

Das Delinat-Magazin
Nr. 74, Mai 2024

WeinLese

 DELINAT



Gebündelte Kraft

Wie uns ein weisses Pilzgeflecht zeigt, dass man gemeinsam stärker ist.



Zum Internationalen Tag der biologischen Vielfalt am 22. Mai hat unser Biodiversitätswinzer 2024, Marco Salustri, einen ganz besonderen Wein erdacht. Der «Marco Salustri B» ist ein reinsortiger Rotwein aus dem familieneigenen Klon der Sangiovese-Traube, dem Salustri-Klon. Die Trauben werden nur von Hand geerntet, nur das beste Traubengut gelangt in den «Marco Salustri B». Ein Wein mit einem intensiven Bukett und Aromen, aus denen seine Herkunft spricht. Präsente, gereifte Tannine

machen diesen vollmundigen Wein mit mineralischen und fruchtigen Noten zu einem echten Rubin der Biodiversität und zu grosser Weinmacherei-Kunst.

Biodiversität in Wein und Öl

Zur Feier der Biodiversität hat Marco Salustri darüber hinaus eigens ein Biodiversitäts-Olivenöl für Delinat abgefüllt. Es ist ein Blend aus den wichtigsten Sorten in den Hainen der Salustris, Leccino und Frantoio. Die Oliven werden allesamt per Hand, in mehreren Lesedurchgängen für

die perfekte Reife geerntet und ergeben ein kräftiges Premium-Olivenöl mit fruchtigen Noten.

Gönnen Sie sich dieses wunderbare Biodiversitätspaket und lassen Sie sich den köstlichen Tropfen aus der toskanischen Maremma auf der Zunge zergehen.

www.delinat.com/biodiversität24

 **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
Nina Wessely,
nina.wessely@delinat.com

Beiträge
Emil Hauser (emh)
Peter Kropf (pek)
Hans Wüst (hrw)
Martina Korak (mak)
David Rodriguez (dar)
Camill Hadorn (crh)
Nina Wessely (niw)

Konzept und Layout
Delinat AG, Johannes Keel

Bilder
Yvonne Berardi
Olivier Geissbühler
Hans-Peter Siffert
Daniel Wyss
iStock

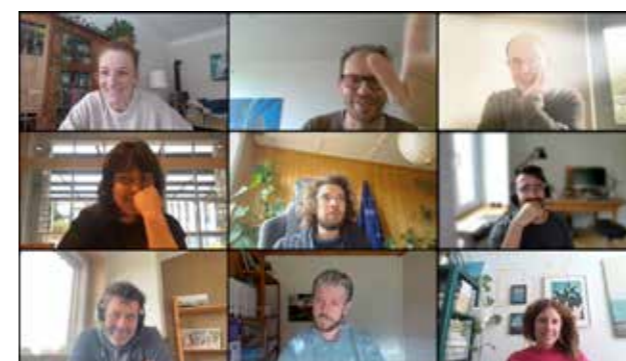
Printed by
deVega Medien:
klimaneutral gedruckt mit
ökologischen Druckfarben,
100% Recyclingpapier

Erscheinungsweise
4-mal jährlich
RC T74

Titelseite
Mykorrhiza, so heisst das weisse Pilzgeflecht unter der Erde, das Organismen miteinander verbindet und mit Nährstoffen versorgt. Ein Netzwerk, von dem 90 Prozent der Pflanzen, darunter auch die Reben, profitieren.

«Jeder Einzelne ist ein Tropfen,
gemeinsam sind wir ein Meer.»

Ryunosuke Satoro, japanischer Autor



Gemeinsam ist man stärker. Dieses Motto haben wir für dieses Heft ausgewählt und freudig festgestellt, dass der rote Faden sich ausserordentlich elegant durch die Beiträge schlängelt. So haben wir mit Winzerberater Daniel Wyss über die Versuche mit Mykorrhiza auf unserem Forschungsweingut Château Duvivier in der Provence gesprochen. Ist Mykorrhiza, das Pilzgeflecht unter der Erde, intakt, erschliessen die Rebwurzeln zehnmal mehr Bodenvolumen, gelangen also auch an mehr Nährstoffe und Wasser.

Wieso Blumenkohl und Schokolade zusammen noch besser schmecken, hat sich Peter Kropf angesehen. Camill Hadorn hat unsere Logistikpartner in der Schweiz und in Deutschland besucht und festgestellt: Die Umsetzung unseres Delinat-Kartonrücklaufsystems, wie bald auch das unserer Mehrwegflasche, funktioniert nur gemeinsam. Wie alles andere nur dann, wenn sich Ideen für eine nachhaltigere Zukunft miteinander verflechten, wie die feinen Fäden eines Pilzmyzels. Wir wünschen viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe, ebenso ein Gemeinschaftswerk.

Herzliche Grüsse



Nina Wessely, Redaktorin und Weinakademikerin



Schwerpunkt Verwobenes Leben

Wie Mykorrhiza, ein Pilzgeflecht unter der Erde, den Reben hilft, an Wasser und Nährstoffe zu gelangen.

Seite 6–13



Genuss Gegensätze ziehen sich an

Wieso Grünspargel, Rauchfisch und Riesling gut miteinander können und warum es gut ist, sich mit Schlüsselaromen auszukennen.

Seite 14–17



Biodiversitätswinzer 2024 Marco Salustri

Was den Delinat-Biodiversitätswein 2024 ausmacht, und die blühende Partnerschaft für Biodiversitätswinzer Marco Salustri bedeutet.

Seite 20–21

Fasoli goes PIWI

Wie das Projekt der ersten grossen Neupflanzung von robusten Rebsorten auf dem Weingut La Casetta im Veneto voranschreitet. Seite 22–23

Weinquiz

Machen Sie mit beim 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



Kombinieren

Gemüse, Hülsenfrüchte, Getreide, Früchte, Pilze und Nüsse sind die Säulen in diesem Buch. Sie werden munter kombiniert. Ein weiterer interessanter Gedanke dieser Pflanzenküche: Weniger Fleisch bedeutet, dass wir mehr neue Lebensmittel kennenlernen. Jedes Kapitel wird kurz erklärt, «Aus dem Ofen» so: «Durch die Maillard-Reaktion entsteht eine besonders schmackhafte goldene Kruste (...), während der Innenteil zart und duftend bleibt.»

Carlo Cao: *Genussvoll, geschmackvoll, vegan*
AT-Verlag
ISBN 978-3-03902-213-7



Verbessern

«Der Versuch, die Welt auf kulinarischem Weg zu verbessern», so der Untertitel im Buch des Sternekochs Paul Ivic (1 Michelin-Stern und 18 Gault-Millau-Punkte). Restlos glücklich sein werden wohl auch die Leserinnen und Leser, denn die Rezepte rund um Gemüse sind einfach und doch originell und abwechslungsreich. Ein Kapitel ist dem Haltbarmachen gewidmet. Dazu gibt's ein Rezeptregister nach Saisons mit Hinweis «frisch» oder «Lagerware».

Paul Ivic: *Restlos glücklich*
Brandstätter Verlag
ISBN 978-3-7106-0418-8



Vereinfachen

Ein einziges Kochgeschirr reicht für diese Gerichte, ob Nudeln, Reis, Kartoffeln oder Gemüse, ob mit oder ohne Fisch und Fleisch. Am Ende gibt's selbstverständlich einen süßen Abschluss, meist aus dem Ofen oder der Pfanne. Wertvoll auch die Tipps zum geeigneten Kochgeschirr, von Gusseisen über Keramik und Glas bis zu Steinzeug. Viele originelle Gerichte, über 200 Rezepte – und die meisten bloss mit einer Handvoll Zutaten – einfach zu kochen.

One Pot! – *das Goldene von GU*
GU Verlag
ISBN 978-3-8338-9069-7



Meine Empfehlung

«Es gibt Weine, die überraschen. Da sitzt man mit dem Winzer zusammen, und er fragt so nebenbei, ob man einen neuen Wein degustieren möchte und ob das wohl etwas für die Kunden von Delinat sei. Und gleich beim ersten Schluck weiss man: «Ja!» Mich begeistert bei diesem Wein die schöne Verschmelzung von Holznoten mit der fruchtigen Frische des Nero d'Avola, und natürlich das hervorragende Preis-Leistungs-Verhältnis. Massimo Maggio setzt die anspruchsvollen Delinat-Richtlinien mit voller Überzeugung um. Auf unkomplizierte Art und Weise lebt er die Biodiversität. Einfach, weil es etwas Selbstverständliches ist.»

M. Korak



Martina Korak, Önologin und Leitung Einkauf bei Delinat

Sicilia DOP Riserva 2019
Rosso di Nero
www.delinat.com/3380.19



Mit jedem Baum mehr Biodiversität

emh. Niki und Kathi Moser im österreichischen Rohrendorf haben eine umfassende Landkarte der Baumpflanzungen in ihren Weingärten angelegt. Darin eingezeichnet sind Bäume, die bereits bestehen und Stellen an denen Neupflanzungen geplant sind. Vermerkt ist

auch, welche Bäumchen Verbisschutz benötigen und welche noch geschnitten werden müssen. Die Karte beinhaltet zudem Informationen zu wild gewachsenen Bäumchen oder Böschungen und Steinhäufen, die für Insekten wichtige Verstecke bieten.

Dauerbrenner: Trockenheit

dar. Traurige Aktualität hat leider seit Monaten die Trockenheit in Spanien. Besonders betroffen ist das nordöstliche Katalonien. Hier spricht man inzwischen von einer Jahrhundert-Trockenheit. Wasserrestriktionen für die Landwirtschaft und für private Haushalte wurden in Katalonien vor Wochen erlassen. Die Delinat-Winzer Josep Maria und Marti Albet i Noya im Penedès mussten bereits Reben entfernen, um den Konkurrenzkampf unter den Pflanzen nicht ausufern zu lassen. Von den Delinat-Winzern betroffen sind zudem Judit Llop auf dem Weingut Morlanda im Priorat, aber auch die Winzer Joan Bofill und Josep Girones. Auch weiter südlich auf der Finca Corvi im spanischen Utiel-Requena ist die Lage angespannt. Delinat befindet sich mit allen Winzern im regen Austausch und arbeitet gemeinsam an Methoden, um sich auf dem Weingut Vale de Camelos den grossen Herausforderung zu stellen.

Ausgezeichnete Natur und Menschen im Vale de Camelos

niw. Letztes Jahr begann auf Vale de Camelos im portugiesischen Alentejo der Aufbau einer Schafherde der fast ausgestorbenen lokalen Rasse Campa-niça. Diese Schafe sind an die heissen Bedingungen gut angepasst, da sie kleiner sind und weniger Futter benötigen. Somit wird eine seltene Rasse erhalten, die zudem die Böden der Weingärten düngt. Gleichzeitig begann die Ausbildung des neuen Hütehundes Tinto, wobei Ein Trainer bringt Tinto bei, die Schafherde zusammenzuhalten.

Ein weiteres Projekt auf dem Gelände von Vale de Camelos ist die Wiederansiedlung des Iberischen Luchses. Diese Initiative erstreckt sich über eine Fläche von 30 Hektar entlang des Flussufers

und ist bereits in vollem Gange. Man hofft darauf, bald die ersten Luchse auf dem Weingut zu sehen.

Fast als logische Konsequenz aus dieser jahrzehntelangen Arbeit für Biodiversität und Natur im Alentejo wurde Vale de Camelos die Nationale Auszeichnung für Nachhaltige Landwirtschaft aus einer Bewerbergruppe von mehr als tausend portugiesischen Weingütern verliehen.

Und noch eine begehrte Auszeichnung ging an das Delinat-Weingut: Der «Prémio Igualdade Salarial». Dieser ehrt die Umsetzung der gleichen Rechte und Bezahlung für Frauen und Männer im Betrieb. Wir gratulieren!



«Gemeinsam», das ist das Schwerpunktthema dieser Ausgabe. Während der Entstehung dieser Weinlese und des «Gemeinsam»-Blicks auf unsere Berichte haben wir bemerkt, dass fast alles im Leben gemeinsam besser funktioniert. Über ein Pilznetzwerk, das Reben unter der Erde miteinander verbindet, bis hin zum Wein, der in sich harmonisch ist, mit dem richtigen Gericht kombiniert aber gleich noch besser schmeckt.

Bild: Olivier Casabühler

Alles ein grosses Netzwerk

Lebenswichtige Liaison

Gross und stark gewinnt. Wirklich? Mikroorganismen, Sporen und Pilzgeflechte belehren uns eines Besseren. Die Wissenschaft spricht von einem ungeborgenen Schatz, wenn es um das Mykorrhiza-Geflecht unter der Erde geht. Auf dem Delinat-Forschungsweingut Château Duvivier lassen erste Ergebnisse aufhorchen.

Es mutet etwas ungewöhnlich an, wenn man der jungen Frau im Weingarten zusieht, wie sie in kurzer Kleidung und bei sommerlichen Temperaturen in eine Decke gewickelte Jungreben durch die Rebzeilen trägt. Immer wieder bleibt sie stehen, dreht die Jungrebe in einer Flüssigkeit und reicht die Rebe weiter an ihren auf dem Boden knienden Kollegen.

Dieser hat zu jenem Zeitpunkt bereits ein kleines Loch ausgehoben und setzt die Pflanze behutsam hinein. Auch das geschieht im Schatten der Decke. Sie schützt die Reben vor zu starker Sonneneinstrahlung beziehungsweise das, was über die Flüssigkeit auf die Wurzeln der Rebe gelangt ist: lebende Ektomykorrhiza.

Pioniergeist auf Château Duvivier

Die Rebflächen, auf denen Lara Spresser und Delinat-Winzerberater Daniel Wyss mit Kuschelecke und jungen Rebbüscheln umherschreiten, gehören zu Château Duvivier, dem Delinat-Forschungsweingut in der Provence. Es ist April im Jahr 2023 und der Beginn eines wegweisenden Projekts mit Mykorrhiza und deren positiver Wirkung auf die Re-

ben. «In Symbiose mit Mykorrhizapilzen können Rebwurzeln ein bis zu zehnmal grösseres Bodenvolumen erschliessen. Das heisst, sie können auch mehr Wasser und Nährstoffe erschliessen. Das ist genial», erklärt Dani Wyss das Pionierprojekt von Delinat.

Ungehobener Schatz

Menschen, Tiere und auch Pflanzen gelten weitgehend als erforscht. Anders verhält es sich, was Mikroorganismen, Pilze und insbesondere das weisse Pilzgeflecht unter der Erde, die sogenannte Mykorrhiza, betrifft. Es vernetzt Pflanzen unter der Erde und versorgt sie mit Nährstoffen. Im Gegenzug profitiert das Pilzgeflecht, beziehungsweise Pilzmyzel, von der Fotosynthese der Pflanze. Eine einzigartige Symbiose, von der 90 Prozent der Pflanzen profitieren. Ein Netzwerk aus Nährstoffen und Kommunikation über dünne Pilzfäden, die die Wissenschaft als ungehobenen Schatz, ja gar als Schlüssel zur Lösung vieler Probleme unserer Zeit sieht.

Vergleichbar ist die Thematik etwa mit der Erforschung des menschlichen Darms. Auch hier werken Mikroorganismen: Der Darm hat nach dem Gehirn die meisten Nervenzellen im Körper, und doch wird er erst seit einigen Jahrzehnten in Betracht gezogen, wenn es um Diagnosen und Symptombestimmung geht. Der Volksmund spricht ja schon länger von Dingen, die einem «auf den Magen schlagen». Und nun kommt die Wissenschaft auch immer mehr dahinter, dass nicht nur «für jedes Leiden ein



Durch intakte Mykorrhiza, also Pilzmyzel unter der Erde, können Rebwurzeln ein bis zu zehnmal grösseres Bodenvolumen erschliessen. Somit gelangen sie an mehr Nährstoffe und auch an Wasser.

Mykorrhiza ist ...

... ein weisses Pilzgeflecht, auch Myzel genannt, das Pflanzen miteinander verbindet und mit Nährstoffen versorgt.

... ein Netzwerk, von dem ein Grossteil der Pflanzen profitiert.

... als Ektomykorrhiza eine Form von Symbiose zwischen Pflanze und Pilzen, bei der die Pilzfäden, sogenannte Hyphen, in die Wurzelrinde, aber nicht in die Zelle eindringen. Der Pilz versorgt die Pflanze mit Nährstoffen und Wasser, im Gegenzug für Kohlehydrate. Diese lebenswichtige Liaison hält in der Regel ein Leben lang an. Die Anwendung von Ektomykorrhiza im Weinbau erfolgt in der Regel mit aktivem Ektomykorrhiza.

... als Endomykorrhiza, ein Pilzmyzel, das mit der Pflanze nur eine kurze Partnerschaft eingeht. Die Hyphen dringen in die pflanzlichen Zellen der Wurzel ein, und tauschen dort Nährstoffe und Wasser gegen Kohlehydrate aus. Die Anwendung von Endomykorrhiza erfolgt in der Regel mit getrocknetem Pilzgut. Diese werden durch Zugabe von Wasser im Weingarten wieder reaktiviert.

Mykorrhiza-Versuche auf dem Delinat-Forschungsweingut Château Duvivier in der Provence: linker Hand eine mit Mykorrhiza behandelte Unterlagsrebe, rechter Hand eine unbehandelte Unterlagsrebe. Die Unterschiede in der Wuchskraft sind frappant.

Kraut», sondern vor allem ein Pilz gewachsen ist.

Viele von uns haben bereits von Mykorrhiza gehört. Nur haben wenige die weissen, dünnen Fäden, die sich offenbaren, wenn man Laub im Wald umdreht, schon genau betrachtet. Tausende von Fäden, durch die Nährstoffe, Zucker und vieles mehr fliessen. Und das die Pflanzen, ja einen ganzen Mikrokosmos, miteinander verbindet.

Was Pilze alles können

«Wenn von Pilzen die Rede ist, sprechen viele nur von dem sichtbaren Stiel mit Hut über der Erde. Dabei sind das nur die Fruchtkörper, wie die Äpfel vom Baum», erklärt der Pilzforscher Patrik Mürner. Schon sein Vater war Mykologe. Durch ihn und durch die Beobachtung der Natur hat Patrik Mürner erkannt, dass alles durch Pilze verbunden ist. Der Forscher hat bereits bewiesen, dass es möglich ist, mit dem richtigen Pilzgeflecht mit Schwermetallen belastete, vermeintlich abgestorbene Landstriche wiederzubeleben.

«Es gibt eine Vielzahl von Mykorrhiza-Stämmen», erklärt Mürner. In der Praxis unterscheidet man insbesondere zwei Arten: Endo- und Ektomykorrhiza. Pilzexperte Patrik Mürner arbeitet vorwiegend mit lebender Ektomykorrhiza. Mürner dazu: «Die Liaison dieses Pilzgeflechts mit der Pflanze hält in der Regel ein Leben lang». Ganz im Gegensatz zu der meist getrocknet verabreichten Endomykorrhiza. Diese werde vor allem im Gemüseanbau genutzt oder bei der Neupflanzung von Bäumen. «Nach einem Jahr in etwa löst sich die Pflanzennachbarschaft mit der Endomykorrhiza auf beziehungsweise geht über in eine Verbindung mit im Boden bereits vorhandener Ektomykorrhiza», erklärt Mürner. Und das ist die Verbindung, die sich der Pilzexperte wünscht: Denn Ektomykorrhiza versorgt ein Pflanzenleben lang

mit Wasser und wichtigen Nährstoffen und stärkt sie gegen Krankheiten.

Pilzgeflecht in der Provence

Die Neupflanzungsversuche im April des Vorjahrs starteten Daniel Wyss, Lara Spresser und ihr Team auf Château Duvivier mit Ektomykorrhiza. Auch bestehende Weingärten wurden mit Lebendmyzel inokuliert, also beimpft.

Dabei sei das eine ungeheure Aufregung gewesen, erzählt Daniel Wyss: «Das Pilzmyzel ist sehr empfindlich. Es muss zwar gekühlt gelagert werden, darf aber nicht unter eine Temperatur von zwei Grad Celsius geraten. Lara und ich hatten wirklich aufregende Tage, voller Sorge, ob die Kühlkammern wohl konstant funktionieren und ob beim Pflanzen das Sonnenlicht wohl nicht zu direkt auf das Myzel gerät. Und schlussendlich natürlich, inwiefern unsere Reben reagieren. «Schon Wochen nach der Behandlung war der Unterschied frappant», lächelt Daniel Wyss erleichtert.

Die Erleichterung kommt für Daniel Wyss auch daher, als die Anwendung von Mykorrhiza eine kostspielige Angelegenheit ist. Das, so meint der Experte, ist auch der Grund, warum die Arbeit mit dem Pilzgeflecht noch nicht umfassend etabliert ist. Obwohl sie das Wachstum der Rebe nachweislich stärkt und auch bei Trockenheit zuträglich ist.

«Dieses Jahr starten wir in den verschiedensten Parzellen Versuche mit getrockneter Endomykorrhiza», sagt der Delinat-Winzerberater. «Denn dieses ist in der Anwendung viel einfacher. Die getrockneten Endomykorrhiza-Sporen sind in ein Mykorrhiza-Biokohle-Granulat eingebaut. Die Kohle zieht Feuchtigkeit, die die Sporen im Weingarten wiederum zum Leben erweckt. Dieses bringen wir am Weingut grossflächig aus. Ich bin

schon gespannt, wie der Versuch anzieht», erzählt Daniel Wyss.

Während der erste Versuch mit lebendigem Ektomykorrhiza vor allem dem Wachstum der Rebe hilft, soll das Ausbringen von Endomykorrhiza als Granulat nun insbesondere dem Problem der zunehmenden Trockenheit entgegenwirken.

Pilze gegen die Hitze

Der Pilzforscher Patrik Mürner spricht sich klar dafür aus, «dass in Zukunft jeder Baum, jede Rebe aus der Rebschule bereits mit Mykorrhiza versehen sein soll.» Schon vor mehr als zehn Jahren hätten er und sein Team im Zuge einer gross angelegten Forschungsarbeit in Kroatien bewiesen, dass so auch der Anbau in von Austrocknung gefährdeten Zonen möglich sei. Mürner: «Von 2006 bis 2012 haben wir mit Neupflanzungen in ariden Zonen experimentiert. 70 Prozent der Pflanzen mit Mykorrhiza haben die Hitze überlebt. Bei den unbehandelten Pflanzen im Versuch waren es maximal 5 Prozent, die überlebt haben.»

Im heissen Südportugal, im Alentejo, arbeitet Helena Manuel seit über einem Jahrzehnt mit hilfreichen Pilzen und ihrer Symbiose mit den Reben. Seit 2019 experimentiert Helena nun auch mit Mykorrhiza. Helena ist Betriebsleiterin auf dem Delinat-Weingut Vale de Camelos. Sie inokuliert ausnahmslos alle ihre Reben bei der Neupflanzung mit Mykorrhiza oder Trichoderma, einer speziellen Pilzgattung, die mit der Pflanze interagiert. Die Ergebnisse sprechen für sich. «Pilze sind eine gute Sache. Meistens verbinden wir Pilze generell mit Krankheiten. Dabei gibt es schlechte und sehr gute Pilze. Manche Verbindungen lösen gar Blockaden der Nährstoffaufnahme und lassen gleichzeitig die unerwünschten Pilze nicht hinein.»

Lebendiges zu Lebendigem

Mit lebendigen Organismen für eine ausgewogene Natur zu arbeiten, ist für Helena Manuel nur logisch. «Es ist eine ganz grosse Möglichkeit, den Herausforderungen des Klimawandels zu begegnen. Pilze und ihre Geflechte stärken Pflanzen und ganze Landschaften. Hitze, überhöhte Salzgehalte im Boden, und Nährstoffmangel: All das gleicht diese wunderbare Symbiose aus Pilz und Pflanze aus.»

Um also wieder auf die mit Kuscheldecken ausgestattete Forschungscrew im Weingarten von Château Duvivier zurückzukommen: Die Arbeit mit Mykorrhiza erscheint eine zu sein, von der die Rebe und im Endeffekt wir alle profitieren. «Dafür hat sich die ganze Aufregung schon bezahlt gemacht», lächelt der Delinat-Winzerberater.

Nina Wessely

Die Ergebnisse aus Versuchen auf Château Duvivier teilt Delinat mit seinen Winzern, für eine gemeinsame Zukunft, reich an Biodiversität.



Fakten aus der Pilzwelt

- Verbunden durch das feine Pilzmyzel, Mykorrhiza, erfolgt eine Symbiose zwischen Pilz und Pflanze. Der Pilz bringt Nährstoffe und Wasser, die Pflanze Kohlehydrate mit ein.
- Bekannte Mykorrhiza-Pilze sind der Steinpilz oder der Fliegenpilz.
- Weltweit existieren 2,2 bis 3,8 Millionen Pilzarten. Nur sechs Prozent davon sind beschrieben.
- 90 Prozent der Pflanzen profitieren von Mykorrhiza oder sind sogar auf sie angewiesen.
- Mykorrhiza hängt wesentlich von den Bedingungen in der Umgebung ab. Konventionell bewirtschaftete und überdüngte Böden beheimaten kaum Mykorrhiza. Damit sie gedeihen, darf der Boden nur spärlich bearbeitet werden.

* Aus dem Buch: Merlin Sheldrake: «Verwobenes Leben – Wie Pilze unsere Welt formen und unsere Zukunft beeinflussen», Ullstein Verlag 2020, 464 Seiten

Die Kunst des Kombinierens

Gemeinsam:
Einige Aromen entfalten erst in Gesellschaft mit anderen Zutaten ihr volles Potenzial.

Interessante Kombinationen zu glasierten Karotten sind grüner Paprika, Nüsse, Zitrone, Koriander, Kardamom, Zimt und Kaffee.



Food Pairing, als Begriff vor über 30 Jahren geboren, ist seit jeher einer der Schlüsselfaktoren, die ein Gericht gut und interessant machen. Worauf kommt es an beim Kombinieren von Speisen und Gewürzen? Und wie werden Aromen im Zusammenspiel besser als im Alleingang?

Um Speisen zu verbinden, gibt es verschiedene Möglichkeiten: Kombiniert werden Aromen, Geschmack und Textur. Aber auch die Garmethode oder die Temperatur eines Gerichtes spielen eine Rolle. Im Zusammenspiel ergeben all diese Faktoren im Idealfall eine gustatorisch anregende Erinnerung, die lange anhält.

Wie wichtig sind Geruch und Geschmack?

Um 1992 liess der Sternekoch Heston Blumenthal durch einen Chemiker den Geruch, also die Aromen verschiedener Lebensmittel ermitteln und bildete daraus Schlüsselaromen für einzelne Produkte. So entstanden Kreationen wie Blumenkohl mit Schokolade. Aromen werden direkt durch die Nase erschnüffelt oder gelangen retronal via Gaumen zum Riechzentrum.

Ganz anders funktioniert der Geschmack. Hier kommt die Zunge zum Einsatz mit ihren Geschmackspapillen: Süß, sauer, salzig, bitter und umami sind die Eindrücke. Doch oft ist die Unterscheidung nicht einfach. Die Bemerkung «das riecht süsslich» stimmt aus diesem

Grund so nicht. Es riecht vielleicht nach Honig und schmeckt süsslich. Auch hier gilt, wie so oft im Leben: «Übung macht den Meister.» Manchmal kann man als Geniesser nur sagen, dass es grossartig schmeckt, aber nicht genau, warum. Dahinter steckt oft eine gekonnte Kombination von Aromen.

Fenchel und Orange

Nicht von ungefähr sind daher einige Kombinationen seit Jahrzehnten beliebt: Tomate und Basilikum, Melone und Rohschinken, das funktioniert. Neueren Datums sind Paarungen wie Fenchel und Orange, wobei hier die Orange das Fenchelaroma abschwächt, sehr zur Freude jener, die Fenchel nicht riechen können.

Kombinationen mit gleichen Schlüsselaromen verstärken das typische Aroma der jeweiligen Speisen. So beschreiben die Geschmacksforscher Thomas A. Vierich und Thomas A. Vilgis im Buch «Aroma – Gemüse» eine Kombination gleicher Schlüsselaromen von Gurke, Wassermelone, rohem Fisch und Olivenöl. Allesamt verbinde sie der grasig-grüne Duft.

Dieses «Aroma Pairing» sei zu ergänzen beispielsweise mit Paprika (würzig-grün) oder mittels Zubereitungsarten wie Räuchern oder Grillen, was die beiden Wissenschaftler als «Food Completing» bezeichnen. Um Aromen von Gemüse bei der Zubereitung nicht zu zerstören, rät Thomas A. Vilgis, Gemüse in Öl zu dünsteten, also zu konfieren statt in Wasser zu

Schwerpunkt

garen. Gemüsearomen seien in Wasser schwer löslich und verflüchtigten sich beim Kochen in die Luft.

Geschmackssache

Beim Kombinieren von Speisen frage ich mich also im Idealfall vorab: Welche Geschmackseindrücke will ich? Bediene ich mit meiner Auswahl alle Geschmacksrichtungen wie süß, sauer, bitter, salzig oder umami? Oder möchte ich eine Ausprägung besonders betonen?

Ein beliebtes Beispiel ist die Bolognese zur Pasta mit Rindfleisch, Tomaten, Sellerie und Salz. Denn bei dieser Kombination spielen umami, Röstnoten, das Süssäuerliche der Tomate sowie das Herbittere des Selleries einander in die Hände.

Der bittere Ton in einigen Gemüsesorten ist ein natürlicher Abwehrmechanismus gegen Fressfeinde: erst im Garten – und dann am Esstisch. Kinder und viele Erwachsene mögen keine bitteren Speisen, weshalb man diesem Gemüse die herbe Note oft weggezüchtet hat. So versüsste schon meine Grossmutter den leicht bitteren Kopfsalat mit einer Prise Zucker.

Kross oder sämig

Zusätzlich zu Aromen und Geschmack schätze ich weitere Komponenten, die ein Gericht bereichern. Einige Köche sprechen der Textur, also beispielsweise cremig oder knusprig, eine grössere Rolle zu als dem Aroma selbst. Auch die Garmethoden, ob roh, gebraten oder geröstet, haben einen grossen Einfluss darauf, ob ein Gericht in seiner Gesamtheit funktioniert. Als Beispiel übersende ich hiermit das Bild beziehungsweise die Texturvorstellung von knusprigen Nüssen, Gemüsechips oder cremigem Gemüsepüree.

Auch die Temperatur der Speisen beeinflusst das Gaumengefühl. So serviere ich einen Gemüsesalat mal lauwarm statt

aus dem Kühlschrank oder das Süsskartoffelragout mit einem Tupper kaltem Joghurt.

Aber auch scharfe Komponenten, die einen trigeminalen Reiz, also ein Brennen am Gaumen, auslösen, wie Pfeffer und Chili, sind oft willkommen, polarisieren jedoch ähnlich wie die Adstringenz beispielsweise bei tanninreichem Rotwein. Nicht jeder liebt das pelzig-raue Gefühl am Gaumen, das auf die Gerbstoffe zurückzuführen ist, die mit den Proteinen im Speichel reagieren.

Gemeinsam besser

Ob wir Speisen nun aufgrund wissenschaftlicher Analysen kombinieren oder uns aufs Bauchgefühl verlassen, ist zur Stunde des Genusses einerlei: Hauptsache, es mundet und bringt Abwechslung auf den Teller. Wein zur Speisenfolge zu kombinieren, ergänzt das Erlebnis um eine weitere genussreiche Facette. Daher finden Sie im Anschluss drei Porträts von Bohnen, Spargel und Karotten mit Rezepttipp und natürlich passendem Weintipp dazu. Viel Vergnügen beim Kombinieren.

Peter Kropf

Penne und weisse Bohnen an einer Sauce von Tomaten, Schalotten, Knoblauch, Thymian, Olivenöl und Aceto balsamico; dazu Parmigiano Reggiano DOP. Ein klassischer Italiener: Harmonie und Akzente in Fülle.

Zum Reissalat mit Grünsparagel und Rauchfisch am besten ein Glas Dienhart Riesling vom Schiefer geniessen. Der rassig-fruchtige Riesling harmoniert mit den vegetabilen Noten des Reisgerichts. Am Gaumen bilden die verschiedenen Geschmacksnoten von Wein und Gemüse einen interessanten Kontrast.

Die Porträts mit Rezept- und Weintipp finden Sie unter: www.delinat.com/aromen



Bild: Yvonne Berardi

Elegante Begleiter

Gut und gut gesellt sich gern. Passend zur Genussgeschichte von Peter Kropf hat Weinakademiker Emil Hauser ein attraktives Paket für geschmackvolle Abende zusammengestellt. Dabei hat unser Weinexperte es auf elegante Weise geschafft, Weine zu finden, die sowohl zum festlichen Menü als auch für sich alleine glänzen.

**Timo Dienhart
Riesling vom Schiefer
Qualitätswein Mosel 2022**

Dieser traumhafte Riesling von der Mosel, der Paraderegion für feingliedrige Weissweine, überzeugt auf ganzer Linie. Dieser Riesling eignet sich wunderbar für eine Weinbegleitung gemäss der Überlegung «Gegensätze ziehen sich an». Der Wein läuft in Kombination mit gereiftem Hartkäse zur Hochform auf. Auch für sich alleine genossen erhellt er das Gemüt aller Freunde guten Weines. Hier ist ein Meisterstück gelungen.

www.delinat.com/5532.22
CHF 14.80; € 12,50 pro Flasche
(CHF 1.97 pro dl; € 16,67 pro l)

**La Casetta
Valpolicella La Casetta
Veneto DOC 2022**

In den Hügeln Venetiens auf dem Weingut La Casetta reifen authentische Rotweine, die man jeden Tag geniessen kann. Das gilt für den Valpolicella von Natalino Fasoli ganz besonders. Er steht für das Weinbegleitungsprinzip: «Gleich und gleich gesellt sich gern.» Denn der Valpolicella begleitet die Gerichte, ohne sie dabei zu übertünchen. So schmeckt Harmonie zwischen italienischer Küche und Rotwein aus dem Veneto.

www.delinat.com/2157.22
CHF 12.20; € 9,90 pro Flasche
(CHF 1.63 pro dl; € 13,20 pro l)

**Tres de Azul y Garanza
Navarra DO 2021**

Weine, wie die feifruchtigen, eleganten Weine von Maria und Dani aus der Navarra, sind zu einer begehrten Alternative für die berühmten Riojas aus der Nachbarschaft geworden. Der Tres de Azul ist ein überaus charmanter, äusserst zugänglicher Tropfen für jeden Tag. Auch bei festlichen Anlässen lässt sich damit

bei Gästen immer punkten. Als Speisebegleiter untermalt dieser feine Rotwein die Aromen von Lamm- oder auch Pilzeintöpfen. Auch zu einem feinrauchigen Aperitivo mit gegrilltem Gemüse ist dieser feine Rote die richtige Wahl.

www.delinat.com/1811.21
CHF 11.60; € 9,50 pro Flasche
(CHF 1.55 pro dl; € 12,67 pro l)



**Bestellen
Sie unter:**

www.delinat.com/WL74



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

Wein und Speisen:
gekonnt ausgewählt eine
Kombination, die zur
kulinarischen Hochform
aufläuft.

Ein Winzer, sanft wie die Hügel der Maremma

Mit dem «Marco Salustri B» sendet unser Biodiversitätswinzer 2024, Marco Salustri, besondere Grüsse aus der toskanischen Maremma. Dieser feine Tropfen ist aus dem familieneigenen Sangiovese-Klon gekeltert. Zwetschgen, Waldbeeren und Vanille gehen am Gaumen eine unnachahmliche Symbiose ein. Der Wein ist weich, geschmeidig, unterlegt mit feinkörnigem Tannin und frisch im Abgang. Hier ist Marco Salustri ein Rubin der Biodiversität geglückt.

Marco Salustri B
Toscana Indicazione Geografica Tipica 2022
 CHF 18.50 (2.47/dl)
 € 16.80 (22,40/l)
delinat.com/3045.22



Beachten Sie auch unser Paket-Angebot auf Seite 2.

Biodiversitätswinzer des Jahres 2024: Marco Salustri macht Wein in einem kleinen toskanischen Dorf, das seit dem 13. Jahrhundert existiert. Der Ort ist umrahmt von Marcos 120 Hektar Land, einem Refugium für Mensch, Tier und Natur. Auf 30 Hektar keltert er Wein. So wie auch unseren Biodiversitäts-Wein «Marco Salustri B».

Marco Salustri ist einer der Menschen, die nicht viel sprechen. Sein Handeln hat dafür umso mehr Gewicht. Und das, was er denkt und fühlt, spiegelt der Italiener in seinen Weinen wider. Marco Salustri ist am liebsten da, wo er und seine Trauben her sind. Im kleinen Dörfchen Poggio del Sasso in der toskanischen Maremma. Er bindet auch niemandem auf die Nase, was ihn, seine Herkunft und seine Weine ausmacht. Umso grösser ist dafür das erfreute Stauen, wenn sich dem Besucher am Rande einer kleinen, geschlängelten Strasse Marcos Biodiversitäts-Paradies erschliesst. So weit das Auge reicht erblickt man die sanften Hügel der Maremma und weit entfernt das Meer. Dieses liegt gerade noch nahe genug, um mit seiner klimatisch ausgleichenden Funktion bis in seine Weingärten zu gelangen.

Ein Winzer wie seine Weine

Marco Salustri steht auf der Terrasse am Weingut und erklärt mit sanfter Stimme und unverkennbarem Maremmer Dialekt seine Region. Im einfachen schwarzen T-Shirt zeichnet er mit den Armen die Hügelketten nach, erzählt, wo was in seinem Naturreich gedeiht. Wo die Wildschweine sich am liebsten tummeln, wo die für die Region typischen Eichen am besten gedeihen und wie seine kleine Tochter an Regentagen kaum vorankommt, weil sie alle Schnecken rettet

und ins Gras zurückverfrachtet. Die Liebe zu seiner Herkunft und zum Winzerhandwerk, das seine Familie betreibt, ist mit jedem verschluckten C – so der buchstabenhungrige Maremmer Dialekt – zu spüren. Nein, Marco Salustri posaunt es nicht heraus, dass er und seine Familie hier ein regelrechtes Refugium für Mensch und Tier erschaffen haben. Auch nicht, dass er vom Weinmachen eine ganze Menge versteht. Umgekehrt heisst er alle herzlich willkommen, die diese 120 Hektar reiche Natur von seinem Agriturismo aus erleben möchten. Und er schenkt gerne ein, wenn ein Weinfreund seine Tropfen darin zu degustieren wünscht.

Jahrzehnte der Freundschaft

An seinen ersten Kontakt mit Delinat kann Marco sich noch gut erinnern. «Wir waren uns sofort sympathisch. In der hohen Priorität, die wir einer konsequent ökologischen Arbeitsweise und der Biodiversität einräumen, haben wir uns gefunden», lächelt Marco. Das war 1999.

In den Jahren darauf folgten viele Besuche von Delinat in Marcos entlegener Biodiversitäts-Oase. «Die guten Erinnerungen mit Delinat sind zahlreich. Und ich finde auch den Austausch mit anderen Delinat-Winzern und das gemeinsame Ausprobieren und Lernen zur Förderung der Biodiversität grossartig», sagt Marco Salustri.

Auch Önologin und Einkaufsleiterin Martina Korak erinnert sich gerne an die Besuche auf dem Weingut der Salustri: «Es ist jedes Mal ein besonderes Highlight, Marco und seinen Vater Leonardo auf ihrem Weingut zu treffen und mitzuerleben, wie sehr die beiden mit ihrer Region

und ihren Weingärten verwachsen sind.»

Biodiversitätswinzer 2024
 Über die Auszeichnung zum Biodiversitätswinzer des Jahres freut sich Marco Salustri besonders. «Es ist so schön, wenn Dinge, die einem so am Herzen liegen, auch noch so wertgeschätzt werden», sagt der Winzer und lächelt verlegen in sein Glas hinein. Im Glas glänzt der ganze Stolz der Familie in betörendem Rubinrot. Es ist der Wein aus dem Salustri-Sangiovese-Klon. «Diesen Klon geben wir seit Generationen von einer zur anderen weiter», erzählt der Winzer. Es ist das Wichtigste für ihn, die Trauben im Weingarten so zu respektieren und zu behandeln, dass sie ihre Herkunft auch als Wein widerspiegeln. «Mit dem ersten Schluck in die wunderschöne Maremma zu transportieren und die Arbeit und das Engagement, das in jeder Flasche steckt, schmeckbar zu machen», das wünscht sich Marco Salustri für seine Delinat-Weinfreunde.

Dafür wird er auch nicht müde, gemeinsam mit Delinat an Ideen zu tüfteln, um sein Weingut und auch seine Olivenhaine der Natur noch näher zu bringen. Noch heuer soll die neue Presse für das Olivenöl fertig werden, das Dach bedeckt von Solarpanels sein. Dieser Schritt zur Nutzung der Sonnenenergie war aufgrund der historischen Mauern, in denen sich das Weingut befindet, bis dato nicht möglich. Auf diesen darf man keine Panels montieren. «Mit Delinat finden wir immer Wege, den biologischen Weg im Wein zu verbessern», lächelt der Winzer und streichelt der schwarz-weißen Katze liebevoll über den Kopf, die sich mit lautem Schnurren an seine Knöchel schmiegt. Schliesslich hat sie vor dem Weinkeller auch lange auf diese Liebkosung gewartet.

Eine Umarmung für Delinat

Natalino Fasoli und seine Familie machen seit Generationen Wein. Mit PIWIs, robusten Rebsorten, kamen sie durch Delinat in Kontakt. Und wagen 2024 die ersten gross angelegten Auspflanzungen.

Natalino Fasolis Weine sind wie er: freundlich, tiefgründig, immer zu einem Spass aufgelegt und zugleich hochprofessionell. Diese Weine haben Seele. Der Familie liegt das Weinmachen im Veneto im Blut. Seit Generationen hüten Natalino und seine Familie Weingärten rund um den kleinen Ort Colognola ai Colli im Norden Italiens. Sie wissen, wie sie das Beste aus regionstypischen Trauben wie Corvina, Rondinella, Molinara und Garganega herausholen.

Jahrzehntelange Partnerschaft

Seit knapp 30 Jahren arbeitet die Familie Fasoli vom Weingut La Casetta mit Delinat zusammen. Beim ersten Zusammentreffen habe man sich gefunden, erzählt Natalino Fasoli. «Wir haben die Philosophie von Delinat umarmt», so die aus dem Italienischen übersetzte Freude an der Zusammenarbeit von Fasoli und Delinat. Seitdem wachsen immer mehr Bäume zwischen den Rebzeilen, die Weinberge werden so wenig wie möglich behandelt und der Biodiversität wird Platz eingeräumt, ganz im Zeichen der Delinat-Methode.

Nur PIWIs gibt es von La Casetta noch nicht. «Wir haben zwar einen kleinen Versuchswingarten, aber das sind Kleinstmengen», so Fasoli. Das wird sich ab 2024 ändern: In diesem Jahr pflanzen

Fasoli und sein Team gleich auf vier Hektar Rebfläche weisse PIWI-Sorten aus. «Auf einem Landstrich südlich von Verona, auf dem es traditionelle Rebsorten wahrscheinlich schwer hätten. Und wir

werden hier ein regelrechtes Delinat-Paradies erschaffen mit Platz für Pflanzen und Tiere», strahlt der Winzer.

Die Idee und die Umsetzung

Vor Jahren reisten Natalino Fasoli und sein Team auf Einladung von Delinat in die Schweiz. Die relativ feuchte Region rund um Verona ist nahezu prädestiniert für den Anbau von robusten Rebsorten, die resistent gegen den Falschen und Echten Mehltau sind.

Nach zahlreichen Degustationen und intensiven Diskussionen fiel die Wahl schlussendlich auf die Rebsorten Sauvignonac und Bronner. Das sind zwei Weiss-

weintrauben, die eine lebendige Säure mitbringen. Ein Vorteil bei den steigenden Jahresdurchschnittstemperaturen, durch die die Frische und Säure in den Weinen leicht verloren geht. «Die Weine kommen dann entweder in eine leichtfüssige Cuvée oder wir machen Schaumwein daraus», freut sich der Winzer. Denn durch PIWI-Sorten sind Weine möglich, die die Natur schonen und deren Anbau auch in Zeiten klimatischer Veränderung noch gut möglich ist.

In der Ruhe liegt die Kraft

Das zweite gross angelegte PIWI-Projekt, die Bepflanzung von zwei Hektar Rebfläche innerhalb des DOC Veronesi in

der Nähe des Gardasees mit roten robusten Rebsorten, haben die Fasolis auf 2025 verschoben. Sie wollen noch etwas austesten, welche Sorten hier die besten Ergebnisse erbringen. Um in nicht allzu ferner Zukunft die ersten grossen PIWI-Rotweine, im Stil der bekannten Amarone aus dem Veneto, vorzustellen. Familie Fasoli ist das definitiv zuzutrauen.

«Die Zusammenarbeit mit Delinat ist sehr besonders für uns», freut sich der Winzer. «Wir hätten diesen Schritt ohne die Unterstützung von Delinat nicht gewagt und sind gespannt auf den Verlauf dieses zukunftssträchtigen Projekts.»

Nina Wessely

Durch die relativ hohe Niederschlagsdichte ist das Veneto nahezu prädestiniert für den Anbau von PIWIs.



Bild: Hans-Peter Siffert



Bild: Olivier Geissbühler

Das Engagement unserer Logistikpartner macht den Delinat-Kartonkreislauf und bald auch denjenigen der Delinat-Mehrwegflasche erst möglich.

Gemeinsam zum optimalen Verpackungskreislauf

Die Delinat-Weinkartons reisen im Kreis: vom Logistikzentrum zum Kunden und wieder zurück. Und das bis zu sechs Mal. Dieser Prozess spart wichtige Ressourcen. Wir blicken gemeinsam hinter die Kulissen unserer Logistik-Partner, ohne die ein solcher komplexer Prozess nicht möglich wäre.

Man mag es kaum glauben, aber der Verpackungskreislauf ist eine durchaus

emotionale Angelegenheit. Und eine komplizierte. Denn das Delinat-Mehrwegsystem ist wegweisend. Noch können unsere Logistikpartner nicht auf etablierte Prozesse und Wege zurückblicken. Das macht das Ganze zur Herausforderung. Und so kann ein vor der Haustüre sorgfältig bereitgestellter Karton-Stapel, der vom Kurier nicht mitgenommen wird, die Contenance schon einmal ins Wanken bringen.

Wichtig dabei ist, dass wir, unsere Kunden und auch unsere Logistikpartner täglich den berühmten Schritt mehr gehen, damit die Rücknahme noch besser funktioniert, und wir somit Ressourcen schonen. In diesem Beitrag geben wir einen Einblick, wie unser Verpackungskreislauf funktioniert, welchen Herausforderungen wir und unsere Logistikpartner uns dabei stellen, und wo wir noch was verbessern wollen.

Innovative Kooperation in der Schweiz

In der Schweiz arbeitet Delinat seit 2019 mit Planzer Paket zusammen. Die Freude war auf beiden Seiten gross, als das etablierte Schweizer Transportunternehmen beim Eintritt in den Schweizer Paket-Markt auf Delinat als Kunden zählen konnte. Planzer war von der Idee Mehrwegkartons einzuführen vom ersten Moment an sehr angetan und sofort bei der Umsetzung mit dabei.

Dominic Stauffer, Leiter Grosskunden bei Planzer dazu: «Diese Offensive von Delinat ist wirklich grossartig. Auch für unsere Mitarbeiter wurde das Kreislaufsystem durch das Teilhaben am Lebenszyklus der Kartons noch klarer. Eine wirklich tolle Initiative.»

Um die Rücknahmequote der Kartons weiter zu steigern, schult das Unternehmen die Fahrer und optimiert das technische Equipment laufend. «Wir freuen uns darauf, durch die baldige Rücknahme der Mehrwegflaschen einen weiteren Beitrag zum Umweltschutz zu leisten», so Stauffer.

Planzer steigert zudem die Anzahl elektrifizierter Lieferwagen stetig. In den grössten Schweizer Städten sollen Zustellungen künftig vermehrt auch mit E-Lasten-Bikes erfolgen. Eine erfreuliche Entwicklung, die in Deutschland an mancher Stelle schon läuft wie am Schnürchen.

Kreatives Logistik-Start-up als Partner in Deutschland

Um den Mehrweg-Prozess in den Ballungsräumen ökologischer, effizienter und kundenfreundlicher zu gestalten, sucht Delinat in den Grossstädten Deutschlands nämlich gezielt nach Radlogistik-Partnern. Denn im Gegensatz zur Schweiz gibt es in

Deutschland keinen Logistikpartner, der die Rücknahme bundesweit garantieren kann. Daher suchen wir hier nach individuellen Lösungen.

Stellvertretend für alle Fahrradkurier haben wir den Fahrradkurier CityLogistik in Konstanz besucht. Konstanz ist die kleinste Stadt, in der wir eine funktionierende Radlogistik-Partnerschaft aufgebaut haben. Die Geschichte der CityLogistik ist besonders spannend. Denn das junge Unternehmen ist ein sogenanntes Corporate Start-up. Also ein Betrieb, der aus einem etablierten Unternehmen heraus gegründet wurde.

Der Südkurier ist eine regionale Tageszeitung mit rund 800 Mitarbeitenden. Das Logistikunternehmen verdankt sein Entstehen zwei aktuellen Treibern unserer Zeit. Einerseits ruft der Rückgang von Tageszeitungs-Abonnements nach innovativen Geschäftsfelderweiterungen. Andererseits verlangt der Klimawandel nach neuen Logistik-Lösungen. Da spielte es in die Karten, dass Konstanz im Jahr 2019 als erste Stadt Deutschlands den Klimanotstand proklamierte. Die Innenstadt zeigt sich nämlich verkehrstechnisch oft überlastet. Und fahrradbegeisterte Südkurier-Angestellte durchqueren diese mit dem Fahrrad gut und gerne doppelt so schnell wie mit dem Auto.

Im Gleichtritt mit der Zeit

Unter diesen Voraussetzungen reifte bei Jens Achilles, dem Projektleiter und Gründer der CityLogistik, die Idee, ein Radlogistik-Unternehmen aufzubauen. Dieses sollte nicht nur Zeitungen verteilen, sondern ein komplett neues, umweltfreundliches Zustellungsangebot für die Stadt Konstanz bieten. Schon bald darauf lieferte CityLogistik erste Pakete aus. Für den Erfolg des kleinen aber flotten Fahrradkurierzustellers sieht Christoph Oberueber, verantwortlich für den operativen Ablauf, mehrere Gründe:

«Wir haben eine ganz andere Struktur als die klassischen Paketzustelldienste und bieten somit der Kundschaft völlig neue Mehrwerte. Eine Kernstärke von uns ist, dass wir innerstädtische Sendungen auch innerhalb der Stadt behalten und diese noch am selben Tag zustellen. Grosse Firmen transportieren solche Lieferungen zuerst in ein bis zu 100 Kilometer weit entferntes Zwischenlager, um sie dann frühestens am Folgetag wieder in Konstanz zuzustellen.»

Die Zusammenarbeit mit Delinat schätzt die CityLogistik sehr. Es ist immer schön und motivierend, wenn man für die gleiche Sache in die Pedale tritt. Auch hier sieht man der Rückführung einer Mehrwegflasche freudig entgegen. Das erhöhte Gewicht durch die Leerflaschen spielt für die Radlogistiker dabei keine entscheidende Rolle. Mit ihren modernen Lastenrädern transportieren sie pro Fahrt bis zu 250 Kilogramm.

Bei Delinat ist die Planung für die Einführung der Mehrwegflasche im vollen Gange. Dass auf die Logistikpartner bei diesem grossen und wichtigen Schritt Verlass ist, ist gut zu wissen. Weitere Informationen zur Mehrwegflasche gibt es übrigens in der nächsten Weinlese-Ausgabe.

Camill Hadorn

Weitere Informationen finden Sie unter: www.delinat.com/mehrweg



Gabriela Haas

Vor zwölf Jahren hat sich die gebürtige Baslerin Gabriela Haas einen Traum erfüllt. In idyllischer Abgeschiedenheit im Schweizer Jura konnte sie ein gut 160 Jahre altes Hotel kaufen. Hier verwöhnt sie seither Gäste mit regionaler Kost und einer breiten Auswahl von Delinat-Weinen.

Gabriela Haas, wie sind Sie zum Hotel La Chaux d'Abel im Jura gekommen?

Vor zwölf Jahren durch eine Bekannte. Ich hatte mich nach längerem beruflichem Engagement in NGOs gerade in verschiedenen Bereichen rund um die Gastronomie weitergebildet, als für das Hotel Chaux d'Abel in den Freibergen

eine Nachfolge gesucht wurde. Die Weite, die Natur und die Ruhe des Juras faszinierten mich schon damals. Auch das Konzept, wie das einfache, aber stilvolle Hotel geführt wurde, gefiel mir. Das Verkäuferpaar wollte, dass es im selben Stil weitergeführt wird. So habe ich versucht, die Finanzierung für den Kauf auf die Beine zu stellen, was alles andere als einfach war. Dank Eigenmitteln aus der Pensionskasse, einer Bankhypothek und verschiedener Privatdarlehen hat es schliesslich geklappt.

«Wenn unser Koch ein feines Gigot zubereitet, gehört ein gehaltvoller Delinat-Wein dazu.»

Persönlich

Gabriela Haas wurde 1966 in Basel geboren, wo sie auch aufgewachsen ist. Sie bezeichnet sich selbst als «gelernte Allrounderin». Nach einer Lehre bei den Schweizerischen Bundesbahnen (SBB) war sie während rund zehn Jahren für verschiedene NGOs im Ausland unterwegs. Danach absolvierte es eine betriebswirtschaftliche Ausbildung und bildete sich in verschiedenen Bereichen rund um die Gastronomie weiter. Vor zwölf Jahren kaufte sie im Schweizer Jura das aus dem 19. Jahrhundert stammende Hotel Chaux d'Abel und führt es seither als Ganzjahresbetrieb mit ihrem Team.

www.hoteldelachauxdabel.ch

Delinat-Weine sind in der Gastronomie eher selten anzutreffen. Sie haben rund 30 Delinat-Weine auf der Karte. Wie kommt das?

Ich war schon lange vorher Delinat-Kundin. Durch das Rotwein-Abo habe ich viele Weine kennen und schätzen gelernt. Als es mit dem Kauf des Hotels klappte, setzte ich vor allem auf Regionalität beim Essen und auf die Schweiz und Europa bei den Weinen. Da ich Delinat-Weine immer sehr gerne mochte, haben sich diese für unsere Weinkarte geradezu aufgedrängt.

Wie reagieren die Leute auf Ihre Weinkarte?

Ich bekomme oft Komplimente dafür. Auch dass wir täglich mehrere ausgewählte Weine im Offenausschank anbieten, kommt bei den Gästen gut an. Wir haben mehrheitlich eine umweltbewusste Kundschaft, die gesunde und regionale Produkte schätzt. Ich staune immer wieder, wie viele unserer Gäste Delinat kennen.

Wie beschreiben Sie einen typischen Gast Ihres Hotels?

Er ist eher sportlich, umweltbewusst, schätzt das Einfache, will kein Schickimicki und ist gerne draussen in der Natur. Dass unsere Zimmer keinen Fernseher haben, stört ihn nicht, ganz im Gegenteil. Wir haben auch viele Einzelmöbel, für die wir günstige Zimmer anbieten. Wer will, der findet bei uns rasch Kontakt und Gesellschaft, man kann aber gut auch anonym bleiben.

Was fasziniert Sie persönlich am Jura?

Das Urchige, die Weite, viel Sonne statt Nebel. Und es gibt hier noch richtige Winter. Wir haben die Langlaufloipe direkt vor dem Haus, das lockt im Winter viele Gäste an.

Was ist Ihnen sonst wichtig im Leben? Was machen Sie in der Freizeit?

Durch das Hotel bin ich stark ortsgebunden und kann nicht so oft verreisen. Aber hier kann ich Freundschaften pflegen. Wenn Bekannte kommen, nehme ich mir gerne Zeit für einen Schwatz und ein



Gabriela Haas hat sich im Schweizer Jura ihren lang gehegten Traum von einem feinen Hotel erfüllt. Auf der Karte führt sie einige Weine aus dem Sortiment von Delinat.

Glas Wein in geselliger Runde. Es ist auch ein idealer Ort für lange Spaziergänge mit meinem Hund. Ausserdem verfolge ich hier in unserer idyllischen Abgeschiedenheit interessiert das Weltgeschehen.

«Ich bekomme oft Komplimente für meine Weinkarte.»

Bei welchen Gelegenheiten gönnen Sie sich ein Glas Wein?

Zu einem guten Essen oder zusammen mit Freunden. Wenn unser Koch ein feines Gigot d'agneau zubereitet, gehört natürlich ein gehaltvoller Delinat-Wein dazu. Und dann gibt es auch immer wie-

der angebrochene Flaschen aus unserem Offenausschank, die noch geleert werden müssen.

Was gefällt Ihnen speziell an der Delinat-Philosophie?

Dass Delinat keine Weine aus Übersee anbietet. Diese sind zwar nicht schlecht, aber eben ein bisschen weit gereist. Zudem gefällt mir, dass Delinat nebst der Bio-Ausrichtung auch beim Drumherum um Nachhaltigkeit bemüht ist. Dass die Versandkartons zurückgenommen und mehrmals verwendet werden, finde ich super – für die Umwelt und für meine Logistik. Kreativ und sympathisch finde ich auch, wie mit der Green-Friday-Aktion dieser Geiz-ist-geil-Mentalität entgegengewirkt wird.

Interview: Hans Wüst



Weintipp Gabriela Haas

Ich mag kräftige Weine mit eigenständigem Charakter. Zu meinen Lieblingen gehört der Roches d'Aric der Familie Lignères aus dem Languedoc. Ein Wein, der herrlich zum Gigot d'agneau passt.

Roches d'Aric
Corbières AOP 2020
www.delinat.com/2338.20

Was macht einen Wein rund?

Ist ein Wein rund, ist das Geschmackserlebnis als grosses Ganzes harmonisch. Alle Komponenten im Wein wirken gemeinsam und hinterlassen Freude am Wein.

In der «Weinsprache» versteht man unter «rund» einen abgerundeten Geschmack. Das heisst, der Wein hat ein harmonisches Geschmacksbild und wird nicht durch eine störende beziehungsweise dominierende Komponente geprägt. Alkohol, Frucht, Säure und Tannin sind im Gleichgewicht, wirken gemeinsam. Die Stoffe bringen sich gegenseitig zur Geltung. Das wird gerne auch als «Sweet Spot» bezeichnet. Ähnliche Begriffe sind ausgewogen, harmonisch, abgerundet, geschmeidig, ausbalanciert, gleichgewichtig. Der Begriff wird hauptsächlich bei Rotweinen verwendet und ist zweifellos eine der erstrebenswertesten Eigenschaften bei einem Wein.

Aber was macht denn einen Wein nun rund?

Die Rolle der Säure

Eine ausgewogene Säure verleiht dem Wein Frische, Struktur und Lebendigkeit. Ausserdem unterstützt sie die anderen Geschmackselemente. Ist sie für den

entsprechenden Weintyp zu hoch, so wirkt der Wein schlank und natürlich zu sauer. Ist sie zu tief, so wirkt der Wein flach wenn nicht gar seifig.

Der Einfluss der Tannine

Tannine, die aus den Schalen und Kernen der Trauben stammen, verleihen einem Wein Struktur und Textur. Sie sollten geschmeidig und gut integriert sein, wodurch eine angenehme Geschmeidigkeit und Fülle entstehen. Tannine sollen den Wein unterstützen, ohne zu dominieren. Zu trocknende, adstringierende, unreife und staubige Tannine sind unerwünscht.

Der Faktor Frucht

Fruchtaromen verleihen einem Wein eine angenehme Süsse und Fülle, die ihn einladend machen. Eine ausgewogene Fruchtigkeit harmoniert mit den anderen Geschmackskomponenten und verleiht dem Wein eine gewisse Komplexität und Tiefe.

Alkohol als Träger

Der Alkoholgehalt beeinflusst das Füllempfinden bei einem Wein. Dank seiner chemischen Struktur wird er süsslich und wärmend wahrgenommen. Und nicht zu

unterschätzen ist seine Eigenschaft als Aromaträger. Ein Wein mit wenig Alkohol kann schlank wirken, während ein zu hoher Gehalt den Wein brandig, sogar bitter macht und zu mächtig wirken lässt.

Letztendlich ist es die Balance, das Zusammenwirken aller Komponenten, was einen Wein harmonisch macht. Ein guter Winzer versteht es, die verschiedenen Elemente des Weines – Aromen, Tannine, Säure, Fruchtigkeit und Alkohol – in perfekten Einklang miteinander zu bringen. Dies erfordert nicht nur handwerkliches Können, sondern vor allem auch ein tiefes Verständnis für die natürlichen Kreisläufe im Rebberg und für die Eigenschaften der Trauben und des Terroirs.



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 31. Juli 2024** 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. Die Wissenschaft bezeichnet Mykorrhiza als einen ungehobenen Schatz der Natur. Was ist Mykorrhiza?

- S Pilzgeflecht
- E Humus
- D Tier

2. Wie viel Prozent der Pflanzen profitieren von der Symbiose mit Mykorrhiza?

- I 70
- A 60
- C 90

3. Welches wilde Tier wurde im Vale de Camelos im Alentejo angesiedelt?

- R Braunbär
- G Wildlachs
- H Iberischer Luchs

4. Auf welches Verkehrsmittel setzt der Vertriebspartner von Delinat in Konstanz?

- N Elektroroller
- A Cargobikes
- S Lkws

5. Welche Wein-Speisen-Kombination ist ein Paradebeispiel für das Prinzip «Gegensätze ziehen sich an» in der Begleitung?

- L Kohl – barriquegereifter Rotwein
- C Grapefruit – leicht fruchtiger PIWI-Wein
- T gereifter Hartkäse – Riesling

6. Bei welcher Wein- und Genussreise erleben Sie ein Picknick in einem exklusiven Château?

- U Penedès
- Z Bordeaux
- M Barcelona-Valencia

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. 73

Das Lösungswort lautet
WINTER

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

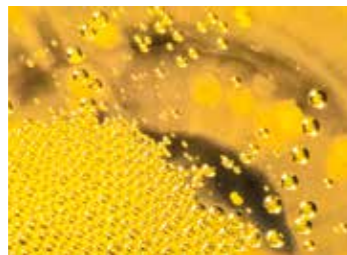
Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Delinat-Weinexperten lüften in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der Delinat-Methode.

Schweiz

- 15.5.24 Bern / Winterthur / St. Gallen
- 16.5.24 Zürich
- 20.8.24 St. Gallen
- 21.8.24 Olten / Winterthur / Zürich / Bern
- 22.8.24 Aarau
- 4.9.24 Basel

Deutschland

- 14.5.24 Würzburg
- 15.5.24 Regensburg
- 22.5.24 Hamburg
- 4.6.24 München
- 5.6.24 Köln
- 11.6.24 Frankfurt
- 12.6.24 Berlin
- 13.6.24 Berlin
- 17.7.24 Stuttgart
- 20.8.24 Hamburg
- 21.8.24 Köln
- 22.8.24 Köln
- 27.8.24 Münster
- 27.8.24 Mannheim
- 28.8.24 Bremen
- 28.8.24 Frankfurt
- 29.8.24 Bonn



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

- 24.4.24 Winterthur
- 29.5.24 Zürich
- 25.6.24 Olten
- 13.8.24 St. Gallen
- 14.8.24 Bern

Deutschland

- 30.4.24 Hamburg
- 18.7.24 Stuttgart



Rebsorten-Kurs – Typisch Merlot, Chardonnay & Co.

Der Kurs «Typisch Merlot, Chardonnay & Co.» ist ein Aufbaukurs zum beliebten Delinat-Basiskurs. Sie erfahren alles über die wichtigsten weissen und

roten Rebsorten. Welches sind typische Aromen für Merlot, Tempranillo und Sangiovese? Wodurch unterscheiden sie sich?

Schweiz

- 8.5.24 Bern
- 15.5.24 Baden
- 16.5.24 Aarau
- 22.5.24 Solothurn / Luzern

Deutschland

- 23.4.24 Karlsruhe
- 24.4.24 Stuttgart
- 25.4.24 Würzburg
- 23.5.24 Bremen
- 5.6.24 München
- 12.6.24 Bonn
- 13.6.24 Mannheim



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

- 25.4.24 Winterthur
- 30.5.24 Zürich
- 26.6.24 Olten
- 15.8.24 Bern

Deutschland

- 19.4.24 Köln
- 16.5.24 Stuttgart



Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí

Bei dieser aussergewöhnlichen Blinddegustation treten sündhaft teure Kultweine wie Opus One, Tignanello usw. gegen Delinat-Spitzenwachse an. Sind Preise von mehreren Hundert Franken für eine Flasche Wein wirklich gerechtfertigt? Vergleichen und urteilen Sie selbst!

Schweiz

- 17.4.24 Bern / St. Gallen / Winterthur
- 18.4.24 Zürich
- 16.5.24 Olten
- 28.8.24 Bern

Deutschland

- 17.4.24 Hamburg
- 2.5.24 München

Weintag

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

Schweiz

- 1.6.24 Weingut Roland und Karin Lenz, Ostschweiz

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, weitere Termine, Veranstaltungsorte und Anmeldung zu allen Kursen: www.delinat.com/veranstaltungen



Wein- und Genussreise Bordeaux

Auf dieser neuen Reise tauchen Sie ein in die faszinierende Weinmetropole Bordeaux. Auf dem 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 auf dem Château. Bei Bruno Arrivé auf der Domaine Elisabeth erfahren wir, wie hochwertiger Cognac gebrannt wird. Degustation von Cognac in verschiedenen Reifegraden. Die Reise mit 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 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, kochen und Boccia spielen in der tausendjährigen Abtei Badia a Coltibuono mitten im Chianti-Gebiet. Zu Gast beim Delinat-Winzer Roberto Stucchi von Badia a Coltibuono. Tag des Olivenöls mit Wanderung und reichhaltigem Picknick unter freiem Himmel in wilder Natur. Ausflug nach Montepulciano. Alberto Brini vom Weingut Il Conventino verrät uns, wie er die Delinat-Methode im Weinberg umsetzt, und kredenzt seinen feinen Vino Nobile di Montepulciano.

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

ausgebucht



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 kurze Wanderungen durch das herbstliche Piemont.

Sonntag, 13., bis Donnerstag, 17. Oktober 2024

ausgebucht



Wein- und Genussreise Madrid-Porto

Die 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 in verschiedenen Bodegas Einblick in den Weinbau nach der Delinat-Methode. Wir lernen regionstypische Speisen in Kombination mit feinen Weinen kennen.

Sonntag, 29. September, bis Sonntag, 6. Oktober 2024

ausgebucht



Wein- und Genussreise Barcelona-Valencia

Die Weingüter Albet i Noya (Penedès), Morlanda (Priorat) und Pago Casa Gran (Valencia) geben Einblick in ökologisch vortrefflichen 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



Wien und Wein – Österreich für Individualisten

Auf dieser Reise für Individualisten können Sie im Gegensatz zu den klassischen Gruppenreisen nach Lust und Laune die Reisedauer, Anreise und Hotelkategorie wählen. Sie planen und buchen Ihren ganz individuellen Aufenthalt in Wien – wir bieten Ihnen drei spannende und hochinteressante Tagesausflüge an. So lassen sich Freiheiten einer Individualreise mit den Vorteilen einer Gruppenreise ideal kombinieren.

Mittwoch, 14., bis Freitag, 16. Mai 2025



Kulinarische Schatzsuche Elsass

Im Zentrum dieser Kurzreise ab Colmar stehen das Erkunden verschiedener Facetten der Elssässer 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 Münstere-Käserei, typische Melker-Mahlzeit in einer Ferme Auberge, Wanderung durch die Weinberge ins idyllische Riquewihr.

Freitag, 9., und Samstag, 10. Mai 2025

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



Tamara Dominkovic,
Gastgeberin im
Château Duvivier

Das Modell- und Forschungsweingut Château Duvivier in der Provence lädt auch Gäste und Freunde von Delinat in die geschichtsträchtigen Mauern des Châteaus ein.

Ferien an einem Ort, der zum Ankommen und Abschalten einlädt. Inmitten blühender Rebberge und bahnbrechender ökologischer Projekte von Delinat zur Förderung und Erhaltung der Biodiversität.

Wir freuen uns auf Sie!

www.chateau-duvivier.com



Bio-Pionier seit 1980.