

Das Delinat-Magazin
Nr. 65, Februar 2022

WeinLese DELINAT

Wein aus der Wüste

Navarra:

Die nordspanische Region glänzt mit einer grossen Landschafts- und Weinvielfalt.



Domaine Mon Rêve Le Rosé
Languedoc AOP 2020

Südfranzösischer Leuchtturm

Sébastien Rouve keltert diesen Rosé aus den zwei regionstypischen Sorten Grenache und Grenache Gris. Die Trauben wachsen auf den urzeitlichen, roten Böden am Lac du Salagou in Südfrankreich. Sie sind zu unterschiedlichen Zeiten reif und werden deshalb separat geerntet und vinifiziert. Im Frühjahr komponiert der Kellermeister daraus mit viel Fingerspitzengefühl diesen fein duftenden, aromatischen Gaumentänzer.

www.delinat.com/4522.20

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.

«Wer seinem Schatten folgt,
wird die Sonne niemals sehen.»
Sprichwort



Die Navarra gehört nicht zu den bekanntesten und begehrtesten Weinregionen Spaniens. Die im Westen angrenzende Nachbarin, die Rioja, wirft unvermindert grosse Schatten. Und auch Ribera del Duero oder Priorat stehen höher in der Gunst von Liebhabern spanischer Tropfen.

Wenn wir in dieser Ausgabe gleichwohl für einmal die Navarra ins Rampenlicht rücken, hängt das einerseits mit der erstaunlichen Qualität und Vielfalt der Weine zusammen, die unsere beiden Partner-Weingüter aus dieser Region auf die Flasche bringen. Und andererseits mit der Passion und Innovationskraft, die die beiden Bodegas versprühen.

Quaderna Via, am vielbegangenen Pilgerweg nach Santiago de Compostela gelegen, entdeckt als attraktives Nebenstandbein zum Weinbau gerade den naturnahen Agriturismo, der in Spanien noch in den Kinderschuhen steckt. Und bei Azul y Garanza, am Rande der Halbwüste Bardenas Reales, wird mutig in eine autarke Energieversorgung und in neue Ausbauefässe im Keller investiert.

Entdecken Sie eine wenig bekannte Weinregion und zwei ökologische Vorzeige-Weingüter, die mit ihrer Strahlkraft aus jedwedem Schatten heraustreten.

Herzliche Grüsse

Hans Wüst, Redaktor



Schwerpunkt

Navarra

Aus dem spanischen Norden kommt eine erstaunliche Weinvielfalt aus faszinierenden Landschaften.

Seite 6–21



Klimawandel

Robuste Rebsorten

Im schwierigen Weinjahr 2021 haben pilzwiderstandsfähige Rebsorten auf Weingütern in der Schweiz und in Deutschland gehalten, was sie versprechen.

Seite 24–25



Auf ein Glas mit ...

Hirtin der Artenvielfalt

Sabine Krüger ist in Süddeutschland als Schäferin im Dienste des Naturschutzes unterwegs. Mithilfe von Schafen und Ziegen fördert sie die Biodiversität.

Seite 26–27

Auf dem Zielstrich

Mit dem Cargobike auf Sammeltour: Delinat geht beim Kartonrecycling in Deutschland neue Wege. **Seite 22**

Biologischer Säureabbau

Ein Buch mit sieben Siegeln? Önologin Martina Korak klärt auf. **Seite 28**

Weinquiz

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

Kurse und Reisen

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

Buchtipps

von Peter Kropf



Backen

Brot ist das wohl meistgeschätzte Lebensmittel: erhältlich als kurzlebiges Industrieprodukt oder als handwerkliches Meisterwerk. Im Kapitel «Brotbacken» werden die wichtigen Schritte des Brotbackens erklärt, ebenso die geeigneten Zutaten. Dann folgen 16 meist unkonventionelle Bäckergeschichten und 36 Brotrezepte. Ein guter Start zur eigenen Hobby-Brotbäcker-Karriere.

Noël/Grein: *Brothandwerk*
www.at-verlag.ch
ISBN: 978-3-03902-074-4



Schälen

Es gibt unzählige Kartoffelsorten, schade, finden wir im Supermarkt immer dieselben. Hier werden 14 Sorten beschrieben und in 70 Rezepten gezeigt, wie vielseitig die Knolle verwendet werden kann. Sie werden staunen über die zahlreichen Zubereitungsarten, von Kartoffelkanapees zur Vorspeise über Kartoffelgnocchi und Kartoffelgulasch (vegetarisch) bis zum Kartoffelsoufflé zum Nachtisch.

Manuela Rüther: *Kartoffelküche*
www.dk-verlag.de
ISBN 978-3-8310-4274-6



Kombinieren

Rezeptideen sind praktisch. Besonders hilfreich ist es aber, wenn wir erfahren, weshalb Zutaten kombiniert werden. Welche Rolle spielen Farben, Aromen, Geschmack und Textur? Auch Themen wie Harmonie und Kontrapunkt kommen zur Sprache. So entstehen Gerichte wie Spinat-Ziegenkäse-Roulade mit Orangen-Datteln und Wildkräutern – ausführlich beschrieben und erklärt.

Kevin Gedike: *Geniale Kombinationen*
www.gu.de
ISBN 978-3-8338-7767-4



Piceno DOC Superiore 2018
Tao Piceno
www.delinat.com/1092.18

Meine Empfehlung:

« Mit grosser Leidenschaft und hohem Respekt vor der Natur komponiert Katia Stracci aus Montepulciano- und Sangiovese-Trauben die herrlich geschmeidige und aromatische Cuvée Tao Piceno Superiore. 20 Monate Reife im grossen Holzfass aus slawonischer Eiche verleihen dem edlen Tropfen eine dezente Holznote. Ein Geheimtipp aus den Marche – einem noch kaum bekannten Weinbaugebiet Italiens. »

M. Korak



Martina Korak,
Einkäuferin bei Delinat.



Schöner Erfolg für Green Friday

hrw. Zum zweiten Mal hat Delinat am 26. November 2021 den Spiess umgedreht und aus dem ökologisch sehr bedenklichen Black Friday einen Green Friday gemacht. Statt sich an der weltweiten Rabattschlacht um Schnäppchen zu beteiligen, die riesige Müllberge an Verpackungsmaterial und überflüssige Mobilitätsströme verursacht, galt bei Delinat wiederum für 24 Stunden die Devise: Alles 10% teurer! Der Aufpreis, den Kundinnen und Kunden auf ihre Weineinkäufe bezahlt haben, wurde von

Delinat verdoppelt und an zwei Umweltorganisationen überwiesen. In der Schweiz kamen so knapp 20 000 Franken zusammen, die an die Pro Natura gingen. Die älteste Naturschutzorganisation der Schweiz engagiert sich für die Förderung und Erhaltung der Tier- und Pflanzenwelt. Für Deutschland resultierten knapp 8000 Euro. Das Geld wurde an GermanZero überwiesen, eine Klimaschutzorganisation, die sich dafür einsetzt, dass Deutschland bis 2035 klimaneutral wird.

Mit Biodiversität gegen Schädlinge

emh. Das Weingut Bauer-Pörtl im österreichischen Burgenland investiert in die Biodiversität. Der rege Austausch mit Delinat hat Daniel und Kathi Bauer veranlasst, im Herbst grosszügig neue Sträucher in den Weinbergen anzupflanzen. Da das Winzerpaar auf maschinelle Ernte verzichtet, behindern diese Sträucher die Bearbeitung der Rebberge in keiner Weise. Im Gegenteil: Sie unterstützen den Pflanzenschutz, weil sich auf ihnen viele Insekten wie zum Beispiel die Zwergwespen ansiedeln, die als Gegenspieler der amerikanischen Rebzikade die Krankheit Flavescence dorée (Goldgelbe Vergilbung) bekämpfen. Weitere Nützlinge halten Schädlinge in Schach, sodass die Pflanzenschutzmassnahmen reduziert werden können.

Weingut Pflüger investiert in die Zukunft

emh. Auf unserem Partner-Weingut Pflüger in der Pfalz entsteht ein neues Kellergebäude mit einem grösseren Flaschenlager und einem Reifekeller mit bis zu 300 Barriques. Im oberen Teil des Gebäudes wird ein Verkostungs- und Präsentationsraum für bis zu 40 Personen eingerichtet. Die Fertigstellung ist für Mai/Juni 2022 geplant. Um seinem Anspruch an Nachhaltigkeit gerecht zu werden, verwendet Alex Pflüger nur Baumaterialien und Zulieferer aus der Region. Um die Autonomie beim Strom zu erhöhen, wird eine Wärmepumpe in Kombination mit der bestehenden Solaranlage eingebaut. Bereits liebäugelt der innovative Winzer auch mit einem vollelektrischen Traktor, den er mit dem eigenen Strom betreiben könnte.



Apostolos Spiropoulos verstorben

dar. Unser langjähriger Partner-Winzer aus Griechenland, Apostolos Spiropoulos, ist nach längerer Krankheit im blühenden Alter von 49 Jahren verstorben. Apostolos, der in Griechenland Agronomie und in den USA Önologie studiert hatte, übernahm im Jahr 2001 das Bio-Weingut seines Vaters in Mantinia auf der Halbinsel Peloponnes und baute in Nemea eine zweite Kellerei. Er war ein begeisterter Anhänger der Delinat-Methode und investierte stark in die Biodiversität seiner Weinberge. Gesundheitliche Probleme führten dazu, dass Apostolos den Betrieb seiner Schwester Konstantina Spiropoulos überliess und mit seiner Familie in die USA emigrierte. Dort ist er am 5. November 2021 leider gestorben. Er hinterlässt seine Frau Christina Karasoulos, seine Söhne Epaminondas und Thanos, seine Eltern Epaminondas und Maria sowie die beiden Schwestern Konstantina und Nota. Den Familienangehörigen entbieten wir unser aufrichtiges Beileid.



Vom Jakobs- weg in die Halbwüste



Im Schatten der berühmten Rioja begehrt die Nachbarregion Navarra mit Weinvielfalt und erstaunlicher Qualität auf. Zu den fortschrittlichsten Bodegas gehören die beiden Delinat-Weingüter Quaderna Via am spanischen Jakobsweg und Azul y Garanza am Rande der Halbwüste Bardenas Reales.

Es ist Mitte Mai. Das Team um Raúl und Jorge Ripa von den Bodegas y Viñedos Quaderna Via in Igúzquiza versprüht gute Stimmung. «Die ersten Pilger sind bereits unterwegs. Das ist ein gutes Zeichen», sagt Raúl, der Winzer. Alles, was das tägliche Leben des Weinguts erfordert, geht durch seine Hände. Rastlos und dynamisch, tausende Ideen fließen ihm durch den Kopf, und er hört nicht auf, Neues zu organisieren und zu erschaffen. Ein neu erstellter, moderner Degustationsraum bietet einen offenen Blick auf die Reben. Seit über zwanzig Jahren werden diese auf Quaderna Via biologisch bewirtschaftet. Seit 2007 ist der Betrieb Delinat-zertifiziert.

Agriturismo auf Spanisch

Die Neuausrichtung zum gastfreundlichen Top-Biobetrieb in der Navarra ist kein Zufall. «Wir sprechen heute auch viele Kunden an, die als Pilger auf dem beliebten Jakobsweg nach Santiago de Compostela unterwegs sind», erklärt Raúl Ripa. Zum Konzept, den Leuten Weine schmackhaft zu machen, die in perfekter Harmonie mit der Natur entstehen, gehört auch die neu eröffnete Weinbar Parranda im Zentrum der Stadt Estella. Die Bar liegt direkt am Pilgerweg in einem tausendjährigen Haus mit imposanter Fassade und mächtiger Eichtüre. Raúl Ripa: «Wir haben hier diese kleine, elegante Weinbar für Leute eingerichtet, die Lust auf ein Glas Wein und Tapas oder Pinchos haben.» Auf den drei Stockwerken über der Bar wurde eine geschmackvolle Ferienwohnung für bis zu acht Personen eingerichtet. Die offizielle Pilgerherberge liegt nur etwa 100 Meter entfernt. «Aber es gibt viele Pilger, die zwischendurch eine Abwechslung zu den Massenunterkünften suchen», sagt Raúl. Ebenfalls in der Nähe der Bodega bieten die Gebrüder in der Casa del Cura, einem ehemaligen Pfarrhaus in unverbaute Landschaft, das sie von ihren Grosseltern übernommen haben, eine sanft renovierte Ferienwohnung zur Wochenmiete an.





Bodegas Quaderna Via: Der neue Degustationsraum bietet Ausblick auf paradisiische Weinberge. Direkt am Jakobsweg wurden in einem alten Gebäude eine Bar und Ferienwohnung eröffnet.

«Unser Herz schlägt seit über zwanzig Jahren für den ökologischen Weinbau.»

Jorge und Raúl Ripa, Winzer



Feminines Feingespür

Auch wenn die Gebrüder Ripa gerade beträchtliche Summen in Angebote des in Spanien noch wenig ausgeprägten Agriturismo investiert haben, schlägt ihr Herz weiterhin in erster Linie für einen ökologischen Weinbau, der qualitativ hochwertige Weine hervorbringt. Bei der Weinbereitung spielt das feine Gespür der langjährigen Önologin Yolanda Martínez eine zentrale Rolle. Davon zeugt der aus Tempranillo und Merlot gekelterte Alltagswein El Paseo genauso wie die aus denselben Sorten gekelterte und im Barrique ausgebaute filigrane Valdega Reserva. Die Parzelle La Balsa, von der ein gleichnamiger Rotwein stammt, wurde kürzlich komplett neu bestockt. Zum Zug kam vorwiegend Tinta Fina, die begehrte Tempranillo-Varietät aus dem Ribera del Duero. Der neu angelegte, zehn Hektar grosse Weinberg ist gleichzeitig zum Forschungsfeld geworden. Die Universität von Navarra will hier herausfinden, welchen Einfluss die verschiedenen Veredelungstechniken auf Holzkrankheiten haben.

«Wir investieren weiterhin auch gerne in neue Rebberge und verfolgen mit grossem Interesse die Entwicklung auf dem Gebiet der resistenten Sorten, obwohl diese in Spanien noch in den Kinderschuhen steckt», sagt Raúl Ripa. Die neuste Errungenschaft sind 17 Hektar mit 30- bis 40-jährigen Reben der Sorten Garnacha, Tempranillo und Mazuelo, die man im gut 20 Kilometer entfernten Lerin einem pensionierten Weinbauern abkaufen konnte. Sofort wurde der neue Rebberg bei der Biozertifizierungsstelle angemeldet und befindet sich jetzt in Umstellung. Bio alleine genügt Raúl aber auch hier nicht. Zu sehr ist er von den Delinat-Richtlinien überzeugt. Derzeit liegt Quaderna Via bei den Delinat-Qualitätsstufen auf 2-Schnecken-Niveau. Raúl Ripa und seine Önologin Yolanda Martínez sind aber gewillt, auf die höchste Stufe mit 3 Schnecken aufzusteigen.

Blühende Halbwüste

Diese Stufe haben María Barrena und Daniel Sánchez auf ihrer Bodega Azul y Garanza in Carcastillo am Rande des Nationalparks Bardenas Reales bereits erklommen. In dieser Halbwüste sind keine Pilger unterwegs, dafür zunehmend Biker, die durch die bizarr-wilde Felslandschaft touren. María und Dani haben sich hier nach ihrem gemeinsamen Önologiestudium in Tarragona einen Traum erfüllt. Um die Jahrtausendwende haben sie die Bodega von Mariás Vater und die alte, bereits 1980 geschlossene Kellerei der Genossenschaft Carcastillo übernommen. Sie nannten ihr Weingut fortan Azul y Garanza. Der ungewöhnliche Name bedeutet «Blau und Karminrot» und steht für die intensive Farbe ihrer Rotweine. «Als wir 2005 mit Delinat in Kontakt kamen, teilten wir sofort diesen Geist von einem geschlossenen ökologischen Kreislauf mit reicher biologischer Vielfalt», blickt María zurück. Winzerkollegen im eigenen Land hatten damals für diese «utopischen Traumtänzer» bloss ein müdes Lächeln übrig. Mit Kreativität und Ausdauer haben es María und Dani allen gezeigt. Ihre Weingärten in einer steppenartigen Landschaft überraschen mit erstaunlicher Biodiversität. Diese führt dazu, dass sich im Rebberg und an den Trauben viele Wildhefen bilden, die für eine harmonische Spontangärung genutzt werden. Auch von den kargen Lehm- und Kalksteinböden, dem trockenen Klima und den grossen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht in den Bardenas Reales profitieren die Weine: Die Erträge sind zwar extrem gering, aber was in die Flasche kommt, ist dicht und konzentriert und zeigt in der Aromatik sowohl subtile blumige als auch feine mineralische Noten. Kurz: vinologische Kunstwerke zwischen üppiger Intensität und leichter Eleganz. So entstehen fruchtig-elegante Tropfen wie der aus Tempranillo und Merlot gekelterte Tres de Azul y Garanza oder der wuchtige, reinsortig aus Cabernet Sauvignon erzeugte Spitzenwein Desierto, dessen Name sich auf die wüstenähnliche Umgebung bezieht.





Am Rande einer wilden, bizarren Felslandschaft kultivieren María Barrena und Daniel Sánchez auf höchstem ökologischem Niveau Weinberge mit reicher Biodiversität.

Schwerpunkt



Bild: Oliver Geisbühler

Dani und María haben auf ihrer Bodega Azul y Garanza mit den Tonamphoren ein Ausbaugefäß entdeckt, das gut in die archaische Landschaft passt.





Amphoren statt Barriques

Ähnlich wie auf der 70 Kilometer entfernt gelegenen Bodegas Quaderna Via stehen die Zeichen auch bei Azul y Garanza auf Weiterentwicklung, wenn auch in etwas bescheidenerem Rahmen. Neues Prunkstück der Bodega ist ein Erweiterungsbau mit unterirdischem Keller, einem geräumigen, stilvollen Verkostungsraum mit Garten und Terrasse und drei Gästezimmern. Auf dem Dach liefert eine Photovoltaikanlage ein Drittel der benötigten Energie. Im Keller verabschieden sich María und Dani allmählich vom Ausbau im klassischen Barrique. Neben drei neuen grossen Holzfässern haben auch fünf Tonamphoren den Platz von kleinen Holzfässern eingenommen. Draussen auf den kargen, kalkhaltigen Lehm Böden wurden fünf Hektar neu mit Buschreben (Gobelet) bestockt. Zum Zuge kamen regionstypische Sorten wie Garnacha Blanca, Moscatell, Malvasia, Garnacha Tinta, Mazuelo und Graciano. Zusätzlich wurde ein halbes Dutzend alter Sorten gepflanzt, die man wiederentdeckt hat, deren Namen aber niemand mehr kennt. Daraus entstand ein Projekt mit dem Forschungszentrum für Weinbau in Olite (EVENA).

David Rodriguez

Ein Hauch Frankreich in Spanien



dar. Das Weingebiet DO Navarra liegt im zentralen Norden Spaniens. Es grenzt an die heute viel bekanntere Rioja. Das war nicht immer so: In der Zeit des unabhängigen Königreichs Navarra (824 bis 1841) waren Navarra-Weine in den Adelskreisen der Alten und der Neuen Welt hoch geschätzt. Diese Zeiten haben den Süden Frankreichs und auch den Norden Spaniens geprägt – kulturell und auch, was den Weinbau betrifft. Seit dem 11. Jahrhundert führt zudem der Jakobsweg, der Camino de Santiago, durch Navarra und seine Hauptstadt Pamplona, was einen weiteren intensiven Austausch bedeutete. Die Pilger haben nicht nur Weinwissen, sondern auch neue Rebsorten mitgebracht. Navarra gilt heute als das französischste der spanischen Anbaugelände. Neben Weinen aus den einheimischen Sorten Garnacha und Tempranillo gibt es viele Cuvées mit französischen Sorten.

Die Rebfläche von gut 10000 Hektar unterteilt sich in fünf Subregionen mit eigenständigem Charakter. Im Norden, in der Tierra Estella und in Valdizarbre, entstehen in Höhenlagen am Jakobsweg elegante Weine. In der zentralen Ribera Alta dominiert die Sorte Tempranillo. Die Baja Montaña im Osten gilt als Hochburg der alten Garnacha-Anpflanzungen, während in der Ribera Baja im Süden vor allem körperreiche Rotweine erzeugt werden. Während im Norden ein feuchtkühles Atlantikklima mit bis zu 700 Millimeter Regen pro Jahr vorherrscht, ist es im Süden merklich wärmer und trockener. Unterschiedlich sind auch die Bodenverhältnisse, das Spektrum reicht von rötlichem Lehm über Kies, Kalkmergel und Schwemmland bis hin zu wüstenähnlichen Sandböden im Süden.

Probierpaket

Navarra

Das nordspanische Weinbaugebiet Navarra ist eine Rotweinregion. Weisswein gibt es auch, er spielt aber eine untergeordnete Rolle. Bei den Rotweinsorten spielen die einheimischen Garnacha und Tempranillo die wichtigste Rolle – stark verbreitet sind aber auch französische Sorten wie Cabernet Sauvignon oder Merlot.

Die drei Navarra-Weine, die wir Ihnen in diesem Probierpaket anbieten, haben unsere Winzer aus diesen «Big Four»

gekeltert. Während der El Paseo ganz auf die Frucht gebaut ist, werden die Fruchtaromen beim La Balsa und beim Tres de Azul y Garanza von dezenteren Röstaromen begleitet, die durch die Reife im Barrique entstehen.

Tres de Azul y Garanza Navarra DO 2020

Mit dieser fruchtig-eleganten Cuvée aus Tempranillo und Garnacha schaffen es María Barrena und Daniel Sánchez, die Magie der unvergleichlichen Natur der Bardenas Reales in die Flasche zu zaubern. Mit

dazu trägt der subtile Ausbau im Barrique bei, der dem Wein feine Vanillenoten verleiht. Ideal zu Caladeretes, Navarras bekanntem Eintopfgericht mit viel Gemüse und etwas Fleisch – aber auch generell zu Gemüsegerichten.

www.delinat.com/1811.20
CHF 12.40, € 9,50 pro Flasche
(CHF 1.65 pro dl; € 12,67 pro l)

La Balsa Crianza Navarra DO 2017

Die Trauben für den Balsa reifen in ökologisch intakten Rebbergen von Quaderna Via auf 600 m ü. M. langsam und gleichmässig. Das sind ideale Voraussetzungen für elegante, fruchtbetonte Weine. Eleganz und Finesse werden hier zusätzlich akzentuiert durch die Traubenwahl: Cabernet Sauvignon, ergänzt mit etwas Tempranillo. Der barriquegereifte Tropfen harmonisiert schön zu geschmorten Fleisch- und gratinierten Gemüsegerichten.

www.delinat.com/1760.17
CHF 12.40, € 9,50 pro Flasche
(CHF 1.65 pro dl; € 12,67 pro l)

El Paseo Navarra DO 2019

Der herrlich fruchtige, füllige und doch nicht schwere Wein passt zu fast allem, was im Sommer auf den Tisch kommt.

www.delinat.com/2914.19
CHF 9.90, € 7,30 pro Flasche
(CHF 1.32 pro dl; € 9,73 pro 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/WL65

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)
Arina Schefer (ats)
Hans Wüst (hrw)
Daniel Wyss (daw)

Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

Bilder

Yvonne Berardi
Marçal Font
Oliver Geissbühler
Oliver Giel

Printed by

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

Erscheinungsweise

4-mal jährlich
RC T65

Titelseite

Wein aus der Wüste ist vielleicht leicht übertrieben. Aber die spanische Region Navarra kennt Weinbau sowohl in saftig grüner Umgebung wie auch in wüstenähnlichen Gebieten wie den Bardenas Reales, wo Brauntöne dominieren.



Probierpaket
Navarra
6 Flaschen Wein
CHF 68.- / € 52,-
portofrei
CHF 1,51/dl
€ 11,56/l



Kulinarischer Reichtum

So vielfältig wie die Landschaft Navarras ist auch der reich gedeckte Tisch, inspiriert vom nahen Frankreich und vom Baskenland. Navarra ist bekannt für kulinarische Genüsse. Das war nicht immer so.

Im Jakobsbuch «Codex Calixtinus», entstanden im 12. Jahrhundert, werden die Essgewohnheiten der Navarreser wenig schmeichelhaft beschrieben: «Zusammen mit Knechten und Mägden verschlingt die Herrschaft Speisen von Hand aus demselben Topf. Man glaubt, fressende Hunde oder Schweine vor sich zu haben.»

Schweine sind heute eines der Markenzeichen navarresischer Küche. Das autochthone baskische Schwein (Euskal Txerria) wurde vor dem Aussterben gerettet und lebt heute halbwild im Norden Navarras. Es ernährt sich von Buchennüssen und Eicheln, Kastanien und Gras, was den Geschmack des Fleisches prägt; berühmt ist der Rohschinken.

Spargel und Kardy

Prägend für navarresische Gerichte ist aber Gemüse aus dem fruchtbaren Ebro-Tal: Mangold, Spinat, Artischocken, Tomaten, Kartoffeln, Kohl, weisse Bohnen oder die leicht süsslichen grünen Bohnkerne (pochas), die im Frühling für Abwechslung sorgen. Gemüse wird oft als Eintopf oder Suppe zubereitet, immer mit Knoblauch und oft mit Rohschinken. Besonders beliebt sind weisser Spargel und die bei uns wenig bekannte Kardy. Ein typisches Gericht: Tortilla de espárgagos y bacalao, ein Omelett, gefüllt mit weissem Spargel und Stockfisch.

Kardy (cardo) können gut im eigenen Garten gezogen werden. Etwas aufwändig ist das Bleichen der Stangen, indem sie mit lichtundurchlässiger Hülle umwickelt werden. Man findet sie bei uns aber auch beim Gemüsehändler. Früher servierte der Navarrese die Kardy an einer Béchamelsauce, heute eher mit Vinaigrette und Kräutern. Beliebt ist auch die Kombination mit Venusmuscheln.

Mit Spargeln wird ganz Spanien beliefert, erstaunlicherweise ein Grossteil als Konserve. So geniesst der Spanier die weissen Stangen als Ganzjahresgemüse.

Haarig und doch beliebt

Gross in Mode sei Borretsch, das härchenbewehrte Blattgemüse mit den schönen blauen Blüten. Sofort holte ich einige Blätter aus dem Garten, denn gegessen habe ich Borretsch noch nie, nur Gerichte mit den Blüten dekoriert: Gekocht schmeckt er leicht herb, eher fad, die feinen Härchen kitzeln am Gaumen, wenn die Stiele nur knapp gar sind. Gebratene oder frittierte Blätter bescheren ein knackiges Gaumengefühl. Der Navarrese mischt Borretsch in geringen Mengen (nur solche sind bekömmlich) unter Gemüse Eintöpfe oder gehackt in Füllungen.

Berühmt in ganz Spanien sind die roten, kleinen Paprikaschoten (pimientos del piquillo), die um die Stadt Lodosa gedeihen: Roh sind sie leicht herb mit zäher Haut, halbiert und im Olivenöl geschmort jedoch wunderbar würzig. Typisch für Navarra werden sie am Feuer gegrillt, bis die Haut schwarz ist, dann gehäutet und Stiel und Kerne entfernt. Allein schon diese aufwändige Handar-

beit macht sie zur Delikatesse. Oft werden die Pimientos auch gefüllt, gerne mit Stockfisch.

Viele dieser Gemüsegerichte werden geschmort oder als Eintopf zubereitet. Zu würzigen Gerichten passt gut ein kräftiger Rotwein wie der Valdega Reserva, wer es jugendlich-fruchtig mag, wählt einen jungen Rotwein wie den Tres de Azul y Garanza.

Schaf trifft Forelle

Natürlich finden sich in einer kulinarisch so prägenden Region ausser Gemüse auch andere Leckerbissen. Neben dem erwähnten baskischen Schwein ist vor allem der Roncal, ein Schafkäse aus Rohmilch, bekannt: dank seiner hohen Qualität seit 1981 als erster Käse Spaniens mit der geschützten Herkunftsbezeichnung D.O. (Denominación de Origen). Er ist vielseitig geniessbar, dünn geschnitten bereits zum Aperitif. Vielseitig auch das Angebot an Geflügel (Enten, Wachteln, Perlhuhn) und nicht zuletzt die Forellen aus den Gebirgsbächen. Ein für Navarra typisches Rezept geht so: Forelle mit Serranoschinken umwickeln und braten. Petersilie fein hacken und mit Knoblauch in Olivenöl kurz dünsten, mit Sherryessig (am besten mit unserem El Majuelo) ablöschen und über die Forelle verteilen. Mit Piquillo-Paprikaschoten servieren.

Peter Kropf

Häppchen für Spiesser

Pinchos können alles Essbare sein. Entscheidend ist die Grösse: Häppchen eben; kulinarische Vorbereitung auf ein feines Essen. Oder auch gleich ein Pinchos-Menü, indem man sich durch die ganze Auswahl isst; natürlich begleitet von einem Glas Wein.

Pinchos bedeutet Spieß, also bezeichnet das Wort eher die Darreichungsform als die Speise selber. Die kunstvollen Arrangements verschiedener Produkte werden oft auf Brot angerichtet und mit einem Spieß oder Zahnstocher zusammengehalten. Das teuerste am Pincho ist der Zahnstocher, er kostet in einer Bar gerne ein paar Euros; denn die Pinchos bezahlt man aufgrund der Anzahl

Zahnstocher, die am Ende auf dem Teller übrigbleiben. Gerne fallen da mal einer oder zwei auf den Boden oder werden gleich mitgegessen.

Fischhaut und Seeigel

Schon lange bekannt sind die Pinchos tradicionales, meist mit Ei, Blutwurst, Stockfisch, Sardellen, Paprika und anderem Gemüse. Doch immer häufiger trifft man auf Pinchos innovadores. Diese modernen Häppchen sind aufwändiger, optisch auffallender mit trendigen Zutaten wie Randen (rote Bete), essbaren Blüten, gebratener Fischhaut oder gar Seeigel. Als unkomplizierten Begleiter verschiedener Tapas schätze ich den Rotwein El Paseo.

Pinchos sind für Navarra so zentral, dass im Frühling gar eine Pinchos-Woche stattfindet mit Wettbewerb und Prämierung der besten Pinchos.

Deutlich erinnere ich mich nun, dass wir bereits zu meiner Kindheit auch bei uns eine Art Pinchos kannten: belegte Brote. Meine ersten Küchenerfahrungen führten über diese Häppchen, die wir unseren Besuchen servierten: meist Brotscheiben bestrichen mit Butter, Senf oder Mayonnaise und belegt mit Wurstwaren, Spargel aus der Dose, Eischeiben oder Gemüse, was wohl eher den Pinchos tradicionales zuzurechnen wäre.

Peter Kropf

Tapas heissen in der Region Navarra Pinchos. Dies, weil die feinen Leckereien von kleinen Spiessen zusammengehalten werden.





Kartonrecycling per Cargobike

In Deutschland sollen leere Delinat-Weinkartons ab diesem Jahr von Kurieren mit Lastenrädern eingesammelt werden. Erste Tests sind erfolgreich verlaufen.

In der Schweiz können leere Delinat-Weinkartons einfach vor die Haustüre gestellt werden, wo sie von der Lieferfirma Planzer zur Wiederverwendung zurückgenommen werden. Während dieses Rücknahmesystem in der Schweiz seit 2019 bestens funktioniert, hat sich

das deutsche System mit der DHL-Rücksendebox nicht bewährt. Es erwies sich als zu kompliziert und zu aufwendig. Seit zwei Jahren wird deshalb für Deutschland nach einer neuen Lösung gesucht. Eine solche zeichnet sich nun ab: Testsammlungen mit Cargobikes in Lörrach, Freiburg, Karlsruhe und weiteren deutschen Städten sind erfolgreich verlaufen.

Um die Sammlung von Weinkartons auf ganz Deutschland auszudehnen, laufen derzeit Verhandlungen mit verschiedenen Velo-Kurierdiensten. Ziel ist, dass deutsche Kundinnen und Kunden mit zwei Klicks auf der Delinat-Website Leerkartons zum Abholen melden können. Die Mindestzahl wurde auf fünf Kartons festgelegt. Sobald im entsprechenden Tourengebiet eines Kuriers ein genügend grosses Abholvolumen gemeldet ist, schickt dieser per Mail eine Abholungsankündigung. Die Weinkartons können dann am festgelegten Datum einfach vor die Haustüre gestellt werden, wo sie die Kurierfahrer mit ihren Lastenrädern am selben Tag einsammeln.

Im Verlaufe des Jahres 2022 sollen alle deutschen Städte, in denen es Cargobike-Logistiker gibt, an das System angeschlossen werden. Ab 2023 sollen dann auch leere Flaschen in den Recycling-Kreislauf aufgenommen werden.

Arina Schefer





Wassermassen gebändigt

Drei Jahre nach den grossen Permakultur-Erdarbeiten auf Château Duvivier gab es im Oktober 2021 den ersten Härtetest. Ohne die Wasserretentions-Massnahmen wäre es vermutlich zu grossen Schäden gekommen.

Um die aktuellen Herausforderungen des Klimawandels mit langen Trockenperioden und sturzflutartigen Starkregen bewältigen zu können, wurde 2018 auf dem Delinat-Modellweingut Château Duvivier in der Provence ein Grossprojekt zur Wasserretention umgesetzt. Nicht nur sollen Überschwemmungen und Erosion, sondern vor allem auch das Wegfliessen des kostbaren Regens vermieden werden. Abgeschlossen wurden die Erdarbeiten mit dem Pflanzen von hunderten von Bäumen und Büschen, die der Biodiversität noch einmal einen Schub verliehen haben. Auch der Humusaufbau wurde dadurch gefördert – ein weiterer Schritt in Richtung regenerativer Landwirtschaft.

Nach dem Konzept der beiden österreichischen Permakultur-Spezialisten Josef Andreas Holzer und Jens Kalkhof wur-

den Seen, Teiche, Kanäle und Gräben angelegt, die verhindern, dass bei starken Niederschlägen das Regenwasser einfach abfliesst, sondern aufgefangen wird. Nach und nach kann das Wasser so im Boden versickern, den Grundwasserspiegel erhöhen und trotz kleiner Jahresmengen stabil halten. Auch in langen Trockenperioden finden die tiefen Wurzeln der Reben so genügend Feuchtigkeit.

Katastrophe verhindert

Der Herbst 2021 wurde für das neue Konzept zu einem ersten Härtetest. Nach zwei trockenen Jahren kam es Anfang Oktober auf Château Duvivier zu einem Starkregen. Innerhalb von 24 Stunden fielen 200 mm Regen, die Hälfte davon in nur einer Stunde – eine ausserordentliche Menge! Das führte in der Umgebung zu Überschwemmungen und Erosionsschäden auf den Feldern. Auf Château Duvivier hingegen konnte der grösste Teil der Wassermassen auf den Versickerungsflächen, den Kanälen, Teichen und im See zurückgehalten werden. Weil der Boden kaum bearbeitet und die Begrünung nur gewalzt statt geschnitten wird,

war er durch trockene Wurzeln stabilisiert. Selbst diese Sturzflut konnte im Boden versickern und hat nur auf einigen Wegen kleine Erosionsfurchen hinterlassen. Die neuen Konzepte im Kampf gegen die zunehmenden Folgen des Klimawandels haben sich bestens bewährt.

Weil wegen der Corona-Pandemie schon das zweite Jahr kein wirtschaftlicher Ferienbetrieb möglich war, wurden die Delinat-Winzer aus ganz Europa auf Château Duvivier eingeladen, um ein paar Tage auszuspannen und sich von den Konzepten der Permakultur, des Agroforsts und der regenerativen Landwirtschaft zu überzeugen. Davon haben etwa zwanzig Winzer Gebrauch gemacht, und sie alle waren begeistert vom Fortschritt seit ihrem letzten Besuch. Voller Ideen und mit viel Mut und Motivation sind sie abgereist, und wir sind gespannt, wie sie die Anregungen zu Hause nutzen werden.

Daniel Wyss

Ab März 2022 sollen für Delinat-Kunden wieder Ferienwochen auf Château Duvivier angeboten werden. Alle Informationen dazu unter: www.chateau-duvivier.com



Die Ernte von gesundem Traubengut (Bild oben) war im Herbst 2021 nicht selbstverständlich. Viel Regen führte vielerorts zu Pilzbefall (Bild unten).



Härtete

Für viele Winzer in Europa war 2021 ein äusserst schwieriges Weinjahr. Ein aussergewöhnlich nasser Sommer sorgte für grossen Krankheitsdruck im Rebberg. Die Bedingungen wurden für neue, robuste Rebsorten zu einem echten Härtetest.

Pilzkrankheiten wie der Echte und der Falsche Mehltau konnten sich bei so nassen Wetterverhältnissen, wie sie im vergangenen Sommer insbesondere in Deutschland und der Schweiz herrschten, in Windeseile exponentiell verbreiten. Konventionell arbeitende Winzerinnen und Winzer versuchten, mit Unmengen an Pestiziden die Krankheiten in den Griff zu bekommen, was mal besser, mal schlechter gelang. Für ökologisch arbeitende Winzer war es noch schwieriger, wirksamen Pflanzenschutz zu betreiben. In vielen Fällen hatten biologische Pflanzenschutzmittel wie Kupfer und Schwefel nicht ausgereicht, um die europäischen Traubensorten hinreichend zu schützen, und es mussten auch dort Ausfälle hingenommen werden.

Eine bessere Ausgangssituation hatten diejenigen Winzerinnen und Winzer, die auf robuste Rebsorten setzten. Da diese pilzwiderstandsfähigen Traubensorten (PIWI) im Vergleich zu herkömmlichen Sorten wie Pinot Noir oder Merlot eine höhere Eigenresistenz gegen Krankheiten aufweisen, sind sie viel weniger anfällig gegen Pilzkrankheiten.

st bestanden

Abschied von traditionellen Sorten

Das Delinat-Weingut von Karin und Roland Lenz im Kanton Thurgau setzt seit Jahren auf resistente Traubensorten; bereits rund 80 Prozent der Anbaufläche besteht aus PIWIs. Dies hat sich speziell im Jahr 2021 ausgezahlt, sie retteten dort quasi die Ernte. Roland Lenz blickt zurück auf einen schwierigen Sommer: «Am 13. Juli hatten wir einen Hagelschlag und anschliessend fünf Tage ununterbrochen Regen. Der Pilz konnte in den aufgeweichten Blättern überall eindringen, die europäischen Traubensorten sind regelrecht eingebrochen.» Die robusten Rebsorten hätten jedoch ihre Schutzmechanismen aktiviert und sich besser gegen den Pilzbefall wehren können. «Es gibt sogar robuste Sorten, die wir komplett unbehandelt über die Runden gebracht haben», so Roland Lenz. Er hat sich deshalb entschieden, so schnell wie möglich sämtliche europäischen Reben auszureissen, um in naher Zukunft nur noch auf resistente Traubensorten zu setzen. Das Weingut Lenz ist eines der ersten grösseren Weingüter in Europa, das diesen Schritt wagt.

Voller Ertrag bei guter Qualität

Auch der Delinat-Winzer Timo Dienhart an der Mosel war froh, dass er bereits vor einigen Jahren die pilzwiderstandsfähige Rebsorte Sauvignac in seinen Weinbergen gepflanzt hat. Dort gab es im letzten

Jahr im Juni nicht weniger als 20 Regentage, und der Falsche Mehltau hat dort gewütet wie noch selten zuvor. Während Riesling und Pinot Noir dem Mehltaupilz trotz Behandlungen mit biologischen Pflanzenschutzmitteln fast nicht standhalten konnten und es grössere Ausfälle gab, zeigten die Sauvignac-Reben eine gute Resistenz, insbesondere gegen Peronospora (Falscher Mehltau): «Der Joker in unserem Portfolio war dieses Jahr ganz klar der Sauvignac. Der bekam wirklich keine Peronospora, da ist kein einziger Ölfleck zu finden gewesen. Es gab vollen Ertrag in sehr guter Qualität», so Timo Dienhart. Erwähnenswert bei dieser resistenten Traubensorte ist auch die Arbeitseinsparung: «Da kann man im Prinzip von halbiertem Aufwand ausgehen. Und es kostet deutlich weniger Nerven», fügt der Delinat-Winzer hinzu.

Zukunft gehört robusten Sorten

Ähnlich positive Erfahrungen mit resistenten Rebsorten hat Delinat-Winzer Tobias Zimmer vom Weingut Hirschhof in Rheinhessen gemacht: Bei ihm haben sich vor allem die robusten Sorten Regent und Saphira trotz der widrigen Wetterverhältnisse sehr gut gehalten. Dort verzeichnete der Delinat-Winzer praktisch keine Ausfälle, während andere Sorten wie Merlot dem Krankheitsdruck nicht standhalten konnten. Tobias Zimmer kann sich eine Zukunft ohne ro-

buste Rebsorten auf seinem Weingut nicht mehr vorstellen: «Wir setzen bereits auf einen zukünftig höheren PIWI-Anteil und werden im Jahr 2022 noch einmal 0,5 Hektar der robusten Rebsorte Hiberna anpflanzen.» Er kann sich gut vorstellen, dass die Nachfrage nach neuen Sorten bei anderen Winzern im Hinblick auf das schwierige Jahr 2021 steigen könnte: «Vor allem bei meinen Öko-Kollegen ist die Überlegung sehr gross», sagt Tobias Zimmer. Bei konventionellen Kollegen sei aber leider das Interesse immer noch sehr verhalten.

Die Wetterextreme im Sommer 2021 waren äusserst herausfordernd für die Winzer. Es ist erneut deutlich geworden, dass ökologischer Weinbau ohne die neuen, resistenten Sorten fast nicht möglich ist. Und obwohl auch bei diesen Sorten die Resistenz zum Teil nicht ausgereicht hat und mit biologischem Pflanzenschutz unterstützt werden musste, waren diese Rebsorten doch eine grosse Entlastung für die Winzer. Sie sorgten fast überall für stabilere Erträge, weniger Arbeitsaufwand und weniger Stress bei den Winzern.

Olivier Geissbühler



Aktuelle Video-Beiträge zu neuen Rebsorten finden Sie auf unserem Blog www.weinbau-der-zukunft.com.

Sabine Krüger

Sabine Krüger ist Schäferin. Mit ihren Schafen und Ziegen beweidet sie von April bis November artenreiche, extensiv genutzte Naturschutzgebiete und Streuobstwiesen. Damit leistet sie einen wichtigen Beitrag zur Artenvielfalt. Wir haben mit ihr über Schäferei, Artenvielfalt, Wein und ihr Buch «Ziegenluft und Küchenduft» gesprochen.

Wie wird man als junge Frau Schäferin?

Sabine Krüger: Die Kinder wollten immer Tiere, so begann alles. Der Wunsch, aktiv am Naturschutz teilzunehmen, war dann aber ausschlaggebend dafür, mit Ziegen und Schafen in der Landschaftspflege zu beginnen.

Waren da am Anfang auch romantische Vorstellungen im Spiel?

Ja, bestimmt. In einer blühenden Wiese zu stehen und den Tieren beim Fressen zuzuschauen, ist ein überwältigendes Gefühl.

Persönlich

Sabine Krüger wurde 1963 in Sindelfingen südwestlich von Stuttgart geboren. Sie ist seit 36 Jahren mit Karlheinz Krüger verheiratet, hat drei Kinder und ist Oma eines Enkelkinds. Die gelernte Hauswirtschaftsmeisterin arbeitet seit vielen Jahren voll als Schäferin im eigenen Betrieb. Sie baut Gemüse und Küchenkräuter auf einem Stück Acker an. Verschiedene Tomatensorten wachsen hinter dem Schafstall geschützt unter dem Dach. Die Erde hat sie aus Wolle, Schafmist und Ackererde selbst gemischt. Ihre grosse Leidenschaft gehört dem Kochen. Im Herbst 2021 ist ihr Buch «Ziegenluft und Küchenduft – ein Jahr mit der Schäferin durch Küche und Natur» erschienen. Weitere Infos: www.krueger-land.de

Wie sieht Ihr Alltag als Schäferin heute in der Realität aus?

Mein Leben wird von meinen Tieren bestimmt. Für sie bin ich voll verantwortlich. Sie müssen satt und gesund sein. An 365 Tagen im Jahr, egal ob es regnet, stürmt oder schneit. Ausserdem vermarkte ich meine Produkte auf dem Wochenmarkt.

Sie beweiden mit Ihren Tieren Gebiete, die für die Landwirtschaft nicht attraktiv sind. Was bewirken Sie damit?

Durch die extensive Weidenutzung werden für den Naturschutz ziemlich bedeutende Lebensräume, wie zum Beispiel Magerrasen, vor der Verbuschung, also dem Zuwachsen, bewahrt. Sehr schonend wird ihr Bewuchs kurz gehalten. Es erfolgen keine radikalen Eingriffe durch Maschinen, eine ganz besondere Vielfalt kann sich ungehindert ausbreiten. Auf solchen Schaf- und Ziegenweiden gibt es eine Unmenge an Tieren, Insekten und Pflanzen, und sie tragen so zur Erhaltung der biologischen Artenvielfalt bei.

«Mein Leben wird von meinen Tieren bestimmt.»

Wann kommen Schafe, wann Ziegen zum Einsatz?

Streuobstwiesen beweiden nur die Schafe, Ziegen würden die wertvollen Streuobstbäume schälen und zerstören. Um Steinbrüche vor der Verbuschung zu bewahren, kommen die Ziegen zum Ein-

satz, ebenso an steilen, steinigen Hängen. Wir beweiden aber auch viele Naturschutzgebiete mit einer gemischten Herde, denn die Ziegen halten das Buschwerk kurz, sie schälen die Schösslinge bis in eine Höhe von zwei Metern. Schafe hingegen fressen lieber Gras.

Delinat versucht auf andere Weise die Artenvielfalt im Weinberg zu fördern. Könnten Schafe oder Ziegen auch im Rebberg Positives bewirken?

Es gibt schon Schafe, die in Weinbergen fressen dürfen, aber Ziegen kann ich mir da nicht so gut vorstellen, denn sie würden die Reben bis oben hin total abfressen.

Neben der Schäferei und der Naturvielfalt gehört die regionale Küche zu Ihren Steckpferden.

Alles haben Sie in Ihrem neuen Buch «Ziegenluft und Küchenduft» vereint. Wie kam das?

Zehn Jahre lang habe ich die Hauswirtschaft in einer Familienbildungsstätte geleitet und viele Kochkurse gehalten. Lamm- und Zickleinfleisch, Ziegen- und Schafkäse sind meine Spezialität. Eine wunderbare Rezeptsammlung ist so entstanden. Viele Jahre war es mein grosser Wunsch, ein Buch darüber zu schreiben. Mir fehlte dazu aber schlicht der passende Partner, um so ein Mammutprojekt professionell umzusetzen. Zufällig lernte ich den Fotografen Oliver Giel kennen, der gemeinsam mit seinem Team aus meinen vielen Ideen das Konzept für ein Buch entwickelte. Also stürzten wir uns in das grosse Abenteuer. Nach zwei Jahren Arbeit ist nun «Ziegenluft und Küchenduft» fertig. Ein Buch über meinen Schäferinnenalltag,



Bei Wind und Wetter draussen unterwegs: Sabine Krüger sorgt mit Schafen und Ziegen für Artenvielfalt in der Natur.

die Arbeit mit den Tieren, vielen Rezepten, passend zur Jahreszeit mit Produkten aus der Schäferei, Gemüsebeet, Streuobstfrüchten und der Natur.

«Delinat-Weine trinken wir schon seit 30 Jahren. Ich liebe die Überraschung der Weinabos.»

Sind Sie zufrieden mit dem, was dabei herauskam?

Ja, ich bin sehr zufrieden. Die Leser können meine Arbeit miterleben. Die Rezepte passen zu den Jahreszeiten, und die Zutaten sind auf dem Wochenmarkt erhältlich. Wir haben ein Recyclingpapier ausgewählt, und das Buch wurde nach

Blauer-Engel-Vergabekriterien klimaneutral gedruckt. Die Fotos sind so natürlich dargestellt, dass es eine wahre Freude ist, das Buch anzuschauen.

Zu feinem Essen gehört ein Glas guter Wein. Wie halten Sie es damit und mit Delinat-Wein?

Für mich gehört ein guter Wein zum Essen dazu. Das ist Genuss und Entspannung nach einem arbeitsreichen Tag. Delinat-Weine trinken wir schon seit dreissig Jahren. Ich liebe die Überraschung der Weinabos, aber meinen Lieblingswein Vinya Laia aus Spanien trinke ich zu den Schmorgerichten aus dem Backofen. Für ein feines Lammcurry oder Zickleinragout trinke ich gerne den Harm Grüner Veltliner Ried Silberbichl.

Interview Hans Wüst

Weintipp Sabine Krüger

Zu einem feinen Lammcurry oder einem Zickleinragout habe ich bei Delinat einen Weisswein entdeckt, der bestens passt: der Grüne Veltliner Ried Silberbichl von Andreas Harm. Die vielschichtige Aromatik und die mineralischen Anklänge harmonieren bestens mit diesen beiden leckeren Gerichten.



Harm Grüner Veltliner Ried Silberbichl
Qualitätswein Mautern, Wachau DAC 2020
www.delinat.com/7262.20

Der biologische Säureabbau

Der Kellermeister oder die Önologin kann mit dem biologischen Säureabbau (kurz BSA, Synonym: malolaktische Gärung) die Stilrichtung des Weines lenken. Soll es ein fruchtiger, spritziger Wein werden oder doch eher ein milder, fülliger Wein?

Der biologische Säureabbau passiert im Anschluss an die alkoholische Gärung. Es ist der Vorgang, bei dem im Wein die vorhandene aggressivere Apfelsäure in mildere Milchsäure umgewandelt wird. Es handelt sich nicht um eine eigentliche Gärung. Aber da bei diesem Prozess auch Kohlendioxid frei wird, ging man bis Ende des 19. Jahrhunderts von einer zweiten Gärung aus.

Apfelsäure hat zwei Säuregruppen, Milchsäure dagegen nur eine. Durch diese Umwandlung vermindert sich die Gesamtsäure im Wein um rund 1 g/l. Die wichtigen Helfer dabei sind die Milchsäurebakterien (in diesem Fall *Oenococcus oeni*). Diese kommen meist natürlich im Keller vor, können aber auch als Kulturen dem Most oder dem Wein zugeführt werden. Milchsäurebakterien bevorzugen ein leicht saures Medium mit einem pH-Wert zwischen 3,1 und 4,5 und Temperaturen über 16 °C. Früher setzte der BSA erst im

Frühjahr ein, wenn die Temperaturen im Keller durch die erwachende Natur wieder anstiegen. Heute wird dieser Vorgang in temperaturgesteuerten Weinkellern in der Regel gleich im Anschluss an die Gärung eingeleitet. Soll kein biologischer Säureabbau stattfinden, muss der Wein nach der Gärung möglichst rasch vom Hefegeläger abgezogen, geklärt und geschwefelt werden.

Der BSA wird bei Rotweinen fast immer durchgeführt. Der Wein wird dadurch milder, erhält mehr Fülle und zusätzliche Geschmackskomplexität. Weitere Vorteile sind auch ein geringerer Bedarf an Schwefeldioxid und eine bessere mikrobiologische Stabilität. Da durch den BSA die Fruchtigkeit leiden kann, wird bei Weissweinen in der Regel darauf verzichtet – ausgenommen in der Schweiz, wo dieser noch immer üblich ist. Beim Weisswein sind die Spritzigkeit der Säure und die saubere Frucht meist erwünscht. Bei manchen Rebsorten kann der BSA der Verfeinerung dienen. Zum Beispiel beim Chardonnay ist der sogenannte buttrige Ton manchmal erwünscht. Auch einige Produzenten des Chablis führen den BSA durch. Bei fruchtigen Weinen aber, wie zum Beispiel beim Riesling, wird er kaum angewendet. Verständlich

ist auch, dass man in warmen Regionen eher darauf verzichtet, da dort die Säuregehalte von Natur aus geringer sind.

Bei guten Bedingungen dauert der BSA zehn bis vierzig Tage. Manchmal wird auch nur ein Teil des Weines dem BSA unterzogen, damit der Säureanteil nicht zu gering wird. Danach werden die zwei Weine wieder vermischt.

Ein unkontrollierter oder übermäßiger Säureabbau ist als Säuresturz (Weinfehler) einzustufen. Bei unsachgemäßem Ablauf können allergene Stoffe wie Histamin und Thyramin gebildet werden. Weitere Nachteile sind eventuell entstehende schwere Weinfehler wie Bitterton, Essigstich, Geranienton, Lindton, Mannitstich oder Milchsäurestich (Joghurtaroma, Sauerkrautton). Des Weiteren können auch Farbverluste bei farbschwachen Rotweinen auftreten.



Martina Korak studierte in Wädenswil Önologie. Seit 2000 arbeitet sie bei Delinat. Sie ist zuständig für den Weineinkauf in Italien und für die 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. März 2022 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. Welchem Apostel ist der Pilgerweg gewidmet, der an der Bodegas Quaderna Via vorbeiführt?

- (R) Johannes
- (S) Petrus
- (N) Jakobus

2. Welches dieser Weingebiete grenzt direkt an Navarra?

- (I) Ribera del Duero
- (U) Priorat
- (A) Rioja

3. Die Bodega Azul y Garanza liegt am Rande des Bardenas Reales. Wer ist in diesem Nationalpark immer öfter anzutreffen?

- (V) Biker
- (G) Pilger
- (M) Glaziologen

4. Wie werden Tapas in der Region Navarra genannt?

- (E) Tortillas
- (U) Gazpacho
- (A) Pinchos

5. Für Delinat-Kunden gibt es auch 2022 wieder ein vielfältiges Reiseangebot. Wohin führt die Reise vom 10. bis 15. September 2022?

- (S) Madrid
- (R) Süditalien
- (T) Languedoc

6. Welches Delinat-Weingut setzt in Zukunft ausschliesslich auf robuste, krankheitsresistente Rebsorten?

- (F) Pago Casa Gran
- (R) Karin und Roland Lenz
- (C) Hirschhof

7. Welche Tiere nutzt Sabine Krüger, um die Artenvielfalt zu fördern?

- (G) Bienen und Vögel
- (N) Pferde und Esel
- (A) Schafe und Ziegen

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
---	---	---	---	---	---	---

Auflösung des Wettbewerbs aus der Weinlese Nr. 64

Das Lösungswort lautet
PERLWEIN

Die Gewinner sind zu finden auf:
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

- 9.2.22 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

- 2.2.22 Nürnberg
- 2.3.22 Hamburg
- 10.3.22 Kassel
- 12.4.22 Karlsruhe
- 23.6.22 Stuttgart
- 28.6.22 Frankfurt
- 29.6.22 Würzburg

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

- 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

- 10.2.22 Berlin
- 1.3.22 Bonn
- 24.3.22 Bremen
- 28.4.22 Stuttgart
- 4.5.22 Frankfurt
- 5.5.22 Würzburg
- 11.5.22 Berlin
- 19.5.22 Mannheim
- 7.6.22 Köln
- 22.6.22 Regensburg



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

- 17.3.22 Basel
- 6.4.22 Winterthur
- 19.5.22 Zürich
- 29.6.22 Olten

Deutschland

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



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

- 23.3.22 Bern/St. Gallen
- 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



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

- 16.2.22 Bern
- 16.3.22 Basel
- 5.4.22 Winterthur
- 18.5.22 Zürich
- 28.6.22 Olten

Deutschland

- 9.3.22 Braunschweig
- 7.4.22 Stuttgart
- 13.4.22 München
- 4.5.22 Hamburg
- 8.6.22 Köln
- 9.6.22 Münster
- 21.6.22 Karlsruhe

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

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.

Schweiz

11.6.22 Weingut Lenz
Ostschweiz

Deutschland

21.5.22 Weingut Hirschhof,
Rheinessen
3.9.22 Weingut Hirschhof,
Rheinessen



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 fein duftende Garrigue-Landschaft und Besuch eines typischen Wochenmarkts. Geniessen Sie die französische Küche und erleben Sie, was die Franzosen unter Savoir-vivre verstehen!

**Sonntag, 5., bis Freitag,
10. Juni 2022**

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



Wien und Wein – Österreich für Individualisten

Österreichs Metropole ist ein idealer Ausgangspunkt, um die Delinat-Winzer in der Wachau und am Neusiedlersee zu entdecken. Unsere neue Formel: Sie planen und buchen Ihren individuellen Aufenthalt in Wien – wir nehmen Sie ab Wien mit auf drei hoch interessante Tagesausflüge zu den engagierten Winzerfamilien. Im Gegensatz zu den klassischen Delinat-Gruppenreisen wählen Sie hier nach Lust und Laune die Reisedauer, Anreise und Hotelkategorie. Dazu buchen Sie einfach die drei exklusiven Tagesausflüge ab/bis Wien.
**Mittwoch, 24., bis Freitag,
26. August 2022**



Wein- und Genussreise Südtalien

Wir treffen uns nach individueller Anreise in Neapel, wo wir danach bei einem Stadtspaziergang 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 Feline 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**



Wein- und Genussreise Toskana

Ausspannen, geniessen und kochen in der tausendjährigen Abtei Badia a Coltibuono mitten im Chianti-Gebiet. Zu Gast bei den Delinat-Winzern Roberto Stucchi von Badia a Coltibuono und Alberto Brini von Il Conventino. Wanderung durch die Weinberge von Montepulciano. Tag des Olivenöls mit reichhaltigem Picknick unter freiem Himmel.
**Sonntag, 18., bis Donnerstag,
22. September 2022**



Wein- und Genussreise Piemont

Wir verlängern die beliebte Piemont-Herbstreise 2022 um einen Tag. Die pittoreske Kleinstadt Alba, die Delinat-Weingüter La Luna del Rospo. Cecilia Zucca und Enrico Rivetto, Einblick in den Fassbau, Trüffelsuche mit anschließendem Trüffelessen, Kochkurs auf einem grossartigen Bio-Agriturismo, kleine Wanderungen durch die Rebberge – das sind einige Höhepunkte dieser abwechslungsreichen Reise mit kulinarischen Höhenflügen.
**Sonntag, 16., bis Donnerstag,
20. Oktober 2022**

Wein-Kreuzfahrt Viva Italia

Mit der Sea Cloud II von Genua nach Civitavecchia/Rom.
**Samstag, 13. Mai, bis
Donnerstag 18. Mai 2023**



Albet i Noya Xarel.lo
Penedès DO 2020

Exklusivität aus Katalonien

Was Josep Maria Albet i Noya, der erfolgreichste Biowinzer Spaniens, aus den trendigen Xarel.lo-Trauben von alten Buschreben in die Flasche zaubert, ist schlicht großartig. Die exklusive Struktur und die reiche Aromavielfalt machen diesen Weisswein aus dem Penedès zu einem unbeschwernten Vergnügen. Der Wein erinnert an einen Riesling mit südlichem Flair. Passend zum Apéro, zu Tapas, Fisch- und Gemüsegerichten.

www.delinat.com/5686.20

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.