

Das Delinat-Magazin
Nr. 63, August 2021

DELINAT WeinLese

Signor Primitivo



**Aufwind im Absatz:
Salvatore Meros Primitivo-Weine stehen für eine neue Qualität aus Apulien.**



El Molino blanco
Vino de España 2020

Sommerbrise aus Spanien

Mit diesem süffigen, verspielten und leichten Chardonnay sorgen die Gebrüder Raúl und Jorge Ripa Zudaire von der Bodega Quaderna Via für eine erfrischende Sommerbrise aus der Region Navarra. Ein Weisswein, der die am Weingut vorbeiziehenden Jakobspilger seit Jahren ebenso begeistert wie unzählige treue Delinat-Kunden. Ein echter Schmeichler, auch bezüglich Preis. Perfekt zum Apéro, zu Tapas und Tortillas.

www.delinat.com/7421.20

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.

«Sag mir nicht, Wandel sei unmöglich.»

Barack Obama, US-Präsident 2009–2017



800 Kilometer Küste mit zauberhaften Stränden, runde Steinhäuser mit Kegeldach (Trulli), knorrige Olivenbäume und Primitivo-Weine – das sind die Aushängeschilder von Apulien. Im Stiefelabsatz haben Weinbau und Küche, wie fast überall in Italien, eine grosse Bedeutung. Wobei die Weine in den vergangenen Jahrzehnten eine bemerkenswerte Wandlung durchgemacht haben. Primitivo – das war lange genau das, was der Name heute fälschlicherweise noch immer suggeriert: ein primitiver Massenwein.

Auch in Süditalien haben innovative und naturverbundene Winzer nämlich längst gemerkt, dass sich Klasse statt Masse lohnt. Zu ihnen gehören Gregory Perrucci und Salvatore Mero, die ihre Rebberge im Anbaugebiet Manduria zum Bioweingut Fellingine zusammengelegt haben. Die beiden arbeiten seit fast zwanzig Jahren im Geiste von Delinat und sind wesentlich mitverantwortlich dafür, dass Apulien vom Massenwein-Image weggekommen ist und heute mit grossartigen Qualitätsweinen aus intakter Natur brilliert.

Ich wünsche gute Lektüre bei unserer Reportage aus dem tiefen Süden Italiens.

Hans Wüst, Redaktor



Schwerpunkt

Aufwind im Absatz

Die Weine aus Apulien haben eine atemberaubende Wandlung hinter sich. Die Azienda Fellingine hat grossen Anteil daran.

Seite 6–19



Château Duvivier

PIWI-Offensive

Dank neuer Partnerschaften kann die Forschung mit robusten Rebsorten auf Château Duvivier intensiviert werden.

Seite 22–23



Auf ein Glas mit ...

Kein Bioland Schweiz

Andreas Bossard von Vision Landwirtschaft über eine Schweiz, die nicht auf Pestizide verzichten will.

Seite 28–29

Weinbar am Pilgerweg

Die Delinat-Winzer Raúl und Jorge Ripa von der Bodega Quaderna Via haben direkt am spanischen Jakobsweg in einem prachtvollen tausendjährigen Haus eine Weinbar eröffnet. **Seite 5**

Die neue Art zu leben

Corona hat uns Möglichkeiten offenbart, wertvolle Zeit neu zu nutzen. Genussautor Peter Kropf mit Tipps für eine neue Art zu leben. **Seite 24–25**

Weinquiz

Gewinnen Sie beim Weinlese-Rätsel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Paketen «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 27**

Buchtipps

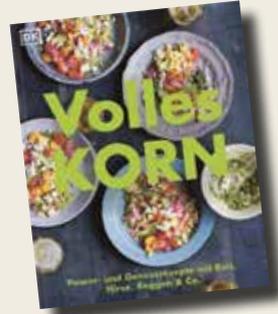
von Peter Kropf



Lebendig

Die Vitalität, die in gesunder Nahrung steckt, ist auf dem Etikett nicht vermerkt: Statt bloss die Nährstoffe aufzulisten, geht es um die lebendigen Kräfte in gesunden Nahrungsmitteln. Boden, Klima und Wachstumsbedingungen spielen hier eine grosse Rolle. Weinkenner wissen: Diese Faktoren bestimmen Aroma und Geschmack eines Weines. Und genauso ist es bei Gemüse und Früchten.

Jasmin Peschke:
Vom Acker auf den Teller
AT Verlag, Aarau und München
ISBN 978-3-03902-111-6



Vollkörnig

Vollkorngetreide enthält diese drei Bestandteile: die äussere ballaststoffreiche Schicht, Kleie genannt, den nährstoffreichen inneren Teil, den Keimling, und den stärkereichen Teil, den Mehlkörper. Wie diese gesunden Elemente erhalten bleiben und zu genussreichen Gerichten werden, erzählt dieses Buch. Gespickt mit viel Fachkunde, Kochtipps und einfach nachzukochenden Rezepten.

Emily Ezekiel: *Volles Korn*
Dorling Kindersley Verlag GmbH,
München
ISBN 978-3-8310-4097-1



Herbstlich

Kochen nach den Jahreszeiten ist sinnvoll. Hier wird das Thema gleich in vier Büchern angepackt: Im Buch «Herbst» erfahren wir, welche Produkte jetzt besonders viel Genuss bieten. Dazu die Autoren: Wenn die Äpfel plötzlich wieder knackig und aromatisch schmecken, dann ist Herbst. Neun Kapitel, jedes mit Warenkunde. Stars des Herbstes sind unter anderen Kartoffeln, Kürbis, Herbstfrüchte und Wild.

R. Rauch / K. Seiser:
Die Jahreszeiten-Kochschule: Herbst
Christian Brandstätter Verlag, Wien
ISBN 978-3-7106-0039-5



Rasteau AOP 2019
La Tradition de Beaulieu
www.delinat.com/2492.19

Meine Empfehlung:

«Die Familie Coulon setzt mit ihren frischfruchtigen, komplexen und langlebigen Weinen nicht nur in Châteauneuf-du-Pape Massstäbe, sondern auch in der benachbarten Appellation Rasteau. Ihr kraftvoller Tradition de Beaulieu ist eine fruchtige, fassgereifte Cuvée. Sie macht Lust auf feine, gewürzte Gerichte zur blauen Stunde auf der Terrasse.»



Emil Hauser,
Einkäufer bei Delinat.



Kein Bio-Land Schweiz

hrw. Das Schweizer Stimmvolk hat am 13. Juni 2021 zwei Agrarinitiativen abgelehnt, die auf eine pestizidfreie Schweizer Landwirtschaft abzielten. Delinat hat insbesondere die sogenannte Trinkwasser-Initiative aktiv unterstützt, die verlangte, nur noch Landwirte mit Steuergeldern zu unterstützen, die auf den Einsatz von chemisch-synthetischen Pestiziden, den Zukauf von importierten Futtermitteln und den vorbeugenden Einsatz von Antibiotika verzichten. Leider wurde die Initiative, genauso wie ein generelles Pestizidverbot, im Stimmenverhältnis von 60 zu 40 abgelehnt (siehe auch Interview Seite 28–29).

Schöne Geste gegenüber Erntehelfern

emh. Auf der Domaine Lignères im Languedoc können sich Anne und Jean Lignères über eine grosse Treue von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern freuen. Das hat viel mit der Sozialkompetenz und dem freundschaftlichen Verhältnis des Winzerpaars zum Personal zu tun. Jedes Jahr wird der Delinat-Wein «La Colle des Lignères» mit einer Etikette eines Erntehelfers geschmückt. Die Etikette des Jahrgangs 2015 war dem

langjährigen Traktorfahrer José Fructuoso gewidmet. Im vergangenen Frühjahr feierte die Familie Lignères zusammen mit der ganzen Equipe den wohlverdienten Ruhestand von José. Für Anne und Jean Lignères ist die geringe Fluktuation beim Personal sehr wertvoll, weil damit ein grosser Erfahrungsschatz erhalten bleibt, die Schulungen ihren Zweck erfüllen und die Qualität der Arbeiten ständig optimiert werden kann.



Weinbar am Pilgerweg

diw. Die Winzerbrüder Raúl und Jorge Ripa von der Bodega Quaderna Via in der Navarra haben direkt am spanischen Jakobsweg eine Einkehrmöglichkeit für Pilger geschaffen. Die neue Weinbar in einem imposanten, tausendjährigen Haus an der Plaza San Martín in Estella liegt gleich neben dem Touristenbüro. Neben den feinen Weinen dieses langjährigen Delinat-Weinguts werden auch kleine Häppchen in Form von Tapas angeboten. In Aberin, unweit der Bodegas Quaderna Via, haben die Gebrüder Ripa ausserdem das Haus ihrer Grosseltern sanft renoviert und zu einem Agriturismo umgebaut.

Akzeptanz für robuste Rebsorten

daw. In der Schweiz zeigen Weinliebhaber eine grosse Offenheit gegenüber neuen, pilzresistenten Rebsorten (PIWI). Zu diesem Schluss kommen zwei Konsumentenumfragen, die von der Landwirtschaftlichen Beratungszentrale Agridea im Rahmen des von der Eidgenossenschaft finanzierten Projekts «Wein der Zukunft» durchgeführt wurde. Die im Herbst 2019 und im Frühling 2020 durchgeführten Umfragen zeigen, dass die Konsumierenden umweltschonende Anbaumethoden für den gesamten

Weinbau erwarten, nicht nur für die biologische Produktion. Ausserdem werden sowohl das Fortbestehen traditioneller als auch die Entwicklung neuer Rebsorten begrüsst. Die ökologisch besonders wertvollen PIWI-Sorten sind rund der Hälfte der Befragten bekannt, und die meisten haben auch schon solche Weine verkostet. Die Urteile fallen unterschiedlich aus. Grundsätzlich sei die Offenheit gegenüber neuen pilztoleranten Rebsorten aber gross, teilt Agridea mit.



Apulien – Aufwind im Absatz

Zwei Rebsorten sind untrennbar mit Apulien verbunden: Primitivo und Negroamaro. Die Weine, die daraus entstehen, haben eine wundersame Wandlung vollzogen. Vom billigen Massenwein zum preiswerten Qualitätstropfen. Ein Spiegelbild dieser Entwicklung ist die Azienda Felling im Anbaugebiet Manduria im Stiefelabsatz von Italien.

Gregory Perrucci gehört zu jenen Winzern und Önologen, die den Wandel des Weinbaus in Apulien nicht nur hautnah miterlebt, sondern auch entscheidend mitgeprägt haben. Sein Grossvater hat nach dem Zweiten Weltkrieg mit dem Weinbau im Kleinen begonnen. Später drückte der Vater kräftig aufs Gaspedal. Er kaufte von 2000 Bauern Primitivo-Trauben zusammen und kelterte daraus im grossen Stil schwere, tiefdunkle Tropfen. Es war die Zeit der Massenweine in Apulien. Diese wurden mehrheitlich fassweise in den Norden, insbesondere nach Frankreich, exportiert, wo sie als Verschnittweine wenig gehaltvolle Tropfen aufmöbelten.

Bewegung im Süden

Diese Zeiten sind längst vorbei. Gregory Perrucci hat tatkräftig mitgeholfen, den Umschwung einzuleiten. 1996 gründete er mit einer Gruppe von innovativen Winzern in Manduria auf der Halbinsel Salento die Accademia dei Racemi. Ziel dieser Wein-Denkfabrik war es, in Apulien einen Qualitätsweinbau anzustossen und autochthonen Sorten wie Primitivo und Negroamaro zu internationalem Ansehen zu verhelfen. «Es gelang uns, Aufbruchstimmung zu verbreiten. In Apulien entwickelten sich ab der Jahrtausendwende viele Betriebe vom reinen Traubenproduzenten zum Selbstkelterer mit moderner Kellerei und bestens ausgebildeten Önologen», blickt Perrucci ein Vierteljahrhundert zurück. Er selber tat sich in den 1990er-Jahren mit seinem Jugendfreund Salvatore Mero und weiteren Gleichgesinnten zusammen und baute das heutige Bioweingut Feline auf. «Für uns war schon damals klar: Wer sich selber respektiert, muss auch die Natur respektieren. Denn ich möchte Lebensmittel konsumieren ohne Stoffe, die mir oder der Natur schaden», sagt Gregory Perrucci.

Die Azienda Feline umfasst heute 103 Hektar Reben in Manduria und Umgebung – eingebettet in jahrhundertalte Olivenbäume. Die traditionellen Albarello-Buschreben sowie neuere, im Spaliersystem angelegte Weinberge werden





«Auf unsere traditionellen Alba-
rello-Buschreben
sind wir beson-
ders stolz.»

Gregory Perrucci, Önologe

«Mit unserer Beratung konnten wir erreichen, dass stärker auf reiche Biodiversität geachtet wird.»

Daniel Wyss, Winzerberater



streng biologisch bewirtschaftet. Die Zusammenarbeit mit Delinat begann 2004. Seither wird vermehrt auf eine reiche Biodiversität geachtet. Die Begrünung zwischen den Rebzeilen wird ständig optimiert, was wegen der grossen Trockenheit im Sommer nicht ganz einfach ist. Zusätzlich wurden ökologische Hotspots in Form von Hecken, Büschen und Einzelbäumen angelegt, um die Lebensräume für Fauna und Flora besser zu vernetzen. Einheimische Traubensorten wie Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera fühlen sich in diesem Umfeld pudelwohl und ergeben dank gezielter Ertragsbeschränkungen grossartige, kraftvolle Weine, die durch die Sorgfalt in der Kellerei modern, schlank und elegant wirken. Vorreiter ist Feline auch bei den erneuerbaren Energien. Die neue, leistungsstarke Fotovoltaikanlage auf dem Dach hat in der Gegend bereits für mehr Aufsehen gesorgt als der biologische Anbau in den vergangenen gut zwanzig Jahren. Das Pandemie-Jahr hat bei Gregory Perrucci und Salvatore Mero den Respekt und die Demut gegenüber der Natur noch verstärkt. «Zu viele Menschen sorgen sich noch immer in erster Linie um den Profit. Klar, müssen auch wir Geld verdienen, aber das funktioniert auch, wenn man ethische Faktoren berücksichtigt und im Einklang mit Natur arbeitet.» Diese Haltung scheint sich allmählich durchzusetzen. Heute werden in Apulien etwa 20 Prozent der Rebberge biologisch bewirtschaftet. Bei der Verarbeitung ist der Anteil kleiner. Das heisst nichts anderes, als dass biologische Trauben mitunter auch zusammen mit nicht biologischen zu konventionellen Weinen verarbeitet werden.

Reben im Gleichgewicht

Auf Feline aber dominiert konsequentes Öko- und Qualitätsdenken. Und bei der Weinstilistik wurde ein grosser Wandel vollzogen. Bis zur Jahrtausendwende waren Weine aus Süditalien oft geprägt von oxidativen Noten und viel Tannin. Dann wurden sie, befördert durch den berühmten Weinkritiker Robert Parker, zu marmeladigen, geschmeidigen und

alkoholstarken Fruchtbomben. «In Apulien trinkt man gerne süssliche Weine. Aber alles hat seine Grenzen», sagt Gregory Perrucci. «Ein vernünftiges Mass an Restsüsse ist gut. Aber zu süsse Weine hemmen den Trinkfluss und sind nicht ideale Begleiter der süditalienischen Küche.» Gregory Perrucci und Salvatore Mero konzentrieren sich beim Rotwein auf zwei Stile: Einerseits werden mittels kurzer Mazeration im Stahltank fruchtbetonte, jugendlich zu trinkende Weine ohne zu viel Restsüsse ausgebaut. Auf der anderen Seite stehen die lagerfähigen, gehaltvollen Weine aus voll ausgereiften Trauben, die länger auf der Maische bleiben. Diese Weine werden im grossen oder kleinen Holzfass ausgebaut. Für Salvatore Mero ist klar: «Egal, für welchen Stil man sich entscheidet. Ein guter Primitivo bedingt zwei Dinge: Reben, die im Gleichgewicht stehen, und strenge Ertragsbeschränkungen.»

Genussoase «Spazio Primitivo»

Aus der einstigen unterirdischen Weinfabrik von Fellingine, wo riesige Tank- und Industrieanlagen in den 70er- und 80er-Jahren es ermöglichten, Millionen von Hektolitern Wein in grossen Fässern nach Frankreich zu exportieren, ist heute ein Ort mit einzigartigem Charme geworden. Im Degustations- und Partyraum «Spazio Primitivo» wird zusammengeführt, was zusammengehört: Wein, Essen und Kultur. «Für uns steht Wein immer in Verbindung mit gutem Essen. Unsere Tradition, unser Land, der Duft des Weines und der Geschmack der Speisen, das alles muss sich harmonisch miteinander verbinden, damit man den perfekten Genuss hat», sagt Gregory Perrucci. Im «Spazio Primitivo» wird deshalb viel und ausgezeichnet gekocht. Auf den Teller der Gäste kommen raffinierte Fisch- und Fleischgerichte, eine grosse Pastavielfalt aus lokalem Weizen, aromatisches Gemüse und Obst sowie erstklassiges, fruchtiges Olivenöl extra vergine, für das Apulien ebenfalls bekannt ist.

Martina Korak





«Ein guter Primitivo bedingt zwei Dinge: Reben, die im Gleichgewicht stehen und strenge Ertragsbeschränkungen.»

Salvatore Mero, Winzer



Primitivo & Co.

Apulien ist schon seit den Phöniziern und Griechen als Stätte des Weinbaus bekannt. Die Region verfügt über eine grosse Auswahl an Rebsorten, darunter viele alteingesessene, andernorts fast unbekannt oder ausgestorbene Sorten. Die Rotweine machen in dieser Region rund 80 Prozent aus. Die besten Weine kommen von der Halbinsel Salento, dem Stiefelabsatz Italiens. Für eigenständige und charaktervolle Rotweine sorgen vorab zwei Sorten: Primitivo und Negroamaro.

Die ursprünglich aus Kroatien stammende Sorte Primitivo wird vor allem in Apulien angebaut. In Kalifornien ist sie unter dem Namen Zinfandel bekannt. Sie ergibt dunkle, kräftige und alkoholreiche Weine mit Aromen, die an dunkle Waldfrüchte, Zimt, Nelken und schwarzen Pfeffer erinnern. Primitivo wird sowohl reinsortig wie auch als Assemblage mit andern Sorten angebaut. Der Name leitet sich nicht etwa von «primitiv» ab, sondern vermutlich vom lateinischen «primativus» oder dem italienischen «prima». Beides deutet auf ein besonderes Wesensmerkmal der Rebsorte hin: Die Trauben reifen früh im Jahr.

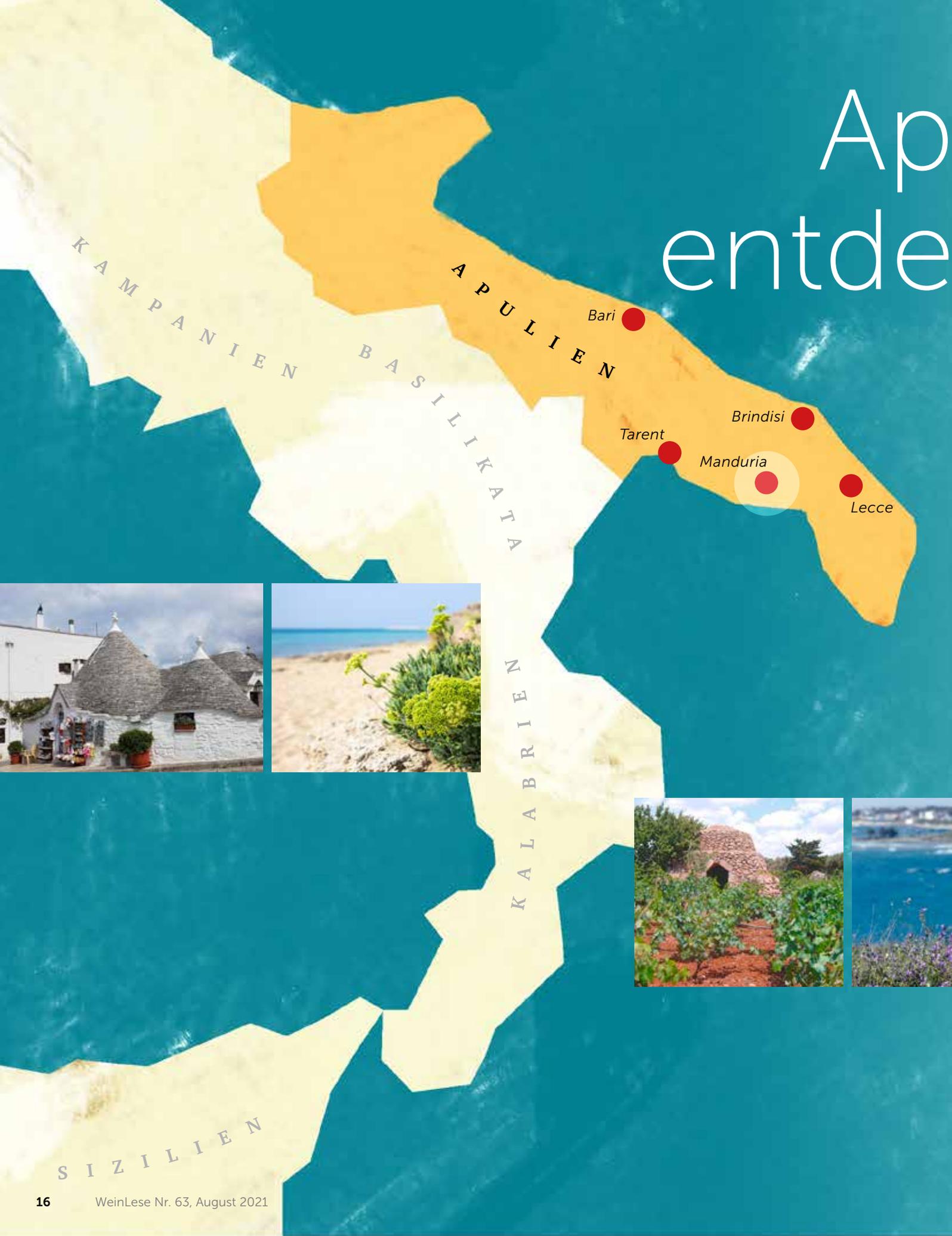
Ebenfalls als autochthone Sorte Apuliens gilt Negroamaro. Vermutlich haben die Griechen die Sorte bereits vor mehreren tausend Jahren nach Süditalien mitge-

bracht, belegt werden konnte das bisher freilich nicht. Negroamaro wird sortenrein oder als Assemblage in Kombination mit anderen Sorten angebaut. In der Regel sind Negroamaro farbkraftige, fruchtbetonte Weine, die jung getrunken werden. Es gibt aber auch im Holzfass gereifte Negroamaros, die einige Jahre gut reifen.

Weitere in Apulien verbreitete Rotweinsorten sind Malvasia Nera und Uva di Troia. Zu den beliebtesten Weissweinsorten zählen Bombino Bianco, Fiano, Falanghina und Verdeca. Gregory Perrucci und Salvatore Mero von der Azienda Fellingine sind auch vernarrt in zwei Raritäten: Ottavianello, die süditalienische Variante der französischen Sorte Cinsault, ist in Apulien bereits seit 200 Jahren bekannt. «Daraus einen spannenden Wein zu kelteren, ist eine grosse Herausforderung», sagt Gregory Perrucci. Und die Rotweinsorte Susumaniello war praktisch ausgestorben, ehe sie neu entdeckt wurde. Beide Sorten werden auf Fellingine gefördert.

Martina Korak

Ap entde



KAMPANIEN

BASILIKATA

APULIEN

KALABRIEN

SIZILIEN

Bari

Brindisi

Tarent

Manduria

Lecce



Apulien entdecken

Apulien punktet mit zauberhaften Stränden, viel Sonne, glasklarem Meerwasser und einer prachtvollen Landschaft, gespickt mit Trulli – diesen schmucken, meist weisen Rundhäusern mit Kegeldach, die mitunter als Ferienunterkunft vermietet werden. Eine Reise in den Stiefelabsatz Italiens lohnt sich aber auch wegen der kraftvollen Südweine und der schmackhaften, authentischen Küche, die in Osterien, Trattorien und Ristoranti serviert wird. Gregory Perrucci von der Azienda Feline verrät ein paar persönliche Tipps, die einen Aufenthalt im Salento zum Erlebnis machen.

Sehen

Manduria. Das historische Zentrum der Kleinstadt mit den typischen Tuffsteingebäuden, den antiken Funden sowie Kirchen und zahlreichen Läden lädt zum Flanieren ein. Ausflüge ab hier ins malerische Lecce, nach Alberobello zu den Trulli oder ans nahe Meer sind ebenso lohnenswert.

Spazio Primitivo. Verkaufslokal, Degustations- und Veranstaltungsraum mit Aktivitäten rund um die Kultur des Weines der Azienda Feline am Stadtrand von Manduria.

Saline Monaci. Knapp 20 km von Manduria entfernt, durch einen Strandstreifen vom Meer abgetrennt, umgeben von Sanddünen und mediterraner Macchia, bieten die Saline Monaci und das Naturschutzgebiet Torre Colimena ein Naturspektakel mit reicher Fauna und ganzen Heerscharen von Flamingos.

Essen

Masseria del Sale. Das bei einheimischen beliebte Restaurant in Manduria befindet sich in einem prachtvollen

Bauernhaus aus dem 18. Jahrhundert. Serviert werden sorgfältig zubereitete Gerichte der Region.

www.masseriadelsale.it

Gusto Primitivo. Hervorragendes Restaurant mit toller Atmosphäre und schöner Terrasse in der Altstadt von Manduria. Hochwertige regionale Gerichte, zubereitet und serviert von einem jungen, motivierten Team.

Übernachten

Hotel Corte Borromeo. Sehr schönes, historisches Fünfsternerhaus mitten in der Altstadt von Manduria.

www.corteborromeohotel.it

Sine Tempore. Preiswertes, atmosphärisches Bed and Breakfast in Manduria. Pool und Terrasse mit Panoramablick auf die Altstadt.

www.sinetemporebbmanduria.com

Wein- und Genussreise Süditalien

Wenn Sie Apulien und die Azienda Feline, die feinen Weine und die südländische Küche direkt vor Ort kennenlernen möchten, kommen Sie mit auf unsere neue Wein- und Genussreise nach Süditalien. Individuelle Anreise nach Neapel. Von dort starten wir mit dem Bus nach Kalabrien zur Azienda Falvo. Weiter nach Manduria zur Azienda Feline und von dort nach Bari, wo die Reise endet. Die Reise findet vom Samstag, 10., bis Donnerstag, 15. September 2022 statt. Detailprogramm und Anmeldung unter delinat.com/weinreisen





Probierpaket

Apulien

Der Name der Azienda Fellingine erinnert an eine archäologische Fundstätte unweit der Strände von Manduria, wo Überreste der antiken Stadt Fellingine gefunden wurden. Der Hang zur Tradition manifestiert sich auch in den autochthonen Rotweinreben Primitivo und Negroamaro, die auf dem Weingut dominieren. Bei der Weinstilistik setzen die Winzer Gregory Perrucci und Salvatore Mero dagegen auf Innovation und Moderne. Ihre fruchtbetonten und doch kraftvollen Weine sind hervorragende Speisenbegleiter.

Primitivo

Primitivo Puglia IGP 2020

Aus gehaltvollen Primitivo-Trauben entsteht dieser herrlich geschmeidige, reiffruchtige Tropfen. Schluck für Schluck ein Stück Italien, wie wir es lieben.

www.delinat.com/1250.20
CHF 13,60, € 10,50 pro Flasche
(CHF 1,81 pro dl; € 14,00 pro l)

Primitivo di Manduria

Primitivo di Manduria 2018
Dieser typische Primitivo mit schöner Frucht und feinen Röstaromen reife sechs Monate im Barrique aus französischer Eiche. Ein vielseitiger, smarter Speisenbegleiter.

www.delinat.com/1517.18
CHF 19,60, € 15,80 pro Flasche
(CHF 2,61 pro dl; € 21,07 pro l)

Nemaro

Salento Negroamaro 2020

Der süffige Tropfen ist wie eine Postkarte aus Apulien. Der herrlich fruchtige, füllige und doch nicht schwere Wein passt zu fast allem, was im Sommer auf den Tisch kommt.

www.delinat.com/2618.20
CHF 12,40, € 9,50 pro Flasche
(CHF 1,65 pro dl; € 12,67 pro l)

Mieru Mia

Salento Negroamaro 2019

Gehaltvollere Variante mit angenehmen Holznoten. Sechs Monate Reife im Barrique aus französischer Eiche verleihen ihm dezente Rauchnoten und schöne Kaffee- und Vanillearomen. Harmonisches Spiel von Schmelz und Frische.

www.delinat.com/2619.19
CHF 17,40, € 13,90 pro Flasche
(CHF 2,61 pro dl; € 21,07 pro l)



Passende Rezepttipps zu unseren Weinen aus Apulien finden Sie unter delinat.com/rezepte-apulien



Probierpaket
Apulien
6 Flaschen Wein
CHF 85.-
€ 66,-
CHF 1,89/dl
€ 14,67/l

Bestellen Sie per Telefon

CH: 071 227 63 00

DE: 07624-33999-0

AT: 0820 420 431

Dieses Angebot finden Sie auch im Webshop:

www.delinat.com/WL63

Lieferung portofrei

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

Olivier Geissbühler (olg)
Emil Hauser (emh)
Martina Korak (mak)
Peter Kropf (pek)
David Rodriguez (dar)
Jonas Schrag (jos)
Hans Wüst (hrw)

Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

Bilder

Yvo Bosshard
Christoph Bühler
Oliver Geissbühler
Johannes Keel
Jonas Schrag

Printed by

deVega Medien: klima-neutral gedruckt mit ökologischen Druckfarben, 100% Recyclingpapier

Erscheinungsweise

4-mal jährlich
RC T63

Titelseite

Winzer wie Salvatore Mero haben den Weinbau in Apulien in ökologischer und qualitativer Hinsicht revolutioniert und der Primitivo-Traube zu neuem Ansehen verholfen.

Lehrreiche Arbeitswoche in der Provence

Jedes Jahr verlässt das Delinat-Verkaufsteam für eine Woche das Büro, um an einer Weiterbildungsreise vor Ort Bekanntschaft mit Winzern, Weinen und Rebbergen zu machen. Dieses Jahr erlebten die Delinatler aus nächster Nähe, wie auf Château Duvivier in der Provence am Weinbau der Zukunft gearbeitet wird.

Nur wer einen nach der Delinat-Methode bewirtschafteten Weinberg mit eigenen Augen gesehen und vor Ort Einblick in die Philosophie des Winzers erhalten hat, kann umfassend und kompetent beraten. Getreu diesem Motto war das Verkaufs- und Beraterteam im Mai für eine Woche auf dem Delinat-eigenen Château Duvivier. Während in der Vergangenheit oftmals Weine und Arbeitsweise von Partnerwinzern im Zentrum der Bildungsreise standen, lag der Schwerpunkt diesmal bei der Delinat-Methode und den umfassenden Richtlinien. Winzerberater Daniel Wyss erläuterte diese anhand der vielfältigen Rebberge vor Ort eindrucklich.

Wie kann ein nachhaltiger Weinbau nach der Delinat-Methode den Klimawandel bremsen? Welche Vorteile bietet eine

vielfältige Begrünung der Weinberge? Wie helfen Mikroorganismen den Reben bei der Nährstoffaufnahme und mit welchen Massnahmen kann die Fruchtbarkeit der Böden langfristig verbessert werden? Auf diese und viele weitere Fragen erhielt das Delinat-Team während ausgedehnter Spaziergänge durch die Weinberge konkrete Antworten.

Da die Bewirtschaftung eines Weinguts nicht nur grosses Wissen voraussetzt, sondern vor allem auch viel harte Arbeit bedeutet, konnte das Team im Verlaufe der Woche auch solche Fähigkeiten unter Beweis stellen: Als Gärtner beim Erstellen einer Kräuterschnecke und beim Pflegen des Château-eigenen Gemüsegartens oder als Winzer bei einer Pflanzaktion von über 700 robusten Reben (siehe Bericht Seite 22/23). Wie Ornithologen fühlte man sich beim Aufhängen von Nist- und Fledermauskästen oder beim Bauen und Aufstellen von Greifvogelstangen. Schliesslich wurde auch noch Hand angelegt beim Pflegen der vielen jungen Obstbäume, die das grosse Wasserretentionsbecken umsäumen, das 2018 von Permakultur-Spezialist Josef Holzer gebaut worden war. Dass im Delinat-Team auch ein paar Spit-

zenköche stecken, bewiesen die köstlichen Dreigänger, die jeden Abend von einer anderen Gruppe, immer aber mit viel Liebe und passender Weinbegleitung auf den Tisch gezaubert wurden. Die Woche wird dem ganzen Team noch lange in bester Erinnerung bleiben – und bei jedem Glas Duvivier-Wein werden diese Eindrücke aus den paradiesischen Rebbergen wieder zum Leben erweckt.

Jonas Schrag



Im Video-Interview mit Delinat-Winzerberater Daniel Wyss erfahren Sie mehr über den Weinbau der Zukunft auf Château Duvivier: weinbauer-zukunft.com/duvivier





Das Verkaufs- und Beraterteam von Delinat hat auf Château Duvivier in der Provence eine Woche lang tatkräftig Hand angelegt, sei es beim Rebenpflanzen, beim Aufrichten von Sitzstangen für Greifvögel oder beim Anlegen eines Kräutergartens.





Neue Sorten für Château Duvivier

Im Rahmen der jährlichen Weiterbildungsreise hat das Verkaufs- und Beraterteam von Delinat mit grossem Enthusiasmus während einer Woche mitgeholfen, auf dem Weingut Château Duvivier neue, robuste Rebsorten (sogenannte PIWIs) zu pflanzen. Diese leiten eine Zeitenwende im biologischen Weinbau ein.

Ökologie und Nachhaltigkeit waren früher eine Nische. Klimakrise, Artensterben und neue gesundheitliche Erkenntnisse machen sie längst zur Notwendigkeit. Dies gilt auch für die Landwirtschaft und insbesondere für den Weinbau. Wer einen Wein konsequent nachhaltig und ökologisch herstellen möchte, kommt heute nicht an robusten Rebsorten vorbei. Bei diesen Rebsorten wird eine geschmacklich überzeugende europäische Rebsorte mit einer amerikanischen (oder asiatischen) Sorte gekreuzt, die resistent gegen Pilzkrankheiten ist.

Während Weine aus diesen neuen Züchtungen früher sehr gewöhnungsbedürftig schmeckten und wenig überzeugen konnten, sorgen sie heute für immer mehr Begeisterung. Die Liste der Vorteile für Winzer, die robuste Rebsorten anpflanzen, ist lang: Es können massiv Pflanzenschutzmittel eingespart werden, denn die hohe Resistenz der Traubensorten macht Spritzen oft überflüssig.



Damit fallen wiederum sehr viele Arbeitsstunden weg, die Gesundheit der Winzer wird geschont, und es kann CO₂ eingespart werden. Zudem ist der Ertrag genauso hoch wie bei gespritzten, konventionell produzierten Trauben. Dies wirkt sich schlussendlich auch auf die Rentabilität aus: Äussere Umwelteinflüsse können besser abgefedert werden, und der Winzer kann günstiger und konstanter produzieren.

Enge Zusammenarbeit mit Valentin Blattner

Delinat setzt sich schon lange für die Züchtung neuer resistenter Rebsorten ein und hat damit genauso wie der Schweizer Rebzüchter Valentin Blattner eine Pionierrolle übernommen. Bereits in den 1990er-Jahren hat das Delinat-eigene Château Duvivier als erstes Weingut in Frankreich eine Sonderbewilligung erhalten. Seither wird hier mit neuen Sorten experimentiert. Dabei hat sich gezeigt, dass sich gewisse Sorten für das südfranzösische Klima nicht eignen. Auf verschiedenen Parzellen werden deshalb neue Sorten getestet. Dank der erfolgreichen Zusammenarbeit mit dem weit über die Schweiz hinaus bekannten PIWI-Pionierzüchter Valentin Blattner und einer neuen strategischen Partnerschaft mit Mercier, einem französischen Forschungs- und Entwicklungszent-

rum für Rebzucht, kann die Forschung deutlich intensiviert und können neue Projekte auf Château Duvivier schneller, breiter gefächert und umfassender durchgeführt werden. Ziel ist es, Château Duvivier in den nächsten Jahren zu einem Kompetenzzentrum für Weinbau mit robusten Rebsorten zu entwickeln. Die neuen, zukunftsweisenden Sorten sollen bei den Winzern verbreitet und bei den Konsumenten bekannter gemacht werden. Der Weg dorthin ist lang: Bis eine wirklich gute Sorte entsteht, sind rund 10'000 Züchtungen nötig. Die resistenten Gene werden dabei immer wieder mit europäischen Sorten gekreuzt, bis eine resistente Rebe mit einem guten Geschmack entsteht.

Delinat-Team pflanzt 230 neue Sorten

Im Rahmen der einwöchigen Weiterbildungsreise im Frühling dieses Jahres hat das gesamte Verkaufs- und Berater-team von Delinat tatkräftig mitgeholfen, rund 230 neue Sorten, die von Valentin Blattner geliefert wurden, zu pflanzen. Durch Mikro-Vinifikationen und intensives Beobachten der neuen Reben soll in den nächsten Jahren herausgefunden werden, welche Sorten wirklich resistent sind und das Potenzial für geschmacklich überzeugende Weine haben. Diejenigen Rebsorten, die auf-

grund der Kreuzungen geschmacklich nicht überzeugen und störende exotische Aromen wie zum Beispiel Ananas aufweisen, werden direkt wieder aussortiert. Das sind in der Regel über 95 Prozent der getesteten Sorten. Der kleine Teil an neuen Sorten, der letztlich sowohl bei der Resistenz wie auch beim Geschmack überzeugt, wird anschliessend multipliziert und in grösserem Stil angebaut. Erst dann ist der Grundstein für eine erfolgreiche neue Weinsorte gelegt, die im optimalen Fall auch den Weg in die Verkaufsregale schafft.

Olivier Geissbühler



Das Video zu diesem Beitrag finden Sie hier: www.weinbau-der-zukunft.com/piwi-offensive

Die neue Art zu leben



Illustration: Johannes Keel

Corona hat viel verändert. Einige backen jetzt ihr Brot selber, andere gärtnern auf Terrassen und Balkonen oder verbringen den Urlaub im eigenen Land. Was davon wird bleiben und in den Alltag übernommen?

Seit Corona haben viele von uns das Plus an Zeit genutzt, sich mit sich selbst zu beschäftigen, Neues auszuprobieren und Dinge zu tun, die bisher zu kurz gekommen waren. Diesem Trend treu zu bleiben, lohnt sich. Aus der Gesundheitsforschung wissen wir: Gute Chancen für ein erfülltes Leben bis ins Alter hat, wer sich regelmäßig bewegt und mit Freude den Alltag bestreitet. Bewegen umfasst hier körperliches Tun und geistige Herausforderung. Als Weinliebhaber und begeisterter Koch habe ich das auf meine Weise umgesetzt.

Sich bewegen

Sitzen sei das neue Rauchen, lese ich. Also mache ich mich auf die Socken. Im Herbst zieht es mich in Weinregionen. Sie befinden sich meist in reizvoller Landschaft. Ich entdecke verschiedene Traubensorten und unterschiedliche Erziehungssysteme, also die Art, Reben festzubinden. In den letzten Jahren wurde es in den Reben auffallend grün. Auch Nicht-Biowinzer lassen Gras wachsen, damit die Erde bei Regen nicht weggespült wird. Weit nachhaltiger wäre aber eine vielfältige Begrünung.

Begeistert bin ich von Ausgleichsflächen in Rebbergen. Ein Zeichen, dass der Winzer oder die Winzerin erkannt hat, dass Pflanzenvielfalt bereichernd wirkt und der Verzicht auf ein paar Reben sich lohnt. Ich sehe Feigenbäume, Kräutereilen, Weissdornhecken.

Das Hirn beschäftigen

Bei diesen Rebwanderungen erfahre ich in der Praxis, was ich zuvor in Fachbüchern über Rebbau gelesen habe. Damit sind wir bei der zweiten Art, sich zu bewegen; das Gehirn herausfordern. Statt



Sudokus zu lösen, was das Gehirn nur kurzzeitig anregt, lese ich gerne Fachbücher. Schon der englische Dichter Joseph Addison (1672–1719) wusste: «Lesen ist für den Geist das, was Gymnastik für den Körper ist.»

Wein gehört zu meinen Leidenschaften. Er erzählt mir mehr, je mehr ich über ihn weiss. Das steigert den Genuss. Gleiches gilt natürlich für jedes Steckenpferd: tun und lesen. Joggen und sich informieren, wie man seinen Körper schonend optimal bewegt; klettern und Fachbücher darüber lesen. Und ganz wichtig: Es muss Spass machen. Darauf verweisen Neurologen, wenn sie Bewegung als Stimulans fürs Gehirn empfehlen.

Den Alltag geniessen

Seit Corona haben wir plötzlich mehr Zeit. Beispielsweise fürs Kochen. So entschloss ich mich, Brot und Pasta nicht mehr fertig zu kaufen. Selbst gebackenes Brot ist unvergleichlich: Ich kann die Zutaten frei wählen: Roggen- oder Dinkelmehl, Buttermilch, Koriander- oder Anissamen, Sauerteig oder Hefe? Anfänglicher Misserfolg darf nicht entmuti-

gen – durchhalten lohnt sich, ich habe ja jetzt mehr Zeit.

Ähnlich wie beim Brot ist die Vielfalt bei Pasta unbegrenzt. Verschiedene Mehle für Nudeln, fantasievolle Füllungen für Ravioli, Tortellini und Co. Anerkennung bei Familie und Freunden ist garantiert.

Auch kochen und lesen ergänzen sich bestens. Hilfreich für Pasta ist das Geschichten- und Kochbuch von Claudio Del Principe «a mano» (AT-Verlag). Begeistert war ich auch von den zwei saisonbezogenen Gemüsebüchern von Meret Bissegger: «Meine Gemüseküche» (AT-Verlag). Bücher nicht nur mit Rezepten, sondern mit viel Hintergrundwissen.

Neue Weine entdecken

Wir alle haben unsere Lieblingsweine, sollten aber neugierig bleiben für Neues: Warum nicht mal ein Glas Wein von einer neuen, robusten Rebsorte probieren? Sie machen den Einsatz von Kupfer als problematischem Fungizid im biologischen Rebbau überflüssig. Grossartige Vorbilder sind hier die Weingüter Lenz in Iselisberg

(CH), Albet i Noya (Penedès), Hirschhof in Westhofen (DE) oder Timo Dienhart in Maring-Noviad (DE). Auch beim Wein lohnt sich ein Blick in die Fachliteratur oder ins Weinlexikon von Delinat: delinat.com/weinlexikon

Seine Zeit anders nutzen heisst, eine neue Art zu leben entdecken.

Peter Kropf





Der ideale Erntezeitpunkt

Der ideale Erntezeitpunkt für Weintrauben hängt von vielen Faktoren ab. Etwa vom gewünschten Wein, der daraus gekeltert werden soll. Aber auch vom Gesundheitszustand der Trauben und vom Wetter. Gehen wir von idealen Bedingungen aus, ist die physiologische Reife der Trauben ausschlaggebend für den optimalen Lesezeitpunkt.

Der Begriff der physiologischen Reife entstand in den 1990er-Jahren. Bis dahin ermittelte man den idealen Erntezeitpunkt aufgrund des gebildeten Zuckers, manchmal auch im Zusammenhang mit dem Säuregehalt der Trauben. Vor allem bei Rotweinen galt der Alkohol als Qualitätsmerkmal – je mehr, desto besser! Die physiologische Reife umfasst aber mehr Kriterien als das Mostgewicht (Öchslegrade), den pH-Wert und den Säuregehalt der Trauben. Es geht auch um die aromatische und – bei Rotweinen – um die phenolische Reife. Dabei werden Zustand bzw. Färbung der Beerenhaut, Elastizität des Fruchtfleischs, Reife der Traubenkerne und Beerengeschmack berücksichtigt. Der ideale Zeitpunkt ist dann gegeben, wenn möglichst viele dieser Kriterien den optimalen Zustand erreicht haben, was sich dann im Gesamtextrakt eines Weines widerspiegelt.

Bis es so weit ist, dauert es ab der Blüte der Rebe rund 100 Tage. Die Hauptbestandteile der Traubenbeere sind Glucose, Fructose sowie Wein- und Apfelsäure. Die Konzentration der Säuren steigt mit Beginn des Beerenwachstums zunächst stetig an, bis ein von der Sorte abhängiges Maximum erreicht ist. Dieses Maximum bleibt eine kurze Zeit konstant, dann beginnen etwa gleichzeitig die Synthese des Zuckers und die Abnahme des Säuregehalts. Diesen Zeitpunkt nennt man Reifebeginn. Jetzt setzt auch die Färbung der Rotweintrauben ein (Farbumschlag). Der Zucker wird durch Photosynthese in den Weinblättern gebildet und in die Trauben transportiert. Solange die Pflanze Photosynthese betreiben kann, ist sie in der Lage, Zucker zu bilden. In der Reifephase im Herbst beginnt die Rebe, mit der Energie aus dem Zucker die sortentypischen Inhaltsstoffe (Aroma- und Farbstoffe) in der Beere zu synthetisieren. So kann es sein, dass der Zuckergehalt nicht mehr steigt, aber die Entwicklung der Aroma-, Farb- und Gerbstoffe noch andauert. Wird zu früh geerntet, so können die Tannine in einem Rotwein grün und unreif wirken, auch wenn die Trauben bei maximaler Zuckerreife geerntet wurden.

Der Winzer ermittelt die physiologische Reife der Trauben wie folgt:

Optische Prüfung: Gleichmässige Verfärbungen der Trauben sind ein Zeichen der Reife; grüne Beeren deuten auf Unreife hin.

Zerdrücken der Beeren: In unreifen Trauben kleben die Kerne am Fruchtfleisch, bei reifen Trauben sind die Kerne braun, verholzt und lassen sich leicht vom Fruchtfleisch trennen.

Gustatorische Prüfung: Riechen und Kauen der Trauben geben dem Winzer wichtige Anhaltspunkte für die optimale physiologische Reife.

Stielgerüst: Ein braunes, verholztes Stielgerüst ist bei Rotweinsorten ein Anzeichen für eine gute Reife.



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. Oktober 2021** 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. Wie heisst das Delinat-Weingut aus Apulien?

- S Falvo
- R Maggio
- P Feline

2. Welche Rebsorte ist nicht typisch für Apulien?

- R Nebbiolo
- C Primitivo
- Y Negroamaro

3. Wie heissen die für Apulien typischen, meist weissen Rundhäuser mit Kegeldach?

- I Trulli
- A Iglus
- U Fincas

4. Wo hat das Delinat-Beratersteam im Frühling PIWI-Reben gepflanzt?

- G Weingut Hirschhof
- T Weingut Lenz
- M Château Duvivier

5. Was ist der Vorteil von PIWI-Reben?

- E Die Erträge sind besonders hoch
- F Sie sind sehr hitzebeständig
- I Sie müssen nicht oder nur wenig gespritzt werden

6. Welches ist das entscheidende Kriterium für den optimalen Erntezeitpunkt?

- T Physiologische Reife
- S Zuckergehalt
- N Öchslegrade

7. Das Schweizervolk hat im Juni zwei Initiativen abgelehnt, die welches Ziel verfolgten?

- K Atomfreie Schweiz
- I Pestizidfreie Landwirtschaft
- C Verbot fossiler Brennstoffe

8. Wohin führt die Delinat-Wein- und Genussreise vom 21. bis 24. Oktober 2021?

- S Toskana
- V Piemont
- E Österreich

9. Welche Winzer haben in einem tausendjährigen Haus am Jakobsweg eine neue Weinbar eröffnet?

- E Anne und Jean Lignères
- C Raúl und Jorge Ripa
- F Josep Maria und Martí Albet i Noya

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	9

Auflösung des Wettbewerbs aus der WeinLese Nr. 62

Das Lösungswort lautet
SYMBIOSE

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

Andreas Bosshard

Das Schweizervolk hat sich im Juni gegen zwei Agrarinitiativen ausgesprochen, die ein Bioland Schweiz ohne Pestizide zum Ziel hatten. Wir sprachen mit Andreas Bosshard, dem langjährigen Geschäftsführer von Vision Landwirtschaft, einer Denkwerkstatt unabhängiger Agrarfachleute, über die Gründe, die zum Nein geführt haben, und die Zukunft der Schweizer Landwirtschaft.

Für Naturfreunde war der 13. Juni 2021 in der Schweiz kein Tag, um die Korken knallen zu lassen. Hatten Sie einen Champagner kühl gestellt?

Andreas Bosshard: Es wäre ein Wunder gewesen, wenn die beiden Agrarinitiativen angenommen worden wären angesichts einer Mobilisierung der Gegnerschaft, wie sie die Schweiz bisher kaum je gesehen hat bei einer Abstimmung. Die Agrarmedien haben unisono und während Monaten mit allen Mitteln in der Bauernschaft massive Ängste geschürt. Das hat gewirkt, die Bäuerinnen und Bauern haben sich in einem unglaublichen Ausmass gegen die Initiativen engagiert. Das Land wurde geradezu überkleistert mit Nein-Plakaten. Keine

andere Branche hat in der Schweiz auch nur annähernd so viel Werbefläche zur Verfügung wie die Landwirtschaft. Aber auch in den Zeitungen waren weit mehr Nein-Inserate geschaltet, finanziert durch viel Geld vor allem aus der Agrarindustrie. Kommt dazu, dass vor allem die Gegnerschaft Falschbehauptungen zu den Auswirkungen der Initiativen in die Welt gesetzt hat, was das Zeug hielt. Die Demokratie kam hier an eine Grenze. Ein unbedarfter Bürger hatte keine Chance, die Fake Facts und die Angstmacherei zu durchschauen.

«Die Bewusstseinsbildung, welche die beiden Initiativen auslösten, war viel grösser, als ich mir je erträumt hätte.»

Wie beurteilen Sie das Abstimmungsergebnis?

Angesichts der extremen Nein-Mobilisierung ist ein Ja-Anteil von 40 Prozent sehr beachtlich. Für mich steht aber nicht der Ja-Stimmen-Anteil im Vordergrund, sondern die Bewusstseinsbildung, welche die beiden Initiativen auslösten. Diese war viel grösser, als ich mir je erträumt hätte. Über mehrere Jahre wurde fast wöchentlich mehrmals über die Anliegen und die Themen der Initiativen in den Medien berichtet, und es gab während der letzten zwei Jahre kaum eine bäuerliche Veranstaltung, an der die Anliegen der Initiativen nicht hitzig diskutiert wurden. Heute wissen die ganze Bauernschaft und ein Grossteil

der Bevölkerung, dass wir vielfältige Probleme mit Pestiziden haben, mit überhöhten Tierbeständen, mit einer überweite Strecken nicht nachhaltigen, vor allem für die Bäuerinnen und Bauern selber oft ungesunden Landwirtschaft.

Wie erklären Sie sich, dass eine Mehrheit der Schweizer Stimmbevölkerung weiterhin bereit ist, Steuergelder in eine Landwirtschaft zu investieren, die der Natur schadet?

Niemand legte ein Nein in die Urne, weil er oder sie weiterhin eine umweltschädliche Landwirtschaft subventionieren will. Leider ist es den Initiativgegnern gelungen, die Mehrheit davon zu überzeugen, dass die Initiativen radikal seien und letztlich die Umweltschäden ins Ausland verlagern würden. Dass an erster Stelle dieses Argument verfiel, zeigte eine repräsentative Umfrage. Das bedeutet, dass der Bevölkerung der Umweltaspekt wichtig ist, dass man sie aber glauben machen konnte, die von den Initiativen vorgeschlagenen Massnahmen seien nicht der richtige Weg.

Die Trinkwasserinitiative zielte mit Anreizen statt Verboten auf eine pestizidfreie Landwirtschaft ab. Eigentlich ein sympathischer Ansatz. Wo sehen Sie die Gründe für das Nein?

Das ist nicht nur ein sympathischer, sondern ein sehr logischer Ansatz, der zweifellos mehrheitsfähig ist. Umfragen zeigten wie erwähnt, dass die Mehrheit davon ausging, die vorgeschlagene Art der Umverteilung sei zu radikal und führe letztlich zur gegenteiligen Wirkung. Diesem Argument hat eine äusserst fragwürdige Studie der Bundesforschungs-

Persönlich

Andreas Bosshard studierte Naturwissenschaften an der ETH Zürich und doktorierte an der landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Zürich-Reckenholz. Als Betriebshelfer und als Alpsenn lernte er zahlreiche Bauern- und Alpbetriebe im In- und Ausland kennen. Heute ist er Mitbewirtschafter eines Bio-betriebs und Inhaber eines Planungs- und Forschungsbüros. Er hat zwei erwachsene Kinder.



Obwohl zwei Agrarinitiativen für ein Bioland Schweiz abgelehnt wurden, ist Andreas Bosshard überzeugt, dass sie einen unumkehrbaren Wandel eingeläutet haben.

anstalt Agroscope Vorschub geleistet. Agroscope kam mit einer unhaltbaren Modellierung zum Resultat, dass die Inlandproduktion als Folge der Trinkwasserinitiative massiv zurückgehen und damit die Importe stark ansteigen würden, wodurch insgesamt die Umweltbilanz sogar negativ ausfalle. Dass das niemand will, ist naheliegend.

«Einem Grossteil der Bauern ist klar geworden, dass wir uns mit dem regelmässigen Pestizideinsatz und dem überhöhten Tierbesatz auf einem Holzweg befinden.»

Der Initiativtext hatte tatsächlich ein paar Schwächen, etwa bezüglich Definition von Pestiziden oder der Frage von Futtermittelzukauf. Wurden sie zu Stolpersteinen?

Für das Abstimmungsresultat war die relativ detaillierte Formulierung sicher nicht förderlich. Wichtiger als das Ja-Nein-Verhältnis war aus meiner Sicht aber die Bewusstseinsbildung, welche diese mutigen Formulierungen und Forderungen auslösten. Hätte man im Initiativtext brav von «Pflanzenschutzmitteln» gesprochen, wie das der Bund seit Jahrzehnten ganz nach Wunsch der Agroindustrie macht, und hätte man den Futtermittelzukauf irgendwie zahm und vermeintlich «mehrheitsfähig» in den Initiativtext verpackt, wären all die enorm wichtigen Diskussionen über die Pestizid- und Futtermittelprobleme niemals in dieser Intensität geführt worden. Insofern war das ein cleverer Schachzug der Initianten, der zweifellos viel dazu beigetragen hat, den Boden für

unumgängliche und grundlegende Veränderungen in der Zukunft vorzubereiten.

Läuft nun alles so weiter wie bisher?

Ein grundlegender Wandel ist unumkehrbar ins Rollen gebracht worden. Der Boden ist jetzt vorbereitet, auch bei den Bäuerinnen und Bauern. Der Wandel geht nur nicht so rasant, wie sich das viele erhofft hatten (natürlich auch ich).

Sie selber haben inzwischen die Geschäftsführung bei Vision Landwirtschaft abgegeben. Hat das Abstimmungsergebnis diesen Entscheid beeinflusst?

Nein, der Entscheid war schon Monate vorher gefallen.

Werden Sie sich weiterhin für eine pestizidfreie Schweizer Landwirtschaft engagieren?

Im Gegensatz zur Führung beim Bauernverband ist einem Grossteil der Bäuerinnen und Bauern klar geworden, dass wir uns mit dem regelmässigen Pestizideinsatz und dem überhöhten Tierbesatz auf einem Holzweg befinden. An diesem angestossenen Wandel in der Praxis möchte ich mich in Zukunft stärker beteiligen.

Interview Hans Wüst

Weintipp Andreas Bosshard

Ich mag einfachere Weine, die zu allen guten bodenständigen Speisen passen. Mein Tipp: Les Cigales von Château Duvivier.

Die Weine des Delinat-Forschungsweinguts gefallen mir besonders gut. Zu besonderen Anlässen darf es auch mal eine Flasche Les Muriers sein. Als langjähriger, begeisterter Delinat-Kunde habe ich mich in den Anfangszeiten mit einer Aktie am Château Duvivier beteiligt.



Duvivier Les Cigales

Pays du Var IGP 2020

www.delinat.com/2356.20

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

- 8.9.21 St. Gallen
- 15.9.21 Bern
- 6.10.21 Zürich
- 14.10.21 Basel
- 21.10.21 Thun
- 3.11.21 Schaffhausen
- 4.11.21 Aarau/Bern/Romanshorn
- 17.11.21 Solothurn
- 24.11.21 Winterthur
- 2.12.21 Baden

Deutschland

- 14.9.21 Hamburg
- 16.9.21 Stuttgart
- 22.9.21 Bremen
- 29.9.21 Braunschweig
- 5.10.21 Freiburg
- 6.10.21 Mannheim
- 15.10.21 Berlin
- 20.10.21 Regensburg
- 27.10.21 München
- 27.10.21 Bonn
- 10.11.21 Lübeck
- 3.12.21 Münster

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

- 1.9.21 St. Gallen
- 2.9.21 Basel
- 8.9.21 Thun
- 22.9.21 Solothurn/Winterthur
- 23.9.21 Olten
- 13.10.21 Bern
- 21.10.21 Baden
- 10.11.21 St. Gallen/Zürich
- 11.11.21 Bern
- 18.11.21 Basel

Deutschland

- 1.9.21 Kassel
- 23.9.21 Köln
- 14.10.21 Berlin
- 26.10.21 München



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

- 16.9.21 Bern
- 6.10.21 Basel

- 7.10.21 Winterthur
- 22.10.21 Zürich
- 1.12.21 Olten

Deutschland

- 7.9.21 Bonn
- 24.9.21 Köln
- 1.10.21 Nürnberg
- 12.10.21 Hamburg
- 19.10.21 Würzburg
- 21.10.21 Stuttgart
- 23.11.21 München



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

- 30.11.21 St. Gallen
- 1.12.21 Basel
- 2.12.21 Bern
- 3.12.21 Olten

Deutschland

- 1.10.21 Freiburg
- 8.10.21 Frankfurt
- 14.10.21 Stuttgart
- 28.10.21 Münster
- 29.10.21 Hamburg
- 4.11.21 Köln
- 5.11.21 Berlin
- 11.11.21 München
- 12.11.21 Nürnberg



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

- 15.9.21 Olten
- 8.10.21 Zürich
- 20.10.21 Bern
- 21.10.21 Winterthur
- 30.11.21 Basel

Deutschland

- 15.9.21 Würzburg
- 30.9.21 Nürnberg/Stuttgart
- 28.10.21 Köln
- 2.11.21 Frankfurt
- 12.11.21 Berlin
- 24.11.21 München
- 26.11.21 Hamburg

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



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

1.9.21 Zürich
9.9.21 Bern
27.10.21 Bern/St. Gallen
11.11.21 Olten
24.11.21 Bern/St. Gallen/Zürich

Deutschland

8.12.21 Hamburg
10.12.21 München

Weintage beim Winzer

Lassen Sie sich von unseren Winzern direkt vor Ort auf einem Spaziergang durch den Rebberg in den biologischen Weinbau nach der Delinat-Methode einführen.

Deutschland

18.9.21 Weingut Hirschhof, Rheinhessen



Delinat daheim (jetzt auch als Online-Kurs)

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.



Wein- und Genussreise Piemont

Von den Hügeln über Asti aus entdecken wir das Piemont. Wir besuchen entweder eine Bio-Reisfarm oder einen Fassbinder. Wir sind zu Gast bei den Delinat-Winzern Cecilia Zucca und Renate Schütz (Barbera-Weine) sowie Enrico Rivetto (Barolo). Ausserdem sind wir mit Trüffelsucher Gianni Monchiero und seinen Hunden unterwegs und geniessen die weltberühmten weissen Alba-Trüffel anschliessend bei einem reichhaltigen Abendessen in seiner guten Stube. Eine kleine Wanderung nach Barolo mit Besuch der Enoteca Regionale runden das mit vielen kulinarischen Höhepunkten gespickte Programm ab.
Donnerstag, 24., bis Sonntag, 27. Oktober 2021



Kulinarische Schatzsuche Elsass

Zweitägiger Kurztrip ab Colmar. Wanderung durch die Weinberge. 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, 22./23. April 2022



Wein- und Genussreise Piemont Primavera

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 Bio-Reisbauern (Risotto-Degustation). Einfache Wanderung durch das berühmte Barolo-Gebiet und zu Besuch bei Enrico Rivetto, dem ersten biodynamischen Barolo-Winzer.
Sonntag, 15., bis Mittwoch, 18. Mai 2022



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 Maillou 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 12., bis Freitag, 17. Juni 2022

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-Émilion, 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, 13., bis Freitag, 17. Juni 2022



Wein- und Genussreise Süditalien

Wir treffen uns nach individueller Anreise in Neapel, wo wir danach bei einem Stadtpaziergang mit anschliessendem Abendessen die unvergleichliche Atmosphäre dieser Stadt geniessen. Weiterreise per Bus nach Kalabrien, wo uns auf der Masseria Falvo am Fusse des Monte Pollino, des grössten Nationalparks Italiens, Gabriela und Ermanno Falvo erwarten. Dann führt die Reise nach Apulien ins Land der Trulli und der Primitivo-Weine. Auf der Azienda Felline von Gregory Perrucci und Salvatore Mero können wir diese Südweine in allen Varianten geniessen und erhalten einen vertieften Einblick in den Weinbau dieser Region sowie in die Delinat-Methode.
Samstag, 10., bis Donnerstag, 15. September 2022



Albet i Noya Cantarana Penedès DO 2020

Albet i Noyas Froschkonzert

Cantarana, singender Frosch, taufte Spaniens Biopionier Josep Maria Albet i Noya diesen Rosado. Die Amphibien hocken in den Feuchtbiotopen seiner Weingärten und veranstalten bis zum Frühsommer ohrenbetäubende Froschkonzerte. Ebenso schillernd ist die Aromatik dieses Weines. Sie erinnert an Himbeeren und Zitrusfrüchte. Am Gaumen verführen Geschmeidigkeit und Spannkraft. Das saftige Finale macht Lust auf den nächsten Schluck.

www.delinat.com/4606.20

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.