Wein Lese

Delinat-Weinmagazin, November 2026



Prost!
Guter Wein, gutes Essen, gute Gesellschaft: Das Delinat-Team versucht sich an Rezepten der Delinat-Winzerinnen.

DELINAT



Ein Crémant d'Alsace der Extra-klasse

Seit Generationen lebt die Familie Meyer Weinbau mit Überzeugung. Auf ihrem Delinat-Weingut im Elsass entstehen charaktervolle Weine – und ein Crémant d'Alsace, der die ganze Finesse seiner Herkunft ins Glas bringt.

Domaine Meyer
Alsace AC Réserve 2022
Crémant d'Alsace
delinat.com/6645.25

DELINAT Biowein. Nur besser.

Impressum

Herausgeber
CH Delinat AG
Davidstrasse 44
9000 St. Gallen
DE Delinat GmbH
Rheinallee 27 a
79639 Grenzach-Wyhlen
AT Delinat
Postfach 400
6961 Wolfurt-Bahnhof

Kundenservice
CH Tel. 071 227 63 00
Fax 071 227 63 01
DE Tel. 07624-33999-0
Fax 07624-33999-10
AT Tel. 0820 420 431
Fax 0820 420 432
kundenservice@delinat.com
www.delinat.com

Biokontrollstelle
DE-ÖKO-039/CH-BIO-006

Redaktion
Nina Wessely,
nina.wessely@delinat.com

Beiträge
Michel Fink (mif)
Olivier Geissbühler (olg)
Emil Hauser (emh)
Martina Korak (mak)
Arina Schefer (ats)
Dirk Wasilewski (diw)
Nina Wessely (niw)
Hans Wüst

Konzept und Layout
Delinat AG, Johannes Keel

Bilder
Yvonne Berardi
Donato Caspari
Olivier Geissbühler

Printed by deVega Medien
100 % Recyclingpapier (Blauer Engel), mineralölfreie Druckfarben auf Basis nachwachsender Rohstoffe.

Erscheinungsweise
4-mal jährlich
RC T84

Titelseite
Das soziale Experiment ist geglückt: Kolleginnen und Kollegen kochen Rezepte von Winzerinnen. Der gute Wein hat geholfen, sodass aus dem Menü schlussendlich ein Festmahl wurde.
Foto: Donato Caspari

Mahlzeit!



Sehr geehrte Leserin, lieber Leser

Sie halten die Ausgabe der WeinLese in der Hand, in der Kollegen kochen und Winzerinnen Rezepte beisteuern. Es ist auch die Ausgabe des längsten Editorials der Welt. Denn welche Gedanken die Koch- und Fotoshoot-Aktion begleiteten und welche Rezepte unserer Winzerinnen, nebst Weinen natürlich, auf den Prüfstand gelangten, lesen Sie ab Seite 6. Die Begeisterung darüber steht mir, trotz Handy vor dem Gesicht, ins Gesicht geschrieben (siehe Foto). Aber lesen und geniessen Sie selbst.

Was dort nicht steht, ist, dass Sie in dieser Ausgabe auch noch so einiges über die 60 Vogelarten erfahren, die in Albet i Noyas Weingärten leben. Dazu mehr ab Seite 20. Und auf welches neue Gesicht Sie sich in der Delinat-Weinbar in Bern freuen dürfen, lesen Sie ab Seite 26. Denn wir haben mit Daniela ein Gläschen geteilt – und sie mit uns ihre Gedanken zu Delinat.

Wie immer wünschen wir genussvolle Lesemomente mit dieser Ausgabe.

Herzlich

Nina Wessely



Wein und Essen
Wie aus Kollegen eine Kochbrigade und aus Rezepten ein Festmahl wird. **Seite 6–18**

Bei Albet i Noya piepts
Mehr als 60 Vogelarten fühlen sich in den biodiversen Weingärten des katalanischen Winzers zu Hause. **Seite 20–23**





Velo und Veneto
Wie man auf der Reise von West nach Ost einige gar prickelnde Momente verbringt. **Seite 24–25**

Der Geschmack von Delinat
Daniela Schenk, Geschäftsführerin der Delinat Weinbar in Bern, im Gespräch über Delinat-Wein und Gastfreundschaft.
Seite 26–27

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

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

Ein Blick über den Tellerrand und auf unseren Schwerpunkt

Zwei der drei Rezepte im Schwerpunkt entstammen der Feder von Winzerinnen, die zusätzlich eine Gastronomie betreiben. Wir haben gefragt, wie für sie Genuss und Wein zusammengehen.

Anna Rita Dinoi, Weingut Felline, «Spazio Primitivo», Apulien Für mich ist wahrer Genuss, sich an den Tisch zu setzen, zu teilen, langsam zu kosten und für einen Moment die Eile zu vergessen – und zu spüren, dass in diesem Moment in einem Gericht ein roter Faden zwischen Speise und Herkunft liegt. Beim Kosten eines Gerichts können wir die Saisonalität einer Region und das, was die Natur bietet, spüren.
Der Wein verstärkt diesen Genuss und schafft eine Verbindung zwischen Gericht und Herkunft. Ein guter Wein im Glas und ein schmackhaftes Gericht verwandeln den einfachen Akt des Essens in ein gemeinsames Erlebnis, schaffen Geselligkeit, brechen das Eis und fördern den Dialog zwischen den Menschen.

Maria Harm, Weingut Harm, «Gartl am Tisch», Kremstal In Maria Harms «Gartl am Tisch» verschmelzen Natur und Kulinarik aus dem Kremstal mit einem Hauch von französischem Savoir-vivre. Denn als vormalige Französischlehrerin und nun als Köchin aus Berufung ist ihr die Frankophilie geblieben. «Kochen ist persönlich», sagt sie selbst. Die Leidenschaft für den Garten und fürs Kochen hat sie von ihren Grosseltern. «Der Opa hatte früher eine Gärtnerei, in der auch viel Gemüse angebaut wurde. Die Oma hat das dann alles verkocht, schon damals auf recht moderne Weise», erzählt die Wirtin. Ihr «Gartl am Tisch» ist ein Kleinod der regionalen Kulinarik, das dem Ausspruch «Beim Essen kommen die Leute zusammen» alle Ehre bereitet.

Empfohlen

Emil Hauser, Einkäufer bei Delinat Die Reserva Martí ist die vollendete Symbiose von Terroir, Traubensorten und Jahrgang – ein Wein von grosser Tiefe und Eleganz. Albet i Noya zeigt hier, wie harmonisch Kraft und Finesse im Penedès zusammenspielen. Die Krönung eines jeden Festmahls.



Wenn nicht an den Festtagen, wann dann soll ein solcher Spitzenwein kredenzt werden? Obwohl bei solchen Anlässen mein Tisch meistens schon ziemlich mit allerlei Gerichten überladen ist, so heitert die finessenreiche Reserva Martí die Stimmung bestimmt auf und sorgt für zusätzlichen Gesprächsstoff. Probieren Sie es aus!



Albet i Noya
Penedès DO 2020
Reserva Martí
delinat.com/1643.20

Bild: Olivier Geissbühler



120'000
Auf zur nächsten Runde! Frisch gewaschen warten diese Delinat-Mehrwegflaschen auf ihre nächste Füllung. Dank unserer Kundinnen und Kunden kommen immer mehr Flaschen zurück und bleiben so im Kreislauf, statt nach einmaligem Gebrauch im Altglas zu landen.

Ausgezeichnete Weine

diw Der Medaillenregen bei Delinat ist auch 2026 in die erfreuliche Verlängerung gegangen. Beim renommierten Weinpreis Mundus Vini holten gleich sieben Weine eine Goldmedaille: Viña Llopis 2025, Alagea 2024, Vinya Laia 2022, Château Coulon Sélection spéciale 2023, Bonarossa 2023, La Tradition de Beaurenard 2021, Château Duvivier Botanica blanc 2025. Silber gab es für KOO KUU Edelweiss 2024, Albet i Noya Aventurer 2023, KOO KUU Kirschrot 2024, Saxum Sauvignon Blanc 2025, Timo Dienhart Riesling vom Schiefer 2025 und für unseren Riesling Terra Rossa 2025. Das Verkostergremium der Expovina in Zürich haben unser Bonarossa 2023 und der KOO KUU Edelweiss 2024 derart überzeugt, dass es für diese beiden eine Goldmedaille gab. Wir freuen uns über diese tolle Bestätigung für die gute Arbeit unserer Winzer.



Unser Sortiment wächst

mak So, so, unser So bekommt mächtig Zuwachs. Unser Vorreiter im alkoholfreien Sortiment, Tobias Zimmers fruchtiger Traubensaft mit Kohlensäure, ist nun mit Raifir und Muscat Perlé in bester Gesellschaft. Raifir stammt aus dem Keller von Grégoire Piat, der im Bordeaux seinen Traubensaft mit Kefirkulturen fermentiert. Das Ergebnis heisst Raifir, der mit Aromen von roten Früchten und einer ganz speziellen Würze mit nur einem Volumenprozent überzeugt. Muscat Perlé ist ein entalkoholisierter Schaumwein aus dem Hause Fabre. Südfranzösische Leichtigkeit, feine Frucht, angenehmes Prickeln, und das ganz ohne Alkohol. So weit, so gut, und so viel sei verraten: Bald kommt weiterer Nachwuchs in unser alkoholarmes Weinregal.

Wenn Teammitglieder ausschwärmen

mif Nicht nur das alkoholfreie Sortiment wächst. Auch im Team dürfen wir einige neue Gesichter begrüssen. Daniela war mit uns auf ein Glas (ab S. 26), Janik, unser neuer Marktplatzexperte, besuchte unser Modellweingut Château Duvivier und grub dort ein wenig um. Unsere Kundenberater und Depotleiter sind ebenso auf unseren Weingütern unterwegs – so besuchte Alex Brühlmann unsere deutschen Winzer, Pirmin Muoth und Harald Giacomelli schauten bei unseren Winzern in Österreich vorbei. Wir danken unseren Winzern für ihre ausserordentliche Gastfreundschaft und ihr Engagement.

Europa brennt

ats Leider machen die Auswirkungen des Klimawandels auch vor Wäldern und Weingärten nicht halt. Im Vorjahr verlor Familie Lignères in Südfrankreich einen Teil ihrer Weingärten an Brände.. 2026 reichte ein Waldbrand bis wenige Meter vor die Weingärten von Château Duvivier. Die Feuerwehr speiste ihre Löschfahrzeuge aus den Wasserretentionsbecken des Forschungsweinguts. So konnte eine Ausbreitung des Brands glücklicherweise verhindert werden.

Die Geschichte vom Essen

Text: Nina Wessely, Bilder: Donato Caspari



Ganz ohne Fingerzeig, dafür mit ganz viel Fingerspitzengefühl ging es an die Umsetzung der Rezepte unserer Winzerinnen.

WeinLese 84 November 2026

Was passiert, wenn Delinat-Mitarbeitende Rezepte von Delinat-Winzerinnen nachkochen, und warum einem da ganz feierlich zumute wird. Ein geglücktes soziales Experiment – Wein sei Dank!

Eine Sache, die an den Menschen in der Delinat-Welt so besonders und besonders schön ist: Niemandem ist es egal. Alle sind mit Herz und Seele, Werten und Wissen dabei. Und ich muss sagen: Das habe ich als nicht mehr ganz so junge Redaktorin so noch nie erlebt. Was ich damit meine: Als mehr oder minder stille Beobachterin eines Tagesablaufs, zu dem ich im Namen der WeinLese getrommelt habe, wurde mir nochmals vor Augen geführt: Hier sind Menschen mit Leidenschaft für die Sache und mit Liebe zur Natur und zum Menschen am Werk. Eine ruft, alle kommen.

Am Anfang waren die Fave

Aber beginnen wir am Anfang beziehungsweise an einem der Anfänge, denn derer gab es viele. Man könnte beispielsweise sagen, dass die Idee zu unserem Koch-Winzerrezepte-Fotoshooting geboren wurde, als Winzerberaterin Arina Schefer, Einkäuferin Martina Korak, Winzerberater Daniel Wyss und ich im September 2025 bei Anna Rita in Apulien sassen und ihr Fava-Bohnen-Püree genossen, nach dessen Rezept sich schon Sterneköche aus der Region erkundigt haben. In diesen Genuss kamen wir, nachdem wir mit Salvatore Mero und Mara Ceino die Weingärten und mit Gregory Perucci den Keller durchforstet hatten. Anna Rita, Salvatores Frau, und ihre Tochter luden schliesslich im «Spazio Primitivo», Fellin'sche Eventlocation und Pop-up-Lokal, zum Mittagessen.

Der Tisch bog sich vor regionaler Köstlichkeiten, die Stimmung war





Gar nicht Harm-los: Stefanie Zillner und Matthias Metze vom Marketingteam haben den Vorspeisendreh nach dem Rezept von Maria Harm raus.





Beim Kochen mit Kollegen kommen einem die besten Ideen. Die Winzerberater Arina Schefer und Daniel Wyss rührten an der Fellin'schen Hauptspeise.



freundschaftlich. Das ist im Delinat-Kosmos normal, ausserhalb dessen aber schon sehr aussergewöhnlich für eigentliche Geschäftsbeziehungen. Da sass ich also, liess mir diese feinnussigen Fava-Bohnen mit cremiger Konsistenz und doch genau der richtigen Körnigkeit auf der Zunge zergehen und durfte Zeugin der beruflichen Freundschaft werden, die Martina seit nunmehr Jahrzehnten mit der Familie des Weinguts Felline pflegt.

Eigentlich heisst es ja: «Beim Reden kommen die Leute zusammen.» Ich glaube ja: «Beim Reden und Essen» kommen die Leute noch viel besser zusammen. In Wirklichkeit ist das fast einer meiner Glaubenssätze im Leben und wahrscheinlich einer der Hauptbeweggründe für meine Berufswahl.

Erleben, wie sich beim Essen diese unsichtbaren Fäden des Zusammenhalts zwischen Menschen spinnen, und Leute befragen oder auch dabei zusehen, wie sie mit all ihrem Tun und ihren Ideen genau diesen Zauber zu erreichen suchen Das ist ein grosses Privileg. Und an solchen Tafeln spielt guter Wein mitunter eine wichtige Rolle! Was es noch besser macht, ist das Wissen, dass durch Weine wie jene von Delinat auch eine Landschaft erhalten wird, die anderen Pflanzen und Tieren einen wichtigen Lebensraum bietet. Gerade dieser Sommer hat gezeigt, wie fragil dieses Gleichgewicht doch ist. Und wie sehr es durch industrielle Landwirtschaft und deren Förderung und alles, was damit einhergeht, gefährdet ist.

Beim Essen kommen die Leute zusammen

Aber kehren wir zurück an die Tafel beziehungsweise an einen anderen Anfang der Geschichte. Nämlich an den, dass beim Essen die Leute zusammenkommen. Das ist vielleicht der Kern dieser Geschichte, die es in Bild und Text abzubilden gilt. Jedenfalls kam ich mit dieser – damals noch recht abstrakten – Idee bei meinen Kolleginnen und Kollegen an. Was

passierte? Als tatsächlich altgediente Redaktorin hatte ich die Taschen schon voller Argumente, die Zunge gespitzt, um meine Idee durchzufechten.

Es passierte Folgendes: Auf der Stelle schossen Vorschläge um den Sitzungstisch, wo denn die beste Location wäre, um diese Geschichte zu realisieren. Dazu sei so viel verraten: Für das Fotoshooting adaptierte eine meiner lieben Kolleginnen ihr privates Zuhause in der Art, dass Kollegen, Fotograf, Zutaten, Stative und Kamera – alle gleichzeitig Platz finden konnten.

Die Zutaten für die Gerichte gelangten wie von Zauberhand beziehungsweise von der Hand einer anderen meiner lieben Kolleginnen in die Wohnung der Gastgeberin. Bei unseren Winzern bat ich um die Rezepte. Auch hier: sofortige Zustimmung und eine geteilte Freude, dass genau dieses – ihr – Rezept es in die WeinLese schafft.

Und hier die Vorschau aufs Menü

Wir kochten also herrliche Sellerie-Cannelloni als Vorspeise. Dieses Rezept stammt von Maria Harm, einer begnadeten Köchin wie auch Gastgeberin in einem Pop-up-Wirtshaus im österreichischen Kremstal.

Als Hauptspeise gab es Anna-Ritas Fava-Bohnen-Püree mit italienischem Stängelkohl – dort auch bekannt als Cime di Rapa. Das süsse Finale stammt aus der Feder von Núria, Carlo Lasos Frau. Deren Schwester Mónica hat mit diesem Rezept für den traditionellen valencianischen Kürbiskuchen sogar schon Preise gewonnen.

Wer macht was?

Jetzt, wo einem das Wasser im Mund schon zusammenlaufen dürfte, noch schnell die Information dazu, wer denn aus dem Team wo mitrührte.

An Maria Harms Vorspeise – natürlich unterstützt durch den Grünen Veltliner Ried Goldbühel aus dem Hause Harm – trauten sich Stefanie Zillner, Social-Media-Managerin, und Matthias Metze, Verantwortlicher für Webshop und Newsletter.

Für die Hauptspeise meldeten sich Winzerberaterin und Produktmanagement-Leiterin Arina Schefer und Winzerberater Daniel Wyss. Wobei ich hier nochmals auf dieses Sich-Melden eingehen beziehungsweise es gedanklich kurz unterstreichen möchte. Denn diese ganze Geschichte wäre ohne die durchgängige Bereitschaft, mitzumachen – und noch viel mehr, sie aktiv mitzugestalten – nie möglich gewesen.

Und das Schöne ist, dass das die gesamte Art, zu handeln, von Delinat widerspiegelt. In Richtung Winzer, in Richtung Kunden – und wir bekommen von Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, auch immer wieder das Interesse und die Liebe zur Natur, zu gutem Wein und zur sozialen Komponente, die bei alledem mitspielt, zurückgespiegelt. So viel sei gesagt: Das motiviert ungemein.

So, aber es fehlt noch das Dessert: Hier trauten sich Produktmanagerin und Önologin Martina Korak sowie Produktmanager und Weinakademiker Emil Hauser an den Herd und an den Kürbis.

Wie man kocht, so arbeitet man?

Ein weiterer Aspekt dieses kulinarisch-sozialen Experiments war natürlich auch die Frage, ob sich die Art des Zusammenarbeitens auch in der Art des Zusammenkochens widerspiegeln würde. Und man kann sagen: Ja. Nicht umsonst ist Kochen, mit Liebe und Idee zelebriert, ein Ausdruck der eigenen Persönlichkeit. Ist nicht genau das der Grund, der uns in Lokale zurückkehren lässt, wenn wir wegen des Essens und des Ambientes wiederkehren? Denn Kochen ist persönlich.

Das Fazit von Steffi und Matthias nach einem kleinen Kochmarathon «Für dieses Rezept sollte man viel Zeit und Musse mitbringen, aber dann gelingt es bestimmt. Das kann man gut vorbereiten, und die Zutaten passen wirklich sehr gut zusammen. Eine gewisse Arbeitsteilung ist schon wichtig, und die Zusammenarbeit in der Küche hat Spass gemacht. Macht es ja sonst auch.» Etwas zu wenig Wein gab es während des Kochens für Matthias. Bei Steffi gibt es Wein dafür erst nach dem Kochen. So hat jeder seine ganz eigene Kochtaktik oder nicht?

Arina und Dani meinten rückblickend: «Manchmal haben wir zu Mittag gemeinsam gekocht, aber selten.» Dennoch zeigte sich die gemeinsame Arbeitserfahrung im



Die Weineinkäufer Martina Korak und Emil Hauser machten sich an das traditionell valencianische Finale nach dem Rezept von Núria, Carlos Lasos Frau. Wie immer am Werk, als hätten sie jeder zumindest vier Hände und zwei Köpfe.



Kürbis, Mandeln und Süsswein: Ja, das ist eine Kombination, die gut zusammengeht.





sehr geregelten und daher zügigen Ablauf – trotz vermeintlich fremder Disziplin, nämlich der des Fava-Bohnen-Püree-Zubereitens.

Und auch Martina und Emil, seit Jahrzehnten Kollegen, bemerkten so einige Parallelen zur Zusammenarbeit beim gemeinsamen Kochen. Das Ergebnis war auch hier: köstlich, gelungen und professionell bis in die Zielgerade.

So ist jeder in gewisser Weise auch seinen Talenten treu geblieben. Ich persönlich habe mich als Vorkosterin betätigt. Mein Fazit zum Menü: Für die Cannelloni sollte man, wie gesagt, Zeit und Geduld – beispielsweise fürs Rollen der Cannelloni – mitbringen. Wenn man sich hier aber einmal durchgerollt hat, ist das eine wunderbare, vegetarische Vorspeise, die man gut vorbereiten kann.

Wenn die Gäste kommen, heisst es, die Cannelloni kurz anzubraten. Und so viel sei verraten: Die Kombination aus Nuss, Orange, Ingwer und Sellerie ist zum Niederknien, wie man in Österreich sagen würde. Der dem Wiedehopf gewidmete Grüne Veltliner der Familie Harm machte unser Glück perfekt.

Wer suchet, der findet

Cime di Rapa, auf Deutsch Stängelkohl, ist nicht leicht zu finden im Alpenraum, aber man findet ihn! Diese Suche macht sich durch eine ausgesprochen nussige und feine Note des Kohlgemüses bezahlt. Alternativ kann man auch Broccoli verwenden. Ebenso verhält es sich mit den Fava-Bohnen. Hier sind weisse Bohnen eine Alternative. Die (Online-)Suche rentiert sich aber wegen des intensiveren Geschmacks im Vergleich zu anderen Bohnensorten.

Dieses Rezept zeigt, dass vermeintlich Einfaches sehr grossen Genuss bereiten kann. Dazu passt eine leicht gekühlte Flasche des Primitivo aus eben jenem «Spazio», in dem die Menüidee Form angenommen hatte. Und die Harmonie zwischen Wein und Speise steht.

Zum Dessert dann als Empfehlung schon ein Gläschen Süsswein vom Casa Benasal Dolç von Carlos Laso, während der Kürbiskuchen noch im Ofen ist. Die Kombination des natürlich leicht gemüsigen Kürbisgeschmacks mit den nach Marzipan schmeckenden Mandeln ist einzigartig. Dazu der Wein, und das Fest kann beginnen. Tatsächlich rinnen die Bäche meinen Gaumen hinab, während ich mir eine dringende Wiederholung dieses wunderbaren Menüs herbeiwünsche.

Die in diesem Augenblick leere Tasse Kaffee an meiner Seite macht das Ganze sogar ein wenig traurig und bringt mich zu einem Wunsch, den ich Ihnen gegenüber hege, liebe Leserinnen und Leser: Möge es Ihnen besser ergehen als mir gerade mit meinem ausgetrunkenen Tässchen kalten Kaffees. Möge Ihr Tisch vielleicht sogar mit einer oder all diesen Köstlichkeiten aus dem Menü gedeckt sein. Und möge Ihr Tisch umrundet sein von Menschen, die Sie mögen, oder erst kennenlernen und dann mögen. Denn wie gesagt: «Beim Essen kommen die Leute zusammen.»
Wir wünschen gutes Gelingen!



Sellerie-Dinkel-Cannelloni mit Karotten-Orangen-Schaum und Petersilienöl

Zutaten für 4 Personen

Für die Cannelloni-Füllung und den Karotten-Orangen-Schaum:

- ½ Knollensellerie
- 6 grosse Karotten
- 1 grosser Bund frische Petersilie
- 3 säuerliche Äpfel
- 4 saftige Orangen
- 100 g gekochter Dinkelreis
- Zitronensaft
- 1–2 Knoblauchzehen
- etwas frischer Ingwer
- evtl. gemahlene Koriander- oder Fenchelsamen
- 150 g Sauerrahm oder Crème fraîche
- Walnuss- oder Olivenöl
- 50–70 g Walnusskerne

Zubereitung

Einen Teil der Sellerieknolle mit der Schneidemaschine in ca. 8–10 dünne «Nudelblätter» schneiden (ca. 2 mm) und eine halbe Minute in kochendem Salzwasser blanchieren.

Dinkelreis kochen und auskühlen lassen.

Karotten und restlichen Sellerie roh raspeln oder in feine Streifen schneiden, Äpfel klein würfeln.

Walnusskerne kurz mit Salz anrösten und anschliessend klein hacken.

Alle Zutaten miteinander vermengen, Sauerrahm (alternativ Crème fraîche) und Zitronensaft hinzufügen.

Die Sellerie-«Nudelblätter» mit der Füllung bestreichen und einrollen.

Kurz in wenig Butter anbraten, herausnehmen und beiseitestellen.

Karotten-Orangen-Schaum

Restliche Karotten und 1 Apfel raspeln, 3–4 Orangen auspressen. Etwas frisch geriebenen Ingwer, Walnuss- oder Olivenöl und etwas Zitronensaft hinzufügen, dezent salzen und alles im Standmixer so lange pürieren, bis eine schaumige Salsa ohne Stückchen entsteht.

Nach Geschmack etwas gemahlene Fenchel- oder Koriandersamen untermischen.

Petersilienöl

Frische Petersilie und 1–2 Knoblauchzehen klein hacken. Zitronensaft, Olivenöl, Salz und frisch gemahlenen Pfeffer hinzufügen und im Standmixer fein pürieren, sodass ein «grünes Öl» entsteht.

Anrichten

Zunächst einen «grünen Ölspiegel» mittig auf dem Teller platzieren, 2–3 Cannelloni versetzt darauflegen und den Karotten-Orangen-Schaum als zweiten Farbtupfer darüber verteilen.

Mit den restlichen Walnusskernen und Petersilienblättern garnieren.

Dazu passt am besten etwas geröstetes Schwarzbrot.

Weinempfehlung

Grüner Veltliner Goldbühel Kremstal DAC vom Weingut Andreas und Maria Harm.

Dieser Wein zeigt sich sehr «Harm-onisch» zu diesem Gericht: Den süsslich-herbstlichen Aromen des Wurzelgemüses begegnet er mit pfeffrigen Veltliner-Noten und erfrischender Säure und «belebt» das Gericht auf wunderbare Weise.



Fava-Bohnen-Püree mit geschmortem Stängelkohl

Zutaten für 4 Personen

- 700 g getrocknete, geschälte Fava-Bohnen
- 1 l Wasser
- 100 g natives Olivenöl extra
- Salz nach Bedarf (ca. 1 gehäufter Esslöffel)
- 1 Kartoffel (optional)

- 2 kg Stängelkohl (Cime di Rapa / Rübstiel)
- 1 l Wasser
- 100 g Olivenöl
- 5 Lorbeerblätter
- Salz nach Bedarf
- Chilischote nach Bedarf (optional)

Zubereitung

Fava-Bohnen-Püree

Fava-Bohnen 12 Stunden in Wasser einweichen, abgiessen und in einem Topf bei niedriger Hitze mit Wasser und einer geschälten, gewürfelten Kartoffel (optional) aufsetzen. Etwa 2 Stunden kochen, bis die Bohnen weich sind und zerfallen. Dann Öl und Salz hinzufügen und mit einem Stabmixer pürieren. Anrichten, mit einem Schuss Olivenöl beträufeln und servieren.

Geschmorter Stängelkohl

Stängelkohl putzen, waschen und abtropfen lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Stängelkohl hinzugeben und erneut aufkochen. 3–4 Minuten kochen, dann abgiessen. Öl in einer Pfanne mit den Lorbeerblättern erhitzen. Stängelkohl, Salz und Chili (für eine würzige Note) hinzufügen und bei niedriger Hitze etwa 1 Stunde schmoren – bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben.

Weinempfehlung

Primitivo Puglia IGP 2022: Für alle, die zu den Festtagen zumindest gedanklich in den warmen Süden reisen wollen. Fellines Primitivo mit dieser wunderbaren Würze und der dunklen Frucht macht das feinnussige Fava-Püree mit den Aromen der Cime di Rapa zum richtigen Fest.



Arnadí-Kürbiskuchen mit Mandeln

Ergibt 4 Stück

- 300 g Kürbis, gekocht und sehr gut abgetropft
- 2 Eier, getrennt
- 130 g gemahlene Mandeln
- 150 g Zucker
- Zitronenabrieb
- 1 TL gemahlener Zimt
- Ganze rohe Mandeln zum Dekorieren

Zubereitung

Den gekochten Kürbis mit einer Gabel zerdrücken und mit Zucker und gemahlenen Mandeln vermischen. Zimt und Zitronenabrieb hinzufügen und erneut mischen. Eigelbe dazugeben und nochmals gut vermengen.

Die gesamte Masse in einen Topf geben und bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren mit einem Silikonspatel 10–15 Minuten kochen.

Masse in kleine Tonschälchen geben und mithilfe des Spatels kegelförmig aufbauen.

Die Arnadís mit Eiweiss bestreichen, nach Belieben mit ganzen Mandeln dekorieren und 45 Minuten im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen backen, bis sie goldbraun sind. Vor dem Servieren abkühlen lassen. Am nächsten Tag schmecken sie besonders gut.

Weinempfehlung

Casa Benasal Dolç, Valencia DOP 2023 (50 cl). Eine wahre Süssweinrarität aus dem valencianischen Hinterland. Reinsortiger Syrah, noch am Rebstock teils rosiniert und schonend vergoren, ergibt dieses Gedicht aus Aromen von Backpflaumen, Cassis und Datteln mit würzigen Noten von schwarzen Oliven, Lakritz und Pfeffer. Da wird einem schon beim ersten Schluck ganz festlich zumute.

Beim Essen und Kochen kommen die Leute zusammen

Exklusiv für unsere Leserinnen und Leser



6 Flaschen
CHF 85.–
EUR 72,–
CHF 2.00/dl, EUR 16,94/l
portofrei

WeinLese-Paket «Der Wein zum Fest» – jetzt bestellen!
Online: www.delinat.com/WL84
Telefon: CH 071 227 63 00 · DE 07624 33999-0 · AT 0820 420 431

Diese Ausgabe der WeinLese haben wir ins Zeichen des gemeinsamen Genusses gesetzt. Drei Rezepte haben wir bei drei unserer geschätzten Delinat-Winzerinnen angefragt und sie in drei Kochteams aus Delinat-Mitarbeitenden nachgekocht. Glücklicherweise mit Unterstützung der guten Tropfen unserer Winzerinnen und Winzer.

Und so ergab sich folgende Weinbegleitung zum Festmenü – aus vielen Lachern und schlussendlich mit feinem Geschmack: Den Auftakt unseres «Der Wein zum Fest»-Pakets macht der **Grüne Veltliner Ried Goldbühel** aus dem Kremstal von Familie Harm. Dazu gaben wir unser Bestes, um Maria Harm als grossartige Köchin nachzuahmen, und haben uns an ihren Sellerie-Cannelloni versucht. Die Zitrusnoten und die feine, würzige Frische des Grünen Veltliners von Familie Harm begleiten Nuss, Orange und Ingwer aus dem Rezept auf gar wunderbare Weise.

Zur Hauptspeise stand uns bei der Zubereitung von Anna-Ritas Fave mit Cime di Rape der **Primitivo Puglia IGP 2022** zur Seite. Gekostet haben wir dieses feine Gericht in eben jenem «Spazio Primitivo» in Apulien, wo die Menüidee für die WeinLese einst am Mittagstisch entstanden war. Kräftig, feinfruchtig und würzig, stellt dieser Apulier den idealen Weinbegleiter zu nussigem Kohlgemüse und cremigen Bohnen dar. Schon die Erinnerung daran macht Appetit.

Und zum süssen Finale, Núrias valencianischem Kürbiskuchen, dem Arnadí, rundet der **Casa Benasal Dolç, Valencia DOP 2023** (50 cl) das Menü ab: ein Wein mit toller Restsüsse, der die Marzipannoten der Mandeln unterstreicht, ohne den Kürbis zu überdecken. Ein süsser Gruss aus Carlos Lasos valencianischer Heimat, aus hundert Prozent Syrah-Trauben gewonnen, mit komplexer Struktur, schönem Schmelz und seidenweichen Tanninen.

Drei Weine, drei Rezepte, drei Geschichten von Menschen und Regionen – vereint im «Der Wein zum Fest»-Paket. Denn so wird aus einem Menü ein Fest.



Wenn Vogel und Insekt sich im Weingarten wohlfühlen, tut das auch dem Rebstock gut.

Gern gesehene Gäste: die reiche Vogelvielfalt bei Albet i Noya

Text und Bilder: Olivier Geissbühler

In den Weingärten des Delinat-Winzers Albet i Noya gibt es über sechzig verschiedene Vogelarten. Wie ist diese Vielfalt möglich? Die Antwort liegt in einem Zusammenspiel aus robusten Rebsorten, gezielter Nichtbearbeitung und dem Schaffen von Strukturen, die anderswo kaum mehr vorkommen.

Ein Weinberg, der nur aus Rebstöcken besteht, mit kahlem Boden zwischen den Rebzeilen, gespritzt und gemäht, ist für viele Winzerinnen und Winzer immer noch das Idealbild von Weinbau. Doch ein Weinberg, in dem nur Reben wachsen und sonst nichts, ist ökologisch gesehen eine Katastrophe. Perfekt für niemanden, ausser vielleicht für Traktorenverkäufer und Pflanzenschutzmittelhersteller. Beim Delinat-Winzer Albet i Noya im spanischen Penedès sieht es zum Glück anders aus. Hier leben, brüten und jagen nebst vielen anderen Tieren rund 60 verschiedene Vogelarten im Weinberg und in dessen unmittelbarer Umgebung. Das hat ein Team von Ornithologen aus der Schweiz, das dieses Jahr bei Albet i Noya zu Besuch war, gezählt. Eine Zahl, die aufhorchen lässt, wenn man bedenkt, dass viele dieser Arten in der Schweiz und weiten Teilen Mitteleuropas kaum mehr zu sehen sind. Wie kann man als Winzerin oder Winzer einen Lebensraum für diese Vogelarten schaffen? Es ist ein Zusammenspiel aus robusten Rebsorten, gezielter Nichtbearbeitung und dem Schaffen von Strukturen, die anderswo kaum mehr vorkommen.

Der Kreislauf der Begrünung: wenn Unkraut zu Vogelfutter wird

Im Penedès, im Nordosten Spaniens, ist die Begrünung im Sommer komplett verdorrt, weil es oft über Monate hinweg nicht regnet. Alles, was im Frühling blüht, vertrocknet und wird dann meistens durch eine leichte Bodenbearbeitung wieder eingearbeitet, damit organisches Material zurück in den Boden gelangt. Doch sobald im Herbst (im Idealfall) die ersten Regenfälle einsetzen, beginnt der Kreislauf von Neuem: Die spontane Winterbegrünung mit lokalen Wildkräutern startet neu. Kamille, Mohn, Ringelblumen und wilde Wicken treiben aus und bilden im Frühling eine Blütenpracht. Diese natürliche Samenproduktion ist eine wichtige Futterquelle für die Vögel. Die «Unkräuter», die in konventionellen Weinbergen möglichst schnell weggespritzt, abgemäht oder ausgerissen werden, sind hier die Grundlage eines ganzen Nahrungsnetzes, das bis in den Sommer hineinreicht.

Warum dieses System (fast) nur mit resistenten Rebsorten funktioniert

Dieses System funktioniert mit Abstand am besten mit PIWI-Rebsorten. Mit klassischen, anfälligen Sorten müsste man in Spanien mindestens fünfmal im Jahr mit der Spritze durch die Zeilen fahren, in der Schweiz zum Teil über zwanzigmal. Jede Durchfahrt zerstört die Bodenstruktur sowie die Begrünung und macht oft eine anschliessende Bodenbearbeitung nötig, um die Schäden wieder zu reparieren. Für die aussamenden Wildpflanzen würde da schlicht keine Zeit bleiben: Man müsste spätestens Anfang Mai mähen oder spritzen, also lange bevor Mohn, Kamille & Co. ihre Samen ausgebildet haben. Mit resistenten Sorten reduziert sich dieser Zeitdruck, weil zwei bis drei Behandlungen pro Saison ausreichen. Die Begrünung kann in Ruhe ausblühen, aussamen und sich selbst regulieren. Das Ergebnis ist ein Weinberg, der sich selbst im Gleichgewicht halten kann. Ökonomisch gesehen ist das die günstigste Produktionsform überhaupt: kein ständiger Neukauf von Saatgut, weniger Diesel, weniger Spritzmittel, weniger Reparaturarbeit am Boden. Es ist zwar ein Widerspruch zu einer Wirtschaftslogik, die vom Verbrauch lebt, aber ein Gewinn für Boden, Klima und eben: für die Vögel.

Es braucht mehr als Futter: Strukturen zum Wohnen

Nahrung allein reicht aber nicht. Vögel brauchen auch einen Ort zum Brüten. Bodenbrüter nisten oft direkt in ungemähter Bordbegrünung am Rand der Rebzeilen (sofern diese vorhanden ist!). Andere Arten brauchen dichtes Gebüsch: In diesem Teil des Penedès ist das die mediterrane Macchia mit wilder Pistazie, wilden Oliven und Steineichen. Es sind dichte, undurchdringliche Strukturen, die von diesen Vogelarten als Bruthabitat bevorzugt werden. Wieder andere, etwa Schwalben, Rotkehlchen oder Bachstelzen, nisten an Gebäuden und sind auf die Höfe und Nebengebäude des Betriebs angewiesen. Höhlenbrüter wie Meisen oder Baumläufer nisten traditionell in toten Bäumen. Da die moderne Landwirtschaft, oft auch im biologischen Anbau, tote Bäume in der Regel sofort entfernt, fehlt diesen Arten der natürliche Lebensraum. Die einfache Lösung sind Nistkästen, aufgehängt an Rebpfosten oder an Bäumen in den umliegenden Strukturen. Sie schaffen sofort neuen Wohnraum. Diese Vielfalt an Strukturen ist es, die am Ende die beeindruckende Zahl von sechszig Arten in und um die Weinberge möglich macht.

Welche Funktion haben Vögel im Weinberg-Ökosystem?

Vögel sind im Weinberg auch aktiver Teil der biologischen Schädlingskontrolle. Je vielfältiger die Pflanzengesellschaft, desto mehr Schmetterlinge, Insekten und andere Kleintiere leben im Ökosystem. Nützlinge brauchen immer etwas zu fressen; dafür sorgt zum Beispiel eine vielfältige Begrünung. Kommt dann tatsächlich ein Schädling wie der Traubenwickler, wird er von Insekten und von Vögeln reguliert. Je mehr Arten in einem System leben, desto stabiler wird das gesamte Gleichgewicht.

Dasselbe gilt zum Beispiel auch für Raubmilben, die die Spinnmilben in Schach halten. Aber halt nur, wenn sie in den Monaten, in denen die Rebe noch nicht austreibt, ebenfalls etwas zu fressen finden. Ein Weinberg mit nichts als nackten Reben bietet diesen Nützlingen keine Überlebensgrundlage. Die Folge sind unkontrollierte Ausbrüche von Schädlingen, die am Ende teuer mit Chemie bekämpft werden müssen. Der Weinberg der Zukunft sollte Lebensraum für möglichst viele verschiedene Tier- und Pflanzenarten sein. Das macht ihn resilient und reduziert am Ende auch den Arbeitsaufwand.





Bienenfresser, Blaumeisen und Co.: Je grösser die Vielfalt der Insekten im Weinberg, umso diverser ist auch das Vogelvorkommen.

Unterwegs durchs Veneto

Text: Hans Wüst

Im Westen Verona, im Osten Venedig, dazwischen eine vielfältige Hügellandschaft mit Weinbauern und Schnapsbrennern, kulturellen Perlen und kulinarischen Schätzen. Eine Reise zwischen den beiden Kulturstädten bietet viel Abwechslung und die Möglichkeit, bei zwei über hundertjährigen Delinat-Winzerbetrieben zu erfahren, wie der Weinbau der Zukunft aussieht.

Dass Natalino Fasoli nicht nur ein begnadeter Winzer, sondern auch ein grossartiger Gastgeber ist, wusste ich von früheren Veneto-Reisen. Doch diesmal übertraf das abendliche Wine & Dine in der neu eröffneten Vinothek mit grosszügigem Speisesaal im Obergeschoss die kühnsten Erwartungen. Zu frisch zubereiteten regionalen Speisen wurde mehr oder weniger das gesamte Fasoli-Weinsortiment kredenzt: vom süffigen weissen Soave über den fein duftenden Bardolino-Rosé bis hin zu verschiedenen roten Valpolicella-Weinen, bei denen «König» Amarone zu später Stunde seine Aufwartung in Begleitung eines reifen Bergkäses von der Lessinia-Hochebene (Monte Veronese DOP) machte. Apropos Lessinia: Der 10'000 Hektar grosse Naturpark nördlich von Verona ist ein Wanderparadies mit einzigartigen Karsterscheinungen.

Vielseitiger Westen

Südlich davon erstreckt sich das hügelige, 700 Hektar grosse Weinbaugebiet Valpolicella, wo nicht nur die Fasolis seit über hundert Jahren zu Hause sind, sondern auch Rebsorten wie Corvina, Rondinella und Molinara. Alle Rotweine, vom einfachen Valpolicella-Tischwein bis zum legendären Amarone, werden aus diesen Sorten gekeltert. Auf der Strada del Vino lassen sich Gegend und Weine lustvoll entdecken – bequem mit dem (Miet-)Auto oder dem Elektro-Bike, schweisstreibender mit dem Bio-Bike. Über 200 Kilometer Radwege führen durch Weinberge zu mittelalterlichen Dörfern, romanischen Kirchen und Renaissance-Villen. Mit zu den schönsten Orten zählt San Giorgio di Valpolicella mit der Kirche Pieve di San Giorgio. Ein ausgiebiger Halt lohnt sich hier auch deshalb, weil die gemütliche Trattoria Dalla Rosa Alda mit herrlicher Kost zur Einkehr verführt.

Gut hundert Kilometer weiter im Osten, im Hinterland der schmucken Stadt Vicenza, die für die eleganten, mittelalterlichen Bauten des Architekten Andrea Palladio bekannt ist, landen wir in der Heimat des Grappas. Als Wiege gilt die Stadt Bassano del Grappa am Fusse des Monte Grappa. Tresterbrände aus dem Veneto gehören unbestritten zu den besten von ganz Italien. Prominente Namen sind Nardini, die älteste heute noch aktive Destillerie Italiens (seit 1779), und Poli. Mein persönlicher Favorit ist jedoch die kleine, familiäre Distilleria Capovilla in der Nachbargemeinde Rosà. Vittorio Capovilla war in jungen Jahren Rennmechaniker des österreichischen Formel-1-Fahrers Jochen Rindt, ehe er in seine Heimat zurückkehrte und sich mit Leib und Seele der Schnapsbrennerei verschrieb. Eine Degustation in der handwerklichen Manufaktur des heute weit über Achtzigjährigen ist ein unvergessliches Erlebnis.

Prickelnder Osten

Weiter ostwärts, im Hinterland von Venedig, wird die Reise durchs Veneto immer prickelnder. Von den beiden Gemeinden Conegliano und Valdobbiadene aus hat ein Schaum- und Perlwein ab den 1990er-Jahren einen unvergleichlichen Siegeszug angetreten: Der Prosecco ist seither weltweit zu einer beliebten und kostengünstigen Alternative zum Champagner geworden. Den mehrheitlich aus der Glera-Traube gekelterten Prickler gibt es in der günstigeren Perlwein-Variante oder als qualitativ hochwertigen Schaumwein mit zweiter Gärung im Drucktank oder, weit seltener, wie Champagner in der klassischen Flaschengärung. Die schnell wachsende Nachfrage nach Prosecco hatte zwei wenig erfreuliche Nebenwirkungen: Für die Proseccos aus dem Ursprungsgebiet um Conegliano und Valdobbiadene (DOCG-Gebiet) stiegen die Preise teilweise massiv, und die starke Ausdehnung der Anbaufläche ausserhalb des Kerngebiets führte mitunter zu qualitativ minderwertiger Massenware.

Dass aber auch ausserhalb des Kerngebiets hervorragende Proseccos zu ehrlichen Preisen erzeugt werden, beweist Delinat-Winzer William Savian in Annone Veneto. Wie die Cantina Fasoli im Westen gehört das ebenfalls über hundertjährige Familienweingut Savian im Osten zu den absoluten Delinat-Pionierbetrieben im Veneto. Seit 1993 arbeitet William Savian in den Weinbergen chemiefrei, bewirtschaftet sie gemäss den Grundlagen der regenerativen Landwirtschaft und fördert so die Biodiversität. Sämtliche Energie, die er für die Erzeugung seiner Weine benötigt, produziert er mithilfe der Sonne auf dem eigenen Betrieb. Und: Einmal Pionier – immer Pionier. William Savian gehört auch zu den ersten Winzern in Italien, die grossflächig neue, pilzwiderstandsfähige Rebsorten angepflanzt haben. Daraus erzeugt er in Kombination mit autochthonen Regionalsorten charakterstarke Weine. Eine zukunftsfähige Ergänzung zu seinen feinen Proseccos.



Das Veneto: seit Jahrhunderten Sehnsuchtsdestination für Genussverliebte.

Tipps

Cantina Fasoli Gino (La Casetta)

Das Weingut Fasoli bietet drei verschiedene Degustationen an. Bei der Degustation Assolo (100 Euro) ist ein Gourmet-Abendessen im Boutique-Hotel Magari Estates, das zum Weingut gehört, inbegriffen. Ein exklusives Programm mit persönlichem Winzerkontakt bietet die Delinat-Reise im Mai 2027.

Cantina Fasoli Gino, Via Cesare Battisti 47, Colognola Ai Colli
www.fasoligino.com

Villa De Winckels

Charmantes Landhotel mit ausgezeichnetem Restaurant und Enoteca im Illasi-Tal, 10 Kilometer vom Weingut Fasoli entfernt.

Villa De Winckels, Via Sorio 30, Tregnago
villadewinckels.it

Pieve di San Giorgio / Trattoria Dalla Rosa Alda

Eine der bedeutendsten romanischen Kirchen Venetiens im historischen Herzen des schönen Dorfes San Giorgio di Valpolicella. Besonders sehenswert: «Das letzte Abendmahl», ein restauriertes Freskenbild. Gleich nebenan bietet die gemütliche Trattoria Dalla Rosa Alda beste venezianische Hausmannskost.

Trattoria Dalla Rosa Alda, Strada Garibaldi 4, 37015 San Giorgio di Valpolicella
dallarosalda.it

Distilleria Capovilla

Vittorio Capovilla ist für viele Insider der König des Grappas schlechthin. Er brennt am Monte Grappa auch grossartige Frucht- und Beerenschnäpse.

Distilleria Capovilla, Via Giardini 12, Rosà
capovilladistillati.it

Savian Vini

Das Weingut Savian im Hinterland von Venedig bietet keine Degustationen auf dem Hof an. Weine können über den Online-Shop bestellt werden. Ein exklusives Programm mit persönlichem Winzerkontakt und Einblick in den innovativen Biobetrieb bietet die Delinat-Reise im Mai 2027.

Savian Vini, Viale Vittoria 20, Loncon di Annone Veneto
savianvini.it

Veneto-Reise 2027

2025 feierten die Weingüter Fasoli und Savian, beide im Veneto zu Hause, ihren 100. Geburtstag. Die beiden Delinat-Pionierbetriebe stehen im Zentrum der Wein- und Genussreise «Veneto – viel mehr als Prosecco», die vom 19. bis 23. Mai 2027 einen Einblick in diese viel seitige Region und den Weinbau der Zukunft gibt.
delinat.com/weinreisen

Auf ein Glas mit Daniela Schenk

Interview: Nina Wessely

Nach drei Jahren als Stellvertreterin hat Daniela Schenk nun die Agenden der Delinat-Weinbar in Bern als Geschäftsführerin übernommen. Das Gespräch über das Gastgeben, neue Ideen für Events und ihre Faszination für den Wein war so nett, dass wir es gerne in der Weinbar fortgesetzt hätten.

Delinat Was hat dich zu Delinat geführt – und wie kam der Wechsel?
Daniela Schenk Nach vielen Arbeitsstellen in verschiedenen Gastronomiekonzepten wollte ich etwas Neues, bei dem der Wein im Mittelpunkt steht und nicht nur dazu serviert wird. Auf die Idee, mich bei Delinat zu bewerben, kam ich, weil mir vor einigen Jahren ein Weinabo geschenkt wurde und mir schon damals die Philosophie von Delinat gefallen hat. Nach fast drei Jahren als stellvertretende Leiterin durfte ich nun diesen Sommer die Leitung der Bar übernehmen.

Delinat Was war dein erster Eindruck, als du zum ersten Mal in die Berner Weinbar eingetreten bist?
Daniela Schenk In der gemütlichen Weinkeller-Atmosphäre der Weinbar habe ich mich sofort wohlgefühlt. Ein Arbeitsplatz, umgeben von Flaschen mit feinen Tropfen, war genau das, was ich gesucht hatte.

Delinat Wie würdest du dich als Gastgeberin beschreiben? Was ist das Komplexe am Gastgeberin-Sein?
Daniela Schenk Ich denke, ich bin eine aufmerksame und empathische Gastgeberin. Meine Erfahrung und mein Fachwissen helfen mir dabei, jedem Gast den passenden Wein zu bringen, auch wenn sie das oft selbst nicht so genau beschreiben können. Ich denke, das ist die grosse Kunst guter Gastgeber. Individuelle Wünsche erkennen und zu erfüllen, dabei immer den Überblick über das ganze Lokal zu behalten, macht die Arbeit komplex, aber auch sehr spannend.

Delinat Wann hast du gemerkt, dass Wein mehr als nur ein Getränk für dich ist?
Daniela Schenk Auf einer längeren Reise durch Südamerika habe ich in Argentinien einige Weingüter besucht und dabei gemerkt, dass in einer Flasche Wein mehr als nur vergorener Traubensaft steckt. Das ist eine ganze, komplexe Welt, geprägt von Kultur, Natur und Menschen und mit endlos vielen Geschichten.

Delinat Gab es einen bestimmten Wein oder Moment, der dich in die Weinwelt «gezogen» hat?
Daniela Schenk Ich erinnere mich an eine Degustation im Burgund, bei der ich mehrere Pinot Noirs aus unterschiedlichen Lagen probieren durfte und dann das erste Mal so richtig bewusst diese subtilen Unterschiede geschmeckt habe.

Delinat Hast du eine Ausbildung oder einen Werdegang, der dich auf diesen Job vorbereitet hat, oder war es eher Learning by Doing?
Daniela Schenk Kurz nach der Reise ins Burgund habe ich mich dann für den ersten Weinkurs angemeldet und mich über einige Jahre weitergebildet. Letztes Jahr habe ich bei GastroSuisse eine Ausbildung zur Wein-Sommelière mit Zertifikat abgeschlossen. Durch Besuche auf Weingütern und eine Vielzahl an degustierten Weinen bilde ich mich laufend weiter.

«Es bereitet mir Freude, mit neuen Ideen und Events mehr Menschen auf den Geschmack von Delinat zu bringen.»

Delinat War dir das Thema biologischer Weinbau schon vor Delinat wichtig?



Daniela Schenk ist neue Geschäftsführerin und Gastgeberin in der Delinat-Weinbar in Bern.

Daniela Schenk Auf dem Land gross geworden, war ich schon immer naturverbunden und habe öfter auf Bio-Labels geachtet. Seit ich mich mehr mit dem Thema Wein auseinandergesetzt habe und für Delinat arbeite, ist mir klar geworden, dass konventioneller Anbau nicht die Lösung für die Zukunft sein kann.

Delinat Was findest du in der Delinat-Welt besonders bemerkenswert?
Daniela Schenk Ich finde es immer wieder beeindruckend, wie die Winzer noch heute Pionierarbeit leisten, trotzdem für ihren Einsatz für nachhaltigen Weinbau belächelt werden, dafür kämpfen müssen und trotz aller Widrigkeiten nicht aufgeben und hervorragende Weine produzieren. Die aktuellen Klimabedingungen stellen uns vor grosse Herausforderungen, und ich habe Respekt vor allen, die nicht aufgeben, sondern weiter nach zukunftsorientierten Lösungen suchen.

Delinat Was schätzt du an den Gästen in Bern – gibt es typische Fragen, die immer wieder kommen?
Daniela Schenk Viele unserer Gäste sind sehr offen, Neues auszuprobieren, und lassen sich gerne beraten. Dabei tauchen oft Fragen zur Delinat-Philosophie auf, aber auch allgemeine Fragen zu Weinbau und Herstellung. Ganz beliebt ist: Sind eure Weine wirklich alle bio?

Delinat Was würdest du jemandem raten, der zum ersten Mal in die Delinat-Weinbar nach Bern kommt?
Daniela Schenk Offen sein und bei uns mal etwas Neues ausprobieren, sich nicht von der Auswahl an Weinen einschüchtern lassen. Mein Team und ich stehen gerne mit Rat zur Seite. Und wer sicher einen Tisch bekommen will, sollte unbedingt reservieren. Es bereitet mir grosse Freude, mit neuen Ideen und Events mehr Menschen auf den Geschmack von Delinat zu bringen.

Weintipp von Daniela Schenk



Albet i Noya
Espriu Brut
Clàssic Penedès
DO Reserva 2023
delinat.com/6732.23

Schaumwein geht immer! Zum Apéro, als erfrischender Speisenbegleiter, einfach so auf der Terrasse mit Freunden oder ein wohlverdientes Glas zum Feierabend.

Wein und Essen – zwei, die zusammengehören

Text: Martina Korak

Ein gutes Menü beginnt nicht mit dem ersten Gang, sondern mit der Vorfreude: mit der Entscheidung, was man kocht, der sorgfältigen Auswahl der Produkte und der Faszination darüber, wie sich Lebensmittel in Speisen verwandeln. Wein und Essen sind dabei mehr als zwei Genüsse, die zufällig nebeneinander auf dem Tisch stehen. Sie treten miteinander in Beziehung – manchmal als harmonisches Paar, manchmal als spannungsreiche Begegnung und manchmal als zerstrittene Gegner.

Theorie und Emotion

Technisch betrachtet beruht diese Verbindung auf einem Zusammenspiel von Aromen, Texturen und Intensitäten. Säure ist ein besonders vielseitiger Partner: Sie belebt fettige Speisen, lässt cremige Saucen leichter wirken und bringt Frische in ein Gericht. Deshalb passt ein säurebetonter Riesling so wunderbar zu gebratenem Fisch, Geflügel oder asiatischer Küche. Ein halbtrockener Wein nimmt scharfen Speisen die Schärfe, während ein süsser Schluck salzige oder kräftige Käsevariationen in ein überraschendes Gleichgewicht bringt.



Gerbstoffe im Wein verlangen nach Struktur in der Speise. In einem saftigen Steak finden sie ihren idealen Gegenpart, weil das Eiweiss des Fleisches die Tannine bindet. Zu zarten Fischgerichten oder mildem Gemüse kann ein tanninreicher Wein hingegen hart und bitter wirken. Alkohol wiederum lässt einen Wein voller und harmonischer wirken. Das macht ihn zu einem guten Begleiter von Schmorgerichten, Wild oder kräftig gewürzten Speisen. Bei sehr scharfen Gerichten kann ein hoher Alkoholgehalt jedoch direkt brennen und dazu führen, dass sowohl das Essen als auch der Wein unharmonisch wirken.

Auch die Aromen in Essen und Wein führen ein Gespräch. Kräuter, Röstaromen, Pilze, Zitrusfrüchte oder exotische Gewürze können sich im Wein wiederfinden und dadurch eine Verbindung schaffen. Ein Sauvignon Blanc greift die grünen Noten von Kräutern und Spargel auf; ein Pinot Noir antwortet auf erdige Pilzaromen; ein gereifter Chardonnay kann mit den buttrigen und gerösteten Komponenten eines Gerichts in Dialog treten. Dabei gilt nicht: Gleiches muss immer zu Gleichem passen. Kontraste können ebenso faszinieren – etwa ein mineralischer, in der Stilistik kühler Wein zu einem warmen, würzigen Gericht.

Warum aber überhaupt Wein zum Essen? Weil er den Geschmack nicht bloss begleitet, sondern ihn verändert. Ein Schluck kann die Wahrnehmung schärfen, den Gaumen reinigen, eine Sauce verlängern oder eine bislang verborgene Nuance sichtbar machen. Wein lehrt uns, das Tempo zu drosseln; er verwandelt die Nahrungsaufnahme in ein Ritual der Achtsamkeit.

Teilen von Wein und Zeit

Seit jeher werden Speisen und Wein in Gesellschaft genossen. Beide stehen für Gastfreundschaft, Zeit und Gespräch. Und dieses Teilen ist doch der wichtigste Aspekt: der Dialog untereinander bei Festen und Abschieden, an Familientischen und bei grossen Verhandlungen. Ein gedeckter Tisch ist ein Versprechen: Man soll nicht nur satt werden, sondern gemeinsam verweilen. Essen stillt den Hunger, Wein öffnet die Sinne. Zusammen aber machen sie aus einem Mahl einen Moment, der bleibt.



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

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

Das Lösungswort des Weinquiz aus der WeinLese 83 lautet:

ORANGEN

① Wie heisst ein typisches valencianisches Dessert aus Kürbis und Mandeln?

- **K** Arnadí
- **Z** Karnadá
- **S** Gazpacho

② Wie heisst die typisch apulische Bohnensorte, die mit einer besonders feinen, nussigen Note überzeugt und in Deutschland als Saubohne bekannt ist?

- **U** Favo-Bohne
- **I** Favi-Bohne
- **O** Fava-Bohne

③ Welche Frage wird Daniela Schenk in der Weinbar Bern oft gestellt?

- **H** Welcher Wein ist der beste?
- **C** Sind wirklich alle Weine bei Delinat Bio-zertifiziert?
- **Z** Wann findet das nächste Weinquiz statt?

④ Welches für den Weinbau gefährliche Insekt wird durch ein gesundes Vogelvorkommen im Weingarten in Schach gehalten?

- **H** Traubenwickler
- **V** Traubenfresser
- **K** Traubenfliege

⑤ Woraus bestehen die Cannelloni aus dem Rezept von Delinat-Winzerin Maria Harm?

- **U** Möhren
- **I** Randen (Rote Bete)
- **E** Sellerie

⑥ Welches sind die Delinat-Winzer in Österreich, die auf einer Delinat-Reise im Frühjahr besucht werden können?

- **S** Familie Lignères und Familie Fabre
- **T** Familie Ripa und Familie Ruiz Jiménez
- **N** Familie Harm und Familie Moser

Lösungswort WeinLese 84:

①	②	③	④	⑤	⑥

Kurse

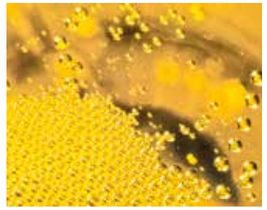
Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen aus reicher Natur bietet Delinat auch ein attraktives Kursprogramm. Das aktuelle Angebot im Überblick:



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
4.11.26 Basel
18.11.26 Bern
20.1.27 St. Gallen/Bern/Winterthur
21.1.27 Aarau
27.1.27 Basel
4.2.27 Olten
10.2.27 Baden/Thun
17.2.27 Solothurn
Deutschland
29.10.26 Karlsruhe
3.11.26 München
12.11.26 Köln
18.11.26 Berlin
19.11.26 Berlin
2.12.26 München
20.1.27 Karlsruhe/Hamburg
21.1.27 Stuttgart/Köln
27.1.27 Leipzig
28.1.27 Berlin
11.2.27 Bremen
12.2.27 Münster
16.2.27 München
18.2.27 Berlin



Schaumwein verstehen – von der Gärung zum Plopp

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

Schweiz
27.10.26 Basel
12.1.27 Basel
Deutschland
5.11.26 Stuttgart
10.11.26 Karlsruhe
12.11.26 Frankfurt
24.2.27 Hamburg

Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí

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

Schweiz
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
5.11.26 Olten/Bern
11.11.26 Thun/Aarau
12.11.26 Baden
25.11.26 Solothurn
3.2.27 St. Gallen/Bern
Deutschland
27.10.26 Würzburg
28.10.26 Regensburg
4.11.26 München
10.11.26 Bremen
13.11.26 Münster
10.2.27 Hamburg
17.2.27 München
19.2.27 Berlin



Wein und Käse: komplexe Liebschaften!

Der Kurs gibt Einblick in Geschichte, Herstellung und Sorten von Käse und verrät, welche Grundregeln bei der schwierigen Kombination zu beachten sind. Im Rahmen einer ausgiebigen Degustation werden zahlreiche Varianten erprobt.

Schweiz
28.10.26 Basel
25.11.26 Olten
26.11.26 Winterthur
13.1.27 Basel
Deutschland
4.11.26 Stuttgart
9.11.26 Würzburg
11.11.26 Frankfurt
20.11.26 Berlin
22.1.27 Münster
29.1.27 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
18.11.26 Olten
3.2.27 Winterthur
24.2.27 Basel

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- und Genussreisen

Gemütlich durch einen Rebgarten schlendern, die Nase ins Weinglas stecken und mit der Winzerfamilie über Leute, Land und Wein fachsimpeln. Dabei geht es selten um die Frage, ob der Jungwein sechs oder zwölf Monate im stark oder nur medium getoasteten Holzfass gereift ist. Vielmehr geht es um den Schulweg der Kinder, den Verlauf der Jahreszeiten, zukunftsfähige Traubensorten, die ortstypische Weinbegleitung oder die Wasserretention auf dem Weingut. Viel Emotion und etwas Technik – eben Leute, Land und Wein kennenlernen. Seit 2012 nehmen wir kleine Gruppen mit in die schönsten Weinregionen Europas – mit viel Zeit für Genuss, Gespräche und authentische Einblicke.



Andreas Harm im österreichischen Kremstal lebt Biodiversität und teilt sein Wissen gerne mit Delinat-Reisegruppen.

Österreichische Gastfreundschaft erleben

Wein- und Genussreise vom 31. Mai bis 5. Juni 2027, ab/bis Wien

Wien begrüsst uns mit barocker Pracht, Tafelfreuden im typischen Heurigen und dem Slow-Food-Projekt des Wiener Gemischten Satzes – einer historischen Weinbauform, bei der verschiedene Rebsorten gemeinsam wachsen, geerntet und verarbeitet werden.

In der Wachau logieren wir in klösterlicher Stille mit Weitsicht über die Rebhänge an der Donau. Im Sortengarten und Saatgutarchiv der Arche Noah erfahren wir, warum die Bewahrung von Saatgut so wichtig ist. Bei Guerilla-Käser Robert Paget degustieren wir Käse und Wein, einen Tag geniessen wir die einzigartige Natur am Neusiedler See. Die Delinat-Winzerfamilien Harm und Moser begleiten uns in ihre Rebberge und öffnen ihre Keller. So lernen Sie unsere Weinmachenden nah und 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.



Bordeaux, Cognac und die Gironde

Dienstag, 1., bis Freitag, 4. Juni 2027, ab/bis Bordeaux

Die Region Bordeaux hat unter verheerenden Waldbränden gelitten. Jetzt erst recht: Unterstützen Sie nun die Menschen mit ihrem Besuch: Bordeaux ist unverändert zum Verlieben schön! Mit Kopfstein gepflasterte Strassen, wunderschöne Bauwerke, die Aura feiner Weine und der französische Charme sorgen dafür, Bordeaux für immer in guter Erinnerung zu behalten. Auf dieser Reise tauchen Sie ein in die Kultur, die Landschaft und die Küche der Region. Wir sind zu Gast bei Vollblutwinzer und Cognac-Brenner Bruno Arrivée und seiner Tochter Laurie Arrivée sowie auf dem Bordeaux-Märchenschloss von Christophe und Grégoire Piat. Diese geführte Kurzreise ist der ideale Beginn Ihrer individuellen Verlängerung!

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



Dem Wein ganz nah.

Delinat-Wein- und Genussreisen

Mit kleinen Gruppen reisen wir zu Delinat-Winzern in Europas schönsten Weinregionen – persönlich, genussvoll und mit viel Zeit für Land, Leute und Wein.

Alle unsere Reisen:

delinat.com/weinreisen

DELINAT Biowein. Nur besser.

70476.10