

# Wein Lese

Delinat-Weinmagazin, Februar 2026



## **Weindialog**

Seit 33 Jahren prägt Marga Torres die Weine bei Albet i Noya. Einer davon trägt den Namen ihrer Tochter Laia.

# Wein-Gespräche



Na, das war ein Moment! Degustieren mit der Grande Dame des Weins: Jancis Robinson, seit Jahrzehnten die Referenz der Weinberichterstattung. Auch von ihrer Rolle als Frau in einer männerdominierten Branche erzählt sie. **Conclusio:** Die Verbindung zum Wein war stets stärker als geschlechtliche Unterschiede.

So sieht das auch unsere Coverheldin Marga Torres. Seit 33 Jahren zeichnet sie für die Weinbereitung beim

katalanischen Bio-Pionier Albet i Noya verantwortlich. Einer unserer beliebtesten Weine, der «Vinya Laia», ist nach ihrer Tochter benannt. Das Gespräch über Wein zwischen Mutter und Tochter war herzerweichend schön. Delinat durfte Mäuschen spielen. Das darfst du jetzt auch. Ebenso, was die anderen persönlichen Gedanken unserer Winzer und Winzerinnen angeht, über inspirierende Frauen im Wein. Da sind von der Oma bis hin zur Witwe Clicquot alle dabei.

Selbst eine inspirierende Frau im Wein ist Caro Maurer. Sie ist die erste Master of Wine im deutschsprachigen Raum. Ein Titel, den weltweit nur wenige Menschen tragen. Mit uns hat sie sich auf ein gutes Gläschen eingelassen.

Wir hoffen, dass auch du zu dieser Lektüre ein gutes solches in der Nähe hast, und wünschen entspannte und inspirierende Lesemomente.

Herzlich,

Nina Wessely, Redaktorin und Weinakademikerin



## Weindialog

Ein Gespräch mit Marga Torres von Albet i Noya und ihrer Tochter Laia, der Namensgeberin des «Vinya Laia». **Seite 6–13**



## Weinmeinungen

Delinat-Winzer und -Winzerinnen über Frauen im Wein, die sie inspirieren, und die Rolle der Frau in der Weinwelt. **Seite 14–17**



## Wein und Essen

Ana Roš ist Autodidaktin und eine der besten Köchinnen der Welt. Ein Gespräch über Essen, Wein und Kinder. **Seite 18–22**

## Wein und Master

Auf ein Glas mit Caro Maurer – der ersten Master of Wine im deutschsprachigen Raum. **Seite 26–27**

## Weinquiz

Mach mit und gewinne ein Jahres-Weinabo. **Seite 29**

## Weinreisen

Kurse und Reisen entdecken. **Seite 30–31**

## 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

Arina Schefer (ars)  
Dirk Wasilewski (diw)  
Karin Schweizer  
Katrin Burrow  
Kathi Moser  
Katia Stracci  
Maria Barrera  
Martin Schächli  
Martina Korak (mak)  
Michel Fink (mif)  
Nina Wessely (niw)  
Nora Beck  
Roland Lenz  
Xavier Meyer  
Yvonne Berardi

### Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

### Bilder

Ciril Jazbec  
Georg Meierotto  
Hans Wüst  
Marçal Font  
Olivier Geissbühler  
Verena Reinke  
Yvonne Berardi

### Printed by

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

### Erscheinungsweise

4-mal jährlich  
RC T81

### Titelseite

Marga Torres und Tochter Laia im Weingarten von Albet i Noya. Hier keltert Marga seit 33 Jahren Weine für den Biopionier Albet i Noya.  
Foto: Marçal Font

# Entdecke Weine mit Zukunft



Probierpaket  
**Robuste  
Rebsorten**  
delinat.com/9156.33



Mit diesem Probierpaket laden wir dich ein, Weine aus verschiedenen Regionen Europas zu entdecken. Gekeltert aus Trauben pilzwiderstandsfähiger Rebsorten (PIWIs) stehen sie für eine neue, zeitgemässe Genusswelt. Diese robusten Reben ermöglichen nachhaltigen, ökologischen Weinbau und kommen ganz oder überwiegend ohne biologische Spritzmittel aus.

**DELINAT** Biowein.  
Nur besser.

### Weinprämierung

**diw** Die Delinat-Einreichung bei der Weinprämierung MUNDUS VINI fiel 2025 besonders erfolgreich aus. Gleich sieben Goldmedaillen holten folgende Weine: Albet i Noya Reserva Martí 2020, Duvivier L'Amancier 2023, Valdega 2018, Château Duvivier Les Mûriers 2021, Il Conventino Riserva 2020, KOO KUU Kirschtrot 2023 sowie Vinya Laia 2021. Sieben Silbermedaillen gingen an: KOO KUU Edelweiss 2023, Albet i Noya Aventurer 2022, Viña Llopis 2024, Alagea 2023, Château Coulon Sélection spéciale 2022, Soave La Cassetta 2023 sowie Timo Dienhart Riesling vom Schiefer 2024. Wir gratulieren herzlich!

### Generationenwein

**emh** Seit 1605 produziert die Familie Fabre im südfranzösischen Corbières Wein. Die Tradition des hochwertigen Weinmachens geht aber weit über die Familie hinaus. Denn auch einige der Erntehelfer kommen bereits seit Generationen aus Spanien ins Corbières, um gemeinsam mit Familie Fabre die Ernte zu bestreiten. Bei der Ernte 2025 war auch ein TV-Team von «France 3 Occitanie» mit dabei, um über diese Eintracht zu berichten.



**Familie Fabre und ihre Erntehelfer waren als Vorzeigebetrieb im französischen Fernsehen zu sehen.**



**Ein seltener Eisvogel bei Westhofen, aufgenommen von unserer Leserin Sandra Weiler. In der Nähe des Delinat-Weinguts Hirschhof findet er wieder Lebensraum.**

### Green Friday wurde Meeresblau

**mif** Der Green Friday leuchtete 2025 dank Deiner Mithilfe in strahlendem Meeresblau. Denn jedes Jahr, wenn andere den «Black Friday» - einen schwarzen Tag für die Umwelt - zelebrieren, macht Delinat grün und ruft zum «Green Friday» auf. Alles kostet zehn Prozent mehr. Der Erlös und die Verdoppelung des Betrages aus eigener Delinat-Tasche ergaben gemeinsam eine beachtliche Summe von 22 000 Franken. Diese wurde der NGO Sea Shepherd zur Rettung der Meere zur Verfügung gestellt.

### Von Boden und Reben

**mif** Ende Oktober 2025 fand das Soil to Soul Symposium in Zürich statt. Die Organisation verbindet nährstoffreichen Boden mit dem Wohlbefinden der Menschen. Auch robuste Rebsorten spielen dabei eine Rolle. PIWI-Experte Olivier Geissbühler referierte für Delinat am Symposium über diese zukunfts-trächtigen Rebsorten. [sotoso.org](https://www.sotoso.org)

### Vom Licht zum Strom

**ars** Nach Verzögerungen und behördlichen Hürden war es 2025 auf Château Duvivier nun endlich soweit: Die bereits zweite Solaranlage am Weingut konnte in Betrieb genommen werden. Mit einer Leistung von knapp 100 kWp (Kilowatt-Peak) deckt sie fortan den grössten Teil des Energiebedarfs am Weingut. Bereits seit vielen Jahren sorgt zudem eine thermische Solaranlage für warmes Wasser - die neue Photovoltaikanlage ergänzt dieses System nun ideal um die eigene Stromproduktion. [chateau-duvivier.com](https://www.chateau-duvivier.com)

### Von roten und anderen Wundern

**niv** Das Branchenmagazin «Vinum» berichtete 2025 über eine kleine Sensation: Erstmals räumten Weine aus robusten Rebsorten Höchstbewertungen ab. Besonders erfreulich ist, dass die bestbewerteten Weine aus dem Thurgau stammen - unter anderem von unseren Delinat-Winzern Roland und Karin Lenz. Wir gratulieren herzlich! [vinum.eu](https://www.vinum.eu)

## Kaufen Frauen Wein anders ein als Männer?

**Karin Schweizer** Frauen und Männer kaufen schon unterschiedlich Wein ein, ja. Nicht unbedingt, was den Weinstil betrifft, sondern in der Art des Einkaufs. Frauen legen mehr Wert auf Empfehlungen. Sie interessieren sich stärker für emotionale Details, wie zum Beispiel die Sympathie für das Weingut. Männer kaufen eher rational ein, auch um ihr Fachwissen zu zeigen, indem man etwas Besonderes trinkt. Sie interessieren sich stärker für technische Details. Ich glaube generell - je mehr die Leute über Wein und unser Sortiment wissen, umso weniger brauchen sie Beratung. Das ist bei Männern und Frauen gleich. Viele rufen gerne an, auch wenn sie wissen, welchen Wein sie wünschen. Über die Jahre haben sich mit einigen direkte Telefonfreundschaften entwickelt.

**Martina Korak** Auch ich bin der Meinung: Frauen kaufen anders Wein ein als Männer. Aus meiner Erfahrung heraus vielleicht etwas vorsichtiger, und wenn sie den Kauf tätigen, sind sie in der Regel besser informiert als Männer. Sie tun das nur nicht so kund. Was ich aus der Erfahrung als Weineinkäuferin aber sagen kann, ist, dass es keine Frauen- oder Männerweine gibt. Ich kenne viele Frauen, die ihre Weine auch am liebsten trocken trinken und mit Aromarebsorten nichts am Hut haben wie manche Männer. Umgekehrt kenne ich keinen Mann, der nicht auch gern ein Gläschen Prosecco schlürft. In meinen Überlegungen beim Einkaufen sind also bezüglich des Konsums keine Geschlechterunterschiede inbegriffen.

## Empfohlen

**Martina Korak, Einkäuferin bei Delinat** Nahe der Stadt Krems pflegen und hegen Maria und Andreas Harm ihre Reben. Dass sie einmal als Winzer arbeiten würden, und das im besonders engen Schulterschluss mit der Natur, war beruflich nicht geplant. Zum Glück für alle Weinfreunde haben sie sich doch dazu entschieden, an den Ufern der Donau Weinbau zu betreiben.

Ihr Blick auf die Materie als Quereinsteiger lässt sie noch genauer und einfühlsamer auf die Natur im Weingarten blicken. Ein Glück, dass wir nicht auf diesen feinen Tropfen von der Riede Goldbühel, einer alten Parzelle, bestockt mit Grünem Veltliner, verzichten müssen. Für mich bringt dieser Wein alles mit, was ein Grüner Veltliner braucht: Aromen, Frische und Fülle - alles genau richtig dosiert.



**Kremstal DAC 2024  
Harm Grüner Veltliner Goldbühel 2024  
[delinat.com/7271.24](https://www.delinat.com/7271.24)**



Mutter und Tochter: Nach Margas Tochter Laia ist unser «Vinya Laia» benannt.

## Das Kind beim Namen nennen – die Geschichte des Vinya Laia

Interview: Nina Wessely Fotos: Marçal Font

**Seit 33 Jahren ist Marga Torres Kellermeisterin bei Albet i Noya im spanischen Penedès. Nur die wenigsten wissen, dass einer der beliebtesten Weine in unserem Sortiment, der Vinya Laia, nach ihrer Tochter Laia benannt ist. Ein Gespräch mit Mutter und Tochter über Zeiten, die sich ändern, gute Weine und schöne Erinnerungen.**

Gänsehaut macht und Freude bereitet. Als wir Mitte der 1990er-Jahre die erste Ernte dieses Weins einbrachten, war ich schwanger mit meiner Tochter. Während der Ernte hatten wir auch Besuch von Delinat. Wir sprachen darüber, wie meine Tochter heissen werde. «Laia», antwortete ich. Die Leute von Delinat meinten gleich: «Das ist aber ein schöner Name. Wir könnten auch den Wein so nennen.» Und so geschah es dann auch. Das ist beinahe dreissig Jahre her.

**Delinat** Laia, wie war das als Kind für dich, zu wissen, dass Tausende Flaschen in der Schweiz, in Deutschland und Österreich in Umlauf sind, die deinen Namen tragen?

**Laia** Als kleines Mädchen war mir das gar nicht so bewusst. Auch weil es den Wein nur über Delinat gibt und er nicht über das Weingut bezogen werden kann. Die Etikette war in Spanien bei uns also nicht so präsent. Ich erinnere mich aber sehr gut an die Sommer und vor allem die Ernten an der Seite meiner Mutter in den Weingärten. Zur Ernte sind die Tage am Weingut lang. Und anstatt nach der Schule nach Hause zu gehen, ging ich zu meiner Mutter zu Albet i Noya. Dort rannte ich mit den

**Delinat** Marga, du bist seit vielen Jahren Kellermeisterin bei Albet i Noya. Der Wein «Vinya Laia» trägt den Namen deiner Tochter. Wie ist diese Verbindung entstanden?

**Marga** (lächelt) Es ist eine Geschichte, die mir immer noch

Kindern vom Weingut – insbesondere mit Martís Cousin Adrià – und mit den Hunden durch die Rebzeilen. Das sind schöne Erinnerungen. Wir sind gemeinsam aufgewachsen. Die Gerüche von damals, die warme Sonne auf der Haut, die vom Rotwein gefärbten Hände meiner Mutter – all das bleibt. Erst einige Jahre später verstand ich: Das ist mein Name auf dieser Flasche. Heute freut mich das sehr. Meine Mutter schenkt mir jedes Jahr zum Geburtstag mindestens eine Magnumflasche Vinya Laia (lächelt).

**«Ich erinnere mich noch sehr gut an die von Rotwein gefärbten Hände meiner Mutter zur Erntezeit.»** Laia Torres

## «Unsere Weine sollen vor allem Freude bereiten.»

Marga Torres

**Delinat** Marga, du kamst 1992 zu Albet i Noya. Das war zu einer Zeit, als das Thema Biowein noch ganz am Anfang stand und auch das Weingut noch gänzlich anders strukturiert war als heute. Wie hat sich deine Arbeit seither verändert?

**Marga** In 33 Jahren tut sich natürlich so einiges. Ich hatte zuvor in zwei anderen Kellereien gearbeitet. Bei Albet i Noya begann ich von Grund auf,

stehen. Früher waren viele Weine kräftig, fast wuchtig. Das war damals die moderne und gefragte Stilistik. Heute suchen wir Finesse und Balance in unseren Weinen. Sie sollen Freude bereiten. Natürlich darf der Wein schon auch Charakter haben, und er darf zeigen, woher er kommt. Bei all dem soll er aber auch zugänglich bleiben. Diese Balance jedes Jahr aufs Neue zu finden, ist eine der schönsten Herausforderungen in meinem Beruf.

**Delinat** Wie war es für dich, auf biologische Arbeit zu setzen, als das in Spanien noch kaum jemand tat?

**Marga** Josep Maria war immer ein Pionier. Er hat auf ökologische Bewirtschaftung gesetzt, als das noch kaum jemand tat, und war auch einer der ersten Betriebe, die mit Delinat gearbeitet haben. Ich habe das Gefühl, wir alle sind gemeinsam gewachsen. Die respektvolle Arbeit in der Natur, der Erhalt von regionalen Rebsorten, neue Wege zu finden, um die Biodiversität noch mehr zu fördern, das ist mit den Jahren von unserer Philosophie zu einem Teil unserer Identität geworden. Ähnlich, wie bei Delinat.

**Delinat** Laia, und du wolltest zunächst gar nicht in der Weinwelt tätig werden – und das, obwohl oder gerade weil du zwischen Rebzeilen aufgewachsen bist. Was hat dich schlussendlich umgestimmt?

**Laia** Richtig. Ich wollte ursprünglich etwas komplett anderes machen. Nach meinem Schulabschluss dachte ich: «Ich brauche Abstand, Wein ist Mamas Welt.» Doch dann haben wir doch irgendwie begonnen, als kleines Familienprojekt unseren eigenen Wein zu machen – nur für den familiären Genuss. Während des ganzen Prozesses, der Arbeit mit diesen alten katalanischen Rebsorten Sumoll und

und Josep Maria und ich gingen mit dem gleichen Elan, der gleichen Idee, die Natur im Weingarten zum Positiven zu verändern, an die Sache heran. Diese Ideen kamen natürlich von Josep Maria und auch von Delinat. Es ist mir immer leicht gefallen, hinter dieser Philosophie zu stehen und sie im Keller so gut wie möglich umzusetzen. Als ich begann, waren wir ein sehr kleines Team. Ich habe quasi überall gearbeitet: im Labor, bei der Abfüllung und draussen im Weinberg. So lernt man auch alle Teilspekte kennen, die sich schlussendlich im Wein vereinen.

Heute ist die moderne Technik bei uns eingezogen, das Team ist gewachsen, aber die Philosophie ist gleich geblieben: Wir wollen Weine, die im Einklang mit der Natur ent-



**Zwischen zwei Momenten liegen 19 Jahre: links das Coverfoto der WeinLese-Januarausgabe 2006, rechts eine aktuelle Aufnahme aus dem Jahr 2025.**

**Marga und Laia arbeiten beide im Wein ...**

**... jede geht für sich aber ihren eigenständigen Weg.**



Macabeo, dem Stampfen der Trauben mit den Füßen und dem Ausbau in Kleinstmengen - ein klassischer Garagenwein - habe ich die Faszination «Wein» aufs Neue verstanden. Und dennoch ist es mir wichtig, meinen eigenen Weg im Wein zu gehen. Ich komme eher von der Seite der Sommellerie, anders als meine Mutter, die Önologin ist. Dennoch bin ich sehr dankbar, in so einem schönen Feld arbeiten zu dürfen (lächelt).

**Marga** Und mir ist wichtig, dass sie ihren eigenen Weg auf ihre Weise geht. Ich werde sie immer unterstüt-

**Delinat** Bei Albet i Noya gibt es also mehr Vinya Laia als Laia zu finden, nicht?

**Laia** Ich habe grossen Respekt vor dem, was meine Mutter aufgebaut hat. Gleichzeitig möchte ich aber auch meinen eigenen Blick einbringen. Bei Albet i Noya - das sind meine Mutter, Josep Maria und auch Joseps Sohn Martí, der das Weingut heute leitet. Ich freue mich einfach, hier meinen Namen einem der Weine leihen zu dürfen. Und über meine jährliche Magnum zum Geburtstag freue ich mich natürlich auch sehr.

**«Jedes Jahr freue ich mich über meine Magnumflasche Vinya Laia zum Geburtstag.»** Laia Torres

zen, ihr aber niemals meine Sichtweisen oder Ansätze aufzwingen. Die Welt des Weins ist so gross und vielfältig. Sie birgt Platz für eine Vielzahl an Wegen zu gutem Wein. Zu wissen, dass es einen Wein gibt - und noch dazu einen guten (lächelt) -, der den Namen meiner Tochter trägt, das macht mich sehr glücklich. Und nun mit ihr für unser Familienprojekt «La vinya del camí» zusammenzuarbeiten, das ist noch einmal schöner. Der Name heisst übersetzt «Der Weingarten vom Weg», denn der Weg an sich ist auch im Wein das Schöne.

**Delinat** Und wie würdet ihr den Vinya Laia stilistisch gesehen beschreiben?  
**Marga** Schon in seiner Entstehungsgeschichte steht er für Gemeinsamkeit: Er ist in Zusammenarbeit und auf Initiative von Delinat entstanden. Am Gaumen erlebe ich ihn rund, elegant und sehr harmonisch. Wir verwenden Holz, aber behutsam, nie dominant. Uns geht es um Balance zwischen Frucht, Struktur und Weichheit - ein Wein, der einfach Freude macht und bei dem man nach dem ersten Glas gern das zweite trinkt.



**«Vinya Laia»: ein Wein, der Verbundenheit ausdrückt - zwischen Mensch, Boden und Familie.**

**Laia** Für mich ist Vinya Laia ein Wein, der Verbundenheit ausdrückt - zwischen Mensch, Boden und Familie. Meine Freunde und ich trinken ihn natürlich auch sehr gern. Immer gemeinsam. Und diese Zusammenkünfte sind immer Auftakt für wunderbare Abende, die schlussendlich in sehr guter Erinnerung bleiben - mit zwei Laias mittendrin: einmal in der Flasche und einmal als Person (lächelt).

**Delinat** Was bedeutet euch dieser Wein persönlich?

**Marga** Es bereitet mir natürlich eine riesige Freude, dass ein Wein den Namen meiner heute 28-jährigen Tochter trägt. Ich denke an all die Jahre, die wir ihn schon machen, an die Menschen, die ihn genießen. Das ist das Schönste: wenn ein Wein nicht nur schmeckt, sondern Emotionen trägt. Ich bin überzeugt, dass man das schmeckt.

**Laia** Ich habe nie gedacht, dass Wein einmal meine Berufung wird, und habe auch erst als Heranwachsende verstanden, wie besonders das ist, dass ein Wein so heisst wie man selbst. Für mich ist Vinya Laia ein Symbol dafür, dass man über Generationen hinweg etwas Gemeinsames schaffen kann. Meine Mutter

im ersten Schritt für mich bei Albet i Noya, und nun machen wir im Familienprojekt gemeinsam Wein. Für mich ist das eine der schönsten Geschichten, die es in der Weinwelt geben kann. Natürlich ist es auch meine persönliche. Und dennoch glaube ich, dass in kaum einem anderen Beruf neben Know-how so viel Emotion mit dabei ist wie beim Wein. Und das macht das Ganze so besonders. Besonders schön.

### Vinya Laia - ein Wein mit Happy End

Der «Vinya Laia» von Albet i Noya ist nach der Tochter von Kellermeisterin Marga Torres benannt, und auf Initiative von Delinat entstanden. Als harmonischer, eleganter, fruchtig animierender Rotwein mit feiner Frucht und einem Touch Holzreife ist er zugänglich und zugleich ausdrucksstark. Er zählt seit knapp drei Dekaden zu den beliebtesten Weinen im Delinat-Sortiment.

**Marga Torres ist überzeugt, dass man Emotion im Wein schmecken kann.**



# Von Stimmen, Tönen, Inspiration und Zukunftsmusik

Text: María Barrena, Kathi Moser, Roland Lenz, Xavier Meyer, Katia Stracci

**Die Weinwelt war über Jahrhunderte überwiegend männlich geprägt. Dennoch haben immer wieder Frauen mit Leidenschaft, Mut und Innovationskraft entscheidende Spuren hinterlassen. Wir haben unsere Delinat-Winzerinnen und -Winzer gefragt, welche Frauen sie besonders inspiriert und geprägt haben.**

Für **María Barrena** vom Weingut Azul y Garanza sind es vor allem zwei Frauen, die einen bleibenden Eindruck hinterlassen haben: zum einen Elisabetta Foradori aus dem Trentino. Die Winzerin beschrift

dort ganz neue Wege, arbeitete biodynamisch, als das noch alles andere als en vogue war, und kelterte Weine, die in ihrer Eleganz und Lebendigkeit einzigartig sind.

Zum anderen beeindruckt die spanische Winzerin Sara Pérez aus dem Priorat und Montsant María Barrena: «Es gibt Frauen, die nicht nur Wein machen, sondern die Art und Weise, wie wir ihn verstehen, verändern. Für mich sind Elisabetta Foradori und Sara Pérez zwei Frauen, die eine neue Ära eingeläutet haben.

Elisabetta Foradori hat im Trentino der Traube «Teroldego» wieder Würde und Seele zurückgegeben – mit der Art, wie sie sie ausgebaut hat. Das ist ihr auf aussergewöhnliche Weise gelungen, indem sie dem Boden zuhörte, während andere auf Technik setzten. Ihr Schritt hin zur Biodynamie war kein Trend, sondern das Verinnerlichen einer Lebenshaltung: in Harmonie mit der Natur zu leben und zu arbeiten.

Foradori repräsentiert für mich diese Fusion zwischen Kraft und Feinheit, zwischen Intuition und Strenge, die die grossen Frauen der Weinwelt vereint.

Und dann ist da Sara Pérez in den Regionen Priorat und Montsant – eine Frau, die Weine mit einer Tiefe keltert, die weit über technisches Können hinausgeht. In ihren Händen wird Wein zu einer Sprache, zu einem Landstrich, zu einer Emotion. Ihre Arbeit bei «Clos Martinet» oder «Venus

La Universal» erzählt nicht nur von ihrer Herkunft, sondern auch von einer anderen Art, sich mit ihr zu verbinden: freier, ehrlicher und menschlicher.

Diese beiden – neben anderen, die im Stillen neue Wege bereiten – sind eine Inspiration, weil sie niemandem eine Vision aufzwingen, sondern das Sichtfeld erweitern. Sie zeigen, dass Wein auch aus Sensibilität, Respekt und innerer Suche entstehen kann.»

Frau im Wein zu sein, sollte kein Kriterium sein, so María Barrena. Schliesslich unterscheide auch der Wein nicht zwischen den Geschlechtern.

«Es geht darum, wie man ihm mit Sensibilität, Respekt vor der Natur und zur Zeit der Ernte begegnet. Natürlich kann ich nicht verneinen, dass Frauen über einen langen Zeitraum weniger präsent waren in der Weinwelt. Das wiederum verleiht unseren Stimmen einen ganz besonderen Wert.

Deswegen hat «Frau im Wein zu sein» ein Echo und ist wichtig. Es bedeutet, einen Platz einzunehmen, der uns früher unbekannt war. Wir öffnen Wege – mit jedem Rebstock, den wir pflegen, mit jeder Traube, die wir ernten, mit jedem Wein, den wir keltern.

Frau im Wein zu sein, bedeutet für mich auch, zu zeigen, dass es viele Möglichkeiten gibt, mit Sensibilität zu arbeiten – mit Technik und mit Emotion. In meiner Arbeit denke ich nicht in Geschlechterunterschieden, bin mir aber bewusst, was diese Möglichkeit beinhaltet: zu zeigen, dass es viele Blickwinkel auf den Wein und auf das Weinmachen gibt – so viele, wie es Seelen gibt, die ihn bearbeiten.»

Bild: Olivier Geissbühler



**María Barrena: «Frau im Wein zu sein, sollte kein Kriterium sein – denn auch Wein macht keinen Unterschied zwischen den Geschlechtern.»**

**Kathi Moser:**  
«Frauen in der Weinwelt sind heute gut vernetzt. Es herrscht eine Stimmung der Offenheit.»



Bild: Georg Meierotto

Auch **Kathi Moser** von Vitikultur Moser im österreichischen Kremstal ist von Elisabetta Foradori inspiriert, hebt aber gleichzeitig die Bedeutung der Vernetzung von Frauen hervor: «In der Geschichte des Weins gab es immer wieder Frauen, die als Vordenkerinnen Massstäbe gesetzt haben – wie etwa Barbe-Nicole Ponsardin, besser bekannt als «Veuve Clicquot». Sie führte nach dem Tod ihres Mannes das Champagnerhaus weiter und verhalf ihm zu weltweitem Ruhm.»

Noch wichtiger sind für Kathi Moser jedoch die kollektive Sichtbarkeit und die Stärke einer wachsenden weiblichen Community: «Frauen in der Weinbranche sind heute gut vernetzt, teilen Wissen und Kontakte. Es herrschen eine Offenheit und ein Austausch, die in der männlich geprägten Branche lange gefehlt haben. Diese solidarische Zusammenarbeit trägt wesentlich dazu bei, dass Frauen im Weinbau sichtbarer werden und ihre Rolle strukturell festigen.»

Dennoch gebe es nach wie vor Familien, in denen der Sohn automatisch als Nachfolger vorgesehen werde, obwohl längst klar sei, dass Frauen genauso erfolgreich einen Betrieb führen können. «Schade ist es, wenn eine talentierte Schwester im Schatten ihres Bruders steht – wie es umgekehrt genauso schade wäre. Am Ende geht es darum, dass der Wein gut ist. Guten Wein machen können Frauen ebenso wie Männer. Und das ist inzwischen bei vielen angekommen. Manchmal ist es mir dennoch unangenehm, wenn ich den Eindruck habe, nur wegen meines Geschlechts eingeladen zu werden. Solange die Strukturen nicht gleichwertig funktionieren, bleibt Sichtbarkeit jedoch wichtig. Sie zeigt, dass Frauen im Weinbau keine Ausnahme sind, sondern ein selbstverständlicher Teil der Branche.»

**Roland Lenz** vom Weingut Lenz am Iselisberg nennt Schweizer Vorbilder: «Es gibt sicher viele prägende Frauen. Zwei, die mir spontan einfallen, sind

Marie-Thérèse Chappaz in Fully und Irene Grünenfelder in Jenins.»

Marie-Thérèse Chappaz gilt für viele als Ikone des Wallis und als Vorreiterin in Sachen Biodynamie. Ihre Weine sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt. Ihr wird die besondere Gabe zugeschrieben, die Energie der Reben und der Natur in Wein zu übersetzen.

Irene Grünenfelder wiederum ist eine Selfmade-Winzerin aus der Bündner Herrschaft. Aus ihrem Einfrau-Projekt entwickelte sich ein Familienbetrieb. Gemeinsam mit ihrem Sohn Johannes Hunger keltert sie heute einige der gefragtesten Pinot Noirs der Schweiz.

Im Elsass war es Grossmutter Marie-Rose Meyer, die **Xavier Meyer** prägte: «Sie baute den gesamten Export des Familienweinguts auf, das mein Grossvater Eugène 1969 auf biodynamischen Anbau umgestellt hatte. In einer Männerwelt hat sie sich durchgesetzt und diese Weine

bekannt gemacht – zu einer Zeit, als kaum jemand biodynamischen Wein probieren wollte.

Dank ihres Charakters, ihrer Entschlossenheit und ihrer Leidenschaft war sie das Fundament des Weinguts. Heute, mit 86 Jahren, geniesst sie ihren Ruhestand, bleibt dem Betrieb aber eng verbunden. Sie ist ein grosses Vorbild für mich.»

Zur Rolle des Geschlechts sagt Xavier Meyer: «Das Geschlecht von Winzerinnen, Sommeliers oder Önologinnen sollte keine Rolle spielen. Zwar ist die Weinwelt historisch männlich geprägt, doch Frauen haben ihr letztes Wort noch nicht gesprochen. In Frankreich sind heute vierzig Prozent der Wein-fachleute Frauen – und ihr Anteil wächst. Dennoch ist es noch immer schwierig, sich durchzusetzen. Ich hoffe sehr, dass sich das weiter verändert.»

**Katia Stracci**, Geschäftsführerin der Azienda San Giovanni in den Marken, nennt Pionierinnen wie Madame

Clicquot und Donatella Cinelli Colombini. Letztere gründete das Projekt «Prime Donne», das Frauen im Wein fördert, und führt in der Toskana ein ausschliesslich von Frauen geleitetes Weingut, bekannt für eleganten Brunello di Montalcino.

«Es gab viele Frauen, die die Weinwelt geprägt haben», sagt Katia Stracci. «Madame Clicquot war eine der einflussreichsten. Sie übernahm im 19. Jahrhundert nach dem Tod ihres Mannes das Haus Maison Clicquot – heute Veuve Clicquot – und prägte die Champagnerproduktion nachhaltig. Ihr werden bedeutende Innovationen zugeschrieben, darunter das Rüttelverfahren.»

Donatella Cinelli Colombini sei zudem eine Botschafterin des italienischen Weins weltweit. Insgesamt beobachte sie, dass Frauen in der Weinwelt zunehmend präsenter würden – in der Kellerarbeit, der Önologie sowie in leitenden Funktionen.

«Wein ist eine Kunst, die Leidenschaft, Wissen und Können verlangt – unabhängig vom Geschlecht.»



**Katia Stracci:**  
«Wein ist eine Kunst, die Leidenschaft, Wissen und Können erfordert – Eigenschaften, die nicht an ein Geschlecht gebunden sind.»

Das Thema «Frauen im Wein» bleibe dennoch wichtig: «Es geht um Anerkennung, Chancengleichheit und Sichtbarkeit. Obwohl Fortschritte erzielt wurden, sind Frauen in Führungspositionen vieler Regionen nach wie vor unterrepräsentiert. Es braucht gleiche Chancen, gleiche Löhne und eine bessere Vereinbarkeit von Beruf und Familie – durch echte Work-Life-Balance.»



Ana Roš: «Auch ich glaube manchmal nicht zu genügen. Wichtig ist, den Mut nicht zu verlieren.»

# Wenn das Unmögliche doch möglich ist

Text: Nina Wessely Fotos: Ciril Jazbec

**Ana Roš ist Autodidaktin, Mutter, die beste Köchin Sloweniens und eben erst international zur zweitbesten Köchin der Welt ausgezeichnet worden. Es scheint, Ana Roš kenne das Rezept, Unmögliches umzusetzen – beziehungsweise scheint sie es selbst kreiert zu haben. Diese Frau ist unmöglich: unmöglich cool, fleissig und inspirierend.**

sie die Keimzelle ihres kulinarischen Schaffens ist, so gibt es kaum einen weltoffeneren Geist als diese Frau, die der ganzen Welt vorlebt, wie man scheinbar Unmögliches ganz einfach möglich macht.

Das Soča-Tal im äußersten Westen Sloweniens, wo der imposante Berg Triglav über die Wiesen zu wachen scheint, ist Ana Roš' Zuhause, ihr Labor und ihre Schule. Und auch wenn dieses kleine Dörfchen Kobarid für

Hier, in einem alten Bauernhaus in Kobarid, führt Roš ihr Restaurant «Hiša Franko» - seit 2023 mit drei Michelin-Sternen, der höchsten Auszeichnung des französischen Guides, gedelt. Als erstes und einziges in Slowenien.

Dabei ist Ana Roš keine typische Köchin. «Ich habe nie eine Kochschule besucht, nie in Paris oder London gelernt. Ich habe einfach angefangen und mir von der Natur und der Welt um mich herum vieles abgeschaut», so die Autodidaktin, die ursprünglich Diplomatin werden wollte. Und dann kam alles anders. Gemeinsam mit ihrem damaligen Partner übernahm sie das Gasthaus seiner Eltern. Es war die Geburtsstunde einer ungewöhnlichen Karriere, die sie ohne Mentor, ohne Konzept und ohne Kompromisse ging - als Jungmama noch dazu.



**Ana Roš arbeitet liebend gern mit Produkten aus ihrer unmittelbaren Umgebung.**

**Ihr Restaurant «Hiša Franko» ist das erste und einzige Drei-Sterne-Restaurant Sloweniens.**





Feine Kräuter aus dem Garten bilden die Basis von Ana Roš' naturverbundener Küche.

Lindenknospen, Brennnesseln und wilde Erdbeeren – das Soča-Tal fließt in die Küche von Ana Roš ein.



#### Aus dem Niemandsland zur besten Köchin der Welt

Heute gilt Ana Roš als eine der besten Köchinnen der Welt. Gerade erst wurde sie bei den «Best Chef Awards» in Mailand zur zweitbesten Köchin der Welt gekürt. Und sie bleibt dort, wo alles begann: in der Stille der slowenischen Alpen, umgeben von Wäldern und Wiesen – nicht verlegen, ihre Philosophie und die Produkte, die das Soča-Tal hervorbringt, in die Welt hinauszutragen.

Dabei ist das «Hiša Franko» längst mehr als ein Restaurant. Es ist eine Weltanschauung. Roš arbeitet eng mit Produzenten zusammen – mit Menschen, die im selben Rhythmus denken wie sie: saisonal und respektvoll. Ihre Küche schmeckt nach frischen Buchenblätterspitzen und nach Bergluft, Kräutern und Rauch. Lokale Produkte, internationale Techniken – und keine Angst, Dinge auszuprobieren, um neue Wege zu beschreiten. Das ist das vermeintlich einfache Geheimnis der 53-Jährigen,

die Slowenien auf der kulinarischen Landkarte erst sichtbar gemacht hat: als Autodidaktin und junge Mutter.

«Dabei koche ich im Grunde nur, was mir die Natur gibt», erklärt die Slowenin und spricht in makellosem Englisch weiter: «Im Frühling sind das die bitteren, grünen Noten der jungen Blätter – Lindenknospen, Brennnesseln, wilde Erdbeeren. Der Sommer dagegen ist fast langweilig. Ich mag es, wenn etwas Widerstand besteht. Zu einfach ist eben nicht so interessant», lächelt Ana Roš. Ihr erstes Buch schrieb sie in englischer Sprache. Damit denkt es sich anscheinend auch internationaler.

#### Roš-Philosophie für alle

Neben dem «Hiša Franko» betreibt Roš inzwischen zwei weitere Projekte, die ihre Philosophie fortschreiben. In Ljubljana hat sie das «JAS by Ana Roš» eröffnet – ein junges, unpräzises Restaurant für ein urbanes Publikum.

Dazu kommen ihre Ana-Roš-Drinks – ein Vermouth aus biodynamischem Wein, aromatisiert mit Kräutern aus den Bergen, sowie ein Negroni nach slowenischer Art. Und das Restaurant «Stara Škola» in Istrien, für das sie in beratender Funktion tätig ist.

Trotz dieses Erfolgs wirkt Roš in Gesprächen stets entspannt. Diese Frau weiss, was sie tut. Sie spricht mit der Ruhe einer, die gelernt hat, sich nicht treiben zu lassen. Mutter zweier Kinder, Unternehmerin, Gastgeberin, kreative Seele – all das zu vereinen, sagt sie, sei insbesondere ein emotionales Kunststück. «Ich war eine Gypsy Mom», sagt sie. «Ich hatte die Kinder im Kinderwagen in der Küche neben mir. Sie haben geschlafen, während ich gekocht habe. Anders wäre das alles nicht möglich gewesen», erzählt die Mutter zweier mittlerweile erwachsener Kinder. «Wenn du Kinder hast, musst du Prioritäten noch besser setzen. Du kannst nicht alles planen – du lernst, zu improvisieren. Wichtig ist auch, niemals den Mut zu verlieren.» Diese Flexibilität

# Unser Vinya Laia Weinpaket

Exklusiv für unsere Leserinnen und Leser



Weinlese-Paket «Vinya Laia» - jetzt bestellbar  
Online: [www.delinat.com/WL81](http://www.delinat.com/WL81)

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

6 Flaschen  
CHF **90.-**  
EUR **78,-**  
CHF 2.-/dl, EUR 17,33/l  
portofrei

### Ein Wein mit persönlicher Handschrift

Der Vinya Laia ist weit mehr als einer der beliebtesten Weine im Delinat-Sortiment. Er ist das Ergebnis aus jahrzehntelanger Erfahrung, gelebter Überzeugung und einer ganz persönlichen Geschichte. Benannt nach Laia, der Tochter von Kellermeisterin Marga Torres, steht dieser Wein von Albet i Noya für Familie, Kontinuität und die Kraft guter Arbeit im Weinberg und im Keller.

### Balance, die Freude macht

Seit über dreissig Jahren prägt Marga Torres die Weine von Albet i Noya. Ihr Anspruch ist es, Weine zu keltern, die im Einklang mit der Na-

tur entstehen und gleichzeitig Freude bereiten. Genau das spürt man im Vinya Laia. Er zeigt sich rund, elegant und harmonisch, mit feiner Frucht, sanfter Struktur und behutsam eingesetztem Holz, das nie im Vordergrund steht. Ein Wein, der zugänglich ist und dennoch Charakter hat - und der Lust auf ein zweites Glas macht.

### Vielseitig am Tisch

Der Vinya Laia ist ein ausgesprochen vielseitiger Speisenbegleiter, der sowohl im Alltag als auch zu besonderen Anlässen überzeugt. Ob zu mediterranen Gerichten, zu Fleisch oder zur vegetarischer Küche oder einfach solo an einem schönen Abend: Dieser Wein fügt sich mühelos ein und schafft Atmosphäre. Vielleicht

liegt genau darin sein Erfolg - in seiner Fähigkeit, präsent zu sein, ohne sich aufzudrängen.

### Sechsmal Vinya Laia

Mit diesem Weinpaket erhältst du sechs Flaschen Vinya Laia und holst dir damit nicht nur einen Wein nach Hause, sondern auch ein Stück Penedès, ein Stück Familiengeschichte und einen Wein, der Emotionen trägt. Für gemeinsame Momente, für Gäste, für den eigenen Genuss - oder als Vorrat für all jene Anlässe, bei denen ein verlässlicher, stimmiger Wein gefragt ist.

spürt man auch in ihrer Küche. Nichts ist dort endgültig, alles ist im Wandel: Saison, Wetter, Laune und die Menschen im Restaurant sowie in ihrem Produzentenkreis bestimmen das Menü.

### Und täglich grüsst das Murmeltier

Und doch wird auch eine der besten Köchinnen der Welt immer wieder auf ihr Geschlecht reduziert. Wie es sei, als Frau in einer Männerwelt zu bestehen - das seien Fragen, die sie immer noch beinahe jedes Mal gestellt bekomme. «Manchmal denke ich, ich wiederhole mich seit Jahren. Langsam sollten die Leute diese Dinge wissen», sagt sie. «Aber vielleicht gehört das auch dazu. Geschichten brauchen Wiederholungen, um gehört zu werden. Und wenn meine Geschichte anderen Mut macht, werde ich auch nicht müde, sie immer wieder von Neuem zu erzählen», lächelt die Köchin - milde.

Sie hat ihre vermeintliche Strenge abgelegt. Wenn es anscheinend noch notwendig ist, erzählt sie ihre Geschichte eben weiter. Bis die Welt verstanden hat, dass man es auch mit Zusammenhalt, Mut, Kreativität und ohne Ellbogen nach ganz oben schaffen kann.

Und diese Geschichte zu erzählen, lohnt sich. Immer und immer wieder. Weil auch ständig neue Kapitel hinzukommen. Während der Pandemie beispielsweise entsandte sie ihre Gäste mit einem Korb voller kleiner Köstlichkeiten und einer Flasche Champagner in die Wälder - weil man vor lauter To-dos manchmal selbst nicht mehr auf solch gute Ideen kommt. Und solche Ausreisser aber nötig sind, um sich selbst weiter zu spüren. Und Essen zu geniessen, das zum Genuss da ist und auch noch nach dem Besuch lange nachwirken soll. Das geht nur, wenn man ganz da ist - bei Ana Roš, in der gemütlichen Stube des alten Gasthauses, liebevoll

renoviert und gespickt mit Details, die von ihrer kulinarischen Reise um die Welt erzählen.

Wenn der Tag endet, trinkt die Köchin gern ein Glas Wein - manchmal einen Malvasia, leicht und salzig, manchmal einen strukturierten Rotwein. «Ich liebe Wein», sagt sie. «Aber es hängt vom Moment ab, vom Ort, von den Menschen. Es ist wie beim Kochen - du musst fühlen, was richtig ist.»

Ana Roš lebt ihr Leben intuitiv, mutig und ehrlich. Und wird damit zur internationalen Inspiration. «Auch ich dachte mir sehr oft - und denke es immer noch manchmal -, dass ich nicht genug bin. Nicht genug Mutter, nicht genug Köchin, nicht genug Geschäftsfrau», sagt sie. «Allen kann man es nie recht machen. Und genau deswegen erzähle ich meine Geschichte. In Interviews - aber noch lieber auf dem Teller.» Und lächelt.

Bei den «Best Chef Awards 2025» wurde Ana Roš als zweitbeste Köchin unter allen Köchen und Köchinnen weltweit ausgezeichnet.



# Vor Ort und mit allen Sinnen erleben

Text: Yvonne Berardi, Katrin Burow, Nora Beck  
Koordination: Martin Schächli

**Das Trio der Delinat-Reiseleiterinnen stellt sich vor und erzählt, wie die Delinat-Winzer die Delinat-Philosophie in ihren Weingärten von der Provence bis ins Alentejo umsetzen. Wir nehmen dich gerne mit – vorerst einmal auf dem Papier und hoffentlich bald auch als eine oder einen unserer Mitreisenden zu Delinat-Weingütern.**

Yvonne Berardi –  
zuhören, Leidenschaft teilen und  
geniessen

Wein verbindet Menschen, Landschaften und Geschichten – genau das erlebe ich auf jeder Delinat-Reise. Seit 2011 darf ich Gäste in die Welt des biologischen Weinbaus begleit-

ten – inzwischen über fünfzig Mal, nach Italien, Spanien und Frankreich. Meine erste Reise machte ich aus Neugier: Ich wollte erfahren, wie unsere Winzer die Idee des ökologischen Weinbaus leben. Diese Begegnung hat mich tief berührt. Die Herzlichkeit und die Leidenschaft der Winzer haben mich seither nicht mehr losgelassen.

Besonders gerne bin ich bei Salvatore und Gregory von Feline in Manduria in Apulien und bei Cecilia und Luigi von Poggio Ridente im Piemont – dort spüre ich pure Leidenschaft und Gastfreundschaft. Ich finde, dass in einem Glas Wein, das mit Hingabe und Respekt vor der Natur entsteht, die Seele eines gan-

zen Landstrichs steckt. Dieses Gefühl möchte ich unseren Gästen näherbringen – den Genuss mit allen Sinnen erleben, den Menschen hinter den Weinen begegnen, echte Momente teilen.

Als Reiseleiterin liebe ich es, wenn in einer Gruppe Vertrauen und Leichtigkeit entstehen. Besonders schön ist es, wenn Gäste sagen, sie hätten nie gedacht, dass eine Gruppenreise so harmonisch sein kann. Mein Delinat-Lieblingswein kommt aus der Toskana. Es ist der Nobile di Montepulciano Riserva von Alberto Brini.



**Katrin Burow, frankophile  
Genuss- und Reiseleiterin.**

**Übersetzen bedingt gutes Zuhören.  
Yvonne Berardi hört dem Winzer  
Roberto Stucchi aufmerksam zu.**



Bild: Hans Wüst

Das Beste, was man aus der Sangiovese-Traube machen kann.

Für 2026 freue ich mich ganz besonders auf die beiden neuen Reisen: nach Sizilien, wo wir zwei Tage mit Winzer Massimo Maggio vom Weingut Maggio Vini verbringen werden, und im Frühling ins Piemont – eine Reise für alle Sinne mit Wein, Reis und Kaffee. Ci state? – Bist du mit dabei?

Katrin Burow  
und das Savoir-vivre

Auf dem Slow-Food-Markt in Zürich bin ich 2015 erstmals auf Delinat aufmerksam geworden. Am Stand lagen Flyer zu Reisen nach Spanien, Italien und Portugal aus. «Warum fehlt Frankreich?», fragte ich Reiseleiter Martin Schächli – der die Gelegenheit sofort nutzte und zurückfragte, ob ich mir vorstellen könnte, die französischen Delinat-Winzer mit Gästen zu besuchen. Bien sûr, avec plaisir! Mein angeborenes Reiseleiter-Gen war aktiviert, und seither organisiere und begleite ich jährlich mehrere Reisen. Wein hat mich schon immer fasziniert, obwohl ich aus der Bier- und

Schnapsregion der deutschen Ostseeküste komme. Während meines Studiums in Norddeutschland hatte ich das Glück, in einer frankophilen Gourmet-WG zu wohnen: Einkäufe auf dem Markt, ein Wein-Abo, gemeinsames Kochen ausgefallener Rezepte der französischen Küche. Es folgte ein Auslandsjahr in Frankreich, mais bien sûr, mit sechs Monaten Praktikum in einer bretonischen Cidrerie, und nun darf ich besagte Delinat-Reisen begleiten.

Auf mein Treffen mit Martin vor vielen Jahren folgten Reisen nach Châteaueau Duvivier, ins Languedoc zu den Winzerfamilien Lignères (Domaine Lignères) und Fabre (Château Coulon), ins Bordeaux zu Château Couronneau und zur Domaine Elisabeth (mein Lieblingscognac!) sowie ins Elsass zur Domaine Eugène Meyer. Bordeaux und Elsass stehen auch 2026 wieder auf dem Programm.

Es macht immer wieder Freude, zu sehen, mit welchem Elan die Winzer den Gästen ihre Rebberge und Keller vorstellen und sich viel Zeit für die Gruppe nehmen. Nicht selten kendenzen sie ihre Weine im privaten Umfeld: im Garten unter Korkeichen oder in der Schlossküche vor dem grossen Kamin. Das macht für mich die Delinat-Weinreisen aus: massgeschneiderte Boutique-Reisen, bei denen die Gäste die Menschen hinter den Weinen kennenlernen. Und wir profitieren von den Geheimtipps der Winzer – ob zu Restaurants oder zu regionalen Bio-Produzenten. Also: Allez, venez! – Kommen Sie mit und lassen Sie sich vom französischen Savoir-vivre anstecken. À bientôt!

**Nora Beck, Portugal-  
Spezialistin für Keller und  
Küche.**



Nora Beck –  
Menschen zusammenbringen

Die Besuche bei den Winzerfamilien gehören für mich zu den schönsten Momenten. Wir sprechen über Wein, Klima, Böden, Pflanzen – aber auch über das Leben, die Familie, ihre Herausforderungen und Erfolge. Dadurch gewinnen die Weine an Charakter, und plötzlich fühlt man sich mit ihnen verbunden.

Besonders schön ist es, zu erleben, wie stark auch die Gäste Anteil nehmen und mit ihren Fragen zu Kultur, Natur und Menschen das Gespräch bereichern. In einer Welt, in der Konsumenten und Produzenten oft weit voneinander entfernt sind, schaffen die Weinreisen Nähe – für alle ein Gewinn.

Seit 2019 lebe und arbeite ich in Ericeira in Portugal. Als Weinvermittlerin und Gründerin von «vinho comigo» begleite ich Gäste auf Touren und Degustationen und arbeite eng mit kleinen, nachhaltig wirtschaftenden Weingütern zusammen.

Portugal überrascht mit seinen rund 250 autochthonen Rebsorten und einer beeindruckenden Vielfalt an Landschaften und Kulturen. Auf der grossen Portugal-Reise 2026 möchten wir genau diese Vielfalt erlebbar machen. Die Betriebe spüren unser echtes Interesse und gehen gern den berühmten «Extra-Schritt», um unvergessliche Momente zu schaffen.

Mein Delinat-Lieblingswein? Schwer zu wählen. Aber wenn ich mich entscheiden muss: der «BouBela» – Portugal pur! In welchen Portugiesen vergucken Sie sich auf der Portugal-Reise 2026? Até breve em Portugal!

# Auf ein Glas mit Caro Maurer

Interview: Nina Wessely

**Caro Maurer ist eine der profiliertesten Weinfrauen Deutschlands – Journalistin, Dozentin und erste Master of Wine im deutschsprachigen Raum. Im Gespräch erzählt sie, warum Lernen für sie der wahre Luxus ist.**

**Delinat** Du bist in Bayern geboren, hast Kommunikationswissenschaften studiert und als Journalistin gearbeitet. Wie kam der Wein ins Spiel?

**Caro Maurer** Eigentlich aus purer Neugier. Als junge Korrespondentin in den USA habe ich viel probiert, aber selten etwas wirklich Spannendes beziehungsweise Gutes ins Glas bekommen. Schon während meines Studiums habe ich wirklich schlechten Wein getrunken (lacht). Zurück in Deutschland begann ich, für verschiedene Medien über Lebensart zu schreiben, wovon Wein immer ein Teil war. Und deshalb wollte ich mehr über Wein wissen. Einer meiner frühen Aha-Momente war der Riesling «Geheimrat J» vom Weingut Wegeler. Da wurde mir klar: Wein ist so viel mehr als ein Getränk. Er erzählt Geschichten von Menschen und Natur.

**Delinat** Fiel damit auch die Entscheidung, das Thema im Rahmen der WSET-Ausbildung weiter zu vertiefen?

**Caro Maurer** Ja. Aus Büchern wusste ich damals schon recht viel – und doch hatte ich immer das Gefühl, dass es unzureichend war. Also startete ich 2003 mit dem WSET-Diploma, das damals in Deutschland noch kaum bekannt war. 2005 habe ich die Ausbildung abgeschlossen –

als Beste meines Jahrgangs. Ein weiterer Wendepunkt war die dadurch gewonnene Reise nach London mit dem Leiter der Weinakademie Österreich, Peppi Schuller. Peppi ist der erste österreichische Master of Wine und hat mich immer wieder zum Weitermachen motiviert. Wir waren bei einer Graduierungsfeier der Masters of Wine in der Guildhall in London und zu einem Lunch in der Weinabteilung von Christie's eingeladen. Diese Eindrücke – und die Menschen, die ich während dieser Tage kennengelernt habe – haben mich dazu bewegt, mich für diese Ausbildung zu bewerben.

**Delinat** Und du hast den Master of Wine erworben – eine der

anspruchsvollsten Qualifikationen überhaupt, und als erste Frau im deutschsprachigen Raum ...

**Caro Maurer** Ja, aber leicht war das nicht. Als ich 2007 am Institute of Masters of Wine in London anfang, fühlte ich mich völlig fehl am Platz. Ich war total verunsichert. Es geht um so viel Wissen, und das auch noch in einer anderen Sprache, auf Englisch. Wieder waren es meine Studienkolleginnen und -kollegen, die mir Mut gemacht haben. Solche Dinge schafft man nur gemeinsam. Dieser Prozess war unglaublich bereichernd. 2011 war ich fertig, und ich sagte mir damals, dass das die letzte Prüfung meines Lebens gewesen war. Das heisst aber nicht, dass ich

aufgehört habe, zu lernen. Denn Lernen – und damit immer wieder Neues zu erfahren – halte ich für eines der grössten Privilegien überhaupt.

**Delinat** Heute unterrichtest du selbst Wein. Was reizt dich daran?

**Caro Maurer** Das Teilen von Wissen und natürlich die Begeisterung der Studierenden für Wein. Ich unterrichte im Diploma-Programm der Weinakademie Österreich, in Deutschland, der Schweiz, in Frankreich und Norwe-

## Lernen ist eines der grössten Privilegien überhaupt.

gen. Ich halte Master Classes zu Themen wie der VDP-Klassifikation, zu griechischen Sorten oder zu israelischen und libanesischen Weinen. Wein ist ein globales Kulturgut, und genau das möchte ich vermitteln. Die Regionen, über die ich spreche, kenne ich wirklich gut – und ich freue mich über alle, die sich begeistern lassen.

**Delinat** Zudem bist du Jury-Vorsitzende bei den Decanter World Wine Awards. Macht das noch Spass – oder ist das harte Arbeit?

**Caro Maurer** Beides! 2006 wurde ich tatsächlich eine der Chairs der Decanter WWA. Bisher habe ich zwei Panels geleitet: Deutschland und

Bild: Verena Reinke



**Caro Maurer ist die erste und bis heute einzige Master of Wine im deutschsprachigen Raum.**

Southern Eastern Mediterranean. Dazu gehören zum Beispiel die Türkei, Israel und der Libanon. Das sind Regionen mit enormem Potenzial und vielen noch unbekanntem Geschichten. Natürlich sind Tage mit Dutzenden zu degustierenden Weinen anstrengend – und dennoch eine pure Freude, ein Land über den Wein kennenzulernen.

**Delinat** Hast du je einen anderen Umgang mit dir als Frau in der oft männerdominierten Weinwelt erlebt?

**Caro Maurer** Ehrlich gesagt: Ich wurde nie unterschätzt. Im Gegenteil – in den Neunzigern war man froh, dass endlich Frauen dabei waren. Ich hatte tolle Mentoren wie Werner Näkel oder Bernhard Breuer, die mich von Anfang an ernst genommen und gefördert haben.

**Delinat** Du wirkst sehr bewusst und geerdet – auch wenn es ums Konsumverhalten geht.

**Caro Maurer** Das stimmt. Ich verstehe nicht, warum Menschen Dinge ständig ersetzen müssen – ob Kleidung, Möbel oder Autos. Ich habe Möbel,

die mich seit 45 Jahren begleiten, und trage noch immer einen Rock aus den Achtzigern. Mein Auto ist ein Youngtimer mit 320 000 Kilometern – und ich liebe ihn. Ich mag das Dauerhafte, das Gewachsene. Beim Wein ist es dasselbe: Er ist kein schnelles Produkt, keine Limo. Wein braucht Zeit, Pflege, Respekt. Und um ihn noch mehr zu geniessen, braucht es Wissen. Und das war immer mein Luxus. Womit sich der Kreis schliesst (lächelt).

### Caro Maurer MW

Caro Maurer wurde in Bayern geboren und zählt heute zu den profiliertesten Weinfrauen Deutschlands. Sie schreibt über Wein für das Magazin Der Feinschmecker, die Zeitung General-Anzeiger in Bonn und für das englische Weinmagazin Decanter. 2011 legte sie als erste Frau im deutschsprachigen Raum die Prüfung zur Master of Wine ab. Heute unterrichtet sie an der Weinakademie Österreich, leitet Verkostungen weltweit und schreibt weiterhin über Wein und Genuss.

# Fünf Weinabos 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. März**

an Delinat. Oder füllen Sie das Rätsel gleich online aus: [www.delinat.com/weinlese-raetsel](http://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.-/EUR 210,- teil.

Auflösung  
des Wettbewerbs aus der WeinLese 80

Das Lösungswort lautet: **FARBEN**

① Nach wem ist der Delinat-Wein «Vinya Laia» benannt?

**F** Nach der Tochter von Kellermeisterin Marga

**I** Nach der Tochter von Josep Maria Albet i Noya

**N** Nach der Cousine von Kellermeisterin Marga

② Wie viele Jahre arbeitet Marga Torres bereits als Kellermeisterin bei Albet i Noya?

**A** 2 Jahre

**S** 7 Jahre

**R** 33 Jahre

③ Welche Frau hat Delinat-Winzer Xavier Meyer am meisten imponiert?

**S** Seine Mutter

**A** Seine Grossmutter

**T** Die Nachbarin

④ Welche Frau hat sowohl Kathi Moser von Vitikultur Moser als auch Maria Barrena vom Weingut Azul y Garanza inspiriert?

**N** Witwe Clicquot-Ponsardin

**U** Elisabetta Foradori

**M** Jancis Robinson

⑤ Wie heisst das Restaurant von Ana Roš in Slowenien?

**T** Hiša Denk

**L** Hiša Freudo

**E** Hiša Franko

⑥ Wie viele Reisen hat Delinat-Reiseleiterin und Fotografin Yvonne Berardi bereits begleitet?

**N** mehr als 50

**O** weniger als 50

**R** mehr als 10

Lösungswort WeinLese 81:

①	②	③	④	⑤	⑥
---	---	---	---	---	---

# Degustieren Frauen anders als Männer?

Die landläufige Meinung besagt, dass Frauen sensibler und emotionaler degustieren, lieber süssliche Weissweine oder Rosés bevorzugen und stärker auf den Anlass achten als auf den Wein selbst. Männer hingegen gelten als analytischer, strukturorientierter und mit einer Vorliebe für kräftige Tropfen mit Holz und Alkohol – oft auch als Statussymbol.

Doch dann denke ich: «Moment! Maria liebt Amarone, und bei Marco muss immer Weisswein im Kühlschrank stehen.» Grund genug, dieser Frage etwas genauer nachzugehen.

## Frauen und Männer im Vergleich

Aus wissenschaftlicher Sicht verfügen Frauen tatsächlich über einen feineren Geruchssinn. Sie reagieren empfindlicher auf Düfte und können sich Gerüche besser merken – unter anderem, weil sie rund fünfzig Prozent mehr Nervenzellen im Riechkolben besitzen, jener Schaltzentrale im Gehirn, in der Gerüche als Erstes verarbeitet werden. Duftmoleküle aus der Nase werden dort sortiert und an weitere Hirnareale weitergeleitet, wo sie mit Emotionen und Erinnerungen verknüpft werden.

Auch hormonelle Einflüsse spielen eine Rolle: Östrogen wirkt auf die Sinneswahrnehmung. Schwankungen während des Zyklus sowie in der Periode der Postmenopause können die Geruchs- und Geschmacksverarbeitung verändern – was viele Frauen deutlich spüren.

Auch beim Schmecken liegen Frauen vorn. Man unterscheidet zwischen «Super-», «Normal-» und «Nichtschmeckern», abhängig von der Dichte der Geschmackszellen auf der



Zunge. Etwa die Hälfte der Menschen gehört zu den Normalschmeckern, je ein Viertel zu den Super- bzw. Nichtschmeckern. Und – wenig überraschend – Frauen sind häufiger Supertaster. Ihre höhere

Zahl an Geschmacksknospen macht sie sensibler für Bitterkeit, Süsse und Säure. Interessant ist auch der geografische Unterschied: In Asien ist der Anteil der Supertaster deutlich grösser als in Europa oder den USA. Das zeigt, dass der Geschmackssinn stärker von der Genetik als vom Geschlecht geprägt ist.

## Genetik und Individualität

Heute unterscheidet man sechs grundlegende Geschmacksrichtungen: süss, sauer, salzig, bitter, umami und – neu erkannt – fettig. (Umami lässt sich als herzhaft beschreiben, etwa wie kräftige Brühe, Pilze oder Sojasauce.) Diese nehmen wir alle über den Gaumen wahr. Rund fünfzig Gene sind für unser Geschmacksempfinden verantwortlich. Die unzähligen möglichen Kombinationen sorgen dafür, dass jede Person Geschmack unterschiedlich empfindet. Besonders stark fallen Unterschiede bei der Wahrnehmung von Bitterstoffen auf. Auch Vorlieben für Fettiges, Süsses oder Herzhaftes sind teilweise angeboren. Selbst die Empfindlich-

keit gegenüber Schärfe ist erblich bedingt – wobei Schärfe streng genommen keine Geschmacks-, sondern eine Schmerzempfindung ist.

## Der Einfluss des Umfelds

Eines darf man nicht ausser Acht lassen: Geschmacksvorlieben sind zu einem grossen Teil das Resultat von Erziehung, sozialem Umfeld, Erfahrung und von der Esskultur des Landes. Dementsprechend ist auch die Annahme, dass Menschen Geschmack objektiv beurteilen können, längst widerlegt. Mit zunehmendem Alter nimmt zudem die Empfindlichkeit von Geruchs- und Geschmackssinn spürbar ab.

Ob nun Genetik, Erfahrung oder Geschlecht: Gut ist, was einem schmeckt! Genau diese Subjektivität macht das Degustieren so spannend: Sie führt zu anregenden Gesprächen – und zu einer herrlich grossen Auswahl an hervorragenden Weinen.



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

## 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

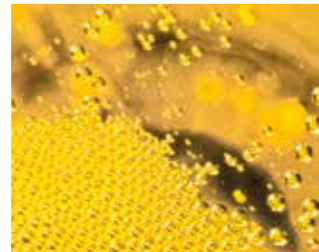
Alles, was du schon immer über Wein wissen wolltest. Delinat-Weinexperten lüften in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der Delinat-Methode.

#### Schweiz

4.2.26 Olten  
5.2.26 Baden  
11.2.26 Thun  
18.2.26 Solothurn  
11.3.26 Bern  
6.5.26 Basel  
13.5.26 Bern  
19.5.26 St. Gallen

#### Deutschland

3.2.26 München /  
Mannheim  
4.2.26 Karlsruhe  
5.2.26 Freiburg  
12.2.26 Bremen  
19.2.26 Berlin  
4.3.26 Kassel  
5.3.26 Stuttgart  
17.3.26 Frankfurt  
18.3.26 Würzburg  
26.3.26 Berlin  
27.3.26 Berlin  
31.3.26 München  
16.4.26 Regensburg/Köln  
22.4.26 Hamburg  
24.4.26 Münster  
5.5.26 Frankfurt  
6.5.26 Regensburg/Köln  
7.5.26 Regensburg/Berlin  
19.5.26 Würzburg  
20.5.26 Stuttgart



### Schaumwein verstehen – von der Gärung zum Plopp

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

#### Schweiz

24.2.26 St. Gallen  
17.3.26 Bern  
25.3.26 Winterthur  
6.5.26 Olten

#### Deutschland

25.2.26 Hamburg  
4.3.26 München  
21.5.26 Stuttgart

### 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? Vergleiche und urteile selbst!

#### Schweiz

25.3.26 Bern  
15.4.26 Bern  
16.4.26 Basel  
21.4.26 St. Gallen  
23.4.26 Luzern  
20.5.26 Olten  
28.5.26 Winterthur



### Rebsorten-Kurs – Typisch Merlot, Chardonnay & Co.

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

#### Schweiz

3.2.26 St. Gallen  
4.2.26 Bern  
5.3.26 Winterthur  
26.3.26 Basel  
1.4.26 Thun  
15.4.26 Olten  
6.5.26 Bern  
7.5.26 Baden  
13.5.26 Aarau  
20.5.26 Solothurn  
20.5.26 Luzern

#### Deutschland

4.2.26 München  
11.2.26 Hamburg  
20.2.26 Berlin  
3.3.26 Karlsruhe  
19.3.26 Stuttgart  
1.4.26 München  
14.4.26 Mannheim  
15.4.26 Würzburg  
23.4.26 Bremen  
29.4.26 Nürnberg



### 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

11.3.26 St. Gallen  
18.3.26 Bern  
22.4.26 Winterthur  
7.5.26 Olten

#### Deutschland

5.3.26 München  
1.4.26 Hamburg  
17.4.26 Köln  
30.4.26 Nürnberg  
8.5.26 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. Erfahre alles über robuste Rebsorten und genieße neuartige Weine.

#### Schweiz

4.2.26 Winterthur  
18.2.26 Basel  
4.3.26 Olten  
24.3.26 St. Gallen  
27.5.26 Bern

### Delinat daheim

Trommle ein paar Freunde zusammen, einigt euch auf einen Termin, und bucht den Delinat-Weinexperten. Bei dir zu Hause vermittelt er auf spielerische Art die Grundlagen der Degustation und lässt euch in die faszinierende Weinwelt eintauchen.



Alle unsere Kurse,  
Infos und Anmeldung:  
[delinat.com/veranstaltungen](https://delinat.com/veranstaltungen)



### Süditalien – die Schätze Apuliens

20.-25. September 2026

Apulien ist bekannt für seine male- rischen Küsten, das in allen Blautönen leuchtende Meer, die köstliche lokale Küche, die Primitivo-Traube und das feine Olivenöl. Auf dieser Reise wirst du alle diese Schätze entdecken. Die Winzer von Felling laden zu einem Picknick im Weinberg. Unter uralten Olivenbäumen verkostest du Olivenöl und lernst die Unterschiede der Olivensorten kennen. Du kannst im Meer baden und lernst in Bari, Pasta zu machen.

### Frankreich – Wein, Salz und ein Hauch Orient in Marseille

12.-16. Oktober 2026

Marseille ist der multikulturelle Schmelz- tiegel mit herausragenden Sehens- würdigkeiten, exquisiter Küche und einem Hauch Orient. Wir wohnen im Herzen der Stadt direkt am alten Hafen - nur wenige Schritte von Restaurants, vom legendären Viertel Le Panier und vom MuCEM entfernt. Die pulsierende Hafenstadt ist ein ideales Sprungbrett für unsere Ausflüge zu den Delinat-Wein- güttern Château Duvivier in der Provence, zur Domaine de Beaurenard in Châteauneuf-du-Pape sowie in die Salzgärten der Camargue.

### Veneto – Vielfalt Prosecco

6.-10. Mai 2026

2025 feierten die beiden Veneto-Wein- güter La Casetta der Familie Fasoli und Le Contrade der Familie Savian jeweils ihren 100. Geburtstag. Diese runden Jubiläen zweier langjähriger Delinat-Be- triebe würdigen wir mit einer abwechslungsreichen Wein-, Kultur- und Genuss- reise durch Norditalien. Tauchen Sie ein in die einzigartige Weinwelt unserer Winzer und lassen Sie sich kulturell wie kulinarisch verwöhnen. Die Reise beginnt in Verona und endet in Padua.



Alle unsere Reisen,  
Infos und Anmeldung:  
[delinat.com/weinreisen](https://delinat.com/weinreisen)

## Unsere Weinhöfe erleben – Weinreisen 2026

Vor Ort mit allen Sinnen miterleben, wo und wie deine Lieblingsweine entstehen, wie die Delinat-Phi- losophie umgesetzt wird und wie Winzerfamilien den neuen Zeiten mit Innovationsgeist und Zuversicht begegnen. Diese bereichernden Einblicke ermög- lichen unsere Weinreisen – komm mit!



### Goldenes Abendlicht über den Wein- bergen von Cecilia Zucca in Cocconato.

## Piemont mit allen Sinnen – von Turin ins Asti und Vercelli

10.-14. Mai 2026

Die stark von der Automobilindustrie geprägte ehemalige Arbeiterstadt Turin hat sich heute ihren Platz unter den schönsten Städten Italiens erobert und wartet mit einer grossen Vielfalt an kulturellen, geschichtlichen sowie kulinarischen Highlights auf die Besuchenden. Wir radeln mit dem Bike durch die Stadt, die auch in Sachen Kaffeeveredelung eine lange Geschichte hat: Lavazza, die bekannte Kaffeemarke, wurde 1895 in der Stadt gegründet. Es gibt unzählige Kaffeehäuser und Kaffeeröstereien, die Torrefazioni. Hier lernen wir, wie man Kaffee röstet und anschliessend verkostet - wir erfahren, wie viele Parallelen es zur Weinverkostung gibt (in Englisch, ohne Übersetzung).

Den nächsten Tag verbringen wir mit Cecilia Zucca und ihren Töchtern auf dem Weingut Poggio Ridente (in Englisch, ohne Übersetzung). Hier dreht sich fast alles um Barbera, die Traube des Monferrato. Bei Alice Cerruti spazieren wir durch ihre Reisfelder und geniessen ihren Risotto. Das sind die Höhepunkte dieser exklusiven Wein- und Genussreise ins Monferrato. Lerne die sympathische Delinat-Winzerin Cecilia Zucca persönlich kennen und entdecke die spannende Hauptstadt des Piemont.



# Der weisse aus der roten Erde

## Ein Statement aus Riesling

Rote Erde, pure  
Spannung: Tobias Zimmer  
keltert einen Riesling  
mit Energie, Frische und  
Charakter. Von Fachjurs  
gefeiert, von Kundinnen  
und Kunden geliebt.  
Ein Wein, der zeigt, wie  
modern Riesling sein  
kann.

Qualitätswein  
Rheinhessen 2024

**Riesling  
Terra Rossa**

[delinat.com/5968.24](https://delinat.com/5968.24)



70475.80

 **DELINAT** Biowein.  
Nur besser.