

Das Delinat-Magazin
Nr. 80, November 2025

WeinLese

 DELINAT

Farbe bekennen



Wieso Delinat-Winzer gar nicht anders können, als Farbe zu bekennen, und was Farbe im Weingarten und im Wein für sie bedeutet.



Geniessen Sie unsere delikaten Biohönige 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)
Martin Schächli
Emil Hauser (emh)
Martina Korak (mak)
Hans Wüst (hrw)
Nina Wessely (niw)

Konzept und Layout
Delinat AG, Johannes Keel

Bilder
Yvonne Berardi
Fabienne Bühler
Johannes Keel
Olivier Geissbühler
Claudia Link

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

Erscheinungsweise
4-mal jährlich
RC T80

Titelseite
Farben bereichern das Leben
und den Wein. Warum ein
bunter Weingarten weit mehr
ist, als bloss schön
anzusehen, haben wir in
dieser Ausgabe beleuchtet.
Foto: Johannes Keel

«Es sind Harmonien und Kontraste in den Farben verborgen,
die ganz von selbst zusammenwirken.»

Vincent van Gogh



Farbe bekennen. Das ist mitunter nicht leicht. Viel zu schillernd sind die vermeintlich einfachen Lösungen, die den Weg Richtung Haltung und Geradlinigkeit pflastern.

Wir haben diese Ausgabe der Weinlese unter den Farbscheffel gestellt und waren freudig verblüfft, auf welch unterschiedliche und mutige Weise Menschen aus dem Delinat-Kosmos Farbe bekennen.

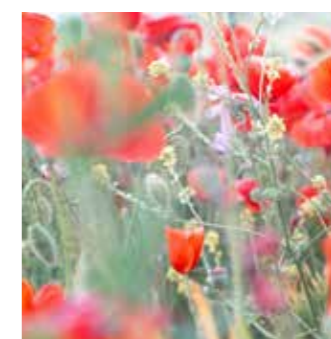
Da ist zum Beispiel Winzerin María Barrena, die Wüste mittels Weingärten voller Biodiversität wiederbelebt, oder María Alfonso, die durch die Arbeit auf ihrem Weingut Volvoretta ein 60-Seelen-Dorf im Toro-Gebiet auf der Karte in Tinta-de-Toro-Rot markiert. Köchin Rebecca Clopath wiederum bekennt auf 1000 Meter über Meer in Graubünden Farbe. Mit ihren Esswahrnehmungen zeichnet sie den Horizont ihrer Besucher ein Stückchen weiter hinten wieder ein. Dass gutes Essen, guter Wein und Wohlbefinden zusammenhängen, davon kann auch Thomas Sterchi, Gründer von Soil to Soul, ein Ständchen singen.

Eines war bei all den grossartigen Gesprächspartnern in dieser Ausgabe gleich: Sie können gar nicht anders, als Farbe zu bekennen: für den Weinbau, für die Nährstoffe im Boden, für den geselligen Genuss.

Wir wünschen Ihnen viele freudig-bunte Lesemomente und einen bunten Herbst.

Herzlich

Nina Wessely, Redaktorin und Weinakademikerin



Schwerpunkt Wenn Winzer Farbe zeigen

Welche Färbung Haltung und Einsatz für die Natur im Weinbau annehmen.

Seite 6–13



Esswahrnehmung Buntes in Graubünden

Wie Rebecca Clopath ein 60-Seelen-Dorf in Graubünden auf der kulinarischen Landkarte einzeichnet.

Seite 14–17



Reisegeschichte Goldene Tropfen

Welche Weinschätze im Elsass auf einen warten, und wie Xavier Meyer seinen Traditionsbetrieb für die Zukunft wappnet.

Seite 22–23

Auf ein Glas mit ...

Soil-to-Soul-Gründer Thomas Sterchi erzählt, warum Nährstoffe im Boden und im Darm eng zusammenhängen. 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

Orange im Wein, ja oder nein?

Pro Orange Wine

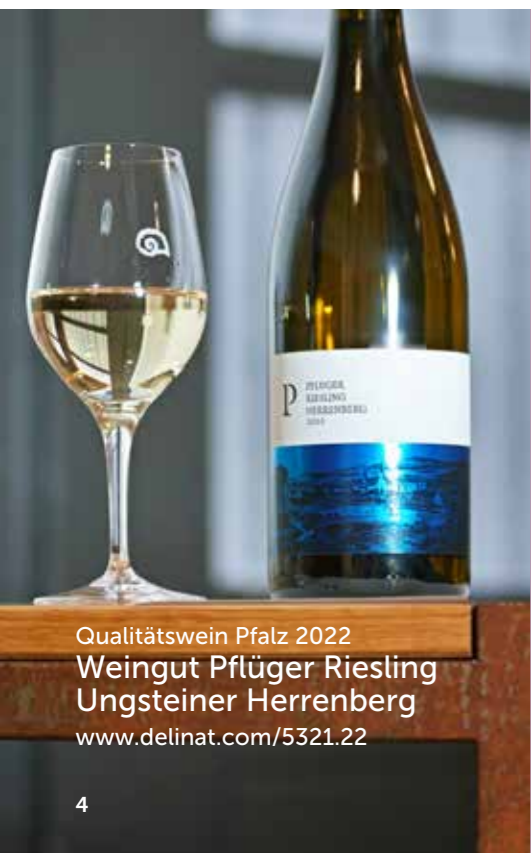
Die Welt des Weins ist riesig. Warum sich um Farben und Nuancen dieses bunten Kosmos bringen, indem man von vornherein verweigert? Der Hype um Orange Wine, also Weisswein, der wie Rotwein auf der Maische vergoren wird, ist jung, nimmt man beispielsweise die Klassifikation für Bordeaux von 1855 zum Vergleich. Zu Beginn mussten Orange wie Natural Wines ihren Stil erst finden. Zu der Zeit gingen einige wahrlich fragwürdige Tropfen über den Tresen. Und so zerstörten Einzelne, wie so oft, den Ruf einer ganzen, neuen Weinstilistik. Das ist nun aber schon eine Dekade her. Also geben Sie sich einen Ruck, und fügen Sie Orange zu Ihrer Weinpalette hinzu.

Nina Wessely, Weinakademikerin

Contra Orange Wine

Warum sich blenden lassen vom «neuen» Orange und Naturwein? Der fehlende Standard macht sie zum Spielplatz für Beliebigkeit – mal spannend, oft aber fehlerhaft und teuer. Wo das Etikett mehr zählt als die Qualität, bleibt Genuss auf der Strecke. Statt modischem Hype sind doch echte Nachhaltigkeit und kontrollierte Handwerkskunst gefragt. Lieber ein Wein, der verlässlich überzeugt, als einer, der sich hinter Trends versteckt.

Michel Fink, CEO Delinat



Meine Empfehlung

«Schon lange bin ich der Meinung, dass Pinot Noir besonders gut in 500-Liter-Fässern gedeiht. Diese Idee teilte ich auch mit unserem Winzer Alex Pflüger. Ein Jahr später sah ich voller Freude drei neue 500-Liter-Fässer in Alex' Keller lagern. Nur: In den drehbaren Fässern schlummerte kein Pinot Noir, sondern ein Riesling von der Toplage Ungsteiner Herrenberg. Faszinierende Transformation! Insbesondere der aktuelle Jahrgang 2022 profitiert schon von gebrauchten Fässern und präsentiert sich mit prägender Finesse und Mineralität. Eine wahre Entdeckung für herbstlichen Genuss!»

E. Hauser



Emil Hauser
Einkäufer bei Delinat



So grün, wie Sardinien's Hügel blühen

mak. In Sardinien's pulsierendem Herzen, dem Weingut Olianas, geht es bald noch nachhaltiger zu. Die Instandsetzung einer neuen Photovoltaikanlage verspricht, in Zukunft 60 Prozent des Energiebedarfs durch Sonneneinstrahlung zu stemmen. Zudem war Bodenexperte Nicola Fagotto zur Beratung am Weingut: Die Massnahmen zur Förderung der Bodenfruchtbarkeit, die Begrünung und der Einsatz von Komposttee lassen die Reben von Olianas wohl auch weiterhin ohne Bewässerung gedeihen. Weingartenroboter, der die Weingärten schonend und rein elektrisch bearbeitet.

Gute Nachrichten von Château Duvivier

daw. Eine gute Ernte steht an: Die Begrünung, die Anwendung von Komposttee und die Baumpflanzungen scheinen langsam Früchte zu tragen. Auch die

Winterniederschläge trugen dazu bei, dass 2025 im zweiten aufeinanderfolgenden Jahr gute, hochwertige Erträge eingebracht werden konnten.

Penedès: ganz oder gar nicht

emh. Es ist vollbracht: 2025 wurde die erste rein biologisch bewirtschaftete Traubenernte der gesamten Region Penedès in Spanien eingefahren. Verhandlungen und jahrzehntelange Vorarbeiten in den Weingärten waren nötig, um dieses Ziel letztendlich zu erreichen. Delinat-Winzer Josep Maria Albet i Noya war in dieser Causa dabei weit mehr als nur ein Zünglein an der Waage.



Rioja: immer vorne dabei mit Innovation und Nachhaltigkeit

daw. Francisco Ruíz ist der moderne Vortreiber in der Rioja. Seit Jahrzehnten stellt er auf einzigartig feingeistige Weise unter Beweis, wie Natur und guter Wein auch wirtschaftlich ineinandergehen.

Neueste Investition am Weingut ist ein Vitibot, ein rein elektrisch betriebener Weingartenroboter, der die Weingärten schonend und rein elektrisch bearbeitet.

Gemeinsame Sache für bessere Böden

mif. Beim diesjährigen Soil to Soul Symposium in Zürich, auf dem es um gesunde Böden und dadurch gesunde Menschen geht, ist Delinat mit an Bord. PIWI-Experte Olivier Geissbühler referiert über den Einfluss von robusten Rebsorten auf den Nährstoffreichtum im Boden. Mehr Infos auf: www.sotoso.org/symposium



Wenn Winzer Farbe bekennen

Schwerpunkt

Wenn unsere Delinat-Winzer über Farbe nachdenken, dann geht es um intensives Rot, lebendiges Grün, kräftiges Blütengelb und die ganze Palette, die die Natur zu bieten hat. Erst recht, wenn es ums Farbekennen im naturverbundenen Weinbau geht.

Grün – die Hoffnung von Navarra

Heute ist ein guter Tag. María Barrena streift durch ihre Weingärten am Rande der Bardenas Reales, eines Wüstengebiets im spanischen Navarra. Ein sanftes Lächeln auf den Lippen. Ihr Hund Pelut, der Haarige auf Katalanisch, ist ihr ständiger Begleiter. Die Spanierin hat ihren typischen weisen, wachen Blick aufgesetzt. Denn bald ist es so weit: Die Ernte der Garnacha-Reben kann beginnen. María weiss das, die Reben scheinen es zu wissen. Zärtlich streicht die Winzerin über die Blätter. Warum sie das tue? «Weil es doch auch einmal schön ist, die Blätter zu fühlen, oder nicht?»

Natürlich. Ein schöner Ausspruch der Winzerin, der einem bewusst macht, wie sehr man doch in seinem Deadline-Output-Denken verhaftet ist. María Barrena sieht die Welt mit anderen Augen, wie es scheint, in besonders schillernden Farben. Und deshalb ist Farbe bekennen für die Winzerin vom Weingut Azul y Garanza auch keine Entscheidung, sie kann gar nicht anders. Und das seit inzwischen 26 Jahren.

«Wie wir die Natur und den Weingarten pflegen, ist eine Konsequenz davon, wie wir die Welt sehen. Die Weine sind eine Konsequenz unserer Lebenseinstellung, die von unserer Verbundenheit mit der Natur und ihrer Herkunft spricht.» Fragt man die Spanierin nach einer Farbe, die für ihre Weine steht, fällt als Erstes «Grün». Auch wenn der Name des Weinguts selbst eine Hommage an die Farbe ist, denn Azul y Garanza bedeutet übersetzt «Blau und Karminrot».



María Barrena und Dani Nogué haben durch die Arbeit auf ihrem Weingut Azul y Garanza in Navarra Wüste in Rebflächen voller Biodiversität verwandelt. Für María sind Farben die poetische Sprache der Natur. Grün steht bei María für Hoffnung und auch für Träume, und «wenn etwas grün ist, steckt es voller Leben».



Für Winzer Neri Gazulli aus der Toskana bedeutet Farbe bekennen als Winzer, zu zeigen, dass der Wein ein Produkt aus 365 Tagen Arbeit ist: im blühenden Weingarten wie auch im Wein selbst.

Die Erklärung für das «Grün» jedoch leuchtet ein: «Farben sind die poetische Sprache der Natur. Grün ist die Farbe der Hoffnung. Wenn etwas grün ist, ist es voller Leben. Und für mich steht Grün auch für Träume. Für den Traum, ein Gebiet am Rande der Wüste wieder grün werden zu lassen und somit einen Lebensraum für Pflanzen und auch viele Tiere zu schaffen», lächelt María.

Die Farbe im Wein ist durch Werte wie den IPT (Intensität der totalen Polyphenole) oder IC (Intensität der Farben) im Labor definierbar. Diese Parameter liefern wichtige Hinweise für den Wein, und doch ist die Thematik der Farbe im Wein und des Farbebekennens in der Weinbereitung so viel breiter und nicht ganz so leicht an Zahlen und Werten festzumachen. Das zeigen Marias leuchtende Erzählungen über Farbe in ihrem Umfeld.

Ocker – die Erinnerung an die Wüste

«Ocker für die Wüste, Grün für die Hoffnung und unsere wunderschönen Weingärten im Wüstengebiet, Weiss für die Wolken über den Wüstenhügeln, der alles verbindet und Platz lässt: für das Leben und für Träume», philosophiert María Barrena über die Welt der Farben im Wein.

1999 haben María Barrena und Dani Nogué die alte Kooperative in Carcastillo in Navarra erstanden. Mit der Idee, der Natur Raum zurückzugeben und Weine zu machen, die das reflektieren. Heute sind dort Nützlingshecken, Kräutereinseln und blühende Weingärten zu finden – ein Mosaik der Biodiversität, wie es die Delinat-Richtlinien vorsehen. Aus Ocker ist Grün geworden. Ein eindrückliches Beispiel dafür, was Farbe bekennen im Weinbau bedeutet.

Blau – die Tiefe im Glas

Und doch bleibt das Bild unvollständig ohne Blau – die Farbe, die dem Weingut, neben Karminrot, den Namen gab. «Unsere Weine haben eine besondere Tiefe, sogar in den Analysen zeigt sich ein hoher Blauanteil», erklärt María. Aber Blau steht für sie nicht nur für Konzentration, sondern auch für Spuren.

Weinspuren auf der Bluse hingegen sorgen meist für keine Freudenstürme, so sehr man Wein auch mögen mag. Bis das Gespräch mit María auf dieses Blau kommt und eine gänzlich andere Perspektive auf Weinflecken auf dem Gewand offenbart: «Wein befleckt dich. Deine Bluse. Auch beim Weinmachen gibt es Flecken auf der Kleidung und blaue Finger. Das passt doch gut zu dem Gedanken, welche Flecken man im Leben hinterlassen möchte. In der Landschaft. Womit wir wieder beim Ursprung unseres Handelns angekommen sind.»

Eine Farbe allein ist für María unmöglich – auch die Natur bestehe schliesslich aus einem bunten Reigen. «Wir sind doch alle von der Farbe des Regenbogens», sagt die Winzerin. «Im Regenbogen finden wir die Farben des Lebens, des Wassers und der Sonne – Blau und Gelb, ohne das gibt es kein Leben, das Grün, und auch Liebe braucht es – Rot. Ein Regenbogen, der auch am Gaumen eine freudige Hommage an die Landschaft, die Menschen darin und an deren Mission im Leben darstellt.

Schwarz macht Rubinrot

Neri, aus dem Italienischen übersetzt «schwarz», ist in der Toskana zu Hause. Wenn er, Neri Gazulli, durch seine Weingärten der Tenuta San Vito geht, dann ist es das Rubinrot des Chianti, das seine Gedanken färbt. «Es ist die Farbe unserer Weine des Lebens hier, typisch für den Chianti aus den florentinischen Hügeln», lächelt Neri Gazulli.

Schwerpunkt

Der Herbst, wenn auch im Weingarten alles in diese rötlichen Nuancen übergeht, das ist Neri's liebste Zeit. Rötliche Reflexe, so weit das Auge reicht. Wobei rein farblich kein massiver Unterschied auszumachen ist zwischen biologischer und konventioneller Weinwirtschaft, erklärt Neri. Und doch scheinen die im Einklang mit der Natur entstandenen Farben der Weine authentischer und weniger banal zu sein, ist sich der Winzer sicher.

Farbe bekennen als Delinat-Winzer, der sich intensiv mit dem Boden und der Biodiversität auseinandersetzt, muss man laut Neri so gut wie immer. «Es geht darum, zu zeigen, dass der Wein ein Produkt aus 365 Tagen Arbeit ist. Nicht alle wissen um die Arbeit, die hinter einer solchen Flasche Wein steckt.» Manche interessiert es auch nicht. Aber die, die es erkennen, schätzen es umso mehr.» Und es sei ein erhebendes Gefühl, diese Rückmeldungen zu bekommen. Denn: «Die Zufriedenheit, die entsteht, wenn man mit der Natur in seiner Heimat zusammenarbeitet, ist unvergleichlich. Jetzt dürfen wir bald die Früchte unserer Arbeit genießen, und der Kreislauf beginnt von Neuem», lächelt Neri und ist bald zwischen roten Rebzeilen verschwunden.

Gelb – wenn Siziliens Blüten blühen

Massimo Maggio im Süden Italiens, auf Sizilien, sieht Gelb, wenn er an seine Weingärten denkt. Das ist der Anfang des Weinjahrs, wenn es zu blühen beginnt. Und er sieht Grün: «Weil diese Farbe für Vitalität steht. Sie ist das Symbol für die Gesundheit. Grüne Reben sind gesund, sie haben eine vitale Energie.»

Der Sizilianer steht für Biodiversität wie kaum ein anderer in der Region. Mit drei Schnecken von Delinat ausgezeichnet, übertrifft sich die Natur in Maggios Breitengraden immer wieder selbst. Blüht, gedeiht und bringt Weine hervor, die diese reiche Natur widerspiegeln. «Wir

haben schon sehr früh verstanden, dass wir nur mit Respekt vor der Natur mit ihr zusammenarbeiten können», so der Winzer. Das sei in dem Sinn auch sein «Farb bekennen». Denn ohne Natur kann der Mensch nicht, und er als Winzer sieht in seiner Arbeit auch die Verantwortung, die Landschaft noch gesünder zurückzulassen, als er sie vorgefunden hat. «Für meine Kinder, für deren Kinder und so weiter», lächelt Massimo.

Dafür gelte es, auch vor den Abnehmern Farbe zu bekennen und Haltung zu zeigen. «Denn dieser kleine Unterschied im Preis garantiert ein ethisches Produkt, das unter guten Arbeitsbedingungen, der Einhaltung der Menschenrechte und in Zusammenarbeit mit dem Rebstock und der Natur um ihn herum entstanden ist.» Und das kann man sich getrost gut schmecken lassen.

Nina Wessely



Eine Aufnahme aus Massimo Maggios blühenden Weingärten. Der sizilianische Winzer mit der Höchstauszeichnung von Delinat weiss: «Wir haben schon sehr früh verstanden, dass wir nur mit Respekt vor der Natur erfolgreich mit ihr zusammenarbeiten können.» Und wie man den Weingarten, die Landschaft behandle, sei nicht zuletzt eine Verantwortung, die man gegenüber der nächsten Generation trage.

Die bunten Esswelten der Rebecca Clopath

Wer die Küche von Rebecca Clopath im bündnerischen Lohn erlebt, erfährt eine Haltung: das Bekenntnis zu einer Landschaft, einer Kultur, einer Idee von Genuss, ein einziges Farbebekenntnis für Lebensraum und ganzheitliche Wahrnehmung.

Bewusst wahrnehmen. Mit dieser Idee ist die 37-jährige Rebecca Clopath nach Wanderjahren in der internationalen Top-Gastronomie in ihr Dorf zurückgekehrt. Seit zehn Jahren erzählt sie im 60-Seelen-Dorf Lohn in Graubünden Geschichten zum Essen, von der grossen weiten Welt, aber vor allem von dem, was das Dorf kulinarisch umgibt – und dieser Radius reicht vom Tannenzapfen bis hin zu essbaren Aussichtstürmen.

«Farbe bekennen» bedeutet für Rebecca Clopath dabei nicht, politische Parolen zu schwingen. Ihr Statement ist subtiler, fast poetisch – und doch unmissverständlich. Sie bekennt Farbe für das Alpine, für die Biodiversität und das fragile Habitat, das ihre Küche prägt. Sie stellt sich damit auf die Seite jener, die die Vielfalt des Lebens sichtbar, ja schmeckbar machen. Und als Ganzes wahrnehmen: das Essen, wie es riecht und schmeckt. Aber auch das Umfeld und wie man sich selbst während der «Esswahrnehmung», so der Titel des Erlebnisses, fühlt. Während in rund fünf Stunden neun Gänge ohne sich wiederholende Komponenten serviert werden. «Meist sind die Menschen berührt und erinnern sich noch Jahre später an Einzelheiten der Gänge. Das freut mich und macht mich stolz», lächelt die Köchin.

Die «Esswahrnehmung» läuft als eine Art Besenbeiz, bewusst nicht als klassisches Restaurant. Mit nur 18 Sitzplätzen entsteht eine Nähe, die der Esswahrnehmung Raum und Intimität gibt. Es geht nicht um das blosses Sattwerden, nicht ums schnelle «Schaufeln», sondern darum, im Essen die Landschaft zu schmecken, die Jahreszeit, die Geschichte der Traditionen in den Alpen.



Rebecca Clopath bekennt mit ihrer Küche Farbe für das Alpine, für die Produkte aus dem unmittelbaren Umfeld.

Ein Spaziergang zum Essen

So wird ein Gericht zum Spaziergang durch den Wald, wenn eine Consommé aus Tannenrinde und Zapfen in der Bialetti gekocht, einen Windbeutel mit Tannenhazanstrich begleitet. Ein durch und durch rotes Dessert erzählt wiederum vom ehemaligen Veranstaltungsturm am Julierpass – nachgebaut mit Randen, Himbeeren und Sauermilch. Ein Stück Graubünden, farblich und geschmacklich in Rot verdichtet.

Farbe bekennen heisst hier: die Reichhaltigkeit des kulinarischen Erbes aufzuzeigen und das Komplizierte nicht zu fürchten. Denn so ohne Weiteres verschlägt es auch grosse Geniesser nicht in diese Gegend. Man muss Rebecca und ihre Kochkunst schon bewusst suchen. Dann kommen alle gerne wieder. Und wenn es erst in fünf Jahren ist. «Letztens hatten wir einen Gast hier, der hat sich noch bis ins Detail an unsere Kombination von Spargel mit weissem Johannisbeer-Sud erinnert», erzählt Rebecca. Ein Gast, der vielleicht 2026 wiederkommt. Denn dann bietet sich nach zehn Jahren die



Viele der Zutaten in ihrer «Esswahrnehmung» findet die Köchin in den umliegenden Wäldern.

letzte Möglichkeit der Esswahrnehmung in Lohn. Rebecca bleibt der Kulinarik treu, doch welchen Anstrich ihr weiterer Weg erhält, lässt sie noch offen.

«Meine Mutter hat immer schon gemeint – ich wähle lieber den steinigere Weg», und das im wörtlichen wie im übertragenen Sinn. Doch die Köchin sieht es auch ein wenig als ihre Verantwortung, schöne Esswahrnehmungen zu schenken und somit die Wahrnehmung für gute Produkte und alles, was diese mit sich bringen – den Einklang mit der Natur, die Entschleunigung und den bewussten Genuss –, etwas zu schärfen. «Ausserdem ist es auf den steinigen Wegen oft interessanter: Man lernt mehr und sieht mehr», lacht die Köchin.

Ein Grau, das schmeckt

Und serviert ihren Gästen somit auch das Grau ihres Kantons und der Berge, die Lohn umgeben. Schiefer zum Essen, im Kern Karamell, die bekannte Komponente, die allen Kreationen Rebeccas innewohnt, und rundherum Gesteinsmehl, das horizontweiternde Grau. So ist der Mensch. Er braucht auch immer etwas Bekanntes, um sich neuen Wahrnehmungen zu öffnen. Essen ist bei Rebecca Clopath eine Reflexion über Wahrnehmung, über Psychologie, über den Mut, den Dingen ins Gesicht zu schauen und neue Wege zu beschreiten.

Dabei verweigert sich die Köchin gänzlich der gängigen Kategorisierung. Kein Gour-

metempel, keine Ranglisten, kein Schubladendenken. Ihre Gäste finden trotzdem – oder gerade deshalb – den Weg nach Lohn. Hier kochen Rebecca Clopath und ihr Team bis ins kleinste Detail mit rein regionalen Produkten. Das reicht bis zur Gelatine, die in der Gastronomie oft auf Algenbasis verwendet wird. Wenn Rebecca Gelatine braucht «dann machen wir sie selbst aus hiesigen Zutaten».

Denn Rebecca Clopath vertraut dem, was die Alpenregion hergibt: Wildkräuter wie Wiesenkümmel, Wiesenbeerenklau und Pippau sowie Preiselbeeren und Baumharz oder Fleisch vom eigenen Hof. Sie zeigt, wie unterschiedlich ein Tannentrieb aus dem Gebirge im Vergleich zu jenem aus dem Flachland

schmeckt, und macht damit erfahrbar, dass Natur stets ein lokales Gesicht trägt.

Wachsen, reisen und bleiben

Diese Konsequenz ist selbst ein Bekenntnis – eine Farbe, die sie bewusst wählt, für eine ganzheitliche Wahrnehmung, für ganzheitlichen Genuss. Dabei «sollen sich die Leute selbst ein Bild machen, selbst entscheiden, was sie toll finden oder nicht», sagt Rebecca. Ihr geht es nicht darum, Wahrnehmung zu schärfen und ihren Gästen eine schöne Erinnerung in den Alpen zu schenken. In einer Zeit, in der Kulinarik zum Teil zur Bühne für Effekte wird, ist ihre Arbeit fast eine Gegenbewegung: leise, aber konsequent und nachhaltig eindringlich.

Vielleicht liegt gerade darin ihre Modernität. Clopath denkt global, ohne ihre Wurzeln zu verlieren. Nur wer den Blick auch nach aussen richtet, kann in seinen Ideen wachsen. So nimmt Rebecca Clopath aktiv am Austausch unter gleich gesinnten Gastronomen teil, beobachtet herkunftsgeprägte Projekte weltweit. Als Beispiele nennt die Köchin das «Central» in Peru, das eine ganze Datenbank, ja den lokalen Lebensmitteln ein eigenständiges Projekt in den Anden widmet. Oder Alex Atala in Brasilien, der mit seiner Küche von den Geschmäckern des Amazonas erzählt. Die Philosophie der Esswahrnehmung kann also durchaus reisen, die Produkte nicht. Und so beweist Rebecca Clopath derzeit im kleinen Lohn in Graubünden, dass man hier alles finden kann, was es für ein grosses kulinarisches Narrativ braucht.

Nachhaltigkeit, Biodiversität, Handwerk, Tradition und die Kunst der Alpen: All das fliesst in ihre Küche ein wie die Farben auf einer Palette. Die Kompositionen sind komplex, bestehen mitunter aus 200 Komponenten für ein Menü, und dabei wiederholen sich die einzelnen Komponenten nie. Denn wer sich nach fünf Jahren noch anden Spargel mit Johannisbeersud erinnert, der weiss, dass Clopaths Handschrift bleibt.

So ist jedes Gericht ein Bekenntnis zu einem bewussten Wahrnehmen: das Schmecken des Grüns, das die alpinen Wiesen und Wälder einfängt, und des Rots, das von Randen und Türmen erzählt. Farbe bekennen, das heisst bei Rebecca Clopath: zu zeigen, was da ist und was bleibt.

Und wenn die Gäste nach rund sechs Stunden «Esswahrnehmung» wieder den Bus talwärts nehmen, sind sie um eine gute Erfahrung reicher, die zeigt, dass Kulinarik mehr ist als Essen – sie ist ein Gespräch mit der Welt. Und mit sich selbst.

Nina Wessely

Harmonie und Authentizität schreibt Rebecca Clopath im Menü wie auch in der Weinauswahl definitiv gross.



Weine aus bunten Rebbergen

Herbstzeit ist Weinzeit: Wenn die Blätter sich verfärben und die neue Ernte in den Keller kommt, machen andere Weine Platz und begeben sich auf die Reise: zu Weinliebhabern, in die Gastronomie, zu besonderen Momenten, die mit Wein begossen werden. Drei der schillerndsten Vertreter aus vor Farbe und Leben strotzenden Weinbergen in Navarra, Sizilien und der Toskana haben wir für Ihr WeinLese-Paket Nummer 80 zusammengetragen.

Tres de Azul y Garanza Navarra DO 2023

María Barrena ist im ständigen Dialog mit ihren Reben. Ergebnis ist unter anderem dieser wunderbare Wein aus Tempranillo und Merlot. Nicht umsonst ein beliebter Evergreen im Sortiment.

www.delinat.com/1811.23
CHF 11.60; € 9,50 pro Flasche
(CHF 1.55/dl; € 12,67/l)

Rosso di Nero Sicilia DOP Riserva 2021

Aus Schwarz mach Rot, aus blühenden Rebbergen einen grossartigen Wein. Diese Weinmachart ist bei Winzer Massimo Maggio in Sizilien lange erprobt und von gutem Geschmack gekrönt.

www.delinat.com/3380.21
CHF 13.80; € 11,50 pro Flasche
(CHF 1.84/dl; € 15,33/l)

Baglio

Chianti DOCG 2022

Ein lebendiger Ausdruck der Region, in typischem Sangiovese-Rubinrot für Chianti aus den florentinischen Hügeln. Winzer Neri Gazulli beherrscht sein Handwerk und kennt die Region wie seine Westentasche. Und das schmeckt!

www.delinat.com/3016.22
CHF 13.20; € 10,90 pro Flasche
(CHF 1.76/dl; € 14,53/l)



WeinLese-Angebot
Buntwein-Paket
3x 2 Flaschen
CHF 73.-
EUR 60.-
portofrei



Jetzt bestellen
delinat.com/WL80
oder per Telefon:
CH 071 227 63 00
DE 07624-33999-0
AT 0820 420 431



Bunter Reigen: Die Farbe von Wein und Traube hängt von der Genetik, aber auch vom Klimawandel ab und beeinflusst zuletzt auch den Geschmack im Inneren des Grün, Rot, Gelb oder Violett.

Was bestimmt die Farbe einer Traubensorte?

Tiefblaue Pinot-Noir-Trauben, fast schwarzer Syrah, goldgelbe Chardonnay-Beeren, roséfarbener Gewürztraminer und knackig grüner Silvaner – die Farbpalette der Rebsorten ist gross. Aber wie kam es überhaupt zu dieser Vielfalt?

Die Urform der Weinrebe hatte gemäss heutigen Erkenntnissen dunkelblaue Beeren. Dafür verantwortlich sind Farbstoffe, die sogenannten Anthocyane, die in den Beerenschalen sitzen und die

Pflanze vor zu starker Sonneneinstrahlung schützen. Vor etwa 8000 Jahren kam es dann zu einem besonderen Zufall: In einer einzelnen Rebe wurden die Gene, die für die Bildung dieser Farbstoffe zuständig sind, ausgeschaltet. Aus dieser Mutation entstand die erste weisse Traube. Die weissen Sorten, die wir heute kennen – Riesling, Chardonnay, Sauvignon blanc und viele mehr – gehen auf diese eine Ur-Mutation zurück. Das Spannende daran ist: Ohne den Menschen wäre diese Genmutation

wahrscheinlich schon lange wieder verschwunden und es gäbe keine weissen Traubensorten mehr. Durch einen Zufall in ihrem Erbgut – eine Mutation – trug sie plötzlich keine Farbstoffe mehr und brachte helle Trauben hervor. Hätte lediglich ein Vogel die Beeren gefressen und die Traubenkerne verbreitet, wären aus diesen Kernen keine weiteren weissen Nachkommen entstanden, denn bei der sexuellen Vermehrung mischen sich die Gene neu. Schon in der nächsten Generation wären wieder die dominan-



ten roten Pigmente aufgetaucht. Die einzelne Mutation hätte sich in der Wildnis schnell verloren. Die weisse Rebe wäre also wahrscheinlich ausgestorben, ohne jemals Spuren zu hinterlassen.

Doch die Geschichte verlief anders. Menschen entdeckten sehr wahrscheinlich die Rebe mit den ungewöhnlich hellen Trauben. Sie fanden Gefallen an dieser Besonderheit – vielleicht wegen des Geschmacks oder einfach, weil sie auffiel. Statt die Rebe über Samen zu ziehen, schnitten sie Triebe ab, steckten sie in den Boden und liessen daraus neue Pflanzen wachsen. Diese Form der vegetativen Vermehrung ist wie ein Kopieren der DNA: Jede neue Pflanze war ein exaktes Abbild der ersten weissen Rebe. Über Generationen hinweg mutierte diese weisse Sorte weiter und wurde mit roten Sorten gekreuzt, wobei neue weisse Sorten entstanden. Diese wurden weiterverbreitet und auf Handelswege mitgenommen, und so gelangte die weisse Traube mit den Phöniziern, Griechen und Römern in immer neue Regionen.

Die Farbe beeinflusst den Geschmack

Neben dunklen und weissen Trauben gibt es auch Zwischenformen. Wenn die Mutation nicht vollständig war, entstanden rosafarbene oder «graue» Sorten, wie etwa Pinot Gris oder Gewürztraminer. Je nachdem, welche Pigmente überwiegen, schimmern manche Beeren eher gelblich oder grünlich. Für diese Farbtöne sind andere Pflanzenstoffe verantwortlich: Chlorophyll sorgt für ein frisches Grün, Carotinoide für goldene oder orange Reflexe. So ergeben sich die Farbunterschiede, die wir heute in den Weinbergen sehen. Doch die Farbe ist nicht nur ein ästhetisches Detail, sie beeinflusst auch den Geschmack. Rote Sorten enthalten gewöhnlich mehr Tannine, also Gerbstoffe, die für die herbe Mundtrockenheit sorgen, die man bei

kräftigen Rotweinen spürt. Das liegt auch daran, dass bei der Rotweinbereitung die Schalen mitvergoren werden und so viele Tannine in den Wein gelangen. Bei Weissweinen werden die Schalen in der Regel sofort nach dem Pressen entfernt (mit Ausnahme von Orange Wine), weshalb sie viel weniger Gerbstoffe enthalten und weicher wirken.

Rot x Rot = Weiss

Auch in der Züchtung spielt die Farbe eine zentrale Rolle. Kreuzt man zwei weisse Sorten miteinander, entstehen gewöhnlich nur weisse Nachkommen. Der Grund dafür ist, dass bei weissen Reben beide Gene, die für die Farbproduktion zuständig sind, defekt sind. Zwei «defekte Gene» können kein funktionierendes Ergebnis hervorbringen. Anders gesagt: Weiss x Weiss bleibt Weiss.

Spannend wird es, wenn zwei rote Reben gekreuzt werden. Viele rote Sorten sind sogenannte Mischträger – das heisst, sie besitzen ein funktionierendes und ein defektes Farbgene. Wenn nun zwei solche Reben miteinander verpaart werden, können einige Nachkommen zufällig zwei defekte Gene erben. Dann erscheinen plötzlich wieder weisse Trauben, obwohl beide Eltern rot waren.

Auch das Klima beeinflusst die Farbe

Die Farbe der Trauben hängt auch stark mit dem Klima zusammen. Rote Sorten benötigen in der Regel mehr Wärme und Sonne, damit ihre Farbstoffe und Tannine vollständig ausreifen können. In kühlen Regionen bleiben die Beeren oft blasser, die Weine leichter und weniger farbintensiv. Weisse Sorten hingegen gedeihen auch in kühleren Gegenden prächtig. Ein Riesling von der Mosel beispielsweise zeigt gerade in einem frischen Klima seine Eleganz, während ein Cabernet Sauvignon in derselben Region je nach Jahrgang eher grüne und unreife Aromen entwickeln kann.

Wer sich die Traubenfarben genauer anschaut, entdeckt typische Vertreter: Silvaner oder Grüner Veltliner mit frischem Grün, Chardonnay oder Muscat blanc mit goldgelber Tönung, rosafarbene Gewürztraminer und Pinot Gris, hellrote Trollinger oder Portugieser und fast schwarze Sorten wie Cabernet Sauvignon, Syrah oder Pinot Noir. Am Ende zeigt sich: Hinter der scheinbar einfachen Frage «Warum ist diese Traube rot oder weiss?» verbirgt sich ein Zusammenspiel aus Biologie, Geschichte und Klima. Jede Beere, die wir im Weinberg betrachten, ist das Ergebnis jahrhundertalter Kreuzungen, Mutationen und Umweltbedingungen. Wer ein Glas Wein in der Hand hält, sieht nicht nur das Werk einer Winzerin oder eines Winzers, sondern auch das Zusammenspiel vieler genetischer Faktoren der Reben.

Olivier Geissbühler



Xavier Meyer hält die Tradition seines Familienweinguts und der Arbeit im Einklang mit der Natur in der vierten Generation hoch.

Elsass – vom Zankapfel zum Weisswein-Eldorado

Eigentlich reicht ein einziger Grund, um ins Elsass zu reisen: Ein Besuch bei der Domaine Eugène Meyer in Berg-holtz bereitet immer grosses Vergnügen. Aber wenn wir schon mal da sind: Das landschaftlich attraktive Elsass ist mit seiner 170 Kilometer langen Weinstrasse, seinen schmucken Dörfern und einer ebenso rustikalen wie raffinierten Küche immer ein verlängertes Wochenende wert.

Meine Elsass-Reise – diesmal mit dem Velo – beginnt fast immer am selben Ort: in der schmucken Kleinstadt Colmar, die sich frühlinghaft herausgeputzt hat. Eine

überwältigende Blumenpracht kontrastiert mit geschäftigem Treiben und Menschengewimmel in den Altstadtgassen. Bei meinem Lieblingscafé in der Rue des Marchands treffe ich auf verschlossene Türen und eine traurige Botschaft: Désolé, le «Croissant Doré» est temporairement fermé ... Claudine est partie ... Pour toujours! Claudine Hebert, die charismatische Patronne des legendären «Croissant Doré», ist im Alter von 72 Jahren verstorben. Colmar hat eine Institution verloren. Nous sommes très tristes ...! steht am Schluss der schmerzlichen Nachricht. Ich auch.

Zankapfel zwischen 1870 und 1945

Mitunter schmerzhaft war auch die Vergangenheit im Elsass. Während fast hundert Jahren war das Gebiet ständiger Zankapfel zwischen Frankreich und Deutschland. Durch kriegerische Auseinandersetzungen zwischen 1870 und 1945 änderte es immer wieder die Seiten. Mal war es Französisch, dann wieder Deutsch. Seit 1945 gehört das Alsace definitiv zu Frankreich. Die wechselvolle Geschichte ist noch heute sicht- und hörbar. Die Elssässer Küche ist eine Symbiose zwischen deutscher Deftigkeit und französischer

Raffinesse. Die typischen Fachwerkhäuser in den schmucken Weindörfern zeugen von architektonischer Verwandtschaft mit deutschen Ortsbildern auf der anderen Seite des Rheins. Und neben Französisch wird im Elsass auch heute noch vielerorts Elssässerdeutsch gesprochen.

Eine weitere Gemeinsamkeit ist der Wein. Hüben wie drüben dominieren dieselben Rebsorten: Riesling beim Weisswein, Spätburgunder oder Pinot Noir beim Roten. Im Elsass stehen zusätzlich Gewürztraminer, Pinot Blanc und Pinot Gris hoch im Kurs. Auf der 170 Kilometer langen Weinstrasse zwischen Strassburg und Mülhausen lässt sich die Elssässer Weinvielfalt perfekt entdecken.

Ein Weisswein-Eldorado

Auf der Höhe von Turckheim biege ich von der Weinstrasse ab und pedale Richtung Münstertal. Ziel ist eine jener zahlreichen Fermes Auberges, die verteilt über den ganzen Hügelzug der Vogesen köstliche Elssässer Hausmannskost anbieten. Bevor es ziemlich steil bergauf geht, mache ich einen Zwischenhalt in der Fromagerie Heinrich, wo ich mich mit dem streng riechenden Münsterkäse und dem regionstypischen Bergkäse Barikaas eindecke. Nach schweisstreibendem Aufstieg wartet oben die «Ferme Auberge Glasborn Linge». Die Speisekarte des urigen Bergbauern-Gasthofs lockt mit authentischer Elssässer Kost. Nachdem ich mir in den Vortagen bereits Klassiker wie Tarte flambée (Flammenkuchen) und Choucroute garnie (Sauerkraut garniert) gegönnt habe, entscheide ich mich hier für Roigabrageldi, eine Elssässer Spezialität in Form von Bratkartoffeln und Speck. Dazu ein einfacher Weisswein, ein Edelzwicker. Wieder zurück auf der Weinstrasse gehts weiter südwärts. Für Weissweinliebhaber entpuppt sich das Elsass mit seinen über tausend Erzeugern rasch als echtes El-

dorado. Wer bloss auf Rotwein steht, kommt hier jedoch ins Grübeln. Die Auswahl ist klein.

Ein echter Biopionier

Ins Grübeln kam vor über fünfzig Jahren auch Winzer Eugène Meyer. Er prägte während drei Jahrzehnten jenes Weingut, das mich schon seit vielen Jahren immer wieder ins Elsass lockt. In den 1960er-Jahren verlor der heute 93-jährige Winzer nach einem Einsatz mit der Pestizidspritze gegen die rote Spinne vorübergehend das Augenlicht. Durch eine homöopathische Behandlung gewann er seine Sehkraft zurück. Danach gingen ihm im wahrsten Sinne des Wortes die Augen auf: Chemische Spritzmittel blieben fortan tabu, der Winzer stellte radikal um. Seit 1969 bewirtschaftet die Domaine Eugène Meyer ihre Weinberge biodynamisch. Die Umstellung war eine echte Pioniertat, die viele Nachahmer gefunden hat. Heute nimmt das Elsass beim biologischen Weinbau in Europa eine Vorreiterrolle ein.

Drei Generationen unter einem Dach

Seit 1990 führen François und Sylvie Meyer den 17 Hektar grossen Familienbetrieb. François' Eltern Marie Rose (86) und Eugène (93) leben nach wie vor auf dem Weingut. Und mit Xavier hat längst auch die nächste Generation Einzug gehalten. «Die Verantwortung liegt derzeit noch bei meinen Eltern, die Übergabe erfolgt nach und nach», sagt Xavier, der das Weingut mit frischem Elan und neuen Ideen weiterführen will. In den letzten beiden Jahren haben sich die Meyers ganz im Sinne der Delinat-Methode auf die Biodiversität konzentriert. Xavier: «Wir haben viele Nistkästen in den Weinbergen aufgehängt, ein XXL-Insektenhotel gebaut und Trockenmauern

und Geröllhalden instandgesetzt. Wir haben auch mehrere Nistkästen für den Wiedehopf, die jedes Jahr voll belegt sind.»

Gekeltert werden Jahr für Jahr erstklassige trockene, aber auch edelsüsse Weine aus regionstypischen Rebsorten wie Riesling, Gewürztraminer oder Pinot Gris. Eine besondere Spezialität ist ihr Crémant d'Alsace, ein hochwertiger Schaumwein aus Pinot Blanc, Pinot Gris und Pinot Noir, hergestellt in klassischer Champagnermanier. Spätestens jetzt bedaure ich ein wenig, dass ich mit dem Velo unterwegs bin. Denn nach einer Verkostung bei den Meyers würde man gerne ein paar Weinkartons im Kofferraum verstauen, bevor es wieder nach Hause geht. Zum Glück gibt es einige Weine der Domaine auch bei Delinat. Hier lassen sie sich bequem online bestellen.

Hans Wüst

Kulinarische Schatzsuche im Elsass

hrw. Das Elsass lässt sich leicht individuell bereisen. Doch allen, die einen vertieften Einblick in die Weinbauphilosophie der Domaine Eugène Meyer haben und bequem zu den kulturellen und kulinarischen Schätzen des Elsass geführt werden möchten, empfehlen wir unsere Wein- und Genussreise «Kulinarische Schatzsuche Elsass» vom 24. und 25. April 2026. Pedalen müssen Sie nicht. Wir sind mit einem komfortablen Bus unterwegs.

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



Volvoreta, der Schmetterling, der niemals ruht

Wie die ehemals jüngste Önologin Spaniens, María Alfonso, ein entlegenes Dorf im Toro wiederbelebt. Welchen Einfluss ihre Hands-on-Mentalität und die Liebe zur Herkunft auf die Weine des Drei-Schnecken-Betriebs haben und was die Winzerin mit dem tätowierten Weingutsnamen «Volvoreta» auf dem Handgelenk noch so alles aus selbigem schüttelt.

Anfang August feierte María Alfonso mit Familie und Freunden ihren 40. Geburtstag. Voller Demut und Dankbarkeit erinnert sie sich an die letzten zwanzig Jahre ihres Winzerinnenlebens. Schon ihre Vorfahren waren in der Landwirtschaft tätig und kultivierten neben einigen Hektar Reben auch Weizen sowie Kartoffeln und hielten Schafe und Hühner. Somit war auch ihr Hof im Dorf Sanzoles einer der typischen Mischbetriebe im Nordwesten von Spanien (Kastilien und León).

Aufgrund der zunehmenden Trockenheit fasste ihr Vater Antonio 1997 den Entschluss, nur noch Reben zu kultivieren, und lieferte seine Trauben an die lokale Genossenschaft. Irgendwann missfiel Antonio die Tatsache, dass seine liebevoll gepflegten Biotrauben in der grossen Masse des Genossenschaftsweins untergingen, und füllte mit dem Jahrgang 2004 erstmals seinen eigenen Wein.

Ein galicischer Schmetterling

2004 war auch das Jahr, in dem María mit ihrem Studium an der Universidade

de Vigo begann. Nach dem allgemeinen Ingenieurstudium spezialisierte sich María auf den Weinbau und schloss 2009 als jüngste Önologin Spaniens ihr Studium erfolgreich ab. Für einen Wirbelwind versteht es sich von selbst, dass sich María schon früh in die Geschicke des neu entstehenden Familienweinguts einbrachte. «Finca Volvoreta» schlug María als Bezeichnung für das Familienweingut vor. «Volvoreta» steht in ihrer galicischen Sprache für «Schmetterling», der wiederum für Natürlichkeit und Leichtigkeit steht und ihr Motto nach eleganten Weinen und ständiger Bewegung am besten versinnbildlicht. Schnell konnten sich alle Familienmitglieder für Marias Enthusiasmus begeistern.

Heute kultivieren Vater Antonio, María und ihr Bruder David die 15 Hektar Reben in der kleinen Appellation Toro mit äusserst bescheidenen Mitteln. Ihr grosses Plus ist die einzigartige Biodiversität. Ihre Finca umfasst 100 Hektar Land, worauf Steineichen, Oliven-, Mandel- und Obstbäume gedeihen sowie wilde Kräuter und Blumen, die die fast ganzjährig begrüneten Rebberge säumen. Die Bemühungen, möglichst viel Fauna und Flora in und um die Rebparzellen zu belassen, wurden 2009 mit dem Biodiversitätspreis des spanischen Ministeriums für Landwirtschaft und Umwelt belohnt. Zudem war die Finca Volvoreta das allererste Weingut, das die höchste Stufe der ökologischen Ansprüche von Delinat (3 Schnecken) erfüllte.

Hilfe zur Wiederbelebung

Das Dorf Sanzoles liegt etwa 15 Minuten von Zamora entfernt, der rund 60 000 Einwohner zählenden Hauptstadt der gleichnamigen Provinz. Im Sommer 2022 breiteten sich die Waldbrände in der Provinz Zamora noch in 80 km Entfernung zu Sanzoles aus, aber trotzdem bedeckten deren Rauchschwaden den ganzen Himmel. 2025 ist die Situation viel gravierender, und die Feuersbrünste näherten sich bis auf 40 Kilometer. Die umtriebige María wollte etwas für die betroffenen Bauernfamilien unternehmen, sich mit ihnen solidarisieren und organisierte zusammen mit der Bewegung «La Culebra no se Calla» in Zamora eine zweitägige Charity-Veranstaltung: Nächtliche Pianokonzerte, Vorlesungen von Schriftstellern, Präsentationen von Jongleuren, Verkostungen der Volvoreta-Weine und viele weitere Aktivitäten erbrachten einen schönen Betrag, der an die 300 Not leidenden Bauernfamilien der Umgebung verteilt wurde.

In Anlehnung an das erste Cohousing-Projekt «Llanera» in Asturien ergreift María auch in Sanzoles die Initiative. Die noch knapp 460 Einwohner zählende Gemeinde liegt in der schier endlosen Agrarlandschaft der Iberischen Meseta und leidet wie andere Dörfer unter der Landflucht mit all ihren Konsequenzen. Um das Leben in Sanzoles wieder zu bereichern, hat María zusammen mit anderen Dorfbewohnern als ersten Schritt 15 Gemeinschaftswohnungen in Angriff



María Alfonso hat den einst weissen Fleck auf der Landkarte ihres Dorfes Sanzoles in Tintade-Toro-Rot eingezeichnet. Ihre tiefroten, ausdrucksstarken Weine werden weltweit gesucht.

genommen. Ziel dieses Projekts ist es, Alleinstehende wieder zu generationenübergreifenden Gemeinschaften zu vereinen, lokale Arbeitsplätze zu sichern und zu schaffen und überstrapazierten Städten einen lebenswerten, ruhigen Raum zum Leben und Arbeiten zu bieten. Sicherlich hilft die Nähe zu Zamora. Auf jeden Fall erfreut sich die Gemeinde wieder eines sanften Bevölkerungswachstums.

Zwanzig Jahre Einsatz für die Familie, die Rebberge und den Keller, das Dorf und die Region prägen das Winzerleben und den Alltag von María Alfonso. «Volvoreta», der Schmetterling, der niemals ruht, der sich behände von einem zum nächsten Ort bewegt, voller Eleganz und Anmut. Diese Natürlichkeit und Leichtigkeit verströmen auch die Weine der Finca Volvoreta. Dabei kommen María, ihrem

Bruder David und Vater Antonio sicherlich auch ihre sehr hoch gelegenen Rebberge zugute, liegen sie doch zwischen 750 und 850 Metern über dem Meeresspiegel und zählen somit zu den höchstgelegenen Rebanlagen in der Weinregion Toro. Bekanntlich ein Indiz für elegante, wohlstrukturierte Weine.

Emil Hauser

Soil-to-Soul-Gründer Thomas Sterchi

Es fängt im Boden an – das ist eine der Kernaussagen von Soil to Soul, gegründet von Thomas Sterchi. Im Gespräch erzählt uns der gebürtige Schweizer, wie Boden und menschlicher Darm zusammenhängen und wie sich ein Umdenken in der Landwirtschaft, der Ernährung und der Gesellschaft schlussendlich positiv für alle auswirkt.

Weinlese: Thomas, was hat dich dazu bewogen, Soil to Soul ins Leben zu rufen?

Thomas: Die Initialzündung kam durch meinen besten Freund und seinen Wunsch, sein Leben in Berlin gegen ein Leben auf dem Land zu tauschen und in sinnstiftender Art Landwirtschaft zu betreiben. Wir haben mehrere Roadtrips unternommen, bis wir 2018 schliesslich den Platz im Alentejo für unser Projekt – Terramay – gefunden hatten. Da-

Soil to Soul

agiert als Plattform und Übersetzer für den Zusammenhang von gutem, nährstoffreichem Boden mit dem Wohlbefinden der Menschen. Höhepunkt ist das Soil to Soul Symposium im Herbst in Zürich. Zu diesem laden Soil-to-Soul-Gründer Thomas Sterchi und sein Team namhafte Experten aus Landwirtschaft, Gastronomie, Wissenschaft sowie Aktivisten zum konstruktiven Austausch ein. Soil to Soul ist eines der wichtigsten Symposien dieser Art in Europa.
www.sotoso.org

durch wurde mir Schritt für Schritt klar: Gesunde Böden sind die Basis für alles – Wasserhaushalt, Klima, Ernährung. Parallel dazu habe ich mich seit vielen Jahren mit der Franz-Xaver-Mayr-Kur beschäftigt, also mit gesunder Verdauung. Da lag die Analogie nahe: Ein gesundes Mikrobiom im Boden und ein gesundes Mikrobiom im Darm sind eng verbunden. Wenn beides stimmt, geht es auch den Menschen und der Umwelt besser. Das ist der Kern unserer Mission: Menschen zusammenzubringen und zu zeigen, dass Boden- und Menschengesundheit Hand in Hand gehen.

Klingt, als würdest du weniger aus der Wissenschaft als vielmehr aus Erfahrung und unternehmerischem Denken heraus handeln.

Genau. Ich habe keinen wissenschaftlichen Hintergrund. Seit über dreissig Jahren bin ich Unternehmer. Mit gesundem Menschenverstand und Neugier habe ich die Puzzleteile zusammengesetzt. Inzwischen bestätigt auch die Forschung, wie eng Boden, Ernährung und Klima zusammenhängen – etwa im Buch «Gesundheit beginnt im Boden» von Martin Grassberger. Heute ist klar: Nur wenn wir die Böden wieder aufbauen, können wir CO₂ binden, Wasser speichern und gleichzeitig nahrhafte Lebensmittel erzeugen.

Erzähl doch bitte etwas mehr von eurem Projekt «Terramay» in Portugal.

Wir haben 2018 rund 560 Hektar Land übernommen. Eine grosse Herausforde-

rung. Von Anfang an war klar: Wir setzen auf Diversität. Das bedeutet Agroforstsysteme, Permakultur, Weidehaltung – und kürzlich haben wir sogar einige Reben gesetzt. Auf zehn Hektar haben wir 14 verschiedene Sorten gepflanzt, dazwischen Bäume, und Tiere sollen natürlich auch durch die Reben ziehen. Wir wollen ein natürliches Habitat schaffen, in dem sich Schädlinge und Nützlinge selbst regulieren. Wir wollen zeigen: Landwirtschaft kann im Einklang mit Natur, Klima und Mensch funktionieren. Beziehungsweise auf Dauer bestehen.

Delinat setzt seit jeher auf Vielfalt im Weinberg, auf Hecken und Bäume zwischen den Rebzeilen und auf weitere Grundpfeiler der Permakultur. Fühlt ihr euch da verbunden?

Sehr. Wir teilen viele Überzeugungen. Vielfalt statt Monokultur ist ein Schlüssel für gesunden Boden. Wir brauchen Systeme, die stabil sind, weil sie Diversität zulassen. Wobei Soil to Soul stärker als Plattform und Übersetzer fungiert. Wie an unserem grossen Symposium diesen Herbst. Hier bringen wir Bauern, Köche, Aktivisten und Wissenschaftler zusammen. Anfangs waren wir in einer kleinen Bubble, doch Schritt für Schritt erreichen wir auch Menschen aus anderen Bereichen.

Welche Hürden begegnen dir in deiner Arbeit?

Da gibt es leider viele. Politische und ökonomische Strukturen sind oft gegenläufig. Bauern stehen mit dem Rücken zur



Soil-to-Soul-Gründer Thomas Sterchi auf der «Terramay»-Farm im Alentejo. Hier dienen 560 Hektar Fläche als Anschauungsobjekt dafür, wie guter Boden mit Wohlbefinden und guter Ernährung zusammenhängt.

Wand, weil die Ernährungspolitik falsche Anreize setzt beziehungsweise der Industrie und nicht den Bauern in die Hände spielt. Die Profite landen nicht bei den Familien, die das Land bewirtschaften. Gleichzeitig gibt es eine Informationslücke: Viele Menschen wissen schlicht nicht, dass CO₂ nicht nur ein Emissionsthema ist, sondern auch eine Bodenfrage. Zu wenig im Boden, zu viel in der Luft – das ist ein Problem. Mit mehr Humus könnten wir viel CO₂ speichern und Wasser binden.

Wo siehst du Soil to Soul in den nächsten Jahren?

Wir wollen weiter Brücken schlagen. Unsere Symposien sollen noch mehr Menschen erreichen – nicht nur die ohnehin Überzeugten. Ausserdem wollen wir zeigen, dass regenerative Landwirtschaft ökonomisch tragfähig ist. Wenn wir es schaffen, dass gesunde Böden gesunde Lebensmittel hervorbringen und dabei

auch noch Freude machen – beim Anbau wie beim Genuss –, dann haben wir viel erreicht. Beziehungsweise glaube ich, dass in Zukunft keine andere Form der Landwirtschaft mehr möglich ist. Wie viele Nährstoffe soll ein ausgelaugter Boden denn noch liefern? Beziehungsweise wissen wir nicht, ob nach jahrzehntelanger Ausbeutung überhaupt noch etwas darin wächst.

Und zum Schluss: Welchen Wein trinkst du am liebsten mit uns?

(lacht) Auch ich gebe zu – vor sieben Jahren habe auch ich mich noch an Parker-Punkten und grossen Namen orientiert. Bis ich verstanden habe, dass Wein aus einem gesunden Boden auch anders schmeckt. Mein Stiefvater hat mich diesbezüglich inspiriert. Er ist langjähriger Delinat-Kunde. Im Kopf und am Gaumen schmecken Weine aus reicher Natur einfach besser.

Gespräch: Nina Wessely

Weintipp Thomas Sterchi



Vale de Camelos Tinto, Alentejo – ein charaktervoller Rotwein aus Portugals Süden, der das Gespräch über gesunde Böden und gesunden Genuss perfekt begleitet.

Vale de Camelos
Vinho Regional
Alentejano 2022
www.delinat.com/2862.22

Blanc de Noirs – Weisswein aus roten Trauben

Übersetzt heisst «Blanc de Noirs» Weiss aus Schwarz. Was sich so elegant anhört, beschreibt, dass man einen Weisswein aus roten Trauben hergestellt hat. Wie kann das sein? Das Geheimnis liegt in der Traube selbst. Bei fast allen roten Rebsorten ist das Fruchtfleisch hell. Die dunkle Farbe des Rotweins stammt fast ausschliesslich aus der Schale, denn dort sitzen die Farbstoffe (Anthocyane). Damit ein Rotwein entsteht, werden die Trauben entrappt und bleiben für Tage oder sogar Wochen auf der Maische – also in Kontakt mit Schalen und Kernen. Bei der Gärung entstehen Alkohol und Wärme. Dadurch werden die Farbstoffe freigesetzt.

Beim Blanc de Noirs ist es anders: Hier werden die Trauben sofort sanft abgepresst. Dadurch gibt es kaum Kontakt mit den Schalen – und so behält der Saft seine helle, klare Farbe. Das Ergebnis ist ein Weisswein, der mehr Charakter und Körper als ein Wein aus weissen Trauben hat und doch viel leichter als ein Roter ist. Blanc-de-Noirs-Weine besitzen häufig mehr Fülle und Tiefe als klassische Weissweine. Sie wirken cremig, manchmal leicht würzig, und haben dabei doch die Frische, die man von einem Weisswein erwartet. Im Glas zeigt sich oft eine feine, goldene Tönung. manchmal haben sie auch einen ganz dezen-

ten Rosastich, der die Herkunft der roten Traube noch erahnen lässt. In der Schweiz bezeichnet man Weissweine aus roten Trauben als Federweisser. Früher war die ähnlichste Bezeichnung dafür in Deutschland Weissherbst. Dies konnte aber auch ein reinsortiger Roséwein sein. Da es aber keine eindeutige Definition dafür gab, wird die Bezeichnung Weissherbst heute nicht mehr verwendet.

Besonders bekannt ist Blanc de Noirs bei Schaumweinen. In der Champagne etwa werden Pinot Noir und Pinot Meunier – beides rote Rebsorten – seit Jahrhunderten zu feinen, hellen Champagnern verarbeitet. Dort sorgt Blanc de Noirs für Kraft, Fülle und Reifepotenzial, während ein Blanc de Blancs (aus weissen Trauben wie Chardonnay) meist eher straff, frisch und zitrisch wirkt. Die beiden Stilrichtungen ergänzen sich – und zeigen, wie vielseitig Schaumwein sein kann. Auch in Deutschland (vor allem mit Spätburgunder), in Südtirol und in der Schweiz findet man immer häufiger Schaumweine aus der Kategorie Blanc de Noirs. Es versteht sich von selbst, dass die Bezeichnungen Blanc de Noirs beziehungsweise Blanc de Blancs nur verwendet werden dürfen, wenn die Schaumweine ausschliesslich aus roten beziehungsweise weissen Sorten her-

gestellt wurden. Verwendet der Winzer Pinot Noir und Meunier sowie Chardonnay, wie es in der Champagne üblich ist, gibt es keine spezielle Bezeichnung dafür.

Allerdings ist Blanc de Noirs nicht in allen Regionen üblich. In klassischen Weisswein-Hochburgen wie dem Rheingau, der Loire oder dem Burgund liegt der Fokus traditionell auf weissen Sorten. Blanc de Noirs wird meist dort erzeugt, wo rote Rebsorten dominieren, die sich auch hervorragend für Sekt oder Champagner eignen.

So ist jeder Blanc de Noirs ein kleines Kunststück: ein Wein, der scheinbar Gegensätze vereint – Rot im Ursprung, Weiss im Glas. Er schenkt Fülle und Eleganz, Kraft und Frische und überrascht damit selbst erfahrene Weinfreunde immer wieder aufs Neue.

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. Dezember** 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. Welches ist das Hauptprodukt in Rebecca Clopaths Hommage an den roten Turm am Julierpass?

- F Rande
- C Birne
- K Walnuss

2. In welcher Region bewirtschaftet María Barrena ihre Reben?

- S Priorat
- A Navarra
- M Rioja

3. Was heisst das Wort «neri» aus dem Italienischen übersetzt?

- X Grün
- Y Grau
- R Schwarz

4. Was heisst «Volvoreta» aus dem Galicischen übersetzt?

- N Biene
- B Schmetterling
- T Regenwurm

5. Welche Annahme ist der Ursprung allen Handelns von Soil to Soul?

- E Guter Boden und gute Verdauung hängen zusammen
- U Stärken statt Schwächen
- I Vielfalt statt Einfalt

6. In welcher spanischen Weinregion liegen die Bardenas Reales?

- Z Penedès
- A Rioja
- N Navarra

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

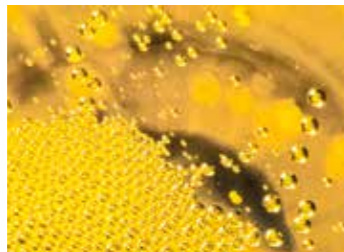
Auflösung
des Wettbewerbs aus der
Weinlese Nr. 79

Das Lösungswort lautet
ROBUST

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
5.11.25 Zürich
13.1.26 Basel
24.2.26 St. Gallen

Deutschland
14.11.25 Münster
26.11.25 Hamburg
26.11.25 Frankfurt
25.2.26 Hamburg

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

Schweiz
5.11.25 Bern
11.11.25 St. Gallen
12.11.25 Winterthur
12.11.25 Basel
20.1.26 St. Gallen
21.1.26 Winterthur
21.1.26 Bern
21.1.26 Aarau
22.1.26 Basel
28.1.26 Luzern
4.2.26 Olten
5.2.26 Baden
11.2.26 Thun
18.2.26 Solothurn

Deutschland
11.11.25 Regensburg
12.11.25 Kassel
12.11.25 Hamburg
19.11.25 Berlin
20.11.25 Berlin
24.11.25 Freiburg
25.11.25 München
25.11.25 Frankfurt
2.12.25 München
21.1.26 Hamburg
28.1.26 Siegburg
28.1.26 Köln
29.1.26 Berlin
3.2.26 Mannheim
4.2.26 Karlsruhe
5.2.26 Freiburg
12.2.26 Bremen
19.2.26 Berlin



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
4.11.25 Thun
6.11.25 Olten
11.11.25 Solothurn
20.11.25 Baden
3.2.26 St. Gallen
4.2.26 Bern

Deutschland
13.11.25 Karlsruhe
13.11.25 Bremen
26.11.25 München
3.12.25 München
11.2.26 Hamburg
20.2.26 Berlin



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
6.11.25 Zürich
14.1.26 Basel

Deutschland
21.11.25 Berlin
27.1.26 Frankfurt
29.1.26 Stuttgart
30.1.26 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
26.11.25 Bern
27.11.25 Olten
4.2.26 Winterthur
18.2.26 Basel

Königsklasse: Opus One versus Reserva Marti
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
19.11.25 Bern
26.11.25 Winterthur
27.11.25 Zürich

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

Vor Ort erleben, wo und wie Ihre Lieblingsweine entstehen, wie die Delinat-Philosophie umgesetzt wird und wie Winzerfamilien den neuen Zeiten mit Innovationsgeist und Zuversicht begegnen. Diese bereichernden Einblicke ermöglichen unsere Weinreisen – kommen Sie mit!

Eine kleine Auswahl der Reisen

Sizilien – Rund um den Ätna (19.–24.4.2026)

Der Zauber des rauchenden Ätna lockt Natur- und Wine-freaks gleichermaßen auf die Sonneninsel Sizilien. Auf dieser exklusiven Wein- und Genussreise lernen Sie auf einer Bahnfahrt um den Ätna die feinen mineralischen Tropfen kennen, die auf schwarzer Vulkanerde reifen. Weiter südlich tauchen Sie ein in die faszinierende Natur- und Weinwelt von Delinat-Winzer Massimo Maggio. Und in den Barockstädten Ragusa Ibla und Noto sind es grossartige Bauwerke, die Sie in alte Zeiten zurückversetzen. Feine Weine zu typisch sizilianischer Küche machen die Reise zudem zu einem kulinarischen Erlebnis.

Frankreich – Kulinarische Schatzsuche Elsass (24./25.4.2026)



Die Einstiegsreise beginnt und endet in der pittoresken Kleinstadt Colmar. Wir begegnen Europas Pionier des biologischen Weinbaus, der Winzerfamilie Eugène Meyer, degustieren die ganze Palette der Elsässer Weine, schauen den Münster-Käsern über die Schultern, spazieren durch die Reben und essen und trinken grandios – Grégoire Sanchez verführt mit seinen marktfrischen, innovativen Kreationen aus seiner Slow-Food-Küche.

Italien – viel mehr als Prosecco im Veneto (6.–10.5.2026)



2025 feiern die beiden Veneto-Weingüter La Casetta der Familie Fasoli und Le Contrade der Familie Savian ihren 100. Geburtstag. Diese runden Jubiläen zweier langjähriger Delinat-Betriebe würdigen wir mit dieser abwechslungsreichen Wein-, Kultur- und Genussreise durch Norditalien. Tauchen Sie ein in die einzigartige Weinwelt unserer Winzer und lassen Sie sich kulturell und kulinarisch nach Strich und Faden verwöhnen. Die Reise beginnt in Verona und endet in Padua.

Spanien – von Barcelona nach Valencia (7.–13.6.2026)

Unterwegs durch fantastische Landschaften auf der Via Augusta, der längsten Römerstrasse des alten Hispaniens. Die Delinat-Weingüter Albet i Noya (Penedès), Morlanda, Viticultors del Priorat und Pago Casa Gran (Valencia) geben Einblick in ökologisch vorbildlichen Weinbau und verwöhnen mit feinen Weinen und regionalen Gerichten. Dazu verschaffen wir uns einen Einblick in den Reisanbau im Ebro-Delta und radeln durchs facettenreiche Valencia. Optional besichtigen wir das Solarkraftwerk «Puerto Errado 2» und verbringen eine Nacht in Alicante (13./14.6.2026).

Portugal – Faszinierende Rundreise von Porto nach Lissabon (6.–12.9.2026)



Auf einer grossen Rundreise zwischen Porto und Lissabon begegnen wir faszinierenden Städten und spektakulären Landschaften. Wir entdecken Portugals einzigartige Weinkultur, lassen uns mit authentischer Küche verwöhnen, stehen auch mal selbst am Kochherd und verinnerlichen traditionelle Rezepte, streifen durch ökologisch wichtige Korkeichenwälder und staunen darüber, wie Monat für Monat auf drei Tonnen Kaffeesatz eine Tonne Biopilze wächst. Ein idealer Einstieg, um Portugals Norden und Süden als Verlängerung individuell zu bereisen.

Spanien – Natur- und Weinkino zwischen Saragossa und Bilbao (28.9.–3.10.2026)



Auf unserer Wein- und Genussreise zwischen den faszinierenden Städten Saragossa und Bilbao erwarten Sie einzigartige Höhepunkte landschaftlicher, kultureller, kulinarischer und vinologischer Art im Kreise von unkomplizierten Menschen voller Herzlichkeit. Wir sind zu Gast bei drei Delinat-Winzern in der Navarra und der Rioja, bei einem Schafhirten mit eigener Käserei und reisen durch die spektakuläre Halbwüste Bardenas Reales und den beeindruckenden Naturpark Urkiola. Die

Reise endet in Bilbao. Ihr Wandel von der Industrie- zur Kulturstadt mit dem weltberühmten Guggenheim-Museum macht eine individuelle Verlängerung besonders interessant.

Frankreich – Wein, Salz und ein Hauch Orient in Marseille (12.–16.10.2026)



Marseille ist ein faszinierender multikultureller Schmelztiegel mit herausragenden Sehenswürdigkeiten, exquisiter Küche und einem Hauch Orient. Wir logieren in einem Boutique-Hotel im Herzen der Stadt Marseille, dem alten Hafen. Nur wenige Schritte entfernt von Restaurants, vom legendären Viertel Le Panier und vom MuCEM, dem Musée des civilisations de l'Europe et de la Méditerranée. Die pulsierende Hafenstadt ist ein ideales Sprungbrett für unsere Ausflüge zu den Delinat-Weingütern Château Duvier in der Provence, zur Domaine de Beaurneuf in Châteauneuf-du-Pape sowie in die Salzärten der Camargue.

Programm- und Terminänderungen vorbehalten.



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



70475.70

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.