

Das Delinat-Magazin
Nr. 79, August 2025

WeinLese

 DELINAT

Von Wasser und Wein



**Warum Wasser ein immer rareres Gut wird, was Experten dazu sagen
und wie Delinat-Winzer mit dieser Herausforderung im Weinberg umgehen.**



Genießen Sie unsere delikaten Bienenhonige aus biologischer Produktion. Ob an den sonnigen Terrassen der Amalfiküste, in gelb leuchtenden Sonnenblumenfeldern der Provinz Molise, in mächtigen Edelkastanienbeständen Asturiens oder in saftig grünen Robinienwäldern der bulgarischen Stara-Region – überall suchen unsere zertifizierten Bioimker die besten Weiden für ihre Bienenvölker.

www.delinat.com/honig

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)
Katrin Burow
Emil Hauser (emh)
Martina Korak (mak)
Hans Wüst (hrw)
Nina Wessely (niw)

Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

Bilder

Yvonne Berardi
Kerstin Bittner
Johannes Keel
Olivier Geissbühler
Wikipedia
Aquaduct, wri.org

Printed by

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

Erscheinungsweise
4-mal jährlich
RC T79

Titelseite

Carlos Laso keltert Wein im Hinterland von Valencia, einem von Wetterextremen geplagten Landstrich. Wie sein mit Delinat entwickeltes Wassermanagement greift, hat er Olivier Geissbühler erzählt.
Foto: Olivier Geissbühler

«Panta rhei – Alles fließt.»

Formulierung aus der Flusslehre Heraklits



Ohne Wasser kein Leben – und auch kein Wein. Diese Erfahrung machen Winzer insbesondere im Süden Europas in den letzten Jahren leider immer öfter. Die Temperaturen steigen, Trockenperioden dehnen sich aus. Die Reben und somit auch ihre Winzer kämpfen ums Überleben.

Damit ökologischer Weinbau und Biodiversität im Rebberg trotzdem weiterhin möglich sind, haben sich unsere Delinat-Winzer mit allen Wassern gewaschen. Denn Aufgeben gehört nicht zur Delinat-DNA. Im Gegenteil: Immer vielfältiger werden die Methoden, um Wasser natürlich im Weingarten zu halten oder sogar anzulocken (Stichwort Mykorrhiza und Weinlese 74).

Auch das jährliche Winzerseminar für den Wissensaustausch stand diesmal unter dem Motto «Wasser», wie unsere Social-Media-Managerin Stefanie Zillner erzählt. Videoblogger Olivier Geissbühler hat mit Winzer Carlos Laso die Jahre seit der Erstellung seines Wasserretentionssystems im Hinterland von Valencia Revue passieren lassen. Wie es im Meer mit der Biodiversität aussieht, haben wir bei Sea Shepherd Schweiz nachgefragt, und Reiseleiterin Katrin Burow erzählt, warum sie durchaus Bordeaux, die Stadt der vielen Wasser, als Wohnort wählen würde.

Wir wünschen wundervolle Lesemomente und nicht zuletzt möchten wir nochmals Danke sagen für Ihre Treue! Denn Ihr Engagement macht unseres erst möglich.

Herzlich

Nina Wessely, Redaktorin und Weinakademikerin



Schwerpunkt

Ohne Wasser kein Wein

Wie sich der Klimawandel auf den Wasserhaushalt in den Weinbergen auswirkt.

Seite 6–17



Winzerseminar 2025

Im Zeichen des Wassers

Der diesjährige Wissensaustausch unserer Delinat-Winzer fand auf dem Weingut der Familie Lignères in Südfrankreich statt.

Seite 20–21



Reisegeschichte

Stadt des Wassers

Bordeaux liegt gleich in der Nähe mehrerer Gewässer. Warum die Stadt eine Sehnsuchtsdestination für Wein- und Wasserliebende ist, erzählt Katrin Burow.

Seite 22–23

Auf ein Glas mit ...

Wie es mit der Vielfalt im Meer aussieht, haben uns Natalie Maspoli Taylor und Klaus Gaar von Sea Shepherd Schweiz erzählt. Seite 26–27

Weinquiz

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

Kurse und Reisen

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

Seite 30–31

Gespritzter Wein, ja oder nein?

Ein Kompromiss, der selten überzeugt

Ein Getränk, das mehr Fragen aufwirft als Gaumenfreuden bereitet. Warum sollte man einen Wein, der Charakter und Aromenvielfalt besitzt, mit sprudeligem Wasser verwässern? Das Ergebnis ist oft ein fades, beliebiges Getränk, dem die Komplexität des Weins und die Eigenständigkeit des Wassers gleichermaßen fehlen.

Klar, an heißen Tagen mag der Gedanke an etwas Erfrischendes verlockend sein. Aber es gibt doch so viele Alternativen, die einen den Wein entweder in seiner Reinform genießen lassen oder eine wirklich belebende Erfrischung bieten, ohne den Wein zu verstümmeln. Eine gut gekühlte Weissweinschorle mag ihren Zweck erfüllen, aber sie erreicht selten das Niveau eines sorgfältig ausgewählten Weins oder einer spritzigen hausgemachten Limonade.

Die Weinschorle ist ein Kompromiss, der selten überzeugt. Sie ist weder Fisch noch Fleisch, weder wirklich erfrischend noch wirklich genussvoll. Wer Wein schätzt, sollte ihn pur trinken. Wer Erfrischung sucht, findet Besseres als dieses lauwarme Gemisch. Lasst den Wein Wein sein und das Wasser Wasser. Es gibt genug andere Wege, den Durst zu löschen und den Gaumen zu verwöhnen.

Dirk Wasilewski, Diplom-Sommelier

Verdünnter Wein – gelebte Tradition

Ob mit Sprudel oder still: Wein mit Wasser zu verdünnen, ist kein Stilbruch, sondern gelebte Tradition – vom sommerlichen Tinto de Verano bis zum erfrischenden G'spritzten. Von Spanien über Deutschland bis hin zu Griechenland wird schon seit jeher Wein mit Wasser gemischt. Der reduzierte Alkoholgehalt sorgt für erfrischenden Genuss und macht das Getränk leichter – perfekt für heiße Tage, gesellige Runden oder als Begleiter zum Essen. Gleichzeitig bleibt das Aroma erhalten, während Kalorien und Schwere verschwinden. So wird aus einem Glas Wein ein alltagstaugliches Erlebnis – entspannt, bewusst und voller Geschmack.

Martina Korak, Önologin

Meine Empfehlung

«Das Tolle an diesem Soave ist seine Vielseitigkeit. Mit seinem angenehm fruchtig-würzigen Bukett und seiner Harmonie am Gaumen ist er ein echtes Kombinationsgenie: Er passt zu vielen Speisen, ohne auch nur den Hauch von Langeweile zu verströmen – für mich ein rundum guter Wein, der von Jahrgang zu Jahrgang seine hohe Qualität hält. Die Fasolis ragen mit dieser Perle heraus aus einem Meer von unzähligen belanglosen Soaves, die den Ruf dieser italienischen Weissweinspezialität ramponiert haben.»

M. Korak

Martina Korak
Einkäuferin bei Delinat

Soave DOC 2024
Soave La Casetta
www.delinat.com/5359.24



200 Jahre Weintradition im Veneto

mak. 2025 feiern gleich zwei unserer Delinat-Weingüter im Veneto ihr hundertjähriges Bestehen. Familie Fasoli mit Natalino Fasoli als Biopionier in den Hügeln des Soave-Gebiets zum einen.

Und William Savian (im Bild) mit dem Weingut Savian, der Herkunft unserer beliebtesten Proseccos, zum anderen. Wir gratulieren!



Weinberge in Brand bei Familie Lignères

niw. Leider wurden die Weinberge der Familie Lignères im südfranzösischen Moux Anfang Juli, knapp vor Druck dieser Ausgabe, von einem Feuer beschädigt. Sehr alte Reben sind dem Feuer zum Opfer gefallen. Zum Zeitpunkt des Drucks war das genaue Ausmass der Katastrophe noch nicht bekannt. Es dürften jedoch mehrere Dutzend Hektar in Mitleidenschaft gezogen worden sein. Familie Lignères hat sich gewohnt positiv und stark gezeigt. Wir senden auf diesem Wege nochmals viel Kraft und Zuversicht!



Begeisterte Weinberater bei Roland Lenz

crh. Die jährliche Weinberaterreise führte diesmal zu Delinat-Winzer Roland Lenz am Schweizer Iselisberg. Die Weinberaterinnen und -berater trafen beim Winzerehepaar Lenz auf Innovationsgeist, der aus jahrzehntelanger nachhaltiger

Arbeit und dem Einsatz für neue, robuste Rebsorten hervorgeht – und Weine hervorbringt, die begeistern. Hören Sie mehr dazu im persönlichen Gespräch mit unseren Weinberatern in den Depots oder am Telefon.

Ohne Wasser kein Wein. Der Klimawandel und die dadurch immer häufigeren Wetterextreme von Starkregen bis Trockenheit fordern die Reben und die Winzer. Welche Möglichkeiten Experten für eine dennoch grüne Zukunft des Weins sehen und wie Delinat-Winzer mit diesen Herausforderungen umgehen.

Alles fließt –

Wasser im Weinbau

Schwerpunkt

Trockenstress, Starkregen und gestörte Wasserkreisläufe setzen den Reben weltweit zu. Der Klimawandel verändert nicht nur das Wetter, sondern die gesamte Funktionsweise unserer Landschaften. Die Delinat-Methode bietet dabei mit ihrem Fokus auf Biodiversität, Bodenfruchtbarkeit und ökologische Vielfalt konkrete Lösungsansätze, um den Weinbau resilient und zukunftsfähig zu machen.

Marlène Vissac, Spezialistin für Wasser- und Agroforstsysteme sowie Referentin am Delinat-Winzerseminar 2025, erklärt: «Trockene Regionen werden immer trockener, feuchte noch feuchter. Der Wasserbedarf aber bleibt überall gleich.» Die verfügbare Wassermenge auf der Erde bleibt also ungefähr konstant, doch die Verteilung gerät in eine immer grössere Schieflage.

Das ist Taten des Menschen, wie Entwaldung, Bodenversiegelung, Drainierung (oder Entwässerung ganzer Landschaften) und intensiver Landwirtschaft, zuzuschreiben. Zudem steigt durch den Klimawandel die Temperatur und somit der Meeresspiegel. Dieser Umstand und zu intensive Grundwassernutzung führen dazu, dass salziges Wasser immer weiter ins Landesinnere vordringt. Das sei der Landwirtschaft natürlich auch nicht zuträglich, so Marlène Vissac. In die Materie eingetaucht ist die Spezialistin aufgrund einer Reihe von Beobachtungen: «Allein, wie sich die Landschaft dort, wo ich herkomme, in nur wenigen Jahrzehnten verändert hat – die Küste geht zurück, Bäume verschwinden, und das verändert auch das Wetter –, das ist dramatisch», so Marlène Vissac. Jetzt hätten wir noch die Möglichkeit, zu handeln und unsere

Zukunft zu gestalten. In wenigen Jahren könnten wir nur noch reagieren, anstatt zu agieren. «Und wir sind doch allesamt da, um das Leben zu geniessen, und nicht, um nur durchzuhalten!»

Extrem in jeder Hinsicht

Regionen, die einst zwar trockener waren als andere, aber dennoch über eine stabile Wasserversorgung verfügten, müssen heute bewässern. Andernorts fließen die Wassermassen unkontrolliert ab, können nicht versickern und verursachen massive Schäden bis hin zu Naturkatastrophen wie jener im Herbst 2024 im Küstengebiet von Valencia. Winzerberater Daniel Wyss weiss: «Forscher haben schon vor Jahren auf diese Situation hingewiesen und prophezeit, dass es zu einer derartigen Katastrophe kommen

wird, wenn Küstengebiete nicht entsiegelt, trockengelegte Feuchtgebiete nicht wiedervernässt und Wälder nicht grossflächig aufgeforstet werden.»

Um zurück in die Weingärten zu kommen: Für Reben bedeuten Wetterphänomene wie Starkregen, lange Trockenheit, Hitze und das Verschieben von Vegetationsperioden Stress. Ohne Resilienz gibt es im Süden bald keinen Weinbau mehr, und das, obwohl die Rebe an sich eine recht robuste Pflanze ist. Und punktuelle, technische Lösungen wie Bewässerung greifen zu kurz, wenn die Landschaft als Ganzes nicht mehr funktioniert. Ausserdem: Mit welchem Wasser bewässern, wenn es keines mehr gibt, wie das 2023 in Katalonien und in anderen Gebieten Spaniens der Fall war?

Gamechanger Boden

Eine essenzielle Stellschraube für die Lösung steckt im Boden. Je poröser und humusreicher, also gesünder, er ist, desto besser speichert er Wasser. «Klassische Bodenproben zeigen zum Beispiel schon einmal auf, wie es um Mutter Erde steht und welche Methoden helfen könnten, Nährstoffe aufzubauen, die wiederum die Rebe versorgen», so Nicola Fagotto, der schon 2024 und auch in diesem Jahr wichtige Impulse für den Aufbau gesunder Böden bei den Delinat-Winzerseminaren lieferte.

Das stimmt mit einigen Punkten der Delinat-Methode überein: Denn auch hier setzt man seit jeher auf Gründung, Kompost, Mulchen und minimale Bodenbearbeitung. Massnahmen, die das Bodenleben stärken und nicht zuletzt auch die Wasserspeicherfähigkeit erhöhen. Auf Château Duvivier experimentiert das Team zudem seit Jahren mit Mykorrhiza-Pilzen und Agroforst im Weinbau. Mykorrhizapilze erweitern das Wurzelnetz der Reben und können in Symbiose mit diesen Wasser aus tieferen Bodenschichten erschliessen. Die Bäume ermöglichen diesen Lebensraum. In dieser



Wird Regen richtig aufgefangen und kanalisiert, wirkt sich das auch positiv auf das Grundwasser aus. Im Bild ein Weingarten der Familie Lignères in Südfrankreich.

Kombination sehen Experten eine wichtige Lösung für die Bodenfruchtbarkeit und die Wasserversorgung der Reben ohne zusätzliche Bewässerung.

Wie Wasser Landschaften entlangfliesst

Hinzu kommt die Gestaltung der Landschaft als wichtiger Punkt im Wasserkreislauf. Techniken wie das Keyline-Design helfen, Regenwasser nicht abfliessen, sondern gleichmässig über die Fläche zu verteilen und einsickern zu lassen. «Permakultur und ein umfas-

sendes Landschaftsverständnis, das sind Lösungsansätze mit echtem Zukunftspotenzial», sagt Daniel Wyss. Hecken und Hochstammbäume brechen den Wind, beschatten die Fläche, fördern den für die Reben wichtigen Morgentau und stabilisieren Mikroklimata. Agroforstsysteme im Weinberg, also Reben in Kombination mit Bäumen, erhöhen zudem die Biodiversität und spenden Schatten. Untersuchungen in diversen Weinbergen der Delinat-Winzer ergaben Temperaturunterschiede von bis zu 20 Grad Celsius zwischen Schatten und Sonne. Dabei klettern die Temperaturen in der

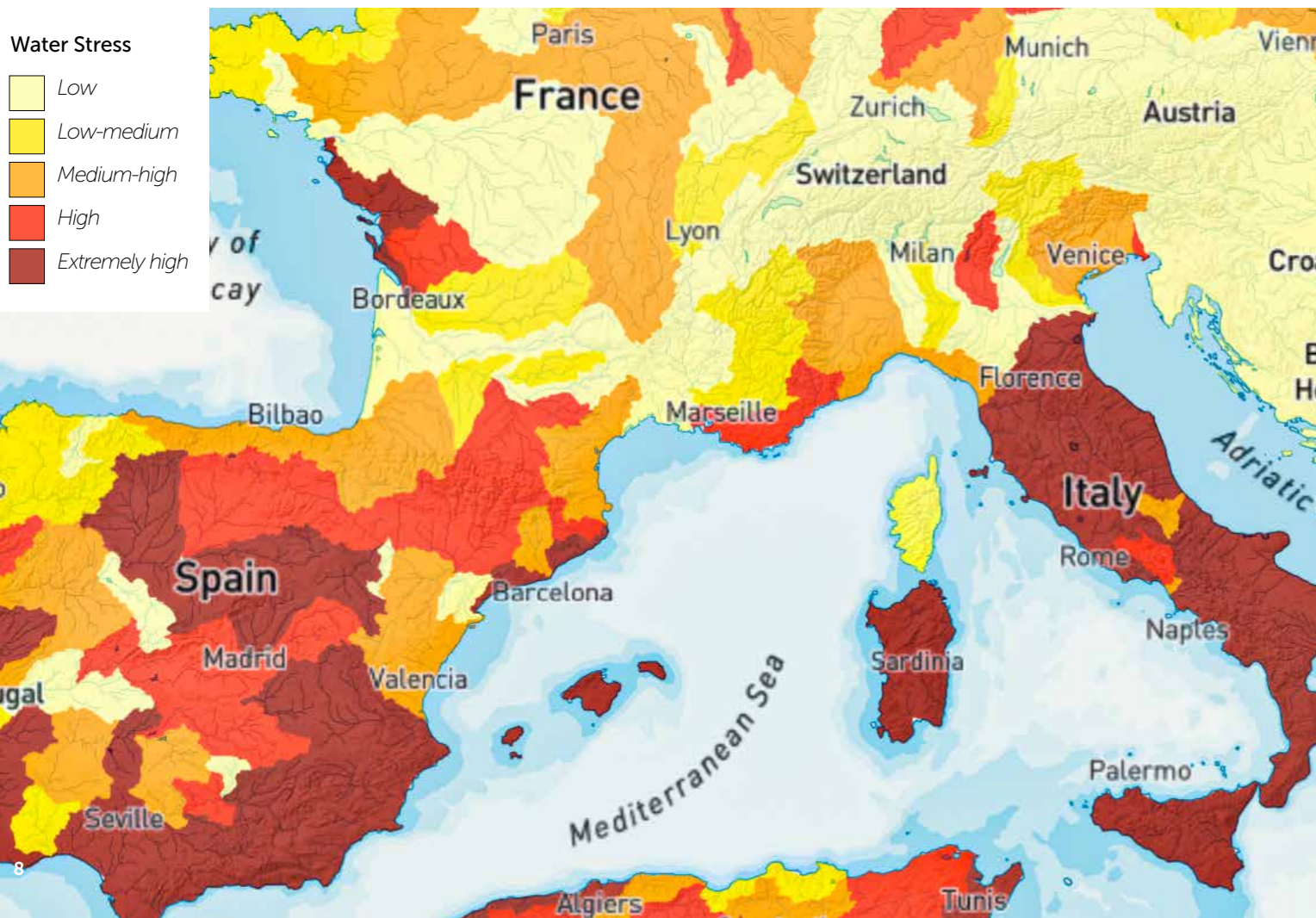


Bild: Aqueeduct, wri.org



Bild: Johannes Keel

Schwerpunkt

Sonne auch hierzulande mitunter über die 50-Grad-Marke. Eine Belastung für die Reben.

Für Experten wie Marlène Vissac und Daniel Wyss steht fest: Verantwortungsvolle Winzer sind Landschaftsgestalter. Denn wie sie agieren, wirkt sich auf die Wasserverhältnisse einer gesamten Region aus. Dazu gilt es, die Rolle von Feuchtgebieten, Höhenlinien, Windmustern und Bodenstrukturen zu verstehen. Marlène Vissac gilt dabei als eine der Vordenkerinnen auf diesem Gebiete – ebenso wie die Delinat-Winzer als Vorzeigebispiele in ganz Europa. «Auch wenn wir immer mehr werden, welche diese Konzepte anwenden, sind wir noch immer zu wenige, um regionale Mikroklimata zu beeinflussen», bemerkt Daniel Wyss.

Dauerbegrünung, Humusaufbau, Gehölze im Weingarten, Rückhalt von Regenwasser, Permakultur: All das sind Bestandteile der Delinat-Methode, die zuletzt auch auf ein gesundes Wassermanagement im Weingut abzielen. Und doch braucht es mehr: «Ganze Regionen müssten umdenken. Landschaften in Schwammlandschaften verwandeln, damit sich der Wasserhaushalt der Erde wieder erholen kann. Unsere erfolgreichen Projekte zeigen, dass wir auf dem richtigen Weg sind», sagt Daniel Wyss.

Die grosse Herausforderung liegt nun darin, dieses Wissen weiterzugeben, zu vernetzen und auch auf gesellschaftlicher Ebene umzusetzen. Denn wenn wir lernen, Landschaft im Ganzen wieder als lebendigen Organismus zu begreifen, kann der Weinbau zum Vorbild werden für ein Landwirtschaftsmodell, das Wasser nicht verbraucht, sondern hütet.

Nina Wessely

Vielfalt bringt Vielfalt: Der Mensch kann nur immer wieder über die Robustheit der Natur staunen. Und darüber, mit welcher Kraft sie antwortet, wenn man ihr nur ein bisschen in die Schwingen spielt. Im Weinbau beispielsweise durch Begrünung und Agroforst.

Carlos Laso –

Ein Winzer, der mit allen Wassern gewaschen ist



Bild: Oliver Geissbühler

Delinat-Winzer Carlos Laso bei der Begehung seines Infiltrationsbeckens im Hinterland von Valencia. Dieses fängt Regenwasser auf, das nach und nach versickert und so das Grundwasser anreichert.

Delinat-Winzer Carlos Laso zeigt seit Jahren, wie man im Hinterland von Valencia auch grösste Regenmengen effizient zurückhält und somit die Reben gut durch die trockenen Monate bringt – und das in einem Extremwettergebiet.

Das Delinat-Weingut Pago Casa Gran liegt knapp hundert Kilometer von Valencia entfernt in einer Region mit extremen Wetterverhältnissen. Oft fällt monatelang kein Regen, dann gibt es innerhalb weniger Tage sehr starke, manchmal gar zerstörerische Niederschläge. Das gefährliche Wetterphänomen nennt sich «Gota Fría» (auf Deutsch «kalter Tropfen») oder wird auch DANA genannt. Es tritt vor allem im Herbst an der spanischen Mittelmeerküste auf. Dabei trifft kalte Luft aus höheren Atmosphärenschichten auf die warme, feuchte Mittelmeerluft – ein Aufeinandertreffen, das heftige Gewitter und Starkregen auslösen kann.

Diese Regenfälle können innerhalb kurzer Zeit Überschwemmungen und grosse Schäden verursachen, wie zuletzt etwa im Oktober 2024. Innerhalb von drei bis vier Tagen können bis zu 50 Prozent der gesamten jährlichen Niederschlagsmenge fallen. Angesichts solcher Wassermengen ist besonders in dieser Region ein durchdachtes Wassermanagement entscheidend.

16 Teiche und Begrünung speichern Wasser bei Pago Casa Gran

«Auf dem Winzerseminar von Delinat konnten wir viel über Wasserretention und die Gestaltung von Teichlandschaften lernen. Diese Impulse und die kontinuierliche Beratung haben unseren Betrieb grundlegend verändert», sagt Delinat-Winzer Carlos Laso von Pago Casa Gran. Zuvor hatte das Weingut oft mit erheblichen Erosionsproblemen zu kämpfen. Durch starke Regenfälle kam

es immer wieder zu Erosionen, wodurch fruchtbarer Boden verloren ging. Nach solchen Ereignissen mussten viele Flächen regelmässig mit grossem Aufwand wieder in Stand gesetzt werden.

Heute gibt es auf Pago Casa Gran ein umfassendes System, das aus 16 angelegten Teichen besteht, kombiniert mit gezielter Begrünung im Weinberg. Auch in Bezug auf die Verlangsamung des Wasserabflusses hat das Delinat-Weingut grosse Fortschritte gemacht. Das Wasser, welches bei den seltenen Starkniederschlägen fällt, wird in Retentionsbecken zurückgehalten, damit es auch in den trockenen Sommermonaten im Erdkörper verfügbar ist. Dadurch fliesst nun auch wieder regelmässig Wasser im Bachbett, welches zuvor oft lange ausgetrocknet war. Der dazugehörige Grundwasserstrom, sowie das Wasser in den Reservoirs, kann in den trockenen Sommermonaten – insbesondere im Juli und August - gezielt die Reben versorgen. «So können die Trauben auch bei Temperaturen um die 35 Grad schön ausreifen und eine volle Aromatik entwickeln, anstatt auszutrocknen und nur Zucker zu produzieren», erklärt Carlos Laso.

2023 und 2024 im direkten Vergleich

Der Zeitraum vom 1. Oktober 2023 bis zum 30. September 2024 war der trockenste der letzten dreissig Jahre. Bevor dann im Oktober schliesslich ein Jahrhundertniederschlag kam, der bei Carlos Laso allerdings gemässiger ausfiel. Ein Blick auf die Regenstatistik hilft, den Jahrgang 2024 besser einzuordnen: zwischen Oktober und Februar blieb der Regen vollständig aus. «Wenn man jeweils im Vorhinein wüsste, wie das Jahr verlaufen wird und gute Vorhersagen hätte, könnte man entsprechend handeln. Es regnete jedoch überall in Spanien – ausser in unserer Ecke –, und die angekündigten Regenfälle blieben jeweils aus», so Carlos Laso.



Bild: Johannes Keel

Der Zeitraum von Oktober 2023 bis September 2024, kurz vor dem Unwetter in Valencia, war der trockenste der letzten dreissig Jahre für Winzer wie Carlos Laso. 2025 startete hingegen mit den langersehnten Niederschlägen. Die Wasserretentionsmassnahmen von Carlos helfen, den Wasserhaushalt der Reben im Gleichgewicht zu halten.

In Fällen wie im letzten Jahr, in denen es über Monate hinweg fast keinen Regen gab, war diese Art der Bewässerung jedoch nicht ausreichend. Das Bewässerungssystem konnte nicht die notwendige Wassermenge für einen normalen Reifezyklus der Reben liefern; es diente lediglich dem Überleben der Pflanze. Bis Anfang Juni hatte es nur 113 Liter pro Quadratmeter geregnet, und bis zur Ernte im September kamen lediglich weitere 30 Liter hinzu. Zum Vergleich: Im Durchschnitt fällt in diesem Zeitraum in der Region knapp das Doppelte an Regen bis zu einem Jahresschnitt von knapp 500 Liter pro Quadratmeter. Die Ernte 2024 war aufgrund des geringen Niederschlags mengenmässig sehr gering und fand somit früher als gewöhnlich statt.

Aussergewöhnliches Jahr – aussergewöhnliche Weine

Gemeinsam mit Carlos Laso haben wir jedoch das Beste herausgeholt: Besondere Jahre ermöglichen neue Weinstile. Derzeit ist dieser im Delinat-Sortiment unter dem Namen «Peso Pluma», also «Federgewicht», zu finden. Es ist ein Wein mit natürlichem, niedrigem Alkoholgehalt von 10,5 Prozent. Denn eine Konsequenz einer früheren Ernte sind weniger Umdrehungen im fertigen Wein. Dieser leichte Wein aus dem Hause Pago Casa Gran stammt von Trauben, die keinen hohen Zuckergehalt erreichten, jedoch gute Eigenschaften in Fruchtfleisch und Schale aufwiesen. Carlos ist sehr zufrieden mit dem Ergebnis: «Es war eine schnelle und koordinierte Entscheidung zwischen Pago Casa Gran und Delinat, zwei gut vernetzten Gliedern einer Kette. An dieser Stelle: Danke Delinat für euren Mut und eure Offenheit gegenüber neuen Weinstilen, die gut zu den aktuellen Trends passen!»

Auch die Weissweine sind Carlos trotz der schwierigen Wetterverhältnisse gelungen: «Die Weissweine 2024 sind

kraftvoller und konzentrierter als andere Jahrgänge, ohne überreif zu sein. Die Weissweintruben haben wir etwas früher gelesen, um die Frische zu bewahren – natürlich nur, wenn die Schalen dies dank genügender Reife erlaubt haben. Wir haben einen grossartigen 2024er-Jahrgang gemacht», resümiert Carlos. Die gereiften Weine entwickelten sich ebenfalls sehr gut. Der Delinat-Kundenliebling Viña Llopis hat auch mit dem neuen Jahrgang 2024 das Delinat-Degustationskomitee restlos überzeugt. Ebenso der rote Delinat-Klassiker Cànnyoles 2024 hat begeistert und wurde demnach planmässig abgefüllt.

2025 startete mit den langersehnten Niederschlägen

Dieses Jahr ist im Hinblick auf das Wasser zum Glück etwas entspannter gestartet: Bis Ende März fielen bei Pago Casa Gran bereits Niederschläge von 362 Litern pro Quadratmeter (alleine 170 Liter im März). Das ist ungefähr im Rahmen des normalen Jahresdurchschnitts von etwa 500 Litern. Im März fielen zwar 170 Liter pro Quadratmeter, aber der Regen kam zum Glück langsam über drei Wochen verteilt. So konnte das Wasser langsam und fortlaufend einsickern, was ideal war für die ausgetrockneten Böden. «Nur das Becken, das Wasser von den Nachbarn erhält und etwas höher liegt, hat Wasser aufgenommen, ist jedoch nicht übergelaufen», berichtet Carlos zufrieden.

Manchmal sieht das anders aus, und dann fallen diese Regenmengen in wenigen Stunden: «Bei einem starken Regenereignis von beispielsweise 80 Litern pro Quadratmeter können in acht Stunden viele unserer insgesamt 16 Becken bereits voll sein», erklärt Carlos. In diesem Fall war es jedoch anders – ein langer, schwacher Regen traf auf sehr trockene, aber organisch reiche Böden. Die Böden konnten so das Wasser gut zurückhalten und langsam aufnehmen. Da der Boden das meiste Wasser gleich absorbierte,

füllten sich die Teiche trotz der beachtlichen Regenmenge nicht.

Ein erfolgreiches System zur Nachahmung

«Wir sind sehr zufrieden mit den Massnahmen, die wir in den letzten Jahren umgesetzt haben. Die positiven Auswirkungen sind deutlich spürbar. Unser gesamter Betrieb funktioniert inzwischen als ein in sich geschlossenes System, das Wasser zurückhält, versickern lässt und somit den Boden schützt. Auch der Reparaturbedarf nach Starkregen hat sich deutlich reduziert, da das Wasser nun deutlich langsamer abfließt», fasst Carlos zufrieden zusammen.

Und fügt an: «Dieses System der Wasserretention kann ich anderen Winzerinnen und Winzern nur empfehlen. Für mediterrane Regionen halte ich es für unverzichtbar – insbesondere deshalb, weil hier der Grossteil des Jahresniederschlags oft in nur zwanzig bis dreissig Tagen fällt. Wie es in anderen Regionen aussieht, kann ich nicht beurteilen, aber hier bei uns funktioniert dieses System hervorragend.»

Olivier Geissbühler

Ist Ihr Interesse geweckt, um Carlos Laso persönlich kennenzulernen? Kommen Sie mit auf unsere Weinreise «Via Augusta von Barcelona nach Valencia», vom 7. bis zum 13. Juni 2026. Beachten Sie dazu Seite 31 in dieser Weinlese.

Das Valenciano-Paket

Winzer Carlos Laso zeigt, wie man in klimatisch herausfordernden Gegenden Wasser im Weinberg behält. Im Hinterland von Valencia wird Wasser, wie in anderen Teilen Europas auch, zum raren Gut. Immer öfter bricht es als kurz andauernder Starkregen über die Region herein. Carlos Lasos ausgeklügeltes Retentionssystem, das er gemeinsam mit Delinat entwickelt hat, hält diesen nassen Schatz im Weinberg.

Cànnyoles Valencia DOP 2024

Ein Evergreen im Delinat-Sortiment. Feinfruchtig mit bestechender Süsse und Schmelz. Hier ist die Herausforderung, nach einem Glas zu stoppen. Muss man zum Glück ohnehin nicht.

www.delinat.com/2775.24
CHF 13.20; € 10,90 pro Flasche
(CHF 1.76/dl; € 14,53/l)

Alagea Valencia DO 2023

Garnacha Tintorera, Syrah und Monastrell in Generalunion. Fein gewobenes Tannin mit dezenten Barriquenoten und dunkler Frucht. Noch betörender ist der Alagea leicht gekühlt. So kommt die Frucht ganz langsam, dafür aber mit Nachdruck.

www.delinat.com/2636.23
CHF 14.20; € 11,90 pro Flasche
(CHF 1.89/dl; € 15,87/l)

Barranco de la Bastida

Valencia DOP 2023

Fährt ein wie ein Blitz (siehe Etikett). Wieder mit betörender Restsüsse, die die Fruchtaromen mit der leichten Rauchigkeit und den Vanillenoten verbindet.

www.delinat.com/2641.23
CHF 14.80; € 12,50 pro Flasche
(CHF 1.97/dl; € 16,67/l)

Viña Llopis Valencia DOP 2024

Delinat-Winzer sind bekannt für ihren etwas anderen Blick auf die Weinwelt und vor allem die Natur. Warum also keinen Gewürztraminer in Spanien anbauen? Schliesslich war schon Carlos' Grossvater begeistert davon. Im Verschnitt mit Moscatel eine gelungene Sommererfrischung.

www.delinat.com/7615.24
CHF 12.20; € 9,90 pro Flasche
(CHF 1.63/dl; € 13,20/l)



Weinlese-Angebot
Valenciano Paket
4 x 3 Flaschen
CHF 155.-
EUR 130.-
Portofrei
Art. Nr. 935617



Jetzt bestellen
delinat.com/WL79
oder per Telefon:
CH 071 227 63 00,
DE 07624-33999-0
AT 0820 420 431

Die Zukunft des Weinbaus wächst nicht einfach – sie wird gezüchtet

Während der Klimawandel Europas Weinberge austrocknet, arbeiten Visionäre wie der Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner daran, Rebsorten zu entwickeln, die auch mit wenig Wasser Höchstleistungen erbringen. Doch was genau macht eine Rebe trockenheitsresistent? Und wie gelingt es, solche Superpflanzen gezielt zu züchten?

Längst hat der Klimawandel auch die Gedankenwelt der Züchtenden von neuen, robusten Rebsorten erreicht. Doch wer bei Trockenresistenz gleich an tiefe Wurzeln denkt, liegt nur halb richtig. Laut Valentin Blattner ist vor allem eines entscheidend: die Blattstruktur. Je wachsiger und kleiner das Blatt, desto besser. «Solche Blätter verdunsten weniger Wasser und helfen der Pflanze, selbst bei Hitzewellen stabil zu bleiben», erklärt er. Ein gutes Beispiel sei die amerikanische Wildrebe *Vitis rupestris*, die in trockenen Regionen zu Hause ist – mit kleinen, ledrigen Blättern, die wie von Wachs überzogen scheinen. Tiefe Wurzeln wie bei der Unterlagsrebe mit dem Namen «Richter 110» helfen ebenfalls. Nur wenn der Boden komplett ausgetrocknet ist, hilft auch die beste Wurzel nicht weiter. «Die Verdunstung über das Blatt ist der grösste Hebel», so die Einschätzung von Valentin. Und deshalb sieht man im Feld auch klare Unterschiede: Während empfindliche Sorten wie Bianca bei Trockenheit sofort schlapp machen, bleibt ein Cabernet Blanc selbst in der spanischen Sommerhitze erstaunlich vital.

Cabernet Blanc – das Vorbild mit den «Plastikblättern»

Valentins Favorit in Sachen Trockenheitsresistenz ist seine selbst gezüchtete Sorte Cabernet Blanc, die vor allem in Deutschland schon sehr beliebt ist. Die Sorte trägt Gene von Cabernet Sauvignon und zeigt eine beeindruckende Toleranz gegenüber Hitze. «Sie hat diese «Plastikblätter», wie Josep Maria Albet i Noya immer sagt», schmunzelt Valentin. Diese dichte Wachsschicht auf der Blattoberfläche schützt effektiv vor Austrocknung. Doch nicht nur im Weinberg zeigt die Cabernet Blanc Stärke – auch sensorisch überzeugt sie. Allerdings: In heissen Regionen wie Spanien verlieren die Trauben etwas an Frische und Aromatik. «Frucht und Säure lieben kalte Nächte», erklärt Blattner. Deshalb sähe er auch Neuseeland als idealen Anbauort für diese Sorte. Sein nächstes Ziel ist nun, Sorten zu züchten, die trocken tolerant und dennoch geschmacklich geeignet für heisse Anbauzonen sind.

Wie eine neue trockenresistente Rebe entsteht

Die Methode ist simpel – und dennoch ein Geduldsspiel: Selektion. In jeder Kreuzung gibt es extreme Ausreisser als Nachkommen, die andere Eigenschaften als ihre Elternsorten aufweisen – zum Beispiel Reben, die besonders früh reifen, besonders wenig Zucker einlagern oder eben besonders trockenheitsresistent sind. «Man sucht sich immer die

besten Kandidaten aus und kreuzt weiter mit ihnen», erklärt Blattner. So entsteht über mehrere Generationen eine neue Sorte, die mit weniger Wasser auskommt, ohne geschmacklich Kompromisse zu machen.

Nicht nur Wildreben wie *Rupestris*, auch europäische hitzebeständige Rebsorten wie die spanische Bobal oder die griechische Assyrtiko könnten künftig in die Züchtung einfließen. Doch die Herausforderungen sind gross: Viele dieser Sorten sind geschmacklich eher neutral. Valentin Blattner setzt daher lieber auf Sorten, die Aromatik und Trockenresistenz verbinden – wie Cabernet Blanc oder andere Kreuzungen aus seinem Portfolio.

Der Wein der Zukunft: weniger Alkohol, mehr Frische

Ein weiteres Zuchtziel: weniger Alkohol trotz Hitze. Das gelingt über verschiedene Wege: über den Lesezeitpunkt, die Erntemenge – oder über gezielte Züchtung. «Sorten mit hohem Ertrag reifen oft langsamer und produzieren leichtere Weine», so Valentin Blattner.

Gute Beispiele dafür sind die spanischen Sorten Xarel-lo, Parellada und Macabeo. Diese eignen sich auch für Schaumweine (Cava) bestens. Deshalb haben Valentin und Delinat-Winzer Josep Maria Albet i Noya schon vor über zehn Jahren begonnen, mit diesen Sorten weiterzukreuzen. Der Markt dürfte sich künftig eher in diese Richtung bewegen – weg von



Die Wildrebe *Vitis rupestris* stammt aus Nordamerika. Sie stellt für den Weinbau in Europa die Basis, denn auf solche Unterlagsreben werden europäische, weniger resistente Reben aufgepfropft. Diese Trauben wiederum erbringen geschmackvollere Weine.

wichtigen Weinen hin zu trinkfreudigen, eleganten Tropfen mit weniger Alkoholgehalt.

Unterlage – unterschätzt und überschätzt

Auch bei den Unterlagsreben, auf die die geschmacksbildende Sorte aufgepfropft wird, tut sich so einiges. Zwar spielt das Wurzelsystem bei der Wasserversorgung eine wichtige Rolle – etwa durch mehr Biomasse oder ein tiefes Wurzelwerk – aber: «Wenn kein Wasser mehr da ist, nützt auch die beste Wurzel nichts», so Valentin Blattner.

Spannender sei der Trend in den USA, wo derzeit salztolerante Unterlagen gezüchtet werden. Denn mit der zunehmenden Bewässerung steigt der Salzgehalt in den Böden – ein oft unterschätztes Problem.

Neue Genetik braucht Geduld

Um Reben nicht nur trockenheits-, sondern auch krankheitsresistent zu machen, bleibt Valentin Blattner seinem

PIWI-Prinzip treu: pilzresistente Rebsorten, die zugleich klimafit und qualitativ hochwertig sind. Neue Resistenzgene lassen sich zwar aus Wildreben holen – doch der Weg zum trinkbaren Wein ist lang. «Wildreben bringen oft zu viel Tannin, zu wenig Frucht oder zu viel Säure mit. Man muss sie über mehrere Generationen rückkreuzen, um auf ein ausgewogenes Niveau zu kommen.» Valentin nennt das «Domestizierung» von Wildreben durch Rückkreuzung. Dabei werden widerstandsfähige Gene erhalten, aber mit hochwertigen Rebsorten kombiniert, um Weinqualität und Resistenzen zu vereinen. Ein Paradebeispiel für diese Strategie ist seine Zusammenarbeit mit Josep Maria Albet i Noya im katalanischen Penedès.

Die Zukunft liegt in der Genvielfalt

Kurz gesagt: Trockenheitsresistenz ist kein Zufall, sondern das Resultat jahrzehntelanger Züchtungsarbeit. Nur mit dem Reinzüchten von neuer DNA

können Reben hitze- und trockenheitsbeständiger werden. Wachsige Blätter, ausgewogene Erträge, aromatische Komplexität und kluge Genkombinationen sind die Zutaten für den Wein der Zukunft.

Valentin Blattner zeigt, wie klassische Züchtung Antworten auf moderne Herausforderungen gibt – ganz ohne Genmanipulation, aber mit einem feinen Gespür für Natur und Genuss. Der Kampf gegen die Trockenheit hat längst begonnen. Und er wird wahrscheinlich nicht im Labor gewonnen – sondern bei der Selektion draussen im Weinberg.

Olivier Geissbühler



Hier entdecken: unsere Weine aus robusten, pilzwiderstandsfähigen Rebsorten.
[delinat.com/piwi](https://www.delinat.com/piwi)

Der Trockenheit trotzen

Der diesjährige Wissensaustausch unserer Delinat-Winzer fand auf dem Weingut der Familie Lignères in Südfrankreich statt. Eine Region, die seit Jahren mit der Trockenheit kämpft. Zentrales Thema des Zusammenkommens und der von Delinat gestellten Spezialisten war also: Wie kann das wertvolle Wasser im Weingarten gehalten und wie können Reben gegen Trockenheit gewappnet werden?

«Wir organisieren ein Winzerseminar zum Thema Trockenheit – bei Familie Lignères, die seit Jahren mit der Dürre kämpft. Und dann regnet es kurz vorher. Man könnte meinen, so viel wie in den letzten drei Jahren zusammen. Das ist doch Ironie, oder?» Mit diesem Willkom-

menworten bringt Delinat-Winzerberater Daniel Wyss die Ausgangslage unseres diesjährigen Winzerseminars auf den Punkt.

Drei Tage lang trafen sich die französischsprachigen Delinat-Winzerinnen und -Winzer auf der Domaine Lignères in Moux am Fusse der Montagne d'Alaric. Jean und Anne Lignères, die das Familienweingut in dritter Generation führen, waren nicht nur grossartige Gastgeber, ihr Betrieb diente leider auch als das perfekte Anschauungsbeispiel: In drei aufeinanderfolgenden Jahren fielen dort jeweils weniger als 250 Millimeter Regen. Das ist zu wenig für Reben ohne Bewässerung. Erste Reben sind auch schon am Absterben. Für sie ist dieser Wasserstress ein

echter Überlebenskampf. Doch statt zu resignieren, haben die Lignères gehandelt. Gemeinsam mit unseren Winzerberatern Daniel Wyss und Arina Schefer haben sie das Weingut Schritt für Schritt an die neue Realität angepasst. Das Ziel: der Trockenheit mit durchdachten, naturnahen Massnahmen zu begegnen.

Bei einem gemeinsamen Rundgang durch die Parzellen von La Baronne zeigt Jean Lignères, was sie in den letzten zwei Jahren umgesetzt haben: «Wir haben Hunderte Bäume und Sträucher gepflanzt für Schatten, Windschutz, Biodiversität und ein besseres Mikroklima. Ausserdem haben wir Wasserretentionsbecken angelegt, damit das kostbare Regenwasser nicht verloren geht.» Und

siehe da: Volle Gräben und Pfützen vom letzten kräftigen Schauer vor dem Seminar zeigen, dass die Massnahmen greifen. Das Wasser sickert langsam in den Erdkörper ein, anstatt abzufließen.

Doch nicht nur die Rebflächen spielen eine Rolle. Marlène Vissac, Spezialistin für Wasserretentions- und Agroforstsysteme, unterstrich, wie wichtig es ist, die gesamte Landschaft mitzudenken: «Der Weinberg beginnt nicht erst beim Weinstock. Auch oberhalb der Parzellen lässt sich Wasser verlangsamen und zurückhalten mit gezielter Bepflanzung, kleinen Rückhaltesystemen und einer durchdachten Geländemodellierung.»

Dass die Massnahmen der Lignères wirken, liegt auch an der Qualität des Bodens. Dafür ging es beim Seminar wortwörtlich in die Tiefe: Bodenexperte Nicola Fagotto, der schon beim letzten Winzerseminar spannende Impulse lieferte und Jean und Anne seitdem betreut, zeigte anhand von Spatenproben und Profilgrabungen in den Reben, welches Umfeld die Wurzeln brauchen: «Ein gesunder Boden ist ein aktiver Speicher, den wir mit lebendiger Bodenstruktur, Begrünung, Mulch und Komposttee stärken. Wir schaffen einen Schwamm statt Beton. Die Natur zeigt uns, wie es geht.»

Wie vielfältig und empfindlich das Bodenleben ist, erläuterte Bodenbiologe Thibault Debailleuil. In seinem wissenschaftlich fundierten, aber praxisnahen Beitrag machte er deutlich: «Mikroorganismen sind Schlüsselakteure für Bodenstruktur und Nährstoffverfügbarkeit. Wenn wir ihnen ein stabiles Umfeld bieten, erhöhen wir die Widerstandskraft des ganzen Systems.»

Gearbeitet wurde tagsüber im Weinberg und im Keller der Lignères, der zum Sitzungsraum umfunktioniert wurde. Geplaudert, diskutiert und genossen wurde im grossen Wohnzimmer von Jean und Anne beim Mittagessen mit regionaler



Bodenexperte Nicola Fagotto war wie schon 2024 wieder mit von der Expertenpartie.

Das diesjährige Winzerseminar fand bei Familie Lignères in Moux statt.



Küche. Abends wurde in Carcassonne gespeist, dieser wunderschönen mittelalterlichen Stadt, die dem Treffen eine besondere Kulisse verlieh. Beim Abendessen wurden die mitgebrachten Weine unserer Winzer gekostet, ergänzt durch eine Auswahl an Weinen aus robusten Rebsorten aus dem Delinat-Sortiment.

Was bleibt von diesen Tagen? Inspiration, Mut und der feste Wille, weiterzumachen. Nicht nur bei Familie Lignères, sondern bei vielen anwesenden Winzerinnen und Winzern, die mit der Trockenheit zu kämpfen haben. «Unsere Treffen sind wichtig», meint Winzerberater Daniel Wyss. «Wir stehen vor grossen Herausforderungen, aber wir sind nicht allein. Jede und jeder bringt Erfahrung mit, und ge-

meinsam entwickeln wir Lösungen, die nicht nur funktionieren, sondern auch im Einklang mit der Natur stehen.»

Wir danken allen Beteiligten und besonders Jean und Anne Lignères für ihre Gastfreundschaft und ihr Vorbild. Ihr Mut, neue Wege zu gehen, ist glücklicherweise ansteckend.

Stefanie Zillner

Dieser Artikel entstand vor dem Brand am 5. Juli in den Rebbergen der Familie Lignères. Weitere Informationen dazu finden Sie in der Rubrik «kurz und bündig» auf Seite 5 oder auf unserem WeinLese-Blog.



Bordeaux bezaubert verkehrsberuhigt und mit einer wiederbelebten Strassenbahn.

Bordeaux – wo der Wein am Wasser wohnt

Beeindruckende Architektur, lebhaftes Flair, ein UNESCO-Weltkulturerbe, das Geschichten aus der Vergangenheit erzählt und dabei zuversichtlich sowie selbstbewusst in die Weinzukunft blickt. Eine Reise in die Nouvelle-Aquitaine mit Delinat-Reiseleiterin Katrin Burow.

«Wenn ich nach Frankreich ziehen würde, stünde Bordeaux ganz sicher an oberster Stelle. So viel steht für mich fest.» Und in der Tat: Wer einmal durch die charmannten Gassen der Altstadt flaniert, wer am «Miroir d'eau» barfuss durch das Wasser spaziert – ein Brunnen zum Spüren und nicht nur zum Ansehen – und das sonore «Dingdong» der erst 2003 wieder in Betrieb genommenen, traditionellen Innen-

stadt-Strassenbahn vernimmt, weiss, warum Bordeaux so ein besonderes Fleckchen Erde für Kulturfreunde ist. Seit 1995 hat der spätere Innenminister Frankreichs und damalige Bürgermeister von Bordeaux, Alain Juppé, sich für eine verkehrsberuhigte Innenstadt eingesetzt. Die Vollendung fand mit der Revitalisierung der Strassenbahn statt, deren Betrieb in den 1950er-Jahren eingestellt worden war. «Für mich gehört die Innenstadtbahn zu Bordeaux wie der Wein selbst.» Nicht umsonst ist die malerische Altstadt als UNESCO-Weltkulturerbe ausgezeichnet.

Dabei liegt Bordeaux nicht an einem, sondern in der Nähe gleich mehrerer Gewässer: Durch die Stadt Bordeaux fliesst die Garonne. Nördlich der Stadt vereint

sie sich mit der Dordogne zur Gironde, der grossen Flussmündung, die in den Atlantik führt. An den weiten Uferpromenaden kann man kilometerlang flanieren mit Blick auf historische Brücken, kleine Bars und einladende Bistros. Bordeaux ist eine pulsierende Weltstadt des Weins, und dennoch geht es hier nicht hektisch zu. «Für mich strahlt die Stadt eine einmalige Ruhe und trotz ihrer Grösse eine gewisse Erhabenheit beziehungsweise Unaufgeregtheit aus, die nur Städte verbreiten, die auf eine jahrhundertealte Geschichte zurückblicken können. Es ist wie ein kleines Paris, das man fussläufig, ganz ohne Autolärm, erkunden kann, hat mein Kollege, Reiseleiter Martin Schäppi, letzters treffend gemeint.»

Von Cognac bis Chartrons – ein Fest für Geniesser

Wer sich mit Delinat auf die Reise ins südwestliche Frankreich begibt, beginnt in der Weinstadt Bordeaux. Nach einem gemütlichen ersten Ankommen und Hineinspüren in die Region führt uns der Weg weiter Richtung Norden ins Département Charente-Maritime, Heimat einer weltberühmten Spirituose: Cognac. Hier empfängt uns Winzer und Brenner Bruno Arrivé in seinem Familienbetrieb, der Domaine Elisabeth. Seine Spezialität: der Cognac Elisabeth, hergestellt nach althergebrachter Tradition, gebrannt aus den weissen Traubensorten Ugni Blanc und Colombard. «Mein Vater fragt mich jedes Mal, ob ich seine Freundin Elisabeth wieder aus Frankreich mitgebracht habe – das hat bei uns schon fast Kultstatus.»

Das Brennereigebäude, in dem wir mit Bruno Arrivé nebst den handgehämmerten Charente-Kupferkesseln in die Geheimnisse der Cognac-Herstellung abtauchen, liegt mitten in den Reben. Zum Mittagessen geht es nach Talmond-sur-Gironde, laut Gütesiegel eines der «schönsten Dörfer Frankreichs» und somit auch im echten Leben. Von einem Kalksteinplateau aus, das Familie Arrivé als Rebberg bewirtschaftet, überblickt man die vom Tidenhub des nahen Atlantiks geprägte Landschaft. Sogar in die alte Schule des Dorfes geht es mit dem leidenschaftlichen Cognac-Brenner, denn dort reifen seit der Renovierung durch Bruno Ideen in Cognac-Form im alten Gewölbekeller.

Weinromantik im Märchenschloss

Romantisch geht es am darauffolgenden Tag in der Weinregion Bordeaux weiter. Denn die Reise führt uns zu Château Couronneau – einem verwunschen an-

mutenden Schloss inmitten sanfter, sattgrüner Hügel. 1994 hat es Familie Piat aus dem Dornröschenschlaf erweckt, 1999 die Weinbewirtschaftung auf Bio und 2009 auf biodynamischen Anbau umgestellt. Heute leitet der junge Winzer Grégoire den Betrieb mit modernen Ideen, jugendlicher Euphorie und international erworbenem Fachwissen. Eine Kombination, die als Wein aus regionalen und modernen, robusten Sorten, ausgebaut in feinsten Eichenfässern bis hin zu Tonamphoren, vorzüglich mundet.

Mein Kollege, Reiseleiter Martin, ist überzeugt: «Gerade weil Bordeaux ein so traditionelles Weinbaugebiet ist, tut es gut, zu sehen, wie hier neue Wege beschriftet werden.» Landschaftlich fühlt man sich jedoch kurz in die Vergangenheit versetzt – wie ein Gemälde von Monet mutet das Licht an, das durch den Wald auf die Reben fällt. Dazwischen das Schloss, die Ruhe und dann doch wieder die sehr gegenwärtige und ansteckende Freude am Wein der Familie Piat.

Urbanes Leben und Kulinarik in Bordeaux

Auf dem Rückweg stoppt die Delinat-Weingruppe in Saint-Émilion. Ein Ort wie aus dem Bilderbuch und aus der Zeit gefallen. Kopfsteinpflaster, steinerne Treppen, Türmchen, Weingeschäfte an jeder Ecke. Zurück in Bordeaux empfiehlt sich ein Besuch im ehemaligen Weinhändler-Quartier Chartrons. Wo einst Fässer verladen wurden, schlendert man heute zwischen Kunstgalerien, Boutiquen und Marktständen. Der Marché des Chartrons, ein Markt im Stadtzentrum, ist mit all seinen Köstlichkeiten unbedingt einen Besuch wert.

Eine Empfehlung aus der Gegenwart des Weins im Bordeaux gilt der Cité du Vin, einem futuristischen Weinmuseum in Form eines Weinglases am Ufer der Garonne. Hier wird Wein zum multimedialen

Erlebnis, auch für Weinkenner. Am besten, man plant zumindest einen halben Tag ein, um den Wein in dieser interaktiven Form zu erleben. Hier kann wirklich jeder noch etwas dazulernen.

Abschied mit Aussicht

«Nicht selten kommt es vor, dass Gäste der Reise ihren Aufenthalt nach den von Delinat organisierten Tagen individuell verlängern», weiss auch mein Kollege Martin. Ursprünglich wollten die meisten nur ein paar Tage bleiben. Einige sind dann zwei Wochen geblieben, weil es ihnen so gut gefallen hat. Denn auch im direkten Umland von Bordeaux gibt es neben den vielen Weindörfern noch zahlreiche weitere Sehenswürdigkeiten zu erkunden. Einen Besuch wert ist im Norden beispielsweise das Städtchen Royan direkt an der Mündung der Gironde. Im Süden liegen die endlosen Sandstrände der Côte d'Argent, der «Silberküste», etwa 60 Kilometer von Bordeaux entfernt.

Die Bucht Bassin d'Arcachon schliesst die Halbinsel Cap Ferret ein. Das Wasser ist hier meist ruhig – perfekt für einen Strandtag. In der Nähe liegt die Dune du Pilat. Sie ist mit einer Höhe von rund 110 Metern die höchste Wanderdüne Europas und ständig in Bewegung. Bordeaux und sein Umland sind eine Destination, die man nicht nur besucht, sondern erlebt. Ein Ort, der Geschichte atmet und sich dennoch mit dem Blick in die Zukunft für die Herausforderungen der Weinwelt wappnet. Mit allen Sinnen. Mit Neugier. Mit dem Glauben an die Natur und mit einem guten Glas Wein in der Hand.

Katrin Burow

Alle unsere Weinreisen finden Sie unter: delinat.com/weinreisen



Die lächelnde Cecilia und ihr Gespür für feine Weine

Im pittoresken Hügeldorf Coccinato im Monferrato Basso steht die Azienda Poggio Ridente (lachender Hügel). Die zierliche Frau, die hier im Einklang mit der Natur und mit einem liebewürdigen Lächeln auf den Lippen gemeinsam mit ihrer Familie authentische Piemonteser Weine erzeugt, heisst Cecilia Zucca.

Ob sie denn nie mit Cecilia Ridente angesprochen werde, fragen wir die sympathische Winzerin und dreifache Mutter, und ernten dafür genau jenes freundliche Lächeln, mit dem uns Cecilia Zucca schon so oft auf ihrem Weingut Poggio Ridente empfangen hat. «Ja, das kommt schon mal vor. So fragte mich etwa der Präfekt von Asti bei der Preisverleihung des Douja d'Or, ob der Name unseres Unternehmens von meinem Lächeln herrühre.»

Cecilia Zucca führt den Familienbetrieb mit Unterstützung ihres Mannes Luigi Dezzani, der sich hauptsächlich seiner Weinkellerei Dezzani widmet, die die Trauben zahlreicher Weinbauern der Region zu Wein verarbeitet.

Die neue Generation rückt nach

Glücklich sind Cecilia und Luigi, dass sich ihr Sohn Romolo und ihre beiden Töchter Maria Sole und Eleonora alle der Weinbranche verschrieben haben und gewillt sind, die Azienda Poggio Ridente mit Elan und Kreativität als innovativen Biobetrieb in die Zukunft zu führen. Während Romolo nach sieben Jahren

im Ausland gerade nach Hause zurückgekehrt ist, sind die beiden Töchter noch mit dem Önologie-Studium beschäftigt. Eleonora hat allerdings bereits einen Abschluss in Agrarwissenschaft in der Tasche und kümmert sich schon jetzt um die Bewirtschaftung der Weinberge. Gerade eben hat sie einen neuen Nebbiolo-Rebberg angelegt, den sie nach der Simonit & Sirch-Methode bewirtschaften will. Die nach zwei Weinfachleuten aus dem Friaul benannte Methode sieht einen innovativen, sanften Rebschnitt vor, der darauf abzielt, die Widerstandsfähigkeit und die Langlebigkeit der Weinreben zu verbessern. «Diese sanfte Methode des Rebschnitts wird heute von Spitzenweingütern auf der ganzen Welt angewandt», erklärt Eleonora.

Barbera-Weine aus reicher Natur

Im Zentrum des Weinguts steht allerdings nicht die Nebbiolo-Traube, sondern die für das Monferrato typische Barbera. «Das ist der Wein, mit dem ich aufgewachsen bin und den ich auch heute noch bevorzuge», sagt Cecilia, während wir durch die steilen Rebberge mit einer vielfältigen Begrünung streifen. «Die Verbesserung der Biodiversität in unseren Weinbergen ist etwas, das wir zu einem grossen Teil Delinat verdanken», sagt die Winzerin. Seit 2012 arbeitet sie nach den strengen Delinat-Biorichtlinien. «Diese haben uns viele wertvolle Erkenntnisse und Vorteile in verschiedenen Bereichen gebracht.» Cecilia Zucca schätzt die neuen Impulse wie jüngst etwa im

Bereich der Regenwassernutzung. Aber auch der regelmässige Erfahrungsaustausch mit anderen Delinat-Winzern aus ganz Europa im Rahmen von Winzerseminaren sei äusserst wertvoll.

Zurück zum Barbera: Der einstige Bauernwein aus dem Piemont hat sich längst zu einem vielseitigen, salonfähigen Gewächs gemausert. «Aus der Barbera-Traube lassen sich sowohl fruchtige, jugendlich-frische wie auch gehaltvolle, lagerfähige Weine keltern», sagt Cecilia. Wie unterschiedlich und eigenständig die beiden Weintypen im Glas daher kommen, zeigen der im Stahltank ausgebaute Barbera Piemonte Cecilia Zucca und der im Barrique gereifte Cecilia Zucca San Sebastiano. Viel Freude bereiten der Winzerin aber auch zwei weniger bekannte, autochthone Piemonteser Rebsorten: Ruchè und Albarossa. Letztere kombiniert Cecilia mit Barbera zu einem teils im Stahltank, teils im Holzfass ausgebauten Charakterwein. Auch dieser Wein ist als Cecilia Zucca Barbera Albarossa bei Delinat erhältlich und der einzige im Holzfass ausgebaute Wein dieser Art aus dem Piemont.

Schon als Kind mit der Natur verbunden

Dass Cecilia Zucca von Anfang an auf biologischen Weinbau gesetzt hat, hängt mit ihrer Herkunft zusammen. «Ich bin in einer Bauernfamilie aufgewachsen, die zu 90 Prozent Selbstversorger war. Es ging immer darum, uns so gesund wie möglich zu ernähren und der Natur mit dem notwendigen Respekt zu



Poggio Ridente heisst übersetzt lächelnder Hügel. Ein bisschen ist der Name des Weinguts aber auch auf die gewinnende Art der Winzerin Cecilia Zucca zurückzuführen.

begegnen.» Daran hat sich für sie und ihre Familie bis heute nichts geändert. Klimabedingte Phänomene wie Dürre oder Starkregen zählt sie zu den grössten Herausforderungen im biologischen Weinbau. Für sie ist klar: «Die Zukunft des Weinbaus beruht auf Innovation, Konsumentensensibilisierung und einem gemeinsamen Engagement für eine nachhaltige Landwirtschaft.»

Nach rund zwei Stunden beenden wir unseren Rundgang durch die vielfältigen und gepflegten Rebberge. Im Dorfzentrum von Cocconato gönnen wir uns im familieneigenen, altherwürdigen «Locanda Martelletti» eine Erfrischung. Und da, in dieser Oase der Ruhe und Schönheit, wo Gäste kulinarisch verwöhnt werden und in historischem Gemäuer stilvolle Unterkünfte finden, ist es wieder,

dieses zufriedene und einzigartige Lächeln der Winzerin Cecilia Zucca. Ci vediamo, alla prossima!

Hans Wüst

Auf ein Glas mit ...

Natalie Maspoli Taylor und Klaus Gaar

2014 haben Natalie Maspoli Taylor und Klaus Gaar Sea Shepherd Switzerland gegründet. Sea Shepherd ist eine weltweit agierende NGO, die sich für den Schutz des Meeres und seiner Tier- und Pflanzenwelt einsetzt.

Obwohl die Schweiz keinen direkten Zugang zum Meer hat, trägt Sea Shepherd Schweiz einen wesentlichen Teil zum Schutz der Ozeane bei. Wir haben mit Direktorin Natalie und Vorstandsmitglied Klaus über illegale Fischerei, den «Sea-Shepherd-Effekt» und Parallelen zum nachhaltigen Weinbau gesprochen.

Weinlese: Natalie, Klaus – die Schweiz hat bekanntlich kein Meer. Warum ist der Meeresschutz trotzdem ein Thema?

Natalie: Die Schweiz importiert jährlich rund 75'000 Tonnen Fisch – über 95 Prozent unseres Fischkonsums kommen aus dem Ausland. Pro Kopf sind das etwa

Sea Shepherd Schweiz

Sea Shepherd Schweiz ist Teil der internationalen Meeresschutzorganisation Sea Shepherd. Sie setzt sich aktiv für den Schutz mariner Ökosysteme und den Erhalt bedrohter Arten ein. Durch Aufklärung, Kampagnen und direkte Aktionen kämpft Sea Shepherd Schweiz gegen illegale Fischerei, Walfang und Umweltverbrechen. Natalie Maspoli Taylor als Direktorin und Klaus Gaar als Vorstandsmitglied stehen Sea Shepherd Schweiz in ehrenamtlicher Funktion vor.
www.seashepherd.ch

neun Kilo pro Jahr. Das Problem: Wir wissen zu wenig darüber, inwiefern unser Fischkonsum die Meere gefährdet. Die Ozeane sind massiv überfischt. Zudem gibt es kaum Transparenz, sodass Worte wie «Beifang» oder «Schleppnetzfischerei», bei denen ein Grossteil der gefangenen und damit getöteten Tiere keinerlei Verwendung findet, gleich gar nicht erwähnt werden. Der Ozean ist in Gefahr.

Und genau da setzt die Arbeit von Sea Shepherd Schweiz an?

Klaus: Ja. Wir sind ein aktiver Teil des globalen Netzwerks von Sea Shepherd, das weltweit in 17 Ländern vertreten ist. Unsere Arbeit in der Schweiz umfasst Bildungsarbeit, Fundraising, Eventorganisation und die direkte Unterstützung internationaler Meeresschutzkampagnen – oft finanzieren wir gezielt Ausrüstungen oder Schiffsteile mit. Viele unserer Freiwilligen waren auch selbst auf Missionen wie kürzlich vor Westafrika oder in der Antarktis.

Natalie: Unsere Stärke liegt auch in der engen Vernetzung mit anderen Ländern, etwa mit Sea Shepherd Italien. Ein wichtiger Teil unserer Arbeit ist Bewusstseinsbildung: Wir organisieren laufend Events, Schulbesuche oder Filmtouren.

Welche Erfolge brachte die jüngste Zeit?

Natalie: Da wäre im Mai diesen Jahres der weltweite Kinostart der Dokumentation «Ocean» von David Attenborough. Sea Shepherd ist mit seinen Aktionen zum Schutz der Meere Teil der Dokumentation. Das hat für breite Aufmerk-

samkeit für das Thema gesorgt, was uns natürlich freut.

Klaus: Ein sehr eindrückliches Beispiel auf hoher See ist Gabun. Durch unsere Kooperation mit der Regierung konnte dort die gesamte Shrimps-Fischerei mit Grundschleppnetzen eingestellt werden – das war ein riesiger Schritt. Und ist bestimmt auch dem Umstand zu verdanken, dass wir den Fischereiminister von Gabun überzeugt haben, einmal bei einer Fischerei dieser Art mit dabei zu sein. Einmal gesehen, folgte das Verbot auf dem Fuss. Weltweit wissen die wenigsten, was für ein Rattenschwanz an illegalen und gefährlichen Geschäften an der Ausbeutung der Meere noch einmal dranhängt. Die Thematik ist sehr komplex.

In anderen Regionen wie Liberia oder in der Antarktis patrouillieren wir gemeinsam mit den Behörden, stellen Schiffe, Crews und den Treibstoff. Wo Kontrollen stattfinden und Staaten aktives Interesse zeigen, ist die Erholung der Meeresgebiete deutlich messbar. Die Biodiversität in diesen Schutzgebieten erholt sich erfreulich gut – das nennen andere auch den «Sea-Shepherd-Effekt», was uns natürlich freut.

Apropos Biodiversität: Gibt es Berührungspunkte zu einem nachhaltigen Weinbau?

Natalie: Absolut! Viele Weingüter, zum Teil kennen wir diese sehr gut, weil sie Sea Shepherd fördern, arbeiten in ihren Weingärten sehr nahe an der Natur und schützen damit die Tier- und Pflanzenwelt in und rund um ihre Rebflächen. Sie



Natalie Maspoli Taylor und Klaus Gaar betreiben den Schweizer Ableger der weltweit agierenden NGO Sea Shepherd seit 2014 mit Erfolg.

zeigen, wie Landwirtschaft im Einklang mit der Natur funktionieren kann. Und genau darum geht es auch uns: Ökosysteme bewahren, nicht übernutzen. Wer heute verantwortungsvoll wirtschaftet, denkt auch an kommende Generationen – ob im Weinberg oder auf dem Meer.

Klaus: Es benötigt einen kompletten Wertewandel. Weg von Monokulturen, mehr Raum für Wildnis, unberührte Natur, um die Artenvielfalt zu erhalten. Wenn wir immer nur nehmen und ausbeuten, Pflanzen und Tieren den Lebensraum nehmen, ist das System irgendwann nicht mehr tragfähig – weder auf dem Land noch im Wasser.

Was kann der einzelne Konsument konkret tun?

Natalie: Die wichtigste Frage lautet tatsächlich: Muss ich überhaupt Fisch essen? In Ernährungsratgebern heisst es, Fisch sei gesund. Dabei lassen wir ausser Acht, wie zerstörerisch die industrielle Fischerei ist. Auch vermeintlich nachhaltiger Fisch ist schwer zu kontrollieren und auch Zuchtbetriebe wirken sich auf die Meere aus. Raubfische wie Lachs oder Thunfisch werden oft mit Fischmehl aus «Trash Fish» gefüttert, der aus Südamerika importiert wird. Wenn man Fisch es-

sen möchte, dann bestenfalls lokal aus kleinen Seen und bewusst eingekauft.

Wie kann man Sea Shepherd unterstützen?

Klaus: Es gibt viele Wege in der Schweiz: Als Freiwilliger kann man bei Events, im Schulteam oder in der Öffentlichkeitsarbeit helfen. Wer mindestens ein Jahr aktiv mitarbeitet, kann sogar Teil von internationalen Kampagnen werden. Natürlich freuen wir uns auch über Spenden – alles, was wir tun, wird aus freiwilligem Engagement finanziert.

Was ist eure Vision für die Zukunft?

Natalie: Die UN hat sich zum Ziel gesetzt, bis ins Jahr 2030 dreissig Prozent der Meeresfläche unter Schutz zu stellen. Derzeit ist es nur etwa ein Prozent, effektiv geschützt sogar noch weniger. Das ist wild! Damit Schutzgebiete wirken, müssen sie aktiv überwacht und kontrolliert werden. Wir glauben daran, dass sich die Ozeane erholen können – aber nur, wenn wir sie in Ruhe lassen. Und wenn wir unser Verhältnis zum Meer, zu den Tieren und zum Konsum grundlegend überdenken.

Klaus: Im Idealfall wäre Sea Shepherd eines Tages überflüssig. Das ist derzeit

natürlich leider noch alles andere als greifbar. Wir kämpfen weiter – mit Leidenschaft, Überzeugung und einer klaren Botschaft: Der Ozean beginnt auch in der Schweiz.

Gespräch: Nina Wessely

Weintipp Natalie Maspoli Taylor und Klaus Gaar

Wir haben den Albet i Noya Aventurer blanc ausgewählt, weil er zu unseren Überzeugungen passt: biologisch und vegan erzeugt, aus pilzwiderstandsfähigen PIWI-Rebsorten, die im Umkehrschluss die Biodiversität schützen. Nachhaltiger Wein aus Meeresnähe, der Genuss und Umweltschutz verbindet. Und Schweizer Expertise ist durch die Zusammenarbeit mit Valentin Blattner auch noch mit dabei.



**Albet i Noya
Aventurer blanc
Penedès DO 2023**
www.delinat.com/5705.23

Wasser- management im Weinbau

In Zeiten wachsender ökologischer Herausforderungen gibt es entweder zu viel oder zu wenig Wasser – oft zur falschen Zeit und plötzlich in viel zu grosser Menge. Daher ist es wichtig, das Wasser nachhaltig zu nutzen. Delinat-Winzer möchten auch auf die künstliche Bewässerung der Reben möglichst verzichten. Auch wenn man dadurch kurzfristig die Erträge sichern kann, so birgt sie doch mehr Nachteile: Die Reben gewöhnen sich an das Wasser und sind weniger gut an Trockenheit angepasst. In heissen, trockenen Regionen verdunstet ein Teil des Giesswassers schnell – besonders bei Überkopfbewässerung oder wenn tagsüber bewässert wird. Dabei bleiben Salze aus dem Boden oder dem Wasser zurück, was langfristig zu Bodenversalzung führen kann. Und natürlich ist der Bedarf an Wasser so gross, dass die Bewässerung zum Absinken des Grundwasserspiegels führt. Deshalb versuchen alle Winzer, das Regenwasser auf die eine oder andere Art zu sammeln und im Boden zu halten. Dafür wird jeder versuchen, den Humusgehalt im Boden zu erhöhen, denn Humus hält das Wasser.

Humus besteht aus stark zersetzten organischen Materialien mit einer enorm

grossen inneren Oberfläche (vergleichbar mit einem Schwamm). Diese kolloidalen Strukturen können grosse Mengen Wasser wie ein Gel speichern – nicht nur an der Oberfläche, sondern auch im Inneren ihrer Porenstruktur. Ein Prozent mehr Humusgehalt im Boden bedeutet etwa bis zu 160 Liter mehr Wasserspeicherkapazität pro Quadratmeter Bodenfläche – je nach Bodentyp. Ausserdem wirkt er wie eine Schutzschicht gegen Verdunstung, insbesondere wenn er als Mulch oder durch Pflanzenrückstände an der Bodenoberfläche vorhanden ist. Das hält die Bodenfeuchtigkeit länger zurück.

Natalino Fasoli ist in der Region Verona zu Hause. Dort ist es vor allem im Frühling und Frühsommer oft zu nass. Aber im Sommer, wenn es richtig heiss und trocken wird, leiden die Reben trotzdem. Er setzt auf die humusfördernde Bodenbewirtschaftung. Seine Rebberge sind das ganze Jahr begrünt.

Bei Marco Salustri in der Maremma ist es hingegen eher trocken. Neben der Winterbegrünung hat er in seinen Rebbergen horizontale Rinnen angelegt, damit das Niederschlagswasser langsam versickert und nicht oberflächlich abfließt.

Josep Maria Albet i Noya sammelt den Regen in Auffangbecken. Beginnen die Reben unter Trockenheit zu leiden, so kann er dieses Wasser verwenden, um die Weinberge zu bewässern. Somit schont er das Grundwasser.

Langfristig liegt die Zukunft des Weinbaus nicht in einer zunehmenden Technisierung der Wasserzufuhr, sondern in einem intelligenten Umgang mit natürlichen Ressourcen. Nur wer die Widerstandskraft seiner Böden und Reben stärkt, kann auch in Zeiten des Klimawandels nachhaltig und qualitätsorientiert wirtschaften.

Martina Korak



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



Fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» zu gewinnen

Machen Sie mit beim Delinat-Weinrätsel. Die Buchstaben der richtigen Antworten (sie sind in den Beiträgen dieser Weinlese-Ausgabe versteckt) ergeben ein Lösungswort. Schicken Sie dieses per Postkarte bis **spätestens am 31. Oktober** 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 heisst das gefährliche Wetterphänomen, das im Herbst besonders an der spanischen Mittelmeerküste auftritt?

- R Gota Fría
- U Gota Caliente
- S Agua Fría

2. Auf welchem Delinat-Weingut fand das Winzerseminar 2025 statt?

- Z Albet i Noya
- Y Roland Lenz
- O Familie Lignères

3. Zu welchem Delinat-Weingut führte die Weinberaterreise 2025?

- I Poggio Ridente
- B Roland Lenz
- H Château Couronneau

4. Was bedeutet der Name von Cecilias Zuccas Weingut Poggio Ridente übersetzt?

- U lächelnder Hügel
- X lachende Katze
- E lustiger Igel

5. In welcher Weinregion feiern dieses Jahr zwei Delinat-Weingüter ihr hundertjähriges Jubiläum?

- O Piemonte
- S Veneto
- P Bordeaux

6. Welche Vorteile bietet eine Bewirtschaftung des Rebbergs nach den Prinzipien der Permakultur?

- T Schatten und Nährstoffversorgung durch Bäume und Sträucher
- I Der Weingarten kühlt bis auf eiszeitliche Temperaturen ab
- X Die permanente Bewegung der Schafe im Weinberg lockert den Boden

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

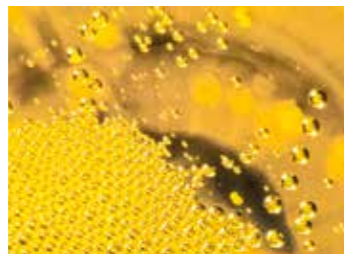
Auflösung
des Wettbewerbs aus der
Weinlese Nr. 78

Das Lösungswort lautet
TRAUBE

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

Kurse

Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen aus reicher Natur bietet Delinat auch ein attraktives Kursprogramm. 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.

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**
- 3.9.25 Basel
 - 10.9.25 Thun
 - 18.9.25 Baden
 - 24.9.25 Solothurn
 - 8.10.25 Thun
 - 15.10.25 Bern
 - 5.11.25 Bern
 - 11.11.25 St. Gallen
 - 12.11.25 Winterthur/Basel

- Schweiz**
- 2.9.25 St. Gallen
 - 17.9.25 Winterthur
 - 23.9.25 Basel
 - 1.10.25 Olten
 - 5.11.25 Zürich

- Deutschland**
- 9.9.25 Mannheim
 - 10.9.25 Bonn
 - 11.9.25 Frankfurt
 - 19.9.25 Köln/Rottweil
 - 22.9.25 Karlsruhe
 - 23.9.25 Stuttgart
 - 25.9.25 Würzburg
 - 7.10.25 München
 - 10.10.25 Köln
 - 16.10.25 Berlin
 - 28.10.25 Stuttgart
 - 11.11.25 Regensburg
 - 12.11.25 Kassel/Hamburg
 - 19.11.25 Berlin
 - 20.11.25 Berlin
 - 24.11.25 Freiburg
 - 25.11.25 München/Frankfurt
 - 2.12.25 München

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**
- 21.10.25 St. Gallen
 - 29.10.25 Olten / Luzern / Basel
 - 19.11.25 Bern
 - 26.11.25 Winterthur
 - 27.11.25 Zürich



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**
- 4.9.25 Basel
 - 10.9.25 Zürich
 - 11.9.25 Winterthur
 - 17.9.25 Bern
 - 15.10.25 Luzern
 - 22.10.25 Thun
 - 29.10.25 Bern
 - 30.10.25 Aarau
 - 4.11.25 Thun
 - 6.11.25 Olten
 - 11.11.25 Solothurn
 - 12.11.25 Solothurn
 - 20.11.25 Baden

- Deutschland**
- 24.9.25 Stuttgart
 - 1.10.25 Nürnberg
 - 8.10.25 München
 - 9.10.25 Hamburg
 - 15.10.25 Köln
 - 17.10.25 Berlin
 - 13.11.25 Karlsruhe
 - 13.11.25 Bremen
 - 26.11.25 München
 - 3.12.25 München



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**
- 3.9.25 St. Gallen
 - 18.9.25 Winterthur
 - 24.9.25 Basel
 - 2.10.25 Olten
 - 6.11.25 Zürich

- Deutschland**
- 21.10.25 Stuttgart
 - 22.10.25 Hamburg/Frankfurt
 - 23.10.25 Würzburg
 - 30.10.25 München
 - 21.11.25 Berlin



PIWI-Kurs: Saft mit Kraft
Sauvignac, Solaris oder Cabernet Jura gelten als Rebsorten der Zukunft. Noch nie gehört? Kein Wunder. Es sind Neuzüchtungen, die sich selbst gegen Pilzkrankheiten wehren können und kaum mehr gespritzt werden müssen. Erfahren Sie alles über robuste Rebsorten und geniessen Sie neuartige Weine.

- Schweiz**
- 30.9.25 St. Gallen
 - 17.10.25 Zürich
 - 22.10.25 Winterthur
 - 26.11.25 Bern
 - 27.11.25 Olten

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.

Weinreisen 2026

Auch wenn die Rahmenbedingungen durch Tourismusboom und Preissteigerungen schwieriger werden, das positive Feedback unserer Kunden hat uns überzeugt: Wir werden unseren Gästen und Kunden auch 2026 vor Ort zeigen, wo und wie ihre Lieblingsweine entstehen, wie die Delinat-Philosophie in ihren Weinhöfen aussieht und mit welchen Herausforderungen die Winzerfamilien konfrontiert sind.

Professionalisierung der Delinat-Weinreisen
Um die Reiseerlebnisse für unsere Gäste weiter zu verbessern, haben wir entschieden, das «weinferne» Reise-Know-how bei einem Reiseprofi einzukaufen. Alles, was nicht mit Wein zu tun hat, wird künftig unser Kooperationspartner Globetrotter Business Travel für unsere Reisen erledigen. Reiseleitung, Reisekonzept, unsere Winzerfamilien, Aktivitäten im Umfeld unserer Weingüter sowie Speisen und Getränke kommen weiterhin von Delinat. Die Reisen bleiben die bewährten «Delinat-Boutique-Reisen».

Vorschau Reisen 2026
Buchbar ab Ende September 2025

NEU
Sizilien – Rund um den Ätna (19.–25.4.2026)
Wir erleben Siziliens kulturelle Vielfalt, das Lebensgefühl rund um den Ätna und besuchen die Winzerfamilie Maggio in Vittoria.



Elsass – Kulinarische Schatzsuche (24./25.4.2026)
Kurzreise zu Familie Meyer mit Einblicken bei den Münster-Käsern, Spaziergängen durch die Reben und viel Genuss in Colmar.



NEU
Veneto – Vielfalt Prosecco (7.–11.5.2026)
Von Verona über Valdobbiadene, Conegliano und Treviso, mit Besuch bei Natalino Fasoli und William Savian, bis ins lebendige Padua.

Piemont Primavera (10.–14.5.2026)
Turin als Ausgangspunkt für Ausflüge zu einer Reisbäuerin in der Po-Ebene und ins Monferrato zum Weingut Poggio Ridente.



Barcelona & Wein (3.–5.6.2026)
Individuelle Städtereise, kombiniert mit einem gemeinsamen Weinabend und Ausflügen zu Albet i Noya und ins Priorat.

Via Augusta: Barcelona–Valencia (7.–13.6.2026)
Barcelona mit den Augen eines Architekten sehen. Besuche bei Albet i Noya, von Tarragona, des Ebro-Deltas, von Valencia, Pago Casa Gran und einer Orangenfarm. Optional 14.6.2026: Besuch von Europas grösstem Solarkraftwerk.



Apulien – Primitivo, Trulli, Meer (20.–25.9.2026)
Begegnungen mit der Primitivo-Traube, Spaziergänge in der Salina dei Monaci und Genuss von Apuliens kulinarischen Spezialitäten.



NEU
Portugal – Grande Viagem (6.–12.9.2026)
Grosse Rundfahrt ab Porto: Weingüter im Douro, Stippvisite in Lissabon, Permakultur, Wein und Korkwälder

im Alentejo, Begleitung durch Portugal-Weinexpertin.



Saragossa–Bilbao (28.9.–3.10.2026)
Von Saragossa über Rioja und Navarra zu Delinat-Winzern, durch die Bardenas Reales bis ins pulsierende Bilbao mit dem Guggenheim-Museum.

- In Planung:**
- Oper Aida & Wein Verona (13.–16.8.2026)
 - La vita è bella – Toskana (27.9.–1.10.2026)
 - Savoir-vivre in/um Marseille (12.–16.10.2026)
 - Madrid & Kastilien-León (19.–23.10.2026)
 - Wein. Wien. Wachau. Rust. (7.–12.6.2027)

Programm- und Terminänderungen vorbehalten.

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



Die neue Leichtigkeit

Wenig Umdrehungen, doch tief im Ausdruck. Europas Rebsorten-Stars – vom Mourvèdre bis zum Sangiovese – verzaubern mit Frucht und Finesse. Und moderatem Alkoholgehalt.

www.delinat.com/leichtigkeit



DELINAT

Bio-Pionier seit 1980.