

Das Delinat-Magazin
Nr. 71, August 2023

WeinLese DELINAT



Düfte des Südens

**Viva Italia! Von Norden nach Süden:
kulinarische Weinreise durch Italien mit Kochbuchautor Claudio Del Principe.**

«Una cena senza vino è come un giorno senza sole.»

Italienische Lebensweisheit



Neugierig
auf neue
Weine?

Mit dem Delinat-DegustierService entdecken Sie regelmässig neue Weine aus den ökologisch wertvollsten Weinbergen Europas. Wählen Sie aus zwischen sieben verschiedenen Weinabos (Rotwein, Exklusiver Rotwein, Premium-Rotwein, Weisswein, Schaumwein, Rosé oder Surprise). Die Weinpakete mit jeweils drei neuen Weinen erhalten Sie direkt an die Haustür geliefert. Das Paket enthält zudem wertvolle Informationen zu den Winzern und den Weinen. Mit jedem Abo helfen Sie mit, die Biodiversität im Weinbau zu fördern.

www.delinat.com/weinabo

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.



Wenn ein begnadeter Texter, Fotograf und Koch alle seine Talente der italienischen Küche widmet und sie zwischen zwei Buchdeckeln vereint, entstehen so wunderbare Kochbücher wie jene des Italo-Schweizers Claudio Del Principe. Eines seiner Bücher trägt den Titel «Ein Sommer wie damals». Es ist eine Liebeserklärung an den italienischen Sommer. Eine Erinnerung an schöne Urlaubsmomente. Ein Lesebuch. Und eben ein Kochbuch mit vielen Rezepten, die einen perfekten italienischen Sommer ausmachen.

Dieses Kochbuch hat uns zur Titelgeschichte «Sapori d'Italia» in dieser Ausgabe inspiriert. Wir haben Claudio del Principe, der in der Nähe von Basel lebt, sechs Delinat-Weine von Winzern aus fünf verschiedenen Regionen Italiens geschickt und ihn gebeten, dazu passende Rezepte auszuwählen. Entstanden ist eine Reiseskizze in eine Welt, in der prachtvolle Landschaften, feine Düfte, gutes Essen und genussvolle Weine ein harmonisches Ganzes bilden.

Wir wünschen gute Lektüre und genussvolle Stunden mit italienischer Küche und feinen Delinat-Weinen.

Herzliche Grüsse


Hans Wüst, Redaktor



Schwerpunkt Sapori d'Italia

Mit Kochbuchautor Claudio Del Principe kulinarisch unterwegs mit Weinen von italienischen Delinat-Weingütern.

Seite 6–19



Hannes Jaenicke Schauspieler und Umweltaktivist im Interview

Der deutsche Schauspieler Hannes Jaenicke setzt sich als Delinat-Botschafter für mehr Artenvielfalt im Rebberg ein.

Seite 22–23



Château Duvivier Pilze gegen Klimawandel

Auf dem Delinat-Forschungsweingut in der Provence wurde ein Versuch gestartet, die Reben mithilfe von Pilzmycel vor Trockenstress zu bewahren.

Seite 24–25

Alkohol im Wein

Önologin Martina Korak erklärt im Weinwissen, wie Alkohol im Wein entsteht und was er bewirkt. Seite 28

Weinquiz

Machen Sie mit bei unserem Weinquiz und gewinnen Sie mit etwas Glück ein Weinabo «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. Seite 29

Wein- und Genussreisen

Das neue Delinat-Reiseprogramm für 2024 ist da. Seite 31



Entdecken

Köstliches aus Wiese, Wald und Garten, so der Untertitel. Eine inspirierende Sammlung heimischer Pflanzen. Viele davon haben in der Küche noch keinen festen Platz, verdient hätten sie ihn. Die drei Autorinnen stellen in Kurzporträts 30 Pflanzen vor und zaubern daraus kreative, lustvolle Gerichte: attraktive Bilder, kurz und klar beschriebene Rezepte.

J. Gmür-Stalder, K. Fritz, M. K. Grünig:
Pfefferminzpesto und Flieder Couscous
AT-Verlag
ISBN 978-3-03902-203-8



Kombinieren

Seit 2019 führen die Autorinnen ein veganes Restaurant. Im Buch präsentieren sie kleine Gerichte für alle vier Jahreszeiten. Diese lassen sich gut zum 3- oder 4-Gang-Menü erweitern. Beschrieben werden Kochmethoden für Gemüse wie Dämpfen, Braten, Grillieren, aber auch Geschmackskombinationen, verschiedene Konsistenzen und Serviertemperaturen. So wird Gemüse nie langweilig.

Jessica Wolf / Kristina Mohr:
Gemüse feiern
Gräfe und Unzer Verlag
ISBN 978-3-8338-7985-2



Abrunden

Das Anrichten von Speisen auf einem Teller ist oft Routine, ebenso der letzte Schliff: geriebener Parmesan auf der Pasta, Brotbrösel auf dem Blumenkohl und früher der obligatorische Tomatenschnitt mit Petersilie. Dass mehr drin liegt, zeigt dieses Buch: knusprige Chips, zarte Schäume, dezente Kräutertupfer, krosse Krusten, aromatische Tapenaden, fantasievolle Zugaben für alle Sinne. Die perfekte Abrundung vieler Gerichte.

Bettina Matthaeh: Toppings
Becker-Joest-Volk-Verlag
ISBN 978-3-95453-239-1

Fasolis pflanzen robuste Rebsorten

mak. Natalino und Matteo Fasoli von der Azienda La Casetta im Veneto konnten ein 12 Hektar grosses Landstück erwerben. Gut die Hälfte davon soll mit pilzresistenten Rebsorten (PIWI) bepflanzt werden. Die restliche Fläche dient der Biodiversität. Nebst den schon bestehenden Nutz- und Kastanienwäldern werden weitere Bäume und Sträucher gepflanzt, vorgesehen sind zudem Bienenstöcke, Unterschlupfmöglichkeiten für Fledermäuse sowie Massnahmen der Permakultur zum Speichern von Regenwasser. Delinat freut sich über diese Initiative und unterstützt das zukunftssträchtige Projekt des langjährigen Partnerwinzers auch finanziell.

Hochwasser in der Wüste nach heftigem Gewitter



Bild: Fernando Barrena

hrw. Das spanische Delinat-Weingut Azul y Garanza in der Navarra liegt am Rande des Naturschutzgebiets Bardenas Reales. Einsame Wüstenlandschaft und bizarre Felsformationen prägen die Gegend, in der meist grosse Hitze und Trockenheit herrschen. Mitte Juni führte eine Delinat-Reise mit 14 Gästen nach dem Besuch bei Azul y Garanza durch diese grossartige Landschaft. Ein kurzer Spaziergang führte durch eine breite Schlucht (Bild links). Am nächsten Tag brach ein gewaltiges Gewitter über die Bardenas herein und liess diesen Canyon zu einem riesigen See anschwellen.

Neues Kellergebäude für Casa de Mouraz

emh. Was lange währt, wird endlich gut. Die Pläne lagen schon vor zehn Jahren vor, die Baugrube war längst ausgehoben, doch Sara Dionísio und António Lopes Ribeiro vom Weingut Casa de Mouraz im portugiesischen Dão mussten sich in Geduld üben. Doch jetzt ist es so weit: Im Herbst 2023, rechtzeitig zur Ernte, kann das neue Kellergebäude bezogen werden. Der Neubau steht unmittelbar beim alten Keller und ermöglicht es dem Winzerpaar, Vinifizierung, Ausbau, Abfüllung und Flaschenlagerung an einem zentralen Ort vorzunehmen. Die vielen Untermietungen in Lagerhallen und Kellereien werden entfallen. So kann die Weinqualität besser und enger begleitet und sichergestellt werden.



Bild: Ermit Hauser

Agroforstprojekt bei Vale de Camelos

emh. Nach dem Besuch des letztjährigen Delinat-Winzerseminars zum Thema «Agroforst im Rebberg» haben Antje und Thorsten Kreikenbaum, Besitzer des Weinguts Vale de Camelos im Alentejo, ein den klimatischen und arbeitstechnischen Gegebenheiten angepasstes Projekt umgesetzt. Auf einer 1,5 Hektar

grossen Experimentier-Parzelle wurden Oleanderbäume und andere lokale Sträucher direkt in die Rebzeilen gesetzt. «Zentral für uns ist, dass die Gasse immer noch mit unseren kleinen Traktoren befahrbar bleibt, um die Bodenbearbeitung vornehmen zu können», sagt Antje Kreikenbaum.



Meine Empfehlung:

«Charakterstark, herrlich frisch und aromatisch wie ein Kräutergarten aus der Provence. Der Amandier ist für mich ein Weisswein, der wie kaum ein anderer Lust auf südfranzösisches Savoir-vivre macht.

Mit jedem Schluck wird spürbar, mit welcher Sorgfalt diese Spitzencuvée auf Château Duvivier aus einheimischen Traubensorten komponiert wird. Ein Genuss zu frischem Fisch und Gemüse aller Art.»

Vin de France 2022
Duvivier L'Amandier
www.delinat.com/7672.22



Arina Schefer
Einkäuferin bei Delinat

Sapori d'Italia

Prachtvolle Landschaften, feine Düfte, gutes Essen und genussvolle Weine: Der preisgekrönte Kochbuchautor Claudio Del Principe entführt uns in fünf Regionen Italiens und kombiniert regionale Spezialitäten mit passenden Delinat-Weinen.

Venetien

Essenz der Einfachheit

Das erste Ziel führt ins Veneto. Am Eingang zum idyllischen Val d'Illasi östlich von Verona liegt die Azienda La Casetta. Natalino Fasoli und sein Sohn Matteo keltern hier die Klassiker der Region: Soave, Bardolino, Valpolicella, Ripasso und Amarone. Fasolis sind die Bio-Pioniere in Venetien. Schon in den 1980er-Jahren begannen sie mit Gründüngung und liessen Gras, Blumen und wilde Kräuter zwischen den Stockreihen wachsen. Als langjährige Delinat-Winzer haben sie die Biodiversität in den Weinbergen über all die Jahre auf die Spitze getrieben und ernten heute grossartiges Traubengut, aus dem genussvolle Terroir-Weine entstehen.

Wer im Veneto ein Glas Wein zum Aperitivo möchte – und wer möchte das nicht –, bestellt wie die Einheimischen einen «Schatten» – *un ombra*. Perfekt dazu sind *cichetti*, kleine warme und kalte Snacks ähnlich den spanischen Tapas. Die beliebtesten sind: halbierte gekochte Eier mit Sardellen, Fleisch- oder Fischbällchen, Crostini mit *baccalà mantecato* (Stockfischcreme) oder San-Daniele-Schinken, Polenta mit *sopressa* (eine Salami), saure Sardinen in *sàor* oder frittierte gefüllte Zucchini Blüten. Dazu ein Glas von Fasolis Soave, einem trockenen Weissen, der mit seinen Finessen und seiner Vielseitigkeit deutlich aus der Masse der verbreiteten Soaves herausragt.

Danach empfehle ich *bigoli in salsa*. Diese grandiose Pasta benötigt nur zwei Zutaten: Zwiebeln und Sardellen. Nicht mal Salz und Pfeffer braucht. Gut, ein bisschen Olivenöl noch und Weisswein. Aber das zählt nicht als Zutat. Das brauchen Italiener wie die Luft zum Atmen. Damit schafft es dieses Rezept auf meine Best-of-Liste der aufs Minimum reduzierten Rezepte. Eine Freude für Puristen, Minimalisten oder Epikureer, die den Genuss des Einfachen zu schätzen wissen. Dazu schlägt für mich die Stunde von Fasolis Ripasso La Casetta, einem Rotwein mit Dichte, Tiefgang und gleichwohl angenehmer Frische.

Bild: Oliver Geissbüttler



Schwerpunkt



Bild: Hans-Peter Siffert



Bild: Claudio Del Principe

Natalino Fasoli kredenzt auf seiner Azienda La Casetta im Veneto zu Pasta wie *bigoli in salsa* gerne einen komplexen, fruchtbetonten Valpolicella Ripasso.



Als passionierter Jäger in der wilden Maremma gönnt sich Winzer Leonardo Salustri gerne ein gutes Stück Fleisch mit einem Glas Rotwein. An schwülen Sommerabenden darf es anstelle eines gehaltvollen, komplexen Rotweins auch mal ein leichter, unkomplizierter Tropfen sein.



Toskana Feuer und Flamme

Zweites Ziel ist die Toskana, genauer die wilde Hochmaremma mit dem markanten Monte Amiata. Der mit 1738 Metern höchste Berg der südlichen Toskana ist mit seinen Naturschutzgebieten, den bewaldeten Wanderwegen, seiner aussergewöhnlichen Fauna und Flora sowie den umliegenden Thermalbädern San Filippo und Bagno Vignoni eine einzigartige Erholungslandschaft.

In Sichtweite liegt die Azienda Agricola Leonardo Salustri. Auf dem 160 Hektar grossen Anwesen bilden das Nebeneinander von Reben, Olivenhainen, Wäldern, Weideflächen und wild belassenen Heckenstreifen ein hochwertiges Biodiversitätssystem. In diesem Naturparadies keltern Vater Leonardo und Sohn Marco Salustri feine, authentische Sangiovese-Weine. Feine Tropfen, die geradezu nach einem kulinarischen Top Shot der toskanischen Küche schreien.

Kein Zweifel, die *bistecca alla fiorentina* ist das italienische Pardestück der wahren Steak-Fans. Wann, wenn nicht im Sommer, ist die beste Zeit dafür? Ein offenes Feuer, ein milder Abend, ein Blick über sanfte Hügel oder aufs Meer und ein Glas Rotwein. Toskanische Dolce Vita in Reinkultur. Bistecca-Fiorentina-Botschafter wie das Unikum Dario Cecchini, ein Metzgermeister, machen einen Riesentanz um das gute Stück. Wer noch nie eine *fiorentina* zubereitet hat, bekommt schon mal weiche Knie beim ersten Mal. Keine Angst, so kompliziert ist es nicht. Aber Vorsicht: Alles andere, als sie blutig zu servieren, wäre ein Frevel. Dazu passt in der Regel ein kräftiger Rotwein. Aber wer hat an einem schwülen Sommerabend schon Lust auf einen schweren, komplexen Tropfen. Salustris Conterocca bietet hier eine gewagte Alternative. Die unkomplizierte Cuvée aus Sangiovese und einem kleinen Anteil Ciliegiolo begleitet mit ihrem fruchtig-beerigen Bukett, ihrer dezenten Würze und dem schön eingebundenen Tannin die *bistecca* unkonventionell, aber elegant. Buon appetito!

Marken Geduld und Genuss

Überquert man auf der Höhe der Toskana den Stiefel Richtung Adria, gelangt man in die Marche (zu Deutsch: Marken), eine Region zwischen Apennin und Adria, die fast niemand kennt. Die traditionelle Küche und die Spezialitäten sind hier stark vom Meer geprägt. Meeresfrüchte und Fisch werden in Suppen, aus dem Ofen oder teilweise auch roh verarbeitet. Im Landesinneren kommen Gemüse und Fleisch auf den Tisch.

Die traditionelle Zubereitung der *olive all'ascolana*, die bis vor einiger Zeit nur in der Ursprungsregion Marche zu finden war, hat irgendein trendiger Barista vor ein paar Jahren wiederentdeckt und auf die Karte gesetzt. Jetzt ist sie der Renner auf allen gut bestückten Tresen der Städte in ganz Italien beim Aperitivo Lungo. Ich gebe zu, ich habe lange gezögert, bis ich den Aufwand auf mich genommen habe, diese gefüllten Oliven endlich einmal selbst herzustellen. Die Freude ist umso grösser und der Geschmack wirklich einzigartig. Also, es gibt keine Ausrede mehr: ran an die Oliven! Und an die Weine der Azienda San Giovanni. Ausserhalb des schmucken Städtchens Offida, das mit seinen acht Kirchen und einem Kloster ein eindrückliches historisches Erbe besitzt, keltern Pietro Zeppilli und Katia Stracci aus den heimischen Sorten Montepulciano und Sangiovese die herrlich geschmeidige und aromatische Rotwein-Cuvée Tao Piceno. Die Trauben gedeihen in unberührten Rebbergen zwischen Biotopen, Olivenbäumen und Hecken. Der Wein reift 20 Monate im grossen Holzfass aus slawonischer Eiche. Mit seinem ausgeprägten Schmelz erobert er zusammen mit den gefüllten Oliven die Gaumen von Feinschmeckern im Sturm.



Bild: San Giovanni

Schwerpunkt



Bild: Claudio Del Principe



Bild: San Giovanni

Winzerin Katia Stracci keltern aus Montepulciano- und Sangiovese-Trauben eine Rotwein-Cuvée die perfekt mit den gefüllten Oliven aus den Marken harmoniert.



Für Salvatore Mero von der Azienda Felling bilden Landschaft, Wein und gutes Essen ein harmonisches Ganzes. Zu den famosen orecchiette aus Apulien entkorkt er mit Vorliebe einen hauseigenen Primitivo.



Apulien Mit Hand und Herz

Fünfhundert Kilometer weiter südlich tauchen wir ein in die Welt des Primitivo di Manduria. Salvatore Mero und Gregory Perrucci von der Azienda Felling sind wandelnde Lexika. Die sympathischen Winzer aus Apulien sprudeln vor Wissen, Neugier, Leidenschaft und purer Lebenslust. Ihre Reben – neben Primitivo auch noch Negroamaro und Malvasia Nera – sind umgeben von jahrhundertealten Olivenbäumen. Wir befinden uns im Ausläufer des Apennins, in der Murgia Tarantina. Das Ionische Meer ist nur einen Steinwurf entfernt. Bis zur adriatischen Küste sind es gerade mal 50 Kilometer. Hier gedeihen grossartige, kraftvolle Weine, die dank der Sorgfalt in der Kellerei Felling modern, schlank und elegant wirken. Sie tragen wesentlich dazu bei, den Ruf des beliebten Primitivo di Manduria als hochwertigen Spitzenwein zu festigen. Ihr Primitivo ist ein vielschichtiger Rotwein aus reicher Natur und verkörpert gelebte und gepflegte Kultur.

Im Spazio Primitivo, dem einladenden, grosszügigen Showroom der Azienda Felling, kommt am Abend zusammen, was zusammengehört: Wein, Essen, Kultur. Seit mir Signora Maria hier beigebracht hat, wie Orecchiette geformt werden, bereite ich sie immer selbst zu – unvergleichlich gut. Die kleinen «Öhrchen» sind die bekannteste Pastaform aus Apulien. Im Zentrum von Bari kann man heute noch dabei zusehen, wie Frauen in den Strassen vor den Häusern sitzen und die Orecchiette in schwindelerregendem Tempo von Hand herstellen. Traditionell werden sie mit *cima di rapa* serviert. Oder mit Mangold und anderem Gemüse sowie mit Tomatensauce oder *ragù* schmecken sie hervorragend. Statt geriebener Parmesan wird Pecorino bevorzugt. Noch lieber bestreut man Orecchiette jedoch mit *mollica frita* – in Olivenöl superknusprig geröstetem Paniermehl.

Sizilien

Zart wie *tenerumi*

Letzte Station unserer Reise ist Sizilien. «L'amore per la terra – la passione per il vino», lautet das Credo von Massimo Maggio, der im Süden der Insel nahe der Stadt Vittoria ein ökologisches Vorzeigeweingut führt. Die Rebberge, umsäumt von Orangen-, Mandarinen-, Oliven- und Maulbeerbäumen, mit einer blühenden Flora zwischen den Rebzeilen und angereichert mit herrlich duftenden Kräutergärten, bilden einen unglaublichen Kontrast zu den hässlichen Industrie- und Treibhauseinrichtungen in der weiteren Umgebung. Massimos Liebe gilt autochthonen Sorten wie Nero d'Avola für Rot- und Grillo für Weissweine. Seine Weinpalette ist beachtlich, wenn auch nicht ganz so gross wie die Vielfalt grossartiger Gerichte, mit denen uns die sizilianische Küche beschenkt.

Von einem sizilianischen Gemüse allerdings habe ich erst kürzlich zum ersten Mal gehört: Tenerumi. Die jungen, saftigen Triebe des blassen Schlangenkürbisses gelten in ganz Süditalien als Delikatesse und typisches Cucina-Povera-Essen. Die Blätter schmecken herrlich gemüsig wie eine Mischung aus Spinat und Zucchini. Was mich besonders begeistert: Damit lässt sich eine fleischlose, ja gar vegane Pasta zubereiten. Wer einen eigenen Gemüsegarten hat, sollte sich daher dringend dieses «Unkrauts» annehmen. Heute kann man mit Tenerumi noch angeben, weil sie fast niemand kennt. Wird es vielleicht bald zum Trendgemüse? Schon länger angesagt sind Weissweine aus der alten Sorte Grillo. Lange nur für einfache, trockene Weine und für den Dessertwein Marsala genutzt, erlebte die Traube vor ein paar Jahren eine Renaissance. Massimo Maggios Rasulo Grillo, ein fruchtig-mineralisches Gewächs, verführt mit schöner Frische, elegantem Körper und feinen Muskataromen. Und passt wunderbar zu Tenerumi-Pasta!

Claudio Del Principe



Die fünf Rezepte von Claudio Del Principe finden Sie unter: www.delinat.com/sapori

Bild: Emiliano Tidona



Schwerpunkt



Bild: Marçal Font



Bild: Claudio Del Principe

Ein Geheimtipp aus Sizilien, von dem auch Winzer Massimo Maggio begeistert ist: Zu einer Tenerumi-Pasta zieht er einen leichten, kühl servierten Weisswein aus der alten, autochthonen Sorte Grillo vor.

Probierpaket Sapori d'Italia

In Italien geht nichts über eine schmackhafte Küche und gute Weine. Jede Region ist voller Spezialitäten, viele davon werden in der ganzen Welt geschätzt. Wir haben fünf Regionen ausgewählt, in denen Delinat-Winzer aussergewöhnliche Weine in einem ökologisch intakten Umfeld erzeugen. Passend zu den auserwählten Rezepten von Kochbuchautor Claudio Del Principe, haben wir ein Probierpaket mit je einer Flasche von sechs verschiedenen Weinen geschnürt:

Soave La Casetta 2022

Der mehrfach prämierte Soave aus dem Veneto überzeugt in der Nase mit exotischen Früchten und im Gaumen mit reicher Aromatik und Feinheiten: ein idealer Begleiter italienischer Gaumenfreuden aus dem Hause Fasoli.

www.delinat.com/5359.22
CHF 11.60; € 9.50 pro Flasche
(CHF 1.55 pro dl; € 12.67 pro l)

Ripasso La Casetta 2020

Im Tal der vielen Keller (Valpolicella) reifen authentische Rotweine, die man jeden Tag mit Genuss trinken kann. Das gilt für den Ripasso La Casetta der Familie Fasoli ganz besonders. Gekeltert aus den einheimischen Sorten Molinara, Rondinella und Corvina begleitet dieser dichte und gleichwohl frische Rotwein Pasta bestens.

www.delinat.com/2749.20
CHF 16.00; € 13.50 pro Flasche
(CHF 2.13 pro dl; € 18.00 pro l)

Conterocca 2021

Die Familie Salustri lebt in der wilden Maremma in einem Naturparadies: Ihre Weinberge sind umgeben von Olivenbäumen, Wäldern und Hecken. Im Frühling kommt eine bunte Blütenpracht hinzu. In dieser Aura reifen die Trauben für diesen fruchtig-eleganten Wein. Ein kleines Meisterwerk für jeden Tag!

www.delinat.com/1204.21
CHF 12.80; € 10.50 pro Flasche
(CHF 1.71 pro dl; € 14.00 pro l)

Tao Piceno 2020

Mit grosser Leidenschaft und hohem Respekt vor der Natur komponieren Pietro Zeppilli und Katia Stracci in den Marche aus Montepulciano- und Sangiovese-Trauben die herrlich geschmeidige und aromatische Rotwein-Cuvée. 20 Monate Reife im grossen Holzfass verleihen ihr eine dezente Holznote, die man bei diesem aromatischen Schmeichler nicht missen möchte.

www.delinat.com/1092.20
CHF 15.20; € 12.90 pro Flasche
(CHF 2.03 pro dl; € 17.20 pro l)

Primitivo 2021

Apulien und Primitivo, das ist ein überzeugendes Gespann. Erst recht, wenn der Wein von der Azienda Fellingine von Gregory Perrucci und Salvatore Mero kommt. Ihr Primitivo aus Manduria ist ein vielschichtiger Rotwein aus reicher Natur und verkörpert gelebte und gepflegte Kultur.

www.delinat.com/1250.21
CHF 13.20; € 10.90 pro Flasche
(CHF 1.76 pro dl; € 14.53 pro l)

Rasula Grillo 2022

Massimo Maggios fruchtig-mineralisches Gewächs aus der klassischen sizilianischen Weissweintraupe verführt mit schöner Frische, elegantem Körper und feinen Muskataromen. Mit ein paar Flaschen Grillo im Keller hält der Sommer ein paar Wochen länger an. Ein Wein für alle Fälle!

www.delinat.com/5064.22
CHF 11.00; € 8.90 pro Flasche
(CHF 1.47 pro dl; € 11.87 pro l)



Bestellen Sie unter:
www.delinat.com/WL71
oder per Telefon
CH: 071 227 63 00
DE: 07624-33999-0
AT: 0820 420 431

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)
Hans Wüst (hrw)
Daniel Wyss (daw)

Gastautor

Claudio Del Principe

Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

Bilder

Fernando Barrena
Yvonne Berardi
Donato Caspari
Marçal Font
Olivier Geissbühler
Emil Hauser
Johannes Keel
Claudio Del Principe
Remo Rätz
Hans-Peter Siffert
Emiliano Tidona
Paul Trabes

Printed by

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

Erscheinungsweise
4-mal jährlich
RC T71

Titelseite

Italien verführt mit schönen
Landschaften, feinen Düften,
gutem Essen und genussvollen
Weinen.
Foto: Yvonne Berardi

Claudio Del Principe



Claudio Del Principe,
Sohn einer italienischen
Einwandererfamilie, arbeitet
als freier Texter und Autor
und lebt mit seiner Familie in
Binningen bei Basel. Seine
Website «Anonyme Köche»

gilt als Perle unter den deutschsprachigen
Foodblogs. Seine preisgekrönten
Kochbücher sind eine Liebeserklärung
an Langsamkeit, Achtsamkeit und
Sorgfalt in der Küche. Die von ihm
ausgewählten Rezepte stammen
aus seinen Kochbüchern «Ein
Sommer wie damals», Brandstätter
Verlag, und «all'orto», AT Verlag.

Weingut Lenz im Sonntagskleid



Bild: Remo Rätz

Über 200 Gäste haben auf dem Delinat-Weingut von Karin und Roland Lenz in der Ostschweiz einen eindrücklichen Tag der biologischen Vielfalt erlebt.

Karin und Roland Lenz, Delinat-Biodiversitätswinzer 2023, haben im Beisein von über 200 interessierten Gästen am 22. Mai den Internationalen Tag der biologischen Vielfalt auf ihrem Weingut mit einem attraktiven Programm gefeiert.

Was für ein Tag! Harmonischer und spannender hätte der Biodiversitätstag vom 22. Mai 2023 auf dem Weingut von Karin und Roland Lenz in der Ostschweiz nicht ablaufen können: Zuerst philosophierte der bekannteste Schweizer Demeter-Bauer und «Kuhflüsterer» Martin

Ott unter Schatten spendenden Obstbäumen über die Lebenskreisläufe unseres Planeten. Er machte bewusst, dass sich Biodiversität hauptsächlich in Zwischenräumen abspielt und vor allem aus Vernetzung besteht. Alles, was existiert, ist miteinander verbunden: Boden, Pflanzen-, Tier- und Menschenwelt.

Wie das in der Praxis aussieht, erlebten die Gäste auf einem von Delinat-Winzerberater Daniel Wyss begleiteten Spaziergang durch die renaturierten Lenz-Bioweingärten, die sich in grandioser Farbenpracht präsentierten. Blühende Wildrosen wurden umschwärmt von Wildbienen, Hum-

meln, Wespen und Hornissen. Turmfalke, Milan, Grünspecht, Distelfinken und Amseln waren den ganzen Tag unterwegs, wie auch unzählige Libellen, Schmetterlinge und Heuschrecken. Für Staunen bei vielen sorgte die Erkenntnis, dass nur etwa 15 Prozent der Biodiversität direkt sichtbar sind – 85 Prozent spielen sich unsichtbar im Boden ab. Sichtbare Vielfalt im Weinberg lässt also gleichzeitig auf ein vielseitiges, lebendiges Bodenleben schliessen, das die Bodenfruchtbarkeit positiv beeinflusst.

Mit dem Biodiversitätswein angestossen

Spannend auch die Ausführungen zu den Langohr- und Zwergfledermäusen, die auf dem Weingut zu finden sind. Beides sind Insektenliebhaber, die Schädlinge wie die Kirschessigfliege oder den Traubenwickler verspeisen. Damit sie sich vermehrt in den Weingärten aufhalten, haben Karin und Roland 40 Jagdquartiere (Kästen) platziert und eine Fledermauswassertränke eingerichtet. Nach einem Gang durch einen Naturgarten mit Beikräutern, Stauden, Wildgehölzen und Bäumen liess man sich in der Festwirtschaft mit kulinarischen Köstlichkeiten und einem Glas Lenz-Biodiversitätswein verwöhnen, den das Weingut speziell für Delinat aus robusten Trauben, die kaum gespritzt werden müssen, gekeltet hat. Ein paar Flaschen sind noch übrig: www.delinat.com/5932.22

Daniel Wyss

Wasserretention und Mulch helfen gegen Trockenstress im Garten

Was unsere Winzer auf ihren Weingütern im grossen Stil umsetzen, macht im Kleinen auch in Ihrem Garten Sinn. Zum Beispiel, Regenwasser versickern zu lassen oder Gemüsebeete mit Gras oder Häcksel zu mulchen. Der Klimawandel bringt bei uns übers Jahr nicht unbedingt weniger Niederschläge, aber die Verteilung verändert sich stark. Wenn es regnet, dann vielfach heftig oder über einen längeren Zeitraum viel zu wenig.

Regenwasser speichern

Wenn es im Sommer trocken ist, immer wärmer wird und auch noch das ersehnte Sommergewitter ausfällt, hilft das Konzept der «Schwammstadt». Anfallendes Regenwasser soll möglichst lokal versickern und so im Boden gespeichert werden, dass ein Absinken des Grundwasserspiegels verhindert wird. Dadurch werden hohe Abflussraten verringert, das Stadt- oder Dorfklima durch höhere Verdunstungsraten gekühlt und die Gesundheit von Bäumen und Sträuchern im Hochsommer verbessert. Leider wird in den meisten Siedlungen Regenwasser vom Dach einfach in die Kanalisation geleitet und so unnötigerweise

der Kläranlage zugeführt. Hier können Sie handeln: Lassen Sie Ihr Regenwasser versickern oder leiten Sie es in einen Tank, um den Garten zu wässern oder sogar die Toiletten zu spülen. Einfamilienhäuser können so durchaus 50 Prozent Trinkwasserverbrauch einsparen. Sind Sie in Miete in einem Mehrfamilienhaus? Regen Sie bei Ihrem Vermieter an, das Dachwasser versickern zu lassen anstatt es in die Kanalisation abzuleiten. So gedeihen die Bäume und Sträucher im Garten besser und schenken Ihnen in der heissen Zeit mehr Schatten.

Mulchen wirkt Wunder

Gemüse- und Blumenbeete mit Gras oder unter Bäumen und Sträuchern mit Häcksel zu mulchen, hat viele Vorteile. Ein nackter, der Sonne ausgesetzter Boden kann sich im Sommer ohne Weiteres auf 50 bis 60 °C erwärmen. Das ist zu heiss für Bodenlebewesen und viele Mikroorganismen. Ein mit Mulch bedeckter Boden erwärmt sich bei hohem Sonnenstand mindestens 20 °C weniger, speichert die Feuchtigkeit besser im Boden und aktiviert das Bodenleben, was die Pflanzen mit Nährstoffen versorgt. Rasenschnitt ist sehr wertvoll im

Gemüse- und Blumenbeet. Holzhäcksel kann sehr gut unter Bäumen und Sträuchern den Boden bedecken. Ist der Häcksel gut angerottet, kann er auch ins Gemüse- oder Blumenbeet ausgebracht werden. Das Mulchen hat viele Vorteile: Sie müssen weniger wässern, weil weniger Wasser verdunstet. Mulch unterdrückt unerwünschte Beikräuter, fördert die Mikroorganismen und somit das Pflanzenwachstum. Regenwürmer fühlen sich wohler mit Mulch und lockern den Boden.

Daniel Wyss



Die Delinat-Methode mit über 100 Richtlinien verlangt von den Winzern explizit die Förderung der Biodiversität im Rebberg. Die Delinat-Methode lässt sich im Kleinen auch bei Ihnen zu Hause umsetzen. Tipps, wie und in welchen Bereichen Sie das tun können, verrät Winzerberater Daniel Wyss in seiner neuen Kolumne, die fortan regelmässig erscheint.

Hannes Jaenicke

Hannes Jaenicke ist nicht nur ein gefragter deutscher Schauspieler, er ist auch engagierter Umwelt- und Klimaaktivist. Als Delinat-Botschafter setzt er sich auch für mehr Artenvielfalt im Weinbau ein. Wir trafen ihn auf dem Ostschweizer Weingut von Roland Lenz zum Interview bei einem Glas Wein.

Hannes Jaenicke, wie hast du Delinat kennengelernt?

Hannes Jaenicke: Das war vor einem knappen Jahr. Durch einen ehemaligen Mitarbeiter der Allianz Umweltstiftung, für die ich eine Zeit lang sehr aktiv war, bin ich auf Delinat gestossen. Da ich mich sehr für nachhaltige Landwirtschaft

und Permakultur interessiere, war sofort meine Neugier geweckt. Mit Delinat habe ich ein Musterunternehmen gefunden, bei dem eine Art von Agrarwirtschaft betrieben wird, die für mich vorbildlich und beispielhaft ist.

Was hattest du zuvor für ein Bild vom Weinbau?

Ich selbst komme aus Frankfurt. Die nahegelegenen Weinanbaugebiete, die ich seit meiner Kindheit kenne, also Rheinhessen, Pfalz oder Franken, sind oft einfach mit dem Lineal gezogene Monokulturen von Weinreben. Es ist das genaue Gegenteil eines Delinat-Weinbergs, wo überall Bäume und Hecken stehen, Totholz für Insekten und Kleintiere herumliegt und die Biodiversität im und über dem Boden gefördert wird. Als ich den Delinat-Winzer Roland Lenz in der Schweiz besuchte, sah ich zum ersten Mal, wie man Weinbau betreibt, ohne der Natur zu schaden, sondern ihr Gutes zu tun.

Was ist dir vom Besuch beim Weingut Lenz sonst noch in Erinnerung geblieben?

Ich konnte unglaublich viel lernen. Im Weinberg sahen wir viele Tiere, dauernd kreisten Milane und andere Raubvögel über uns. Es gab viele Insekten, und im Weinberg flogen Schmetterlingsarten, die man in Deutschland kaum noch sieht. Ich sah, wie wichtig Bäume in den Reben sind, also das, was man unter Agroforst versteht.

Das Delinat-Weingut Lenz ist ein Pionierbetrieb, vor allem wenn es um PIWI-Rebsorten geht. Sind diese neuen robusten Sorten für dich ebenfalls ein Thema?

Ehrlich gesagt kannte ich PIWI-Weine vor dem Besuch bei Lenz noch gar nicht. Dort habe ich gelernt, dass man Rebsorten so züchten kann, dass sie dem Klimawandel standhalten und resistent gegen gewisse Schädlinge und Krankheiten sind. Und das ohne Genmanipulation, lediglich durch das klassische Kreuzen einer europäischen Rebsorte mit einer robusten Wildrebe. So kann man ohne Pflanzenschutzmittel gesunde Trauben ernten. Roland Lenz hat mir erzählt, dass dadurch bei ihm auch viele Arbeitsstunden wegfallen, was sicher ein weiterer Pluspunkt ist.

Wie wichtig ist dir Nachhaltigkeit generell bei Lebensmitteln?

Ich kaufe seit Jahrzehnten nur noch Bio – im Wissen, dass ganz viele Biolabels viel zu lasch und viel zu verwässert sind. Da wird viel Schindluderei getrieben. Aber es gibt eben Labels und Betriebe, wo die Auflagen streng sind und nicht gemogelt wird. Ich habe mich die letzten Jahre – bevor ich Delinat kennengelernt habe – meistens am Demeter-Label

«Das Delinat-Weinabo ist für mich eine richtige Entdeckungsreise.»

orientiert. Je strenger das Biosiegel, desto glücklicher bin ich als Verbraucher. Ich wundere mich ein bisschen, dass viele Leute erst mal beim Essen sparen und billiges, ungesundes Essen kaufen, weil sie glauben, so Geld zu sparen. Persönlich gebe ich lieber mehr Geld



Hannes Jaenicke auf dem Delinat-Weingut Lenz in der Ostschweiz: «Hier habe ich gelernt, wie man nachhaltig sehr hochwertigen Wein herstellen kann.»

aus für gesundes, hochwertiges Bioessen als für Elektro-Schnickschnack, teure Autos oder Klamotten.

Der Durchschnittspreis für eine Flasche Wein liegt in deutschen Supermärkten bei deutlich unter 5 Euro. Viele Leute sind nicht bereit, für umweltfreundliche Produkte ein bisschen mehr Geld auszugeben ...

Auch ich war früher vom Vorurteil, dass Bioweine nicht schmecken und teuer sind, betroffen. Meine Meinung hat sich aber komplett geändert. Delinat beweist, dass es möglich ist, bezahlbare Weine auf allerhöchstem Qualitätsniveau in völliger Harmonie mit der Natur zu erzeugen. Ich glaube, dass jeder Mensch, der für 2 Euro eine Weinflasche kauft, weiss, dass das nicht wirklich sauber produziert sein kann. Aber es wird einfach ausgeblendet, weil am Schluss der Geldbeutel regiert.

Wie viel sollte denn eine Flasche Wein aus deiner Sicht kosten?

Ich habe viel Glück gehabt im Leben, habe aber in meinen Anfängen beim Theater auch mit sehr schmalen Budgets leben müssen. Eine Flasche Wein für 20 Euro aufwärts konnte ich mir schlicht nicht leisten. Das hat sich mittlerweile geändert. Meine Devise heute: lieber ein bisschen weniger und qualitativ hochwertig, als mehr, dafür billig und schlecht. Das ist für meine eigene Gesundheit gut und auch für jene der Natur.

Abgesehen vom Preis: Nach welchen Kriterien wählst du einen Wein aus?

Bis vor Kurzem habe ich Weine aus Traubensorten gekauft, die gerade in Mode sind, die ich kannte und mochte. Ich wusste nicht, dass es weit über 1000 Traubensorten gibt. Ich dachte immer, es gibt nur so 20 bis 30 verschiedene Sorten. Seit ich Delinat kenne, hat sich das radikal geändert, denn mit dem Weinabo

lerne ich jetzt ständig neue Sorten und Weine kennen. Es ist für mich eine richtige Entdeckungsreise.

Interview Olivier Geissbühler

Weintipp Hannes Jaenicke



Weine aus pilzresistenten Sorten kannte ich vor meinem Besuch bei Roland Lenz gar nicht. An diesem Weisswein gefallen mir der moderate Alkoholgehalt, das frisch-fruchtige Bukett und die verführerische Süsse am Gaumen.

KOO KUU Edelweiss
Schweizer Landwein 2022
www.delinat.com/5923.22

Pilze gegen Trockenstress

Wetter und Klima spielen verrückt: Trockenheit und Starkregen treten immer häufiger auf. Auf dem Delinat-Forschungsweingut Château Duvivier ist im Mai ein mehrjähriger Versuch angelaufen, der die Folgen des Klimawandels mildern soll. Das Ziel: Mit Bodenpilzen (Mykorrhiza) und mit dem Pflanzen der Reben auf den Höhenlinien soll deren Wachstum verbessert und Trockenstress gemildert werden.

Vor drei Jahren wurde ein Teil der überalterten Rebbergsparzelle Beau Mulé auf Château Duvivier in der Provence gerodet. Bis im Frühling dieses Jahres erholte sich die Parzelle, bedeckt mit einer Gründüngung. Jetzt kommt sie für ein hochinteressantes Versuchsprojekt zum Einsatz. Im Mai 2023 wurden im oberen Teil der knapp zwei Hektar grossen Parzelle im Keyline-System 8000 noch nicht veredelte amerikanische Unterlagsreben gepflanzt. Dieses in der Permakultur-Bewegung beliebte Anbausystem beruht darauf, bei Starkregen anfallendes Wasser entlang der topografischen Höhenlinien besser versickern zu lassen und es den Reben bei Trockenperioden verfügbar zu machen. Durch den Bau von einfachen Wällen, Gräben, Furchen und Versickerungsbekken wird auch das abfliessende Wasser aus dem umgebenden Wald auf die Par-

zelle geleitet, sodass es verteilt, langsam versickert und dem Grundwasser zugeführt wird.

Wertvolle unterirdische Symbiose

Das Keyline-System ist eine Methode, um die Folgen von Wetterextremen zu mildern. Besonders spannend am neuen Projekt auf Duvivier ist aber auch die Frage, ob es gelingt, das Wachstum und die Trockenresilienz der Reben mithilfe von Bodenpilzen zu verbessern. Diese Mykorrhizapilze bilden ein Netzwerk von Pilzfäden (Mycel) im Boden und gehen mit vielen Pflanzen, so auch mit den Reben, eine Symbiose ein, bei der die feinen Pilzfäden in die Wurzelrinden eindringen. Diese Pilze erschliessen so für die Reben ein bis zu zehnfaches Bodenvolumen und versorgen sie mit wichtigen Nährstoffen und Wasser. Als Gegenleistung erhalten die Pilze durch die Fotosynthese erzeugte Assimilate (Zucker) von den Reben. Die intensive Landwirtschaft mit chemisch-synthetischen Düngemitteln, Pestiziden und starker Bodenbearbeitung dezimiert diese wertvolle Kooperation von Pflanzen und Pilzen. Beim neuen Rebberg auf Duvivier soll nun von Anfang an von dieser Symbiose profitiert werden, um den immer trockener werdenden Sommern zu trotzen.

Pilzgeflecht zapft Wasserquellen an

Die Hälfte der 8000 auf der Parzelle Beau Mulé gepflanzten Unterlagsreben wurde in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Pilzforscher Patrik Mürner mit einem Flüssigmycel mit lebenden Ektomykorrhiza geimpft. Das feine, tief in den Boden eindringende Pilzgeflecht soll die Reben mit ausreichend Wasser und anderen Nährstoffen versorgen und damit ihr Wachstum und ihre Resilienz gegen Trockenheit verbessern. Ob das funktioniert, sollen die nächsten Jahre zeigen. Um zu sehen, ob und wie das Pilzmycel wirkt, wurde die andere Hälfte der neu gepflanzten Unterlagsreben nicht geimpft. Delinat-Winzerberater Daniel Wyss: «Ich bin sehr gespannt darauf, die Unterschiede zu sehen.»

In drei Jahren, wenn die Unterlagsreben gut angewachsen sind, wird entschieden, welche Rebsorten aufgepfropft werden. Daniel Wyss: «Es werden ganz sicher robuste, pilzwiderstandsfähige Sorten sein. Wir haben nun noch genügend Zeit, um zu verfolgen, welche neuen PIWI-Sorten sich besonders bewähren. Dann werden wir entscheiden und die Unterlagsreben auf der Parzelle Beau Mulé direkt im Feld veredeln.»

Hans Wüst



Bild: Paul Trabes

Die geschwungenen Rebzeilen sind typisch für den im Keyline-System angelegten Weinberg Beau Mulé auf Château Duvivier. Hier wird getestet, ob sich mithilfe von Bodenpilzen Wachstum und Resilienz gegen Trockenheit verbessern lassen.

Bewegung an Italiens PIWI-Front

Obwohl auch in Italien – ähnlich wie in Frankreich – langsam erkannt wird, dass zukunftsweisender Weinbau nicht ohne neue, robuste Rebsorten funktioniert, steht die Entwicklung pilzresistenter Sorten immer noch am Anfang.

Die Anbauflächen von robusten, pilzresistenten Sorten, die nicht oder kaum mehr gespritzt werden müssen, liegt in Italien derzeit immer noch bei deutlich unter 1 Prozent. Umgerechnet sind das «nur» rund 2000 Hektar. Dabei hatten robuste Sorten im vergangenen Jahrhundert in Italien ebenfalls eine gewisse Tradition: Es wurden alte PIWI-Züchtungen wie Clinton oder Isabella angebaut, vor allem in den Regionen Tirol, Venetien und Friaul. Da es sich dabei um die ersten Kreuzungen mit amerikanischen Wildreben handelte, war der Geschmack gewöhnungsbedürftig, und wegen mangelnder Qualität wurden sie ab 1936 wieder verboten. Diese Sorten werden heute nur noch vereinzelt für die Schnapsherstellung verwendet. Auch in Sizilien war eine robuste Sorte verbreitet: Sie wurde La Francia genannt, und es handelte sich um eine französische Züchtung. Sie ist jedoch heute auch nicht mehr zugelassen.

Delinat-Winzer als Vorreiter

Wie fast überall stieg in den letzten Jahren auch in Italien das Interesse für neue, robuste Rebsorten: Der hohe Pflanzenschutzmittel-Einsatz bei traditionellen

Sorten und der Klimawandel mit extremen Wetterereignissen haben auch bei italienischen Winzern für ein Umdenken gesorgt. Vorausschauende Weingüter setzen nun vermehrt auf PIWI-Sorten. Dazu gehören auch der Delinat-Winzer William Savian und das Delinat-Weingut Fasoli, beide aus der Region Venetien. Sie sehen in den neuen Sorten eine Möglichkeit, noch umweltfreundlicher Wein zu produzieren und auch bei widrigen Wetterbedingungen stabile Erträge zu erzielen.

Südtirol als Türöffner

Das Südtirol war Vorreiter in Sachen PIWIs, erste robuste Sorten gelangten aus Deutschland und Österreich dorthin. Zwischen 1995 und 1999 wurden erste Forschungen am Versuchszentrum Laimburg bei Bozen mit der deutschen roten PIWI-Sorte Regent gemacht. Sie wurde als geeignet für den Anbau im Südtirol eingestuft und von der Autonomen Provinz Bozen für das nationale Sortenregister vorgeschlagen. Es handelte sich um die erste PIWI-Sorte, die 2009 im nationalen Register Italiens eingetragen wurde. Im selben Jahr kam die weisse PIWI-Sorte Bronner dazu, die – wie Regent – am deutschen Weinbauinstitut in Freiburg gezüchtet worden war. Seit 2013 arbeitet das Versuchszentrum Laimburg im Südtirol mit der Landesanstalt für Weinbau Freiburg zusammen. So wurden im Jahr 2013 sechs weitere deutsche PIWI-Sorten ins nationale Sortenregister aufgenommen: die weissen Sorten Johanniter, Helios und Solaris

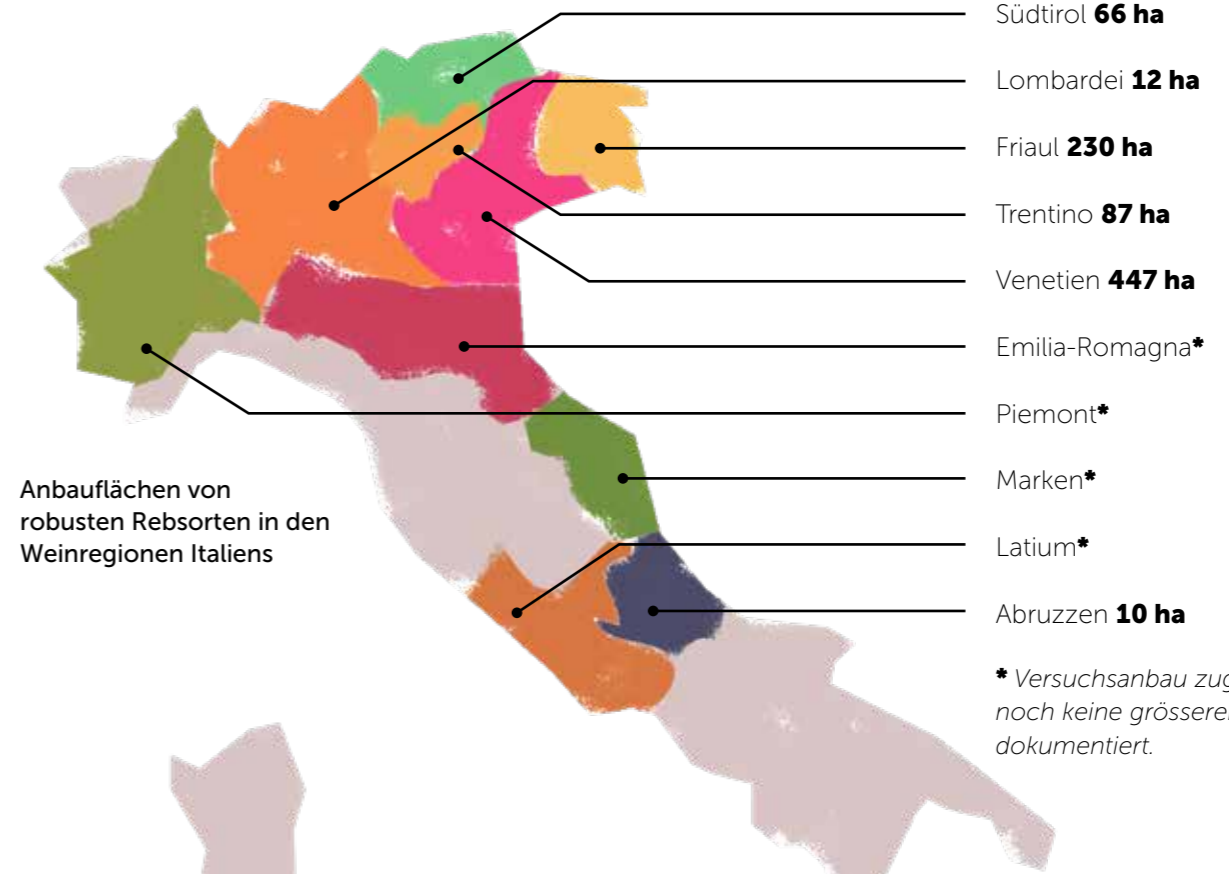
sowie die roten Sorten Cabernet Cortis, Cabernet Carbon und Prior. Im Jahr 2014 folgten die Sorten Souvignier Gris und Muscaris. Diese Sorten wurden allesamt in den 70er- und 80er-Jahren in Freiburg gezüchtet.

Erste Züchtungen in Italien

Im Jahr 1998 starteten Forscher der Universität Udine unter der Leitung von Prof. Michele Morgante ein Programm zur Züchtung von robusten Sorten, das 2015 zur Registrierung der ersten in Italien gezüchteten robusten Reben führte: Fleurtaï, Soreli, Sauvignon Kretos, Sauvignon Nepis, Sauvignon Rytos (weiss) sowie Cabernet Eidos, Cabernet Volos, Merlot Khorus, Merlot Kanthus und Julius (rot). Hunderte von Kreuzungen wurden auf dem Universitätsgelände «Antonio Servadei» in Udine durchgeführt, und über 500 Mikrovinifikationen wurden im Laufe der Jahre von der Uni-one Italiana Vini aus Verona und den Vivai Cooperativi aus Rauscedo gemacht.

Resistenz für Traditionssorten

In Zusammenarbeit mit verschiedenen italienischen Universitäten wurden Projekte gestartet, die darauf abzielen, Resistenzeigenschaften gegen den Echten und den Falschen Mehltau in traditionelle Sorten hineinzuzüchten. Seit 2012 läuft diesbezüglich ein Züchtungsprogramm: Für das Veneto wurden aus der Prosecco-Sorte Glera und Kreuzungs-



Anbauflächen von robusten Rebsorten in den Weinregionen Italiens

* Versuchsanbau zugelassen, noch keine grösseren Anbauflächen dokumentiert.

partnern die resistenten Sorten Glyres und Resilia gezüchtet. Sie verfügen über eine solide Resistenz gegen die Mehltau-Krankheiten und kommen geschmacklich nah an die Prosecco-Traube Glera heran. Diese Sorten stehen kurz vor der Zulassung und Registrierung ins nationale Register. In der Toskana versucht das Institut, Resistenz in die Sangiovese-Reben hineinzuzüchten; im Piemont sollen die Sorten Barbera und Nebbiolo «resistent» gemacht werden. Im Latium soll es bald robuste Neuzüchtungen aus den Sorten Bellone, Cesanese und Malvasia del Lazio geben, und in Apulien finden derzeit Versuche mit robusten Primitivo-, Aglianico- und Italia-Trauben statt.

Ein Forschungsinstitut im Trentino beschäftigt sich ebenfalls schon seit Längerem mit robusten Sorten: In San Michele all'Adige, an der Fondazione Edmund Mach, werden seit Jahrzehnten neue Sorten gezüchtet. Und die Forschung hat Früchte getragen: Die robusten Sorten Termantis, Nermantis, Charvir und Valnosia wurden im Jahr 2020 ins nationale Sortenregister aufgenommen.

Regionale Appellationen klemmen

Im nationalen Register Italiens sind derzeit 37 PIWI-Sorten eingetragen, die für die Weinherstellung zugelassen sind. Dazu gehören zum Beispiel auch die Sorten Cabertin, Pinotin und Cabernet Blanc des Schweizer Rebenzüchters Valentin Blattner. Der schnelle Anstieg dieser Zahl seit dem Jahr 2009 zeigt, wie gross das wachsende Interesse an PIWI-Sorten ist, um den Weinbau in Italien nachhaltiger zu gestalten. Diese Liste wird in den kommenden Jahren zweifellos noch erweitert werden, da die derzeit eingetragenen Sorten, von denen 16 weissbeerig und 19 rotbeerig sind, nicht ausreichen, um die verschiedenen klimatischen und geografischen Regionen in Italien ausreichend abzudecken.

Die Problematik zur weiteren Verbreitung von robusten Rebsorten in Italien liegt derzeit nicht primär auf nationaler Ebene, sondern auf regionaler. Obwohl seit dem Jahr 2021 PIWI-Sorten grundsätzlich für Herkunftsbezeichnungen wie

DOC (Denominazione di Origine Controllata) zugelassen wären, erlauben noch nicht viele Appellationen und Regionen den Anbau von robusten Sorten. Manche Regionen erlauben in der Herkunftsbezeichnung Indicazione Geografica Tipica (IGT) – das ist die italienische Version der Qualitätsstufe Landwein – einzelne Sorten. So zum Beispiel im Südtirol, in Venetien, im Friaul und in der Lombardei. Auch sind in jeder Region unterschiedlich viele Sorten zugelassen. Zu den neuen Weinregionen, wo PIWIs seit Kurzem angebaut werden dürfen, sind in den letzten Jahren die Emilia-Romagna, die Marken, die Abruzzen und seit diesem Jahr auch das Latium gekommen. Dort sind jedoch die Anbauflächen noch verschwindend gering und laufen meistens unter «Versuchsanbau». Zudem herrscht das gleiche Problem wie in vielen anderen Ländern auch: Die neuen Sorten sind bei den Winzern so gefragt, dass sie in den Rebschulen nicht genügend schnell vermehrt werden können und Jungpflanzen deshalb schwierig zu erhalten sind.

Olivier Geissbühler

Der Alkohol im Wein

Welche Rolle spielt der Alkohol im Wein? Und wie kommt er überhaupt in die edlen Tropfen? Wein entsteht durch die alkoholische Gärung der Maische (Rotwein) oder des Traubenmostes (Weisswein). Bei der alkoholischen Gärung wandeln die Hefen unter Luftausschluss den Zucker – also Glukose und Fruktose – in Alkohol und Kohlendioxid um. Dabei entsteht auch Wärme.

Alkohol ist jedoch nicht gleich Alkohol. Der grösste Teil im Wein macht Ethanol (auch Ethylalkohol) aus. In geringen Mengen ist auch Methanol vorhanden, das durch die Spaltung von pflanzlichen Pektinen entsteht. Sein Gehalt ist umso höher, je länger der Most auf der Maische lag. Und dann sind da noch die mehrwertigen Alkohole. Diese sind Nebenprodukte der alkoholischen Gärung und kommen nur in kleinsten Mengen im Wein vor. Ihr Einfluss auf den Charakter des Weines ist aber sehr gross. Der Wichtigste dieser Art ist das Glycerin, das bezüglich der Gesamtmenge an Alkoholen an zweiter Stelle steht.

Abgesehen von der berauschenden Wirkung des Alkohols, beeinflusst er massgeblich den Geschmack des Weines. Viele der im Wein vorhandenen Aroma-

stoffe sind nicht oder nur schwer wasserlöslich, lösen sich jedoch hervorragend in Alkohol. Je höher der Alkoholgehalt, desto mehr Aromen kann er potenziell lösen und aufnehmen. Bei hochwertigen Weinen aus vollreifen Trauben kann ein etwas höherer Alkoholgehalt den Geschmack positiv beeinflussen, da er über viel Extrakt und damit Aromastoffe verfügt, die sich im Alkohol lösen und die wir später wahrnehmen.

Das Glycerin sorgt für das vollmundige, teilweise ölige Mundgefühl. Daher können auch trockene Weine süsslich wirken. Es bildet sich hauptsächlich zu Beginn der alkoholischen Gärung und wird vor allem durch wilde Weinbergshefen produziert. Aus diesem Grund haben Weine, die per Spontangärung vergoren wurden, einen weitaus höheren Anteil an natürlichem Glycerin und ein besseres Verhältnis zum Ethanol. Letzteres sowie Methanol hinterlassen hingegen im Gaumen einen eher stechenden Eindruck und lassen den Wein brandig wirken, wenn er nicht ausgewogen ist.

Sind Weine zu alkohollastig, dann leidet die Sortentypizität darunter. Sie haben aber mehr Fülle und können eine hohe Säure kaschieren. Bei einem zu niedrigen Alkoholgehalt wirken die Weine oft

leer und charakterlos. Bei der Weinbereitung wird der sogenannte Sweet Spot angestrebt. Das nämlich ist der ideale Alkoholgehalt eines Weines, bei dem die höchste Harmonie zwischen Aroma, Fruchtigkeit und Geschmack erreicht wird. Und je wärmer der Wein, desto mehr kommt der Alkohol zur Geltung.

In der Regel liegt der Alkoholgehalt von Weinen zwischen 12,5 und 14,5 Prozent. Die Klimaerwärmung hat aber zur Folge, dass die Trauben immer mehr Zucker bilden und der Alkoholgehalt somit tendenziell steigt. Konsumtrends gehen eher in die andere Richtung: Gefragt sind heute oft Weine mit weniger Alkohol.

Martina Korak



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 30. September 2023** 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. In welcher Region Italiens liegt das Weingut San Giovanni?

- (R) Kampanien
- (B) Apulien
- (G) Marken

2. Wie heisst das Gemüse aus Sizilien, das Autor Claudio Del Principe erst kürzlich entdeckt hat?

- (E) Tenerumi
- (A) Cima di Rapa
- (I) Catalogna

3. Welcher Delinat-Winzer keltert den Weisswein Rasula Grillo?

- (N) Massimo Maggio
- (S) Natalino Fasoli
- (B) Salvatore Mero

4. Welcher deutsche Schauspieler setzt sich als Delinat-Botschafter für mehr Artenvielfalt ein?

- (C) Rainer Hunold
- (U) Hannes Jaenicke
- (E) Christoph Waltz

5. Womit wird auf Château Duvivier versucht, Wasserreserven im Boden für die Reben besser verfügbar zu machen?

- (M) Drainagen
- (S) Pilzmycel
- (N) Bakterien

6. Wie beeinflusst die Klimaerwärmung tendenziell den Alkoholgehalt im Wein?

- (T) Weniger Alkohol
- (R) Kein Einfluss
- (S) Mehr Alkohol

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

Auflösung
des Wettbewerbs aus der
Weinlese Nr. 70

Das Lösungswort lautet
ROBUST

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:



Basiskurs: Die Kunst des Degustierens

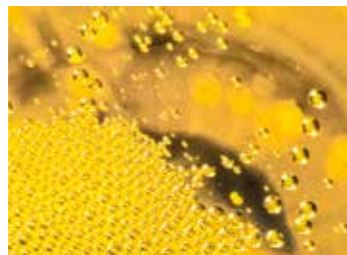
Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Delinat-Weinexperten lüften in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der Delinat-Methode.

Schweiz

- 13.9.23 Basel
- 20.9.23 Solothurn
- 21.9.23 Olten
- 4.10.23 Thun
- 11.10.23 Bern/Luzern
- 19.10.23 Baden
- 8.11.23 Bern/Zürich
- 15.11.23 St. Gallen/Winterthur
- 16.11.23 Basel

Deutschland

- 6.9.23 Bremen
- 7.9.23 Mannheim
- 12.9.23 Bonn
- 13.9.23 München
- 21.9.23 Köln
- 16.11.23 Münster
- 21.11.23 München



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

- 26.9.23 Basel
- 27.9.23 Zürich
- 25.10.23 Winterthur
- 29.11.23 Olten

Deutschland

- 5.9.23 Stuttgart
- 8.11.23 München
- 22.11.23 Hamburg



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

- 14.9.23 Basel
- 20.9.23 Winterthur/Zürich
- 21.9.23 Bern
- 4.10.23 St. Gallen
- 18.10.23 Olten/Thun/Schaffhausen
- 31.10.23 Luzern
- 1.11.23 Bern
- 2.11.23 Aarau
- 15.11.23 Solothurn
- 21.11.23 Baden

Deutschland

- 5.9.23 Münster
- 14.9.23 München
- 5.10.23 Nürnberg
- 26.10.23 Karlsruhe
- 7.11.23 Kirchzarten



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

- 14.9.23 Bern
- 28.9.23 Zürich
- 12.10.23 St. Gallen
- 26.10.23 Winterthur
- 28.11.23 Basel
- 30.11.23 Olten

Deutschland

- 14.9.23 Kassel
- 6.10.23 Nürnberg
- 24.10.23 Frankfurt
- 9.11.23 München
- 28.11.23 Stuttgart
- 29.11.23 Würzburg



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

- 6.9.23 Zürich
- 25.10.23 Bern/St. Gallen/Zürich
- 26.10.23 Basel
- 8.11.23 Olten
- 14.11.23 Luzern
- 22.11.23 Winterthur/Zürich/Bern

Deutschland

- 10.11.23 München
- 6.12.23 Hamburg
- 7.12.23 München

Weintag

Erleben Sie direkt beim Winzer, wie die Delinat-Methode funktioniert, und verkosten Sie an Ort und Stelle feinste Tropfen aus reicher Biodiversität.

Deutschland

- 23.9.23 Weingut Hirschhof, Rheinhessen,

Delinat daheim (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

Im Zentrum dieser dreitägigen Kurzreise ab Colmar stehen das Erkunden verschiedener Facetten der Elsässer Küche und der Besuch beim Delinat-Weingut Eugène Meyer. Vater François und Sohn Xavier Meyer geben Einblick in den Weinbau nach der Delinat-Methode und in die Biodynamie. Besuch einer artisanalen Münster-Käseerei, typische Melker-Mahlzeit in einer Ferme Auberge, Wanderung durch die Weinberge ins idyllische Riquewahr. **Donnerstag, 25., bis Samstag, 27. April 2024**



Wein- und Genussreise Bordeaux

Auf dieser neuen Reise tauchen Sie ein in die faszinierende Weinmetropole Bordeaux. Auf Château Couronneau zeigen Christophe und Grégoire Piat, wie sie die Delinat-Methode umsetzen und es schaffen, Weine mit einem aussergewöhnlichen Preis/Genuss-Verhältnis zu erzeugen. Picknick im Schlossgarten. Bei Bruno Arrivé auf der Domaine Elisabeth erfahren wir, wie hochwertiger Cognac gebrannt wird. Degustation von Cognac in verschiedenen Reifegraden. Die Reise mit vielen kulturellen und kulinarischen Highlights rund um Bordeaux bietet viel Abwechslung.

Montag, 27., bis Donnerstag, 30. Mai 2024



Wein- und Genussreise Südfrankreich

Wir erkunden Landschaft und Kultur des Languedoc von einem altherwürdigen Schloss aus. Auf den Weingütern Château Coulon und Domaine Lignères erhalten wir praxisnahen Einblick in den Weinbau nach der Delinat-Methode und werden von den Winzerinnen und Winzern kulinarisch verwöhnt. Ausflug nach Sète und Marseillan, wo wir am Étang de Thau per Boot eine nachhaltige Austernzucht besichtigen. Ausflug nach Minerve mit Wanderung durch die duftende Garrigue-Landschaft. **Donnerstag, 25., bis Samstag, 27. April 2024**



Wein- und Genussreise Süditalien

Faszinierendes Neapel. Wir entdecken die hocharomatischen Piennolo-Tomaten sowie die echte Pizza Napoletana. Mit dem Bus nach Kalabrien zum Picknick unter Bäumen in den Reben der Masseria Falvo von Gabriela und Ermano Falvo. Weiter 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 nach der Delinat-Methode. Die Reise endet in Bari. **Sonntag, 15., bis Freitag, 20. September 2024**



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, 22., bis Donnerstag, 26. September 2024**



Wein- und Genussreise Madrid-Porto

Die abwechslungsreiche Reise beginnt in Madrid und führt zu aussergewöhnlichen Weingütern und Sehenswürdigkeiten in der spanischen Provinz Kastilien und León und im portugiesischen Douro- und Dão-Gebiet. Fast ständiger Begleiter ist die spektakuläre, rund 900 km lange Flusslandschaft des Duero (Spanisch beziehungsweise des Douro (Portugiesisch Zielort ist Porto, wo der Douro in den Atlantik mündet. Unterwegs erhalten Sie auf verschiedenen Bodegas Einblick in den Weinbau nach der Delinat-Methode. Wir lernen typische regionale Speisen in Kombination mit feinen Weinen kennen. **Sonntag, 29. September, bis Sonntag, 6. Oktober 2024**



Wein- und Genussreise Piemont

Von Alba aus entdecken wir das Piemont. Winzerinnen und Winzer geben anschaulichen Einblick in den Weinbau nach der Delinat-Methode und kredenzen ihre feinen Tropfen. Mit Gianni Monchiero und seinen Hunden gehen wir auf Trüffelsuche und geniessen bei ihm zu Hause ein Trüffelessen. Geplant sind ferner: Kochkurs, Besuch einer Fassbinderei und kleine Wanderungen durch das herbstliche Piemont. **Sonntag, 13., bis Donnerstag, 17. Oktober 2024**



Wein- und Genussreise Barcelona-Valencia

Die Weingüter Albet i Noya (Penedès), Morlanda (Priorat) und Pago Casa Gran (Valencia) geben Einblick in ökologisch vorbildlichen Weinbau nach der Delinat-Methode und verwöhnen mit feinen Weinen und regionalen Gerichten. Stadtspariergang zu architektonischen Perlen Barcelonas. Einblick in den Reisanbau im Ebro-Delta. Besuch des Mercat Central in Valencia. **Sonntag, 20., bis Samstag, 26. Oktober 2024**

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

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

Danke,
dass Sie mit-
helfen, die
Arten-
vielfalt zu
fördern.



Timo Dienhart,
Delinat-Winzer
seit 2007

Die Delinat-Weinabos sind eine geniale Idee, um die Biodiversität in den Rebbergen zu fördern. Für uns Winzer bieten sie eine willkommene Absatzgarantie über mehrere Jahre. Damit haben wir eine finanzielle Sicherheit, die es uns erlaubt, immer stärker in die biologische Vielfalt zu investieren. Mit jedem neuen Weinabo helfen Sie also mit, die Artenvielfalt zu fördern und Weinberge zu Naturparadiesen zu machen. Im Gegenzug werden Sie mit neuen, genussvollen Weinen verwöhnt. Danke, dass Sie mithelfen, diesen Biodiversitätsmotor anzutreiben.

www.delinat.com/weinabo

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.