

Das Delinat-Magazin  
Nr. 64, November 2021

 DELINAT  
**WeinLese**



**Sprudelndes  
Vergnügen**

**Schaumwein:  
Weshalb es nicht immer Champagner sein muss.**



Weinabo  
«Schaumwein»

## Ein Muss für Schaumwein-Fans

Schaum- und Perlweine werden immer beliebter: Ob beim Apéro, an festlichen Anlässen oder als Speisebegleiter: Wenn die Korken knallen, herrscht meist unbeschwerter, ausgelassener Stimmung. König unter den Schaumweinen ist der Champagner. Das Dumme ist nur: Wirklich gute Champagner kosten ein kleines Vermögen. Delinat-Winzer bieten mit Crémant, Sekt, Prosecco & Co. hervorragende Alternativen. Mit dem Weinabo «Schaumwein» entdecken Sie zweimal pro Jahr neue Schäumereien aus den ökologisch wertvollsten Weinbergen Europas.

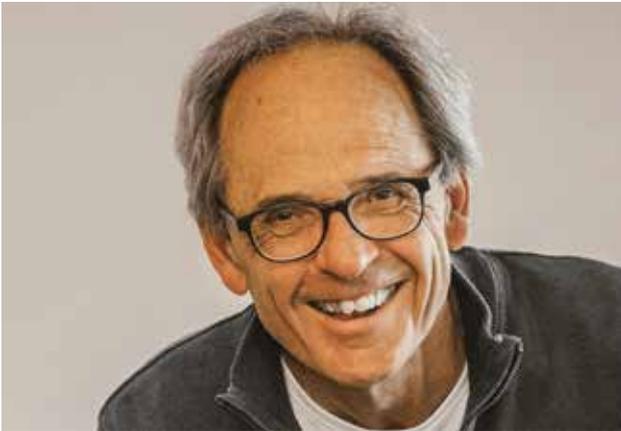
[www.delinat.com/weinabo](http://www.delinat.com/weinabo)

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.

Wie lieb und luftig perlt die Blase der Witwe Klicko in dem Glase.

Wilhelm Busch



Es gab Zeiten, da galt Schaumwein als Teufelstropfen, weil bei der Herstellung auch mal eine Flasche explodierte. Das ist lange her, denn heute versteht man die Entstehung der prickelnden Perlen in der Flasche und hat sie unter Kontrolle.

Im Schwerpunktthema dieser Ausgabe gehen wir der Erzeugung von Schaumwein auf den Grund, erklären die unterschiedlichen Herstellungsmethoden und stellen Ihnen sechs Alternativen zu Champagner vor. Denn es muss nicht immer dieses Prestige-Getränk sein. Längst gibt es viele hervorragende Schaum- und Perlweine aus anderen Regionen Europas.

Viele unserer Winzer erzeugen den einen oder anderen Prickler, einige davon haben sich sogar auf diese Art von Wein spezialisiert. Sie verwenden dafür beste Trauben aus ökologisch intakten Weinbergen und bieten so gegenüber Schäumern aus konventionellem Anbau einen deutlichen Mehrwert.

Tauchen Sie ein in unsere prickelnde Schaumweinwelt mit erlesenen Tropfen aus reicher Natur, und legen Sie sich einen kleinen Vorrat an. Bald stehen die Festtage vor der Tür!

Herzliche Grüße

Hans Wüst, Redaktor



## Schwerpunkt

### Sprudelndes Vergnügen

Sechs Delinat-Winzer verraten, wie sie attraktive Alternativen zu Champagner aus reicher Natur erzeugen.

**Seite 6–19**



## Klimawandel

### Verrücktes Weinjahr 2021

In einigen Regionen Europas waren die Wetterextreme schlimmer denn je.

**Seite 20–23**



## Auf ein Glas mit ...

### Fleischlose Küche

Die Berliner Foodbloggerin und Rezeptentwicklerin Daniela Barthel verrät, weshalb sie konsequent auf vegane Küche setzt.

**Seite 26–27**

## Robuste Rebsorten

Die Suche nach der perfekten Rebsorte ist lang und aufwendig. **Seite 24–25**

## Spontan oder kontrolliert?

Das ist die Frage, die sich der Kellermeister bei der Vergärung der Weintrauben stellt. **Seite 28**

## Kurse und Reisen

In der Hoffnung, unsere beliebten Weinkurse und Reisen wieder uneingeschränkt anbieten zu können, haben wir das Programm für 2022 ausgebaut. **Seite 30–31**

# Buchtipps

von Peter Kropf



## Geheim

Claudio Del Principe hat sich mit einem Freund zusammengetan und verrät hier 100 Geheimrezepte ihrer italienischen Mamas. Dabei soll mit möglichst wenigen Zutaten der beste Geschmack herausgeholt werden. Wie bei seinen bisherigen Kochbüchern gibt es kaum kommentarlose Rezepte; die Zutaten und die Zubereitung werden genau erklärt. Zum Beispiel: «Es braucht kein Öl im Pastawasser.»

**Claudio Del Principe: Pura Passione**  
AT-Verlag, Aarau / [www.at-verlag.ch](http://www.at-verlag.ch)  
ISBN 978-3-03902-098-0



## Golden

Gemüse spielt oft eine Statistenrolle in unserem Kochtheater – nicht nur in Restaurants. Abhilfe schafft dieses Werk, gespickt mit guten Tipps und Fachwissen. Pro Saison werden rund ein Dutzend Gemüsesorten kurz vorgestellt, gefolgt von einer bebilderten Rezeptsammlung auf über 300 Seiten. Die weitaus meisten Rezepte sind vegetarisch, solche mit Fisch oder Fleisch sind gekennzeichnet.

**Alessandra Redies: Gemüse!**  
**Das Goldene von GU**  
Gräfe und Unzer Verlag GmbH,  
München / [www.gu.de](http://www.gu.de)  
ISBN 978-3-8338-7914-2



## Aromatisch

Ein gelungenes Gericht spricht alle Bereiche des Geschmackssinns an. Und die Wahl der Aromen entscheidet über Harmonie, Kontrast oder üblen Absturz. Heiko Antoniewicz schafft in 90 aussergewöhnlichen Rezepten neue Geschmackserlebnisse. Und in Aromenporträts von Kaffee, Rosmarin, Sojasauce, Petersilienwurzel und Apfel wird die Kombination von Aromen praktisch erklärt.

**Heiko Antoniewicz: Aromen – das Kochbuch**  
Dorling Kindersley Verlag, München / [www.dk-verlag.de](http://www.dk-verlag.de)  
ISBN 978-3-8310-4009-4



Penedès DO 2016  
**Albet i Noya Reserva Martí**  
[www.delinat.com/1643.16](http://www.delinat.com/1643.16)

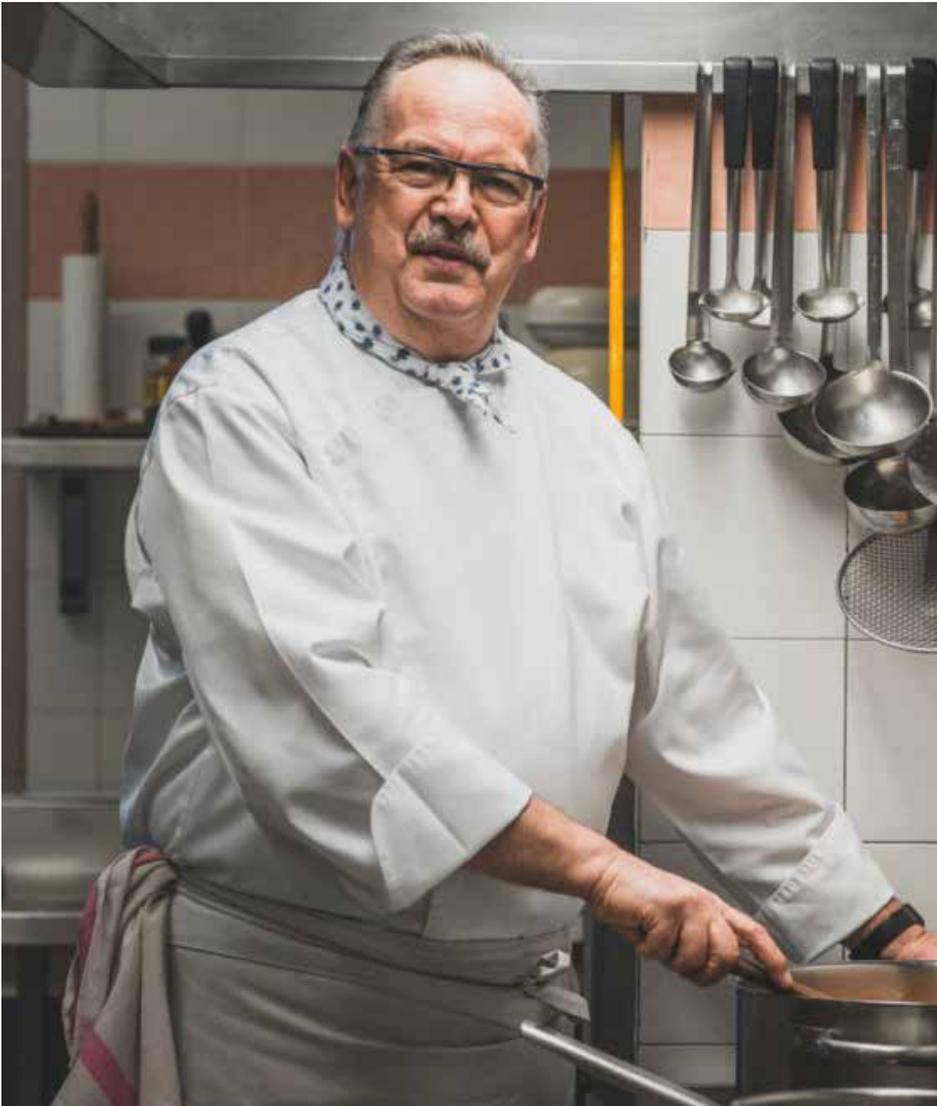
## Meine Empfehlung:

«Josep Maria Albet i Noyas Spitzencuvée Reserva Martí hat schon manche Sternstunde erlebt. In diesem Sommer wurde der Jahrgang 2016 sowohl an der EXPOVINA in Zürich als auch am internationalen Weinpreis MUNDUS VINI in Neustadt mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Eine weitere Bestätigung für das, was wir längst wissen: Dieser Spitzenwein aus Katalonien bietet selbst teuren Prestigegewächsen locker Paroli.»

*D. Rodriguez*



David Rodriguez,  
Einkäufer bei Delinat



## In memoriam Uwe Fahs

**hrw.** Von 1995 bis 2017 haben Sylvia und Uwe Fahs tausende Feriengäste auf dem Delinat-eigenen Château Duvivier in der Provence umsorgt und kulinarisch verwöhnt. Mit seinem täglichen Ritual prägte Uwe die Geschichte von Château Duvivier. Zur Apéro-Stunde um 18 Uhr begrüßte der Küchenchef jeweils seine Gäste und erzählte vom Menü des Tages. Er hätte einfach die Gänge und Zutaten aufzählen können – das alleine wäre schon appetitanregend gewesen. Aber Uwe Fahs erzählte Geschichten dazu: von seinem Käselieferanten, der die kleinsten und besten

Käsereien der Provence kennt, von Trüffelsuchern, von Wildschweinen und von den Geheimnissen frischer Kräuter. Legendär war seine Mousse au chocolat à huile d'olive.

Ende 2017 erfüllten sich Uwe und Sylvia Fahs den Traum einer eigenen kleinen und feinen Pension in der Provence. Am 5. April 2021 ist Uwe im Kreise seiner Familie in Südfrankreich leider allzu früh verstorben. Unser aufrichtiges Beileid gilt seiner Frau Sylvia, die ihn unermüdlich unterstützte, und seinen beiden Kindern Angela und Pierre.

## Doppeltes Gold für Reserva Martí

**diw.** Im Rahmen der EXPOVINA Wine Trophy in Zürich beurteilen und bewerten jeweils rund 150 anerkannte Wein-fachleute, Önologen und Fachleute aus Produktion, Gastronomie und Handel während einer Woche rund 2000 Weine aus aller Welt. An der Trophy 2021 wurden die beiden Delinat-Weine Albet i Noya Reserva Martí 2016 und Saxum Sauvignon Blanc 2020 mit Gold ausgezeichnet. Der Spitzenwein von Albet i Noya doppelte an der Sommerverkostung 2021 des grossen internationalen Weinpreises von MUNDUS VINI in Neustadt an der Weinstrasse gleich nach. Neben der Reserva Martí 2016 holten hier auch die Delinat-Weine Pastoret 2018, Château Duvivier Les Hirondelles 2019, La Luna del Rospo 2018 und La Colle des Lignères 2017 eine goldene Auszeichnung.

## Die kleinen Freuden des Winzers

**emh.** Hans Oliver Spanier gehört mit seinem Weingut Battenfeld-Spanier in Rheinhessen zur deutschen Riesling-Elite. 2013 stellten wir den ersten Delinat-zertifizierten Wein von Battenfeld-Spanier in unserem DegustierService vor: den Battenfeld Riesling Salamander 2012. Mit dieser Zusammenarbeit begann das renommierte Weingut, verstärkt in die Biodiversität zu investieren. Im Winter 2020 wurde erfolgreich ein Projekt mit dem BUND (Bund für Umweltschutz und Naturschutz Deutschland) gestartet, um mardersichere Höhlen für Steinkäuze in und um die Rebberge zu installieren. Zur grossen Freude von Hans Oliver Spanier hat sich im vergangenen Frühling ein Brutpaar in einer der Höhlen eingestiet. Zusätzlich wurden auch Nisthilfen für Steinschmätzer und Wiedehopf installiert. Hier ist noch Geduld gefragt. Oliver Spanier: «Wir freuen uns schon jetzt auf ein nächstes Brutpaar in unseren Reben.»



Schaumwein ist vor einigen hundert Jahren durch Zufall entstanden. Doch mit der Zeit hat man dessen Entstehung verstanden und in Bahnen gelenkt. Was früher vor allem Kaisern, Königen und den oberen Zehntausend vorbehalten war, sorgt heute in gar mancher geselliger Runde für unbeschwertem Trinkspass. Die Auswahl reicht vom einfachen Perlwein bis zum komplexen Jahrgangschampagner.

# Spru Verg

# delnndes nügen

# Wie die Perlen ins Glas kommen

Es gibt ganz unterschiedliche Arten, wie Kohlensäure in den Wein gelangt. Die ersten Schaumweine sind wohl dadurch entstanden, dass Weine über den Winter hinweg eine Gärungspause eingelegt und die Hefen im Frühjahr dann ihre Arbeit wieder aufgenommen haben, weshalb die Weine anfangen zu schäumen. Die südfranzösische Appellation Limoux im Languedoc rühmt sich, dies zu einem Konzept entwickelt zu haben. In Limoux wird schäumender Wein erstmals 1531 erwähnt. Doch erforscht, wie Schaumwein gezielt erzeugt werden kann, wurde erst ab dem 17. Jahrhundert in der Champagne.

Damals hat man begonnen, den vergärenden Wein in Flaschen zu füllen und diese zu verkorken. Das war zu Beginn noch ein äusserst gefährliches Unterfangen, weil die Glasproduktion noch nicht auf dem heutigen Niveau war und die Flaschen dem Druck, der sich in ihnen aufbaute, nicht immer standhielten. So sollen in der Anfangszeit des Champagners rund 80 Prozent der Flaschen in den Kellern der Erzeuger geplatzt sein. Dieses Verfahren, bekannt unter den Bezeichnungen *Méthode rurale*, *Méthode ancestrale* oder auch *Pétillant Naturel*, abgekürzt *Pet Nat*, basiert auf einer einzigen Gärung.

## Erfindung der *Méthode traditionnelle*

Der Schritt zu einem Verfahren mit zwei Gärungen fand in der Champagne im 19. Jahrhundert statt, als man den Einfluss des Zuckers auf die Gärung verstand, Glasqualität und Korken besser waren und das Rüttelpult zum Einsatz kam. Bei der klassischen Champagnermethode (*Méthode champenoise*, *Méthode classique*, *Méthode traditionnelle*) wird ein vollständig durchgegorener Grundwein in Flaschen gefüllt. Durch die Zugabe einer Fülldosage (*Liqueur de tirage*), ein Wein/Zucker/Hefe-Gemisch, kommt es zu einer zweiten Gärung, wodurch sich in der mit einem Kronkorken verschlossenen Flasche über Monate oder gar Jahre spezielle Aromen und eine feine Perlage entwickeln. Zum Ende des Reifeprozesses werden durch tägliches Rütteln (*Remuage*) der Flaschen im Rüttelpult (heute meist per Roboter) die Hefereste und Trubteilchen in den Flaschenhals befördert. Dieser Hefepfropf wird dann in einem Solebad eingefroren und beim raschen Öffnen der Flasche durch den Druck der Kohlensäure ausgetrieben (*Dégorgement*). Um den Weinverlust beim Degorgieren auszugleichen, wird die Versanddosage (*Dosage d'expédition*) zugesetzt. Neben Champagner

werden *Crémant*, *Cava*, *Metodo classico*, *Spumante* und *Winzersekt* nach der *Méthode classique* erzeugt.

## Flaschengärung versus Tankgärung

Eine einfachere und kostengünstigere Alternative zur Flaschengärung ist die Tankgärung. Die zweite Gärung findet hier im Drucktank statt. Dieses seit Anfang des 20. Jahrhunderts bekannte Verfahren wird als *Méthode Charmat* bezeichnet, benannt nach dem Erfinder Eugène Charmat. Dabei wird Wein in grosse temperaturkontrollierte Tanks gefüllt und eine Fülldosage hinzugegeben. Dann werden die Tanks versiegelt, und der am Boden befindliche Hefesatz wird aufgerührt. Die zweite Gärung beginnt. Schliesslich wird die Versanddosage hinzugegeben, der Wein wird auf Minusgerade heruntergekühlt, um die Kohlensäure inaktiv werden zu lassen. Dann wird der Wein filtriert und gefüllt. Die *Charmat-Methode* ist deutlich kostengünstiger, allerdings wird der Wein einem grösseren Stress ausgesetzt. Dadurch ist die Perlage ist nie ganz so fein wie bei der klassischen Methode. Mit diesem Verfahren können sowohl Schaum- wie auch Perlweine hergestellt werden. Perlweine haben einen deutlich geringeren Kohlensäuredruck.

Während Schaumweine einen Druck von 3 bis 6 Bar aufweisen, beträgt dieser bei Perlweinen nur 1 bis 2,5 Bar. In Italien entspricht der Frizzante diesem Perlwein, in Deutschland wird dieser Wein meist als Secco bezeichnet.

## Kohlensäureverfahren

Die einfachste und kostengünstigste Methode zur Herstellung von prickelnden Weinen ist das Kohlensäureverfahren. Dabei wird einem Grundwein direkt Kohlsäure zugesetzt, wie das etwa bei Mineralwasser der Fall ist. Hierbei ist das Erzeugnis als «Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure» zu deklarieren.

Christoph Raffelt

### Alles, was schäumt

**diw.** So heisst der Schaumweinkurs, den Delinat in verschiedenen Städten Deutschlands und der Schweiz anbietet. Der rund zweistündige Kurs gibt Aufschluss über die Herstellung und die Unterschiede von Schaum- und Perlweinen. Es werden die unterschiedlichen Rebsorten und Anbauggebiete vorgestellt. Man erfährt, mit welchen Speisen Schaumweine harmonieren, welches Glas ideal ist und was es mit den Süssegraden auf sich hat. Höhepunkt ist die Degustation von acht Schaumweinen.

Kursdaten und Anmeldung unter:  
[www.delinat.com/schaumweinkurs](http://www.delinat.com/schaumweinkurs)

# Es muss nicht immer Champagner sein ...

Champagner ist für viele das Mass aller Dinge beim Schaumwein. Doch ist nicht immer, was sich so nennt, den meist stolzen Preis wert. Aus andern Regionen Frankreichs, aus Spanien, Italien und Deutschland gibt es attraktive Alternativen in Form von hochwertigen Schaumweinen oder süffigen, unkomplizierten Perlweinen. Sechs Delinat-Winzer stellen ihre prickelnden Weinperlen aus paradiesischen Rebbergen vor.

## Clàssic Penedès – die hochwertige Cava-Alternative

Die Herstellung von qualitativ hochwertigem Schaumwein ist für uns in der Cava-Hochburg Penedès eine Herzensangelegenheit. Vor ein paar Jahren sind wir zusammen mit anderen handwerklich orientierten Betrieben aus der DO Cava ausgetreten, weil Grossproduzenten ihre Marktbeherrschung nutzten und mit Discountpreisen und industrieller Produktion dem Image des Cavas schaden. Seither vermarkten wir unsere handwerklich und ausschliesslich aus biologischen Trauben erzeugten Schaumweine als «Clàssic Penedès». Die für den Espriu Brut verwendeten traditionellen Sorten Xarel.lo, Macabeu und Parellada werden alle von Hand gelesen und noch am Stock selektioniert, bevor sie vollständig ausgereift sind. Der frühe Erntezeitpunkt garantiert frische Fruchtaromen und hohe Säuregehalte, was für die Struktur des Weines wichtig ist, sowie einen tiefen Alkoholgehalt.

Das unversehrte, gesunde Traubengut wird bei kühlen 15 ° Grad während 26 Tagen vergoren. Die zweite Gärung erfolgt wie beim Champagner in der Flasche, was eine besonders feine Perlage ermöglicht.

Den Espriu, der das Prädikat Reserva trägt, trinken wir am liebsten zu Salaten mit Früchten, zu Fischgerichten und Meeresfrüchten.



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

## Crémant d'Alsace – prickelndes Elsass

Die meisten Schaumweine aus dem Elsass werden aus Pinot Blanc hergestellt. Wir verwenden für unseren Meyer Crémant d'Alsace 60 Prozent Pinot Blanc, 30 Prozent Pinot Gris und 10 Prozent Pinot Noir. Unsere langjährige Erfahrung zeigt, dass wir mit dieser edlen Assemblage das beste Resultat erzielen.

Die Trauben stammen von bis zu 50-jährigen Reben und reifen hauptsächlich an Hanglagen. Sofort bei Anlieferung im Keller werden sie samt Stielen und Rappen gepresst. Mit dieser Methode der Ganztraubenpressung und dem anschließenden Abkühlen des Traubenmostes auf etwa 13 ° Grad gelingt es am besten, Säure, Frische und Frucht zu erhalten. Bevor der Most ganz durchgoren ist, wird der Gärprozess mittels Kälte gestoppt. So entsteht ein süsslicher Grundwein mit rund 11 Volumenprozent Alkohol.

Im April oder Mai, also etwa ein halbes Jahr nach der Ernte, wird dieser Grundwein für die zweite Gärung in Flaschen gefüllt. Durch Zugabe von etwas Traubenmostkonzentrat wird die Zweitgärung in der Flasche ausgelöst. Je langsamer diese verläuft, desto feiner werden die Perlen, die sich nun zu bilden beginnen. Bei uns dauert diese zweite Gärung immer mindestens drei Monate. Beim Crémant 2020 waren es sogar vier Monate. Ist die zweite Gärung abgeschlossen, reift der Schaumwein auf der Hefe seiner Vollendung entgegen. 12 Monate Hefelager sind für einen Crémant d'Alsace vorgeschrieben. Wir lassen ihn mindestens 24 Monate auf der Hefe liegen. Das gibt dieser Reserva-Qualität mehr Schmelz, Cremigkeit und Finesse. Unser Crémant d'Alsace Réserve ist ein Genuss zum Aperitif, zu Elsässer Flammenkuchen, Pastete im Teigmantel (Paté en croûte) oder zu Quiche Lorraine.



François Meyer,  
Bergholtz, Elsass

# DELSECCO – die deutsche Variante des Prosecco

Unser DELSECCO ist ein harmonischer, aromatischer Perlwein, der am Gaumen mit anschmiegsamer Frische glänzt. Die Basis dafür bildet eine Assemblage aus Rivaner, Müller-Thurgau und Riesling x Sylvaner. Ergänzt werden diese Basissorten durch Aromasorten wie Bacchus und Riesling. Die Trauben werden im September gelesen, kurz bevor sie ihre Vollreife erreicht haben. So sind die Aromen noch intensiv und frisch, das Alkoholpotenzial ist eher gering, also ideal für einen Perlwein.

Sofort nach der Lese werden die Trauben gepresst. Wenn sich die größten Trubstoffe gesetzt haben, wird der Traubenmost sanft filtriert und in den Gärtank umgezogen. Durch Zugabe von Reinzuchthefen wird eine harmonische Gärung eingeleitet, die nach rund zwölf Tagen mittels Kälte gestoppt wird, bevor der Most ganz durchgegoren ist. Von Oktober bis Februar bleibt der Jungwein, der noch etwas Restzucker enthält, auf der Feinhefe liegen. Eine letzte sanfte Filtration und die Zugabe von SO<sub>2</sub> machen ihn für die Verperlung bereit. Im Gegensatz zu Winzersekt wird der DELSECCO nicht mittels aufwändiger zweiter Flaschengärung erzeugt, sondern die Perlen entstehen durch direkte Zugabe von Kohlensäure. Die Versektung machen wir nicht selber, sondern überlassen diesen letzten Schritt der professionellen Sektkellerei am Turm in Speyer.

Den DELSECCO trinken wir bei uns auf dem Hirschhof am liebsten gut gekühlt mit Freunden auf der Terrasse als Aperitif oder kombinieren ihn mit Melone und Rohschinken, regionalen Tapas oder hausgemachter Wurst.



Tobias Zimmer,  
Westhofen, Rheinhessen

# Prosecco – italienische Lebens- freude pur

**P**rosecco ist unser Liebling. Dafür verwenden wir die besten Glera-Trauben aus unseren artenreichen und ökologisch wertvollen Weinbergen. Glera ist die typische Prosecco-Traubensorte.

Jeder Prosecco muss mindestens zu 85 Prozent aus Glera bestehen. Darüber hinaus sind andere Sorten erlaubt, so etwa auch Chardonnay, Weiss- und Grauburgunder oder Pinot Noir. Für uns aber sind sortenreine Glera-Proseccos die beste Wahl. Deshalb verwenden wir ausschließlich diese Traubensorte. Daraus wird zuerst ein Grundwein hergestellt. Dabei behalten wir aber zirka 30 Prozent des Mostes zurück. Diesen geben wir später zusammen mit etwas Traubensaftkonzentrat zum Grundwein in den Drucktank. Dadurch wird die zweite Gärung ausgelöst. Jetzt entstehen die prickelnden Perlen, die einen Frizzante ausmachen. Der ganze Prozess der zweiten Gärung im Drucktank, die als Charmat-Methode bekannt ist, dauert ungefähr einen Monat.

Unser Prosecco Frizzante eignet sich hervorragend als Aperitif, zu Risotto, Meeresfrüchten und Schalentieren.



William Savian,  
Loncon di Annone  
Veneto, Veneto

# Spumante rosato – leuchtend wie der aufgehende Mond

**B**ei unseren Vorfahren war der Klimawandel kein Thema. Die Weinlese auf Sizilien fand damals nicht nur in den frühen Morgenstunden statt, sondern dauerte bis zur Abenddämmerung. Dann sah man während der Ernte im Osten über den Weinbergen den Mond aufgehen.

An diese Zeiten erinnert unser Spumante rosato Luna Nascente. Wir verwenden dafür die autochthone Frappato-Traube. Die helle Farbe, die Fruchtigkeit und die Frische machen sie zu einer idealen Schaumweintraube. Bei uns reift Frappato auf rötlichen Sandböden und in reicher Biodiversität an den Monti Iblei auf 170 Metern über Meer. Nach der Lese von Hand erfahren die Trauben während zwölf Stunden eine Kaltvergärung (Cryo-Mazeration), bei der Farbpigmente und Phenole in den Most übergehen. Mit dieser Methode gelingt es uns am besten, die harmonischen Aromen und die typische Frische der Frappato-Traube im Schaumwein auszudrücken. Die zweite Gärung, bei der die Perlen gebildet werden, macht der Luna Nascente im Drucktank durch (Charmat-Verfahren).

Da es sich um einen Spumante extra dry handelt, passt er als Aperitif genauso wie zu Fischgerichten und einer Vielzahl weiterer Speisen.



Massimo Maggio,  
Vittoria, Sizilien

# Moscato d'Asti – süsse Versuchung aus dem Piemont

**M**eine Urgrosseltern haben die Weinberge und die Kellerei oberhalb des Dorfes Bubbio Ende des 19. Jahrhunderts gekauft. Seither produziert unsere Familie seit vier Generationen Moscato d'Asti. Bereits seit 1987 tun wir das mit grosser Überzeugung streng ökologisch. Unser Moscato d'Asti war der erste Wein in Italien, der die Bio-Zertifizierung erhielt. Das war 1992.

Unser Moscato d'Asti La Brina wird nach einer im Piemont seit Jahrhunderten praktizierten Methode hergestellt. Dabei wird die Vergärung des Zuckers im Most bei einem Alkoholgehalt von 5 Volumenprozent durch Filtration und Kälteeinwirkung blockiert. CO<sub>2</sub> wird nicht zugesetzt. Die Perlen entstehen auf natürliche Weise. Diese Herstellungsmethode ermöglicht einen einzigartigen, traditionellen, leicht prickelnden Süsswein: Er hat wenig Alkohol, ist fruchtig und blumig, wirkt somit frisch und jugendlich und verführt mit den typischen Muskatelleraromen.

Für uns ist das ein Wein für unbeschwerte Momente des Feierns oder mit Freunden. Er lässt sich hervorragend mit Desserts wie Panettone, Pandora, Haselnusskuchen oder anderen Süssgebäcken kombinieren. Er eignet sich aber auch gut zum Apéro mit herzhaften Snacks aus Käse, Wurstwaren, Oliven und vielem mehr.



Gianfranco Torelli,  
Bubbio, Piemont

Probierpaket

# Schaumwein

Wir bieten Ihnen die prickelnden Tropfen, die sechs unserer Winzer mit grosser Leidenschaft und viel Respekt vor der Natur erzeugen, in einem Probierpaket an. Damit sind Sie für jeden Fall mit dem richtigen Schaum- oder Perlwein gerüstet. Das Paket enthält folgende sechs Prickler:

## DELSECCO

### Rheinhessen 2020

Der ideale Apérowein zu würzigen, rassigen und leicht süsslichen Häppchen.

[www.delinat.com/6244.21](http://www.delinat.com/6244.21)  
CHF 12.80, € 9,90 pro Flasche  
(CHF 1.71 pro dl; € 13,20 pro l)

## Prosecco Savian

### Prosecco DOC 2020

Der Vielseitige, passt zu Crostini mit Gemüseaufstrich, Muscheln, Crevetten, Grillgemüse und Rahmweichkäse.

[www.delinat.com/6356.21](http://www.delinat.com/6356.21)  
CHF 12.80, € 9,90 pro Flasche  
(CHF 1.71 pro dl; € 13,20 pro l)

## Albet i Noya Espriu Brut

### Clàssic Penedès DO 2018

#### Reserva

Klassisch wäre eine Vorspeise mit Ibérico-Schinken, aber auch gebratener Fisch oder eine Gemüsequiche.

[www.delinat.com/6732.18](http://www.delinat.com/6732.18)  
CHF 19.60, € 15,80 pro Flasche  
(CHF 2.61 pro dl; € 21,07 pro l)

## Domaine Meyer

### Crémant d'Alsace

#### Alsace AC 2017 Réserve

Wie geschaffen zum gehaltvollen Hauptgang, beispielsweise sanft pochierem Saiblingfilet. Ein gereifter Crémant passt aber auch gut zu einem sahnigen Pilzgericht.

[www.delinat.com/6645.20](http://www.delinat.com/6645.20)  
CHF 22.-, € 17,80 pro Flasche  
(CHF 2.93 pro dl; € 23,73 pro l)

## Luna Nascente

### Vino Spumante, Terre Siciliane IGP

Ein Perlhuhn aus dem Ofen lässt sich gerne von diesem rosaroten Schäumern begleiten.

[www.delinat.com/6022.21](http://www.delinat.com/6022.21)  
CHF 22.-, € 17,80 pro Flasche  
(CHF 2.93 pro dl; € 23,73 pro l)

## La Brina Moscato d'Asti

### Canelli DOCG 2020

Beschert uns immer wieder einen letzten Höhepunkt nach einem reichen Mahl. Misst sich selbst gerne mit einem Blauschimmelkäse, harmonisiert aber auch mit einem Früchtekuchen.

[www.delinat.com/5373.20](http://www.delinat.com/5373.20)  
CHF 12.80, € 9,90 pro Flasche  
(CHF 1.71 pro dl; € 13,20 pro l)

Probierpaket  
6 Flaschen  
**Schaumwein**  
**CHF 100.-**  
**€ 80,-**  
CHF 1.89/dl  
€ 14,67/l



Bestellen Sie per  
Telefon

CH: 071 227 63 00

DE: 07624-33999-0

AT: 0820 420 431

Art.-Nr. 9153.52

Dieses Angebot finden Sie auch im

Webshop:

[www.delinat.com/WL64](http://www.delinat.com/WL64)

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](mailto:kundenservice@delinat.com)  
[www.delinat.com](http://www.delinat.com)

### Biokontrollstelle

de-öko-039/ch-bio-006

### Redaktion

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

### Beiträge

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

### Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

### Bilder

Donato Caspari  
Marçal Font  
Olivier Geissbühler  
Johannes Keel  
Linda Raymond

### Printed by

deVega Medien: klimaneutral gedruckt mit ökologischen Druckfarben, 100% Recyclingpapier

### Erscheinungsweise

4-mal jährlich  
RC T64

### Titelseite

Je feiner und intensiver die Perlen, desto prickelnder das Vergnügen: Schaumwein ist immer dort mit im Spiel, wo es was zu feiern gibt.  
Bild: unpict



# Schäumende Festtage

Zu viel wird es an Festtagen dann, wenn wir zwei, drei Mal die halbe Verwandtschaft zu Besuch haben und frühmorgens schon in der Küche stehen. Die Alternative heisst: Weniger ist mehr. Zum Beispiel im kleinen Kreis der Familie jeden einzelnen Festtag geniessen.

Das Festtagsprogramm könnte so aussehen: Tun, was uns Spass macht und was wir schon lange tun wollten: ein Konzert hören; ein klassisches – oder die Lieblingsband unserer Jugend. Die Kiste mit den Spielen hervorholen, jeder wählt sein Lieblingsspiel. Und weil es an diesem Tag für die grosse Kocherei nicht mehr reicht, im Feinkostgeschäft etwas Überraschendes holen: eine Pastete, frische Ravioli, Rehpfeffer – und zum Apéro mit einem Schaumwein anstossen.

An ruhigeren Festtagen koche ich aber gerne ein aufwendiges Gericht, nur für uns zwei. Solche Rezepte finden sich in Kochbüchern grosser Köche. Ihre Kreationen sind umfangreich, viele Zutaten, Gewürze, lange Vorbereitungszeiten, um so möglichst viel Geschmack, viele Aromen aus den Produkten zu kitzeln. Beispielsweise die Zwiebeltartelette von Dreiersternekoch Andreas Caminada in seinem Buch «Pure Freude» (AT-Verlag); 25 Zutaten – oder mindestens 19, wenn man fertigen Blätterteig wählt. Dazu der Spitzenkoch: «Das Geschmacksspektrum der Zwiebel reicht von scharf und würzig bis zu mild und süsslich. Das kommt hier schön zur Geltung.»

Höchstleistungen in der Küche überlassen viele aber den Profis. Und genau das wäre ein weiterer Punkt in unserem Festtagsprogramm. An den ruhigeren Tagen zwischen Weihnachten und Silvester besuchen wir ein gutes Restaurant und wünschen uns bei der Reservation ein vier- bis fünfgängiges Menü – vegetarisch. Ich staune immer wieder ob der kreativen Gerichte rund um Gemüse. Überraschende Kreationen in höchster Harmonie von Geschmack und Aromen. Ein weiterer Festtagshöhepunkt wäre auch eine teure Flasche Wein zu einem einfachen Gericht zu Hause. Ein Wein, der so viel kostet wie in einem Restaurant, also fünfzig bis achtzig Franken/Euro. Im Restaurant haben wir uns – zumindest in der Schweiz – an solche Preise gewöhnt, zu Hause leisten sich das nur wenige. Schade, denn zu gutem Wein gibt es eine Steigerung: Traumwein. Vom ersten Schnuppern bis zum Riechen am geleerten Glas. Ein Höhenflug der Sinne.

«Ein festliches Menü lässt sich mit Schaumwein perfekt abrunden.»

Wer Schaumwein bloss zum Apéro serviert, verkennt die Qualität eines guten Schäumers. Als Speisenbegleiter spielen Geschmack und Kohlensäure eine wichtige Rolle: Die Säure verleiht dem Gericht Frische, dieses sollte aber selber nicht zu sauer sein. Süsslicher Schaumwein dagegen passt meistens nur zu ebensol-

chen Speisen. Zu gehaltvollen Gerichten mag ich vielschichtige Schaumweine wie beispielsweise Champagner, Crémant oder guten Cava. Die Kohlensäure des Schaumweins beeinflusst unseren Gaumen. Der sogenannte trigeminale Sinnesreiz, also das Prickeln am Gaumen, lenkt unseren Geschmackssinn ab: Salz und Bitterkeit der Speise nehmen wir weniger wahr.

Es lohnt sich also, zu einem mehrgängigen Menü Schaumwein zu geniessen, zu jedem Gang einen anderen: Ein festliches Menü lässt sich mit Schaumwein perfekt abrunden.

«Ich bin hellwach, selbst nach einem längeren Gelage.»

Bei Schaumwein als Begleiter eines ganzen Menüs fällt mir auf: Der Einstieg beziehungsweise der Übergang vom Apéro zum ersten Gang gelingt perfekt. Der Schaumwein beschwingt nahezu vom ersten Schluck an. Er passt sich unterschiedlichsten Geschmacks- und Duftkomponenten der Gerichte an; selbst schwere Speisen und mastige Saucen kommen mit zwei Schluck Schaumwein charmant daher. Und nach dem letzten Bissen die freudige Erkenntnis: Ich bin hellwach, selbst nach einem längeren Gelage. Schäumende Festtage!

Peter Kropf

# Feuer und Wasser



Bild: Lignères

## Wind und Feuer in Frankreich, ...

2021 geht in Europa als Jahr der Wetterextreme mit zum Teil verheerenden Folgen in die Annalen ein. Feuer, Wasser, Frost und Hagel machten vielen Winzern zu schaffen und führten zu grossen Ertragsausfällen. Während in Südfrankreich der Feuerteufel wütete, verursachte in Deutschland Hochwasser gewaltige Schäden.

«Es ist ein Desaster. Im April hatten wir auf 40 Hektar Reben im Flachland grosse Frostschäden. Im Juli waren es Brände, die viele unserer Reben und wertvolle Garrigue- und Waldlandschaft in und um unsere Weinberge zerstörten.» Anne Lignères, die gemeinsam mit ihrem Mann Jean die Domaine Lignères im Languedoc bewirtschaftet und Delinat mit zahl-

reichen Weinen beliefert, spricht von einem «sehr komplizierten Jahr 2021». Wie viel es letztlich noch zu ernten gab, war bei Redaktionsschluss dieser Ausgabe noch nicht klar.

Gewiss ist: Die Spuren der verheerenden Brände, die Südfrankreich im Juli heimgesucht haben, werden rund um

die Domaine Lignères noch lange sichtbar sein. Glücklicherweise blieben das Château und die Reben in der Ebene von der Feuersbrunst verschont. Vom Feuer betroffen waren aber bis zu acht Hektar in höheren Lagen, ausgerechnet jene Parzellen, die aufgrund ihrer Exposition im April vor Frostschäden verschont geblieben waren.

## Hochwasser in Deutschland

Während im Süden der Feuerteufel wütete, wurden Teile von West- und Mitteleuropa im Juli von einer Hochwasserkatastrophe heimgesucht, die über 200 Todesopfer forderte. Besonders stark betroffen waren Rheinland-Pfalz und Nordrhein-Westfalen in Deutschland. Die Katastrophe hatte sich schon im Juni angebahnt, als etwa in der Pfalz bis zu fünf Mal höhere Niederschlagsmengen niedergingen als in einem normalen Jahr. «Der Juni war für die deutschen Winzer

ein katastrophaler Monat», sagt Delinat-Winzer Alex Pflüger vom gleichnamigen Weingut in der Pfalz. In den Weinbergen war es feucht und warm wie in einem Treibhaus, was zu einer überaus wuchsfreudigen Vegetation führte. «Es war unmöglich, mit der Laubarbeit nachzukommen. Dies wiederum führte zu Staunässe und starkem Krankheitsbefall in den Reben», erklärt Alex Pflüger.

Zur eigentlichen Katastrophe kam es dann Mitte Juli, als ganze Dörfer überflutet wurden, viele Menschen starben oder ihr ganzes Hab und Gut verloren. An der Ahr sind gleich mehrere Weingüter um die Existenz gekommen. Vergleichsweise kamen die Delinat-Winzer an der Mosel, in der Pfalz und in Rheinhessen mit einem blauen Auge davon. «Wegen den hohen Niederschlagsmengen und den völlig durchnässten Böden konnten die Rebberge vielerorts nicht mehr mit dem Traktor befahren werden, um den Pflanzenschutz durchzuführen. Wir mussten wie zu Grossvaters Zeiten

auf alte Geräte wie den Solo Minor zurückgreifen», erzählt Pfalz-Winzer Alex Pflüger. Bei diesem Gerät handelt es sich um eine von Hand geführte, mit einem Motor angetriebene Weinbergspritze. Pflügers Weinberge blieben dank natürlicher Begrünung aller Gassen von Erosion und Überschwemmungen weitgehend verschont. Der Ernteausfall hielt sich in Grenzen. Alex Pflüger spricht von durchschnittlich 15 bis 20 Prozent, beim Merlot von einem Totalausfall.

Schaden hat auch eine drei Meter hohe Trockensteinmauer im Ungsteiner Herrenberg genommen. Der hohe Wasserdruk im Boden hat dazu geführt, dass sie auf einer Länge von rund vier Metern durchgebrochen ist. Das bedeutete eine Woche Reparaturarbeiten für das ganze Pflüger-Team. «Alles in allem hatten wir aber Glück in diesem Unglücksjahr», so Alex Pflüger.

Emil Hauser



... Erdreich und Wasser in Deutschland.

# Delinat-Winzer und das verrückte Weinjahr 2021

Nicht nur im Languedoc und in Deutschland kämpften unsere Winzer mit Wetterkapriolen, wie eine Nachfrage bei verschiedenen Weingütern in ganz Europa zeigt.

## Schweiz

Viele Winzer haben die diesjährigen Wetterextreme besonders heftig zu spüren bekommen. Sie reden von einem der schlimmsten Jahre der Vergangenheit mit sehr hohen Ernteausfällen. Auf Frühjahrsfrost folgten ein nasser, schwüler Sommer und damit ein immenser Krankheitsdruck durch den Falschen Mehltau. In der Westschweiz, im Tessin und in der Ostschweiz machten besonders Starkregen und Hagelstürme zu schaffen. Winzer Roland Lenz: «14 von 21 Hektar unserer Rebfläche waren vom Hagelsturm betroffen, der am 13. Juli über Zürich und die Ostschweiz fegte. Wir haben auch 1999 und 2016 zwei schlimme, nasse Jahre erlebt. Aber 2021 schlägt alle Rekorde. Sturmböen, extreme Kälte oder Wärme, Hagel, Frost oder tropische Verhältnisse zwingen uns, neue Wege zu

gehen. Deshalb haben wir entschieden, ab Jahrgang 2021 nur noch PIWI-Weine anzubieten. Diese robusten Sorten trotzten dem Klimawandel am besten.»

## Österreich

Etwas weniger dramatisch war es in Österreich. Winzer Andreas Harm, der Weinberge in der Wachau und im Kremstal bewirtschaftet, spricht von sehr trockenen Wintermonaten, welche die Blüte hinauszögerten und das Keimen der ausgebrachten Begrünungssaat verhinderten. Die natürlich im Weinberg vorkommenden Gräser und Kräuter entwickelten sich dagegen hervorragend. Im Sommer gab es ein paar Starkregen- und Hagelereignisse, die aber keine gravierenden Schäden zur Folge hatten. Der Krankheitsdruck durch Mehltau blieb gering.

## Spanien

Der Frühling war einer der trockensten seit 1961. Ausnahmen bildeten südöstliche Regionen wie Valencia und Ali-

cante, die überdurchschnittliche Regenmengen verzeichneten. In Kastilien und León gab es im März und April Frost. Im Sommer erreichten die Temperaturen im Süden Spaniens Rekordwerte von 47,2 ° Grad. Ebenfalls extreme Trockenheit und hohe Temperaturen vermieden unsere Winzer in der Rioja und in Navarra, worunter die Reben aber dank ökologisch intaktem Umfeld nur wenig gelitten haben. Ohne grosse Probleme kam man auch in Katalonien über die Runden: Winzer Joseph Maria Albet i Noya: «Weil es weniger geregnet hat als letztes Jahr, verzögerte sich die Ernte um einige Tage.»

## Portugal

Erfreulich der Bericht von der Adega Vale de Camelos. Antje Kreikenbaum: «Allgemein war das Jahr 2021 im Alentejo eher kühl und verhältnismässig regenreich. Endlich einmal ein Jahr ohne Wetterextreme. Über den Sommer blieben sogar die gefürchteten Hitzewellen von 40 ° Grad und mehr aus. Auch erlitten die Trauben weder Sonnenbrand noch Trockenstress. Starkniederschläge

waren keine zu verzeichnen, wenn es regnete, dann gleichmässig und lang anhaltend. Dank der guten und gleichmässigen Wasserversorgung über die gut gefüllten Stauseen und der gemässigten Temperaturen bis maximal 30 ° Grad fanden die Reben, die Begrünung und die Neuanpflanzungen optimale Wachstumsbedingungen. Die im Winter ausgebrachte Begrünung, die normalerweise Anfang Sommer vertrocknet, musste aufgrund der grossen Wüchsigkeit gewalzt werden. Dies begünstigte den Feuchtigkeitshaushalt und die Vielfalt der Mikroorganismen im Boden, die Bodenfruchtbarkeit konnte dieses Jahr gesteigert werden: ein Schritt in Richtung regenerative Landwirtschaft.»



Hagel auf dem Weingut Poggio Ridente



## Italien

Cecilia Zucca vom Weingut Poggio Ridente im Piemont hatte ein schwieriges Jahr: «Es begann mit Frost im März und April. Wir hatten Glück, aber um uns herum waren alle Nachbarn stark betroffen. Danach folgten heftige Regenfälle in Verbindung mit Hagelstürmen im Juni und Juli, wobei die Trauben beschädigt wurden. Perioden intensiver Niederschläge und Dürreperioden und überdurchschnittlich hohe Temperaturen wechselten sich ab, was zu Stress bei den Reben führte. Die Ernteeinbussen halten sich aber bei uns in Grenzen.»

Winzer Neri Gazulli von der Tenuta San Vito in der Toskana meldet, dass sich einige klimabedingte Probleme, die es seit mehreren Jahren gibt, 2021 weiter zuspitzen haben. Uneinheitliche Temperaturen im Winter mit sprunghaften Anstiegen und Rückgängen von 10 bis 15 ° Grad, Rückgang der Niederschläge während der Vegetationsperiode sowie meh-

rere Hitzetage im Sommer von über 40 ° Grad machen den Reben zu schaffen und stellen die Winzer in der Toskana vor grosse Herausforderungen. Auf San Vito konnten diese mehrheitlich gut gemeistert werden. Die Ertragseinbussen hielten sich im Rahmen, die Traubenqualität ist gut.

Südtalien litt im Juni unter aussergewöhnlicher Hitze von bis zu 45 °C, gefolgt von einer langen Dürreperiode. Das stresse ein paar wenige Rebsorten ziemlich stark, andere trugen früh reife Trauben, sodass früher geerntet wurde. «Für uns hatte das aber weder bezüglich Ertrag noch in Bezug auf die Qualität negative Konsequenzen. Wir gehen von einem weiteren sehr guten Jahrgang aus», sagt unser Winzer Massimo Maggio aus Sizilien.

## Griechenland

Trockenheit und die Hitze haben zu verheerenden Bränden geführt. Auch auf der Halbinsel Peloponnes sind Waldbrände ausgebrochen. Glücklicherweise blieb das Weingut Spiropoulos davon verschont. Konstantina Spiropoulos meldete im August: «Die Situation in weiten Teilen Griechenlands ist wirklich schlimm. Bei uns ist der Gesundheitszustand der Trauben sehr gut, da wir eine niedrige Luftfeuchtigkeit haben.»

# Die Suche nach der perfekten Weintraube



Bilder: Oli Geissbühner

Valentin Blattner gehört zu den erfolgreichsten Züchtern von robusten, pilzwiderstandsfähigen Rebsorten.

Der Sommer 2021 hat es einmal mehr gezeigt: Bei intensiven und langen Regenperioden ist es in gewissen Regionen wegen hohen Krankheitsdrucks beinahe unmöglich, mit traditionellen Rebsorten ökologischen Weinbau zu betreiben. Da helfen nur neue, robuste Sorten nachhaltig.

Wenn es über Monate hinweg konstant immer wieder regnet und dazu noch eher warm ist, finden verschiedene Pilzkrankheiten wie der Falsche Mehltau (*Peronospora*) und der Echte Mehltau (*Oidium*) ideale Bedingungen vor, um sich rasend schnell im ganzen Rebberg zu verbreiten und sowohl Blätter wie spä-

ter auch die Trauben mehr oder weniger stark zu befallen.

Den Winzern bleibt bei solch feuchtwarmem Wetter nichts anderes übrig, als immer wieder durch den Rebberg zu fahren und die Reben zu spritzen. Konventionelle Winzer greifen dabei zu



Sommer wie jener von 2021 sind echte Prüfsteine für PIWI-Reben.

hochgiftigen chemischen Pestiziden, die jedoch auch nur begrenzt schützen, weil die Pilze immer resistenter dagegen werden und ab einer gewissen Menge an Befall Überhand nehmen. Biologisch arbeitende Winzer greifen zu Kupfer (gegen den Falschen Mehltau) und Schwefel (gegen den Echten Mehltau). Aber auch diese natürlichen Pflanzenschutzmittel schädigen den Boden und wirken sich negativ auf das Ökosystem im Rebberg aus. Was nach einem solchen Sommer bleibt, ist oft sehr frustrierend: Unmengen an Arbeitsstunden und Ressourcenverbrauch, belastete Rebberge und im Herbst trotzdem keine zufriedenstellende Ernte.

## Der optimalen Genetik auf der Spur

Bei solchen Wetterverhältnissen gibt es eigentlich nur eine Lösung, wie ein Winzer ökologischen Weinbau betreiben kann: mit neuen, robusten Rebsorten, auch PIWIs (Pilzwiderstandsfähige Sorten) genannt. Es sind Kreuzungen aus amerikanischen Rebsorten, welche die nötige Krankheitsresistenz der Rebe mitbringen, und europäischen Sorten,

die den erwünschten Geschmack liefern. Einer der erfolgreichsten Züchter von neuen Rebsorten weltweit ist der Schweizer Valentin Blattner. Seit den 70er-Jahren forscht er im Bereich von resistenten Rebsorten und züchtet diese. Die Züchtung einer neuen Rebsorte ist enorm aufwändig; von der ersten Kreuzung bis zur Marktreife und zur Bewilligung einer neuen Sorte können locker zwanzig Jahre vergehen.

Valentin Blattner arbeitet mit Rebschulen und Winzern im In- und Ausland zusammen. Einer davon ist Philippe Borioli aus Boudry in der Nähe von Neuenburg CH. Dort wurden im Frühling rund 15'000 Samen gesetzt mit bis zu zehn verschiedenen Abwehrmechanismen gegen Krankheiten und Schädlinge. Bald wird sich zeigen, welche Reben diesen feuchten Ausnahmesommer komplett ohne Pflanzenschutz überlebt haben. «Für uns ist ein solcher Sommer ideal, wir sehen so, welche Pflanzen wirklich gegen sämtliche Krankheiten resistent sind», so Valentin Blattner. Für ihn ist klar: «Die Rebe, die den Sommer 2021 in der Schweiz komplett ohne Pflanzenschutz und zu 100 Prozent gesund überstanden hat, ist wahrscheinlich gegen fast jede Krankheit

resistent und hat eine gute Chance, dass sie vermehrt wird und als neue Sorte auf den Markt kommt.»

## Bewährungsprobe im «Reben-Urwald»

Pflanzen, die nicht zu 100 Prozent gesund sind, werden wieder ausgerissen. Bei den gesunden Reben wird anschliessend geprüft, welche genetischen Grundlagen vorhanden sind und welche Gene für die Resistenz der Pflanze verantwortlich sind. Doch damit ist der Härtestest für die Reben noch nicht bestanden: Die resistenten Pflanzen werden noch einmal ein Jahr stehen gelassen und wuchern so zu einem wilden Dickicht an Reben und anderen Pflanzen zusammen. In diesem feuchten und dichten «Reben-Urwald» entsteht dann noch einmal ein höherer Krankheitsdruck, und es können dort nebst den Primärkrankheiten (Falscher und Echter Mehltau) auch noch Sekundärkrankheiten wie zum Beispiel Schwarzfäule (Black Rot) festgestellt und aussortiert werden. Nur diejenigen Reben, die auch das zweite Jahr schadlos überstehen, haben die Chance auf eine Vermehrung. Wenn diese superresistenten Reben dann auch noch geschmacklich überzeugen, ist der Weg zu einer erfolgreichen neuen Rebsorte geebnet.

Olivier Geissbühler

# Daniela Barthel

Die Berliner Rezeptentwicklerin und Foodbloggerin Daniela Barthel propagiert eine gesunde vegane Küche und liebt Delinat-Weine. Wir unterhielten uns mit ihr über die fleischlose Küche, ihre Backkunst und den konsequent ökologischen Weinbau.

## Ein grosses Stück Fleisch auf dem Teller – eine Horrorvorstellung für dich?

Ich esse bereits seit über zwanzig Jahren kein Fleisch mehr. Ich glaube, dass ich die Frage überhaupt nicht mehr neutral bewerten kann. Essen könnte ich es definitiv nicht mehr!

## Weshalb hast du dich der veganen Ernährungsweise verschrieben?

Das hatte mehrere Gründe: Zum einen wollte ich kein Tierleid und die damit einhergehende Ressourcenverschwendung unseres Planeten mehr unterstützen. Zum anderen ging es mir um eine gesunde und ausgewogene Ernährung,

## Persönlich

Daniela Barthel ist Foodfotografin und Rezeptentwicklerin. Sie lebt mit ihrem Mann und ihrem Sohn in Berlin. Auf ihrem Foodblog [gluecksgenuss.de](http://gluecksgenuss.de) gibt sie Einblick in eine grosse Vielfalt von einfachen und gesunden Gerichten aus frischen und regionalen Zutaten. Diese lassen sich leicht nachkochen und bieten einen Einblick in die abwechslungsreiche vegane Küche. Ihre grosse Leidenschaft gilt dem Backen. Bereits als junges Mädchel stand sie mit ihrer Oma in der Küche und kreierte leckere Kuchen, dekorierte Kekse und kochte saisonales Obst und Gemüse ein. Das ist bis heute so geblieben. Ihre Hobbys sind Reisen, Lesen und Yoga.

die sich für meine Familie gut im Alltag umsetzen lässt. Wir leben mittlerweile seit mehr als zehn Jahren vegan und sind um viele Geschmackskomponenten und Gerichte reicher geworden. Sich vegan zu ernähren, bedeutet keinesfalls Verzicht.

«Wir leben seit mehr als zehn Jahren vegan und sind um viele Geschmackskomponenten und Gerichte reicher geworden.»

## Ist eine ausgeglichene, gesunde Ernährung mit veganen Gerichten überhaupt möglich?

Definitiv! Viele Menschen denken bei einer veganen Ernährung nur an Salat und Gemüse. Es gibt aber so viele leckere Dinge, die ich in unsere Ernährung einbaue, wie zum Beispiel Quinoa, Linsen, Jackfruit, Tempeh usw. Seit meiner veganen Lebensweise lasse ich alle zwei Jahre meine Blutwerte checken und bin nie im Mangel.

## Wie kompensierst du mögliche Mängel an Nährstoffen, Vitaminen oder Proteinen?

Ich habe in den letzten Jahren viel gelesen und mich informiert. Bei uns stehen viel frisches Obst und Gemüse, Hülsenfrüchte und hochwertige Kohlenhydrate auf dem Speiseplan. Wer meinen Blog kennt, der sieht auch, dass bei uns der Genuss im Vordergrund steht.

Leckere Kuchen, Kekse & Co. gibt es nämlich auch ... An Nahrungsergänzungsmitteln nehme ich Vitamin B12 und Vitamin D. Allerdings haben hier auch Omnivore und Vegetarier häufig zu niedrige Werte.

## Wie kommst du zu deinen Rezepten?

Ich lasse mich sehr gerne inspirieren! Wenn ich samstags über den Wochenmarkt schlendere und das saisonale Obst und Gemüse sehe, habe ich oft einen Gedankenblitz und sofort eine Idee für ein Gericht oder ein Kuchenrezept. Auch gibt es über Instagram und Pinterest viele Ideen, die mich zu eigenen Kreationen inspirieren. Ich habe ein ganzes Notizbuch voll mit Ideen, die alle mal umgesetzt werden möchten. Vielleicht sollte ich mal ein Backbuch herausbringen.

«Delinat zeigt, dass ein ganzheitliches Zusammenspiel von Natur und Unternehmertum möglich ist.»

## Alle Delinat-Weine sind vegan. Ist das der Grund, weshalb man auf deinem Blog neben einer grossen Vielfalt von veganen Rezepten auch immer wieder der Philosophie und den Weinen von Delinat begegnet?

Die Zusammenarbeit ist eine grosse Bereicherung für meine Leser und auch für mich selbst. Ich habe bisher so wundervolle Weine kennengelernt, mit denen ich aromatische Gerichte kreieren durfte.



**Daniela Barthel macht mit ihren vielseitigen Rezepten Lust auf vegane Küche und Gebäck.**

Es ist schön, immer weiter in die Delinat-Welt einzutauchen, mehr über Biodiversität zu erfahren und zu sehen, wie viele Winzer bereits mehr und mehr im Zusammenspiel mit der Natur ihre Weine anbauen.

#### Wie ist es zu dieser Partnerschaft gekommen?

Anfang letzten Jahres kam von Delinat die Anfrage für eine Zusammenarbeit. Die Kombination von leckeren, veganen Gerichten und Backkreationen mit euren

hochwertigen Weinen passte perfekt, so dass wir von beiden Seiten Lust hatten, die Ideen umzusetzen. Bis heute entstehen monatlich wundervolle Rezeptideen, Interviews und Einblicke, die eure und meine Welt miteinander verbinden.

#### Was gefällt dir besonders gut an Delinat?

Ich mag die gelebte Unternehmensphilosophie, den bewussten Umgang mit der Natur, die leckeren Weine und vor allem die Liebe, die man in jedem Detail

findet. Delinat zeigt, dass ein ganzheitliches Zusammenspiel von Natur und Unternehmertum möglich ist. Da können sich viele Unternehmen ein Beispiel daran nehmen.

#### Deine grosse Leidenschaft gehört dem Backen. Welche Leckereien kommen bei euch an Weihnachten auf den Tisch?

Ich liebe die Weihnachtszeit, weshalb ich bereits im November schon am Plätzchen- und Keksebacken bin. Auch mein Mann und der Sohnmann sind richtige Weihnachtselfen – es ist unsere liebste Zeit des Jahres. An Heiligabend gibt es bei uns ganz klassisch Knödel mit Jackfrucht-Gulasch (Rezept ist auf dem Blog zu finden) und Rotkohl. Als Dessert meist mein Spekulatius-Tiramisu oder Vanilleeis mit Rotweinpflaumen.

#### In diesem Magazin ist Schaumwein das Schwerpunktthema:

#### Verrätst du uns deine Lieblings-Speisekombination mit Schaumwein?

Da fällt mir spontan der geeiste Pfirsich-Bellini ein, den ich letzten Monat zubereitet habe. Es ist definitiv mein persönlicher Sommerdrink dieses Jahr gewesen.

Interview Hans Wüst

## Weintipp Daniela Barthel

Mein Lieblingswein ist der Riesling Herrenberg vom Weingut Pflüger in der Pfalz. Ein wundervoll aromatischer Weisswein, der mit seinen fruchtigen Komponenten besticht und für mich der perfekte Wein zu einem leichten Essen ist.



#### Pflüger Riesling Ungsteiner Herrenberg

Deutscher Qualitätswein,  
Pfalz 2020  
[www.delinat.com/5321.20](http://www.delinat.com/5321.20)

# Gärung – spontan oder kontrolliert?

Bei der Gärung verwandeln Hefen den Zucker im Traubensaft in Alkohol und Kohlensäure. Die Gärung kann spontan – also durch die in der Natur vorkommenden Hefen – oder durch Zugabe von Trockenreinzuchthefen erfolgen. Was hier in wenigen Worten kurz und einfach dargestellt ist, sorgt unter den Kellermeistern für einen Glaubenskrieg.

Heute sind etwa 700 Hefearten mit 5000 Stämmen bekannt. Die für die Weinbereitung erwünschte Hefe ist die *Saccharomyces cerevisiae*, eine Zuckerhefe. Diese bringt die reintonigsten und sortentypischsten Weine hervor. Unter all den aus dem Rebberg eingebrachten Hefen und Mikroorganismen macht die *Saccharomyces cerevisiae* nur zirka 3 Prozent aus, die anderen 97 Prozent sind «wilde Hefen».

Bei einer spontanen Gärung nutzt der Kellermeister die natürlichen Hefen. Diese lassen sich vorerst viel Zeit, und es sind nicht die «guten» Hefen, die sich auf Anhieb durchzusetzen vermögen. Vielmehr sind zuerst unerwünschte Hefen im Vormarsch, die während der Gärung Fehltonne und Essigsäure bilden können. Doch zum Glück vertragen diese Hefen keinen

Alkohol. Ab zirka 6 Volumenprozent übernimmt die «gute» Zuckerhefe die Oberhand. Gegen Ende der Gärung ist immer *Saccharomyces cerevisiae* fast allein im Wein vorhanden. Ein so hergestellter Wein besticht in der Regel durch komplexere Aromen, weil ein bunter Haufen von Hefen und Bakterien im Gärungsprozess mitspielt. Es besteht aber das Risiko, dass sich zu viele der unerwünschten Gärnebenprodukte bilden und der Wein somit ungeniessbar wird.

Um dieses Risiko zu minimieren, setzen viele Kellermeister auf eine kontrollierte oder geführte Gärung. Dafür stehen ihnen vorselektionierte «gute» Hefestämme zur Verfügung, die einen schnellen Gärstart und saubere Aromen versprechen. Auch wenn man so erzeugten Weinen nachsagt, sie seien uniform und eintönig, ist der Einsatz von Reinzuchthefen doch nicht gänzlich zu verurteilen. Denn besonders schwierig und heikel ist die Spontangärung bei kühlen Gärtemperaturen, wie zum Beispiel bei der Weissweinbereitung üblich, bei sehr zuckerreichen Mosten und vor allem bei Mosten aus angefaultem Traubengut. Auch bei der Herstellung von Schaumwein greift man auf Reinzuchthefen zurück. Ein guter Mittelweg, um Weine mit unver-

fälschtem Terroircharakter zu erzeugen, ist der Einsatz eines Hefestarters (Pied de Cuve). Dafür lassen die Kellermeister eine kleine Menge Traubensaft aus ihrem Rebberg spontan angären. Sobald Zuckerhefe dominiert, impfen sie damit den noch nicht angegorenen Most. So beschleunigen sie den Gärprozess und minimieren das Risiko von Fehltonnen.

Für welche Art der Gärung sich ein Winzer entscheidet, ist letztlich eine Frage der Philosophie, die er vertritt. Will er der Natur auch im Keller den Vortritt lassen, wird er sich für die Spontangärung entscheiden. Ist er dagegen auf Sicherheit bedacht, setzt er Reinzuchthefer ein. Ich lausche jeweils sehr gespannt der Überzeugung des jeweiligen Winzers und freue mich über die Vielzahl unterschiedlicher Weine, die es deswegen zu entdecken gibt.



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



# 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 2021** an Delinat. Oder füllen Sie das Rätsel gleich online aus: [www.delinat.com/weinlese-raetsel](http://www.delinat.com/weinlese-raetsel)

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

1. Welcher Delinat-Schaumwein wird nach der klassischen Champagner-Methode erzeugt?

- P Meyer Crémant d'Alsace
- R DELSECCO
- T Moscato d'Asti

2. Aus welcher Rebsorte wird Prosecco hauptsächlich erzeugt?

- A Pinot Grigio
- C Chardonnay
- E Glera

3. Bei der Charmat-Methode entstehen die Perlen im Schaumwein ...

- R ... im Drucktank
- S ... direkt in der Flasche
- G ... durch direkte Zugabe von Kohlendioxid

4. Worauf hat sich die Berliner Rezeptentwicklerin Daniela Barthel spezialisiert?

- M Vegetarische Gerichte
- L Vegane Gerichte
- G Wildkräutergerichte

6. Wie heisst der erfolgreiche Schweizer Züchter von robusten Rebsorten?

- E Roland Lenz
- W Valentin Blattner
- V Gilles Wannaz

6. Welches Delinat-Weingut kam im Sommer 2021 durch Brände zu Schaden?

- E Domaine Lignères
- S Château Duvivier
- B Maggio Vini

7. Welche Hefe kommt bei der Spontangärung zum Zug?

- K Reinzuchthefe
- D Bierhefe
- I Naturhefe

8. Welcher Delinat-Wein wurde an der Expovina Wine Trophy 2021 mit Gold ausgezeichnet?

- N Albet i Noya Reserva Marti
- S Riesling Terrarossa
- G Rebbel Edelweiss

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. 63

Das Lösungswort lautet  
**PRIMITIVO**

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

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

- 3.11.21 Schaffhausen
- 4.11.21 Aarau/Romanshorn
- 24.11.21 Winterthur
- 2.12.21 Baden
- 9.2.22 Bern/St. Gallen
- 10.2.22 Basel
- 16.3.22 Thun/Zürich
- 30.3.22 Winterthur
- 31.3.22 Olten
- 28.4.22 Aarau
- 4.5.22 Bern/Schaffhausen
- 25.5.22 Baden/Romanshorn/Solothurn

#### Deutschland

- 10.11.21 Lübeck
- 3.12.21 Münster
- 2.2.22 Nürnberg
- 24.2.22 München
- 2.3.22 Hamburg
- 10.3.22 Kassel
- 11.3.22 Berlin
- 12.4.22 Karlsruhe
- 28.6.22 Frankfurt
- 29.6.22 Würzburg



### 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

- 30.11.21 Basel
- 11.1.22 St. Gallen
- 16.2.22 Bern
- 16.3.22 Basel
- 5.4.22 Winterthur
- 18.5.22 Zürich
- 28.6.22 Olten

#### Deutschland

- 2.11.21 Frankfurt
- 12.11.21 Berlin
- 24.11.21 München
- 9.3.22 Braunschweig
- 13.4.22 München
- 4.5.22 Hamburg
- 8.6.22 Köln
- 9.6.22 Münster
- 21.6.22 Karlsruhe

### 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

- 1.12.21 Olten
- 12.1.22 St. Gallen
- 17.2.22 Bern
- 17.3.22 Basel
- 6.4.22 Winterthur
- 19.5.22 Zürich
- 29.6.22 Olten

#### Deutschland

- 3.2.22 Nürnberg
- 8.3.22 Mannheim
- 9.3.22 Frankfurt
- 30.3.22 Hamburg
- 14.4.22 München
- 29.4.22 Köln
- 13.5.22 Berlin



### 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

- 1.12.21 Basel
- 3.12.21 Olten

#### Deutschland

- 4.11.21 Köln
- 5.11.21 Berlin
- 11.11.21 München
- 12.11.21 Nürnberg



### 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

- 11.11.21 Bern
- 18.11.21 Basel
- 19.1.22 Schaffhausen/Winterthur
- 20.1.22 Aarau
- 26.1.22 Bern/St. Gallen/Zürich
- 27.1.22 Basel
- 2.2.22 Thun
- 9.2.22 Romanshorn
- 17.2.22 Olten
- 23.2.22 Solothurn
- 3.3.22 Baden
- 9.3.22 Bern
- 18.5.22 Basel/Bern/St. Gallen
- 25.5.22 Zürich

#### Deutschland

- 26.1.22 Hamburg
- 23.2.22 München
- 1.3.22 Bonn
- 10.3.22 Berlin
- 24.3.22 Bremen
- 25.3.22 Münster
- 28.4.22 Köln
- 4.5.22 Frankfurt
- 5.5.22 Würzburg
- 12.5.22 Berlin
- 19.5.22 Mannheim
- 22.6.22 Regensburg

**Detaillierte Informationen und Anmeldung zu allen Kursen:**  
[www.delinat.com/veranstaltungen](http://www.delinat.com/veranstaltungen)



## Königsklasse: Opus One versus Reserva Marti

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

- 11.11.21 Olten
- 24.11.21 St. Gallen
- 23.3.22 Bern/St. Gallen/Zürich
- 24.3.22 Basel
- 13.4.22 Zürich
- 27.4.22 Bern/St. Gallen/Zürich
- 5.5.22 Olten

### Deutschland

- 27.4.22 Hamburg
- 5.5.22 München



## 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.



## 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 Südfrankreich

Wir erkunden Landschaft und Kultur des Languedoc und sind zu Gast auf den Delinat-Weingütern Château Coulon und Domaine Lignères. Bei einem Abstecher ans Meer erhalten wir Einblick in eine nachhaltige Austernzucht. Weitere Höhepunkte: Wanderung durch die duftende Garrigue-Landschaft und Besuch eines typischen Wochenmarkts. Geniessen Sie die französische Küche und das *Savoir-vivre*!

**Sonntag, 5., bis Freitag, 10. Juni 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 Sommeliers Paarung von Wein und Speisen näher.

**Sonntag 12., bis Freitag, 17. Juni 2022**

**Detaillierte Informationen und Anmeldung zu allen Reisen:**

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



## Wein- und Genussreise Süditalien

Wir treffen uns nach individueller Anreise in Neapel. Weiterreise per Bus nach Kalabrien, wo uns auf der Masseria Falvo Gabriela und Ermanno Falvo erwarten. Dann führt die Reise nach Apulien ins Land der Trulli und der Primitivo-Weine. Auf der Azienda Fellingine von Gregory Perrucci und Salvatore Mero können wir diese Südweine in allen Varianten geniessen und erhalten einen vertieften Einblick in den Weinbau dieser Region.

**Samstag, 10., bis Donnerstag, 15. September 2022**



## Wien und Wein – Österreich für Individualisten

Österreichs Metropole ist ein idealer Ausgangspunkt, um die Delinat-Winzer in der Wachau und am Neusiedlersee zu entdecken. 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 nach Lust und Laune neben Aufenthaltsdauer, Anreise und Hotelkategorie auch die gewünschten Delinat-Tagesausflüge frei wählen. **Mittwoch, 24., bis Freitag, 26. August 2022**

## Wein-Kreuzfahrt Viva Italia

Mit der Sea Cloud II von Genua nach Civitavecchia/Rom. **Sonntag, 14. Mai, bis Donnerstag 18. Mai 2023**



Ripasso La Casetta Valpolicella DOC 2018

## Amarones kleiner Bruder

Die Gebrüder Amadio und Natalino aus dem Veneto sind charismatische Winzer. Und genauso charismatisch sind ihre Weine. Der Ripasso La Casetta kommt nach der Gärung mit Traubenschalen aus der Amarone-Erzeugung in Kontakt. So erhält er mehr Farbe und Dichte. Durch den Ausbau im großen und kleinen Holzfass entsteht ein typischer Valpolicella mit viel Tiefgang.

[www.delinat.com/2749.18](http://www.delinat.com/2749.18)

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.