

Das Delinat-Magazin
Nr. 56, November 2019

WeinLese



Vinya Laia – eine Erfolgsstory



Vogelparadies: Die Domaine Lignères ist ein Eldorado für gefiederte Freunde.
Weinreisen: Direkt beim Winzer in die Delinat-Philosophie eintauchen.

Geschenke aus dem Naturparadies



A ussergewöhnliche Weine, feine Spezialitäten aus reicher Natur oder spannende Weinerlebnisse – schnüren Sie daraus ein stilvolles, individuelles und festliches Geschenk. Neu haben Sie während der Bestellung die Möglichkeit, persönliche Grussworte auf eine elegante Karte drucken und Ihrem Paket beilegen zu lassen.

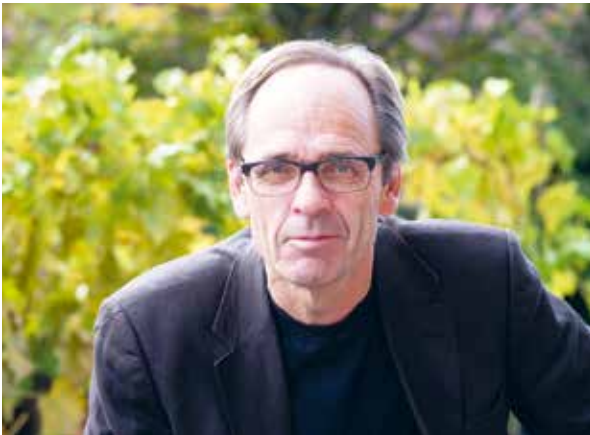
www.delinat.com/geschenke

 **DELINAT**

Wein aus reicher Natur.

«Guter Wein bedarf des Herolds nicht.»

Sprichwort aus Spanien



Guter Wein preist sich selbst, will uns obiges Sprichwort sagen. Vor über 20 Jahren haben Josep Maria Albet i Noya, mittlerweile der erfolgreichste Biowinzer Spaniens, und seine Kellermeisterin Marga Torres in Katalonien mit dem Vinya Laia eine neue Weinstilistik begründet.

Sie haben schon damals ihren Reben ein ökologisch intaktes Umfeld mit reicher Biodiversität geboten, haben sich bei der Assemblage alle Freiheiten genommen, haben auf in Spanien gängige Standards wie Crianza oder Reserva verzichtet und stattdessen eigene Masstäbe für den Ausbau im Barrique gesetzt.

Der erste Vinya Laia, mitinitiiert von Delinat und benannt nach der Tochter von Marga Torres, trägt den Jahrgang 1996. Seither überzeugt der elegante Tropfen mit seinem unvergleichlichen mediterranen Charme eine grosse Fangemeinde. Lesen Sie in unserer Reportage ab Seite 6, wie es in enger Zusammenarbeit gelungen ist, diesen beliebten Wein über all die Jahre immer noch einen Tick besser zu machen und ihm beim Jubiläumsjahrgang 2016 die Krone aufzusetzen.

Ich wünsche Ihnen viel Lese- und Trinkspass, vielleicht bei einem Glas Vinya Laia.

Hans Wüst, Redaktor



Schwerpunkt Vinya Laia – die Krönung

Vor 20 Jahren schuf Josep Maria Albet i Noya mit dem Vinya Laia eine neue Weinstilistik in Katalonien – eine Erfolgsgeschichte.

Seite 6–21



Auf ein Glas mit ... Dorit Schmitt

Wie eine deutsche Sommelière und Food-Journalistin dazu kam, Wein mit Schokolade zu kombinieren.

Seite 24–25



Ökologie Wein- und Vogelparadies

Auf der Domaine Lignères in Südfrankreich leben in den ökologisch intakten Rebbergen gegen 60 Brutvogelarten.

Seite 26–27

Kurz & Bündig

Spannende Kurznachrichten aus der Weinwelt und von Delinat-Weingütern. **Seite 5**

10 Fragen ...

... an die Delinat-Kunden Ursula und Robert Filli.

Seite 28

Für helle Köpfe

Gewinnen Sie beim grossen Weinlese-Rätsel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Paketen «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 29**

Eintauchen in die Weinwelt

Ein vielfältiges Kurs- und Reiseprogramm lädt zum Eintauchen in die faszinierende Delinat-Weinwelt ein.

Seite 30–31

Buchtipps

von Peter Kropf



Erntefrisch

Regional, saisonal und bio, so steht es auf dem Buchumschlag. 333 Rezepte für einheimische Gemüse und Früchte, übersichtlich nach Jahreszeiten unterteilt und gelegentlich ergänzt mit Pasta, Fisch, Fleisch und mehr. Dazu gibts Fachwissen zur Lagerung, zur Haltbarkeit von Gemüse und zu den besten Zubereitungsmethoden. Die Idee: einkaufen auf dem Markt oder eine Biokiste abonnieren.

Birgit Rademacker: **Bauernmarkt und Biokiste**
GU Verlag
ISBN 978-3-8338-4150-7



Umfassend

Kochbücher mit Mehrwert gefallen: hier ein Buch mit Rezepten zu Huhn und Ei – ergänzt mit Bildern und Geschichten über 24 Hühnerrassen und Menschen, die sich dem Huhn widmen. Neben Brust, Schenkel und Flügel kommen auch weniger begehrte Hühnerteile zum Zug: Hahnenkämme, Magen, Herz, Leber und schliesslich Hühnerhaut. Und nicht fehlen darf das Suppenhuhn.

Kathrin Fritz: **Huhn und Ei**
AT-Verlag
ISBN 978-3-03902-008-9



Abwechslungsreich

Gemüse kochen braucht Fantasie – oder ein gutes Kochbuch. Hier sind die Gemüse gegliedert nach Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Gerade im Winter fällt es uns schwerer, abwechslungsreiche Gemüsegerichte zuzubereiten. Der Verlag bietet auf der Website Zusatznutzen: Zutatenlisten können an die Personenzahl angepasst werden, und die Nährwerte der Speisen sind abrufbereit.

Anne-Katrin Weber: **Gemüse als Hauptgericht**
Becker Joest Volk Verlag
ISBN 978-3-95453-142-4



Corbières AOP 2015
La Colle des Lignères
www.delinat.com/2324.15

Meine Empfehlung:

«Die Jury des 25. Grossen Internationalen Weinpreises MUNDUSvini hat La Colle des Lignères 2015 gerade mit Gold ausgezeichnet. Charaktervolle Komplexität und wunderschöner Trinkfluss, auf hohem Niveau vereint. Was kann man sich Schöneres wünschen?»



Emil Hauser, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.

Ruhkeller für edle Rieslinge

emh. Die beiden Delinat-Weingüter Battenfeld Spanier und Kühling Gillot in Rheinhessen, die vom Ehepaar Oliver und Carolin Spanier-Gillot geführt werden, gehören zur deutschen Weinelite. Seit bald fünf Jahren besteht die Zusammenarbeit mit Delinat. Im September 2019 wurde ein neuer Reifekeller in Betrieb genommen. «Er dient ausschliesslich dazu, unseren Weinen eine ausgedehnte Reifephase und Lagerung unter perfekten Bedingungen zu ermöglichen», erklärt Oliver Spanier. Gerade die filigranen Rieslinge reagieren ungehalten auf zu warme Temperaturen oder wiederkehrende Lagerschwankungen. Naturfelsenkeller bieten ideale Bedingungen. Oliver Spanier: «Daher haben wir uns entschieden, nicht nur einen unterirdischen Reifekeller zu bauen, sondern die Eigenschaften eines Naturkellers zu simulieren und weitgehend auf Beton und Stahl zu verzichten.»

Lebensraum für Wildbienen



emh. Das deutsche Weingut Hirschhof in Westhofen beteiligt sich am Projekt «Blühendes Rheinhessen» des Bundes für Umwelt und Naturschutz (kurz: BUND). Ziel ist die Schaffung von mehr Artenvielfalt und neuer Lebensräume für Wildbienen in der Kulturlandschaft Rheinhessens. «Wir haben uns als Modellpartner für dieses Projekt beworben, weil wir hoch motiviert sind, noch mehr zur biologischen Vielfalt in unseren Weinbergen beizutragen»,

sagt Hirschhof-Winzer Tobias Zimmer. Den BUND-Projektverantwortlichen ist es nach einer Begehung der Rebberge leicht gefallen, das Weingut Hirschhof als Modellpartner auszuwählen, wurde doch eine bereits reich vorhandene Pflanzen- und Tierwelt mit gegen 80 Pflanzenarten, 6 Arten von Wildbienen, 16 Arten Falter und 14 Arten anderer Lebewesen – vom Marienkäfer über Heuschrecken bis zum Rotmilan – gesichtet.

Gold-Diplome für Delinat-Weine

emh. An der von der EXPOVINA veranstalteten 26. Internationalen Weinprämierung Zürich (IWPZ) wurde der Château Duvivier Les Mûriers 2014 mit einem Golddiplom und als bester Rotwein Frankreichs ausgezeichnet. Der Riesling Terra Rossa 2018 vom Weingut Hirschhof in Rheinhessen erhielt ebenfalls Gold und die Auszeichnung als bester Weisswein Europas. Insgesamt waren mehr als 2000 Weine aus den bedeutendsten Anbaugebieten der Welt zu diesem Wettbewerb eingereicht worden. An der MUNDUSvini Weinprämierung (Sommerkostung 2019) in Deutschland gab es sogar sechsmal Gold für Delinat-Weine. Goldmedaillen gingen an Soave La Casetta 2018 (Azienda Fasoli, Veneto), Reserva Martí 2012 (Albet i Noya, Penedès), Valdega Reserva 2013 (Bodegas Quaderna Via, Navarra), Viña Llopis 2018 (Pago Casa Gran, Valencia), Espriu Brut 2016 (Albet i Noya, Penedès), Maison Coulon Sauvignon Blanc 2018 (Château Coulon, Languedoc), Château Coulon Sélection spéciale 2017 (Château Coulon, Languedoc) und La Colle des Lignères 2015 (Domaine Lignères, Languedoc).

Traubenlese mitten in der Nacht

emh. Damit das Traubengut bei möglichst kühlen Temperaturen geerntet und in den Keller gebracht werden konnte, schwärmten die fleissigen Erntehelfer



vom Weingut Vale de Camelos im Alentejo in diesem Jahr bereits nachts um drei Uhr aus, um die reifen Trauben von Hand zu lesen. So blieben Frische und Säure erhalten, ohne dass die Früchte im Keller mit viel Energie heruntergekühlt werden mussten. Die Frühschicht der Erntehelfer ist somit ein erheblicher Beitrag zu mehr Qualität auf allen Ebenen.

Pestizide vergiften Wasser

hrw. In der Schweiz zeigen zwei Studien im Auftrag des Bundesamts für Umwelt, dass die Gewässer in landwirtschaftlichen Gebieten stark mit Pestiziden belastet sind. In manchen Bächen hat es in der Vegetationszeit über Monate so hohe Konzentrationen davon, dass einzelne Pflanzen und Tiere, wie zum Beispiel der Bachflohkrebs, aber auch ganze Lebensgemeinschaften verschwinden. Pro Standort wurden zwischen 71 und 89 Pestizidwirkstoffe gefunden, insgesamt 145 Stoffe. Nicht nur einzelne Wirkstoffe, sondern auch deren Mischung gefährden die Biodiversität stark. Für Christian Stamm, Stellvertretender Abteilungsleiter Umweltchemie des Wasserforschungsinstituts Eawag, ist deshalb klar: «Wir müssen die Pestizidbelastung durch die Landwirtschaft wesentlich reduzieren.» 2020 stimmt das Schweizer Stimmvolk über die Initiative für sauberes Trinkwasser ab. Diese verlangt unter anderem, dass in der Schweiz nur noch diejenigen Landwirtschaftsbetriebe mit Direktzahlungen oder Subventionen unterstützt werden, die keine Pestizide einsetzen. Delinat unterstützt diese Volksinitiative.

Vinya Laia



Feliz cumpleaños Vinya Laia

Es gibt Weine, denen haftet etwas Magisches an: Der Vinya Laia vom Weingut Albet i Noya im Penedès ist so ein Tropfen. Seit 20 Jahren begeistert er Liebhaber von Weinen mit südlichem Charme. Der Jubiläumsjahrgang 2016 ist die Krönung!


Ein Schmunzeln huscht über das Gesicht von Josep Maria Albet i Noya, wenn er an die enormen Vorurteile denkt, die in den 1980er- und 1990er-Jahren in Spanien gegenüber Bioweinen vorherrschten. Mit dem exklusiv für Delinat erzeugten Vinya Laia sollte eine Wende herbeigeführt werden. Ziel war ein Wein, der die drei Dimensionen Tradition, Moderne und Bio harmonisch vereint. Ein mediterraner Wein mit kurzem Ausbau im Barrique, aber ohne Ambitionen auf gängige Bezeichnungen wie Crianza oder Reserva. Rasch zeigte sich, dass Josep Maria Albet i Noya und seine Kellermeisterin Marga Torres mit ihrer neuen Cuvée goldrichtig lagen. Der

Vinya Laia gewann schnell die Gunst der Delinat-Kunden und galt fortan als Botschafter einer neuen katalanischen Weinstilistik.

Die Krönung ist der Jubiläumsjahrgang 2016. Die älteren Reben, an denen weniger, aber qualitativ hochwertigere Trauben reifen, Ertragsoptimierungen, strengere Traubenselektion, grosse Erfahrung im Barriqueausbau und längere Reifezeit des Weines haben dazu geführt, dass die Qualität nochmals gestiegen ist. Noch nie hat der Vinya Laia so viel Eleganz, Vielschichtigkeit, Tiefe und Harmonie verströmt wie mit dem Jahrgang 2016. Ein Genusswein für jeden Tag genauso wie zum Fest. Feliz cumpleaños Vinya Laia!

David Rodriguez

Auf den folgenden Seiten erfahren Sie Schritt für Schritt, wie der Vinya Laia entsteht und was seine aussergewöhnliche Qualität ausmacht.



«Bereits im Winter setzen wir im Rebberg einen ersten Qualitätsmassstab, indem wir mit einem sanften Rebschnitt die Ertragsmenge beschränken und die Gesundheit der Weinstöcke stärken», erklärt Josep Maria Albet i Noya. Im Verlaufe der Vegetationsperiode gibt es dann weitere Möglichkeiten, ertragsregulierend einzugreifen. Ein klassisches Instrument ist die Grüne Lese im Sommer. Dabei werden noch vor dem Farbumschlag qualitativ schlechtere Trauben gezielt herausgeschnitten. Diese Massnahme hat zur Folge, dass der Rebstock seine Energie auf die verbleibenden Trauben konzentrieren kann und diese so gehaltvoller und aromatischer werden. Denselben Effekt hat auch das Entfernen von Geiztrieben und der Blätter im Bereich der Trauben.







Beim erfolgreichsten Biowinzer Spaniens werden alle in reicher Biodiversität gereiften Trauben von Hand zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen. Besonders wichtig sind bei roten Trauben schön ausgereifte Phenole. Fleissige Erntehelfer schneiden die Trauben im Herbst unter strahlender Sonne von den Rebstöcken und legen sie sorgfältig in kleine Kisten. Das ist die schonendste Art zu ernten, denn durch das kleine Füllgewicht kommt es zu weniger Saftauslauf, und die Gefahr von Oxidation und Bakterienbefall wird minimiert. Indem nur gesundes, vollreifes Traubengut in die Kiste gelangt, findet auch bereits eine erste Selektion im Rebberg statt.


Vinya Laia

Bevor die frisch geernteten Trauben in den Keller kommen, müssen sie dem prüfenden Blick von Kellermeisterin Marga Torres standhalten. Die erfahrene Önologin hat nicht nur ein geschultes Auge, sondern auch ein feines gustatorisches Gespür. Dass ihr mit dem Vinya Laia Jahr für Jahr ein Wein gelingt, der bei vielen Delinat-Kunden Kultstatus genießt, freut sie enorm: «Für mich als Önologin ist es eine grosse Genugtuung, dass sich dieser Wein über so viele Jahre derart grosser Beliebtheit erfreut.»










Nach der Feinselektion am Selektionstisch, wo Stiele, Blätter, grüne oder trockene Beeren oder auch Insekten von Hand herausgefischt werden, werden die Traubenbeeren mittels einer spiralförmigen Schnecke sanft in den Gärtank transportiert. Jetzt nehmen Hefen, die aus den eigenen Rebbergen selektioniert werden, ihre Arbeit auf. Schon bald beginnt die Maische schonend zu gären. Unter strenger Temperaturkontrolle werden Aromen und Tannine über mehrere Wochen extrahiert und der Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt.





Im Barriquekeller reift der Wein seiner Vollendung entgegen. Kleine, gebrauchte Holzfässer aus französischer Eiche verfeinern insbesondere die Tannine, derweil ihm neue Barriques aus amerikanischer Eiche feine Röstaromen nach Kaffee, Mokka und Vanille verleihen. Die gesamte, rund zwölfmonatige Barriquereife wird von der Kellermeisterin und vom Winzer persönlich überwacht. Regelmässig nimmt Josep Maria Albet i Noya mit der Pipette Proben aus den Fässern. Gestützt darauf wird entschieden, wann der Wein seine vollständige Reife und Harmonie erreicht hat und in Flaschen abgefüllt werden kann.

Vinya Laia



Thomas Vaterlaus ist Chefredaktor des Weinmagazins VINUM und Mitinhaber der Agentur mettler vaterlaus gmbh in Zürich. Seit vielen Jahren ist er auch regelmässiger Gastautor der WeinLese. In der allerersten Ausgabe vom Januar 2006 schrieb er unter dem Titel «Die doppelte Laia» eine erste grosse Reportage über den Vinya Laia.

Ein alter Freund mit neuem Charme

Den Vinya Laia kenne ich nun schon seit 20 Jahren. Es ist ein Wein, über den man vielleicht nicht so viel spricht, den man aber immer gerne trinkt. Und das ist objektiv betrachtet viel besser, als wenn es umgekehrt wäre ... Als die erste Selektion dieses Weins in den Barriques reifte, kam Laia Torres zur Welt, die Tochter der Albet-i-Noya-Kellermeisterin Marga Torres. Die Önologin hatte in diesem Jahr also sozusagen zwei Neugeborene zu betreuen. Was lag da näher, als dem Wein den gleichen Namen zu geben wie der Tochter. Jetzt sind beide Laias erwachsen geworden, haben aber glücklicherweise ihren ursprünglichen Charakter behalten. Ja, beide haben sich prächtig entwickelt. Laia, die junge Frau im Penedès, hat übrigens eben ihre Abschlussarbeit am Gymnasium über einen «homemade Merlot» geschrieben. Und ihr Namensvetter, der Wein? Auch der enthält neben Cabernet Sauvignon und Garnacha einen Anteil Merlot, womit sich der Kreis schliesst. Für den 2016er-Jahrgang wurden die Trauben noch strenger selektioniert als zuvor. Zudem wurde der Ausbau in neuem Eichenholz behutsam erhöht. Das Resultat ist ein überaus eleganter Wein mit mediterranem Charme. Er hat deutlich an Komplexität dazugewonnen, ohne dabei seine trinkige Frische zu verlieren. Wir finden in der Nase verführerische Aromen von Waldbeeren, Cassis, aber auch Heidelbeeren, Garrigue-Kräuter und sehr gut integrierte Würznoten. Auch im Gaumen schwingt viel Frucht mit. Das feinkörnige Tannin und die saftige Säure verleihen diesem samtig anmutenden katalanischen Gewächs eine animierende Beschwingtheit.

Thomas Vaterlaus



Vinya Laia



Der Vinya Laia hat schon manche kulinarische Nagelprobe mit Bravour und ohne Abstriche bestanden. Eleganz und Komplexität machen diese mediterrane Cuvée zu einem idealen Begleiter von verschiedenen Gemüsevariationen und unterschiedlich zubereiteten Fleischgerichten. Aber auch zu den beliebten Tapas passt er perfekt.





Ofengemüse schmeichelt dem Jubilar

Es war 1997: Winzertreffen auf Château Duvié in der Provence. Ich traf einen Winzer aus Katalonien. Ein sympathischer Typ mit Pferdeschwanz und gewinnendem Lächeln: Josep Maria Albet i Noya. Er sei eben daran, zusammen mit seiner Önologin Marga Torres für Delinat einen neuen Wein zu erschaffen. Sein Name: Vinya Laia, benannt nach Margas Tochter Laia. Später erfuhr ich, dass es sich um eine Premiere handelt. Ein hochklassiger Rotwein, angebaut im Eichenholzbarrique.

2016 ist also ein Jubiläumsjahrgang: 20 Jahre sind seit seiner Geburt vergangen, und noch immer ist er einer der Lieblingsweine der Delinat-Kundinnen und -Kunden. Mein erster Eindruck: wunderbar fruchtig, mit Noten von Gewürzen; am Gaumen weich und rund mit angenehmem Tannin. Ein eleganter, lange nachklingender Wein.

Ich freue mich auf ein zweites Glas zu einem feinen Essen. Jetzt im Herbst fällt der Entscheid rasch: verschiedene Sai-

songemüse, im Ofen geschmort. Ich wähle goldene und rote Bete (Randen), verschiedenfarbige Karotten, Pastinaken und Knollensellerie und backe sie im Ofen.

Erwartungsvoll koste ich die einzelnen Gemüse und nehme immer wieder einen Schluck Vinya Laia. Toll: Sellerie, Karotten und goldene und rote Bete harmonieren prächtig mit dem Wein. Sein Tannin wird noch feiner, seine Frische verleiht dem Gemüse zusätzlichen Pfiff.

Stimmige Umgebung

Apropos Höchstform: Manchmal schmeckt uns ein Wein überhaupt nicht, dann wieder himmlisch gut. Rasch sucht man den Grund beim Essen, das man dazu genießt – oder bei der eigenen Stimmung. Klar, beide beeinflussen, wie wir einen Wein empfinden. Aber es gibt noch andere Gründe. So die Zimmertemperatur: In einem kühlen Raum verkrampfen wir uns, der Wein will uns nicht schmecken. In überhitzter Umgebung steigt uns der Alkohol rasch zu

Kopf. Und bei Lärm sind unsere Sinne so blockiert, dass der beste Wein banal wirkt.

Ein Wein zum Lagern

Natürlich ist auch die Weintemperatur entscheidend: Den Vinya Laia 2016 mag ich bei 17–18 Grad. Kälter würde sein Tannin zu ungestüm. Gereifte Jahrgänge wirken bei 15–16 Grad frischer und fruchtiger. Gerne genieße ich diesen Wein aus einem Bordeauxglas: gewölbt und dünnwandig. In einem zu kleinen Glas mit enger Öffnung können sich die Aromen nicht entfalten.

Lohnt es sich, den Vinya Laia 2016 zu lagern? Ich meine ja, denn der Wein verändert sich mit den Jahren. Seine Aromen werden reifer, das Tannin noch runder, und seine Säure hält ihn gut sechs, sieben Jahre frisch. Ich notiere jeweils kurz meine Eindrücke zu jedem Wein und staune immer über die unterschiedlichen Bemerkungen, wenn ich nach Jahren die Notizen wieder lese.

Peter Kropf

WeinLese-Angebot

Jubiläumspaket Vinya Laia 2016

Der Vinya Laia aus dem Hause Albet i Noya in Katalonien ist der erfolgreichste Delinat-Wein. Seit 20 Jahren steht er ganz oben in der Gunst unserer Kundinnen und Kunden. Ein guter Grund, gemeinsam mit Ihnen zu feiern.



Vinya Laia 2016

CHF 15.30* statt CHF 17.–
€ 12,15* statt € 13,50
pro Flasche 7.5 dl

www.delinat.com/1694.16

*DegustierService-Preis gültig
bis 5. Januar 2020

Das Jubiläumspaket mit
12 Flaschen kostet
CHF 183.60 (statt CHF 204.–)
€ 145,80 (statt € 162,–)

(Ø CHF 2.04 pro dl, € 16,20 pro l)
Art. 9153.55
Angebot gültig bis 5. Jan. 2020
oder solange Vorrat reicht.

Bestellen Sie per Telefon:
Schweiz 071 227 63 00
Deutschland 07624-33999-0
Österreich 0820 420 431

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

oder im Delinat-Webshop:
www.delinat.com/9153.55



Zum
Jubiläumspaket
mit 12 Flaschen
schenken wir
Ihnen eine
Magnum-Flasche
Vinya Laia
2016.

Die Magnum-Flasche
Vinya Laia wurde speziell
für das Jubiläumsangebot
abgefüllt. Bitte haben Sie
Verständnis, dass diese
nicht einzeln bestellt
werden kann.

Impressum

Herausgeber

CH Delinat AG
Davidstrasse 44
9000 St. Gallen
DE Delinat GmbH
Rheinallee 27 a
79639 Grenzach-Wyhlen
AT Delinat
Postfach 400
6961 Wolfurt-Bahnhof

Kundenservice

CH Tel. 071 227 63 00
Fax 071 227 63 01
DE Tel. 07624-33999-0
Fax 07624-33999-10
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
Peter Kropf
David Rodriguez
Hans Wüst

Gastautor

Thomas Vaterlaus

Konzept und Layout

Delinat AG

Bilder

Marçal Font, Marcel
Ruppen, Kerstin Bittner,
Ursula Gönner, Hans Wüst,
Johannes Keel, Erich
Widmer DDB

Papier

RecyStar, 100 % Altpapier

Erscheinungsweise

4-mal jährlich
RC T56

Titelseite

Kein anderer Delinat-Wein
hat in den vergangenen
20 Jahren konstant eine so
grosse Fangemeinde über-
zeugt, wie der Vinya Laia.
Bild: Johannes Keel

Auf ein Glas mit ...

Dorit Schmitt

Seit 2018 führt die Sommelière und Food-Journalistin Dorit Schmitt aus Karlsruhe für Delinat in verschiedenen Städten Deutschlands und der Schweiz den Kurs «Wein und Schokolade» durch. Wir unterhielten uns mit ihr über diese aussergewöhnliche Kombination, aber auch generell über das Thema «Genuss».

Was bedeutet Genuss für Sie persönlich?

Dorit Schmitt: Genuss bedeutet für mich, mir Zeit nehmen zu können und Dinge bewusst zu tun. Das beginnt beim Einkauf mit der Wahl der Lebensmittel, der sorgfältigen Zubereitung, einem schön gedeckten Tisch und endet bei der passenden Getränkewahl.

Sie beschäftigen sich beruflich seit Langem mit dem Thema «Genuss».

Wie ist es dazu gekommen?

Wahrscheinlich wurde bei mir das Interesse bereits in meiner Kindheit geweckt. Wir hatten einen Schrebergarten, und es gab immer frisches Gemüse, Beeren und Salat. Später kamen die vielen Reisen nach Frankreich dazu, die mich prägten.

Bieten im Einklang mit der Natur produzierte Bioprodukte mehr Genuss?

Sobald man sich bewusst darüber wird, wie Lebensmittel auf konventionelle Art weltweit produziert werden, kann man diese nicht mehr reinen Gewissens geniessen. Wer den Geschmack von Lebensmitteln kennt, die aus dem eigenen Garten oder von Biobetrieben stammen, merkt schnell die Unterschiede.

Worauf achten Sie beim Kauf von Lebensmitteln? Wo kaufen Sie ein?

Hauptsächlich im Supermarkt. Hier achte ich bei Geflügel auf das Label-Rouge-Sie-

gel, bei Eiern auf Bruderhahn-Betriebe, bei Obst und Gemüse möglichst auf Regionales und Saisonales. Viele Spezialitäten oder Gewürze bringe ich mir auch von Reisen mit.

Welches ist die grösste Sünde, die beim Geniessen begangen wird?

Das kann ich so pauschal nicht beantworten, da ja jeder Mensch «Genuss» für sich anders definiert. Man sollte aber ein Bewusstsein dafür entwickelt haben, wie etwas produziert wird und woher es stammt.

Wein und Schokolade erscheint auf den ersten Blick als seltsame Kombination. Weshalb passen die beiden Produkte zusammen?

Nicht jeder Wein passt zu jeder Schokolade, aber es gibt durchaus Gemeinsamkeiten, die sich zu neuen, aufregenden Geschmackswelten verbinden lassen. Eine wichtige Rolle spielen dabei Aromen, Tannine und Säure.

Worauf gilt es speziell zu achten, wenn Wein zusammen mit Schokolade genossen wird?

Das Erste muss sein, dass man bei Schokolade nicht mehr ans Naschen denkt, sondern sie eher als edles Fingerfood betrachtet. Ich lasse in meinen Kursen zunächst den Wein probieren, danach die Schokolade, am Schluss die Kombination. So bekommen die Teilnehmer ein Gefühl dafür, was sich gut kombinieren lässt.

Was erwartet einen sonst noch beim Kurs «Wein und Schokolade – eine süsse Versuchung»?

Grundsätzlich ein genussvoller Abend. Die Gäste erfahren viel über Gemeinsamkeiten von Wein und Schokolade. Es ist keine Schulstunde, sondern ein erfahrbares Geschmackserlebnis. Zu Cré-



mant bis hin zu Süsswein werden Schokoladen vorgestellt, die man so eher noch nicht zusammen probiert hat.

Gibt es einen Weintyp, der speziell gut zu Schokolade passt?

Rotweine mit gut eingebundenen Tanninen und etwas Barrique sind am einfachsten zu kombinieren. Mein persönliches Highlight ist es, Portwein mit einer sehr hochprozentigen Schokolade zu kombinieren.

Worauf würden Sie eher verzichten: Wein oder Schokolade?

Auf die Schokolade.

Interview Hans Wüst



Die Kombination von Wein und Schokolade ist die grosse Leidenschaft von Dorit Schmitt.

Persönlich

Dorit Schmitt wurde 1968 in Neumarkt in der Oberpfalz geboren. Heute lebt sie in der Nähe von Karlsruhe. Nach dem Abschluss des Studiums zur Diplom-Kommunikationsdesignerin arbeitet sie seit 1997 bis auf wenige Ausnahmen als selbstständige Unternehmerin. Sie gründete die Werbeagentur Do(r)it advertising, mit der sie Werbekonzepte und Corporate Designs für zahlreiche Firmen entwickelte. 2006 verschrieb sie sich beruflich komplett dem Genuss,

wobei sie sich zuerst auf die Kombination von edlen Weinen und feiner Schokolade spezialisierte. 2006 genoss sie an der Weinakademie Krems eine sensorische Ausbildung. 2007 eröffnete sie in ihrer Heimatstadt Neumarkt das Feinkostgeschäft CHATEAU et CHOCOLAT, das sie 2011 aus privaten Gründen wieder aufgab. Heute gibt sie das Online-Magazin «Aromenspiele» heraus und arbeitet als freie Journalistin, Werbetexterin, Bloggerin und Sommelière.

Weintipp Dorit Schmitt

Den Weisswein Viña Llopis finde ich sehr ansprechend. Es handelt sich um eine trockene Gewürztraminer-Cuvée mit Moscatel. In der Nase blumig, fruchtig frisch – im Mund erfrischend, schlank, fruchtig und mit einer schönen Muskatnote. Das ist ein vielseitig einsetzbarer Essensbegleiter: zur mediterranen Fischküche ebenso wie zur aromatischen, vegetarischen indischen Küche. Ausserdem kann man ihn wunderbar zu Käse oder gar weisser Schokolade anbieten.



Viña Llopis
Valencia DOP 2018
www.delinat.com/7615.18

Die gefiederten Freunde der Domaine Lignères

Die Domaine Lignères im südfranzösischen Département Aude ist nicht nur ein Wein-, sondern auch ein Vogelparadies: Gegen 60 Brutvogelarten tummeln sich zwischen den Rebstöcken und der vielfältigen Pflanzenwelt.

Anne und Jean Lignères' Leidenschaft gehört dem Wein und der Natur. Diese Passion leben sie auf ihrer Domaine Lignères eindrucklich aus: Mitten in einer vielfältigen Reblandschaft steht ihr schmuckes Château La Baronne, im Hintergrund thront mächtig die Montagne d'Alaric. Eigentlich war ihnen längst bewusst, dass ihre Rebberge reich an biologischer Vielfalt sind. Doch sie wollten es genau wissen. 2018 wurde Aude Natur, ein Verein, der sich zum Ziel gesetzt hat, die Artenvielfalt im Département Aude zu fördern, mit einem Monitoring beauftragt. Es sollten alle auf dem Weingut vorkommenden Vogel-, Baum- und Straucharten inventarisiert und ge-



Bilder: Marcel Ruppen

Fast 60 Brutvogelarten tummeln sich auf der Domaine Lignères. Hier eine Auswahl von gefiederten Freunden, die sich hier wohl fühlen:

- 1 Samtkopfgrasmücke
- 2 Grünspecht
- 3 Hänfling
- 4 Nachtigall
- 5 Turteltaube
- 6 Steinsperling
- 7 Grauammer
- 8 Cistensänger
- 9 Turmfalke
- 10 Zwergohreule
- 11 Wiedehopf
- 12 Girlitz
- 13 Schlangenadler
- 14 Bienenfresser
- 15 Mauersegler
- 16 Rotkopfwürger
- 17 Rothuhn
- 18 Kolkrabe
- 19 Weissbartgrasmücke
- 20 Mehlschwalbe

stützt darauf weitere Verbesserungen zugunsten der Tier- und Pflanzenwelt ins Auge gefasst werden.

Zwischen April und August 2018 wurde eine Hörpunkt-Studie durchgeführt. Konkret platzierten sich fünf Vogelbeobachter der Familie Lignères und von Aude Natur an verschiedenen Orten auf dem Weingut in einem Abstand von mindestens 500 Metern, um Doppelzählungen zu vermeiden. Einerseits ging es darum, die Anzahl der beobachteten Vögel zu eruieren, andererseits sollten auch Aufschlüsse über das Verhalten der Vögel (Flug, Beutetransport usw.) gewonnen werden. Insgesamt wurden auf der Domaine Lignères und in der Umgebung des Berges Alaric 59 Brutvogelarten festgestellt. Sechs davon befinden sich auf der Liste der bedrohten Arten.

Über 300 Nistkästen installiert

Zu dieser Vielfalt haben die über 300 Nistkästen beigetragen, die in den Vor-

jahren in und um die Rebberge installiert worden waren. In ihrem Schlussbericht kommen die Experten von Aude Natur zum Schluss, dass das alte und gut erhaltene Weingut der Familie Lignères über eine reiche Biodiversität und mehrere günstige Lebensräume für die Vogelwelt verfügt. Es wird angeregt, diese unbedingt zu erhalten und wo nötig mit dem Aufstellen weiterer Nistkästen und dem Schliessen von Vernetzungslücken durch Heckenpflanzungen noch zu stärken. Anne Lignères freut sich über jeden gefiederten Gast: «Gerade eben hat eine Zwergohreule einen Nistkasten beim Schuppen im Rebberg La Vals in Beschlag genommen. Wir sind sehr zufrieden», liess sie kürzlich verlauten.

Delinat arbeitet seit bald zehn Jahren mit der Domaine Lignères zusammen und unterstützt das Gut bei der Förderung der Artenvielfalt. 2016 wurde Jean Lignères von Delinat zum Biodiversitätswinzer des Jahres gekürt.

Wein erleben

10 Fragen

an die Delinat-Kunden Ursula und Robert Filli, Celerina CH

Bei welchen Gelegenheiten trinken Sie Wein?

Wenn es etwas zu feiern gibt, zum Apéro, mit Freunden und vor allem zum Abendessen.

Was hat Wein mit Kultur zu tun?

In unserer westlichen Welt ist Wein Kulturgut. Persönlich gehört er zu unseren Ritualen, zum Genuss. Dabei bleibt es nicht beim Degustationsmodus.

«Bio» bedeutet für Sie?

Nicht bloss ungiftige Lebensmittel für uns Menschen, sondern auch Achtsamkeit im Umgang mit den Böden und allen Lebewesen. Regionale Produkte, wenn auch nicht biozertifiziert, ziehen wir aber Bioprodukten mit unsinnigen Zulieferdisparitäten vor.

Weshalb und seit wann trinken Sie Delinat-Weine?

Seit 1994 kaufen wir Wein bei Delinat. Es gibt ein grosses Angebot, das uns anspricht.

Ihre Lieblingstropfen?

Pasión, Gli Storni, Bric Rocche, Duvivier Les Cigales und Duvivier Cuvée des Amis.

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

In jungen Jahren haben wir, statt eine Ferienreise zu machen, eine Aktie vom Château Duvivier gekauft. Die Piemont-Frühlingsreise 2019 hat tiefe Eindrücke hinterlassen. Wir sahen, wie breit das Spektrum beim Bio-Weinbau ist und

was im Vergleich dazu der konventionelle Anbau anrichtet. Auch der Besuch beim Bio-Reisbauer war ein besonderes Erlebnis.

Was bedeutet für Sie Glück?

Zu sehen, dass auch positive Kräfte am Wirken sind. Die schöne Beziehung zu unseren erwachsenen Kindern. Den Insekten im Garten zuzuschauen, wie sie unsere Himbeeren bestäuben.

Ihre Helden der Gegenwart?

Toni el Suizo Rüttimann (Brückenbauer in Lateinamerika), Lea Wyler (Initiantin des Hilfswerks Rokpa International, das sich den Strassenkindern in Tibet und Nepal verschrieben hat), Renate Schütz (Winzerin von La Luna del Rospo, Piemont), Leute mit grossem sozialem und nachhaltigem Engagement.

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

Ursula: Mit Terence Hill, meiner imaginären Jugendliebe, würde ich gerne über das Leben, die Illusionen und die Wahrheit reden. Robert: Mit Bruce Willis, einfach, weil ich ein Fan von ihm bin.

Was stört oder vermissen Sie bei Delinat?

Gar nichts, wir sind schon seit 25 Jahren dabei.

In Celerina, einem Vorort des mondänen St. Moritz, führen Robert und Ursula Filli in der einzigartigen Engadiner Berglandschaft seit 1988 das B&B Hotel Trais Fluors. Bereits die Grossmutter von Robert Filli führte im grossen, 300-jährigen Haus eine Pension mit 20 Zimmern. Robert und Ursula Filli bieten heute noch sieben gemütliche Zimmer und eine Ferienwohnung an. Zu ihrer Betriebsphilosophie gehört der Einsatz von umweltverträglichen Produkten in allen Bereichen. Die Produkte für das reichhaltige Frühstück stammen wenn möglich aus der Region, und es wird Wert auf Bioqualität und Fair Trade gelegt. Ein Grossteil der benötigten Energie zur Warmwasseraufbereitung und Heizung wird von einer Solaranlage auf dem Dach erzeugt.





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 am 15. Dezember 2019** an Delinat. Oder füllen Sie 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. Wer stand dem Rotwein Vinya Laia mit ihrem Namen Pate?

- T Die Tochter von Winzer Josep Maria Albet i Noya
- L Die Tochter von Önologin Marga Torres
- V Die Mutter von Josep Maria Albet i Noya

2. Welches war der erste Jahrgang des Vinya Laia?

- E 1990
- I 1996
- S 2002

3. Auf welchem Delinat-Weingut wurden die Trauben dieses Jahr mitten

in der Nacht gelesen?

- U Château Duuvivier
- E Vale de Camelos
- A Weingut Lenz

4. Welcher Delinat-Wein wurde an der EXPOVINA 2019 in Zürich als bester Weisswein Europas und mit einer Goldmedaille ausgezeichnet?

- B Riesling Terra Rossa
- P Soave La Casetta
- A Saxum Verdejo

5. Wie viele Brutvogelarten können auf dem südfranzösischen Weingut Lignères angetroffen werden?

- L 59
- G 99
- F 79

6. In der Nähe welches berühmten Schweizer Ferienorts führen die Delinat-Kunden Robert und Ursula Filli ein B&B?

- C Zermatt
- A Gstaad
- I St. Moritz

7. Welcher Delinat-Wein wurde an der EXPOVINA 2019 in Zürich als bester Rotwein Frankreichs und mit einer Goldmedaille ausgezeichnet?

- T Château Coulon Sélection spéciale
- N Château Duuvivier Les Mûriers
- M Roches d'Aric

8. Für welchen Delinat-Kurs ist die Sommelière und Food-Journalistin Dorit Schmitt zuständig?

- G Wein und Schokolade
- S Die Kunst des Degustierens
- T Wein und Käse

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. 55

Das Lösungswort lautet
KRAFTORT

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

Kurse und Reisen

Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen aus reicher Natur bietet Delinat auch ein attraktives Kurs- und Reiseprogramm. Kurse und Reisen zu Delinat-Winzern in ganz Europa bieten einen unterhaltsamen und praxisnahen Einblick in den biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität. Alles immer auch verbunden mit Genuss und Kultur. Das aktuelle Angebot im Überblick:



Rebsorten-Kurs – typisch Merlot, Chardonnay & Co.

Der 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 sie sich?

Kursdaten und -orte:

Schweiz

6.11.19 Basel / Bern / St.Gallen
7.11.19 Olten
13.11.19 Wil
12.2.20 Bern / St. Gallen
13.2.20 Basel
11.3.20 Thun
18.3.20 Zürich
22.4.20 Olten
23.4.20 Bern
29.4.20 Schaffhausen
30.4.20 Aarau

Deutschland

13.11.19 Konstanz / Braunschweig
14.11.19 Berlin
6.2.20 Nürnberg
28.2.20 Berlin
11.3.20 Bremen
25.3.20 Stuttgart
14.20 München
2.4.20 Kassel
28.4.20 Freiburg i.Br.



Wein und 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:

Schweiz

26.11.19 Basel
8.1.20 St.Gallen
11.2.20 Bern
17.3.20 Basel
19.3.20 Zürich

Deutschland

15.11.19 Berlin
29.1.20 Frankfurt
30.1.20 Stuttgart
7.2.20 Nürnberg
26.2.20 Braunschweig
26.3.20 Bonn
1.4.20 Mannheim
2.4.20 München



Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí

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

Kursdaten und -orte:

Schweiz

20.11.19 Basel
21.11.19 Olten
25.3.20 Bern / St.Gallen
26.3.20 Basel
1.4.20 Zürich



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



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:

Schweiz

21.11.19 Winterthur
15.1.20 Schaffhausen / Zürich
16.1.20 Aarau
29.1.20 Bern / St.Gallen
30.1.20 Basel
5.2.20 Thun
12.2.20 Winterthur
19.2.20 Solothurn
18.3.20 Wil
19.3.20 Baden
21.4.20 Olten

Deutschland

6.11.19 Kassel
13.2.20 Regensburg
27.2.20 Berlin
12.3.20 Münster
26.3.20 Lübeck



Wein und Schokolade

Wein und Schokolade – eine süsse Versuchung! Wir kombinieren ausgewählte Schaum-, Weiss- und Rotweine zu verschiedenen handgeschöpften Schokoladen mit unterschiedlichen Kakaoanteilen, Gewürzen und Früchten – lassen Sie sich überraschen!

Kursdaten und -orte:

Schweiz

11.11.19 Zürich
12.11.19 St.Gallen
13.11.19 Bern
14.11.19 Basel
15.11.19 Winterthur

Deutschland

20.11.19 Köln
21.11.19 Stuttgart
27.11.19 Frankfurt



Kulinarische Schatzsuche Elsass

Zweitägiger Kurztrip ab Colmar. Wanderung durch die Rebberge. Einblick ins vinologische und kulinarische Elsass. Besuch einer artisanalen Münster-Käserei. Begegnung mit François Meyer und seinem biodynamischen Weinbau. Degustation feinsten Elsässer Weine auf der Domaine Eugène Meyer.

Freitag/Samstag, 24./25. April 2020



Wein- und Genussreise Languedoc

Übernachten, ausspannen und genießen auf Château de Roquelune bei Pézenas. Führungen durch Ornithologen und Kräuterexpertin. Fahrten und Spaziergänge durch die wilde Garrigue und an der Küste. Zu Besuch bei den ökologisch vorbildlichen Delinat-Winzern der Domaine Lignères, der Domaine Mon Réve und von Château Coulon. Diese Wein- und Genussreise offenbart, was die Franzosen unter Savoir-vivre verstehen.

Mittwoch, 22., bis Mittwoch, 29. April 2020



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). Wanderung durch die blühende Landschaft.

Sonntag, 17., bis Mittwoch, 20. Mai 2020



Wein- und Genussreise Valencia/Tarragona

Valencia schafft den Spagat zwischen Historie und Avantgarde. Entlang der Via Augusta, der längsten Römerstrasse des alten Hispaniens, besuchen wir die Delinat-Weingüter Albet i Noya (Penedès), Igneus (Priorat) und Pago Casa Gran (Valencia). Einblick in ökologisch vorbildlichen Weinbau. Degustation feinsten Tropfen. Eintauchen in den Reisanbau in der Albufera.

Montag, 14., bis Samstag, 19. September 2020

Wein- und Genussreise Madrid

Abwechslungsreiche Rundreise durch die spanische Provinz Kastilien und León. Unterwegs machen wir Bekanntschaft mit naturverbundenen Delinat-Winzern: Geschwister Sanz (Menade), Familie Alfonso (Volvoreta) und Fernando Maillo Ferrán (Viñas del Cámbrico). Dazu entdecken wir kulturelle Sehenswürdigkeiten. Bei regionstypischen Speisen bringt uns eine lokale, deutschsprachige Sommelière Paarungen von Wein und Speisen näher.

Sonntag 14., bis Donnerstag, bis 18. Juni 2020

Wein- und Genussreise Bordeaux/Périgord

Bordeaux und das futuristische Weinmuseum La Cité du Vin. Saint-Emilion, das berühmte Weinstädtchen an der Dordogne. Zu Gast bei den sympathischen Delinat-Winzerfamilien von Château Couronneau und Château Haut-Monplaisir. Degustation feinsten Bordeaux- und Cahors-Weine. Auf den Spuren von Krimiautor Martin Walker in Frankreichs Schlemmerecke Périgord.

Montag, 8., bis Freitag, 12. Juni 2020



Wein- und Genussreise Toskana

Ausspannen, genießen und kochen in der tausendjährigen Abtei Badia a Coltibuono mitten im Chianti-Gebiet. Zu Gast bei den Delinat-Winzern Roberto Stucchi von Badia a Coltibuono und Alberto Brini von Il Conventino am Fusse des Hügeldorf Montepulciano. Wanderung durch das reizvolle Val d'Orcia nach Pienza. Tag des Olivenöls mit reichhaltigem Picknick unter freiem Himmel.

Sonntag, 30. August, bis Donnerstag, 3. Sept. 2020

Wien und Wein – Österreich für Individualisten

2020 jährt sich der 250. Geburtstag von Ludwig van Beethoven. Zahlreiche Aktivitäten werden Wien, die Hauptstadt der Musik, der Kunst und der barocken Pracht beleben. Ein idealer Zeitpunkt, Wien einen Besuch abzustatten. Österreichs Metropole ist auch idealer Ausgangspunkt, um die Delinat-Winzer in der Wachau und am Neusiedlersee zu entdecken. Unsere neue Formel: Sie planen und buchen Ihren individuellen Aufenthalt in Wien – wir nehmen Sie ab Wien mit auf drei spannende und hoch, interessante Tagesausflüge zu den engagierten Winzerfamilien.

Donnerstag, 3., bis Samstag, 5. September 2020



Wein- und Genussreise Piemont

Stilvolle Unterkunft im Palazzo Finati in der Altstadt von Alba. Zu Gast im Naturparadies La Luna del Rospo von Winzerin Renate Schütz und bei Moscato-Winzer Gianfranco Torelli. Unterwegs mit Trüffelsucher Gianni Monchiero. Trüffelessen in der Stube von Mamma Maria. Wanderungen durchs Barolo-Land mit Degustation in der Enoteca del Barolo. Kochkurs auf einem prachtvollen Agriturismo.

Sonntag, 1., bis Mittwoch, 4. November 2020



Exklusive Delinat-Kreuzfahrt mit der Sea Cloud II

Seit 2014 mietet Delinat alle zwei Jahre den majestätischen Windjammer Sea Cloud II. 2020 führt die Weinkreuzfahrt mit maximal 75 Passagieren von Rom nach Nizza. In der Toskana und im Piemont stehen Landausflüge zu Delinat-Winzern und attraktiven Städten wie Siena und Genua auf dem Programm. Während der Schifffahrt werden an Bord zahlreiche Kurzseminare rund um Wein und Kulinarik sowie Degustationen und Talks mit den Winzern angeboten.

Samstag, 2., bis Donnerstag, 7. Mai 2020

Vorprogramm Rom/Vatikan: Donnerstag, 30. April, bis Samstag, 2. Mai 2020

Detaillierte Informationen und Anmeldung zu allen Reisen:

www.delinat.com/weinreisen



Prosecco Savian
Prosecco DOC 2018

Prosecco von der Sonnenseite

Bei William Savian vom Weingut Le Contrade im Hinterland von Venedig ist die Sonne nicht nur im Weinberg, sondern auch im Keller eine unentbehrliche Partnerin. Der innovative Winzer hat sein ganzes Weingut mit Hilfe von Solarkraft energieautark gemacht.

Dieser reinsortig aus Glera-Trauben erzeugte Prickler ist deshalb durch und durch ein Prosecco von der Sonnenseite. Er brilliert durch klare Typizität, harmonisches Süsse-Säure-Spiel und eine erfrischende Mousse. Ein herrliches Trinkvergnügen zum Apéro und bei vielen anderen Gelegenheiten.

www.delinat.com/6356.19