

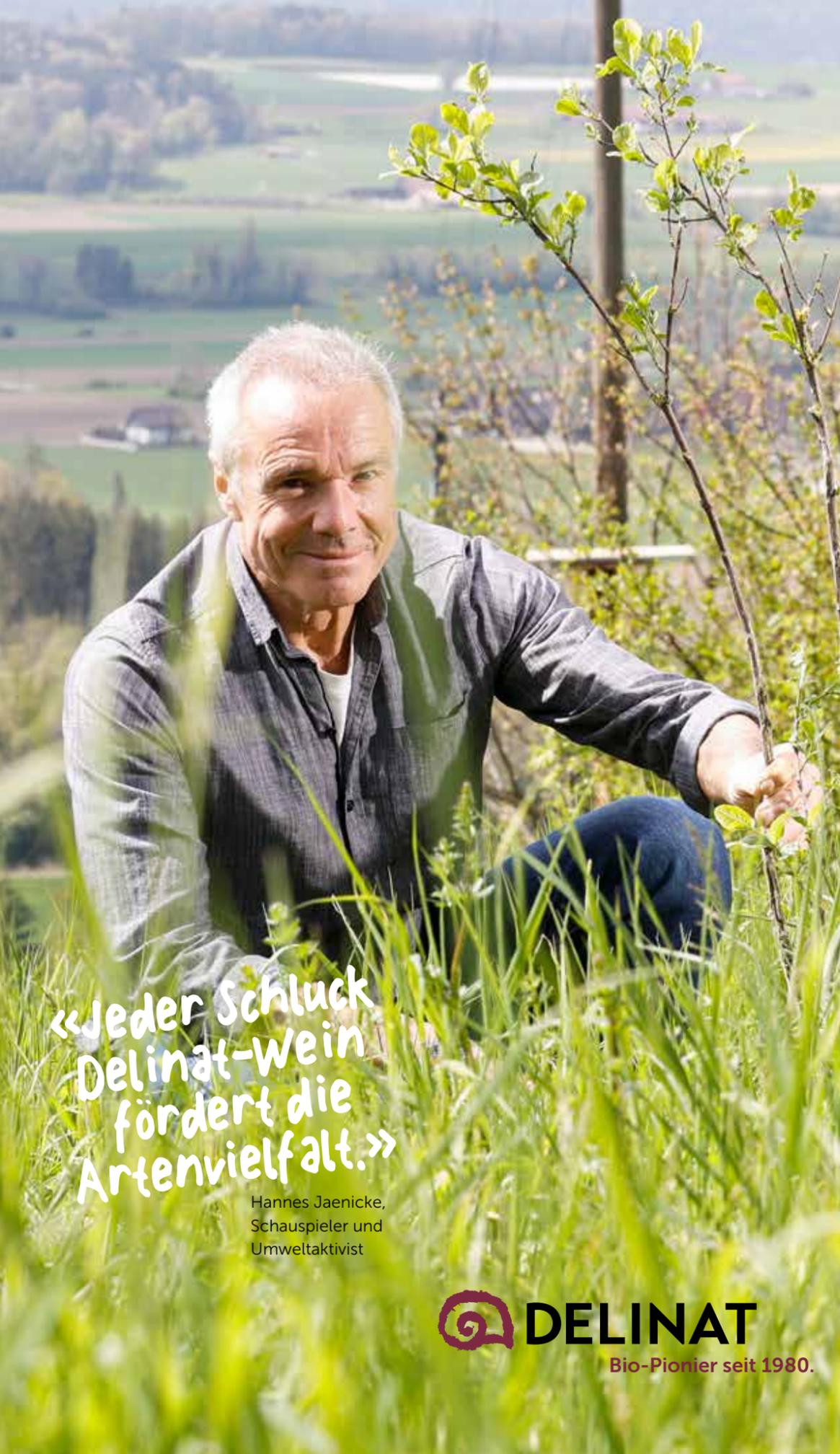
Das Delinat-Magazin
Nr. 75, August 2024

DELINAT WeinLese



Im Kreis

Wie sich mit der Delinat-Mehrwegflasche ein
logistischer Kreislauf schliesst



«Jeder Schluck Delinat-Wein fördert die Artenvielfalt.»

Hannes Jaenicke,
Schauspieler und
Umweltaktivist

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

Michel Fink (mif)
Olivier Geissbühler (olg)
Emil Hauser (emh)
Martina Korak (mak)
David Rodriguez (dar)
Jonas Schrag (jos)
Nina Wessely (niw)

Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

Bilder

Marçal Font
Olivier Geissbühler
Vicente Gandia
Lena Ganssmann
Hans-Peter Siffert

Printed by

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

Erscheinungsweise
4-mal jährlich
RC T75

Titelseite

Mitte August lanciert Delinat seine Mehrwegflasche. Sie kann ebenso wie die Kartons zurückgesandt werden, und Delinat befüllt sie bis zu zehnmals neu. Integriert wird sie in den bereits etablierten Kartonkreislauf. Für Delinat bedeutet das olivgrüne Leichtglas, zum Grossteil aus Scherben produziert, das langersehnte letzte Puzzleteil, um den Logistikkreislauf seiner guten Weine zu schliessen.

Bild: Lena Ganssmann

«Der Kreislauf tut nur seine Pflicht, solange er kreist, sonst tut er's nicht.»

Wilhelm Busch



Die Welt ist rund. Auch der Mensch ist dem Kreis näher als der Linie. Kinder denken in Kreisläufen, sagt Nora Sophie Griefahn, Gründerin der Cradle to Cradle NGO, in «auf ein Glas mit ...». Wir dürfen es ihnen und uns nur nicht abtrainieren.

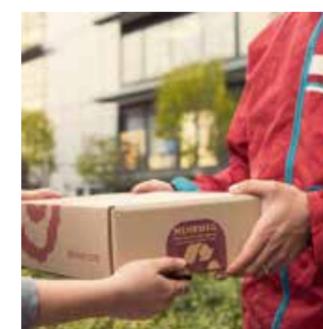
Das grösste Bestreben von Delinat seit seiner Gründung ist es, das funktionierende grosse Ganze in den Weinbergen zu erhalten. Weil wir wissen, dass das wichtig ist. Und weil nur so guter Wein entstehen kann. Die Methoden sind dabei mannigfaltig.

So erzählt etwa Olivier Geissbühler, wie man seit mehr als drei Dekaden auf dem Delinat-Modellweingut Château Duvivier an resistenten Rebsorten forscht. Diese brauchen weit weniger Pflanzenschutzmittel. Das ist gut für den Wein und für die Biodiversität.

Auch aus logistischer Sicht schliesst sich in diesen Tagen ein Kreislauf. Dem DegustierService August liegt erstmals die Delinat-Mehrwegflasche bei. Sie ist ein weiteres Puzzleteil zu einem klimaneutralen Weingenuss.

Herzliche Grüsse

Nina Wessely, Redaktorin und
Weinakademikerin



Schwerpunkt Flaschenpost

Delinat lanciert eine eigene Mehrwegflasche. Diese wird in das Kartonrücklaufsystem integriert. Gespräche und Gedanken zur Nachhaltigkeit ausserhalb des Weingartens.

Seite 6–15



Genuss So schmeckt Lebensfreude

Das «Disfrutar» in Barcelona wurde 2024 zum besten Restaurant der Welt ausgezeichnet. Was Katalonien sonst noch alles zu bieten hat.

Seite 20–23



Permakultur Im Garten warten

Unser langjähriger Kollege lädt in seinen privaten Garten ein und zeigt, wie Permakultur, Selbstversorgung und Seelenfutter ineinandergreifen.

Seite 26–27

In Kreisläufen denken

Auf ein Glas mit Nora Sophie Griefahn, der Gründerin von Cradle to Cradle NGO. Was Cradle to Cradle bedeutet und wieso es für die Menschheit essenziell ist, zirkulär zu denken. Seite 16–17

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

Ist ein guter Weinkelch unverzichtbar?

Auf jeden Fall: Der Weinkelch macht den Unterschied.

«Kleider machen Leute» ist eine bekannte Novelle des Schweizer Dichters Gottfried Keller. Lässt sich dieser Vergleich auch auf Weinkelche und Wein übertragen? Der Wein wird zwar kaum Notiz davon nehmen, ob er in einem einfachen «Zahnglas» oder im wohlgeformten «Weinkelch» serviert wird. Dem Empfänger jedoch präsentiert sich ein ganz anderes Bild: In einem Weinkelch blüht der Wein auf, die Aromen finden wohllosiert ihren Weg in die Nase, und beim Anstossen beflügelt der Klang die Sinne. – Ja, Weinkelche machen Weine!

Emil Hauser, Weinakademiker

Nein: Es gibt viel Wichtigeres als das Weinglas.

Es gibt Gründe, warum man etwa Weissweine in einem kleineren Kelch trinkt als Rotweine. Dass man jedoch für jeden Weinstil oder gar jede Traubensorte ein spezielles Glas nehmen soll, ist in meinen Augen ein Marketing-Gag, gemacht für Freaks, die auch sonst jedes Wein-Gimmick brauchen. Nach unzähligen Degustationen behaupte ich: Die Unterschiede sind minimal und nur von Experten mit dem Geruchssinn eines Trüffelhunds wahrnehmbar. Deshalb greife ich immer auf dieselben Gläser zurück: ein kleines für gekühlte Weine und einen Bordeaux-Kelch für alle anderen. Und ich bin wunschlos glücklich. Denn stärker als durch jedes Weinglas werden Geschmack und Aroma durch die persönliche Tagesform und die Stimmung, durch das Essen und die Reihenfolge sowie – ganz besonders! – durch die Anwesenheit guter Freunde beeinflusst.

Michel Fink, Weinliebhaber



IGP Tierra de Castilla y León 2022
Nosso Verdejo Natural
www.delinat.com/5940.22

Meine Empfehlung

«Die spanische Weissweinregion Rueda ist ein Phänomen. Auf der Hochebene der kastilischen Meseta mit kontinentalem Klima herrschen ideale Bedingungen für expressive, charakterstarke Weissweine. Das beweist die Bodega Menade mit ihrem reinsortigen, auf der Feinhefe ausgebauten Nosso Verdejo aufs Schönste. Blumig-würzige Aromen, sanfte Geschmeidigkeit am Gaumen, kräftiger Körper und mineralische Akzente sind die Stärken dieses ungeschwefelten Weines. Ich mag ihn besonders zu Gemüsegrilladen, gegartem Meeresfisch sowie gereiftem Weichkäse.»

D. Rodriguez



David Rodriguez
Einkäufer bei Delinat

Delinat-Winzerin wird EDOAO-Präsidentin

emh. Konstantina Spyropoulou vom Delinat-Weingut Ktima Spiropoulos ist die neue Präsidentin der EDOAO (National Interprofessional Organization of Vine and Wine), einer in Griechenland gewichtigen Vereinigung zur Produktionsoptimierung und Vermarktung griechischer Qualitätsweine. Konstantina Spyropoulou ist damit die erste Frau, die dieser im Jahr 2001 gegründeten Organisation vorsteht.

Wein in einfacher Sprache: Was macht der Bock im Beutel

niw. Die Zeiten, in denen wir Wein aus gegerbten Lederbeuteln getrunken haben, sind wahrlich schon länger her. Und Böcke haben mit Wein auch eher weniger am Hut. Die Ausnahme bildet das Anbaugebiet Franken in Deutschland. Hier hat die Rebsorte Silvaner Tradition. Und diese wird traditionell in einer flachen Flasche mit rundem Bauch abgefüllt: dem Bocksbeutel.



PIWI-Messe in Verona, Italien

mak. Am 24. und 25. Mai fand in Verona die erste PIWI-Messe in Italien statt. Rund 50 Aussteller nahmen daran teil. Die Teilnehmer kamen hauptsächlich aus Italien, wobei hier vor allem Norditalien mit dem Veneto und dem Trentino vertreten war. Das Spektrum der Traubensorten ist noch überschaubar. Auch Delinat-Winzer Albet i Noya aus Katalonien war unter den Messeteilnehmern. Er konnte mit seinen Neu-

züchtungen überzeugen. Auch scheint es interessante Sorten in Osteuropa, wie in Tschechien, der Slowakei und in Ungarn zu geben, die Delinat sich bestimmt noch genauer anschauen wird. Delinat-Winzer Natalino Fasoli kam als Besucher auf die Messe, da er, motiviert von Delinat, auch im grossen Stil robuste Rebsorten pflanzen wird.
www.irresistibilepiwi.it



Pappel-lapapp im Rebberg

ars. Gar mancher unserer Winzer hätte wohl verwundert geschaut, hätten wir ihm nicht vorab Bescheid gegeben, dass wir ihm über den Postweg ein paar Pappeln zukommen lassen. Diese hybriden Bäume wachsen schnell und sollen auch in ariden Zonen für Schatten und Schutz vor Bodenerosion im Weingarten sorgen. Auf einer Reise quer durch Spanien konnten wir, Winzerberater Daniel Wyss und ich, Arina Schefer, freudig feststellen: Der Grossteil der Pappeln ist gut angewachsen, und trägt somit zum ausgeglichenen Weinberg in reicher Natur bei. Unseren Weinberatern David Rodriguez und Emil Hauser erschloss sich auf ihrer Reise durch die Iberische Halbinsel und bis Portugal dasselbe Bild. Tobias Zimmer aus Rheinhessen hat begeistert Bilder und Videos von den neuen Baumbewohnern in seinen Weingärten geschickt.

Im Kreislauf der Delinat-Methode

Delinat hat vor mehr als 40 Jahren die anspruchvollsten Bio-Richtlinien für Weinbau in Europa definiert. Bis heute ist Delinat das einzige Unternehmen, das Biodiversität im Weingarten im Detail definiert und vorschreibt. Doch unser Nachhaltigkeitsverständnis geht weit über den Weinbau hinaus. Auch in anderen Bereichen der Produktionskette versucht Delinat, die Emissionen so gering wie möglich zu halten. Eine Übersicht über die Delinat-Methode.



Lebendiger Boden

Ein lebendiger, gesunder Boden ist die Grundlage für ein natürlich funktionierendes Ökosystem mit reicher Biodiversität. Der Boden wird so gepflegt, dass Humus aufgebaut und grosse Mengen von CO₂ gebunden werden. Humus und Begrünung erhöhen die Stabilität, die Wasserinfiltration und -speicherfähigkeit des Bodens, verhindern Erosion und verbessern die Fruchtbarkeit.



Eine reiche Biodiversität

Delinat-Weinberge sind Naturparadiese mit vielen Bäumen, Sträuchern, Früchten, Beeren, Kräutern und Gemüse. Strukturelemente wie Trockenmauern, Stein- und Holzhaufen, Insektenhotels oder Biotope bilden Habitate für eine reichhaltige Insekten- und Tierwelt. All das führt zu einem stabilen Ökosystem, in dem sich die Rebe selbst vor Krankheiten schützen kann.



Intelligentes Wassermanagement

Delinat hat strenge Auflagen für die Bewässerung formuliert. Delinat-Weingüter, die ihre Reben bewässern, müssen Massnahmen ergreifen, um die Retention von Regenwasser zu verbessern. Das Ziel: Es wird nicht mehr Wasser verbraucht, als durch Niederschläge gesammelt werden kann.



Resistente Traubensorten

Wir fördern gezielt die Entwicklung und den Anbau von alten, widerstandsfähigen und pilzresistenten Rebsorten. Diese liefern ohne Einsatz von Pflanzenschutzmitteln hochwertige Trauben, aus denen genussvolle Weine entstehen.

Kupfer und Schwefel am Minimum

Die Delinat-Richtlinien sind die strengsten in ganz Europa, auch was den Einsatz von Kupfer und Schwefel betrifft. Zudem hat Delinat einen anspruchsvollen Absenkpfad zur weiteren Reduktion dieser Hilfsmittel formuliert. Denn gesunde Reben brauchen sehr wenig oder gleich gar keine Hilfsmittel mehr.



Erneuerbare Energien und effiziente Technologien

Delinat-Winzer verpflichten sich, einen grossen Teil ihres Energieverbrauchs aus erneuerbaren Energien selbst herzustellen. Zudem fördert Delinat den Einsatz von neuen, energieeffizienten Technologien wie etwa elektrisch angetriebenen Maschinen.

Ökologie bis ins kleinste Detail

Nachhaltigkeit ist für uns nicht nur eine Worthülse, sondern essentieller Teil unserer DNA. Deshalb kümmern wir uns um jedes vermeintliche Detail: Vom Verbot von Plastikklemmen für Rebstöcke bis hin zum Verzicht von Flugreisen für Winzer-Besuche.



Keine Tricks im Keller

Auch im Weinkeller hat die Natur Vorrang. Hochwertiges Traubengut wird mit möglichst wenigen Eingriffen vinifiziert. Technische Verfahren, die den Wein verfälschen, sind untersagt. Maische, Rappen und Hefen aus der Vinifikation gehen, wo möglich, zurück in den Weinberg.



Ausgeklügelte Logistik

Auch in der Logistik setzt Delinat auf nachhaltige Prozesse. Die Delinat-Weine reisen wenn immer möglich auf der Schiene durch Europa. Wo möglich, wird auf Plastik als Verpackung verzichtet. Statt in Weinkartons kommen die Weine in optimierten Stapelpaletten zu uns. Alleine dadurch können 80 Prozent des Kartonmülls eingespart werden.



Lebenshilfe als Verpackungshilfe

Alle DegustierService-Pakete werden mit viel Liebe durch Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Lebenshilfe eingepackt. Dadurch finden 26 Menschen mit psychischen und physischen Beeinträchtigungen eine sinnvolle Arbeit. Seit vielen Jahren eine schöne Win-win-Situation, an der beide Seiten ihre Freude haben.



Karton on tour

Bereits seit 2018 hat Delinat ein Mehrweg-System für Versandkartons eingeführt. Delinat-Kundinnen und -Kunden können die Kartons zurückgeben und wir schicken diese wieder und wieder auf die Reise.



Die erste Delinat-Mehrwegflasche

Mit der Einführung der Mehrwegflasche schliesst Delinat einen weiteren Kreislauf. Die Entwicklung einer eigenen Mehrwegflasche ermöglicht es, den gesamten Produktions- und Mehrweg-Prozess zu kontrollieren und zu optimieren.

Wir tun es schon wieder! Vor mehr als 40 Jahren, als noch niemand von «Bio» etwas wissen wollte, gründete Karl Schefer Delinat mit der Idee, Naturräume durch den Verkauf von gutem Wein zu erhalten. Seitdem ist viel Wein geniesserische Kehlen hinabgeflossen.

Schon lange juckt es uns unter den Fingernägeln, was einen weiteren Puzzlestein in unserem zirkulären Denken betrifft. Der Kartonkreislauf für den Weinversand ist etabliert, Lager und Logistik in Hinblick auf den ökologischen Fussabdruck optimiert. Die Winzer haben ihrerseits wahre Naturparadiese erschaffen, in denen es blüht und die Reben mit einem Minimum an Pflanzenschutzmitteln gedeihen. «Und das tut sich keiner an, dem Natur und guter Wein nicht wirklich am Herzen liegen», wenn wir uns hier kurz die Worte unseres geschätzten Delinat-Winzers Raúl Ripa Zudaire von Quaderna Via in der spanischen Navarra ausborgen dürfen.

Wir präsentieren also stolz unseren nächsten Puzzlestein für noch nachhaltigeres Handeln: die Delinat-Mehrwegflasche. Leichter als übliche Flaschen, denn auch das reduziert Emissionen, und aus Altglas produziert, bereit, sich mit Ihrer Hilfe in den Delinat-Kreislauf zu integrieren. Davon handelt die kleine Flaschenpost auf den kommenden Seiten. Wir wünschen viel Lesevergnügen und hoffen, dass Sie sich genauso sehr freuen wie wir.

Wie alles rundläuft

Flaschendreher: viel mehr als eine Flasche

Mit dem neuen DegustierService-Paket lanciert Delinat eine eigene Mehrwegflasche. Sie ist ein weiteres Puzzleteil in unserem Kreislaufkonzept und bringt uns dem klimaneutralen Wein-genuss einen Schritt näher. Gleichzeitig bringt sie aber auch viel Aufwand und ein paar offene Fragen. Matthias Stolz, Segmentleiter Wein & Sekt bei Wiegand Glas, und Michel Fink, Geschäftsführer von Delinat, im Gespräch über eine Flasche, die viel mehr beinhaltet, als 75 Zentiliter Fassungsvermögen.



Michel Fink: Gut liegt sie in der Hand, die Flasche. Ich bin begeistert, wie leicht sie sich anfühlt. Sie wiegt ja gerade einmal 392 Gramm. Ich kann gar nicht glauben, dass sie gemäss Ihren Worten bis zu 50 Mal wiederverwendet werden kann.

Matthias Stolz: Unser Unternehmen blickt auf 450 Jahre Glasproduktion zurück. Die Delinat-Mehrwegflasche entspringt unserem internen Projekt «Eco-2Bottle».



Dabei setzen wir in der gesamten Produktionskette zahlreiche Massnahmen um Emissionen zu verhindern oder zu verringern. Das bedeutet natürlich auch, so leicht wie möglich zu produzieren. Das reduziert die Emissionen

in der Produktion und auch im Transport. Zum Glück sind die Zeiten vorbei, in denen reines Marketing suggerierte: «Je schwerer die Flasche, desto wertvoller der Wein». In den Hochzeiten dieser Farce ist mir eine Flasche mit 1,2 Kilogramm Eigengewicht untergekommen.

Fink: Ja, wir Marketing-Menschen haben wirklich ein Talent für solche Unsinnigkeiten. Trotzdem ist die Mehrwegflasche noch ein Stückchen leichter geraten, als man es von herkömmlichen Weinflaschen kennt. Das finde ich grossartig. Erzählen Sie noch etwas mehr zum Eco-2Bottle-Konzept.

Stolz: Die Produktion von Glasverpackungen ist energieintensiv und benötigt viele fossile Ressourcen. Zum Glück birgt jeder Produktionsschritt Potenzial, um Emissionen zu vermeiden oder zu reduzieren. Mit unserem Konzept «Eco-2Bottle» setzen wir bis zu 92 Prozent Altglas ein, der kleine Anteil Neuglas wird aus Sand aus Deutschland und Österreich produziert. Ein wichtiger Punkt ist die Glasschmelze. Hierbei setzen wir zu mehr als 90 Prozent auf Ökostrom und Biomethangas aus Siedlungsabfällen.

Beim Transport setzen wir auf effizient gestapelte Paletten. Und Emissionen, die wir nicht vermeiden können, kompensieren wir durch Investitionen in regionale und internationale Klima- und Naturschutzprojekte.

Fink: Gemäss Ihren Informationen sparen wir dank dem Eco2Bottle-Konzept alleine in der Produktion über 60 Prozent der Emissionen ein. Das ist schon mal eine schöne Ausgangslage, finde ich. Nun liegt der Ball aber wieder bei uns: Denn das oft besungene «Pièce de Résistance» in einem Mehrwegsystem ist ja nicht die Produktion der Flasche selbst, sondern die Rückführung in den Kreislauf.

Stolz: Richtig. Es wäre ja jammerschade, wenn diese schöne Delinat-Flasche nur einmal zum Einsatz käme ... eine gute Logistikhilfe ist daher matchentscheidend.

Fink: Wir sind in der glücklichen Situation, dass wir sowohl in der Schweiz wie auch in Deutschland bereits auf einen etablierten und sehr gut funktionierenden Karton-Kreislauf zurückgreifen können. Es ist für uns daher verhältnismässig einfach, auch die Delinat-Mehrwegflaschen wieder zurückzunehmen. Bevor wir die Flaschen dann wiederverwenden, werden sie in modernen und effizienten Waschanlagen in der Nähe der Abfüllanlagen gereinigt.

Stolz: Lässt sich schon abschätzen, was das für die gesamte Ökobilanz bedeutet?

Fink: Den Wert für die gesamte Wertschöpfungskette, inklusive Rückführung, Waschen und Wiederabfüllen, zu mes-



Bild: Lena Ganssmann



sen, ist sehr komplex. Eine Studie des Fraunhofer-Instituts für angewandte Forschung zeigt, dass Mehrwegflaschen im Vergleich zu Einwegflaschen rund ein Drittel weniger CO₂-Emissionen verursachen. Wie viel mit den Delinat-Mehrwegflaschen tatsächlich eingespart werden kann, wird letztlich aber auch davon abhängig sein, wie viele Flaschen zurückkommen und wie häufig wir diese einsetzen können. Eine konkrete Aussage diesbezüglich können wir daher wohl erst in ein paar Jahren machen.

Stolz: Eine Mehrwegflasche zu etablieren, ist kein leichtes Unterfangen ...

Fink: Ganz sicher nicht. Wir machen es trotzdem. Es geht gar nicht anders. Denn es ist ein weiteres Mosaiksteinchen, um unsere Vision des klimaneutralen Weinbaus wahr werden zu lassen. Natürlich bedeutet es eine Menge Arbeit und auch Risiko- und Lernbereitschaft. Denn bei solchen Pionierprojekten kann immer etwas schiefgehen. Es ist beispielsweise durchaus möglich, dass sich mal eine Etikette unabsichtlich von der Flasche löst, wenn sie feucht wird. Hier werden einige Versuche nötig sein, bis wir die ideale Klebermischung gefunden haben. Auch ist es ganz normal, dass sich auf der Flasche mit der Zeit Gebrauchsspuren zeigen, wie man das von Mineral- und Bier-Mehrwegflaschen kennt. Ich bin aber überzeugt, dass unsere Kundinnen und Kunden uns dahin gehend unterstützen werden. Freudig aufgeregt auf die Reaktionen sind wir jedenfalls schon jetzt.

Stolz: Es freut mich sehr, dass wir unseren Teil zum erfolgreichen Gelingen beitragen können. Wir sitzen hier im gleichen Flaschen-Drehkreis, kommt mir vor. Darf ich schon das Geheimnis verraten, dass wir inzwischen an einer weiteren Flaschenversion für Sie arbeiten?

Fink: Ja, natürlich. Wir haben uns zum Start ganz bewusst für die Bordeaux-Flasche entschieden, weil diese die beliebteste Flaschenform ist. Nächsten Frühling werden wir sie mit einer Burgunder-Mehrwegflasche ergänzen.

Hier gibt es einen exklusiven Einblick in die Produktion der Delinat-Mehrwegflasche: delinat.com/flasche



Liebe Delinat-Kundin Lieber Delinat Kunde

Hier ist sie nun: die erste Delinat-Mehrwegflasche

Für uns ist die Flasche ein wichtiges Puzzleteil in unserem Mehrweg-Kreislauf und ein weiterer Schritt zu einem klimaneutralen Weingenuss. Damit wir den Flaschenkreislauf zum Laufen bringen, sind wir auf Ihre Hilfe angewiesen. Bitte beachten Sie bei der Rückgabe Folgendes:

- Senden Sie ausschliesslich Delinat-Mehrwegflaschen mit Schnecken-Relief an uns zurück.
- Spülen Sie die Flasche mit wenig Wasser aus und lassen Sie sie gut trocknen.
- Senden Sie die Delinat-Mehrwegflaschen nur in unseren Mehrwegkartons zurück, niemals lose.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!



Die Delinat-Mehrwegflasche begeistert auch die Delinat-Winzer (v. links oben nach rechts unten): Alberto Brini, il Conventino / María Alfonso, Volvoretta / Neri Gazulli, San Vito / María Barrena, Azul y Garanza / Niki Moser, Familienweingut Moser / Natalino Fasoli, La Casetta / Antje Kreikenbaum, Vale de Camelos / Xavier Meyer, Domaine Meyer

Nora Sophie Griefahn

Mit 20 Jahren gründete Nora Sophie Griefahn die gemeinnützige Cradle to Cradle NGO in Berlin. Heute arbeiten mehr als tausend Ehrenamtliche und eine Bürogemeinschaft von 40 Personen daran, das Denken in Kreisläufen zu fördern und so auch den Menschen zum Nützlichling für die Umwelt zu machen.

Wie kam es zur Gründung der Cradle to Cradle NGO in Berlin?

Nora Sophie Griefahn: Wir wollten ein Umdenken in der Gesellschaft anregen. Schon als wir noch Studierende waren, haben mein Co-Gründer und ich die Idee von Cradle to Cradle verinnerlicht. Das erste Buch zu diesem Thema ist 2002 erschienen. Wir haben unsere NGO während meines Studiums der

Umweltwissenschaften 2012 gegründet. Seitdem sind wir als Organisation gewachsen. Mehr als tausend Ehrenamtliche unterstützen uns bei Projekten in Deutschland, in der Schweiz und in Österreich. Im Büro in Berlin arbeiten wir mit 40 Kollegen und Kolleginnen an der Umsetzung von Cradle to Cradle.

Was kann man sich unter Cradle to Cradle und unter Ihrer Arbeit vorstellen?

Bei Cradle to Cradle verstehen wir den Menschen als potenziellen Nützlichling, der durch sein Handeln einen echten ökologischen, ökonomischen und sozialen Mehrwert erzielen kann. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen wir in Kreisläufen denken und unser Handeln danach ausrichten. Also Produkte so zu designen und herzustellen, dass alle darin verwendeten Ressourcen nach ihrer Nutzung weiter in Kreisläufen geführt werden können. Mit Cradle to Cradle NGO bringen wir diesen Ansatz in die Breite, kooperieren dazu auch mit Politik, Wissenschaft Privatwirtschaft und zeigen anhand von Beispielen auf, dass Cradle to Cradle funktioniert.

Was sind das für Beispiele?

Wir haben mit dem «Labor Tempelhof» und dem «C2C LAB» bereits zwei Transformationsprojekte umgesetzt, die zeigen, wie Cradle to Cradle angewendet werden kann. Mit dem «Labor Tempelhof» zeigen wir das auch in diesem Sommer wieder anhand von drei Grosskonzerten, die wir gemeinsam mit unseren Partnern nach Cradle to Cradle ausrichten. Und mit dem «C2C LAB» haben wir 2018/19 eine Einheit in einem stark sanierungsbedürftigen Plattenbau nach

C2C-Kriterien saniert und machen so C2C im Bauwesen sichtbar und erlebbar.

Sie arbeiten ja auch mit Bands wie den Ärzten oder den Toten Hosen für C2C zusammen.

Genau. Die beiden Bands haben uns bereits 2022 vier Konzerte mit jeweils 60'000 Besuchenden zur Verfügung gestellt, um zu zeigen, wie Grossveranstaltungen der Zukunft aussehen können. Wir haben für diese Konzerte und auch für die Konzerte in diesem Sommer jeden einzelnen Bereich hinterfragt. Wie kann eine zukunftsfähige Ernährung an einer solchen Veranstaltung aussehen? Wie gehen wir mit Wasser bei einem solchen Konzert um? Welche Textilien, also zum Beispiel Merchandise-Shirts, braucht es, damit möglichst nur positive Auswirkungen entstehen?

Ein wesentlicher Punkt waren die Toiletten, nicht wahr?

Wir haben bei den Konzerten unter anderem Trockentoiletten eingesetzt, in denen Urin und feste Rückstände getrennt aufgefangen und gesammelt werden, um den darin enthaltenen Phosphor zurückzugewinnen. Aus den festen Resten wurde Humus und aus dem Urin Flüssigdünger hergestellt. Wir möchten so auch dazu beitragen, dass in Deutschland ein technischer Rahmen entstehen kann, um Nährstoffe, die unseren Körper verlassen, wieder nutzbar zu machen, zum Beispiel in der Landwirtschaft. Auch beim Bier und bei anderen Getränken war es wichtig, im Kreislauf zu denken: sowohl bei den Getränken selbst als auch bei der Frage, wie sie ausgegeben werden. Da haben wir auf ein Mehrweg-

Nora Sophie Griefahn steht der Cradle to Cradle NGO vor. Heute arbeiten 40 Personen und mehr als tausend ehrenamtliche Mitglieder daran, zirkuläres Denken wieder in unserer Gesellschaft zu etablieren. Dafür ist es auch höchste Zeit!

system gesetzt, dessen Vorteile Sie ja auch gut kennen.

Das stimmt natürlich. Was halten Sie von unserer Delinat-Mehrwegflasche?

Ich finde es gut, dass Delinat auf Mehrweg setzt! Wir arbeiten ja bei unseren Veranstaltungen wie dem C2C Congress oder bei Events in unserem C2C LAB schon seit vielen Jahren mit Delinat zusammen, weil wir viele Werte teilen und auch Delinat sehr vertraut mit dem Kreislaufdenken ist. Und das nicht nur bei den Flaschen, sondern auch durch Qualitätsvorgaben wie Weinbau im Rahmen einer regenerativen Landwirtschaft. Lineares Denken und Handeln sind nichts Natürliches, das haben wir uns selbst beigebracht. Um Kreisläufe zu schaffen, müssen wir uns die richtigen Fragen stellen, wie: Wie kann ich den Gegenstand und seine Bestandteile im Kreislauf führen, um seine Ressourcen immer wieder nutzen zu können? So wie die leere Flasche Wein.

Was kann ich als Privatperson tun?

Auf Produkte setzen, die nach dem C2C-Prinzip gedacht und hergestellt werden. Sich immer wieder die Frage stellen: «Was passiert mit dem Gegenstand,

wenn ich ihn nicht mehr brauche?» Und es ist gut, sich immer wieder damit zu beschäftigen, welche Vorteile es für die Umwelt und die eigene Gesundheit hat, C2C-Produkte zu verwenden. Zum Glück gibt es bereits in vielen Sektoren tolle Beispiele.

Und wird Cradle to Cradle auch einmal in der Mitte der Gesellschaft ankommen?

Ich denke schon, dass ich es noch erleben werde, dass wir wieder mehr in Kreisläufen denken. Kinder denken automatisch in Kreisläufen, wir dürfen es ihnen nur nicht abtrainieren. Dorthin müssen wir wieder zurückkommen. Wir haben auch keine andere Wahl, da wir schon heute ein Problem mit unseren Ressourcen haben. Wir müssen es schaffen, Rohstoffe, Gesundheit und auch Biodiversität – all diese Themen – ganzheitlich und gemeinsam zu bedenken.

Ganzheitlich bedenken: Können Sie uns ein Beispiel geben?

Delinat ist dafür ein gutes Beispiel: Es bringt nicht viel, Themen wie Biodiversität, erneuerbare Energie oder Ressourcenkreisläufe getrennt voneinander zu denken und anzugehen. Denn all diese

Themen sind miteinander verbunden, sie alle sind Teil des Kreislaufs. Überspitzt gesagt: Es würde am Ziel vorbeigehen, wenn ich zwar Wein in einer regenerativen Landwirtschaft anbaue, ihn dann aber beispielsweise mithilfe von Kohlestrom in Einweg-Getränkedosen abfüllen würde. Wir müssen aufhören, diese Bereiche als voneinander unabhängig zu betrachten.

Interview: Nina Wessely

Weintipp Nora Sophie Griefahn



Noch vor Kindern und Stillen war der Delinat-Wein Château Coulon unangefochtener Favorit bei Nora Sophie Griefahn. Die Samtigkeit und gleichzeitig der Nachdruck und die verführerische Frucht, die dieser Südfranzose mit sich bringt, überzeugen nicht nur auf ganzer Linie, sondern ergeben ein rundes, grosses Ganzes.

Château Coulon Sélection spéciale

Corbières AOP 2021
www.delinat.com/2047.21

Generationenwechsel bei Albet i Noya

Die Geschichte des Weinguts Albet i Noya ist eine Geschichte von Leidenschaft und Innovation. Seit Generationen sind die Familie und das Weingut tief in der Region Penedès verwurzelt. In einem persönlichen Gespräch teilen Josep Maria Albet i Noya und sein Sohn Martí ihre Gedanken und Erfahrungen mit den Herausforderungen und Freuden des Generationenwechsels im Weinbau.

Josep Maria hatte schon frühzeitig über die Zukunft des Betriebs und eine mögliche Nachfolge seines Sohnes nachgedacht: «Ich hatte mir das schon überlegt, als Martí noch ein Kind war, denn natürlich ist das eine schöne Vorstellung. Aber ich wollte es auch nicht erzwingen, am Ende musste Martí selbst entscheiden. Vielleicht hätte er ja lieber Autos verkauft», erinnert sich Josep Maria lachend. Diese offene Einstellung seines Vaters half Martí, seinen Weg zu finden. «Ja, ich glaube auch, dass es gut war, mich nicht zu drängen. Denn wenn man Dinge erzwingen will, klappt es meist nicht.»

Die Weichen für seine berufliche Zukunft stellte Martí nicht sofort auf Weinbau. Zunächst versuchte er sich an einem Maschinenbaustudium, da ihn Motoren und die Formel 1 faszinierten. Doch er erkannte bald, dass das nicht sein Weg war. «Danach erst habe ich mich entschieden, es mit Önologie zu versuchen. Und während des Studiums habe ich gemerkt, dass es mir wirklich gefiel», erklärt Martí. Das brachte nicht nur Klarheit für

Martí, sondern auch Erleichterung für seinen Vater. Josep Maria gibt zu: «Ich habe mich gefreut, denn ich hatte schon darüber nachgedacht, das Weingut zu verkaufen. Wenn man keinen Nachfolger in der Familie hat, macht das Ganze nicht mehr viel Sinn.»

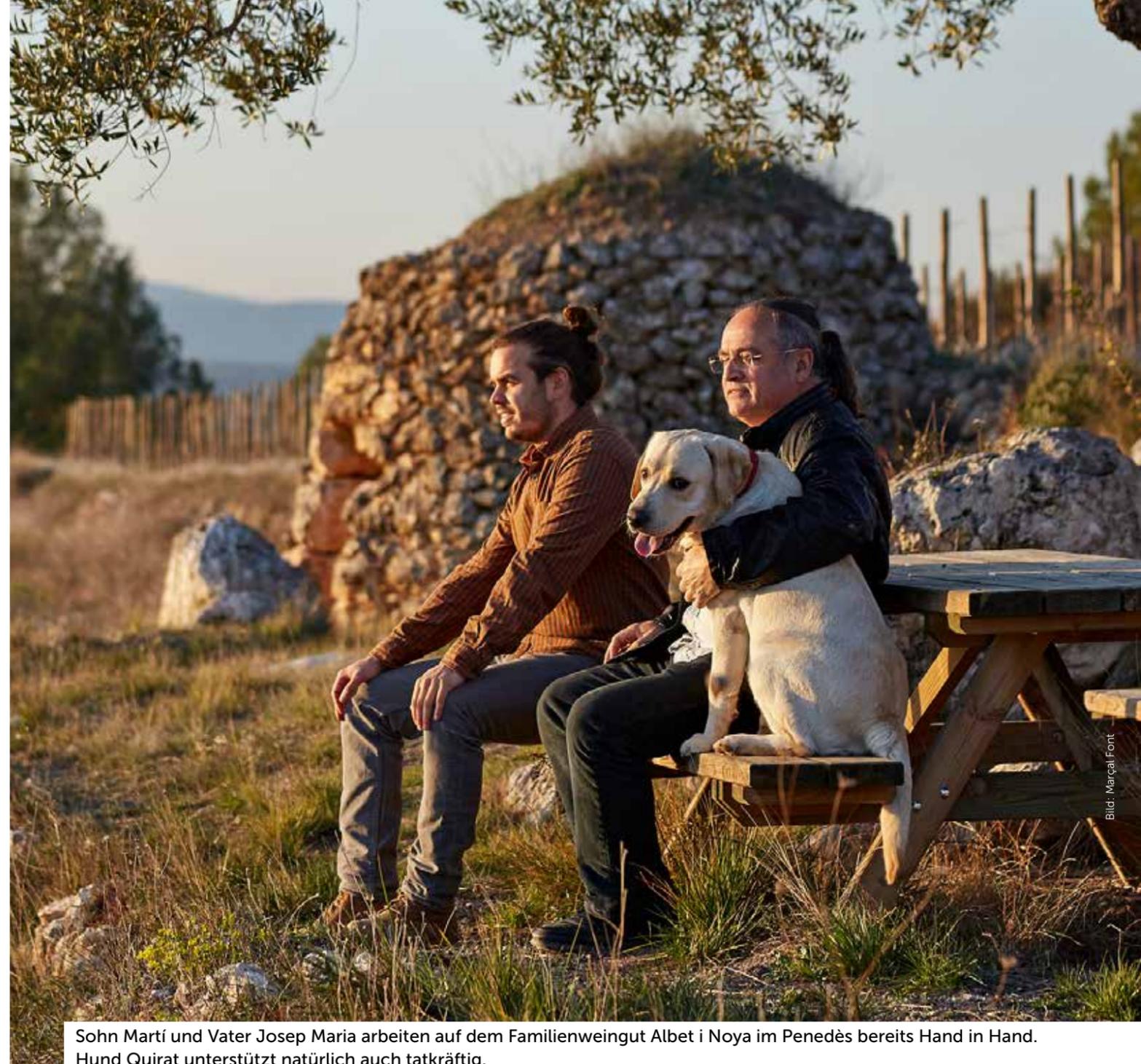
Die Albet-Familie kann auf eine lange Weinbautradition zurückblicken. Josep Maria erzählt stolz: «Der Erste aus der Familie Albet, der hierher kam, war mein Urgrossvater. Er kam von Cubelles, das liegt etwa 20 Kilometer von hier entfernt am Meer. Er kam zur Zeit der Reblauskrise hierher und pflanzte Reben auf resistente Unterlagen. Das Weingut war dabei nie im Besitz der Familie Albet, erst vor rund 40 Jahren bekam Josep Maria die Gelegenheit, den Betrieb zu kaufen. Seither hat er ihn laufend weiterentwickelt und erfolgreich weiter aufgebaut.»

Die Zusammenarbeit zwischen Vater und Sohn bringt natürlich Herausforderungen mit sich. Beide lachen, als sie gefragt werden, ob es schwierig sei, mit einem Familienmitglied zu arbeiten. «Jeder hat seinen eigenen Charakter und seine eigenen Kriterien, das ist klar», bemerkt Josep Maria. Martí fügt hinzu: «Ich glaube, als ich noch hier wohnte, war es schwieriger, zumindest für mich.» Die räumliche Trennung und die klare Aufgabenteilung verbessern ihre Zusammenarbeit. «Martí kümmert sich um die Weingärten, ich fokussiere mich auf unsere Versuche mit den robusten Rebsorten», erklärt Josep Maria. «Letztendlich bin ich

die Brücke zwischen Weinberg und Keller, vor allem während der Ernte», ergänzt Martí.

Der Generationenwechsel bringt auch unterschiedliche Ansichten über die Arbeitsweise mit sich. Martí bemerkt: «Eines der Dinge, die meiner Meinung nach anders sind, ist, dass meine Generation – oder zumindest bei mir ist das so – das hier als einen Job ansieht und es auch noch andere Dinge im Leben gibt. Und deine Generation arbeitete zwölf Stunden am Tag, es gab nichts anderes.»

Ein zentrales Thema für die Zukunft des Weinguts ist das Züchtungsprojekt mit Valentin Blattner, das sich auf resistente Rebsorten konzentriert. Deren Einführung ist ein wichtiger Schritt, um den Weinbau in Spanien nachhaltiger zu gestalten. Als erstes Weingut in Spanien, das mit robusten Rebsorten arbeitet, hat Albet i Noya bewiesen, dass diese Sorten auch in Spanien ein wichtiger Baustein für die Zukunft sind und daraus erstklassige Weine entstehen. Martí sieht darin grosses Potenzial: «Man muss nicht die Landwirte von diesen Sorten überzeugen, denn sie werden deren Vorteile schnell erkennen. Auch im Penedès wird gegen den Echten Mehltau immer noch viel Schwefel gespritzt. Das ist mit diesen Sorten nicht nötig. Sie sind der Traum eines jeden Winzers.» Aber man müsse auch diejenigen überzeugen, die für die Vinifikation und den Verkauf der Weine verantwortlich sind, und das werde nicht immer ganz einfach sein.



Sohn Martí und Vater Josep Maria arbeiten auf dem Familienweingut Albet i Noya im Penedès bereits Hand in Hand. Hund Quirat unterstützt natürlich auch tatkräftig.

Josep Maria ergänzt, dass der Prozess der Genehmigung noch etwas Zeit in Anspruch nehmen wird. Doch er ist zuversichtlich, dass die Zulassung in den nächsten Jahren erfolgt und damit der Weg für eine breitere Nutzung in Spanien geebnet wird: «Wir haben nun 20 unserer neuen Sorten in das Register der offiziellen Handelsorten eintragen lassen. Bis in fünf Jahren sollten praktisch alle genehmigt sein», ist er überzeugt.

Josep Maria möchte sich nach und nach aus dem Betrieb zurückziehen, um mehr Zeit seiner Frau und seinen Hobbys zu widmen. «Meine Frau Marta ist jetzt ebenfalls im Ruhestand. Wir können nun für ein paar Tage eine Reise unternehmen oder Leute besuchen. Oder ich kann mit meinem Freund Fahrrad fahren gehen.» Martí hat indes weitere Unterstützung aus der Familie erhalten, sein Cousin hat begonnen, auf dem Weingut zu arbeiten.

Langweilig wird es ihnen sicher nicht werden: «Wir haben genügend Projekte, denen wir uns ein ganzes Leben lang widmen können.»

Olivier Geissbühler



Das Videointerview mit Josep Maria und Martí hier ansehen: delinat.com/video-albet

Katalonien, Land der Lebensfreude

Wer wissen möchte, wie man Liebe lebt, der muss diesen Landstrich besuchen. Eine Lobeshymne auf Katalonien, das uralte Land des Genusses.

Es gab einen Grund, weshalb Picasso, Gaudí, Miró und Dalí in dieser Region mit Barcelona als ihrer Hauptstadt, zur Höchstform aufgelaufen sind. Und dieser Grund besteht immer noch. Sie alle trafen sich in den engen Gassen des Barrio Gòtico in Barcelona, setzten sich an der Costa Brava an den Strand oder bestiegen den Montserrat, den Berg, der über die Region wacht.

Wer noch nicht hier war, muss hierher kommen. Kein «sollte». Er muss. Denn wer diese Stadt, diesen Landstrich, Katalonien, der Barcelona umgibt, noch nicht besucht hat, dem entgeht pure Lebensfreude, in eine Stadt sowie in unbändige Natur gegossen. Diese ist wild und doch den Menschen gewogen. Die reiche Flora und Fauna, in einer Üppigkeit und trotzdem von einer Zähigkeit, wie sie die Sonne über der Iberischen Halbinsel von ihr verlangt, lassen sich entdecken und begehnen, und zeigen dabei häufig, warum man das «Wunder Natur» zu Recht als solches bezeichnet.

Ein Roadtrip nach Spanien

Beginnen wir im Nordosten von Barcelona. Nehmen wir an, Sie gelangen mit dem Auto über die französische Grenze

bei Perpignan nach Katalonien. Hier gilt es einige Stopps beziehungsweise Umwege nach Barcelona einzuplanen. So macht sich beispielsweise eine Tour in das alte Fischerdorf Cadaqués mehr als bezahlt. Viele Künstler haben diese Lagune der katalanischen Lebensfreude bereits aufgesucht und den malerischen Ausblick vom Hafen in Bild und Text festgehalten.

Künstler, die heute in dem Dörfchen tätig sind, sind die drei Köche Eduard Xatruch, Oriol Castro und Mateu Casañas. Sie betreiben hier ihr Lokal «Compartir», ein Schwesterrestaurant des «Disfrutar» im Herzen Barcelonas, das vor wenigen Wochen aus der Liste der «50 Best Restaurants» zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde.

Und trotzdem sind diese drei Männer auch in der Dekade, seit sie das nun beste und wohl meistbesuchte Lokal des Erdballs betreiben, stets die gleichen geblieben. «Wir wollen mit unserem Essen glücklich machen. Unsere Lust am Kreieren und Erfinden niemals verlieren.» Überkandidelt und langweilig findet man also weder in Cadaqués noch in Barcelona. Selten hat es eine so feingeistige und lustige Küche gegeben wie im «Disfrutar», was übersetzt nicht umsonst «Geniessen» heisst.

Aus dem Dörfchen Cadaqué stammt auch Albert Raurich. Er war lange Zeit, ebenso wie die drei Köche des «Disfrutar»,

in leitender Position im ehemals besten Restaurant der Welt, im «elBulli», tätig. Heute kann man am ehemaligen Standort des Restaurants in Roses das «elBulli» als Museum besuchen. Übrigens das erste Restaurant weltweit, das zum Museum wurde.

Die Stadt auf sich wirken lassen

Albert Raurich betreibt inzwischen mit seiner Partnerin Tamae Imachi, einer japanischen Sommelière, in Barcelona, das «Dos Palillos» im Barceloner Partyviertel Raval. Ein Erlebnis für alle Freunde des japanischen und katalanischen Genusses. Wer eine Reise durch die Geschichte der katalanischen Küche unternehmen und dabei auch noch Spass haben will – nicht nur, weil der Küchenchef den ansteckendsten Lacher der Welt hat –, der ist im «Dos Pebrots», übersetzt «zwei Paprika», bestens aufgehoben. Hier ist das Dessert ein Spaziergang durch das Viertel und die katalanische Küche wird mit Wissen, Können und Kreativität in die Gegenwart geholt. Ein Vergnügen, das man sich nicht entgehen lassen sollte. Abgesehen davon, dass die Weinauswahl hier wirklich besonders fein getroffen ist.

Wein vom Delinat-Winzer

Wer Weine von unserem Delinat-Winzer Albet i Noya in Sant Pau d'Ordal genießen möchte, der kann auch in entgegengesetzter Richtung des Weinguts, ein paar





Josep Maria (li.) und Marti (re.) sind ein Vater-Sohn-Gespann wie aus dem Winzermärchen. Gemeinsam keltern sie die mitunter beliebtesten Weine Kataloniens.

Kilometer der Küste entlang zurück nach Girona steuern. Denn hier schenkt einer der besten Sommeliers der Welt, Pitu Roca, auch in einem ehemaligen besten Restaurant der Welt, dem «El Celler de Can Roca», die Tropfen seines Freundes aus. Natürlich kann man auch direkt zum Winzer fahren. Das bedeutet, von Barcelona aus dann eine gute halbe Stunde in Richtung Tarragona zu fahren, bis sich einem die sanften Hügel des Penedès eröffnen. Hier bauen Marti und Josep Maria Albet i Noya und ein Stückchen weiter, nahe Falset, Judit Llop für Morlanda Delinat-Weine an. Und hier sagen sich auch Fuchs und Hase gute Nacht.

Denn natürlich ist eine der begehrtesten Städte der Welt, wie Barcelona, gerade im Sommer sehr gut besucht. Wer Ruhe sucht, findet sie abseits der städtischen Pfade. Der Berg Montserrat war nicht nur für die Geistlichen, die hier ein ungläubi-

ches Kloster in den Stein hauen liessen, ein besonderer Ort. Wanderer und Läufer erzählen immer wieder von der besonderen Erfahrung einer Begehung dieses Bergs. Oder eines seiner Brüder, wie den Sant Llorenç del Munt.

Mit Delinat reisen

Delinat-Reiseleiter Martin Scheppi empfiehlt, im Sommer eher auf das uralte Städtchen Tarragona oder eben auf Girona und Sitges auszuweichen. Oder gleich gemeinsam mit Delinat (delinat.com/weinreisen) die katalanischen Winzer zu besuchen. Ob aber nun mit oder ohne Delinat: Lassen Sie sich diese von Lebensfreude geprägten Menschen und Landstriche nicht entgehen. Sie werden es lieben!

Nina Wessely

Gute Laune, in Flaschen gefüllt

Die besten Tropfen aus Katalonien vom Bio-Pionier Albet i Noya.



Albet i Noya Espriu Brut Clàssic Penedès DO 2022

Nomen est omen trifft auf dieses prickelnde Juwel aus dem Weinkeller von Josep Maria Albet i Noya voll zu. So aufwendig vinifiziert wie ein Champagner, überzeugt dieser feine Schaumwein aus der gehobenen Kategorie Clàssic Penedès auf ganzer Linie. Auch das Auge genießt mit: Denn die ansprechende Etikette hat der Künstler Fèlix Plantalech gestaltet.

www.delinat.com/6732.22
CHF 19.60; € 16,80 pro Flasche
(CHF 2.61 pro dl; € 15,33 pro l)

Albet i Noya Aventurer blanc Penedès DO 2022

Mit diesem erfrischenden Weisswein aus den sanften Hügeln des Penedès zeigt Delinat-Winzer Albet i Noya, was robuste Trauben alles können. Ein Hauch von Lychee und gereiften gelben Früchten bei herrlichem Spannungsbogen und animierendem Trinkfluss.

www.delinat.com/5705.22
CHF 14.80; € 12,50 pro Flasche
(CHF 1.97 pro dl; € 16,67 pro l)

Albet i Noya Xarel.lo Penedès DO 2023

Die Weissweinrebsorte Xarel.lo zählt zu den wichtigsten Rebsorten der Region, ist sie doch in den berühmten Schaumweinen des Penedès vertreten. Als Stillwein überzeugt dieser aus alten Buschreben gekelterte Tropfen mit Eleganz und Länge. Mit diesem Wein zeigt der erfolgreichste Bio-Winzer Spaniens, wie seine Region als Wein mundet. Wir gratulieren!

www.delinat.com/5686.23
CHF 12.80; € 10,50 pro Flasche
(CHF 1.71 pro dl; € 14,00 pro l)

Albet i Noya Cantarana Penedès DO 2023

Cantarana, singender Frosch, taufte Josep Maria Albet i Noya diesen Rosado. Wie soll man auch nicht gut gelaunt sein bei der schillernden Aromatik dieses anregenden Rosés: Himbeeren und Zitrusfrüchte stimmen am Gaumen mit verfüh-

Weinlese-Angebot

rerischer Geschmeidigkeit und Spannkraft in ein vinophiles Sommerkonzert mit ein. Geschmacksnote: eins plus.

www.delinat.com/4606.23
CHF 13.80; € 11,50 pro Flasche
(CHF 1.84 pro dl; € 15,33 pro l)

Albet i Noya Aventurer Penedès DO 2022

Dass robuste Rebsorten auch in Rot funktionieren, zeigt der Katalane Josep Maria mit diesem Wein. Entstanden ist die Traubensorte in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Rebzüchter Valentin Blattner. Aus Josep Marias Kelterstube steigt dieser Tropfen als fruchtige Verführung mit einem Kuss Barrique auf. Waldbeeren, Cassis, Vanille und Mokka in ihrer schönsten Harmonie!

www.delinat.com/1583.22
CHF 15.20; € 12,90 pro Flasche
(CHF 2.03 pro dl; € 17,20 pro l)

Vinya Laia Catalunya DO 2021

Eine Legende unter den Delinat-Weinen. Rotfruchtige Lebensfreude aus Kirschen und roten Beeren in Symbiose mit etwas Holz und Vanille sowie Röstaromen. Ein Wein, dem bisher kaum jemand widerstanden hat, ist er doch die – nicht personifizierte, sondern vinifizierte – Lebensfreude, die in diesem wunderschönen Landstrich herrscht.

www.delinat.com/1694.21
CHF 16.40; € 13,90 pro Flasche
(CHF 2.19 pro dl; € 18,53 pro l)

Bestellen Sie unter:

www.delinat.com/WL75

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





Italiens Delinat-Winzer beim Degustieren der Mikrovinifikations-Proben auf Château Duvivier, gekonnt ausgeschenkt von Önologin Martina Korak.

Internationales Winzerseminar

Im Mai 2024 hat Delinat alle Delinat-Winzer zum internationalen Winzerseminar geladen. Über 70 Winzer aus ganz Europa sind der Einladung gefolgt. Treffpunkt war diesmal das Modellweingut Château Duvivier in der Provence.

Wie gewohnt stand das Winzerseminar ganz im Zeichen des Wissens- und Erfahrungsaustausches. Vor allem aber herrschte grosse Freude über das Wiedersehen und der zu spürenden Gewissheit, dass hier alle an einem Strang für die Biodiversität, die Natur und guten Wein ziehen.

Der im Bordeaux lebende Bioconsultant Nicola Fagotto zeigte, wie man die Fruchtbarkeit des Bodens bestimmen und durch diverse Pflanzen, aber auch durch Komposttee – mit Kompost und dadurch wichtigen Mikroorganismen angereichertes Wasser – verbessern kann. Nach dem Vortrag folgte die Probe aufs Exempel, man bereitete gemeinsam

Komposttee zu. Dieser stärkt Pflanze und Boden. Ebenso wie es Mykorrhiza, feine Pilzfäden, die mit der Rebe und anderen Pflanzen fruchtbare Symbiosen eingehen, tun. Die Ergebnisse aus der Forschung und den Versuchen mit Pilzmyzel auf dem Château, wurden gleichfalls präsentiert.

Auch PIWIs, sogenannte pilzwiderstandsfähige Reben, nahmen einen bedeutenden Teil des Seminars ein. Olivier Zekri von der Rebschule Mercier referierte über die zukunftsreichen Rebsorten. Erneut kam man zu dem Schluss, dass diese Rebsorten in den kommenden Jahren eine immer bedeutendere Rolle im Weinbau spielen werden. Wie weit die Forschung zu robusten Rebsorten auf Château Duvivier ist, zeigte die Mikrovinifikations-Verkostung, also die Degustation von in kleinstmengen ausgebauten Weinen aus neuen Rebsorten. In der dritten inhaltlichen Säule des Seminars ging es um Wasserretention. In Angesicht des Klimawandels und der

steigenden Trockenheit in vielen Gebieten ein immer wichtigeres Thema. Zu allen drei Themenblöcken haben wir auf unserem Weinlese-Blog ausführlich berichtet. Auch weitere Bilder vom Winzerseminar können Sie dort einsehen.

Wir bedanken uns nochmals von Herzen bei allen Winzern, die Teil des internationalen Winzerseminars auf Château Duvivier waren. Sie kenne keinen anderen Weinhändler, der ein derart inniges Verhältnis zu seinen Winzern pflege, meinte Delinat-Winzerin Antje Kreikenbaum von Vale de Camelos. Wobei es bekannterweise aus dem Wald heraushallt, wie man in ihn hineinruft. Ohne die Hingabe unserer Winzer, wäre sehr vieles nicht möglich.

Nina Wessely

Einen Eindruck vom Winzerseminar im bewegten Bild erhalten Sie hier: delinat.com/seminar



Die Kunst der Mikrovinifikation

Beim internationalen Winzerseminar auf dem Modellweingut Château Duvivier standen Verkostungen von Weinen aus neuen, resistenten Traubensorten auf dem Programm. Winzerinnen und Winzer konnten Weine aus neuen PIWI-Sorten probieren, die auf dem Forschungsweingut in kleinen Mengen angebaut werden und nun erstmals einige Flaschen Wein hervorgebracht haben.

Seit rund 30 Jahren werden auf Château Duvivier Versuche mit neuen, resistenten Rebsorten gemacht. In Versuchsanlagen wird geprüft, wie robust diese Neuzüchtungen gegenüber Pilzkrankheiten sind und ob sie bezüglich Wuchs, Ertrag und Traubenqualität den Anforderungen einer kommerziellen Rebsorte entsprechen. Was bisher nie vollumfänglich möglich war, ist die gezielte Erforschung des Potenzials dieser neuen Sorten im Weinkeller. Es fehlten sowohl die personellen Ressourcen wie auch die Infrastruktur dafür. Nun wurden dafür auf Château Duvivier die nötigen Voraussetzungen geschaffen: Es gibt jetzt einen Raum, der extra für Mikrovinifikationen ausgestattet wurde. Etwa 30 verschiedene 10-Liter-Tanks bieten die Möglichkeit, verschiedenste PIWI-Sorten separat in kleinsten Mengen zu vinifizieren, um damit das Geschmacksprofil jeder Sorte bereits in einem frühen Stadium des Versuchsanbaus zu bewerten. So können künftig die neuen Sorten nicht nur im Feld auf Herz und Nieren getestet werden, sondern auch im Weinkeller.

Lara Spreser widmet sich auf Château Duvivier der Mikrovinifikation von PIWI-Sorten: «Hier habe ich dieses Jahr etwa zwanzig verschiedene PIWI-Rebsorten vinifiziert», berichtet sie. Die Mikrovinifikation ermöglicht es, die Charakteristiken jeder Rebsorte im Detail zu erforschen. Doch diese Methode bringt auch ihre Herausforderungen mit sich: «Die Hauptschwierigkeit ist die geringe Menge. Bei manchen Rebsorten hatte ich nur fünf Liter. Deshalb ist es schwierig, die Dosierungen und Techniken richtig einzuschätzen», erklärt sie. Ein weiteres Problem ist der Erntezeitpunkt. «Dieses Jahr und letztes Jahr war es sehr schwierig, weil viele Trauben zur gleichen Zeit und sehr früh reif waren. Es mussten sehr schnell mehrere Rebsorten geerntet werden.» Die richtige Koordination der Erntezeitpunkte ist entscheidend, um die bestmögliche Qualität zu gewährleisten, besonders bei den kleinsten Mengen, mit denen Lara arbeitet.

Auf Château Duvivier werden nicht nur Weissweine, sondern auch Rotweine aus PIWI-Sorten hergestellt. «Wir haben viele weisse Sorten, aber dieses Jahr werden wir auch mehrere rote Sorten vinifizieren», erklärt Lara. Die Vinifikation von roten und weissen Sorten bringe unterschiedliche Herausforderungen mit sich. «Weisswein ist etwas anfälliger für Oxidation. Beide Arten haben ihre eigenen Schwierigkeiten.» Trotz der Herausforderungen sei der erste Jahrgang mit so vielen verschiedenen Vinifikationen geglückt: «Dieses Jahr bin ich mit dem Ergebnis sehr zufrieden. Im letzten Jahr

hatten wir nur sehr wenige neue Sorten separat vinifizieren können, und dieses Jahr klappte es deutlich besser.»

Die Delinat-Winzerinnen und Winzer, die während des Seminars zu den Ersten gehörten, die diese Sorten verkosten konnten, zeigten sich äusserst interessiert und probierten sich konzentriert durch die verschiedenen Sorten. Solche Verkostungen sind für sie eine einzigartige Gelegenheit, neuartige Rebsorten auch gustatorisch zu bewerten und sich zugleich mit Kolleginnen und Kollegen über die verkosteten Weine auszutauschen.

Für dieses Jahr möchte Lara das Protokoll der Mikrovinifikation weiter verbessern und schauen, ob einige Dinge optimiert werden können. Zudem kommen nächstes Jahr noch weitere neue Versuchssorten dazu, und die Zahl der Mikrovinifikationen soll laufend ausgebaut werden. Das Ziel ist, in den nächsten Jahren eine Handvoll rote und weisse Sorten zu finden, die bezüglich Geschmacksprofil besonders überzeugen. Diese könnten anschliessend in grösserer Menge angebaut und in einem späteren Schritt für die offizielle Sortenzulassung in Frankreich angemeldet werden.

Olivier Geissbühler

Das Video zu Mikrovinifikationen auf Château Duvivier gibt es hier: delinat.com/mikro



Vielfalt aus dem eigenen Garten

Im Marketing-Team von Delinat trage ich dazu bei, den Kunden unsere Philosophie und den nachhaltigen Weinbau nach der Delinat-Methode näherzubringen. Die Natur ist für mich eine Herzensangelegenheit – diese endet nicht mit meinem Arbeitstag, sondern begleitet mich auch in meiner Freizeit als Hobbygärtner.

Auf einer Fläche von knapp 700 m² bewirtschafte ich in der Ostschweiz zusammen mit meiner Freundin und meinen Eltern einen Selbstversorgergarten nach den Prinzipien der Permakultur. Ein solcher Garten soll immer unterschiedliche Zwecke erfüllen. Für mich ist er Hobby, Experimentierfeld, Beobachtungsraum der Natur, Wohlfühlloase, Rückzugsort und mein Beitrag zur Förderung der Biodiversität. Und das Wichtigste: Es ist der Ort, an dem ein beträchtlicher Teil unserer täglichen Nahrung entsteht. Unser Ziel ist es, grösstenteils selbstversorgend zu leben, was natürlich nur eingeschränkt möglich ist. In einem Garten dieser Grösse kann eine unglaubliche Anzahl Pflanzen wachsen – ich schätze, bei uns sind es ca. 350 verschiedene Arten –, und auch unsere Zwergseidenhühner geniessen den grosszügigen Auslauf, den nur wenige Hühner haben. Trotzdem reicht dieser Platz natürlich nicht aus, um Getreide und andere platzintensive Kulturen anzubauen. Anders sieht es bei Gemüse, Obst und Kräutern aus, die in unserem Garten im Überfluss gedeihen. Wer sich einmal an den Geschmack selbst angebaute Nahrungsmittel gewöhnt hat, möchte dies nicht mehr missen. Die Vielfalt über das Jahr hinweg ist deutlich grösser als im

Handel – oder wann haben Sie im Regal des Supermarkts zuletzt Inkagurken, Kiwanos, Felsenbirnen oder Mini-Kiwis entdeckt? Und auch bei den bekannten Gemüse und Früchten ist die Sortenvielfalt meist überschaubar. Wer jedes Jahr zwanzig in Form, Farbe und Geschmack unterschiedliche Tomaten ernten darf, wird vom uniformen Sortiment des Detailhandels kaum beeindruckt sein. Während im Handel die meisten Sorten auf Lagerfähigkeit, Aussehen und Ertrag gezüchtet wurden, kann ich im Garten auf Sorten setzen, die aufgrund ihres Geschmacks überzeugen.

Auch das Kochen ist ein besonderes Erlebnis, wenn die Zutaten direkt vom Garten in die Pfanne wandern. Nicht das Rezept steht am Anfang des Kochens, sondern ein Spaziergang durch den Garten, bei dem ich das ernte, was gerade verfügbar ist – so verändert sich mein Speiseplan über die Saison hinweg oft im Wochentakt. Was aus den Zutaten entsteht, weiss ich meistens erst, nachdem ich bereits alles gesammelt habe. Neben den unterschiedlichsten Gemüsearten und aromatischen Kräutern pflücke ich auch das, was andere als Unkraut verteufeln. Giersch zum Beispiel lässt so manchen Gärtner verzweifeln. Wenn man ihn aber nicht als Unkraut, sondern als leckere Zutat für Salate betrachtet, die 15-mal mehr Vitamin C als Kopfsalat enthält, ändert sich die negative Einstellung zu dieser wertvollen Pflanze rasch.

Dass die Pflege des Gartens sowie das Ernten und Kochen viel Zeit beanspruchen, leuchtet ein. Meist liegt das aber nicht nur an diesen «Arbeiten», sondern

an den Ablenkungen, die die Natur bietet. So kann es schon mal vorkommen, dass ich nur noch kurz Basilikum ernten will, dann aber ewig im Garten verweile, weil ich unterwegs einen bunten Schmetterling beobachte, dem abendlichen Gesang der Amsel lausche oder ein neues Pflänzchen entdecke. Zeitintensive Ablenkungen, die ich mir gerne gönne – auch wenn das Abendessen dadurch etwas länger auf sich warten lässt.

Die Nahrung gewinnt einen ganz anderen Stellenwert, wenn sie aus dem eigenen Garten kommt. Die Vorfreude auf die ersten Tomaten, Gurken oder Physalis ist jeweils gigantisch, wenn man den Pflanzen, die man allesamt selbst aus Samen gezogen hat, über Monate hinweg beim Wachsen zusieht und den ersten Früchten entgegenfiebert. Ich denke, so ähnlich werden sich auch unsere Winzer fühlen, wenn sie in ihren eigenen Naturparadiesen stehen, den Trauben beim Reifen zusehen und sich an der Vielfalt ihrer Rebberge erfreuen. Ich bin überzeugt, dass auch Sie einen Teil dieser Lebensfreude und Leidenschaft für die Natur wahrnehmen können, wenn Sie das nächste Mal einen Delinat-Wein im Glas haben.

Möchten Sie mehr Einblicke in meinen Garten erhalten? Im Blog-Beitrag zu diesem Artikel finden Sie viele zusätzliche Bilder, spannende Gemüse und Kräuter, die Sie vermutlich noch nicht kennen, und einige meiner Lieblings-Grillrezepte für den Spätsommer. www.delinat.com/garten

Jonas Schrag

Was wir schon alle wussten
mit Önologin Martina Korak

Wein trinken macht schön!

Einer britischen Studie zufolge sind Menschen, die ein Glas Wein getrunken haben, attraktiver als Nüchterne. Aber Achtung: Nach dem zweiten Glas ist dieser Effekt wieder dahin^{1,2}. Die Forscher erklären das damit, dass nach dem moderaten Alkoholkonsum die Menschen eine leicht rosige Gesichtsfarbe haben, die Muskeln im Gesicht entspannt und die Pupillen etwas geweitet sind.

Zum Thema Wein und Gesundheit finden sich unzählige Studien, die entweder einen positiven oder einen negativen Einfluss belegen. Ein tägliches Glas Wein fördere die Durchblutung, wirke sich positiv auf die Zusammensetzung der Blutfette aus und helfe beim Abbau des schädlichen LDL-Cholesterins. Nicht zu vergessen das Resveratrol im Rotwein, das eine entzündungshemmende Wirkung habe. Andere sagen wiederum, Alkohol sei in jedem Masse schädlich, da es ein Zellgift ist.

Es gibt auch mehrere Studien, die belegen, dass ein regelmässiger und mode-

rat (!) Weinkonsum das Gehirn besser trainiere als Mathematikaufgaben und die kognitive Leistungsfähigkeit auch im höheren Alter verbessere.^{3,4,5} Durch das Degustieren werden mehrere Sinne aktiviert: hören, sehen, riechen und schmecken – unser Gehirn muss die verschiedenen Aromen und Eindrücke erst neu für sich erfinden, was es enorm fordert. Macht nun Weintrinken schlau, oder trinken intelligenter Menschen einfach lieber Wein als ein anderes Getränk? Oder liegt es schlussendlich einfach nur daran, dass Weintrinker einen bewussteren Lebensstil haben, sich tendenziell gesünder ernähren und sich eher mal eine Auszeit gönnen?

Wer sich mit Wein, seiner Herkunft und den Winzern auseinandersetzt, lernt sehr schnell etwas Entscheidendes: Den besten Wein macht der Winzer, der seine Arbeit liebt und mit der Natur zusammenarbeitet. Es braucht ein grosses Wissen, um die Zusammenhänge zwischen Boden, Biodiversität und Bewirtschaftungsmassnahmen zu verstehen und ge-

zielt im Gleichgewicht zu halten. Und wer Weine aus gesunder Natur genießt, hat verstanden, dass es eben nicht darum geht, ob wir nun schöner und intelligenter werden. Sondern darum, dass dieses Glas Wein uns mit dem Winzer, seinem Weinberg und seinen Reben verbindet und schlussendlich uns alle glücklicher macht. Zum Wohl!

Martina Korak



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

Quellen:

- 1, 2: <http://alcalc.oxfordjournals.org/content/early/2015/02/25/alcalc.agv010>,
<http://ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/25716115>
3, 4, 5: <https://cup.columbia.edu/book/neuroenology/9780231177009>
<https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnhum.2016.00414/full>
<https://content.iospress.com/articles/journal-of-alzheimers-disease/jad201058>



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 20. Oktober 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. Wie viel wiegt die Delinat-Mehrwegflasche?

- S 500 g
 W 392 g
 D 787 g

2. Wie heisst der Sohn von Josep Maria Albet i Noya, der die Nachfolge im Betrieb antreten wird?

- E Marti
 A Marc
 C Ernesto

3. Welche Baumart hat Delinat an seine Winzer auf dem Postweg versandt?

- R Eiche
 G Haselnuss
 I Pappel

4. Was ist beim Rücksenden der Delinat-Mehrwegflaschen besonders wichtig?

- E wieder verkorken
 N ausspülen und gut trocknen
 S neben den Kartons abstellen

5. Wein trinken macht schön, weil ...

- L die Tannine verjüngend wirken
 B sich das Gesicht entspannt
 T die Säure im Wein Zellen regeneriert

6. Wie heisst das derzeit beste Restaurant der Welt übersetzt?

- M Teilen
 Z Forschen
 A Geniessen

7. Wie lange forscht man auf dem Delinat-Modellweingut Château Duvier schon an resistenten Rebsorten?

- C 2 Jahre
 Z 60 Jahre
 U 30 Jahre

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. 74

Das Lösungswort lautet
SCHATZ

Die Gewinner sind zu finden auf:
www.delinat.com/wettbewerb

Kurse und Reisen

Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen aus reicher Natur bietet Delinat auch ein attraktives Kurs- und Reiseprogramm. Kurse und Reisen zu Delinat-Winzern in ganz Europa bieten einen unterhaltsamen und praxisnahen Einblick in den biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität. Alles immer auch verbunden mit Genuss und Kultur. Das aktuelle Angebot im Überblick:



Rebsorten-Kurs – Typisch Merlot, Chardonnay & Co.

Der Kurs «Typisch Merlot, Chardonnay & Co.» ist ein Aufbaukurs zum beliebten Delinat-Basiskurs. Sie erfahren alles über die wichtigsten weissen und roten Rebsorten. Welches sind typische Aromen für Merlot, Tempranillo und Sangiovese? Wodurch unterscheiden sie sich?

Schweiz

- 5.9.24 Basel
- 10.9.24 St. Gallen
- 11.9.24 Zürich
- 18.9.24 Bern/Winterthur
- 16.10.24 Olten
- 24.10.24 Thun
- 30.10.24 Bern/Luzern/Aarau
- 13.11.24 Solothurn
- 14.11.24 Baden

Deutschland

- 1.10.24 Hamburg
- 16.10.24 Köln
- 23.10.24 Frankfurt
- 29.10.24 Freiburg
- 30.10.24 Karlsruhe
- 31.10.24 Mannheim
- 12.11.24 Würzburg
- 27.11.24 München



Schaumwein – alles, was schäumt – von der Gärung zum Plopp

Sekt, Champagner, Crémant oder doch Prosecco? Schaumwein ist nicht gleich Schaumwein. Was für Herstellungsmethoden gibt es? Wie sind die geschmacklichen Unterschiede? Und wie kommen die Perlen in den Wein? Diese und weitere Fragen werden im neuen Schaumweinkurs beantwortet.

Schweiz

- 24.9.24 Basel
- 22.10.24 Zürich
- 23.10.24 Winterthur
- 27.11.24 Olten

Deutschland

- 8.10.24 Nürnberg
- 29.10.24 München
- 14.11.24 Stuttgart
- 15.11.24 Münster



Wein und Käse: komplexe Liebschaften!

Der Kurs gibt Einblick in Geschichte, Herstellung und Sorten von Käse und verrät, welche Grundregeln bei der schwieri-

gen Kombination zu beachten sind. Im Rahmen einer ausgiebigen Degustation werden zahlreiche Varianten erprobt.

Schweiz

- 25.9.24 Basel
- 24.10.24 Winterthur
- 26.11.24 Zürich
- 28.11.24 Olten
- 4.12.24 St. Gallen

Deutschland

- 9.10.24 Nürnberg
- 24.10.24 Stuttgart
- 30.10.24 München
- 26.11.24 Würzburg
- 27.11.24 Frankfurt



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

- 28.8.24 Bern
- 17.9.24 Luzern
- 22.10.24 St. Gallen
- 23.10.24 Bern/Basel
- 31.10.24 Olten
- 19.11.24 St. Gallen
- 20.11.24 Bern
- 20.11.24 Winterthur

Deutschland

- 31.10.24 München
- 5.12.24 München



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

- 21.8.24 Olten/Winterthur
- 22.8.24 Aarau
- 4.9.24 Basel
- 25.9.24 Solothurn
- 9.10.24 Thun
- 16.10.24 Luzern
- 17.10.24 Baden
- 6.11.24 Bern/Zürich
- 12.11.24 St. Gallen
- 13.11.24 Winterthur/Basel

Deutschland

- 27.8.24 Mannheim/Münster
- 10.9.24 Freiburg
- 12.9.24 Kassel
- 13.11.24 Hamburg
- 25.11.24 Regensburg

Delinat daheim

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.



Wein- und Genussreise Süditalien

Treffpunkt Neapel, Winzerbesuch Azienda Falvo, am Fusse des Monte Pollino, Azienda Fellingine mit spannender Begegnung mit der Primitivo-Traube inmitten uralter Olivenbäume, Salina dei Monaci, durch Dünen wandern und eine einmalige Flora und Fauna entdecken.

Sonntag, 14., bis Freitag, 19. September 2025



Permakultur und Genuss in Lissabon/Alentejo

Lissabon als Ausgangs- und Endpunkt, geniales Permakultur-Konzept Monte Mimo, Winzerbesuch Vale de Camelos mit Fokus Delinat-Philosophie und Permakultur, Korkeichen-Exkursion, Streetfood-Tour, Kochkurs und ein Pilz-Abendessen aus Kreislaufwirtschaft.

Sonntag, 21., bis Freitag, 26. September 2025



Wein- und Genussreise Nordspanien, Saragossa – Bilbao

Ausgangspunkt ist Saragossa, die Hauptstadt der spanischen Autonomen Gemeinschaft Aragonien, Schlusspunkt die pulsierende baskische Metropole Bilbao mit dem weltberühmten Guggenheim-Museum. Dazwischen Entdeckungsreisen zu Delinat-Winzern in der Rioja und Navarra, Naturspektakel in der Halbwüste Bardenas Reales, kulinarische Genüsse und vieles mehr.

Montag, 6., bis Samstag, 11. Oktober 2025



Wein- und Genussreise Toskana

Treffpunkt in Florenz, Winzerbesuch und Unterkunft auf Badia a Coltibuono, gemeinsames Kochen in der 1000-jährigen Abtei, Wanderung durch die Weinberge mit Winzer Alberto Brini, Picknick im Olivenhain – den Geheimnissen des Olivenöls auf der Spur.

Sonntag, 21., bis Donnerstag, 25. September 2025



Entlang des Douro von Porto nach Madrid

In Porto mündet er in den Atlantik – der drittlängste Fluss der Iberischen Halbinsel. Auf 2080 Meter Höhe entspringt er in den Picos de Urbión. Der Douero, spanisch, respektive der Douro, portugiesisch. Dieser reizvollen Flusslandschaft folgen wir auf der abwechslungsreichen Reise und machen Bekanntheit mit naturverbundenen Winzern, kulturellen Sehenswürdigkeiten und regionstypischen Speisen. Die Reise beginnt in Porto und endet in Madrid.

Sonntag, 28. September, bis Sonntag, 5. Oktober 2025



Drei Tage in/um Barcelona

Gäste buchen individuell ihre Wunschunterkunft und genießen ihren Städtetrip. Wir treffen uns zu drei Tagesausflügen ab/bis Barcelona: Kennenlernen auf Architektour und gemeinsam kochen mit Sternekoch Xabi, einen Tag Winzerbesuch bei Albet i Noya (Schwerpunkt PIWI und Rebsorten entwickeln), einen Tag im Priorat mit Besuch der Klosteranlage Escaladei und der Winzerin auf dem Weingut Morlanda.

Montag, 13., bis Mittwoch, 15. Oktober 2025

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

Dies ist ein Auszug aus dem Reiseprogramm. Detaillierte Informationen und Anmeldung zu allen Reisen:

www.delinat.com/weinreisen





7047520

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.