

Wein Lese

Delinat-Weinmagazin, August 2026



Steile These

Was Weine aus Hanglagen anders macht, zeigt Carla Ferreira im Douro-Tal.

Steile Weine



Was haben die Reben im Douro-Tal, an der Mosel und im Priorat gemeinsam? Sie alle wachsen auf speziellen Schieferböden, die dem Wein eine eigene Charakteristik verleihen. Und: Es geht steil bergauf, will man den Reben in diesen drei Weinbaugebieten einen Besuch abstatten.

Das haben unsere Winzerberaterin Arina Schefer (im Bild links neben Winzerin Carla Ferreira und Weingutsmitarbeiter Rodrigo) sowie Social-Media-Managerin Stefanie Zillner und Video-

blogger Olivier Geissbühler getan. Sie sind mit schönen Bildern und Geschichten aus dem Douro-Tal zurückgekehrt.

Auch bei Winzerin Judit Llop im Priorat und Timo Dienhart an der Mosel geht es steil zu und her, teilen sie doch Untergrund (Schiefer) und Hanglage mit dem portugiesischen Douro-Tal. Und doch sind die Weine ein ganz eigener Ausdruck ihrer Herkunft. Mehr dazu ab Seite 11. Henri Zimmer, Winzersohn vom Weingut Hirschhof in Rheinhessen, hat unterdessen seine Bachelorarbeit über das Pflanzen von Bäumen im Weinberg verfasst. Wie das funktioniert? Ab Seite 26.

Sie halten also wieder eine rundum boden- und baumtrachtige Weinlese in Händen, mit der wir Ihnen viel Lesevergnügen und erdende Impulse wünschen.

Herzlich

N. Wessely
Nina Wessely



Berg und Wein

Unsere Steillagen-Winzer Carla, Judit und Timo erzählen, was Weine aus Hanglage so besonders macht. **Seite 7–13**

Was war vor dem Anfang?

Delinat-PIWI-Experte Olivier Geissbühler erzählt, welche Wildreben die Urmütter unserer Weine geben. **Seite 20–22**



Wissen und lachen

Beim Winzerseminar in Navarra ging es heuer wieder lustig und informativ zu und her. **Seite 23–25**

Jeder Baum ein Gewinn

Winzersohn Henri Zimmer hat seine Bachelorarbeit zu Vitiforst verfasst und vermählt am Weingut Theorie mit Praxis. **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

Olivier Geissbühler (olg)
Emil Hauser (emh)
Martina Korak (mak)
Arina Schefer (ats)
Nina Wessely (niw)
Hans Wüst
Stefanie Zillner (stz)

Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

Bilder

Yvonne Berardi
Marçal Font
Olivier Geissbühler
Johannes Keel

Printed by

deVega Medien
Gedruckt auf 100 %
Recyclingpapier (Blauer
Engel) mit mineralölfreien,
pflanzenölbasierten
Druckfarben.

Erscheinungsweise

4-mal jährlich
RC T83

Titelseite

Delinat-Winzerin Carla Ferreira an ihrem Weinhang im portugiesischen Douro-Tal. Der Fotograf stand in einem geschätzten Neigungswinkel von 52 Grad darunter. Foto: Olivier Geissbühler

Riojas Seele

Rioja DOCa 2022
Osoti
Vendimia
Seleccionada
delinat.com/1035.22



Francisco Ruiz versteht es, die Seele der Rioja-Region mit einer besonderen Eleganz im Wein zum Ausdruck zu bringen. Das ist eine pure Freude. Vielleicht, weil er seine Weine im Keller mit klassischer Musik bespielt, vielleicht, weil seine Weingärten eine Spielwiese der Natur sind. Wir wissen nicht, warum – wir wissen nur, dass es wirklich gut so ist!

DELINAT Biowein.
Nur besser.

Steile These: Braucht es alkoholfreie Weine?

Stefanie Zillner, Social-Media-Managerin **Ich bin die Erste, die bei Degustationen von Proxys oder alkoholfreien Weinen «Hier!» schreit. Der Markt explodiert gerade: Was vor einiger Zeit noch eine untrinkbare, geschmacklose Brühe war, kommt heute in einer bunten Aromen- und Geschmacksvielfalt daher. Wer von uns hat bei seinem ersten Schluck Wein Begeisterung verspürt? Wahrscheinlich niemand. Geschmack ist kein angeborenes Talent, sondern eine Fähigkeit, die man übt, indem man sich immer wieder überraschen lässt. Jetzt lernen wir das mit alkoholfreien Alternativen neu. Wer aus gesundheitlichen Gründen keinen Alkohol trinkt, wer stillt, Medikamente nimmt oder schlicht nüchtern bleiben will, sitzt nicht mehr mit einem Glas Wasser am Tisch, während die anderen anstossen. Das allein ist doch schon ein Gewinn.**

Martina Korak, Weineinkäuferin und Önologin **Und ich bin die Letzte, die jemanden zum Trinken überreden möchte – Alkohol ist nicht gesund, und Geniessen, Feiern und Anstossen geht auch ohne ihn. Was mich an der Debatte stört, ist der Verlust der Natürlichkeit unserer Lebensmittel: Warum einen Wein herstellen, nur um ihm unter hohem Energie- und Kostenaufwand seine Seele zu entziehen? Häufig werden entalkoholisierte Getränke und Weinalternativen mit Süßern, Aromen oder Geschmacksverstärkern aufgepeppt, um das voluminöse Mundgefühl von Alkohol zu imitieren – oft ohne Erfolg. Weshalb müssen Aromen und Geschmäcker immer bunter und lauter werden? Machen wir lieber wieder unsere eigenen Limonaden, Schorlen und Eistees und stossen auf den Gewinn für unsere Geschmacksknospen an.**

Empfohlen

Martina Korak, Einkäuferin bei Delinat **Duvivier kann auch anders! Die Weine unseres Châteaus sind in der Regel sehr klassisch und seriös. Dass das auch anders geht, beweist der Botanica Rosé. Fruchtig, verspielt und mit einer angenehmen Restsüsse. Er passt ausgezeichnet zu Bruschetta mit Gemüseaufstrichen, Ratatouille oder einer Bouillabaisse – ein spannender Gegenentwurf zum sonst so trockenen Provençal-Rosé.**



Château Duvivier
Vin de France 2025
Botanica Rosé
delinat.com/botanica-rose



Bild: Olivier Geissbühler



Diesen strahlenden Prachtkerl, auch bekannt als Bienenfresser, hat unser Videoblogger Olivier Geissbühler in den Weingärten des Delinat-Weinguts Albet i Noya abgelichtet.

Weinreise

ats An sieben Tagen besuchten Social-Media-Managerin Stefanie Zillner, Videoblogger Olivier Geissbühler und ich, Winzerberaterin Arina Schefer, acht Delinat-Weingüter in Spanien und Portugal. Von Rueda bei Richard Sanz von Menade und seinem Esel bis hin zu Helena Manuel im heissen Alentejo reichte das Abenteuer. Das dortige Weingut Vale de Camelos ist ein seltener grüner und besonders biodiverser Fleck in der ansonsten trockenen Landschaft. Ähnlich verhält es sich beim Weingut Azul y Garanza im spanischen Navarra, das direkt an die bizarre Halbwüste Bardenas Reales angrenzt. Mitgebracht haben wir eine Menge guter Geschichten und Fotos.

Winzerseminar

stz Das diesjährige Delinat-Winzerseminar fand bei den Brüdern Raúl und Jorge Ripa auf deren Weingut Quaderna Via im spanischen Navarra statt. Der Austausch unter den

Delinat-Winzern war auch diesmal geprägt von fruchtbaren Gesprächen, grossem Tatendrang und einer Menge guter Laune. Mehr dazu ab Seite 23 dieser Ausgabe.



«Hang in there»: Information direkt beim Wein

mak Mit August dieses Jahres ist es so weit: Ab jetzt rückt die Information über den Wein noch näher an

den Wein – und zwar in Form unserer neuen Flaschenhänger.

Ab jetzt liegt jedem Paket unseres DegustierService ein perforierter Bogen bei. Löst man die Teile voneinander, entstehen Flaschenhänger, die einfach an der Flasche angebracht werden und zusätzliche Informationen zum Wein liefern. Und zwar genau dann, wenn sie gebraucht werden – nämlich zum Zeitpunkt des Genusses.

Mehr Sonnenstrom für La Casetta

mak Auf dem Weingut La Casetta von Natalino Fasoli wurden weitere Solarpanels in Betrieb genommen. Das Weingut produziert nun 220 kW Energie mit installierten Solarpanels. Weitere Anlagen für zusätzliche 100 kW sind in Planung. Unter anderem speisen die Solarpanels die neuen Ladestationen für E-Autos, die von den Mitarbeitenden gratis genutzt werden dürfen. Auch der E-Traktor dürfte nicht mehr lange auf sich warten lassen.

Steillagen im Douro-Tal: Heimat von Perleidechse, Wiedehopf und Wein

Text und Bilder: Olivier Geissbühler

Douro ist keine einfache Weinregion. Der Fluss hat sich über Jahrtausende tief in das Gebirge eingegraben. Wer hier Wein anbaut, kämpft gegen Hitze, Trockenheit und steile Hänge. Delinat-Winzerin Carla Ferreira macht all das trotzdem schon seit fast vier Jahrzehnten. Ihr Betrieb in der portugiesischen Weinregion Douro ist ein lebendiges Beispiel dafür, dass die Erhaltung der Biodiversität und erstklassige Weinqualität Hand in Hand gehen können. Ein Besuch in einer Landschaft, die Welterbe ist und einzigartige Weine hervorbringt.

Wer zum ersten Mal ins Douro-Tal kommt, ist überwältigt. Terrassierte Hänge spiegeln sich im Fluss, Schiefergestein glänzt in der Sonne, und die Weinberge scheinen sich bis zum Horizont zu erstrecken. Die UNESCO hat diese Landschaft 2001 zum Weltkulturerbe erklärt als eine der ältesten bepflanzten Weinregionen der Welt. «Diese schöne Landschaft hier, ich weiss gar nicht, was ich euch sagen soll. Ich liebe meine Region einfach», sagt Carla Ferreira zu Beginn unseres Gesprächs. «Sie ist für mich so besonders, weil ich hier im Douro aufgewachsen bin mit einer Philosophie der Bodenerhaltung, der Biodiversität und des Respekts gegenüber den Pflanzen.»

Steillagen-Weinbau bedeutet harte Arbeit

Doch hinter dieser Schönheit verbirgt sich harte Arbeit. Um zu verstehen, was Winzerinnen und Winzer täglich leisten, muss man sich die Geografie des Douro vor Augen führen. Viele Weinberge liegen auf Terrassen, die in den Hang gehauen wurden. Vieles muss zu Fuss, von Hand und mit menschlichem Körpereinsatz erledigt werden. «Es ist anspruchsvoll, weil in Steillagen der Maschineneinsatz schwieriger ist», erklärt Carla. «Wir haben auch eine geringere Bepflanzungsdichte.» Das hat direkte wirtschaftliche Konsequenzen: Weniger Reben pro Hektar bedeuten mehr Aufwand pro Flasche und höhere Kosten.

Eine Herausforderung sind auch die sogenannten Taludes, die Terrassenmauern aus trocken geschichtetem Schiefer, die die Hänge in bewirtschaftbare Flächen verwandeln. Sie halten den Boden auf den Hängen. Ohne sie würde die Erde bei starkem Regen ins Tal gespült. «Die Terrassenmauern sind anspruchsvoll im Unterhalt», sagt Carla. «Gute Arbeitskräfte sind schwer zu finden, Handarbeit ist sehr teuer, und wir wollen weder Herbizide noch Pestizide verwenden.» Neben dem Arbeitsaufwand ist die Erosion die grösste Gefahr für Steillagenwinzer. Carla ist froh, dass ihr Betrieb bislang

vor grossen Schäden verschont geblieben ist. «Für uns ist es einfacher zu erhalten, weil wir niedrige Terrassen mit guter Wasserableitung haben und daher noch nie einen Erosionsfall hatten, bei dem wir die Böden hätten wiederherstellen müssen.»

Der jährliche Niederschlag im Douro liegt bei gerade mal 300 bis 400 Millimetern, für europäische Verhältnisse ausserordentlich trocken. Das verringert das Erosionsrisiko, macht aber gleichzeitig die Wasserversorgung der Reben zur Herausforderung. Entscheidend für die Erosionsprävention sind laut der Delinat-Winzerin mehrere Faktoren: die Höhe der Terrassen, ihre Breite, die Ausrichtung der Reben in Relation zum Hangrelief. «Es ist sehr wichtig, dass wir die Weinberge so bewahren, dass wir den Boden vor Erosion schützen, sowohl durch die Hangneigung als auch durch die Ausrichtung der Reben.»

Leben zwischen den Reben: Terrassen voller Biodiversität

Für seltene Tier- und Pflanzenarten sind die terrassierten Lagen besonders wertvoll. Die Trockensteinmauern sind Lebensraum für eine erstaunliche Artenvielfalt. In den Spalten nisten und überwintern Tiere, die in intensiv bewirtschafteten Weinbergen längst verschwunden sind. «Wir haben hier eine grosse



Die Weinterrassen des Douro-Tals sind nicht nur UNESCO-Weltkulturerbe. Sie sind auch für Tiere und Pflanzen besonders wertvoll.

Biodiversität, weil wir aktiv dafür sorgen und weil wir eine grosse Hilfe haben, nämlich all jene Zonen mit natürlicher Vegetation um unsere Weinberge herum», erklärt Carla. Diese dienen als Refugium und Vernetzungskorridor für Tiere und Pflanzen.

In den Steinmauern von Carlas Rebbergen selbst findet man sogar die seltenen Perleidechsen – die grün-blauen Eidechsen des Mittelmeerraums, die bis zu neunzig Zentimeter lang werden können und zu den schönsten Reptilien Europas zählen. Sie jagen Insekten und sind ein sicheres Zeichen für einen gesunden, pestizidfreien Lebensraum. «Die Eidechsen gibt es bei uns wirklich, aber es ist nicht leicht, sie zu sehen. Sie verstecken sich gut», schmunzelt Carla. Auch kleine Schlangen und Skorpione trifft man öfter in den Weinbergen an, als einem lieb ist.

Wer aufmerksam durch Carlas Weinberge geht, sieht mit etwas Glück auch den Wiedehopf, jenen

den zum Stochern nach Larven, alte Strukturen zum Nisten und ein pestizidfreies Umfeld. Kurzum: Er liebt das, was Carla und gleichgesinnte Winzer hier schaffen. Und diese gern gesehenen Weinbergsbewohner haben es sogar auf die Etikette von Carla Ferreiras Weinen geschafft: Der Wein «Bou Bela» ist dem seltenen Wiedehopf gewidmet, «Sardo» ist die Perleidechse, die in den Steillagen von Carla Ferreira ein Zuhause gefunden hat.

Eine Tradition, die fast verloren ging

«Früher, hier im Douro, war die gesamte Landwirtschaft biologisch. Man jätete das Unkraut von Hand und verwendete lediglich biologische Pflanzenschutzmittel wie Schwefel und Kupfer», erinnert sich Carla. Doch dann kamen in den 1960er- und 1970er-Jahren synthetische Pestizide und Herbizide. Sie erhöhten die Erntesicherheit kurzfristig, aber sie hatten ihren Preis: Die Böden ver-

Tradition zurückkehren. Ich finde das wunderbar.»

Ihr Antrieb für ökologischen Weinbau ist eine Mischung aus Erziehung, Erinnerung an früher und Überzeugung. Sie hat erlebt, wie die Region am Douro früher war. Und sie wünscht sich, dass sie auch für kommende Generationen so erhalten bleibt. Dass biologische Produktion mehr kostet und das für viele Konsumentinnen und Konsumenten eine Hürde ist, weiss die portugiesische Winzerin. Aber sie setzt das ins Verhältnis. Wer billig kauft, zahlt woanders: mit dem Ökosystem, mit den Böden, mit der Gesundheit der Menschen, die diese Produkte herstellen. Ihre Hoffnung: «Vielleicht beginnt man, weniger zu konsumieren, dafür aber Besseres.» Vielleicht etwas weniger Wein, dafür Wein, der qualitativ gut ist. Ein gesundes Ökosystem ergibt gesunde Trauben. Gesunde Trauben brauchen weniger Eingriffe im Keller. Und weniger Eingriffe bedeuten oft ehrlichere, ausdrucksstärkere Weine.

Der biologische Steillagen-Weinbau im Douro ist vergleichsweise teuer, anspruchsvoll und oft unbequem. Aber er bewahrt etwas, das man nicht einfach wiederherstellen kann, wenn es einmal verloren gegangen ist: eine Kulturlandschaft mit jahrhundertealter Geschichte, mit seltenen Tierarten und mit Böden, die gesund sind. Auf die Frage nach ihrer täglichen Motivation antwortet Carla ohne Zögern. Es sind nicht die Auszeichnungen ihrer Weine, wie kürzlich die Goldmedaille für ihren Wein «Intensive» bei den VINUM «Best of Portugal» Awards, oder die Verkaufszahlen. Sie zeigt auf ihre Mitarbeitenden: «Diese Menschen hier, mein Team: Ohne sie würde ich das alles nicht schaffen. Sie sind es, die mir die Kraft geben, das alles zu erhalten.»

«Vielleicht beginnt man, weniger zu konsumieren, dafür aber Besseres.»

Carla Ferreira

seltenen, bunten Vogel mit dem fächerartigen Federbusch, der in alten Mauern und Hohlräumen nistet und mit seinem melodischen «Wup-Wup-Wup» einen unverkennbaren Ruf hat. Der Wiedehopf gilt als Indikatorart: Wo er vorkommt, ist das Ökosystem intakt. Er braucht gesunde Bö-

armten, die Wasserläufe wurden verseucht, und das traditionelle Wissen über naturnahe Pflege geriet in Vergessenheit. «Es kam eine Zeit, in der die naturnahe Bewirtschaftung vollständig verloren ging», erzählt Carla. «Und jetzt wollen einige Weingüter und auch die Kundschaft zu dieser



Ein Blick in die bezaubernden Weingärten des Douro-Tals.



Schiefer und steile Hänge in Weinform: Das Delinat-Weingut Morlanda im Priorat spiegelt seine Herkunft in den Weinen wider.



Steile Eleganz: Judit Llop und ihre Weine aus dem Priorat

Text: Nina Wessely, Bilder: Marçal Font

Priorat ist Terroir pur. Steilhänge, Schieferunterlage und mitunter grosse Hitze bei der Weingartenbearbeitung machen jeden Tropfen aus dem Gebiet in Spanien zu einer Besonderheit. Eine Frau, die das besser weiss als viele andere, weil sie es lebt, ist Judit Llop, Delinat-Winzerin auf dem Weingut Morlanda nahe Falset.

Judit Llop ist eine Frau, die nicht über ihren Wein redet, ohne gleichzeitig über das Land, die Erschöpfung, die Freude und die Sinnfrage zu all dem zu sprechen.

Denn wer das Priorat im Nordwesten Kataloniens besucht, sieht sofort: Hier ist nichts flach und alles ist sehr ursprünglich. Das lässt die Natur gleich gar nicht anders zu. Die Weinberge von Morlanda kleben an steilen Hängen, durchzogen von der berühmten «Llicorella», dem schwarzen Schiefer, der das Herzstück dieses Appellationsgebiets bildet. Die Reben stehen auf schmalen Terrassen, sogenannten Bancals, die

sich den Hang hinaufschrauben wie Stufen eines alten Amphitheaters.

«Das Gelände hier verläuft so steil», sagt Judit Llop, «dass wir alles von Hand machen müssen. Es gibt keine andere Möglichkeit.»

Maschinen sind hier Fehlanzeige, zumindest im klassischen Sinne. Was es gibt, ist körperliche Arbeit, Tag für Tag, Saison für Saison. So steht einem an Gerätschaften nur eine Motorsense zur Seite, die man sich um den Hals hängt, um die Vegetation zwischen den Reben etwas zu regulieren. «Das ist sehr ermüdend», sagt Judit ohne zu klagen. Nur als Tatsache und Grund, warum es immer schwieriger wird, Menschen für diese harte Arbeit zu finden. Und doch gehört genau das für die Katalanin dazu, wenn man in diesem Terroir arbeiten will. Etwas anderes als ehrlich funktioniert hier gar nicht.

Insbesondere im vergangenen Jahr gab es in der Region nach einer Trockenperiode ausreichend Regen. Nun wächst zwischen den Reben viel mehr Vegetation als üblich. Die Pflege der Flächen wird aufwendiger, die Arbeit verdichtet sich. Jede Zeile Weinberg will gehegt werden, jeder Stock kennt die Hand der Winzerin.

Biodiversität als natürliche Folge

Was diese Steilheit mit sich bringt, überrascht vielleicht: Sie macht es leichter, ökologische Vielfalt zu erhalten. «Es ist hier einfacher, diese Biodiversität zu bewahren», erklärt Judit. Die Randstreifen zwischen den

Terrassen, die kleinen Parzellen, das Unbegehbare: All das schafft Rückzugsräume für Insekten, Vögel und Pflanzen, in die keine Maschine einzudringen vermag. Kein Plan, keine Verkaufsmassnahme. Sondern Konsequenz der Topografie.

Das Weingut Morlanda nahe dem Städtchen Falset ist Teil dieser natürlichen Logik. Die vielen kleinen Parzellen, «Trocitos», übersetzt Stückchen, wie Judit sie nennt, ergeben ein Mosaik. Dieses erscheint wilder, vielfältiger und ursprünglicher als manch glatt gebügelter Weinberg im Flachland. «Más salvaje – más diverso», sagt die Winzerin, und man hört, dass ihr das bei all der Arbeit ganz gut gefällt. Mehr Wildnis, mehr Vielfalt.

Ein besonderes Zeichen dieser Lebendigkeit ist der Stieglitz. Judit erwähnt den farbenprächtigen Singvogel, der in den Weinbergen von Morlanda anzutreffen ist, fast beiläufig. Sogar Adler nisten im Wald rund um die Weinberge von Morlanda. Für Delinat-Kenner ist das kein Zufall: Vielfältige, zum Teil gefährdete Vogelarten im Weingarten sagen aus, dass hier einiges stimmt. Wo der Stieglitz singt, da greifen Natur und Mensch ineinander.

Die Vinifikation: Eleganz vor Kraft

Judit Llop ist eine Winzerin mit einer klaren Einstellung gegenüber dem Leben und dem Wein. Und auf ihre Einstellung trifft man im Priorat nicht allzu oft. Denn der Ruf dieser

Region basiert traditionell auf mächtigen, alkoholreichen Weinen, die in der Flasche Jahrzehnte überdauern. Die bei aller Eleganz aber auch eine ernste und schwere Angelegenheit sind.

Judit will etwas anderes. «Ich suche das Gegenteil», sagt sie offen. Ihre Weine sollen vielseitiger sein, zugänglicher, und das erreicht sie unter anderem durch einen etwas früheren Lesezeitpunkt als üblich. «Wenn man hier im Priorat zu spät liest, werden die Weine übermächtig und büssen an Balance ein. Und das bei hohem Alkoholgehalt und wenig Frische.» Für Judit heisst es stattdessen: Eleganz. Feinheit. Struktur.

«Sehr kraftvoll und sehr elegant, wie aus einem Film», höre die Winzerin oft, wenn man über ihre Weine spricht. Da geht der Winzerin das Herz auf. Denn nicht zuletzt sind die Reben und die Weine quasi ihre vinophilen Babys. Auch hier steckt eine Menge Herzblut drin. Sonst macht man in dieser kargen Region schlicht keinen Wein.

Authentizität und Charakter

Für die Delinat-Winzerin zählen Authentizität, Charakter und Unverwechselbarkeit. Keine aufgesetzte Schminke, keine Überarbeitung. Die Tannine sollen elegant sein, fein geschliffen, wie die Natur sie hinterlässt, mit Tiefe und Komplexität.

«Ich will diese schweren, erschöpfenden Weine nicht», sagt Judit klar. Was sie anstrebt, ist ein Wein, der sowohl Menschen, die viel im Wein unterwegs sind, wie auch neue Geniesser glücklich macht.

Doch wer wie Judit Llop arbeitet, zahlt einen Preis, und das im wörtli-

chen Sinne. Denn die Produktionskosten im Priorat sind hoch. Die Steillagen, die Handarbeit, die kleinen Erträge auf Schieferböden: All das schlägt sich auch im Preis nieder. Judit spricht darüber ohne Umschweife. «Viele Märkte haben damit zu kämpfen. Bei uns ist es wunderschön, und die Weine aus dem Priorat sind hervorragend. Und dennoch bleiben sie ein Luxusprodukt. Das lassen die Arbeitsstunden, die in jeder Flasche Wein stecken, nicht anders zu.»

Ähnlich wie bei Bio-Weinen generell zieht sie den Vergleich: Der

Wille ist da, die Überzeugung auch. Aber zwischen Idealismus und letztendlicher Kaufentscheidung klafft manchmal eine Lücke. Ein Schritt, der nicht gegangen wird. Und dennoch: Judit zweifelt nicht am Weg. Sie weiss, was sie tut, und warum.

Während des Gesprächs läuft im Hintergrund der Alltag weiter: Abfüllung, Etikettierung, Planung. «Nach der Etikettierung setze ich mich in mein Büro und beantworte Mails», sagt sie lachend. «Dann kann ich vor meiner nächsten Geschäftsreise morgen noch in die Weinberge.»



Delinat-Winzerin Judit Llop und Mitarbeiter Joan beim Blick über die Weingärten. Ob der Adler, der am gegenüberliegenden Waldausläufer haust, gerade abhebt?

Morlanda: ein Ort, der einen formt

Am Ende des Gesprächs bleibt ein Bild, das in Erinnerung bleibt: Judit Llop, zwischen Schieferhängen und kleinen Parzellen, mit dem Blick auf das, was aus diesen Böden entstehen kann. Eine Winzerin, die weiss, dass das Priorat unzählbar ist. Und ein Gefühl das bleibt: Dass wenn jemand die Harmonie und Feinheit zwischen steilen Schieferhängen und knorrigem, alten Garnacha- und Tempranillo-Reben im Wein herausarbeiten kann, es mit Judit Llop die Person ist, die gerade vor einem steht.

Denn Delinat-Weine erzählen immer Geschichten von Menschen und Orten. Morlanda erzählt von Steilheit, Schiefer, Stille und Wildnis. Und von einer Frau, die genau weiss, dass guter Wein erst dann beginnt, wenn Zurren und Bezähmen der harmonischen Zusammenarbeit mit der Natur weicht.

Der Hang zum Wein: Timo Dienhart und die Steillagen an der Mosel

Text: Nina Wessely

An der Mosel, wo Hänge bis zu 65 Prozent Steigung erreichen, bewirtschaftet Timo Dienhart sein Weingut zur Römerkeller nach den Delinat-Grundsätzen. Ein Gespräch über Steillagenarbeit, gelebte Biodiversität und Weine, die erzählen, woher sie kommen.

Es gibt Weinberge, die man befahren kann. Hier macht der Traktor die Laubarbeit, bringt biologische Präparate aus und im Herbst das Traubengut nach Hause. Dazu zählen Timo Dienharts Weingärten an der Mosel nicht. Denn hier, wo die Hänge stellenweise mehr als 65 Prozent Steigung erreichen, gehören Raupen statt Traktoren zum Alltag, und manches geht schlicht nur zu Fuss und von Hand.

Timo Dienhart kennt jeden dieser Hänge genau. Er ist hier aufgewachsen, hat das Weingut zur Römerkeller in Maring-Noviant von seinem Vater Hans übernommen und aus einem bereits aussergewöhnlichen Pionierbetrieb etwas noch Aussergewöhnlicheres gemacht. Seit 1995 ist der Betrieb zertifiziert biologisch und Mitglied bei ECOVIN, schon zuvor haben die Böden und die Reben viel Liebe erfahren. Das ist die gelebte Geschichte am Weingut Römerkeller, die man im Boden spürt und

den Weinbergen ansieht. Denn Timo Dienharts Weingärten leben, flattern, krabbeln und gedeihen. Für Timo ist biologischer Weinbau die einzig logische Antwort auf das, was Boden, Klima und Biodiversität von uns verlangen. Und man kann gar nicht anders, als Timo Dienhart zu glauben, wenn man ihn so, mit Jeans und schwarzem T-Shirt auf die Sense gestützt, in seinen Weinbergen sieht. Timo Dienhart lebt, was er tut.

Jede Steillage ein eigener Fall für sich

Dabei ist gerade die Arbeit hier an der Mosel kein einfaches Unterfangen, erzählt der Winzer. «Es ist ein weites Feld mit den Steillagen», sagt Timo Dienhart und meint damit nicht nur die Fläche, sondern die schiere Komplexität der Arbeit in diesem extremen Gelände. Wo andere Betriebe Maschinen einsetzen, braucht er das Doppelte bis Dreifache an Manpower pro Hektar. Weinbau an der Mosel muss man wollen.

«Manche Arbeiten lassen sich von Hand besser erledigen als maschinell», erklärt der Winzer. Die Arbeit ist selektiver, schonender, präziser. Aber auch teurer. Er nennt die Sense in seiner Hand als Beispiel: Wer händisch mäht, entschei-

det selbst, was stehen bleibt. Die Königskerze da, eine Wildkräuterecke dort: Alles, was Artenvielfalt fördert, darf bleiben. Etwa zwei Drittel seiner Fläche bewirtschaftet Timo in echten Steillagen. Ab 65 Prozent Steigung kommt nur noch Naturbegrünung infrage. Hier regiert die natürliche Artenvielfalt. Was zwischen den Rebzeilen wächst, wächst. Der reine Schieferboden stellt dabei ohnehin eigene Anforderungen: karg, trocken, nicht immer einfach für Einsaaten. Aber ein Segen für den Riesling, der in dieser mineralischen Erde seine unverwechselbare Charakterstärke entwickelt. Auch auf PIWI-Sorten wie den Sauvignac schwört er, da auch diese das besondere Terroir fein widerspiegeln.

Integrierte Biodiversität

Auch aufgrund der speziellen Bedingungen an der Mosel stellt Timo Dienhart seine Saatmischungen selbst zusammen. Roggen, Leguminosen, Wildkräuter und Blütenpflanzen ergeben eine ausgetüftelte Komposition, die den Boden anreichert, das Grundwasser rein hält, Erosion verhindert, Insekten Lebensraum bietet und den Boden lebendig hält.

Zum Stärken der Reben setzt er auf Komposttee. Dieser wirkt sanft,



Bild: Yvonne Berardi

Die Weingärten an der Mosel erreichen mitunter eine Hangneigung von bis zu 65 Grad. Das bedeutet ausschliessliche Handarbeit und besonderes Traubenmaterial.



Hanglage macht die Arbeit nicht leichter, und doch macht genau ein so spezielles Terroir die Weine besser. Davon ist Winzer Timo Dienhart überzeugt.

«Terroir macht den Wein besser.»

Timo Dienhart

aber effizient, im Einklang mit der Bodenbiologie. Was 2018 mit der Auszeichnung als Delinat-Biodiversitätswinzer des Jahres gewürdigt wurde, zieht längst weite Kreise. Timos Spezialsaat kommt heute nicht nur auf den eigenen zehn Hektar zum Ein-

Agroforst ist für ihn vielmehr gelebte Realität. Birken, Eichen, Ahorne, der seltene heimische Speierling, Haselsträucher und Hagebutten wachsen auf seinem Land. Zukünftig will er mit Minibagger und patenter Bewässerung dafür sorgen, dass neu gepflanzte Bäume auch wirklich Wurzeln schlagen. «Mit Mass und Ziel», wie er sagt.

Zudem hat sich der ursprüngliche Gedanke für Weinbau in Steillagen ein wenig verändert. Denn

satz, sondern auch auf weiteren 200 Hektar von befreundeten Winzern.

«Wir haben viele Nachbarn mit unserer Art zu arbeiten infiziert», so beschreibt er das selbst mit einem Lachen, das verrät, wie viel ihm daran liegt. «Es ist, wie mit Kanonen auf Spatzen zu schießen», sagt er über den Einsatz von Breitbandherbiziden. Die Schäden für die Biodiversität stehen in keinem Verhältnis zum vermeintlichen Nutzen. Der Kollege spart sich mühevollen Arbeit mit der Hacke, aber wo bleibt denn der Respekt für die Natur?

Dirigent statt Chirurg

Timo Dienhart sieht sich in seiner Arbeit als Winzer wie eine Art Dirigent: beobachten, lenken, wachsen lassen, wo es Sinn macht. Und kein Hineinschneiden, Durchhackern, Skalpieren – wie es ein chirurgischer Ansatz vorsieht.

früher wollten die Winzer jeden Sonnenstrahl einfangen. Heute ist es insbesondere in Süd-Steillagen zu heiss im Sommer. Im Umkehrschluss sind inzwischen auch vermehrt flachere Lagen geeignet für Weinbau, auch wenn die Beschaffenheit eines Traubenmaterials aus Steillagen damit dennoch nicht vergleichbar ist.

Im Keller gilt für Timo Dienhart eine ebenso klare Philosophie: «Die Traube ist immer der Star.» Hygiene, die richtigen Temperaturen, und dann macht die Zeit den Rest. Kein Eingriff, der nicht nötig ist. Weniger Menge am Stock, möglichst hohe Qualität. Das ist das natürliche Ergebnis aus Extremlage und schonender Bewirtschaftung. Gewachsen auf den charakteristischen Schieferböden und von Hand geerntet, zeigt der Riesling, die Königin der Rebsorten, wofür die Mosel berühmt ist: klare Mineralität, tänzelnde Frische, ein Süsse-Säure-Spiel, das elegant

und belebend zugleich wirkt. Doch damit begnügt sich Timo Dienhart nicht: Mit seiner Cuvée «Sauvignac & Riesling» verbindet er die Noblesse der Königstraupe mit der Aromatik einer robusten PIWI-Sorte. Sein Cabernet Blanc, ebenfalls eine PIWI-Rebsorte, überzeugt mit Rückgrat und würziger Note. Der Winzer empfiehlt ihn zur Gemüselasagne mit Broccoli und Lauch: «Einfach nur genial!»

Und für alle, die es prickelnd lieben: Der Crémant aus Pinot Noir und Chardonnay, mindestens drei Jahre auf der Hefe gelagert, beweist, dass Timo Dienhart auch in der Schaumweinwelt zu Hause ist.

Terroir im ganzheitlichen Sinn

«Terroir macht den Wein besser», sagt der Winzer, und das zeigen auch seine Weine.

Timo Dienhart meint damit die Thermik des steilen Hangs, die mineralische Kraft des Schiefers, die händische Pflege, die niedrigen Erträge, die über zweitausend Jahre alte Weinkultur an der Mosel, die Entscheidungen, die er als Winzer trifft.

All das zusammen ergibt etwas, das kein anderer Ort der Welt so hervorbringen kann. Wer einen Wein von Timo Dienhart trinkt, trinkt seinen Hang zum Wein. Einen Wein vom Hang.

Steile Weine: Was Weine aus Hanglagen besonders macht

Exklusiv für unsere Leserinnen und Leser



Weinlese-Paket «Steillagen-Weine» – jetzt bestellen!
Online: www.delinat.com/WL83
Telefon: CH 071 227 63 00 • DE 07624 33999-0 • AT 0820 420 431

6 Flaschen
CHF 95.–
EUR 82.–
CHF 2.11/dl, EUR 18,22/l
portofrei

Diese Weinlese haben wir den Steilhängen und ihrem Untergrund gewidmet. Denn steil und Stein gehen zumindest im Douro-Tal, an der Mosel und im spanischen Priorat miteinander einher. Die Kostprobe aufs Exempel, was steile Hänge und karge Böden mit regionalen Rebsorten machen, gibt es in diesem Paket.

So keltert Delinat-Winzerin Carla Ferreira ihren ausdrucksstarken Roten «Intensive» aus autochthonen Sorten wie Tinta Roriz, Touriga Franca und Touriga Nacional, die auf den steilen Terrassen des Douro-Tals heranreifen.

Granit und Schiefer prägen das Tal, während das mediterrane Klima kraftvolle, terroirbetonte Weine hervorbringt. Im Glas zeigt sich der «Intensive» in leuchtendem

Kirschrot mit Brombeer- und Waldbeeraromen, abgerundet durch würzige Mokka- und Kaffeenoten, die vom Barrique-Ausbau herrühren.

Der zweite Wein im Bunde ist der «Rabosa» vom Weingut Morlanda und Werk der Önologin Judit Llop. Sie bewirtschaftet ihre Parzellen im Priorat mit den beiden Paradesorten der Region, Garnatxa Negra und Carinyena. Die Weinberge liegen wie ein Amphitheater inmitten von Pinienwäldern. Die Reben wachsen auf kargem, schieferhaltigem Boden und an steilen Lagen, wie sie das Priorat auszeichnen. Der Name spielt auf den Fuchs (katalanisch «rabosa») an, der hier zusammen mit dem Hasen («llebre») durch die Wildnis streift.

Das Trio komplettiert Timo Dienharts «Sauvignac & Riesling». Auf seinen Schieferböden an der Mosel verbindet Timo Dienhart die deutsche Königstraupe Riesling mit der robusten PIWI-Sorte Sauvignac zu einer gelungenen Cuvée. Goldgelb im Glas, zeigt der Wein ein Bukett nach Pfirsich, exotischen Früchten und Stachelbeeren mit floral-würzigen Noten. Am Gaumen aromatisch und saftig mit feiner Mineralik. Ein wunderbares Ergebnis aus dem Zusammenspiel von Hanglage und Untergrund.

Wir wünschen viel Lese- und Trinkvergnügen.



Bild: Johannes Keel

**A Paso Panino:
in grossen Schritten dem Glück entgegen.**

A Paso Panino

Text: Nina Wessely

Im Turniertanz gibt es den Paso doble. Im Weingarten den Paso Panino. Soweit die Wortkreation, die Unbeschreibliches zu beschreiben sucht.

Läufer sprechen vom «Runner's High», wenn sich nach einigen Kilometern Strecke eine Art Glückskästchen im Körper öffnet, das die Gliedmassen, das Gehirn und und das Herz mit Glück überströmt. Dieses unglaubliche Gefühl und die Freude über die eigene Kraft, diesen Hügel, dieses Waldstück nur ausgestattet mit den eigenen zwei Beinen hinter sich gelassen zu haben.

Der Paso Panino fügt dem Glück des Gehens noch eine Ebene hinzu: nämlich mitunter ein Panino oder je nach Region auch einen Gruyère oder ein paar sonnengereifte Feigen.

Paso Panino ist nämlich – einen Hügel, im besten Fall einen Weinhügel, zu erklimmen und oben dann bei offenem Glückskästchen den Picknickkorb (bzw. Rucksack) zu öffnen. (Das Schleppen eines Picknickkorbs und das Baumeln desselben am Ho-

senbein könnten dem Öffnen des Glückskästchens etwas im Wege stehen.)

Jedenfalls öffnen wir das, worin Gruyère, Panini und Vini schlummerten. Breiten es auf dem grünen Gras aus im Schatten der im Sommer bereits dicht bewachsenen Weinlaubwand. Die Flasche öffnen, prosten, kosten. Glas abstellen. Die Kappe etwas ins Gesicht ziehen und sich nach hinten fallen lassen. Augen schliessen. Insekten hören und das Gras im Gesicht kitzeln lassen. Ist der Wein im Mund abgegangen – also der Abgang und die Aromen, die dieser mit sich bringt, Vergangenheit –, dann wahlweise: aufrichten, noch ein Schluck, noch eine Runde Gras im Nacken oder ein herzhafter Biss vom Panino, gefüllt mit Pecorino oder Gruyère oder Hummus mit Tomatenscheiben. Der Paso Panino ist unendlich dehnbar, was die kulinarische Bandbreite betrifft. Ebenso hält es sich mit dem Wein. Was schmeckt, passt.

Und nach so einer Wanderung – mancher wird es aus Erfahrung wissen – passt alles, was Erfrischung und Belohnung bringt.

Das ist der kalte Wein in der Kehle, der Blick ins Land, der Sundowner im Weingarten. Einer der am leichtesten erreichbaren Glücksmomente in unseren Breitengraden. Nur den ersten Schritt, den muss man machen. Und dann geht es weiter, piano, piano im Paso Panino.

Der grosse Genetik-Schatz der Wildreben

Text und Bild: Olivier Geissbühler

Wenn wir heute über PIWI-Rebsorten sprechen, klingt das oft nach moderner Züchtung, Laboren und Genetik. Doch der eigentliche Ursprung dieser Reben liegt weit zurück: in Wäldern, an Flussufern, in felsigen Schluchten und in extremen Klimazonen. Lange bevor Menschen begannen, Wein zu kelteren, hatten sich verschiedenste Wildrebenarten bereits an Krankheiten, Frost, Trockenheit und spezielle Bodenbedingungen angepasst.

Die europäische Kulturrebe *Vitis vinifera* hingegen, aus der (noch) fast alle klassischen Weine entstehen, wurde über Jahrhunderte auf Ertrag und Geschmack selektiert. Dabei ging jedoch anderes verloren, was in der Natur überlebenswichtig ist: Widerstandskraft gegen Pilzkrankheiten, Robustheit gegenüber Klimaextremen oder die Fähigkeit, mit wenig Wasser auszukommen. Genau hier kommen die Wildreben ins Spiel. Sie sind keine besseren Weinreben, aber sie tragen Eigenschaften in sich, die für die Zukunft des Weinbaus unverzichtbar sind.

Nordamerika – die Geburtsstunde der modernen Rebenzüchtung: Fluss- und Felsreben

Als im 19. Jahrhundert Mehltau und Reblaus aus Amerika nach Europa eingeschleppt wurden, stand der

Weinbau kurz vor dem Kollaps. Die Rettung kam damals ausgerechnet von jenen amerikanischen Wildreben, die sich über Jahrtausende gemeinsam mit diesen Schädlingen weiterentwickelt hatten. Sie waren nämlich nicht anfällig gegenüber der Reblaus und konnten dem Schädling – im Gegensatz zu den europäischen Sorten – trotzen. Die Lösung waren robuste Unterlagen aus amerikanischen Wildreben, auf die die europäischen Sorten aufgepfropft wurden.

Die Wildrebe *Vitis riparia*, die entlang von Flüssen und Auen wächst, brachte eine gute Frosthärte und frühe Reife mit. Sie wurde schnell zu einer wichtigen Grundlage für Unterlagen in kühlen Regionen. Die Wildreben *Vitis rupestris* und *Vitis girdiana* hingegen stammen aus trockenen, steinigen Landschaften. Ihre Fähigkeit, tiefe Wurzeln zu bilden und mit wenig Wasser auszukommen, macht sie besonders wertvoll für warme Standorte – allerdings auf Kosten der Kalkverträglichkeit. Diese Reben können jedoch unter extremer Hitze und Trockenheit überleben, was im Zuge des Klimawandels zunehmend an Bedeutung gewinnt.

Vitis berlandieri (übrigens nach dem Schweizer Biologen Jean Louis Berlandier benannt) erweist sich schliesslich als entscheidend für kalkreiche Böden, wie sie in vielen europäischen Weinbaugebieten vorkommen. Ohne diese Genetik wäre

der Wiederaufbau vieler Weinberge nach der Reblauskrise kaum möglich gewesen. Bis heute stecken diese Wildrebenarten in fast allen klassischen Unterlagen – oft unbemerkt, aber überlebenswichtig für die Reben in ganz Europa.

Die Extreme: Muscadinia

Bei manchen Wildrebenarten ist es etwas komplizierter: *Vitis rotundifolia*, auch *Muscadinia* genannt, ist genetisch so weit von *Vitis vinifera* entfernt, dass Kreuzungen lange als unmöglich galten, denn sie besitzt 40 Chromosomen statt 38 wie alle anderen *Vitis*-Arten. Dafür besitzt sie eine umso grössere Widerstandskraft gegen Pilzkrankheiten. Besonders das effiziente Resistenzgen Run1 gegen den Echten Mehltau ist für die heutige PIWI-Züchtung äusserst wertvoll und stammt aus der *Muscadinia*-Rebe. Für die Züchtung ist sie somit ein genetischer Schatz, auch wenn ihr Geschmack und ihre Morphologie weit von klassischen Rebsorten entfernt sind.

Der amerikanische Rebenzüchter Thomas Volney Munson wagte sich Ende des 19. Jahrhunderts an etwas, das viele für unmöglich hielten: Er versuchte, die europäische Weinrebe mit der nordamerikanischen *Muscadinia rotundifolia* zu kreuzen. Munsons erste Kreuzungen waren noch keine grossen Weinreben, doch sie bewiesen etwas Entscheidendes: Die



Auch wenn die Züchtung robuster Reben sehr modern erscheint, so steckt ihr Ursprung doch in seit Jahrtausenden wild wachsenden Reben.

wertvolle Krankheitsresistenz der Muscadinia lässt sich grundsätzlich auf andere Reben übertragen.

Rund ein halbes Jahrhundert später griff der französische Züchter Alain Bouquet diese Idee wieder auf und brachte sie entscheidend voran. Ab den 1960er-Jahren arbeitete er systematisch daran, die starken Resistenzgene der *Muscadinia* mit der Qualität der europäischen Weinrebe zu verbinden. Im Unterschied zu den frühen Versuchen gelang es ihm, stabile Kreuzungen zu entwickeln, die nicht nur robust, sondern auch weinbaulich nutzbar waren. Diese sogenannten Bouquet-Hybriden wurden zur genetischen Grundlage vieler moderner PIWI-Sorten.

Asien – das genetische Archiv der Zukunft?

Weitere Resistenzgenetik kommt aus Asien, zum Beispiel von *Vitis amurensis*. Diese Wildrebe aus Nordostasien, vom Ufer des Amur-Flusses stammend, trotz Temperaturen von minus vierzig Grad und bringt eine stabile Pilztoleranz mit. Für die Züchtung von PIWI-Sorten in kühlen und kontinentalen Regionen ist sie äusserst interessant, auch wenn ihr früher Austrieb neue Risiken mit sich bringt.

Besonders spannend für die moderne PIWI-Züchtung sind auch asiatische Wildarten wie *Vitis romanetii* oder *Vitis piasezkii*. Sie tragen hochwirksame Resistenzgene gegen Echten und Falschen Mehltau in sich. Es sind Gene, die in Europa lange unbekannt waren. Diese Reben stehen sinnbildlich für eine neue Phase der Züchtung: weg von einfachen Kreuzungen,

hin zu gezielten Kombinationen vieler genetischer Quellen. Ihre Einbindung ist komplex, zeitaufwendig und herausfordernd, doch ihr Potenzial ist gross.

Wenig interessant für die PIWI-Züchtung ist hingegen die europäische Wildrebe *Vitis sylvestris*, die von Portugal bis Osteuropa vorkommt. Sie besitzt keine wirklich nützlichen Krankheitsresistenzen und ist auch geschmacklich nicht für die Weinherstellung geeignet.

Von der Selektion zur Kombination

Ein Blick in die Geschichte der Rebenzüchtung zeigt ein klares Muster: Über Jahrtausende wurde fast ausschliesslich ausgewählt, nicht kombiniert. Die besten Reben wurden vermehrt, die schwächeren verworfen. Dieses Prinzip führte zu guten Weinen, aber auch zu einer genetischen Verarmung, die sich spätestens mit dem Auftreten neuer Krankheiten rächte.

Die Reblauskrise markierte den ersten Wendepunkt. Plötzlich wurde klar, dass die europäische Edelrebe *Vitis vinifera* allein nicht überlebensfähig ist. Unterlagen aus amerikanischen Wildreben retteten den Weinbau, jedoch ohne das Problem der Pilzkrankheiten grundsätzlich zu lösen.

PIWI-Reben stehen heute für den nächsten historischen Schritt. Zum ersten Mal geht es nicht mehr nur darum, eine resistente Eigenschaft einzukreuzen, sondern viele verschiedene genetische Quellen intelligent zu kombinieren. Das ist auch der Grund, weshalb die Neue Gentechnik

nicht die Lösung ist: Einzelne anfällige Gene «wegzuschneiden» oder Resistenzgene mühsam einzeln einzufügen, ist wesentlich komplizierter und zeitaufwendiger als die herkömmliche Kreuzung, bei der viele verschiedene Resistenzgene in einem einzigen Schritt eingekreuzt werden können.

Die Erfahrung zeigt: Je breiter die genetische Basis, desto stabiler die Resistenz. Einzelne «Supergene» können versagen. Stabiler sind vielfältige Genkombinationen. Die grosse Kunst der modernen Züchtung besteht darin, diese wilde genetische Vielfalt mit den sensorischen Qualitäten von *Vitis vinifera* zu verbinden. Denn nachhaltiger Weinbau wird nur dann langfristig akzeptiert, wenn er nicht nur ökologisch sinnvoll, sondern auch geschmacklich überzeugend ist. So gesehen sind Wildreben keine Relikte der Vergangenheit, sondern die Basis für die Zukunft. Fortschritt im Weinbau liegt nicht im Bruch mit der Natur, sondern im bewussten Zurückgreifen auf ihre Vielfalt.



Ein Hoch auf den Boden gab es beim diesjährigen Winzerseminar auf dem Weingut Quaderna Via in Navarra.

Das Winzerseminar 2026: Wenn der Boden mit uns arbeitet

Text: Stefanie Zillner, Bilder: Olivier Geissbühler

Vom 13. bis 15. Mai 2026 trafen sich die spanischsprachigen Delinat-Winzerinnen und -Winzer zum jährlichen Winzerseminar, diesmal bei Quaderna Via in Igúzquiza, Navarra. Gastgeber waren Raúl, Jorge und Javier Ripa, die das Familienweingut am Fusse der navarresischen Hügel führen. Winzer aus Spanien, Portugal, Frankreich und Italien folgten der Einladung. Kurz zuvor regnete es kräftig. Die Reben standen umringt von sattem Grün – eine perfekte Kulisse für unser Winzerseminar 2026.

Tag 1: Im Weinberg beginnt das Denken

Der erste Nachmittag gehörte ganz dem Boden unter den Füßen. Raúl Ripa führte die Gruppe durch die Rebpazellen von Quaderna Via und stellte das Projekt GreenVine vor: ein laufendes Experiment zur Begrünung der Weinberge. Dieses entstand in Zusammenarbeit mit einer Universität und der Beratungsfirma Viticultura Viva, spezialisiert auf regenerativen Weinbau. Bárbara Sebastián und Julián Palacios von Viticultura Viva erläuterten, welchen Einfluss gezielte Begrünungstreifen auf den Wasserhaushalt haben – unterstützt von den Beatles: «With a Little Help from My

Friends» war die passende Titelmelodie für eine Präsentation über all die kleinen und grossen Helfer, die ein lebendiger Weinberg braucht: Insekten, Mikroorganismen und Pflanzen, die den Boden strukturieren und das Wasser halten. Den Abend liess man bei gutem Essen und mit den Weinen der angereisten Winzer ausklingen – der erste von vielen Momenten, in denen das Fachliche nahtlos ins Gesellige überging.



Winzerin María Barrena vom Weingut Azul y Garanza zeigte auf ihrem Weingut, was möglich ist, wenn man der Natur genügend Zeit und Raum lässt.

und Javier Ruiz präsentierten auf ihrer Finca zweierlei: einen direkten Vergleich dreier verschiedener Begrünungsstrategien in der Praxis und den Vitibot, einen autonomen Roboter für die Arbeit im Rebberg (und ein spannendes Spielzeug für diverse Winzer und unsere Berater). Helena Manuel von Vale de Camelos aus dem Alentejo fasste schliesslich zusammen, was viele fühlten: «Wenn wir Wissen teilen, lernen alle. Es ist so wichtig, zu sehen, dass ähnliche Ansätze an so verschiedenen Orten wirklich funktionieren.»

Ein herzliches Dankeschön

Winzerberaterin Arina Schefer und Daniel Wyss begleiteten das Seminar vonseiten Delinat als Moderatoren, Sparringspartner und aufmerksame Zuhörer. Wir danken Raúl, Jorge und Javier Ripa sowie dem ganzen Team von Quaderna Via für ihre herzliche Gastfreundschaft und allen teilnehmenden Winzerinnen und Winzern für drei Tage des offenen Austauschs. Bis zum nächsten Mal.



Raúl, Jorge und Javier auf Quaderna Via persönlich kennenlernen? Dann kommen Sie mit uns auf Winzerreise. Mehr Infos auf: delinat.com/weinreisen



Raúl Ripa führte die Gruppe durch die Rebparzellen von Quaderna Via und stellte das Projekt GreenVine vor.



Nicola Fagotto, ökologischer Berater, referierte über Bodengesundheit und Bodenverständnis.

Zur Mittagspause legte Winzer Raúl selbst Hand an und servierte mit seinem Team von Quaderna Via Spargel, Pimientos del Piquillo und Menestra de Verduras.



Tag 2:
Was wäre, wenn der Boden für uns arbeiten würde?

Den Kern des Seminars bildete der zweite Tag, der dem Thema Bodengesundheit gewidmet war. Nicola Fagotto, ökologischer Berater und mittlerweile ein vertrautes Gesicht bei den Delinat-Winzerseminaren, führte durch einen intensiven Tag mit Theorie, Feldbeobachtungen und konkreten Werkzeugen zur Beurteilung des eigenen Bodens. Sein Leitmotiv: Begrünung ist keine Dringlichkeit, sondern ein Ziel. Bodenfruchtbarkeit entsteht nicht durch Eingriff, sondern durch Verstehen. Begrünung, Komposttee und Bodenstruktur: Alles greift ineinander, wenn man dem System erst einmal zuhört.

Grégoire Piat von Château Couronneau wird nach dem Seminar zur Tat schreiten: «Ich habe viele gute Notizen gemacht, welche Pflanzen ich einsetzen werde und wie ich meinen Boden beobachten und verändern kann. Das war extrem hilfreich und wird zu Hause direkt umgesetzt!»

Zur Mittagspause legte Raúl selbst Hand an: Funken stoben vom Grill, und das Team von Quaderna Via tischte Riesenportionen Spargel, Pimientos del Piquillo und Menestra de Verduras auf. Dazu gab es eine Degustation von Low- und No-Alcohol-Weinen – einer Sparte, die die De-

linat-Winzer und uns immer mehr beschäftigt.

Den Abschluss des Tages bildeten die PIWI-Degustation und -Diskussion, moderiert von Olivier Geissbühler. Diesmal lag der Fokus besonders auf dem Sauvignac, einer vielversprechenden neuen Rebsorte. Josep Maria Albert i Noya berichtete aus seinem langjährigen Erfahrungsschatz. Degustiert und diskutiert wurde bis in den Abend, der dann in Raúls und Jorges Weinbar «Parranda» in Estella weiterging.

Tag 3:
Zwei Weingüter, zwei Visionen

Der letzte Seminartag führte die Gruppe zu zwei Delinat-Weingütern in der Region. Azul y Garanza liegt mitten in den Bardenas Reales, einer der faszinierendsten Landschaften Spaniens – halb Wüste, halb Mondlandschaft. María Barrena zeigte, was möglich ist, wenn man der Natur genügend Zeit und Raum lässt: Was einst ausgelaugter Boden war, ist heute ein Refugium für Biodiversität. Spontane Begrünung, minimale Eingriffe, maximale Geduld. Dass über uns während der Führung Militärflugzeuge ihre Runden zogen, sorgte für einen schrägen Kontrast – und für Lacher. Man steht inmitten schönster, schützenswerter Natur, und dann das!

Die letzte Station war das Delinat-Weingut Osoti in der Rioja. Francisco

Auf ein Glas mit Henri Zimmer

Interview: Stefanie Zillner

Henri Zimmer, Winzersohn der Familie Zimmer vom Weingut Hirschhof, hat seine Bachelorarbeit über Vitiforst geschrieben. Und das ist kein Zufall. Beim Delinat-Winzerseminar in Bordeaux entdeckte er seine Leidenschaft für Agroforstwirtschaft im Weinbau. Wir haben mit ihm über seine Forschungsergebnisse gesprochen und darüber, wie er sie auf dem eigenen Weingut in Westhofen anwendet.

Delinat Du hast deine Bachelorarbeit über Vitiforst geschrieben. Wie bist du überhaupt auf dieses Thema gekommen?

Henri Zimmer Delinat hat mich dazu gebracht! Als ich 2022 am Delinat-Winzerseminar in Bordeaux teilnehmen durfte, habe ich zum ersten Mal bewusst die Idee von Vitiforst kennengelernt. Seitdem interessiere ich mich für Agro- und Vitiforst und habe mich daher auch an einen Agroforstspezialisten der Uni Freiburg gewandt, als ich auf der Suche nach einem sinnvollen Thema für meine Bachelorarbeit war. Er hat mich schliesslich mit einem Kollegen, Jakob Hörl, bekannt gemacht, durch den ich dann bei meiner Bachelorarbeit betreut wurde. Jakob hat mir ein spannendes Vitiforst-Projekt vorgestellt, das ich dann mit untersuchen durfte.

Delinat Was war die zentrale Frage deiner Arbeit?

Henri Zimmer In dem von mir begleiteten Vitiforst-Projekt sind neben einigen Winzern und Winzerinnen auch andere Akteure wie das lokale Klimaschutzbündnis eingebunden. Ich habe versucht, herauszufinden, was die Motivation dieser Winzerinnen und Winzer war, sich dem Projekt anzuschliessen und Bäume in die Weinberge zu pflanzen.

Delinat Was hat dich am meisten überrascht an deinen Ergebnissen?

Henri Zimmer Ich hätte erwartet, dass vor allem ein möglicher ökonomischer Nutzen im Vordergrund steht, eventuell gepaart mit den zu erwartenden ökologischen Vorteilen. Im Endeffekt waren die Motivationen aber deutlich diverser. Obwohl Geld und Umwelt für die meisten eine Rolle spielten, war es auch die Art der Herangehensweise: ein gemeinschaftliches Projekt vieler Winzer und Winzerinnen mit externer Beratung durch Agroforstexperten und mit der organisatorischen Hilfe des Klimabündnisses. Gerade dadurch wurde den Weinbauern Arbeit abgenommen. Sie wurden gleichzeitig stetig daran erinnert, die nötigen Schritte weiterzugehen, und sie sahen als Vision eine Werbemassnahme für die gesamte Region und das Gerüst für weitere Gemeinschaftsprojekte. In-

teressanterweise war die aktuelle Weinkrise zudem nicht ein Hindernis, sondern gab manchen Winzern geradezu einen Motivationsschub, um Neues auszuprobieren.

Delinat Du hast herausgefunden, dass Winzer vor allem konkrete Anstösse von aussen brauchen, um anzufangen. Was fehlt da deiner Meinung nach noch in der Branche?

Henri Zimmer Ich glaube, da ist die aktuelle Krise, in der jeder Betrieb auch marketingtechnisch aus innovativen Projekten Nutzen ziehen kann, eigentlich eine Chance. Zusätzlich war das Ergebnis meiner Arbeit, dass das Gemeinschaftsprojekt vor allem vom Einsatz des Klimabündnisses profitiert hat. Dessen ehrenamtliche Mitglieder fungierten wie Managerinnen, die an lästige Planungsarbeiten erinnerten, aber auch

«Lieber klein anfangen und erste Erfolge erzielen, als auf das perfekte System zu warten.»

Henri Zimmer

rechtliche Hürden klärten. Weil man in der Winzerausbildung aber nicht lernt, wie man seine Weinberge mit Hecken und Bäumen aufbessert, und weil viele Winzer sich verständlicher-



Delinat-Winzersohn Henri Zimmer inmitten von Reben und Bäumen, dem Thema seiner Bachelorarbeit.

weise lieber mit ihrem Handwerk beschäftigen als mit Bürokratie und noch mehr Planungsaufwand, sind die Hürden für Vitiforst hoch. Geld und Zeit im Betriebsablauf muss man zusätzlich erst einmal bereitstellen können.

Delinat Was hast du für euer Weingut mitgenommen?

Henri Zimmer Alles aufschreiben und Pläne erstellen, an die wir uns dann halten müssen. Lieber klein anfangen, dafür dann aber Erfolge erzielen. Es muss nicht ein perfektes System entstehen - wichtig ist, anzufangen und dranzubleiben. Und offen sein für neue Ideen, auch wenn sie zuerst unrealistisch erscheinen.

Delinat Was sagst du Winzern, die Vitiforst zwar interessant finden, aber nicht wissen, wo sie anfangen sollen?

Henri Zimmer Die sind zum Glück nicht allein. Neben Beratungsfirmen wie Triebwerk gibt es ja zum Beispiel Delinat! Ihr agiert auch als Mo-

tivator und bringt eure Winzerinnen dazu, sich stetig zu verbessern. Mittlerweile beschäftigen sich auch die Dienstleistungszentren ländlicher Raum und viele Forscher mit dem Thema. Ich glaube, Tipps für den Start zu bekommen, ist nicht allzu schwer. Man muss sich klarmachen, welches Ziel man verfolgt und dass Vitiforst ein Marathonlauf ist.

Delinat Wie siehst du euren Weinberg in zehn Jahren, wenn es um Bäume geht?

Henri Zimmer Ich hoffe, dass wir dann reichlich Aprikosen und Granatäpfel geniessen können. Möglicherweise sehe ich dann noch viele weitere Weinberge mit Bäumen in der Umgebung. Es würde mich ausserdem freuen, wenn sich unsere Idee eines lebendigen Ökosystems entlang der Baumreihe bewahrheitet und Tiere, Menschen und Reben von den Bäumen mehr profitieren als von klassischen Weinbergen.

Weintipp von Henri



**Weingut Hirschhof
Mandelblüten Rosé
Qualitätswein
Rheinhessen 2025
delinat.com/4029.25**

Der Mandelblüten-Rosé. Zum einen ist er gerade jetzt im Sommer der perfekte Terrassenwein für laue Abende. Und ich mag diese Fruchtigkeit und Geschmeidigkeit im Wein sehr. Zum anderen liebe ich alles, was aus Mandeln hergestellt wird. Besonders von Marzipan kann ich nicht die Finger lassen. Der Wein erinnert mich ständig daran. Das passt doch genau.

Sind Weine aus Steillagen besser?

Wo Reben der Sonne entgegenwachsen

Eine Steillage beginnt ab einer Hangneigung von rund dreissig Prozent. Reben an steilen Flusshängen haben eine lange Tradition: Schon die Römer legten dort terrassierte Anlagen an. Südausrichtungen und intensive Sonneneinstrahlung helfen in kühlen Regionen, die Trauben gleichmässig und vollständig ausreifen zu lassen. Trockenmauern schufen dabei überhaupt erst nutzbare Rebflächen.

Hanglagen bringen handfeste Vorteile für die Rebe. Durch Neigung und Exposition erreichen die Pflanzen mehr Licht und Wärme, was den Zuckeraufbau fördert; kühle Nächte helfen gleichzeitig, Säure und Aromen zu bewahren. Steinige Böden und Mauern speichern tagsüber Wärme und geben sie nachts langsam ab, was das Mikroklima ausgleicht. Eine gute Drainage mindert Staunässe, und spezielle Gesteinseigenschaften – etwa Schiefer – prägen oft spürbare Terroir-Noten, die den Stil des Weins bestimmen.

Mehr Biodiversität, weniger Eingriffe

Auch die Luftbewegung profitiert vom Gefälle: Kalte Luft fliesst talwärts, warme steigt auf, sodass Frostgefahr und Pilzbefall reduziert werden können. Terrassierte Hänge schaffen zudem kleinräumige Strukturen: Arbeiten wie die Bodenbearbeitung oder das Mähen erfolgen

weniger intensiv und kleinteiliger, wodurch Pufferzonen für Wildpflanzen entstehen und Lebensräume für Insekten und Vögel erhalten bleiben.

Diese ökologische Seite macht Steillagen auch bezüglich der Nachhaltigkeit interessant. Die eingeschränkte Mechanisierung verringert den grossflächigen Maschineneinsatz. Die Vielfalt an Hecken, Trockenmauern und Blühstreifen fördert Artenreichtum und nützliche Insekten, die die natürliche Schädlingsregulation unterstützen. Richtig gepflegt sind steile Weinberge daher nicht nur Produktionsflächen, sondern lebendige Kulturlandschaften, die erosionsgefährdete Hänge mit ökologischer Funktion verbinden.



Der Preis der Steilheit

Dennoch sind Steillagen mit Herausforderungen verbunden. Ihre Pflege ist arbeitsintensiv und kostenaufwendig: Viele Schritte erfordern Handarbeit oder Spezialtechnik wie Seilzüge und Raupen; der Erhalt von Trockenmauern ist dauerhaft aufwendig. Erosionsrisiken bei Starkregen und die begrenzte Mechanisierung erhöhen die Produktionskosten pro Liter deutlich. In Zeiten knapper Arbeitskräfte und steigender Kosten stellt das die Winzer vor wirtschaftliche Fragen.

Sind Weine aus Steillagen deshalb grundsätzlich besser?

Nicht automatisch. Viele Beobachtungen und Studien zeigen, dass Hang-

lagen häufig zu konzentrierteren Aromen, prägenden Terroir-Noten und guter physiologischer Reife führen – doch die tatsächliche Qualität hängt immer vom konkreten Standort, vom Bodentyp, vom Klima und von der sorgfältigen Arbeit im Weinberg und im Keller ab.

Am Ende aber ist es die Arbeit der Winzerinnen und Winzer, die den Unterschied macht. Ihre Geduld beim Erhalt der Terrassen, die Präzision bei der Pflege der Reben und ihr Einsatz für den Erhalt dieser besonderen Landschaften schaffen nicht nur charaktervolle Weine, sondern bewahren auch ein wertvolles Kulturerbe. Dafür gebührt ihnen Anerkennung und Dank.



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.

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 **20. Oktober** an Delinat. Oder füllen Sie das Rätsel gleich online aus: www.delinat.com/weinlese-raetsel

Alle richtigen Einsendungen nehmen an der Verlosung von fünf Weinabos **«Exklusiver Rotwein»** für ein Jahr im Wert von ca. CHF 250.-/EUR 210,- teil.

Das Lösungswort des Weinquiz der Weinlese 82 lautet:

ORANGEN

① In welchem Jahr hat die UNESCO die Landschaft des Douro-Tals zum Weltkulturerbe erklärt?

- N 1998
- E 2001
- U 2023

② Wie hoch ist der Anteil von Timo Dienharts Rebfläche, der sich in Steillagen befindet?

- I 1/4 der Rebfläche
- E 1/8 der Rebfläche
- O 2/3 der Rebfläche

③ Wie nennt man den berühmten Schieferboden im Priorat?

- R Llicorella
- S Trocitos
- T Salvaje

④ Wie heisst das Delinat-Weingut, das sich im Alentejo befindet?

- S Vale de Camelos
- K Vale de Amor
- R Vale de Uvas

⑤ Welches ist Henri Zimmers Lieblingswein?

- U Cantarana Rosé von Albet i Noya
- E Botanica Rosé von Château Duvivier
- I Mandelblüten vom Weingut Hirschhof

⑥ Auf welchem Delinat-Weingut fand das diesjährige Winzerseminar statt?

- E Albet i Noya im Penedès
- A Domaine Lignères im Languedoc
- O Quaderna Via in Navarra

⑦ Warum sind Steillagen auch bezüglich der Nachhaltigkeit interessant?

- N Weil die Bearbeitung grösstenteils händisch erfolgt.
- T Weil die Luft für Insekten in höheren Lagen besser ist.
- M Weil die Aussicht die Laune der Winzer hebt.

Lösungswort Weinlese 83:

①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
---	---	---	---	---	---	---

Kurse

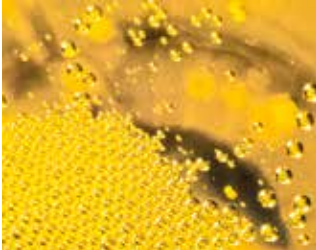
Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen aus reicher Natur bietet Delinat auch ein attraktives Kursprogramm. Das aktuelle Angebot im Überblick:



Basiskurs: Die Kunst des Degustierens

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

- Schweiz**
3.9.26 Aarau
9.9.26 Thun/Basel
17.9.26 Baden
23.9.26 Winterthur
7.10.26 St. Gallen
14.10.26 Solothurn
21.10.26 Bern
4.11.26 Basel
18.11.26 Bern
- Deutschland**
3.9.26 Bremen
4.9.26 Münster
15.9.26 München
16.9.26 Stuttgart
28.9.26 Frankfurt
29.9.26 Regensburg
30.9.26 Regensburg/Köln
1.10.26 Würzburg
8.10.26 Berlin
21.10.26 Hamburg
29.10.26 Karlsruhe
3.11.26 München
12.11.26 Köln
18.11.26 Berlin
19.11.26 Berlin
2.12.26 München



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**
23.9.26 St. Gallen
27.10.26 Basel
- Deutschland**
10.9.26 Nürnberg
14.10.26 München
22.10.26 Hamburg
5.11.26 Stuttgart
10.11.26 Karlsruhe
12.11.26 Frankfurt

Königsklasse: Opus One versus Reserva Marti

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

- Schweiz**
2.9.26 Bern
16.9.26 St. Gallen
8.10.26 Basel
4.11.26 Winterthur
11.11.26 Olten
3.12.26 Bern

Rebsorten-Kurs – Typisch Merlot, Chardonnay & Co.

Der Kurs «Typisch Merlot, Chardonnay & Co.» ist ein Aufbaukurs zum beliebten Delinat-Basiskurs. Im Mittelpunkt stehen die wichtigsten weissen und roten Rebsorten. Welches sind die typischen Aromen von Merlot, Tempranillo und Sangiovese? Wodurch unterscheiden sie sich?

- Schweiz**
2.9.26 St. Gallen
10.9.26 Basel
16.9.26 Winterthur/Bern
5.11.26 Olten/Bern
11.11.26 Thun/Aarau
12.11.26 Baden
25.11.26 Solothurn
- Deutschland**
9.9.26 Nürnberg
16.9.26 München/Hamburg
17.9.26 Stuttgart
1.10.26 Köln
9.10.26 Berlin
27.10.26 Würzburg
28.10.26 Regensburg
4.11.26 München
10.11.26 Bremen
13.11.26 Münster



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**
24.9.26 St. Gallen
28.10.26 Basel
25.11.26 Olten
26.11.26 Winterthur
- Deutschland**
13.10.26 Hamburg
15.10.26 München
4.11.26 Stuttgart
9.11.26 Würzburg
11.11.26 Frankfurt
20.11.26 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. Der Kurs vermittelt Wissenswertes über robuste Rebsorten und lädt dazu ein, neuartige Weine zu entdecken und zu genießen.

- Schweiz**
7.10.26 Bern
14.10.26 Winterthur
20.10.26 St. Gallen
18.11.26 Olten

Delinat daheim

Ein Abend mit Freunden und Wein: Der Delinat-Weinexperte vermittelt auf spielerische Art die Grundlagen der Degustation und eröffnet faszinierende Einblicke in die Welt des Weins.



Alle unsere Kurse,
Infos und Anmeldung:
delinat.com/veranstaltungen

Wein, Landschaft und Kultur: Weinreisen 2027

Mit allen Sinnen erleben, wo und wie Ihre Lieblingsweine entstehen: Durch bunte Weinberge wandern, den Winzerfamilien begegnen und die Delinat-Philosophie im Alltag erfahren – genau das ermöglichen die Delinat-Weinreisen. Seit 2012 begleiten wir kleine Gruppen in die schönsten Weinregionen Europas – mit viel Zeit für Genuss, Gespräche und authentische Einblicke.



Wein
schmecken
und erleben in
der Toskana
ist der Traum
eines jeden
Weinlieb-
habers.

La vita è bella – Toskana pur!

Wein- und Genussreise vom 27. September bis 1. Oktober 2026
und vom 3. bis 7. Oktober 2027

Auf dieser Reise logieren Sie im Agriturismo auf dem Delinat-Weingut im Herzen der Toskana. Sie lernen die Delinat-Philosophie kennen und erleben, wie sie von den Winzerfamilien umgesetzt wird. Auf einer Wanderung durch die Biodiversitäts-Oase und die Weinberge lernen Sie nicht nur Winzer Marco Salustri kennen – Sie ergründen auch die Geheimnisse seiner feinen Olivenöle.

Ein Tagesausflug ins berühmte Renaissance-Hügeldorf Montepulciano zu Delinat-Winzer Alberto Brini und seinem feinen Vino Nobile zählt zu den Höhepunkten dieser Wein- und Genussreise durch die Toskana. Lernen Sie Delinat-Winzer und ihre Weine persönlich kennen und lassen Sie sich kulinarisch nach Strich und Faden verwöhnen.

Die Reise beginnt am Sonntag in Florenz und endet am Donnerstag, ebenfalls in Florenz.



Kulinarische Schatzsuche Elsass

23./24. April 2027, ab/bis Colmar

Von der pittoresken Kleinstadt Colmar aus die elsässische Küche entdecken. Auf der Domaine Eugène Meyer einem europäischen Pionier des biologischen Weinbaus begegnen und seine elsässischen Weine degustieren. Sich von marktfrischen, innovativen Kreationen verwöhnen lassen. In einer kleinen Käserei Einblick in die Herstellung von Munsterkäse erhalten und sich an der Weinlandschaft sattsehen. Zwei Tage Elsass pur – ideal für eine individuelle Verlängerung.

Österreichische Gastfreundschaft erleben

31. Mai bis 5. Juni 2027, ab/bis Wien

Die unvergleichliche Wiener Lebensart, Tafelfreuden beim Heurigen, die Wachau mit ihren Rebhängen an der Donau, die einzigartige Natur am Neusiedler See. Die Familien Harm (Wachau) und Moser (Kremstal) begleiten uns in ihre Rebberge und Keller. Eine Reise mit Familienanschluss – Sie lernen unsere Winzer intensiv, nah und sehr persönlich kennen.

Wein, Cézanne und die Farben Südfrankreichs

27. September bis 1. Oktober 2027

Licht, Farben und Düfte der Provence durch die Augen von Paul Cézanne und anderen Künstlern erleben. Eintauchen in die biodiverse Weinwelt zweier Delinat-Winzer. Die regionale Küche, die vielseitige Kultur Südfrankreichs und die Farbenwelt im Naturpark Luberon kennenlernen. Logieren in Aix-en-Provence, dem charmanten Herzen der Provence, und in Avignon, der Stadt der Päpste. Eine Reise ins Reich der Sinne.



Alle unsere Reisen,
Infos und Anmeldung:
delinat.com/weinreisen

Das Beste von den Bienen



Terroir mal anders

Bienen haben einen Flugradius von vier Kilometern. Folglich schmeckt auch ihr Honig nach der Landschaft, aus der er stammt. Unsere Delinat-Imker tun das ihrige, damit dieser Geschmack auch ganz unverfälscht bei dir ankommt.

Honig aus blühender Vielfalt

delinat.com/honig

