

Das Delinat-Magazin
Nr. 60, November 2020

DELINAT WeinLese



Rolling Stones

Châteauneuf-du-Pape: Galets roulés – rollende Steine prägen die Rebberge der Familie Coulon in Südfrankreich.

Geschenke aus dem Naturparadies

Bild: Christoph Bühler

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

www.delinat.com/geschenke



DELINAT

Bio-Pionier seit 1980.

«... und dass der Wein erfreue des Menschen Herz»
Psalm 104



Es gab eine Zeit, als der Papst nicht in Rom, sondern in Avignon residierte. Das war im 14. Jahrhundert, als die französische Krone dies so bestimmte. Johannes XXII., ein dem Wein verbundener Papst, war einer von ihnen. Er liess sich in Castrum Novum Calcernerii eine Sommerresidenz bauen und einen eigenen Weinberg anlegen. Daran erinnert der heutige Ortsname Châteauneuf-du-Pape. Optisches Wahrzeichen des Dorfes ist die noch bestehende päpstliche Schlossruine.

Alles andere als eine Ruine ist die Domaine de Beurenard. Das Weingut wird seit 1695 von der Familie Coulon geführt und steht heute in schönster Blüte da. Seit 2014 arbeiten wir mit diesem Biobetrieb zusammen, dessen Weine immer wieder prämiert werden und entsprechend begehrt sind. Soeben hat auf dem Weingut die achte Generation das Zepter übernommen. Mit Respekt vor der Natur und der Tradition, aber mit neuen Ideen und Visionen wollen die beiden Brüder Victor und Antonin Coulon den Familienbetrieb mit jugendlichem Elan ganz im Sinne der Delinat-Methode noch mehr zum Blühen bringen.

In unserer Reportage ab Seite 6 stellen wir Ihnen die steinige Weinbauregion Châteauneuf-du-Pape sowie die Domaine de Beurenard und ihre Weine, die sich hervorragend für die Festtage zum Jahresende eignen, näher vor. Ich wünsche gute Lektüre.

Hans Wüst, Redaktor



Schwerpunkt

Rolling Stones ...

Im mit rund geschliffenen Steinen übersäten Weinbaugbiet Châteauneuf-du-Pape sticht die Domaine de Beurenard als Naturjuwel heraus.

Seite 6–17



Grüne Energie

Gebot der Stunde

2021 treten für Delinat-Winzer neue Richtlinien bezüglich erneuerbarer Energie in Kraft. Wir präsentieren fünf Modellgüter, die den Weg weisen.

Seite 20–23



Wein erleben

Champagnerlaune

Dirk Hany, der beste Barkeeper der Schweiz, verrät seinen Lieblingscocktail zum Jahresende.

Seite 28–29

Michael Braungart

Auf ein Glas Wein mit dem Erfinder des Cradle-to-Cradle-Konzepts. **Seite 18–19**

Weinwissen

Neue Rubrik «Delinat-Önologin Martina Korak klärt auf»: Cuvée, Assemblage, Blend – alles einerlei? **Seite 24**

Weinquiz

Gewinnen Sie beim Weinlese-Rätsel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Paketen «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 25**

Buchtipps

von Peter Kropf



Fleischlos

Kein Fleisch – kein Spass; das war einmal. Wer gekonnt vegetarisch kocht, überrascht auch eingefleischte Wurstesser und Fleischesser, denen sonst alles Wurst ist. In acht Kapiteln geht's zur Sache: «Salate», «Suppen und Eintöpfe», «Pasta», «Grill», aber auch Burger und anderes in Brot oder Teig Gepacktes und Rezepte wie Tomatenrisotto mit Balsamicoschalotten, wenn Besuch kommt.

Iris Lange-Fricke/Stefanie Nickel:
Herzhaft vegetarisch
AT-Verlag / www.at-verlag.ch
ISBN 978-3-03800-908-5



Wunschlos

Aufgewachsen auf dem Demeterhof seiner Grosseltern und Eltern, gewann er 2018 den «Next Chef Award» in Hamburg und kocht dort heute in seinem Restaurant Klinker. Er erzählt die Geschichte seiner Familie, das Leben auf dem Bauernhof, von der Weide, der Jagd, dem Wasser, dem Feld und dem Obstgarten, gespickt mit wunderbaren Rezepten.

Marianus von Hörsten: **Meine Hofküche**
GU-Verlag, München
ISBN 978-3-8338-7099-6



Restlos

30 bis 50 Prozent der Lebensmittel werden weggeworfen und: Wir sind für die Hälfte davon selber verantwortlich. Dieses Buch zeigt einfache, praktische Lösungen auf: Mahlzeiten planen und einkaufen, Lebensmittel lagern und verarbeiten. Mit 100 Beispielen, wie wir unsere Nahrungsmittel optimal verwenden und, falls Reste übrig bleiben, diese zu neuen Gerichten verarbeiten.

Giovanna Torrico, Amelia Wasiliev:
Clever kochen – null Abfall
AT-Verlag / www.at-verlag.ch
ISBN 978-3-03800-047-1



Navarra DO 2014
Valdega Reserva
www.delinat.com/1771.14

Meine Empfehlung:

«Raúl Ripa lässt diesen Navarra aus Tempranillo und Merlot 18 Monate (statt nur 12) im Barrique reifen. Nochmal so lange gönnt er ihm Ruhe in der Flasche, sodass die vorgeschriebene Reifedauer um ein ganzes Jahr übertroffen wird. Eine feingliedrige Reserva mit dem diskreten Charme feinsten Röstaromen.»

D. Rodriguez



David Rodriguez,
Einkäufer bei Delinat.

Dem Klimawandel getrotzt

daw. Carlos Laso spürt auf seiner Bodega Pago Casa Gran im Hinterland von Valencia den Klimawandel schon seit Jahren. Ausgedehnte Trockenperioden mit Wassermangel wechseln ab mit sintflutartigen Regengüssen, die für Überschwemmungen und Erosion sorgen. Vor vier Jahren begann er ein von Delinat-Winzerberater Daniel Wyss entwickeltes Bewässerungskonzept nach dem Konzept der Permakultur umzusetzen. Er legte Teiche und Versickerungsgräben an, die das Regenwasser speichern und nach und nach an die Reben abgeben. Nach einigen Rückschlägen funktioniert das Bewässerungskonzept jetzt gut und hat diesen Sommer sogar für eine freudige Überraschung gesorgt: Eine alte, während Jahren versiegte Grundwasserquelle sprudelt jetzt plötzlich wieder. Für Carlos ist klar, dass das Grundwasserreservoir einerseits durch die ausgehobenen Retentionsbecken und Gräben sowie durch die ausgiebigen Regenfälle in diesem Frühjahr aufgefüllt wurde.

Gold für Delinat-Wein

diw. An der diesjährigen Sommerkostung der Internationalen Weinprämierung MUNDUS VINI gab es für Delinat sieben Gold- und vier Silbermedaillen. Mit Gold prämiert wurden die Rotweine Albet i Noya Reserva Martí 2014 (Penedès); der Alagea 2018 von der Bodega Pago Casa Gran (Valencia); der Barbera La Luna del Rospo Bric Rocche 2017 von Renate Schütz (Piemont); der Mignechi Nero d'Avola 2017 von Massimo Maggio (Sizilien) und der Vale de Camelos Reserva 2017 vom gleichnamigen Weingut (Alentejo). Ebenfalls Gold gab es für den Weisswein Carcabo Blanco 2014 von Alberto Ramírez von der Bodega Las Cepas (Rioja) sowie für den Schaumwein Albet i Noya Espriu Brut 2017 (Penedès).



Beharrlichkeit zahlt sich aus

emh. In einer Welt, die wettermässig oft verrückt spielt, brauchen Winzer oft Geduld, bis sich Massnahmen zugunsten der Biodiversität auszahlen. Das ging auch Anne und Jean Lignièrès im südfranzösischen Languedoc nicht anders. Auf Anregung von Delinat haben sie 2012 rund um ihre Rebparzellen Bäumchen und Sträucher gepflanzt. Wildtiere, Schafe und Ziegen haben das als Einladung zu einem Festmahl betrachtet

und sich mit grossem Appetit auf die jungen Schösslinge gestürzt. Übrig gebliebene junge Pflänzchen fielen später einer Dürreperiode zum Opfer. Doch die Familie Lignièrès hat nicht aufgegeben, Neupflanzungen vorgenommen und kann sich heute über viele prächtige und gut sichtbare Pflanzen freuen, die eine echte Bereicherung für Flora und Fauna rund um die Weinberge darstellen.

Nanas Bioladen bei Sepp Moser



emh. Das Weingut Sepp Moser in Rohrendorf im Kremstal wird von Andrea und Nikolaus (Niki) Moser biodynamisch und nach den strengen Delinat-Richt-

linien geführt. Neben feinen Weinen gibt es hier seit Ende Mai 2020 auch ein Sortiment an liebevoll ausgewählten Bio-Lebensmitteln rund um Milch, Brot, Eier, Obst, Gemüse, Fleisch und Getreide. Tochter Mariana (Nana) Moser hat als Jungunternehmerin auf dem Familienweingut einen Bioladen eröffnet, mit dem die ökologische Produktion und die regionale Wertschöpfung gefördert werden. Die Produkte stammen grösstenteils direkt von Bio-Bauern aus der Umgebung. Geöffnet hat Nanas Bioladen am Dienstag und Freitag von 15 bis 19 Uhr sowie am Samstag von 9 bis 12 Uhr.



Rolling

In den Weinbergen von Châteauneuf-du-Pape sorgen die «Rolling Stones» für die Musik. Die grossen, runden Kieselsteine (galets roulés) speichern Sonnenwärme und lassen die Trauben harmonisch reifen. Auf der Domaine de Beurenard kommt eine grosse natürliche Vielfalt hinzu. Die edlen Tropfen der Familie Coulon sind von grosser Klasse und genau das Richtige für lange Winterabende und festliche Menüs.



Bild: Hans Wüst

Stones

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 öffne, in grosse Weinkelche ausschenke, wir einander zuprosten und ich wenig später all die glücklichen Gesichter sehe, dann weiss ich die Antwort.» Frédéric Coulon, der zusammen mit seinem Bruder Daniel in siebter Generation die Domaine de Beurenard führt, weiss, wovon er spricht. Seit 2008 bewirtschaftet die Familie die 32 Hektar Reben in Châteauneuf-du-Pape und nochmals so viel Fläche in den angrenzenden Appellationen Rasteau und Côtes du Rhône biologisch und seit 2014 ganz im Sinne der Delinat-Methode. In den besten Lagen kommen statt Traktoren Pferde zum Einsatz. Die bis zu 100-jährigen Rebstöcke geben nur wenig Ertrag, die Trauben sind aber hochwertig und werden alle von Hand gelesen. Eine Knochenarbeit auf den mit grossen, runden Kieselsteinen übersäten Rebbergböden. Aber es sind gerade diese «Rolling Stones», in Frankreich «galets roulés» genannt, welche die Musik in den Beurenard-Weinen ausmachen. Alles ist hier zwar sehr aufwendig und zeitraubend. Aber es lohnt sich. Davon zeugen auch die über 400 Medaillen, welche die Familie Coulon mit ihren Weinen bisher eingeheimst hat.

Das Vermächtnis der Päpste

Das kleine Weinbaugebiet im südlichen Rhonetal hat eine lange Tradition und eine spannende Geschichte. Wie alle Päpste des 14. Jahrhunderts residierte Johannes XXII. in Avignon statt in Rom. Zwischen 1318 und 1334 liess er in Châteauneuf-du-Pape eine päpstliche Sommerresidenz bauen und einen eigenen Weinberg anlegen. Damals bevorzugten die Päpste noch den Wein aus Beaune (Burgund). Doch später wurden in Châteauneuf-du-Pape Traubensorten aus anderen Regionen heimisch, und die Weine gewannen an Renommee.





Eine reiche Tier- und Pflanzenwelt gehört neben den steinigen Böden zum Markenzeichen der Weinberge von Beurenard. Der Naturreichtum spiegelt sich in den Weinen in Form von Charakter und intensiven Aromen wider.



Châteauneuf-du-Pape



13 Traubensorten stehen zur Wahl: Die Komposition der Weine auf Beaufort ist Familiensache. Die junge Generation bestimmt im Keller am Fusse der päpstlichen Schlossruine mit.





Bild: Hans Wüst

Gut 200 Jahre nach den Päpsten liess sich die Familie Coulon auf der Domaine de Beurenard in Châteauneuf-du-Pape nieder. Ihre Weine gereichen der Region zu Ehren und führen das Vermächtnis der Päpste würdig weiter. Ähnlich wie im Burgund werden auch in Châteauneuf-du-Pape Rot- und Weissweine auf hohem Niveau erzeugt. Hier sind es aber nicht sortenreine Gewächse aus Pinot Noir und Chardonnay, sondern Assemblagen aus bis zu 13 verschiedenen Traubensorten, die auf unterschiedlichen Böden gedeihen. Auf der Domaine de Beurenard sind sämtliche Bodenarten und Traubensorten zu finden. Gerade der rote Anthémis de Beurenard zeichnet sich durch eine grosse Vielfalt bezüglich Böden und Sorten aus und ist somit ein Symbol des Weinguts.

Lob vom Krimiautor

Der schottische Krimiautor Martin Walker («Bruno, Chef de Police»), bezeichnete den Anthémis de Beurenard bei einem Weinlese-Interview (Ausgabe Nr. 49) als «LoveWine». Darunter verstehen englischsprachige Weinliebhaber Tropfen, in die man sich schon beim ersten Schluck verliebt. Martin Walker: «Ein wunderschöner Wein, der das mediterrane Klima, in dem er reift, wunderbar ausdrückt.» Das Pendant in Weiss, der Anthémis de Beurenard blanc, ist eine filigrane Komposition aus den weissen Sorten Clairette Blanche, Grenache Blanc, Bourboulenc, Roussanne, Picpoul und Picardan. Für Neugierige: Der Name Anthémis erinnert an die Griechen und Römer, welche die Hundskamille so bezeichneten. Die von Juni bis September blühende Pflanze gehört zu den auffälligen Erscheinungen in den artenreichen Rebbergen der Domaine de Beurenard, wo in den vergangenen Jahren Hunderte von Bäumen und Sträuchern angepflanzt wurden, um die Biodiversität zu verbessern.

Der rote La Tradition de Beurenard ist eine preiswerte Alternative aus der benachbarten Appellation Rasteau. Hier gedeihen Grenache, Syrah und Mourvèdre an bester Sonnenlage.

Frischer Wind

Die Traubenzusammensetzung der Bearenard-Weine kann von Jahr zu Jahr etwas variieren. Die Assemblage ist stets Familiensache. Dabei spielt die junge Generation mit Victor und Antonin, den beiden Söhnen von Daniel Coulon, zunehmend eine wichtige Rolle. Beide sind soeben als Mitbesitzer und neue Taktgeber ins Weingut eingestiegen. In achter Generation führen sie die Domaine mit Respekt vor der Familientradition und der Natur, aber auch mit neuen Ideen und Visionen weiter. Der dreissigjährige Victor ist studierter Agraringenieur und zeichnet als Kellermeister für die Vinifikation und den Export verantwortlich. Sein jüngerer Bruder Antonin (28), der ein MBA-Diplom in Management und Handel in der Tasche hat, ist für die Weinberge und den Handel in Frankreich zuständig. Die beiden Jungwinzer haben klare Vorstellungen, wie sie ihr Familienweingut noch stärker zum Leuchten bringen wollen: «Mit grosser Leidenschaft und Hingabe, aber demütig gegenüber der Natur, wollen wir auf dem Weg der grossen Weine weiter voranschreiten», sagt Victor. Die Vision von einem grossräumigen Weinbau mit reicher Biodiversität packen die beiden Brüder mit unkonventionellen Ideen an. Als Mitglieder der Vereinigung junger Winzer von Châteauneuf-du-Pape (Victor ist der Vorsitzende) haben sie den Marathon des arbustes initiiert. Dieses einzigartige Projekt sieht vor, dass im kommenden Jahr auf einer Marathondistanz von 42,195 Kilometern quer durch die Reben von Châteauneuf-du-Pape Bäumchen und Sträucher gepflanzt werden. Damit erhält die Naturvielfalt in diesem Weinbaugebiet, in dem bereits rund ein Drittel der Reben biologisch bewirtschaftet wird, einen schönen Schub über die Domaine de Bearenard hinaus. Victor und Antonin Coulon erfreuen sich übrigens nicht nur an artenreichen Weinbergen mit den *galets roulés*, sie mögen auch die Musik der Rolling Stones. Victor: «Fantastisch, zeitlos, voller Energie – wie unsere Weine!»

Hans Wüst





Bild: Karl Schefer



Mit Victor und Antonin Coulon sorgt die achte Generation für frischen Wind auf der Domaine. Demütig gegenüber der Natur, aber mit neuen Ideen wollen die beiden Brüder das Familienerbe weiterführen.

Châteauneuf-du-Pape





Edle Tafel

Die Weine der Domaine de Beaurenard sind wahre Monumente. Tolle Essensbegleiter aber auch für sich alleine getrunken ein Hochgenuss. Um das ganze Aromenspektrum zu erleben, genießt der Kenner ein halbes Glas schon vor dem Essen – und reserviert sich ein letztes Glas als Schlummertrunk. Entscheidend für höchsten Genuss sind die Trinktemperatur (10–12 Grad für den Weisswein, 16–18 Grad für den Rotwein) und ein dünnes, ausladendes Glas.

Bei solchen Weinen denkt man zuerst an ein festliches Fleischgericht. Zu den beiden Roten eher ein geschmortes als ein gegrilltes Fleisch, idealerweise mit einem konzentrierten Jus. Aber auch Gemüse- und Pilzgerichte lassen sich gut mit diesen Weinen kombinieren.

Der knapp drei Jahre junge Anthémis de Beaurenard ist für Liebhaber von spürbarem Tannin schon trinkreif. Das Tannin wird mit dem Essen milder, insbesondere zu gehaltvollen Saucen. Unser Vorschlag: Dinkelnudeln mit zerzupftem Lamm an würzigem Rotweinjus.

Der Anthémis de Beaurenard blanc überzeugt mit intensiven Aromen und Kraft am Gaumen. Dazu passen am besten ein kräftiges Gemüsegericht und ein gebratener Süßwasserfisch. Unser Vorschlag: Saiblingfilet mit Dillbutter, Camargueis, gedünsteter Lauch mit rosa Pfeffer.

Fruchtig-würzig, angenehm weich, feines Tannin – der La Tradition de Beaurenard bereichert Wintergemüse. Unser Vorschlag: Bratlinge von Grünkern, Karotten und Wirz mit Pilzsauce.

Peter Kropf

Rezepte zu den drei Gerichten:
www.delinat.com/beaurenard-rezepte

Die Traubensorten von Châteauneuf-du-Pape

Seit 1936 sind für einen Châteauneuf-du-Pape 13 Rebsorten zugelassen (14, wenn zwischen Grenache Noir und Grenache Blanc unterschieden wird). Für Rotweine dominieren vier Sorten: Grenache, Syrah, Mourvèdre und Cinsault. Ergänzt werden sie durch Counoise, Muscardin, Terret Noir und Vaccarèse. Die Weissweine werden aus den Sorten Clairette, Roussanne, Bourboulenc, Grenache Blanc, Picardan und Picpoul erzeugt. In einem Chateau-neuf-du-Pape können, müssen aber nicht alle Sorten enthalten sein.



Grenache Blanc



Roussanne



Picpoul Blanc



Picardan



Clairette Blanche



Bourboulenc



Counoise



Terret Noir



Grenache Noir



Syrah



Mourvèdre



Muscardin



Cinsault



Vaccarèse

Châteauneuf-du-Pape

Probierpaket

«Châteauneuf-du-Pape und Rasteau»

Die Domaine de Beurenard erzeugt rote und weisse Châteauneuf-du-Pape-Weine auf hohem Niveau. Neben je zwei Flaschen Rot- und Weisswein aus dieser berühmten Appellation enthält das Probierpaket zwei Flaschen Rotwein aus der aufstrebenden Nachbarregion Rasteau. Alle Weine zeichnen sich durch eigenständigen Charakter und Raffinesse aus.

Anthémis de Beurenard

Welche Eleganz, welche Kraft und Harmonie! Dieser Châteauneuf-du-Pape ist wie geschaffen für festliche Momente und stellt so manchen teureren Wein in den Schatten. Eine rote Cuvée, gekeltert aus allen 13 zugelassenen Sorten. Während 15 Monaten im grossen und kleinen Holzfass ausgebaut.

www.delinat.com/2474.17
CHF 34.–, € 28,50 pro Flasche
(CHF 4.53 pro dl, € 38.– pro l)

Anthémis de Beurenard blanc

Ein weisser Châteauneuf-du-Pape wie aus dem Bilderbuch: in der Nase floral-würzig, am Gaumen komplex und aromatisch. Der Name Anthémis erinnert an die Hundskamille, die in den artenreichen Rebbergen der Familie Coulon zahlreich blüht.

www.delinat.com/7495.19
CHF 35.50, € 29,50 pro Flasche
(CHF 4.73 pro dl, € 39,33 pro l)

La Tradition de Beurenard

Aus der Appellation Rasteau stammen kraftvolle Rotweine, die einen willkommenen Kontrast zu den Gewächsen von Châteauneuf-du-Pape bilden. Die fruchtige, konzentrierte Cuvée aus Grenache, Syrah und Mourvèdre zeichnet sich durch Frische und Charakter aus. Ein Jahr im grossen Holzfass gereift.

www.delinat.com/2492.18
CHF 19.60, € 15,80 pro Flasche
(CHF 2.61 pro dl, € 21,07 pro l)

Probierpaket «Châteauneuf-du-Pape und Rasteau»

Das Paket enthält je zwei Flaschen: Anthémis de Beurenard, Anthémis de Beurenard blanc und La Tradition de Beurenard.

Das Probierpaket mit 6 Flaschen kostet CHF 175.00 / € 145,00

(CHF 3.89 pro dl, € 32,22 pro l)

Bestellen Sie per Telefon

CH: 071 227 63 00
DE: 07624-33999-0
AT: 0820 420 431

oder im Delinat-Webshop:
www.delinat.com/9152.16

Angebot solange Vorrat.



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

Angela Fahs (anf)
Emil Hauser (emh)
Martina Korak (mak)
Peter Kropf (pek)
David Rodriguez (dar)
Dirk Wasilewski (diw)
Hans Wüst (hrw)
Daniel Wyss (daw)

Konzept und Layout

Delinat AG

Bilder

Yvonne Berardi
Christoph Bühler
Frédéric Coulon
Coll. Paul Coulon
Angela Fahs
Marçal Font
Philip Huber
Sébastien Rouve
Karl Schefer
Hans Wüst

Papier

RecyStar, 100 % Altpapier

Erscheinungsweise
4-mal jährlich
RC T60

Titelseite

Frédéric, Victor und
Daniel Coulon mit Emil
Hauser von Delinat beim
«Fitnesstraining» in den
steinigen Weinbergen von
Châteauneuf-du-Pape.
Bild Hans Wüst

Michael Braungart

Ein wirtschaftliches Produktionssystem, das keinen Abfall produziert. Cradle to Cradle (von der Wiege zur Wiege) strebt den perfekten natürlichen Kreislauf an. Wir sprachen mit dem Erfinder Michael Braungart aus Hamburg über das revolutionäre Konzept, die Schwierigkeiten bei der Umsetzung und eine mögliche Anwendung im Weinbau.

Cradle to Cradle steht für den perfekten natürlichen Kreislauf ohne Abfall. Wie soll das funktionieren?

Michael Braungart: Cradle to Cradle steht für zwei Kreisläufe: einen biologischen Kreislauf für Verbrauchsprodukte und einen technischen Kreislauf für Gebrauchsprodukte. Die Natur kennt keinen Abfall. Trotz seiner Intelligenz ist der Mensch das einzige Lebewesen, das Müll produziert. Das müssen wir ändern. Deshalb muss alles nochmals neu erfunden werden.

Wie soll das gehen?

Eigentlich ist es ganz einfach. Man entwickelt alle Dinge so, dass sie ein biologisches System unterstützen. Alle Zutaten werden so ausgesucht, dass sie zu Kompost werden und in biologische Kreisläufe (Biosphäre) zurückgehen können. Oder aber, da wir ja nicht einfach nur wie Ameisen leben, sondern auch Waschmaschinen, Fernseher und Computer haben wollen, entwickelt man technische Geräte so, dass sie in einen technischen Kreislauf (Technosphäre) geführt werden können. Wir müssen unsere Intelligenz in die Produktgestaltung und nicht in nachgeschaltete Einrichtungen wie Klär- und Kehrriechverbrennungs-

anlagen stecken. Dann werden die Produkte nicht nur besser, sondern auch kostengünstiger.

Existieren denn bereits solche Neuerfindungen?

Wir beschäftigen uns seit Anfang der 1990er mit der Neugestaltung von Produkten. Eines der ersten Cradle-to-Cradle-Produkte ist in Heerbrugg in der Nähe von St. Gallen entstanden. Das sind kompostierbare, quasi essbare Möbelbezüge, die bis heute erfolgreich auf dem Markt sind. Wir haben dafür nur ungiftige Zutaten verwendet, die man theoretisch auch essen könnte. Die Möbelbezüge kommen aber in ihrem zweiten Leben als Nährstoffe, zum Beispiel als Torfersatz in Gärtnereien, zum Einsatz.

Cradle to Cradle ist nur wenigen Leuten ein Begriff. Weshalb setzt sich Ihr Konzept nicht schneller durch?

Ich bin völlig überrascht, wie schnell es sich durchsetzt. Es gibt weltweit schon 11'000 Cradle-to-Cradle-Produkte. In Ländern mit einer fast perfekten Müllindustrie setzt sich unser Konzept natürlich langsamer durch. Da hat man gar kein Interesse, weil dann die teure Kehrriechverbrennungsanlage plötzlich überflüssig wird. Ich bin aber gleichwohl extrem optimistisch und glaube, dass vor 2050 alles Cradle to Cradle sein wird.

Verraten Sie uns noch ein paar andere gute Beispiele von Cradle-to-Cradle-Produkten?

2006 haben wir zusammen mit dem Bekleidungsartikelhersteller Trigema das erste kompostierbare T-Shirt entwickelt.

Viele gute Beispiele gibt es auch aus dem Baubereich. In den 1960er Jahren begann man, gutes Handwerk durch schlechte Chemie zu ersetzen. Heute gibt es wieder Farben oder Teppichböden, die nicht nur nicht giftig sind, sondern aktiv die Luft reinigen.

«Wir müssen alles nochmals neu erfinden.»

Macht die Wirtschaft da wirklich mit? Die ist doch profitorientiert, will möglichst viel produzieren und verkaufen.

Jede Designschule, die etwas auf sich hält, lehrt inzwischen Cradle-to-Cradle-Design. Auf diese Weise entstehen viel schönere und bessere Produkte. In vielen Familienunternehmen stellt die Nachfolgegeneration heute das Mengen- und Umsatzdenken infrage. Was produziert wird, soll nützlich und nicht einfach nur weniger schädlich sein. Cradle to Cradle umzusetzen bedeutet, auf Effektivität statt auf Effizienz zu setzen. Effektivität zielt darauf ab, das Richtige zu produzieren, nicht das Bestehende zu optimieren. Der Ansatz, klimaneutral sein zu wollen, ist für mich falsch. Wir sollten klimapositiv sein.

Können Sie das anhand eines Beispiels erklären?

Das schönste Beispiel für den Unterschied zwischen Effizienz und Effektivität liefert der Wein. Ein effizienter Wein ist ein billiges, undefinierbares Mittelmeer-



Persönlich

Prof. Dr. Michael Braungart, Jahrgang 1958, studierte Chemie und Verfahrenstechnik in Konstanz und Darmstadt und promovierte an der Universität Hannover. Parallel dazu engagierte er sich bei Greenpeace. 1987 gründete er die EPEA Internationale Umweltforschung in Hamburg, die er heute noch leitet. Das Cradle-to-Cradle-Konzept entwickelte Braungart Ende der 1990er Jahre zusammen mit dem US-amerikanischen Architekten William McDonough. Es propagiert eine Welt ohne Abfall. Erreicht werden soll das, indem nur noch Produkte hergestellt werden, die in einen natürlichen oder einen technischen Kreislauf zurückgeführt werden können. Braungart lehrt an verschiedenen Universitäten und treibt konsequent die Entwicklung von Cradle-to-Cradle-Produkten voran, von denen es seinen Aussagen zufolge mittlerweile weltweit 11'000 gibt. Jährlich findet in Berlin ein Cradle-to-Cradle-Kongress statt, für den Delinat den Wein sponsort.

Michael Braungart ist mit der deutschen SPD-Politikerin und Mitbegründerin von Greenpeace Deutschland, Monika Griefahn, verheiratet und hat drei Kinder.

Geht es nach Professor Michael Braungart, leben wir 2050 in einer Welt ohne Abfall.

gemischt aus der Tetrapackung. Ein effektiver Wein ist ein schön komponierter Tropfen aus der Flasche, bei dem ich mich in geselliger Runde über die Welt und Cradle to Cradle unterhalte. Alles, was im Leben schön ist, ist nicht effizient, sondern effektiv.

«Alles, was im Leben schön ist, ist nicht effizient, sondern effektiv.»

Wie kann Cradle to Cradle im Weinbau konkret angewendet werden?

Bislang geht es beim Umweltschutz nur darum, Energie zu sparen, den Wasserverbrauch zu reduzieren oder weniger Müll zu produzieren. Doch das hat nichts mit dem Schutz der Umwelt zu tun, sie wird nur weniger belastet. Wir müssen aufhören, uns als Schädlinge zu begreifen, sondern wir müssen uns als Chance für diesen Planeten sehen. Der Weinbau ist eine schöne Übungsanlage, um zu zeigen, dass es darum geht, in Partnerschaft mit der Natur zu leben.

Die Delinat-Methode versucht, diesen Ansatz in der Praxis umzusetzen. Wie nahe ist sie an Cradle to Cradle?

Ich habe mich im Hinblick auf dieses Interview mit der Delinat-Methode beschäftigt. Sie geht tatsächlich in unsere Richtung, weil sie ein partnerschaftliches Verständnis mit der Natur propagiert. Die Weine, die daraus entstehen, überzeugen mich übrigens sehr. Einer besser als der andere.

Interview Hans Wüst

Bewegung an der Energiefront

Delinat-Winzer legen nicht nur Wert auf eine grosse natürliche Vielfalt in ihren Weinbergen. Für eine nachhaltige Wirtschaft ist auch der Umgang mit der Energie zentral. Im Bestreben, Delinat-Weine in einigen Jahren klimaneutral zu produzieren, treten ab 2021 Richtlinien bezüglich erneuerbarer Energie in Kraft. Strom soll mithilfe von Sonne, Wind oder Wasser möglichst auf dem Weingut oder in der unmittelbaren Umgebung erzeugt werden. Langfristig

soll grüner Strom die fossilen Energieträger vollständig ersetzen und Heizung, Kühlung, Maschinen, Traktoren und andere Transportmittel antreiben. Delinat strebt diese Transformation bis zirka 2030 an.

Die neuen Energie-Richtlinien sehen vor, dass Delinat-Weingüter ab 2021 mindestens 30 Prozent des gesamten Energieverbrauchs aus eigenen oder regionalen erneuerbaren Quellen beziehen. Dieser Anteil soll kontinuierlich bis auf 100 Pro-

zent ansteigen. Fossile Brennstoffe können vorübergehend durch die Produktion von grünem Strom kompensiert werden.

Zahlreiche Weingüter sind bei der Verwendung von erneuerbarer Energie schon sehr weit. Winzer-Berater Daniel Wyss stellt fünf Betriebe vor, die innovative Projekte umgesetzt haben oder diese demnächst realisieren und damit eine Vorbildfunktion übernehmen.

Weingut Lenz, Schweiz

Roland und Karin Lenz haben es in den vergangenen Jahren geschafft, ihr 14 Hektar grosses Weingut in Iselisberg bei Frauenfeld bis auf das Wasser zu 100% energieautark zu machen. Mittels Solaranlagen wird mehr Naturstrom produziert, als auf dem Betrieb gebraucht wird. Eine ganze Tagesproduktion kann in einem Batteriespeicher zwischengelagert werden. Überschüssiger Strom (rund 30%) wird jeweils abends ins öffentliche Netz eingespeist. Mittels Erdsonden wird genügend Erdwärme zur Beheizung aller Räumlichkeiten gewonnen. Durch Kühlanlagen entstehende Abwärme wird in die Erdsonden zurückgeführt, damit diese nie zu stark auskühlen. Dieses System funktioniert bereits seit 2015. Als nächster Schritt wird versucht, fossile Brennstoffe wie Diesel zu substituieren. Bereits sind 3 Elektrolieferfahrzeuge im Einsatz. «Jetzt hoffen wir, dass bald ein geeigneter Elektrotraktor auf den Markt kommt», erklärt Roland Lenz. Da man mit der Nutzung von grüner Energie schon sehr weit ist, wird auch an anderen CO₂-Faktoren geschraubt: leichtere Weinflaschen, Mehrwegflaschen, unbeschriftete Kartons und anderes mehr ...



Bild: Philipp Huber

Albet i Noya, Spanien

Die Bodega Albet i Noya im Penedès ist am Kooperationsprojekt Viure de l'Aire beteiligt, wo mittels Windenergie Strom erzeugt wird. Seit zwei Jahren bezieht Albet i Noya über 80 Prozent der benötigten Elektrizität über diesen gut 50 Kilometer entfernt gelegenen Windpark. Zusätzlich waren für 2020 Investitionen in eine Solaranlage auf dem Dach des neuen Weinkellers geplant. Durch die durch Covid-19 verursachte Krise musste das Projekt zurückgestellt werden. Josep Maria Albet i Noya: «Wir hoffen, die Anlage 2021 oder 2022 realisieren zu können.» Danach wird der Betrieb punkto Elektrizität dank Wind und Sonne energieautark sein. In weiteren Schritten soll nach und nach auf fossile Brennstoffe verzichtet werden, indem Elektrofahrzeuge angeschafft werden. Dafür ist ein weiterer Ausbau der Solaranlage nötig. Der Winzer rechnet damit, dass bis spätestens 2030 auf dem Markt ein Elektrotraktor verfügbar sein wird, der die Anforderungen für eine Bearbeitung der Weinberge erfüllt.

Vale de Camelos, Portugal

Antje und Thorsten Kreikenbaum, die deutschen Besitzer der Adegas Vale de Camelos im Alentejo, haben ihr Weingut im Bereich der Elektrizität zu 100 Prozent unabhängig gemacht. Auf dem Gut sorgen vier grosse Solaranlagen für mehr Strom, als für Betrieb, Bewässerung, Kühlung und anderes gebraucht wird. Überschüssige Sonnenenergie wird ins öffentliche Netz eingespeist. Erste Solarpanels wurden bereits 2005 installiert, was damals in Portugal als Pionierleistung galt. 2018 wurde zusätzlich in Isolation und Modernisierung des Weinlagers investiert, um den Energieverbrauch für Kühlung in den heissen Sommermonaten zu senken. Fahrzeuge und Traktoren werden derzeit noch mit Diesel betrieben. «Unser Gesamtbetrieb umfasst 1000 Hektar. Aufgrund der langen Fahrdistanzen und der erheblichen Investitionen ist eine Umstellung auf solarbetriebene Fahrzeuge kurzfristig nicht möglich», erklärt Antje Kreikenbaum. Es ist aber geplant, weitere Solaranlagen in Betrieb zu nehmen und so fossile Energieträger noch mehr zu kompensieren. Das Alentejo ist eine der Regionen in Europa mit den meisten Sonnenstunden. Da liegt die Nutzung von Solaranlagen nahe, denn hier kann die Sonnenenergie sehr effizient genutzt werden.



Domaine Mon Rêve, Frankreich

Vom Gesamtenergieverbrauch auf der Domaine Mon Rêve im Languedoc stammen derzeit erst knapp 30 Prozent aus erneuerbaren Quellen. Diese grüne Energie kommt in Form von Strom vom Wasserkraftwerk eines unmittelbar beim Weingut gelegenen Stausees. Dieses ist mit einer ökologisch vorbildlichen Fischtreppe ausgestattet. Spätestens bis zum Jahr 2023 will Sébastien Rouve den Anteil erneuerbarer Energie stark steigern und zu 100 Prozent grünen Strom verwenden. Gelingen soll dies mit einer Solaranlage, die auf dem Dach seines neuen Weinkellers entsteht. Zusätzlich investiert der Winzer in Massnahmen, die den Energiebedarf verringern. «Die Schwierigkeit, eine klimaneutrale Energiebilanz zu erreichen, sind vor allem finanzieller Natur. Für mich als Kleinbetrieb bedeutet das Investitionen in der Höhe von 125'000 Euro.» Darin noch nicht enthalten sind Investitionen für den Umstieg von Diesel- auf Elektrotraktoren. Für Sébastien Rouve sind solche Fahrzeuge noch zu teuer und zu wenig leistungsfähig. Er geht aber davon aus, dass dies in ein paar Jahren anders sein wird.



Bild: Sébastien Rouve



Bild: Hans Wüst

Azienda Le Contrade, Italien

Mit dem Neubau seiner Kellerei im Jahr 2007 hat William Savian auf seinem Weingut Le Contrade unweit von Venedig einen Pakt mit der Sonne geschlossen. Verschiedene Solaranlagen machen den Betrieb vollständig stromunabhängig. Zudem werden Wohnhaus, Büros und Degustierraum mithilfe eines artesischen Brunnens beheizt. Die Quelle liegt in einer Tiefe von 600 Metern und hat eine Wassertemperatur von 28 °C. Für die Brauerei (William Savian erzeugt auch Bier) und das Sterilisieren von Geräten wird 100-gradiges Wasser benötigt, das derzeit noch mit Flüssiggas (LPG) erzeugt wird. William Savian: «Im Augenblick schaffen wir es noch nicht, den Heizkessel zu ersetzen. Wir haben elektrische Tauchsieder getestet. Jedoch dauert die Aufheizzeit zu lang.»



Cuvée, Assemblage oder Blend?

Was genau ist eine Cuvée? Und was ist der Unterschied zu einer Assemblage oder zu einem Blend? Delinat-Önologin Martina Korak klärt auf.

Das Wort «Cuvée» stammt vom französischen «cuve», was Bottich oder Weinbehälter bedeutet. Im ursprünglichen Sinne versteht man darunter eine bestimmte Menge Wein, also eigentlich ein Fass Wein. Heute steht der Begriff für einen Verschnitt von mehreren Weinen aus unterschiedlichen Rebsorten oder Lagen. Da sich «Verschnitt» aber so technisch, fast schmerzhaft, anhört, verwenden wir im deutschsprachigen Raum gerne Bezeichnungen aus anderen Ländern, wie eben Cuvée, Assemblage, Coupage oder – was mir besonders gut gefällt – Marriage, Blend (aus der Neuen Welt) oder Meritage (Kalifornien). Wichtig zu wissen ist, dass je nach Region unterschiedliche Begriffe verwendet werden, diese aber nirgends weinrechtlich klar definiert sind und alle das Gleiche bedeuten.

Ziel einer Assemblage ist es, dass der verschnittene Wein besser schmeckt als jede Partie für sich. Man möchte durch verschiedene Rebsorten eine Harmonie von Alkohol, Aromen, Säure, Tanninen und Farbe erreichen. Für Letzteres verwendet man sogenannte Färbertrauben. Schon eine kleine Zugabe von maximal fünf Prozent sorgt für eine deutliche Farbvertiefung. Verschneidet man verschiedene Rebsorten, trägt meistens eine Sorte den Hauptanteil, um den Charakter des Weines zu definieren.

Es gibt aber auch praktische Gründe für das Assemblieren der Weine. Da nicht alle Rebsorten zum gleichen Zeitpunkt austreiben, blühen und reif werden, kann man so Witterungseinflüsse korrigieren. Kommt eine Rebsorte nicht zur optimalen Reife oder ist der Ertrag gering, kann der Winzer mit anderen Rebsorten ausgleichen. So kann er in einem bestimmten Rahmen die gleichbleibende Qualität seiner Weine garantieren. Früher hat man dafür in einem Rebberg unterschiedliche Sorten gepflanzt (Gemischter Satz) und gemeinsam geerntet. Heute lässt man in der Regel jede Traubensorte einzeln vergären und vermischt sie dann erst kurz vor der Abfüllung. So kann der Winzer jede Sorte zum idealen

Erntezeitpunkt lesen und der Kellermeister jedem Wein den besten Ausbau bieten.

Bei einer Cuvée oder Assemblage gilt es auch, weingesetzliche Vorgaben zu beachten. Diese sind von Land zu Land und von Region zu Region unterschiedlich. Es wird dabei jeweils festgesetzt, welche Sorten in welcher Bandbreite verschnitten werden dürfen. Das Vermischen von Rot- und Weisswein ist grösstenteils verboten. Es gibt gewisse Ausnahmen wie für Châteauneuf-du-Pape, Chianti, Cviček aus Slowenien und natürlich den Schiller oder Rotling. Dafür müssen die roten und die weissen Trauben aus dem gleichen Rebberg stammen, werden vor der Maische vermischt und gemeinsam vergoren. Dies ist in einigen deutschen sowie Schweizer Weinregionen eine Spezialität.

Martina Korak studierte in Wädenswil Önologie. Seit 2000 arbeitet sie bei Delinat. Sie ist zuständig für den Weineinkauf in Italien und gleichzeitig Leiterin des Produktmanagements.



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 2020** 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. Welcher Papst liess eine Sommerresidenz bauen, deren Ruine heute das Wahrzeichen von Châteauneuf-du-Pape ist?

- (C) Urban V.
- (F) Johannes XXII.
- (R) Benedikt XII.

2. Wie viele Traubensorten sind in einem Châteauneuf-du-Pape zugelassen?

- (A) 5
- (U) 9
- (E) 13

3. Wie werden die für die Weinberge von Châteauneuf-du-Pape typischen grossen, runden Kieselsteine genannt?

- (M) Pierres géants
- (T) Cailloux ronds
- (S) Galets roulés

4. Welche Pflanze hiess schon bei den Griechen und Römern Anthémis?

- (K) Schafgarbe
- (T) Hundskamille
- (G) Hahnenfuss

5. Welches Weingut hat zum 40. Geburtstag von Delinat den Jubiläumsschaumwein «Quaranta» gekellert?

- (W) Albet i Noya
- (C) Pago Casa Gran
- (E) Las Cepas

6. Auf welchem Delinat-Partnerweingut ist im Mai Nanas Bioladen eröffnet worden?

- (I) Hirschhof
- (E) Sepp Moser
- (R) Harm

7. Welche Vision verfolgt Professor Michael Braungart?

- (H) Pestizidfreie Rebberge
- (I) Welt ohne Abfall
- (B) Leben ohne Krankheiten

8. Wie heisst der derzeit beste Barkeeper der Schweiz?

- (S) Joseph Shaker
- (T) Victor Coulon
- (N) Dirk Hany

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. 59

Das Lösungswort lautet
PICKNICK

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

Albet i Noya – der Schaumwein-Zauberer



Josep Maria Albet i Noya: Schaumweine, wie aus dem Ärmel gezaubert.

Die Parallelen sind verblüffend: Die Bodega Albet i Noya in der spanischen Cava-Hochburg Penedès ist zeitgleich mit Delinat gewachsen und gross geworden. Beide gelten seit 40 Jahren als Pioniere für einen biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität.

Noch zwei Jahre früher als Delinat, nämlich bereits 2018, konnte Josep Maria Albet i Noya mit dem 1903 gegründeten Familienweingut ein 40-Jahr-Jubiläum feiern: 1978 erntet er als erster spanischer Winzer auf einer kleinen Parzelle einen Bio-Tempranillo. Gross waren damals Skepsis und Vorurteile, wie sich Josep Maria erinnert: «Wir wurden rundherum verspottet und belächelt.» Doch zusammen mit seinem Bruder Antoni, der vor wenigen Jahren aus dem Betrieb ausgestiegen ist, zog er sein Ding durch. Immer mehr Winzer im Penedès folgten seinem Beispiel. So hat Albet i Noya viel dazu beigetragen, dass Bio heute breit akzeptiert und etabliert ist. Die Wahl von Josep Maria zum Präsidenten der DO Penedès im Jahr 2011 ist ein ebenso un-

trügliches Zeichen dafür wie die zweifache Auszeichnung vom spanischen Umweltministerium als bester biologischer Landwirtschaftsbetrieb Spaniens.

Die langjährige, enge Zusammenarbeit mit Delinat hat dazu geführt, dass die Bodega heute auch international zu den erfolgreichsten spanischen Weinproduzenten gehört. Gemeinsam ist es gelungen, eine stets wachsende Zahl von Weinkonsumenten in der Schweiz und in Deutschland von den Vorzügen der Albet-i-Noya-Weine zu überzeugen. Die Kooperation geht so weit, dass gemeinsam immer wieder neue Weine kreiert werden. Paradebeispiel ist der seit über 20 Jahren überaus beliebte Vinya Laia.

Clàssic Penedès statt Cava

Das Weingut ist in der Cava-Hochburg Penedès zu Hause. Cava ist für Spanien das, was der Champagner für die Franzosen ist: Nach der klassischen Methode aufwendig in Flaschengärung hergestell-

ter Schaumwein. So erstaunt es nicht, dass Josep Maria Albet i Noya auch als Schaumweinerzeuger immer wieder für Furore sorgt. Sei es als langjähriger Lieferant des Hausschaumweins für El Celler de Can Roca in Girona, einem der weltweit besten Restaurants, oder als vehementer Verfechter einer qualitätsorientierten Schaumweinproduktion.

Noch in der Zeit seiner Präsidentschaft der Penedès DOP distanzierte er sich von der mächtigen Cava DO wegen fehlenden Qualitätsbewusstseins. Gemeinsam mit anderen qualitätsorientierten Kleinproduzenten initiierte er deshalb innerhalb der Ursprungsregion Penedès DOP die eigene Schaumweinkategorie «Clàssic Penedès». Schon fast überflüssig zu erwähnen, dass die Gesetze der Penedès DOP zur Schaumweinerzeugung heute zu den strengsten der Welt gehören. Statt neun Monate Flaschenreife (Cava DO) gilt hier ein Minimum von 15 Monaten. Auch sind nur Trauben aus biologischem Anbau zugelassen.

David Rodriguez

WeinLese-Angebot

Jubiläumswein Nr. 4: Albet i Noya «Quaranta»

Albet i Noya und Delinat – das sind zwei Geistesverwandte, die sich gefunden und über Jahrzehnte befruchtet haben. Logisch also, dass der spanische Bio-Pionier aus der Schaumweinhochburg Penedès zum 40. Geburtstag von Delinat einen prickelnden Schäumer von höchster Güte beisteuert.

Der «Quaranta» erfüllt die hohen Anforderungen an einen Clàssic Penedès, eine neue Weinkategorie innerhalb der Penedès DOP, die vor ein paar Jahren von qualitätsbewussten, handwerklich orientierten Produzenten wie Albet i Noya als höherwertige Alternative zum Cava initiiert worden war.

Der charaktervolle Jubiläums-Prickler basiert auf den für katalonischen Schaumwein klassischen weissen Sorten Xarel.lo, Parellada und Macabeu. Eine Besonderheit ist die lange Reifezeit. Beim «Quaranta» geht Josep Maria Albet i Noya weit über die Mindestreife von 15 Monaten für eine Clàssic Reserva hinaus. Die Bezeichnung «Reserva3» gibt an,

dass der Schaumwein mindestens drei Jahre, also 36 Monate, auf der Hefe gereift ist. Dieser lange Ausbau macht sich bereits im Glas durch eine besonders filigrane Perlage bemerkbar. Feine Hefenoten erinnern an Gebäck und Trockenfrüchte. Dazu gesellen sich zarte zitrische Anklänge. Am Gaumen spiegeln eine angenehm cremige Mousse und eine ausgewogene Nervigkeit die lange Reifezeit aufs Schönste.

Dieser Jubiläums-Clàssic lässt sich hervorragend einfach so geniessen, schafft es aber auch mühelos, Hauptgerichte wie «Canelons de Rostit» (katalanische Fleisch-Cannelloni), Meeresfrüchte oder Meeresfisch-Gerichte würdig zu begleiten.



Albet i Noya
«Quaranta» Brut Reserva3
Clàssic Penedès DO 2016

Zum Jubiläumspreis

CHF 22.00 (statt CHF 24.50)

€ 17,80 (statt € 19,80)

(Ø CHF 2.93 pro dl, € 23,73 pro l)

Art. 6040.16

Sonderangebot gültig bis 31. Dez. 2020
 oder solange Vorrat.

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/6040.16

Cocktails sind seine Leidenschaft



Dirk Hany in seiner «Bar am Wasser» in Zürich beim Shaken eines Cocktails.

Dirk Hany aus Zürich gilt als bester Barkeeper der Schweiz. Für Delinat hatte er beim diesjährigen Überraschungspaket «DS Surprise» die Finger im Spiel. Und hier präsentiert er seinen Lieblingscocktail für festliche Tage.

Er zählt erst 36 Lenze, hat aber bereits langjährige Erfahrung in der Barszene. Der in Südafrika geborene und aufgewachsene Dirk Hany kam 1998 in die

Schweiz mit dem Hintergedanken, in der Gastronomie Fuss zu fassen. Das hat er getan, und wie: Kochlehre, Hotelfachschule, Gastrounternehmer. Nach Stationen in Montpellier, Cannes und Baden übernahm er 2013 in Zürich vorerst die «Widder Bar», ehe er im Oktober 2018 zusammen mit einem Geschäftspartner die «Bar am Wasser» am Stadthausquai 1 mit Blick auf Zürichsee und Alpen eröffnete. In dieser High-End-Bar mit zwei-

stöckiger Galerie und hippen Dekor wird die Cocktailkultur wie in einem Gourmetrestaurant zelebriert. «Wir positionieren uns als Gourmetlokal unter den Bars mit kleinem, aber feinem Foodangebot», umschreibt Hany das einzigartige Konzept. Logisch, spielt auch Wein eine grosse Rolle. Fast 300 Positionen aus aller Welt figurieren auf der Weinkarte. Noch fehlt ein Delinat-Wein, aber: «Was noch nicht ist, kann ja noch werden», sagt Hany und betont, dass ihm nachhaltige und wo möglich regional erzeugte Produkte wichtig sind.

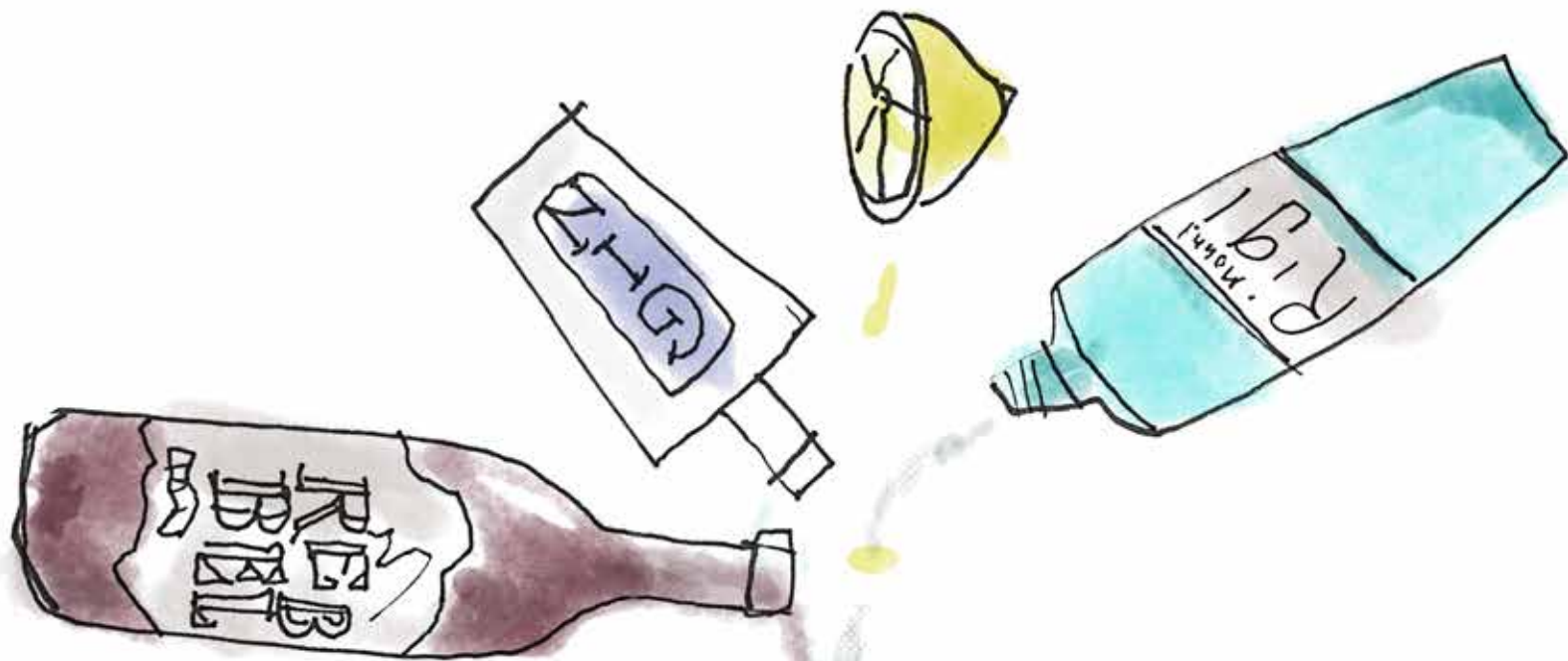
Immer für eine Überraschung gut ...

Erste Kontakte mit Delinat kamen zustande, als es darum ging, das diesjährige Überraschungspaket für den Degustierservice Surprise zu kreieren. Welche Rolle Dirk Hany dabei gespielt hat, sei an dieser Stelle nicht verraten, schliesslich soll das kurz vor Weihnachten an die Abonnenten verschickte Paket eine Überraschung bleiben. Immerhin so viel: Dirk Hanys grosse Leidenschaft für Cocktails spiegelt sich darin. Nachdem Hany im Juni 2019 in Genf das Schweizer Finale des renommierten Bartender-Wettbewerbs «Diageo Reserve World Class Competition» gewonnen hat und anschliessend am Weltfinale in Glasgow unter 62 Ländern den 8. Rang schaffte, gilt er derzeit als bester Barkeeper der Schweiz. Auf die Frage nach den aktuellen Cocktail-Trends sagt er: «Schwierig zu sagen. Trends werden immer wieder

über den Haufen geworfen. Der grosse Hype um Gin stagniert gerade etwas, dafür sind Tonic und Wodka wieder im Kommen.» Dirk Hany ist ein Verfechter von einfachen Cocktails mit lediglich drei oder vier Komponenten. Dabei orientiert er sich

gerne an den Klassikern, die er mit eigenen Ideen anpasst und weiterentwickelt. Zu diesen Klassikern gehören auch Schaumwein-Cocktails. Hier präsentiert er für Delinat seinen Lieblingscocktail zum Jahresausklang.

Angela Fahs



Dirk Hany's Lieblingscocktail für die Festtage

Schaumwein mischen mit andern Getränken – Sünde oder Spass? Der Mixdrink hat eine lange Tradition und stammt ursprünglich aus Amerika. Im Land der unbegrenzten Möglichkeiten shakte man schon vor über 100 Jahren Drinks. Cocktail-Klassiker aus den 1970er Jahren mit Schaumwein sind Kir Royal (Sekt und Johannisbeerlikör) und Kir Imperial (Sekt, Wodka, Johannisbeerlikör). Seither sind unzählige neue Varianten entstanden. Dirk Hany empfiehlt als Festtagscocktail den Winter Wine Sparkle mit Gin, Kirschlikör, Rotwein und Prosecco.

2 cl Gin
2 cl Mount Rigi Likör
2 cl fruchtiger Rotwein
(z.B. Rebbel Samtrot oder Casa Benasal)
1 cl Zitronensaft

Auffüllen mit Savian Prosecco

Alle Zutaten in einem Flütenglas vermischen und kurz umrühren.

Tipp: Alle Zutaten kalt stellen, damit der Cocktail besonders kalt und frisch schmeckt.



Unser
Geschenkstipp

Überraschungspaket

Mögen Sie Überraschungen? Wenn ja, empfehlen wir Ihnen unser Überraschungspaket «DS Surprise», das jedes Jahr kurz vor Weihnachten verschickt wird. Der Inhalt? Bleibt geheim! Nur so viel: Cocktails spielen eine Rolle. Wenn Sie bis spätestens 15. Dezember bestellen, erreicht Sie das schön gestaltete Paket mit exklusivem Inhalt noch rechtzeitig vor den Festtagen. Es eignet sich auch hervorragend als Geschenk. delinat.com/surprise

Die bunte Delinat-Weinwelt

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?

Schweiz

4.11.20 Bern/Schaffhausen
5.11.20 Aarau
19.11.20 Olten/Solothurn
26.11.20 Baden
10.2.21 Bern/St. Gallen
11.2.21 Basel
17.3.21 Thun/Zürich
14.4.21 Winterthur
29.4.21 Aarau
5.5.21 Bern/Schaffhausen
26.5.21 Solothurn
27.5.21 Baden
23.6.21 Olten

Deutschland

4.11.20 Stuttgart
12.11.20 Köln
19.11.20 Regensburg
27.1.21 Kassel
3.2.21 Nürnberg
3.3.21 Hamburg
12.3.21 Berlin
25.3.21 Bremen
13.4.21 Karlsruhe
14.4.21 Freiburg i.B.
27.4.21 Frankfurt
8.6.21 Würzburg
9.6.21 Stuttgart

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.

Schweiz

12.1.21 St. Gallen
16.2.21 Bern
16.3.21 Basel
17.3.21 Winterthur
18.5.21 Zürich

Deutschland

5.11.20 Frankfurt
12.11.20 Konstanz
18.11.20 Würzburg
26.1.21 Frankfurt
4.2.21 Nürnberg
10.3.21 Braunschweig
30.3.21 Hamburg
28.4.21 Stuttgart
29.4.21 Berlin
12.5.21 Köln
26.5.21 Bonn
27.5.21 Mannheim

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.

Schweiz

20.1.21 Schaffhausen/Zürich
21.1.21 Aarau
27.1.21 Bern/St. Gallen
28.1.21 Basel
3.2.21 Thun
17.2.21 Olten
24.2.21 Solothurn/Winterthur
10.3.21 Bern
18.3.21 Baden
19.5.21 Bern/St. Gallen/Zürich
20.5.21 Basel

Deutschland

11.11.20 Karlsruhe
17.11.20 Stuttgart
3.12.20 Würzburg
27.1.21 Hamburg
9.2.21 Konstanz
23.2.21 Würzburg
24.2.21 Regensburg
11.3.21 Stuttgart/Berlin
26.3.21 Münster
31.3.21 Lübeck
11.5.21 Köln



Neu: Schaumwein – alles, was schäumt – von der Gärung zum Plopp

Sekt, Champagner, Crémant oder doch Prosecco? Schaumwein ist nicht gleich Schaumwein. Was für Herstellungsmethoden gibt es? Wie sind die geschmacklichen Unterschiede? Und wie kommen die Perlen in den Wein? Diese und weitere Fragen werden im neuen Schaumweinkurs beantwortet.

Schweiz

1.12.20 Basel
3.12.20 Olten
13.01.21 St. Gallen
6.04.21 Bern
7.04.21 Winterthur
20.05.21 Zürich
22.06.21 Basel

Deutschland

30.04.21 Berlin
4.05.21 Hamburg
28.05.21 Frankfurt
8.06.21 Köln
9.06.21 Münster



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!

Schweiz

30.11.20 Zürich
1.12.20 St. Gallen
2.12.20 Bern
3.12.20 Basel
4.12.20 Olten

Deutschland

3.11.20 Braunschweig
4.11.20 Bremen
5.11.20 Berlin
18.11.20 Stuttgart
20.11.20 Nürnberg
26.11.20 Frankfurt

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!

Schweiz

25.11.20 St. Gallen
24.3.21 Bern/St. Gallen/Zürich
28.4.21 Bern/St. Gallen/Zürich
25.3.21 Basel
6.5.21 Olten

Deutschland

28.4.21 Hamburg



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.



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, 23./24. April 2021



Wein- und Genussreise Madrid

Abwechslungsreiche Rundreise durch die spanische Provinz Kastilien und León. Unterwegs machen wir Bekanntheit 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, 13., bis Freitag, 18. Juni 2021



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 Reisbauern (Risotto-Degustation). Einfache Wanderung durch das berühmte Barologebiet.

Sonntag, 16., bis Mittwoch, 19. Mai 2021

Detaillierte Informationen und Anmeldung zu allen Kursen:
www.delinat.com/veranstaltungen

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



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, 14., bis Freitag, 18. Juni 2021



Wien und Wein – Österreich für Individualisten

Österreichs Metropole ist ein 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. Auf dieser Reise können Sie im Gegensatz zu den klassischen Delinat-Gruppenreisen nach Lust und Laune neben Aufenthaltsdauer, Anreise und Hotelkategorie auch die gewünschten Delinat-Tagesausflüge frei wählen.

Donnerstag, 19., bis Samstag, 21. August 2021



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 Convento am Fusse des Hügeldorfs Montepulciano. Wanderung durch das reizvolle Val d'Orcia nach Pienza. Tag des Olivenöls mit reichhaltigem Picknick unter freiem Himmel.

Sonntag, 26., bis Donnerstag, 30. September 2021



Exklusive Delinat-Kreuzfahrt mit der Sea Cloud II

Seit 2014 mietet Delinat alle zwei Jahre den majestätischen Windjammer Sea Cloud II. Die für 2020 geplante Weinkreuzfahrt fiel Covid-19 zum Opfer. Sie soll nun 2022 stattfinden und führt von Genua nach Rom. Im Piemont und in der Toskana stehen Landausflüge zu Delinat-Winzern und attraktiven Städten wie Genua, Pisa und Rom (spezielle Zusatzbuchung) auf dem Programm. Während der Schifffahrt werden an Bord zahlreiche Kurzseminare rund um Wein und Kulinarik sowie Degustationen und Talks mit den Winzern angeboten.

Sonntag, 1., bis Samstag, 7. Mai 2022

Albet i Noya «Quaranta» Brut Reserva3



Albet i Noya und Delinat, das ist eine Partnerschaft, die beide Seiten seit drei Jahrzehnten enorm befruchtet. Es liegt auf der Hand, dass die Bodega aus der Schaumwein-Hochburg Penedès in Katalonien zum 40-Jahr-Jubiläum von Delinat einen charaktervollen Schäumer aus regionstypischen Weissweinträuben beisteuert. Der während drei Jahren in der Flasche gereifte «Quaranta» Brut Reserva3 sorgt überall sofort für Feststimmung!

www.delinat.com/6040.16

 **DELINAT**
Bio-Pionier seit 1980.