

Das Delinat-Magazin
Nr. 72, November 2023

WeinLese

 DELINAT



Wein und Holz

Fassgereifte Weine:

Kleine oder grosse Holzfässer lassen den Wein atmend und harmonisch reifen.



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.

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)
Peter Kropf (pek)
Arina Schefer (ats)
Hans Wüst (hrw)
Daniel Wyss (daw)

Gastautoren

Beatriz Izquierdo Rodríguez
Yolanda Martínez
Niki Moser
Christophe Piat
Anne und Jean Lignères
Natalino Fasoli

Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

Bilder

Yvonne Berardi
Donato Caspari
Marçal Font
Olivier Geissbühler
Hans Wüst
Alexandros Petrakis

Printed by

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

Erscheinungsweise
4-mal jährlich
RC T72

Titelseite

Wein und Holz sind zwei gute Partner, wenn man sie gekonnt und mit Gespür kombiniert.
Foto: Donato Caspari

«Auf dem Holzweg sein»

Redewendung



Wein und Holz sind seit Jahrtausenden gute Verbündete. Ursprünglich wurden Holzfässer bloss für Lagerung und Transport von Wein verwendet. Doch dann entdeckte man, dass ein gezielter, subtiler Ausbau im Holzfass dem Wein Komplexität und individuellen Charakter verleihen kann.

Auf die Spitze getrieben wurde der Holz Ausbau in den 1990er- und den 2000er-Jahren, als das Barrique gross in Mode kam. Mit dem kleinen Holzfass lassen sich Aromatik und Charakter von Wein am stärksten beeinflussen. Aus dieser Zeit sind auch regelrechte «Holzbomben» mit dominanten Holz-, Vanille- und Röstaromen in Erinnerung geblieben. Mittlerweile ist man von diesem «Holzweg» glücklicherweise wieder abgekommen, und es herrscht weitgehend Konsens darüber, dass Wein in erster Linie nach seinen traubeneigenen Aromen schmecken und der Holzeinfluss subtil und dezent im Hintergrund spürbar sein soll.

Aus welchem Holz die Delinat-Winzer geschnitzt sind und wie sie mit hölzernen Ausbauefässen in ihrem Keller umgehen, erfahren Sie in unserem Schwerpunktthema ab Seite 6. Wir wünschen gute Lektüre und genussvolle Stunden mit sechs unterschiedlichen, im Fass gereiften Rotweinen, die wir Ihnen in einem Probierpaket anbieten.

Herzliche Grüsse

Hans Wüst, Redaktor



Schwerpunkt

Wein und Holz

Der gekonnte Ausbau von Wein im grossen oder kleinen Holzfass sorgt für mehr Trinkgenuss.

Seite 6–21



Genuss

Ideenreich kochen

Holz kann nicht nur beim Wein, sondern auch bei Speisen einen Mehrwert bieten.

Seite 22–23



Franz Link

Lebenshilfe Lörrach

Der Leiter einer Arbeitsgruppe erklärt, wie Menschen mit Beeinträchtigung die Delinat-DegustierService-Pakete fertigen.

Seite 24–25

Robuste Rebsorten

Das gross angelegte schweizerisch-spanische PIWI-Projekt bei Albet i Noya verzeichnet erste Erfolge. **Seite 26–27**

Weinquiz

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

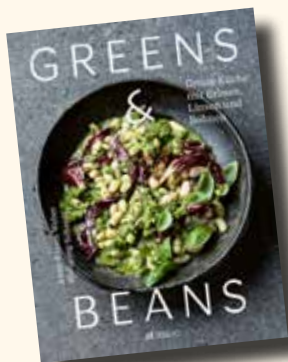
Kurse und Reisen

Nehmen Sie an unserem attraktiven Kurs- und Reiseprogramm teil, und erfahren Sie aus erster Hand, wie die Delinat-Methode funktioniert.

Seite 30–31

Buchtipps

von Peter Kropf



Schmackhaft

Getrocknete Bohnen sind ein idealer Vorrat für den Winter: gesund, nahrhaft und schmackhaft. In diesem Buch werden zahlreiche Sorten vorgestellt wie Feuer- und Augenbohnen, Lupinen, Linsen. Dazu gesellen sich Greens, weit gefasst Sprossen, Microgreens, also Sprossen mit zwei bis drei Blättern, aber auch Gemüse. Die originellen Rezepte werden ergänzt mit Fachkunde zu den verschiedenen Bohnensorten und Tipps, wie Sprossen und Microgreens selbst gezogen werden.

Anne-Katrin Weber: *Greens & Beans*
AT-Verlag
ISBN 978-3-03902-160-4



Beliebt

Cucina italiana – die wohl beliebteste Küche Europas. Warum? Sicher auch, weil deren Rezepte einfach nachzukochen sind. Dieses Buch umfasst sechs Kapitel, jedes mit eigener Küchenpraxis. Im Kapitel «pane» gibt es Brotrezepte von Ciabatta über Crostini bis zu Pizze. Es folgen klassische Themen wie Primi, Secondi, Contorni und Dolci: insgesamt über 200 Rezepte – eine umfassende Sammlung typisch italienischer Rezepte, schön bebildert und gut beschrieben.

Adriane Andreas: *Italien! Das Goldene*
Gräfe und Unzer Verlag
ISBN 978-3-8338-8633-1



Gekrönt

Gemüse im Winter – wie langweilig. Paul Ivić: zeigt, wie es anders geht. Neben wenig beachteten Gemüsesorten kommen etliche Getreide zum Zug. Er ist überzeugt: «Es lohnt sich, mit Liebe zu kochen.» Als Koch mit 18 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern gekrönt, behält er Bodenhaftung. Seine Rezepte sind einfach und klar. Dazu beschreibt er den Ablauf vom Vorbereiten der Lebensmittel übers Würzen bis zum Lagern und Konservieren mit Tipps zum Würzsud.

Paul Ivić: *Vegetarische Winterküche*
Brandstätter Verlag
ISBN 978-3-7106-0157-6



Catalunya DO 2021
Pastoret
www.delinat.com/1609.21

Meine Empfehlung:

«Der Pastoret (kleiner Hirte) erzählt die Geschichte von Josep Girones Llop, der vom Hirten zum Winzer wurde. Die Lagen der Terra Alta im Hinterland von Tarragona bieten hervorragende Bedingungen für den Weinbau.

Die kalkhaltigen, kargen Böden sind wie geschaffen für die Garnacha- und Syrah-Reben, welche die Grundlage für den Pastoret bieten. Zwölf Monate reift der Wein in kleinen Eichenfässern. Sorgfältig assembliert, besticht er durch seine geschmeidige Balance, die wohl-dosierte Fruchtsüße und einen seidigen Abgang.»

D. Rodriguez



David Rodriguez
Einkäufer bei Delinat



Vandalen zerstören alte Reben von Albet i Noya

dar. Mitten im Sommer wurde die Reblage «El Fanio» des katalanischen Biopionier-Winzers Albet i Noya Ziel eines Vandalenakts: 20 rund dreissig-jährige Xarel-lo-Reben wurden mutwillig zerstört. Die Reben standen nicht an einer Passantenlage, sondern rund 30 Fussminuten von der Strasse entfernt. Josep Maria Albet i Noya geht deshalb von einer gezielten Zerstörungsaktion aus.

Der Fall wurde an die Mossos (katalanische Polizei) übergeben. Diese machten dem Winzer aber wenig Hoffnung, dass es gelingt, die Täter zu ermitteln und zur Rechenschaft zu ziehen. In einem Jahr, in dem eine noch nie dagewesene Trockenheit die Region heimgesucht hat, schmerzt die Freveltat ganz besonders. Albet i Noya spricht von einem äusserst schwierigen Weinjahr mit Ernteverlusten um die 50 Prozent.

Schwieriges Jahr für viele Winzer

emh. Verschiedene Wetterextreme im Verlaufe des Jahres haben auch Delinat-Winzer in ganz Europa vor Probleme gestellt und ihnen grosse Ernteverluste beschert. Im Bordelais hat es im Mai und Juni fast ununterbrochen geregnet. Christophe Piat von Château Couronneau spricht von einem in diesem Ausmass noch nie dagewesenen Befall mit Falschem Mehltau. Einzig seine robusten PIWI-Reben blieben davon weitgehend verschont, was neuen pilzresistenten Sorten noch mehr Auftrieb geben wird. Viel Niederschlag gab es in dieser Zeit auch im Veneto, in Katalonien, Valencia und Zentralspa-

nien. Derweil litten die Weinregionen in Südfrankreich unter anhaltender Trockenheit, sodass die Trauben zwar von hervorragender Qualität sind, die Saftausbeute und somit auch der Ertrag aber zu wünschen übrig lassen. In Katalonien gab es nach einem regenreichen Frühsommer eine lange Trockenperiode, sodass laut Josep Maria Albet i Noya Ertragseinbussen um die 50 Prozent in Kauf genommen werden mussten. Einzig Portugal hatte 2023 keine derartigen Probleme. Hier fiel die Ernte fantastisch aus, und es zeichnet sich ein Spitzenjahrgang ab.

Aktion «Giess den Baum»

emh. Auf Initiative von Delinat-Winzer Niki Moser haben in der Gemeinde Rohrendorf bei Krems interessierte Winzer junge Bäumchen an den Weg- und Rebbergrändern gepflanzt. Die Gemeinde stellte in Aussicht, für die Bewässerung dieser Bäume zu sorgen. Schon bald nach der Anpflanzung von rund hundert Bäumen zeichnete sich aber ab, dass die Bewässerungsbemühungen der Gemeinde zu wünschen übrig liessen. Niki, nie um kreative Ideen verlegen, nahm deshalb das Heft selbst in die Hand. Um das Überleben der Setzlinge zu gewährleisten, platzierte er in einem alten Verteilkasten mit Wasser gefüllte PET-Flaschen und richtete sich mit dem Slogan «Giess den Baum» an die vorbeiziehende Wanderschaft. Am Schrank wird die Pflanzaktion und deren Biodiversitätsziel beschrieben, und über einen QR-Code sind alle Standorte der gepflanzten Bäume ersicht-lich. Dank der Mithilfe der Wanderer überstanden so alle Bäume bis auf ein Exemplar den heissen und trockenen Sommer 2023.

Jean-Pierre Fleury gestorben

emh. Am 21. Juli 2023 ist Champagner-Winzer Jean-Pierre Fleury im Alter von 77 Jahren gestorben. Der Betrieb Fleury Champagne, langjähriger Delinat-Hauslieferant für Champagner, wird durch seine Töchter und Söhne weitergeführt: Claire, Morgane, Jean-Marc, Jean-Sébastien, Alexis und Benoit. Jean-Pierre Fleury wagte 1989 den Schritt, sein Familienunternehmen als eines der ersten Champagner-Häuser auf die biologische und biodynamische Landwirtschaft umzustellen. Kein einfaches Unterfangen in der Champagne, wo eher kühles und feuchtes Klima herrscht und die Gefahr von Fäulnis und Pilzkrankheiten deshalb besonders gross ist.

Fass

gereift

Wein und Eichenholz: Diese Kombination verzückt viele Weinliebhaber. Weshalb werden Fässer für die Weinbereitung verwendet? Wie wirkt sich Holz auf den Wein aus? Wie gehen Delinat-Winzer mit diesem Thema um? Wie entstehen Holzfässer, und was geschieht mit ihnen, wenn sie im Weinkeller ausgedient haben? Begeben Sie sich mit uns auf den Holzweg.

Die Partnerschaft von Wein und Holz ist eine uralte. Ursprünglich war es in der mediterranen Weinwelt üblich, Wein in Amphoren aus Ton reifen zu lassen. Das war vorab im Kaukasus und insbesondere in Georgien der Fall – Gebiete, die als Wiege der Weinbereitung gelten. Doch bereits zu jener Zeit griffen die Römer für die Aufbewahrung von Wein auch auf Holzfässer zurück. Das Holzfass, in dem Wein ausgebaut, gelagert und transportiert wird, hat also eine lange Tradition und liess sich auch durch moderne Errungenschaften wie den Edelstahltank nicht verdrängen.

Gefragt ist Eichenholz

Mit gutem Grund: Während der luftdichte, geschmacksneutrale Stahltank das ideale Ausbaugesäss für fruchtbetonte, jung zu trinkende Weine ist, eignen sich die porösen und damit nicht ganz luftdichten Holzgefässe für den Ausbau und die harmonische Reife gehaltvoller, lagerfähiger Weine. Je nach Grösse des benutzten Fasses und der Dauer der Fassreife wirkt sich das Holz unterschiedlich auf die Aromatik, die Tannine und die Lagerfähigkeit des Weines aus. Bevorzugt werden Fässer aus Eichenholz. Dies deshalb, weil Eichen langsam wachsen und dadurch eine härtere und dichtere Struktur im Vergleich zu den meisten anderen einheimischen Holzarten aufweisen. Gelegentlich kommen aber auch Fässer aus Kastanie, Akazie oder Kiefer zum Zug.

Die Magie des Barriques

Das wohl bekannteste Holzfass ist das aus dem Bordeaux stammende Barrique mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern. Im Burgund wird dieses Format auch als Pièce bezeichnet. Es fasst 228 Liter. Weil beim Barrique relativ wenig Wein von relativ viel Holz umgeben ist, sind die Auswirkungen auf Aromatik und Geschmack viel stärker als beim Einsatz von grossen Holzfässern mit Fassungsvermögen von 3000 und mehr Litern. Welche Aromen das Barrique im Wein hinterlässt und wie stark diese sind, hängt vom sogenannten To-

asting (siehe Artikel auf Seite 18), der Anzahl Benutzungen und der Dauer der Fassreife ab. Beim Toasting werden drei Stufen unterschieden: leicht, mittel und stark. Am stärksten wird die Weinarmatik durch neue, stark getoastete Barriques beeinflusst. Im Wein dominieren dann deutlich Holz-, Vanille-, Schokolade-, Rauch- oder Kaffeenoten. Neben dem Toasting spielt auch die Nutzungsdauer eine wichtige Rolle. Je häufiger man ein Fass mit Wein füllt und diesen darin reifen lässt, desto weniger aromatische Komponenten gibt das Holz an den Wein ab. Oft werden Barriques deshalb spätestens nach der dritten Belegung ausgemustert. Je länger ein Wein im Holzfass reift, desto weicher und komplexer wird er. Die Tannine werden milder, und der Säuregehalt geht zurück.

Während Barriques die Fähigkeit haben, intensive Aromen und Geschmacksprofile in relativ kurzer Zeit zu beeinflussen, zielen grosse Holzfässer eher auf eine langsame, nuancierte und harmonische Reifung ohne deutlich erkennbaren Holzeinfluss ab. Die Wahl der Fasstypen hängt von den gewünschten Eigenschaften des Weines, vom bevorzugten Stil des Winzers und von der angestrebten Reifedauer ab. Dadurch wird eine breite Palette von Geschmacksrichtungen und Weinstilen ermöglicht. Kurz: Die Holzfasslagerung ist eine Kunst und erfordert viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Wie Delinat-Winzer und -Önologinnen damit umgehen, zeigen sie anhand ausgewählter Weine auf den folgenden Seiten.

Arina Schefer







Bild: Marçal Font

Beatriz Izquierdo Rodríguez, Önologin **Bodega Osoti, Rioja**

Für mich ist der Ausbau im Barrique eine Veredelung des Weines. Damit lassen sich Aromen- und Geschmacksspektrum sowohl im Bukett wie am Gaumen erweitern. Der Wein lässt sich so mit würzigen Aromen nach Vanille, Zimt und Nelken, Leder-, Röst- und Schokoladennoten anreichern und gewinnt an Vielschichtigkeit und Komplexität. Dank minimaler Sauerstoffzufuhr (Mikrooxidation) kann sich der Wein im Holzfass auf natürliche Weise entfalten und wirkt am Gaumen weicher und runder.

sche 225-Liter-Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche. Mein Liebling ist das Barrique aus feinporiger, französischer Eiche. Es sorgt für feine, dezente Holznoten und eine schöne Tanninstruktur, wie beispielsweise beim **Osoti Vendimia Seleccionada**. Diesen Rotwein lassen wir mindestens 12 Monate vorwiegend in gebrauchten Barriques reifen. Der Holzeintrag bleibt so im Hintergrund und begleitet die Fruchtaromen entsprechend dezent. Für mich besticht dieser Wein durch eine schöne Reife, geschmeidige Tannine und einen harmonischen Gesamteindruck.

Yolanda Martínez,
Önologin
**Bodegas y Viñedos
Quaderna Via, Navarra**

Für uns ist der Ausbau im Barrique für Weine im gehobeneren Segment unverzichtbar. Von solchen Weinen erwartet man Aromareichtum, Komplexität und Tiefe. Dafür eignet sich die Reife im kleinen Holzfass bestens. Uns ist jedoch ein moderater Barrique-Einsatz wichtig, da nicht die Eigenschaften des Holzes, sondern diejenigen des Weines dominieren sollen. Wir verwenden Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche, wobei Erstere unser Favorit ist, weil sie einen besonders subtilen und finessenreichen Einfluss auf den Wein hat.

Wir verwenden neue und gebrauchte französische Barriques auch für unsere **Valdega Reserva**, ein voluminöser, extraktreicher Rotwein, der die Voraussetzungen für einen langen Barrique-Ausbau mitbringt. 18 Monate Zeit gönnen wir ihm im kleinen Holzfass. So kommt er zu feinen Vanille- und Röstaromen, einer harmonischen Struktur und feinkörnigen Tanninen.





Niki Moser, Winzer
**Weingut Sepp Moser,
Kremstal**

Wenn wir unsere Weine im Holzfass ausbauen, dann vor allem, um sie atmen zu lassen. Keinesfalls soll der Holzgeschmack dominant sein. Deshalb verwenden wir entweder grosse Fässer oder gebrauchte Barriques. Die grossen Fässer mit 1000 bis 2500 Liter Fassungsvermögen stammen von österreichischen Fassbindern und sind aus einheimischer Eiche gefertigt. Die Wälder für dieses Holz befinden sich 50 bis 70 Kilometer von unserem Weingut entfernt. Die gebrauchten Barriques kaufen wir in Frankreich. Wir verwenden nie neue Barriques, weil wir keine holzbetonten Weine wollen.

Beim **Zweigelt vom Holzfass** kommen drei Ausbauefässe zum Einsatz: Ein Teil reift im grossen Holz, ein Teil im gebrauchten Barrique und ein Teil im Stahltank. Der Stahltank-Ausbau unterstreicht die Frucht, das grosse Fass betont die Eleganz, und das Barrique sorgt für Komplexität. Durch die Assemblage der drei Weine entsteht ein harmonisches Ganzes. Aus meiner Sicht bewirkt der Ausbau im Holz bei diesem Wein geschmeidigere Tannine, sodass er trotz seiner Jugend schon gut zugänglich ist und viel Trinkgenuss bietet.



Schwerpunkt

Christophe Piat **Château Couronneau, Bordeaux**

Wein im Holz reifen zu lassen, das gefällt uns sehr, allerdings nur in einer ganz bestimmten Form. Nie käme es uns in den Sinn, neue Barriques zu gebrauchen. Diese bringen zu viele Tannine in den Wein und verändern die Aromen für unseren Geschmack zu stark. Wir decken uns jeweils beim berühmten Château Ausone mit gebrauchten Barriques ein. Darin bauen wir die Weine während 12 bis 18 Monaten aus. Für uns steht beim Holzeinsatz die Mikrooxidation im Vordergrund, die durch den minimalen Sauer-

stoffeinfluss die Adstringenz der Tannine verringert und die aromatische Komplexität und die Textur des Weines verbessert.

Unser **Château Couronneau Sainte-Foy**, eine Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc, bauen wir in zwei verschiedenen Gefäßen aus: den Merlot in gebrauchten Barriques, den Cabernet Franc in Steinzeug-Amphoren, die für diese Sorte besonders geeignet sind. Einmal assembliert, ist der Holzeinsatz bei diesem Wein meiner Meinung nach bloss in der polierten Körnung des Tannins und den Vanille- und Lakritzenoten in der Mitte des Mundes spürbar.





Anne und Jean Lignères **Domaine Lignères, Languedoc**

Holzfässer setzen wir nur sehr zurückhaltend ein. Holz hat eine Tendenz, den Wein zu maskieren, ihm eine leichte Unschärfe zu verleihen, vergleichbar mit einem unscharfen Foto, auf dem man zwar das Motiv erkennt, aber nicht präzise. Wir nutzen ein speziell für unsere Bedürfnisse hergestelltes, neutrales Barrique aus französischer Eiche nur, um unerwünschte Tannine zu beseitigen. Wir streben eine gute Tanninstruktur, ja gar eine leichte Bitterkeit an. Das bringt Energie in den Wein.

Seit zwölf Jahren kaufen wir keine Barriques mehr. Wir wollen ganz davon wegkommen. Stattdessen setzen wir auf Ton-Eier und Gefäße aus Terracotta und Steingut. Diese lassen den Wein ebenfalls atmend reifen, nehmen aber keinen Einfluss auf den Geschmack. Den **Roches d'Arïc 2020** haben wir zu vier Fünfteln in Stahl- und Zementtanks ausgebaut, den Rest im Barrique. Auf diese Weise bleibt die Frucht erhalten, durch den Einsatz von neutralem Holz ist es zudem gelungen, die Tannine des Syrah zu verfeinern.

Natalino Fasoli, Winzer **Azienda La Casetta, Veneto**

Wir nutzen das Holzfass, um unsere besonders gehaltvollen und vielschichtigen Weine zu verfeinern. Wenn sie in Ruhe atmend reifen können, gelingt dies am besten. In der Regel verwenden wir kleine und grosse Holzfässer aus französischer Eiche. Sie sind am besten geeignet, um unseren Weinen Eleganz, Komplexität und Harmonie zu verleihen.

Unseren **Ripasso La Casetta** bauen wir im 500-Liter-Tonneau aus. Dieses Format erlaubt eine raschere Reifung als das Barrique. Wenn man eine rasche Reifung anstrebt, ist es auch von Vor-

teil, auf neue Fässer zu verzichten, denn diese können störende Röstaromen zum Wein führen. Beim Ripasso wollen wir die Frucht bewahren, das gelingt mit gebrauchten Tonneaux bestens. Nach der ersten Gärung wird der Wein während rund zwei Wochen mit Traubenschalen aus der Amarone-Erzeugung angereichert. So erhält er mehr Farbe, Tiefe und Dichte und findet beim finalen Ausbau im Holz seine schöne Harmonie.



Wie ein Weinfass entsteht

Es gibt nicht mehr viele Küfer, die Fässer traditionell von Hand anfertigen. Einer davon ist Martin Thurnheer aus dem kleinen Winzerdorf Berneck im St. Galler Rheintal. In fünfter Generation führt er das jahrhundertealte Handwerk weiter. Delinat-Winzer Roland Lenz setzt auf die Qualität der Kuferei Thurnheer.

Wenn man in Berneck vor der Kuferei Thurnheer steht, fühlt man sich in der Zeit zurückversetzt. Die Werkstatt befindet sich in einem traditionellen Haus mit Holzschindeln, vor dem Gebäude steht ein riesiges, drei Meter hohes Fass von zwei Metern Durchmesser, vor der Tür steht ein Amboss. In der Werkstatt ist lautes Hämmern zu hören, und es ist sofort klar, dass hier noch ein traditionelles Handwerk ausgeübt wird. Küfer Martin Thurnheer stellt seine Fässer immer noch weitgehend nach derselben Methode her, wie es einst sein Urgrossvater getan hat. Denn bereits seit 1854 werden hier Lagerfässer, Barriques, Gärständen, Holzbadewannen und weitere Fassgebilde hergestellt.

Altehrwürdige Eichen

Dasselbe Alter wie die Kuferei können die Eichen haben, die für die Herstellung eines Fasses verwendet werden: Meistens sind sie zwischen 50 und 150 Jahre alt. Damit sämtliche Qualitätskriterien erfüllt werden, geht Martin Thurnheer gemeinsam mit dem Forstwart in die Wälder der Region, um das beste Eichenholz eigenhändig auszuwählen. Stammdurchmesser, Stammlänge und gerader Wuchs sind wichtige Faktoren, um später ein

Fass in Top-Qualität herstellen zu können. Das Eichenholz muss feinporig und dicht gewachsen sein. Es wird anschliessend zur Kuferei gebracht, zugeschnitten und gespalten. Danach wird es für drei Jahre gelagert, bis es bereit ist für die Fassproduktion: zwei Jahre draussen bei Wind und Wetter, ein Jahr im Trockenen.

Wasser und Feuer

Wenn Martin Thurnheer mit dem Bau eines Fasses beginnt, muss er zuerst die Fassdauben (Längshölzer) millimetergenau in die richtige Form hobeln. Hier ist Präzision entscheidend: Wenn eine Daube nicht perfekt im richtigen Winkel gehobelt wird, ist das Fass später undicht. Anschliessend werden die Dauben innerhalb eines Metallreifens zu einem Fass zusammengefügt. Um die typische Rundung eines Fasses zu bekommen, wird innerhalb des halb fertigen Fasses ein Feuer entzündet und dann während rund einer Stunde immer wieder Wasser an die Innen- und Aussenseite des Fasses gespritzt. So können die Fassdauben mit dem sogenannten Dampfbiegeverfahren und einem Stahlseil in die gewölbte Form gebracht werden. Damit das Fass anschliessend in dieser Form bleibt, werden weitere Metallreife um das Fass herum angebracht.

Das Barrique – ein Tageswerk

Die in der Weinwelt omnipräsenten Holzaromen im Wein werden durch das Toasten, also durch die Röstung der Innenseite des Fasses, erreicht: Dazu wird

wiederum in der Mitte des Fasses ein Feuer entfacht, bis die gewünschte Röstung erreicht ist. Dies bringt die unverkennbaren Schokoladen-, Vanille- und Kokosaromen in den Wein, die bei manchen Weinfreunden sehr beliebt sind. Nachdem auch Boden und Deckel eingefügt sind und das ganze Fass noch einmal sauber abgeschliffen ist, wird getestet, ob es komplett dicht ist. Falls das eingefüllte Wasser nicht irgendwo ausläuft, ist das Fass bereit für den Winzer. Für das Zusammenbauen eines klassischen Barrique-Fasses benötigt Martin Thurnheer ungefähr einen Tag, ein grosses Fass kann schon mal gut drei Wochen Arbeit benötigen. Das grösste Fass, das Martin Thurnheer je hergestellt hat, fasste 18'000 Liter.

Das Gute liegt so nah

Einer, der auf die Qualität der Thurnheer-Fässer baut, ist Delinat-Winzer Roland Lenz aus der Ostschweiz. Ein grosser Pluspunkt ist für ihn die lokale Herkunft der Eiche: «Wir wählten in den letzten Jahren den Weg, möglichst viel Eiche aus der Region zu verwenden, denn Eichen wachsen ja hier bei uns im Thurgau.» Während der Delinat-Winzer nur bei wenigen Weissweinen auf einen Ausbau im Holz setzt, kommen fast sämtliche Rotweine während ein paar Monaten ins Holzfass. Das Ziel ist nicht, möglichst prägnante Holzaromen in den Wein zu bringen, sondern den Wein in Ruhe atmend reifen zu lassen.

Olivier Geissbühler



Was geschieht mit alten Barrique-Fässern?

Rund 1000 Euro kostet ein neues Barrique. Es gibt Weingüter, die nutzen es bloss einmal für die Weinbereitung, andere immerhin zwei- bis dreimal. Der Einfluss des Holzes auf den Wein endet nämlich spätestens nach der dritten Belegung. Unter den Delinat-Winzerinnen und -Winzern gibt es aber viele, die das kleine Holzfass viel länger als Reife- und Lagerbehältnis nutzen. Doch irgendwann hat für jedes Barrique die letzte Weinstunde geschlagen. Was passiert dann mit den ausgemusterten Fässern? Für viele gibt es erfreulicherweise ein zweites Leben. Häufig werden sie für die Lagerung von Whisky, Gin oder anderen Spirituosen verwendet. Es gibt aber auch viele kreative Recycling-Möglichkeiten.

Barrique-Brillen

In der deutschen Pfalz gibt es einen innovativen Jungwinzer, der aus seinen alten Barrique-Fässern Brillen herstellt. Jürgen Graf hat im Jahr 2014 das Start-up Mybarrique gegründet. Die Idee sei aus einer Wein-Laune heraus entstanden: «Ich teilte mir damals beim Weihnachtsmarkt in Bochum einen Stand mit einem Optiker. Nach ein paar Gläsern Wein und guter Laune auf dem Weihnachtsmarkt kam uns die Idee, aus alten Barrique-Fässern Brillen herzustellen», erzählt er mit einem Schmunzeln. Gesagt, getan: Nach verschiedenen Abklärungen hat er sich entschieden, aus seinen alten Fässern in Italien Brillen herstellen zu lassen. «Das war damals eine Weltneuheit», sagt Jür-

gen Graf. Aus einem Barrique entstehen zirka 150 Brillen. «Wir lassen jährlich vier bis fünf alte Barriques aus unserem Weingut verarbeiten.» Angeboten werden verschiedene Brillen-Modelle: Pinot, Merlot, Shiraz und Cabernet. Mit nur 23 Gramm gehören die Brillen zu den leichtesten Holzgestellen auf dem Markt.

Möbel und Dekorationsobjekte

Auch Küfer Martin Thurnheer (Bericht Seite 18 und 19) befasst sich nicht nur mit dem Bau von Fässern, sondern auch mit deren Recycling. Auf Anfrage stellt er aus Holzfässern Bars oder Sitzbänke her. Alte Fässer finden auch Verwendung als Blumentöpfe oder Regenfässer. Sogar sogenannte Fassdauben-Skis hat der Rheintaler Küfer schon aus alten Fässern hergestellt. Delinat-Winzerinnen und -Winzern ist es ebenfalls ein Anliegen, dass die alten Barriques nicht im Müll landen. «Wir verkaufen sie an eine Privatperson, die daraus Möbel und Dekorationsgegenstände herstellt», sagt Grégoire Piat von Château Couronneau. Ebenfalls für solche Zwecke finden Anne und Jean Lignères sowie Raúl Ripa von der Bodegas Quaderna Via Abnehmer. Winzer Niki Moser verrät: «Wir nutzen unsere Barriques fünf bis sechs Jahre lang. Danach sind sie als Stehtische oder Regentonnen recht beliebt. Es gibt immer ein reges Interesse an alten Barriques.» Francisco Ruiz vom Weingut Osoti nutzt sie zum Teil für die Herstellung von biodynamischen Präparaten, als Bartische

oder als Grillholz. Natalino Fasoli von der Azienda La Casetta gibt seine alten Fässer an einen befreundeten Schreiner weiter, der daraus Garderobenständer, Schneidbretter und andere nützliche Gegenstände fertigt. Auch unser langjähriger Delinat-Kundenberater Kevin Benz hat sich schon kreativ mit alten Barrique-Fässern beschäftigt: Für ein Restaurant hat er kunstvolle Weinregale aus alten Fassdauben hergestellt.

Falls Sie Interesse an einem gebrauchten Eichenholz-Barrique haben: Bei Delinat können Sie ausgemusterte Fässer vom firmeneigenen Weingut Château Duvi vier bestellen: www.delinat.com/9731.00

Olivier Geissbühler

Probierpaket Fassgereift

Mit viel Können und Feingespür setzen unsere Winzer und Önologinnen das Holzfass bei der Weinbereitung ein. Sie spielen mit verschiedenen Formaten und kombinieren Holz auch mit anderen Gefässarten. Unser Probierpaket mit sechs fassgereiften Weinen zeugt von der grossen Vielfalt, welche die Kombination von Wein und Holz bereithält.

Couronneau Sainte-Foy 2020

Bei diesem vollmundigen Bordeaux kombinieren Christophe und Grégoire Piat ihre Hauptsorte Merlot mit Cabernet Franc. Ersterer reifte ein Jahr im gebrauchten Barrique, Letzterer ebenso lange in der Steinzeug-Amphore.

www.delinat.com/1748.20

CHF 17.50; € 14,90 pro Flasche
(CHF 2.33 pro dl; € 19,87 pro l)

Osoți Vendimia Seleccionada 2020

Beatriz Izquierdo Rodríguez' zeitgenössischer Spanier für Rioja-Liebhaber und solche, die es werden wollen, reifte 17 Monate in gebrauchten Barriques. Der Holzeintrag bleibt im Hintergrund, dezente Röstaromen machen den Wein zum idealen Begleiter von Grilladen und Käse.

www.delinat.com/1035.20

CHF 15.20; € 12,90 pro Flasche
(CHF 2.03 pro dl; € 17,20 pro l)

Roches d'Aric 2020

Grossartige Eleganz, gepaart mit Balance und Finesse, zeichnen diese Cuvée von Jean und Anne Lignères aus. Hauptsächlich in Zementtanks gereift, ein kleiner Teil des Weines in gebrauchten französischen Barriques.

www.delinat.com/2338.20

CHF 17.50; € 14,90 pro Flasche
(CHF 2.33 pro dl; € 19,87 pro l)



Ripasso La Casetta 2020

Im Tal der vielen Keller (Valpolicella) reifen authentische Rotweine, die man jeden Tag mit Freude geniessen kann. Das gilt für den Ripasso La Casetta der Familie Fasoli ganz besonders. Rund 18 Monate im 500-Liter-Tonneau harmonisch gereift.

www.delinat.com/2749.20

CHF 16.00; € 13,50 pro Flasche
(CHF 2.13 pro dl; € 18,00 pro l)

Moser Zweigelt vom Holzfass 2021

Niki Moser mit einem authentischen Zweigelt, der trotz feiner Holznote ungeschminkt das Terroir zum Ausdruck bringt. Gereift im grossen Holzfass, ein kleiner Teil im Stahltank und im gebrauchten Barrique. Macht Lust auf Pilzgerichte.

www.delinat.com/2726.21

CHF 16.00; € 13,50 pro Flasche
(CHF 2.13 pro dl; € 18,00 pro l)

Valdega Reserva 2016

Am spanischen Jakobsweg keltert Önologin Yolanda Martínez vom Navarra-Weingut Quaderna Via Weine wie diese feingliedrige Reserva. Der diskrete Charme feinsten Barrique-Aromen ist das Resultat von 18 Monaten Reife in neuen und gebrauchten Barriques.

www.delinat.com/1771.16

CHF 15.20; € 12,90 pro Flasche
(CHF 2.03 pro dl; € 17,20 pro l)

**Bestellen
Sie unter:**

www.delinat.com/WL72

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

Ideenreich kochen – genussvoll essen

Düfte fördern unser Wohlbefinden, sie bereichern das Essen. Geschmack prägt Speisen. Was es zu beachten gilt, wenn Gerichte mehr sein sollen als Sättigungsbeilagen.

In dieser WeinLese werden die Vorzüge des Barrique-Ausbaus von Wein geschildert. Holz spielt auch bei der Zubereitung von Speisen eine Rolle: Grillen ruft nach Holz; unromantische Griller benutzen den Gas- oder Elektrogrill. Wesentlich ist Holz auch beim Räuchern von Speisen, und verspielte Profiköche legen Holzspäne in Wasser oder Sahne, um so eine aromatische Basis für Suppen oder Süßspeisen zu schaffen. Tüftler zaubern mit Nadeln von Arve, Lärche und Tanne Waldduft in Getränke, Essig und Cremes. Viel öfter kommen aber andere «Tricks» zum Zuge, wenn es darum geht, Speisen zu bereichern, zu vollenden: Gewürze, Kräuter, Wein, Spirituosen, Sirupe, aber auch aromaintensive Lebensmittel wie Nüsse, Beeren, getrocknete Tomaten oder Pilze.

Dagegen ist ein Kraut gewachsen

Was Kräuter und Gewürze besonders wertvoll macht, ist deren Wirkung auf unser Wohlbefinden, obwohl diesen Hausmitteln oft der wissenschaftliche Wirkungsnachweis fehlt. So lesen wir dann, «soll helfen bei ...». Beispielsweise Ingwer bei Übelkeit auf Reisen und bei Erkältungen; Basilikum, Kümmel, Anis und Fenchel bei Blähungen; Thymian bei Husten; Kardamom bei Magenübersäuerung,

zudem soll es glücklich machen – klar, wenn das Magenbrennen aufhört. Aber Spass beiseite: Jeder hat wohl schon die Wirkung von Kräutertees erlebt.

Wie man Kräuter und Gewürze in der Küche verwendet, hängt meist von eigenen Vorlieben ab. Natürlich gibt es klassische Kombinationen wie Pasta und Parmesan, Tomaten und Basilikum. Aber Neues entdeckt man durch Probieren. Dabei gibt's zwei Grundsätze: Harmonie oder Kontrast (siehe WeinLese Nr. 61 «Weise würzen» unter www.delinat.com/wuerzen).

Damit Kräuter in der Küche ihre Wirkung entfalten können, sollen sie möglichst frisch verwendet werden. Andernfalls sind sie getrocknet vorzuziehen – oder tiefgekühlt: Dazu Basilikum, Petersilie oder Dill fein geschnitten oder püriert mit Öl und Salz vermischen, in kleinen Portionen einfrieren. So bescheren sie uns den ganzen Winter hindurch Glücksgefühle. Auch Gewürze halten sich nicht jahrelang, die Aromen verflüchtigen sich. Man prüfe doch mal die Ablaufdaten in seinem Gewürzgestell – Schamröte im Gesicht ist garantiert.

Frisch, gezupft, geröstet

Frische Kräuter sollen nicht gehackt werden, sondern mit scharfem Messer oder Schere geschnitten, damit wenig Saft und Aromen auf dem Schneidbrett bleiben. Für viele Gerichte reicht es, ganze Blätter leicht zu verzupfen. Kräuter sind hitzeempfindlich, viele Gewürze dagegen zeigen ihre ganze Kraft erst, wenn sie leicht geröstet werden (hellbraun,

nicht schwarz). Dazu gehören Samen von Fenchel, Bockshornklee, Schwarzkümmel, Kardamom und Anis.

Es gibt ein paar Tricks, um die Aromen von Kräutern und Gewürzen im Gericht zu binden: Lösen in Alkohol, Öl, Fett und Essig. Zudem bereichern diese «Bindemittel» die Gerichte oft auch durch ihre eigenen Aromen: Wein bringt als Würze Säure und eventuell Süße ins Gericht, dazu einen Strauss von Aromen. Kräuter und Gewürze können auch misslungene Speisen retten; etwa eine tüchtige Prise geröstete, gemörserte Fenchelsamen in einer langweiligen Sauce oder Suppe.

Süsse Verführer

Was nebst Kräutern und Gewürzen immer angesagt ist, sind Geschmacks-träger: süsse, salzige, saure, aber auch bittere, umami und Fett. Geschmack, Geruch? Was ist der Unterschied? Den Duft von Kräutern und Gewürzen nehmen wir durch die Nase wahr, ihr Geschmack wie bittere, süsse, saure Noten aber zeigt sich auf der Zunge. Zur Belohnung oder zur Frustrminderung gönnen wir uns etwas Süßes. Wir mildern damit Bitterkeit in Speisen und harmonisieren Säure wie etwa bei der süß-sauren Caponata. Bittere Noten andererseits machen ein üppiges Gericht leichter. Säure belebt. Eher dumpfe Gerichte werden mit etwas Säure frischer. Ohne Salz wirken viele Lebensmittel fade. Doch zu viel schadet der Gesundheit. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt eine Salzaufnahme von höchstens sechs Gramm pro Tag. Ausreichend wä-



Bilder: Yvonne Berardi

Kräuter und Gewürze sind das A und O leidenschaftlicher Köchinnen und Köche. Schokolade, Nüsse und Trockenfrüchte setzen würzige Akzente.

ren zwei Gramm. Umami ist ein herzhafter, fleischiger Geschmack, der durch die freie Glutaminsäure in Speisen hervorgehoben wird. Fett wird von Fachleuten als sechster Geschmackssinn bezeichnet, da wir entsprechende Rezeptoren auf der Zunge haben. Fett und Öl sind gute Lösungsmittel für viele Aromen. Deshalb Fettaggen auf Saucen und Suppen nicht wegschütten.

Überraschendes Mundgefühl

Nebst dem Geschmack, den wir am Gaumen und vor allem auf der Zunge feststellen, kennen wir auch das sogenannte Mundgefühl: Schärfe, Adstrin-

genz sowie die Konsistenz oder Textur von Speisen: cremig, knusprig, rau, fein. Zudem reagieren wir unterschiedlich auf die Temperatur von Speisen. Eine perfekt abgeschmeckte, heisse Tomatensuppe wirkt kalt eher fade.

Es lohnt sich also, beim Kochen auf all diese Elemente zu achten. Grosse Köche sind genau deshalb berühmt. Sie kombinieren gekonnt Aromen, komponieren Gerichte mit unterschiedlichen Texturen und setzen auch mal einen unerwarteten Temperaturakzent: einen Tupfer Basilikumsorbet auf einer Tomatenscheibe. Gaumenfreuden für eine zusätzliche Portion Lebensqualität.

Peter Kropf

Geschmacksvielfalt

Süss: Schokolade, Dörrfrüchte, Kastanien, Cashewnüsse, Bananen, Süsswein, Balsamicoessig

Sauer: Joghurt, saure Früchte (Rhabarber, Sanddorn, Berberitze), Weisswein, Zitronensaft

Salz: Sardellen in Öl, Bottarga (Fischrogen), getrockneter Speck

Bitter: Bohnenkraut, Liebstöckel, Kubebenpfeffer, Salbei, Radicchio, Grüntee (z.B. für Risotto), Rotwein, Schwarztee, Kaffee, Olivenöl

Umami: Parmesan, Sojasauce, Sardellen, Tomaten, Pilze wie Herbsttrompeten, Bohnen

Fett: Fettanteil in Fisch und Fleisch, Butter, Öle (empfohlen sind insbesondere Oliven- und Rapsöl)

Franz Link

Seit bald fünf Jahren fertigen 26 Menschen mit psychischer Erkrankung oder geistiger/körperlicher Behinderung bei der Lebenshilfe Lörrach e.V. die DegustierService-Pakete von Delinat. Franz Link ist mit einem weiteren Kollegen als zuständiger Leiter der Arbeitsgruppe seit Anbeginn dabei. Bei einem Glas Wein unterhielten wir uns mit ihm über dieses erfolgreiche Projekt.

Franz Link, erinnern Sie sich, wie es zu dieser Zusammenarbeit zwischen Delinat und der Lebenshilfe Lörrach gekommen ist?

Persönlich

Franz Link wurde 1969 in Nordhessen geboren, ist dort aufgewachsen und absolvierte eine handwerkliche Ausbildung. Anfang der 1990er-Jahre liess er sich in Heidelberg zum staatlich anerkannten Arbeitserzieher ausbilden. Als solcher war er 15 Jahre im psychiatrischen Bereich und in verschiedenen Werkstätten tätig, ehe er vor 10 Jahren zur Lebenshilfe Lörrach kam. Die Lebenshilfe Lörrach wurde 1964 von engagierten Eltern geistig behinderter Kinder als Selbsthilfeorganisation gegründet. Neben Förderangeboten für Kinder und ihre Familien bietet der gemeinnützige Verein auch Arbeitsplätze und Betreuung für Erwachsene mit geistigen oder psychischen Beeinträchtigungen an. Franz Link ist hier als Gruppenleiter tätig. Er betreut die exklusiv für Delinat tätige Gruppe, die seit fünf Jahren die DegustierService-Pakete fertigt. Franz Link lebt zusammen mit seiner Familie in Lörrach und ist in seiner Freizeit gerne draussen unterwegs. Pilze sammeln und Gartenarbeit gehören zu seinen grossen Leidenschaften.

Franz Link: Ja, an diese Zeit kann ich mich noch gut erinnern. Delinat hatte beschlossen, in Grenzach ein neues Zentrallager zu eröffnen und den Weinversand nicht mehr durch ein Logistikunternehmen, sondern selbst zu organisieren. Anschliessend wurden wir angefragt, ob wir uns vorstellen könnten, bei diesem Projekt mitzumachen und die DegustierService-Pakete für Delinat zu fertigen. Ich habe daraufhin innerhalb der Lebenshilfe Mitarbeitende gesucht, die sich dafür interessieren. Auf Anhieb haben sich über ein Dutzend Personen gemeldet.

Und dann haben Sie diesen Auftrag definitiv angenommen?

Wir wussten zunächst nicht, ob unser Vorhaben wirklich umsetzbar ist und ob es funktionieren würde. Aus diesem Grund nahmen wir im Herbst 2018 zuerst einen Probeauftrag an. Dieser fiel zur Zufriedenheit von Delinat aus. Wir erhielten daraufhin die definitive Zusage und können seit Januar 2019 die DegustierService-Pakete mit einer Gruppe von 26 Mitarbeitenden fertigen.

Die Arbeitsgruppe arbeitet exklusiv für Delinat. Wie hat sich das Projekt über die letzten fünf Jahre entwickelt?

Es hat ein erstaunlicher Prozess stattgefunden. Wir haben uns gut eingearbeitet und das Team, das zu 90 Prozent aus Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern besteht, die schon von Anfang an dabei waren, ist nach wie vor motiviert. Die Abläufe sind inzwischen zur Routine ge-

worden, sodass wir heute durchaus noch Potenzial haben, etwas mehr Pakete zu fertigen. Wenn Delinat also noch ein paar Weinabos mehr verkaufen kann, haben wir nichts dagegen.

«Wenn Delinat noch ein paar Weinabos mehr verkaufen kann, haben wir nichts dagegen.»

Was ist Ihre Aufgabe als Gruppenleiter?

Die grösste Herausforderung ist die Koordination der Gruppe. Es gilt, stets vor auszudenken, um das ganze Konstrukt am Laufen zu halten. Für uns Gruppenleiter ist es oft ein herausfordernder, aber auch ein dankbarer Job.

Gibt es nie Probleme oder Zwischenfälle?

Im ganzen Produktionsablauf sind Kontrollen eingebaut. Wenn irgendwas nicht stimmt, meldet sich sofort jemand, und wir können korrigierend eingreifen.

Und Stress?

Höchstens, wenn das Band stillsteht. Das mag erst mal komisch klingen, stellt für uns jedoch eine der grössten Her-



Franz Link fertigt mit einer Gruppe von 26 Menschen mit psychischer oder körperlicher und geistiger Behinderung seit fünf Jahren die DegustierService-Pakete für Delinat in Lörrach-Brombach.

ausforderungen dar. Durch die Kombination von Menschen mit Behinderung und Mitarbeitenden mit psychischen Erkrankungen haben wir eine hohe Gruppendynamik, was zwangsweise mitunter zu Stresssituationen führen kann. Wir als Gruppenleiter haben dann nicht nur darauf zu achten, dass Delinat am Ende ein perfektes Paket bekommt, sondern werden auch in unserer Funktion als Betreuer gefordert. Für unsere Mitarbeitenden sind wir nicht selten Ansprechpartner für fast alle Lebenslagen. Das gehört einfach zu unserem Beruf dazu.

Gibt es spezielle Erinnerungen oder Anekdoten aus der Zusammenarbeit mit Delinat?

In Erinnerung bleibt definitiv der herausragende Besuch des Weinguts Lenz im Thurgau. Delinat-Gründer Karl Schefer hat im Juli 2019 unsere gesamte Arbeitsgruppe zu diesem Ausflug eingeladen,

um zu zeigen, wie Delinat-Wein angebaut wird. Das war ein Erlebnis, das allen nachhaltig und schön in Erinnerung geblieben ist.

In den vergangenen fünf Jahren haben Sie erlebt, wie viele tausend Flaschen Wein verpackt worden sind. Trinken Sie selbst auch ab und zu ein Glas Wein?

Ich muss zugeben, ich bin eher ein Biertrinker. Aber gelegentlich gönne ich mir auch gerne gemeinsam mit meiner Frau ein Glas Wein. Weisswein und fruchtige Rosés gehören hier zu meinen Favoriten.

Legen Sie Wert auf Wein, der im Einklang mit der Natur erzeugt wird?

Ich war schon immer ein sehr naturverbundener Mensch, dem unsere Umwelt am Herzen liegt. Jedoch hat sich mein Bewusstsein für Nachhaltigkeit, insbesondere in Bezug auf die Produktion von

Wein, seit der Zusammenarbeit mit Delinat verstärkt.

Interview Hans Wüst

Weintipp Franz Link



Dieser Rosé kommt zufällig vom Weingut Lenz in der Ostschweiz, das wir im Sommer 2019 besucht haben. Der hat für mich eine sehr beerige, fruchtige und erfrischende Note und passt hervorragend zu einem Sommerabend im Garten.

KOO KUU Rosarot
Schweizer Landwein 2022
www.delinat.com/4326.22



Bild: Marçal Font

Albets robuste Baby-Re

Vor über zehn Jahren haben sich der katalanische Delinat-Winzer Josep Maria Albet i Noya und der Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner ein ambitioniertes Ziel gesetzt: Mithilfe neuer, klimaangepasster und pilzresistenter Rebsorten soll Spaniens Weinbau für die Zukunft fit gemacht werden. Die ersten neu gezüchteten Sorten sind auf der Zielgeraden und läuten eine neue Ära im ökologischen Weinbau ein.

«Probier, das ist dein Sohn!» Josep Maria Albet i Noya hält Valentin Blattner eine Weinflasche mit handgeschriebener Aufschrift hin und schenkt ihm ein. Mit «Sohn» meint er die darin enthaltene Traubensorte, die der Schweizer Rebenforscher vor einigen Jahren selbst gezüchtet hat und die nun erstmals vinifiziert wurde. Die Mutterpflanze ist eine

autochthone spanische Sorte, die Vaterpflanze eine krankheitsresistente Sorte. Die erste Verkostung einer neuen Sorte ist jedes Mal ein spezieller Moment, denn von einer solchen Neuzüchtung existiert zu Beginn erst eine einzige Pflanze. Diese Flasche ist somit der erste Wein, der aus dieser neuen Sorte produziert wurde. Es ist das Resultat einer Mikrovinifikation, bei der geprüft wird, ob sich die Sorte für die Weinherstellung eignet und weiterverfolgt und vermehrt werden soll.

Langer Weg

Der Weg von der Züchtung einer neuen Sorte bis hin zum ersten Wein ist lang. Die weiblichen Teile einer Rebenblüte werden von Hand bestäubt mit dem männlichen Pollen. Im Herbst werden die Trauben dieser manuell bestäubten Blüte geerntet; die Kerne der Beeren enthalten neue Genetik. Jeder neue Kern ist

eine neue Rebsorte, da er genetische Eigenschaften enthält, die einzigartig sind. Bei herkömmlichen Rebsorten ist dies nicht der Fall: Die Reben sind Selbstbestäuber und werden rein vegetativ vermehrt, also geklont. Das ist der Grund, weshalb traditionelle Rebsorten krankheitsanfällig sind: Sie konnten sich genetisch nie an die wechselnden Klimabedingungen anpassen.

Herkömmliche Sorten robust machen

Das Ziel der Rebenzüchtung ist deshalb, eine wohlschmeckende Sorte mit einer krankheitsresistenten Sorte zu kreuzen, um das Beste aus beiden Sorten zu vereinen. Beim Projekt VRIAACC (resistente und autochthone Sorten, die dem Klima angepasst sind) kreuzen Valentin Blattner und Josep Maria autochthone spani-



Bild: Olivier Geissbühler

ben wachsen heran

sche Sorten wie Xarel.lo, Parellada oder Macabeo mit Resistenzpartnern, um wohlschmeckende, krankheitsresistente «Söhne» zu erhalten. Im Idealfall werden so neue Sorten gezüchtet, die ausserdem gut mit Trockenheit und Hitze zurecht kommen und auch in heissen Sommern eine frische Säure behalten – was leider bei den traditionellen Sorten mit den steigenden Temperaturen immer seltener ist.

Verzicht auf Gift im Rebberg

Mit der Rebenzüchtung wird also die Genetik der herkömmlichen Sorten neu gemischt und erweitert – um Sorten zu erhalten, die ohne grossen Pflanzenschutz Aufwand interessante Weine hervorbringen und besser mit Wetterextremen zurecht kommen. Je höher

die genetische Vielfalt, desto grösser die Chance für eine neue Sorte, sämtliche Ansprüche zu erfüllen. Deshalb wird auch Genetik aus amerikanischen und asiatischen Wildreben hinein gezüchtet; nur so halten die Neuzüchtungen sämtlichen Krankheiten stand. Das Ziel ist klar: Die neuen Sorten sollen es erlauben, auch in Zukunft Weine von höchster Qualität zu erzeugen, und dies ohne Hilfsstoffe und Tricks im Keller.

Erste Erfolge

Bei der oben erwähnten Sorte war die Mikrovinifikation erfolgreich: Der erste Wein dieser Neuzüchtung überzeugte auf ganzer Linie und erinnerte geschmacklich etwas an die traditionelle Rebsorte Pinot Noir. Das ist nicht immer so, denn bei der ersten Vinifikation einer neuen Sorte kann viel schiefgehen: Erntezeitpunkt, Ausbau usw. müssen genau stimmen, und viele

neu gezüchtete Sorten haben nicht das erwünschte Geschmackspotenzial. Entweder, weil die Sorte geschmacklich nicht überzeugt oder die Erfahrung zur Vinifizierung noch fehlt. Josep Maria vergleicht die Mikrovinifikation mit den Noten eines Musikstücks: «Man kann sich zwar ungefähr vorstellen, wie es klingt, aber es gibt unzählige Möglichkeiten, wie man es später spielt.»

Olivier Geissbühler

Energiespendendes Naturparadies auf dem Balkon

Was unsere Winzer auf ihren Weingütern im grossen Stil umsetzen, macht im Kleinen auch in Ihrem privaten Umfeld Sinn. Ein Garten ist ideal für eine grosse Pflanzenvielfalt mit insektenfreundlichen Wildblumen, biologischem Gemüse oder auch Reben. Auch wenn der Garten fehlt, lässt sich dies ohne Weiteres auf Ihrem Balkon, der Dachterrasse oder auf einem Flachdach bewerkstelligen. Hier bieten sich zusätzlich Möglichkeiten zur Nutzung der Sonnenenergie.

Wichtig ist, dass die Töpfe, die bepflanzt werden, genügend gross sind, und die Versorgung mit Wasser gesichert ist. Das Balkongeländer kann vom Garten her mit einer Rebe berankt werden oder sie kann in einen Topf gepflanzt und auf den Balkon gestellt werden. Eine ideale Beschattung für Balkon und Dachterrasse ist Ihnen so sicher. Wichtig: Pflanzen Sie eine robuste Rebe (PIWI), die keinen Pflanzenschutz benötigt.

Balkone sind meist regengeschützte und warme Orte. Tomaten gedeihen hier besonders gut. In kleineren Töpfen fühlen sich trockenolerante Küchenkräuter wie Rosmarin, Thymian und Oregano sehr wohl. Sie sind nicht nur attraktiv für Insekten, sondern bieten auch

Gaumenfreuden für die Küche. Möglich sind auch Basilikum, Koriander, Schnittlauch und Petersilie, die aber mehr Wasser benötigen.

Damit Wildbienen den Balkon besuchen und Gemüse oder Obst bestäuben, sind Wildblumen in einem Topf und ein Insektenhotel ideal. Verfügen Sie über einen grossen Balkon oder eine Dachterrasse, sind grosse Töpfe mit kleinen Sträuchern, Obstbäumen oder gar eine Terrassenbegrünung mit Wildblumen möglich. Bei genügend Fläche hat auch ein Balkonkomposter Platz, falls die Möglichkeit fehlt, einen Quartierkompost zu benützen.

Nisthilfen für Fledermäuse, Meisen, Gartenrotschwänze oder anderes Gefieder steigern die Biodiversität in Ihrem privaten Umfeld noch mehr. Und diese sorgen erst noch dafür, dass Ihnen weniger Stechmücken und Fliegen um die Ohren schwirren.

Wir verlangen von unseren Winzern, dass sie einen Grossteil der benötigten Energie auf dem eigenen Hof aus erneuerbaren Quellen (Sonne, Wind, Wasser) produzieren. Dies ist auch für Sie mit einer Solaranlage sehr einfach möglich. Eine grössere Anlage für Solarstrom

oder Solarwärme auf dem Dach ist natürlich perfekt. Es ist aber auch möglich, sinnvoll und weniger kostenintensiv, am Geländer ein kleines Balkonkraftwerk zur Produktion von Solarstrom zu installieren. Diese sind in Deutschland schon ab zirka 500 bis 1200 Euro erhältlich, in der Schweiz etwa ab 1500 Franken.

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.



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. November 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. Welcher Delinat-Winzer wurde im vergangenen Sommer Opfer eines Vandalenakts?

- (G) Enrico Rivetto
- (B) Jean Lignères
- (H) Josep Maria Albet i Noya

2. Wie viele Liter Wein fasst ein Barrique-Fass?

- (E) 200
- (C) 225
- (A) 500

3. Welches ist die beliebteste Holzart für die Herstellung von Weinfässern?

- (L) Eiche
- (N) Kastanie
- (R) Nussbaum

4. Wie oft kann ein Barrique genutzt werden, damit das Holz noch einen Einfluss auf das Aroma im Wein hat?

- (T) Einmal
- (Z) Dreimal
- (R) Beliebig oft

5. Welcher Delinat-Winzer forderte Wanderer auf, Jungbäume entlang von Rebbergen zu bewässern?

- (M) Timo Dienhart
- (W) Niki Moser
- (N) Natalino Fasoli

6. Wie heisst die Organisation, die für Delinat die DegustierService-Pakete fertigt?

- (E) Lebenshilfe Lörrach
- (U) Pro Senectute Basel
- (B) Sozialwerkstatt St. Gallen

7. Was stellt ein pffiger Jungwinzer aus der Pfalz aus alten, ausgedienten Barrique-Fässern her?

- (G) Brillen
- (R) Sitzbänke
- (E) Stehtische

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. 71

Das Lösungswort lautet
GENUSS

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

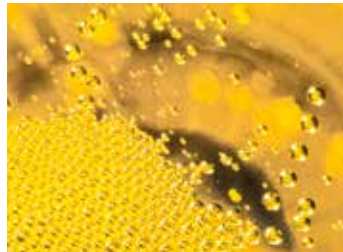
Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Delinat-Weinexperten lüften in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der Delinat-Methode.

Schweiz

- 8.11.23 Bern/Zürich
- 15.11.23 St. Gallen/Winterthur
- 16.11.23 Basel
- 17.1.24 Winterthur/Aarau
- 18.1.24 Zürich/Basel
- 24.1.24 St. Gallen/Bern
- 31.1.24 Thun
- 7.2.24 Luzern/Olten
- 8.2.24 Baden
- 28.2.24 Solothurn

Deutschland

- 16.11.23 Münster
- 16.1.24 München
- 23.1.24 Würzburg
- 24.1.24 Regensburg/Hamburg
- 25.1.24 Stuttgart
- 31.1.24 Köln
- 1.2.24 Berlin
- 20.2.24 Kirchzarten
- 21.2.24 Frankfurt
- 22.2.24 Mannheim
- 29.2.24 Bremen



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

- 29.11.23 Olten
- 9.1.24 St. Gallen
- 14.2.24 Bern

Deutschland

- 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

- 1.11.23 Bern
- 2.11.23 Aarau
- 15.11.23 Solothurn
- 21.11.23 Baden
- 7.2.24 Bern

Deutschland

- 7.11.23 Kirchzarten
- 17.1.24 München
- 21.2.24 Nürnberg
- 28.2.24 Hamburg



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

- 28.11.23 Basel
- 30.11.23 Olten
- 10.1.24 St. Gallen
- 15.2.24 Bern

Deutschland

- 9.11.23 München
- 28.11.23 Stuttgart
- 29.11.23 Würzburg
- 2.2.24 Berlin
- 22.2.24 Nürnberg



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

- 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

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.

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



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 Riquewihr.
Freitag, 26., und Samstag, 27. April 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.
Sonntag, 2., bis Freitag, 7. Juni 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 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 Bordeaux

Auf dieser 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 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 Ermanno Falvo. Weiter nach Apulien, ins Land der Trulli und der Primitivo-Weine. Auf der Azienda Felline von Gregory Perrucci und Salvatore Mero können wir diese Südweine in allen Varianten genießen und erhalten einen vertieften Einblick in den Weinbau nach der Delinat-Methode. Die Reise endet in Bari.
Sonntag, 15., bis Freitag, 20. 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 Douro (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 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. Stadtpaziergang 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 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 Rebberge 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.