig weiter aus. 2019 werden gleich drei neue, attraktive Reisen angeboten: eine Frühlingsreise ins Piemont, eine Permakulturreise nach Portugal sowie eine Rundreise ab Bilbao in Nordspanien.

**hrw.** Die Herbstreise ins Piemont gehört zu den beliebtesten Delinat-Wein- und Genussreisen und wurde in den vergangenen Jahren wegen der grossen Nachfrage immer doppelt geführt. Erstmals bieten wir nun im **Mai 2019** die Frühlingsreise «**Piemont Primavera**» an. Hauptgrund für diese Zusatzreise ist das Weingut La Luna del Rospo von Renate Schütz. Wir besuchen dieses Naturparadies auch auf unseren Herbstreisen, nur ist Ende Oktober / Anfang November von der grossartigen Naturvielfalt, die hier herrscht, nicht mehr viel zu sehen. Im Mai ist das ganz anders: Da erwartet uns zwischen den Reben eine unglaubliche Blütenpracht! Geplant sind ferner Besuche auf einer sagenumwobenen Reisefarm und beim Grappa-Brenner.

## Die Permakultur entdecken

Permakultur ist die wegweisende, ökologische Antwort auf die Herausforderungen des Klimawandels. Auf der neuen **Wein- und Kulturreise Portugal im Juni 2019** besuchen wir das Ökodorf Tamera im Süden Portugals und lernen dort das von Permakultur-Pionier Sepp Holzer umgesetzte Konzept eines natürlich funktionierenden Naturkreislaufs kennen. Später erfahren Sie auf dem Delinat-Weingut Vale de Camelos, wie hier die Weinbauzukunft mithilfe der Permakultur eingeläutet wird. Ferner bietet die Reise ab Lissabon Einblick in die biologische Honigerzeugung und in die für Portugal so wichtigen Korkeichenwälder.

## Rundreise durch Nordspanien

Unsere neue Rundreise durch Nordspanien im **September 2019** nennen wir intern «**Bio Bio**». Der Name steht nicht in erster Linie für biologischen Weinbau, sondern für den Start- und Endpunkt der Reise: Es ist Bilbao, die pulsierende baskische Metropole mit dem berühmten

Guggenheim-Museum. Wir sind unterwegs durch grossartige Landschaften und begegnen herzlichen, naturverbundenen Delinat-Winzern in der Rioja und der Navarra. Zu den Höhepunkten gehört ein Tag mit freier Programmwahl auf dem Weingut Azul y Garanza: Sie können auf dem Feld oder im Keller mitarbeiten, im Garten beim süssen Nichtstun entspannen oder einen Ausflug in die bizarre und wilde Naturlandschaft der Bardenas Reales mitmachen.

Über diese drei neuen Reisen hinaus enthält das Angebot 2019 alle bisherigen «Reise-Klassiker». Ein Comeback feiern nach einjährigem Unterbruch zudem die **Wein- und Genussreise Barcelona** zu Delinat-Weingütern im Penedès (Albet i Noya), Priorat (Mas Igneus) und Valencia (Pago Casa Gran) sowie die **Wein- und Kulturreise Veneto**, wo in der Arena von Verona mit Anna Netrebko in der Oper «Il Trovatore» ein besonderer Kulturleckerbissen auf dem Programm steht. Einen Überblick über das aktuelle Kurs- und Reiseangebot von Delinat finden Sie auf den beiden folgenden Seiten.

## Die bunte Delinat-Weinwelt

# 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 im Überblick:

## Kurse



### **Basiskurs: 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:**

Solothurn, 13. November 2018  
Thun, 14. November 2018  
Münster, 15. November 2018  
Olten, 28. November 2018  
Bern, 6. Februar und 8. Mai 2019  
Basel, 6. Februar und 8. Mai 2019  
St. Gallen, 6. Februar und 8. Mai 2019  
Mannheim, 14. Februar 2019  
Karlsruhe, 21. Februar 2019  
Berlin, 28. Februar 2019  
Würzburg, 27. März 2019



### **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 einer ausgiebigen Degustation werden zahlreiche Varianten erprobt.

#### **Kursdaten und -orte:**

Zürich, 13. November 2018  
Winterthur, 21. November 2018  
St. Gallen, 16. Januar 2019  
Nürnberg, 7. Februar 2019  
Basel, 12. Februar 2019  
Hamburg, 21. Februar 2019  
Braunschweig, 27. Februar 2019  
Oldenburg, 8. März 2019  
Bern, 20. März 2019



### **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:**

Olten, 29. November 2018  
und 27. März 2019  
Basel, 8. November 2018 und  
27. März 2019  
Bern, 8. November 2018 und  
27. März 2019  
St. Gallen, 8. November 2018  
und 27. März 2019



### **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 reinsortigen Weinen.

#### **Kursdaten und -orte:**

Aarau, 20. November 2018  
Thun, 21. November 2018  
Schaffhausen, 22. November 2018  
Zürich, 27. November 2018  
und 24. Januar 2019  
Solothurn, 27. November 2018  
Frauenfeld, 29. November 2018  
Winterthur, 23. Januar 2019  
Zürich, 24. Januar 2019  
Bern, 30. Januar 2019  
Basel, 30. Januar 2019  
St. Gallen, 30. Januar 2019  
Nürnberg, 6. Februar 2019  
Hamburg, 20. Februar 2019  
Berlin 1. März 2019  
Bremen, 7. März 2019  
Olten, 19. März 2019

### **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](http://www.delinat.com/veranstaltungen)

## Reisen



### Kulinarische Schatzsuche Elsass

Zweitägiger Kurztrip ab Colmar mit Wanderung und Einblick ins kulinarische Elsass. Wie der berühmte Münsterkäse entsteht. Begegnung mit dem biodynamischen Weinbau und Degustation feinsten Elsässer Weine auf der Domaine Eugène Meyer. Freitag und Samstag, 26. und 27. April 2019.



### Wein- und Genussreise Languedoc

Übernachten und genießen im Château de Roquelune bei Pézenas, Fahrten durch herrliche Landschaften, zu Besuch bei ökologisch vorbildlichen Delinat-Winzern. Die Wein- und Genussreise durchs Languedoc offenbart, was die Franzosen unter Savoir-vivre verstehen. Mittwoch, 24. April, bis Mittwoch, 1. Mai 2019.



### Wein- und Genussreise Barcelona–Valencia

Unterwegs durch fantastische Landschaften auf der Via Augusta, der längsten Römerstrasse des alten Hispaniens. Die Delinat-Weingüter Albet i Noya (Penedès), Mas Igneus (Priorat) und Pago Casa Gran (Valencia) geben Einblick in ökologisch vorbildlichen Weinbau und verwöhnen mit feinen Weinen und regionalen Gerichten. Eintauchen in die Welt des Reises. Montag, 6., bis Samstag, 11. Mai 2019.



Neu

### Wein- und Genussreise Piemont Primavera

Die neue Frühlingsreise ins Piemont. Von Asti aus erkunden wir das ländliche Monferrato. Zu Gast im blühenden Naturparadies La Luna del Rospo von Winzerin Renate Schütz und bei Barbera-Winzerin Cecilia Zucca. Besuch beim Reisbauer (Risotto-Degustation) und beim Grappa-Brenner. Einfache Wanderung durch die blühende Landschaft. Sonntag, 19., bis Mittwoch, 22. Mai 2019.



### Wein- und Genussreise Madrid–Porto

Die abwechslungsreiche Reise führt von Madrid zu Delinat-Weingütern und Sehenswürdigkeiten in der spanischen Provinz Kastilien und León sowie im portugiesischen Douro- und Dão-Gebiet. Zielort ist die Trend-Stadt Porto, wo der Douro in den Atlantik mündet. Sonntag 2., bis Samstag, 8. Juni 2019



### Wein- und Genussreise Bordeaux/Périgord

Bordeaux und das futuristische Weinmuseum La Cité du Vin, Saint-Émilion, das berühmte Weinstädtchen an der Dordogne, die feinen biologischen Bordeaux- und Malbec-Weine von Château Couronneau und Château Haut-Monplaisir, auf den Spuren von Krimiautor Martin Walker in Frankreichs Schlemmerecke Périgord. Sonntag, 16., bis Donnerstag, 20. Juni 2019.



Neu

### Wein- und Permakulturreise Portugal

Die exklusive Reise durch das südliche Portugal gibt praxisnahen Einblick in die Permakultur, eine wegweisende ökologische Bewirtschaftungsform. Besuch Ökodorf Tamera und Delinat-Weingut Vale de Camelos. Weitere Höhepunkte: Lissabon, Korkeichenwälder und Steinkreis Almendres. Dazwischen entdecken Sie Küche und Weine Portugals. Dienstag, 11., bis Samstag, 15. Juni 2019.



### Wein- und Kulturreise Veneto

Wir logieren stilvoll in einer Villa im Hinterland von Verona. In der 2000-jährigen Arena von Verona erleben wir Anna Netrebko in der Verdi-Oper «Il Trovatore». Wanderung durchs reizvolle Valpolicella. Zu Gast bei den Biowinzer-Pionieren Natalino und Amadio Fasoli. Gediegenes Wine & Dine auf der Azienda. Zu Besuch bei einem der besten Grappa-Brenner Italiens. Samstag, 6., bis Mittwoch, 10. Juli 2019.

Weitere Delinat-Reisen in der zweiten Jahreshälfte 2019:

**Österreichs Weine mit Familienanschluss.** 29. August bis 4. September

**Wein- und Genussreise Toskana.** 1. bis 5. September

**NEU: Wein- und Genussreise Bilbao–Bilbao.** 9. bis 15. September

**Wein- und Genussreisen Piemont.** 27. bis 30. Oktober und 3. bis 6. November

**Detaillierte Informationen und Anmeldungen zu allen Reisen:** [www.delinat.com/weinreisen](http://www.delinat.com/weinreisen)



# Gehaltvolle Geschenkideen ...

...für Neugierige



...für feierliche Momente



...für Rotweinliebhaber



...für Honigfreunde



...für Lernwillige



...für Magnum-Fans



...für Anspruchsvolle



A ussergewöhnliche Weine,  
Sortenhonige oder spannende  
Weinerlebnisse – schnüren Sie  
daraus ein stilvolles, individuelles und  
festliches Geschenk, im Webshop unter:

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

Oder lassen Sie sich von unserem Team  
im Kundenservice telefonisch beraten:

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



Wein aus reicher Natur.