

«Eintreten und ankommen.» Stammgäste nennen es ihre «Oase in der Provence».
Andere reden liebevoll von «meinem Château»...

WeinLese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 9, Februar 2008 | 3. Jahrgang

Delinat Kundenservice | Kirchstraße 10, D-93226 Horn | Hafenstraße 30, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof
www.delinat.com



20 Jahre
DegustierService

Der DegustierService wird 20 und ist attraktiver denn je.



Feiern Sie mit Delinat:
Das DS-Jubiläums-Jahr 2008 bietet
ein Feuerwerk an Überraschungen
und besonders ausgesuchten,
exzellenten Weinen.

DELINAT
DegustierService®

Entdeckungen direkt vom Biowinzer



Eins-zwei geöffnet und tropffrei serviert:
Werkzeuge für Weinfreunde – das Jubiläumsgeschenk für DS-Kundinnen und -Kunden.



Neu: Weinquiz, Degustations-Video und Wein-Finder bieten Ihnen ab 1. Februar Spass und Weinwissen in einem. www.delinat.com/mein-ds



Der Rücksack ist da! DS-Kartons können
mehrmals verwendet werden; Delinat bezahlt das
Rücksende-Porto. www.delinat.com/sack

Weine «erleben»

«Am liebsten würde ich meinen Wein direkt beim Winzer kaufen», denkt mancher, und wir hören immer wieder von unseren Kunden, dass sie gerade deshalb die Geschichten rund um die Delinat-Weine besonders schätzen. So weiss man, woher der Wein kommt und wie er entstanden ist.

Kunden schreiben, dass sie im Urlaub ein «Delinat-Weingut» besucht haben. Der direkte Kontakt zum Winzer verstärkt die Beziehung zum Wein – zu Hause genießt man ihn dann doppelt.

1990 kaufte Delinat zusammen mit einigen Kunden das Weingut Château Duvivier in der Provence. Selber erfahren, wie biologischer Weinbau funktioniert, war dabei erstes Ziel. Dazu wurde ein Forschungsprojekt gestartet, damit die Erkenntnisse auch systematisch dokumentiert werden können: zum Nutzen zahlreicher Winzer, die sich seither jedes Jahr auf Château Duvivier treffen, um die Forschungsergebnisse zu diskutieren und die Erkenntnisse zu nutzen.

Aber auch für die Delinat-Kundinnen und -Kunden bietet das Weingut in der Provence Gelegenheit, Weinbau hautnah zu erleben. Sie probieren Weine direkt aus der Barrique und erfahren im Gespräch mit dem Winzer Antoine Kaufmann, wie er die Weine ausgebaut hat. Die gemütlichen Gästezimmer und das provenzalische Abendessen tragen dazu bei, den Aufenthalt auf Château Duvivier zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Zum 20-Jahre-Jubiläum des DegustierService organisiert Delinat 5 Weinwochen auf Château Duvivier – exklusiv für Kundinnen und Kunden des DegustierService. Mehr dazu erfahren Sie auf Seite 22.



Peter Kropf

Wie ich den 45er Mouton fälschte	Seite 5
20 Jahre DegustierService 20 Jahre Wein geniessen	Seite 8
Wir sind so genannte Sofagrüne Claudia und Ottmar Stockburger zu Wein und Waldfrüchten	Seite 11
Château Duvivier Eintreten und ankommen	Seite 13
Beruf: Journalist – Traum: Winzer Hans Ineichen im Weinbaupraktikum	Seite 19
DegustierService-Jubiläumswochen auf Château Duvivier	Seite 22
Kulinarische Träume	Seite 24
Erstes Parkett links Jürgen von der Mark über Oper und Wein	Seite 26
Von Zwergen und Räufern Gute und böse Gesellen im Rebberg	Seite 28
Einfache Genüsse Der kulinarische Alltag von Leandra Graf	Seite 31



Titelseite: Weingutsleiter Antoine Kaufmann mit Lucky unterwegs auf Château Duvivier.
Bild: Sebastien Carlier

Kunden schreiben ...

DegustierService

Als die Flaschen- und Zapfenrückgabe beim DegustierService abgeschafft wurde, habe ich kurzfristig aus (ökologischer) Enttäuschung den Service abbestellt. Vermisst habe ich ihn aber andauernd, sodass die feinen Tropfen unterdessen von Delinat wieder regelmässig nach Hause geliefert werden. Was besonders auffällt, ist, dass in den letzten Jahren die Qualität der Delinat-Weine eine ganz eindrücklich hohe Norm erreicht hat. Aufgrund dieser Superqualität trinken wir fast ausschliesslich Bioweine von Delinat. Mit Delinat weiss man einfach, was man hat.

Johannes Nett-Singh, Grisch

Seit mehreren Jahren nehme ich an Ihrem DegustierService teil. Es ist mir jedes Mal eine Freude, wenn wieder eines der bekannten Pakete angeliefert wird, dessen Inhalt jeweils Anlass zu einer frohen Runde im Kreise der Familie oder mit Freunden ist. Durch Ihren Service haben meine Söhne und ich erst die Vorzüge von biologisch produziertem Wein kennen gelernt.

Fritz Kern, Arlesheim

Delinat hat bei mir Ende der 80er-Jahre eine ernstere Auseinandersetzung mit dem Thema Wein angestossen. Durch den regelmässigen Bezug unterschiedlicher Weine wuchs mein Interesse für die Vielfalt des Weines. Als ich dann anfing, mich besonders für Bordeaux zu interessieren, wurde daraus schnell Enthusiasmus und Sammelleidenschaft. Insofern ging meine Erfahrung mit

Wein seit 20 Jahren innerlich getrennte Wege. Einerseits die Beschäftigung mit grossen Gewächsen im oberen Preisgefüge, andererseits hielt ich Delinat immer die Treue, indem ich Rosé, Rot, Weiss und Exklusiv degustierte und somit die Entwicklung der Bio-Winzer miterleben durfte. Das war und ist bis heute für mich eine andere Weinwelt, als es die Welt der Grands Crus ist. Beide haben für mich ihre Berechtigung, und, soweit gehe ich heute, sie stehen sogar miteinander in engerer Beziehung als bisher geglaubt. Denn ohne die Kenntnisse und Erfahrungen der einen Seite kann keine Entwicklung auf der anderen Seite geschehen. Als Kunden bei Delinat dürfen wir meiner Meinung nach schon auch etwas stolz sein, denn wir haben unseren Teil zur Gesamtentwicklung beigetragen. Das macht es auch so schön, immer wieder ein Glas europäischen Weines zu geniessen, der ohne Engagement von Delinat nicht existent wäre.

Wolfgang Chambers, Neuweiler

Seit vielen Jahren schmeckt mir schon

Der Wein von Delinat

Jedes Paket die Sensation

Die Weine delikat

Natur im Glas, ob Rot, ob Weiss,

Ich möchte sie nicht mehr missen

Die Preise, die sind moderat

Wie Weinliebhaber wissen

Macht weiter so, bleibt, wie ihr seid

Bis jeder hier versteht

Mit Bio-Wein von Delinat

Stimmt Preis und Qualität!

Elke Stockmann, Güntersleben

Mit dem DegustierService habe ich nur gute Erfahrungen gemacht. Ich finde es eine in jeder Beziehung ideale Einrichtung. Seit dem Tod meines Mannes degustiere ich oft ganz allein – auch das kann man – und brauche vielleicht etwas mehr Zeit dazu. Da ich eine Vorliebe für Roséweine habe, ist mir der Viña Urubi Rosado in ganz besonders guter Erinnerung, dies unabhängig davon, dass mir das Land Spanien und die Gegend dieses Weingutes sehr lieb sind. Ich bin froh und dankbar, dass es den DegustierService von Delinat gibt.

Elsbeth Müller-Sigg, Männedorf

Bio-Pioniere

Viele einstmals geschätzte Namen (z.B. Prade, Gourgonnier, Bas Deffens bzw. Alysses) sind wieder aus Ihrem Angebot verschwunden und von ihren Produzenten, alles Pioniere des Bio-Weinbaus, hört man nichts mehr. Warum eigentlich?

August Kaiser, Pfäffikon SZ

Die alten Bio-Pioniere gibt es schon noch, aber einige von ihnen sind nicht mehr bei Delinat, weil sie mit der Entwicklung nicht Schritt halten konnten.

Die Redaktion

Der feine Duft von Hornmist

(WeinLese Nr. 7)

Beim Lesen dieses Artikels und im Wissen, dass diese Präparate nur in homöopathischen Mengen eingesetzt werden, sträubten sich mir als «Chemiker-Elektroniker-Informatiker» zwar die Haare, aber die biodynamischen Weine, die ich als Abonnent des Probierservice schon öfter erhalten habe, waren immer hervorragend. Nun ist natürlich die Frage, ob die Weine ohne die Präparate gleich gut wären. Es ist ja nicht schwer, das abzuklären. Wenn die Wirksamkeit (nicht die Funktion) durch Versuche zweifelsfrei erwiesen ist, dann allerdings

(Fortsetzung auf Seite 6)

Wir freuen uns über Ihre Meinung,

sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschriften bitte mit Vorname, Name, Ort an:

leserbriefe@delinat.com
oder an den Delinat-Kundenservice.

Besten Dank!

Aus Platzgründen behalten wir uns vor, einige Zuschriften auszuwählen oder zu kürzen.

Herausgeber Delinat Kundenservice:

CH Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn
Telefon 071 227 63 00, Fax 071 227 63 01
DE Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein
Telefon 07621-16775-0, Fax 07621-16775-1
AT Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof
Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432

Redaktion Peter Kropf (pek),
peter.kropf@delinat.com

Beiträge Hans Ineichen, Dr. Eric Wyss, FiBL,
Dominic de Vries, Silke Nolden, Leandra Graf,
Karl Schefer, Thomas Vaterlaus, Daniel Wyss, Jürgen
von der Mark, Irene De Cristofaro-Wipf, Dominik
Vombach, Emil Hauser, Martina Korak (mak),
David Rodriguez, Heinz Scholz

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Sebastien Carlier, Hans Ineichen, Dominic de Vries,
Markus Buchser, Ingo Pertamer, FiBL: Eric Wyss/Christian
Rust, Claudia und Ottmar Stockburger, Silke Nolden, Leandra
Graf, pixelio.de, Peter Gaymann (Cartoon)

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

Impressum



Wie ich den 45er Mouton fälschte

Von Thomas Vaterlaus

Einen mazedonischen Smederevka-Weisswein auf natürliche Weise in einen Rotwein verwandeln? Einen 45er Mouton-Rothschild fälschen mit reifem Rioja und eukalyptusduftigem Cabernet aus Chile? Alles ist möglich im «magischen Wein-Theater» ...

Es begann mit Presseberichten über das gehäufte Auftauchen von gefälschten Bordeauxraritäten. «Was den 45er Mouton-Rothschild anbelangt, glauben viele Fachleute, dass heute mehr Fälschungen als Originale angeboten werden», sagte etwa ein deutscher Bordeaux-Weinhändler der Zeitschrift *Vinum*. Ein lukratives Unterfangen bei Preisen von bis zu 8000 Euro für eine Flasche. Beim Streit um die Echtheit solcher Trouvaillen ist meist von gefälschten Etiketten und Korken die Rede. Der Inhalt der Flaschen ist dagegen kaum je ein Thema.

Es ist offenbar ohne Weiteres möglich, aus billigen Zutaten ein Elixier zusammenzubrauen, das selbst von versierten Weinkenner für das gehalten wird, was es zu sein vorgaukelt. Kein Wunder: Wer weiss schon, wie ein 45er Mouton schmeckt. Das gefiel mir. Denn zum einen weiss ich aus eigener Erfahrung, dass sich an der Jagd nach Weinraritäten viele aufgeblasene Wichtigtuer beteiligen, die es mehr als verdient haben, für teures Geld beschissen zu werden. Zweitens erschien mir die Rekonstruktion eines grossen Weins als Inbegriff edler Alchemie, und die galt ja früher als «königliche Kunst».

So gab ich also im Stadtanzeiger ein Chiffre-Inserat auf. «Möchte Wein-Alchemist werden, wer kann mir dabei helfen?» Drei Tage

später flatterte ein Briefchen ins Haus, nicht minder knapp gehalten: «Donnerstag, 6. Dezember, 21 Uhr im alten Güterbahnhof bei der grünen Laterne.»

Es war ein nasskalter Abend. Feine Nieseltropfen kitzelten meinen Nacken, als ich aus der Strassenbahn stieg und zu den Güterschuppen ging. Weit und breit war niemand zu sehen. Aber tatsächlich: Aus einem kleinen Lagerhausfenster im Soussol drang grünliches Licht. An der Türe stand: «Magisches Wein-Theater, nicht für jedermann». Hier war ich also richtig. Der ältere Mann, der nach kurzem Klopfen öffnete, stellte sich als Dr. Seltsam vor und trug eine Hornbrille, mit der er auf verblüffende Weise dem englischen Schauspieler Peter Sellers glich. Wir stiegen eine Treppe hinunter und kamen in ein kleines Variététheater. Der Zuschauerraum war dunkel und leer. Doch auf der kleinen Bühne warf eine kahle Funzel ihr gelbes Licht auf einen Holztisch, auf dem zahlreiche Karaffen, Wein- und Reagenzgläser standen. «Machen wir uns an die Arbeit», sagte Dr. Seltsam und schlüpfte in seinen weissen Arbeitskittel.

Aufgabe 1

Wir transformieren Weisswein in einen süffigen Roten

Vor mir stand eine Flasche mit Smederevka-Weisswein aus Mazedonien, daneben etliche Karaffen mit verschiedenen Rotweinen. Ich goss 40 cl des Weissweins in ein grosses Reagenzglas. Dann träufelte ich deutschen Dunkelfelder dazu, der, wie sein Name sagt, so schwarz war, dass 15 cl völlig genügten, um dem ehemaligen Weisswein ein wun-

derschönes «Kirschrot» zu verpassen. Jetzt fehlten dem «Transvestiten» nur noch ein bisschen Gerbstoff und Rotweinaromatik. Zum Glück gab es unter den vorhandenen Korrektur-Weinen zum Abschmecken einen unreifen Cabernet aus Norditalien. 15 cl brachten exakt die notwendigen Pfeffer- und Peperoniaromen sowie die Härte im Gaumen, die einem einfachen Rotwein gut anstehen. Zum Abschluss steuerten 50 cl Grenache aus dem Languedoc noch etwas dunkles Beerenaroma bei, und fertig war der süffige, rote Alltagswein. «Sehr gut gemacht. Deine süffige Mixtur kostet nicht mal einen Euro pro Liter, damit wärst du gut im Geschäft», sagte Dr. Seltsam und klopfte mir auf die Schulter.

Dann machten wir Pause, tranken feinsten chinesischen Grüntee (echt, nicht gefälscht) aus weissen Porzellantassen und philosophierten über die Kultur des Konstruierens diverser Weine. Dr. Seltsam bezeichnete sich übrigens selbst niemals als Fälscher. Er wollte nicht mit den Banditen in einen Topf geworfen werden, welche in der Vergangenheit mit gepanschten Weinen die Gesundheit ihrer Opfer gefährdet hatten oder gar über Leichen gegangen waren. Mein Lehrer bezeichnete sich selbst am liebsten als Wein-«Bauer», wobei er mit «Bauer» natürlich nicht den Landwirt meinte, sondern den «Erbauer», den Konstrukteur. «Ich habe einen Kollegen, der ist Uhren-Bauer, ich dagegen bin Wein-Bauer», sagte er. Nach einer halben Stunde kehrten wir an den Tisch zurück. «Das vorher war nur eine Fingerübung, jetzt wird sich zeigen, was du draufhast», flüsterte er mir ins Ohr.

Aufgabe 2

Wir basteln uns einen 45er Mouton-Rothschild

Um es vorwegzusagen: Es war viel einfacher, als ich es mir vorgestellt hatte. Wir liessen zuerst alle verfügbaren Degustationsnotizen über den Jahrhundertwein aus dem Médoc. Der 45er Mouton wirkt demnach noch immer erstaunlich jung, mit lebendiger Säure, fester Struktur und einem Aromenbild, das von reifer Beerenfrucht,

Kunden schreiben ...

Sekundäraromen und vor allem sehr viel Minze geprägt wird. Dr. Seltsam und ich degustierten die zur Verfügung stehenden Grundweine und legten schliesslich mit 50 cl eines schön gereiften 1989er Rioja Reserva die perfekte Basis. Dann gaben wir 25 cl eines eukalyptusduftigen Cabernet aus Maipo (Chile) bei und kamen damit dem vermeintlichen Original schon verblüffend nahe. Mit der Zugabe von zehn Tropfen Fichtennadel-, acht Tropfen Leder-, sechs Tropfen Pilz- und vier Tropfen Orangenaroma perfektionierten wir unser Werk. Wir waren sicher: Selbst versierte Bordeauxtrinker würden mit unserem 45er Mouton (Entstehungskosten: 13 Euro, Wert: ca. 8000 Euro) in den siebten Himmel entschweben.

Dr. Seltsam schaute auf die Uhr. «Haah, hab ich mirs doch gedacht. Fünf Uhr morgens. Beim Lösen solcher Wein-Puzzles vergisst man völlig die Zeit. Es ist Zeit, nach Hause zu gehen, mein Freund.» So verliess ich also das Magische Wein-Theater und lief quer durch die winterliche Stadt nach Hause. Ich war hellwach. Denn uns war gelungen, was die Alchemisten im Mittelalter vergeblich versucht hatten. Aus einfachsten Grundmitteln hatten wir zwar kein Gold, aber etwas ebenso Wertvolles geschaffen. Als ich die Treppe unseres alten Mietshauses emporstieg, traf ich meinen Wohnungsnachbar. Er startete mich entgeistert an, fragte aber zum Glück nicht, wo ich um diese Zeit herkam. Vor meiner Tür stolperte ich beinahe über ein Paket. Ich hob es auf, trug es in die Küche und öffnete es. Es enthielt drei Flaschen biologisch angebauten Wein eines befreundeten Winzers aus der Provence. Auf den Flaschen lag ein Brief. Er begann mit den Worten: «Wir haben letzte Woche den neuen Jahrgang abgefüllt...» Dann erzählte er von der letzten Ernte, von gesunden Trauben, die blau im milchigen Herbstlicht glänzten, vom Duft des Laubes und vom Duft des gärenden Weins, der aus zahlreichen Kellern in die Gassen stieg. Beim Einschlafen dachte ich daran, dass es wohl auch ganz schön sein könnte, richtigen Wein aus richtigen Trauben zu machen ...

müsste die Wissenschaft «in die Hosen» und abklären, wie das funktioniert!! Ich wäre gespannt darauf.

Hans-Ulrich Stalder, Hasle-Rüegsau

[Delinat führt auf Château Duvivier zusammen mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau \(FiBL\) eine Studie zu diesem Thema durch. Die Unterschiede zwischen biodynamischem und bioorganischem Ansatz sollen wissenschaftlich untersucht werden.](#)

Die Redaktion

Rarer Honig

(WeinLese Nr. 8)

Ihr Artikel «Wird Honig bald rar?» sollte drastischer ausgefallen sein. Wie in einem kürzlich erschienenen Artikel der Zeitschrift Mensch&Tier über das Sterben und Ausbleiben der Bienenvölker glaubhaft und unter Nennung von Fakten zu lesen war, ist der Fortbestand der Menschheit wesentlich von diesen Tieren abhängig. So unglaublich dies angesichts des winzigen Tieres klingt, ist die Bestäubungsarbeit von Hummel, Bienen u.a. so immens wichtig, dass bei Aussterben der Bienenvölker auch indirekte Lebensgrundlagen (Nutztiere = Eier, Fleisch...) sowie direkte Lebensgrundlagen (Getreide, Obst, Gemüse...) wegfallen würden. Ein weiterer Grund, dem von Ihnen beschriebenen Klimawandel möglichst entgegenzuwirken. Somit sollte Ihr verbraucherorientierter Titel «Wird Honig bald rar?» eher lauten: «Wird der Mensch bald rar?»

Hubert Lohmaier (per E-Mail)

Bekömmliche Weine

Ihr Bioweinangebot ist seit vielen Jahren genau das Angebot für Weine, das mir guttut. Und zwar buchstäblich. Man wird ja immer mal wieder zu einem Wein eingeladen, meist im Zusammenhang mit einer Einladung zu einem Essen, sei es privat oder in ein Restaurant. Wie freut man sich doch auf so einen Anlass! Nur: Ein kleiner Wermutstropfen ist oft für mich damit verbunden, weil aus dem Weingenuss sehr schnell ein grosser Wermutsschluck mit allergischer Reaktion übelsten Ausmasses (asth-

matisch) wird – nicht immer, aber oft. Und so etwas ist mir noch nie mit Ihren Weinen passiert! Und Ihr Angebot wird immer reichhaltiger! Da scheint bei vielen Winzern – und wohl nicht zuletzt dank Ihrer konsequenten Haltung – ein wirklich nützliches und notwendiges Umdenken stattzufinden. Zum Wohl aller: der Reben, der Böden, der Kultivierung, der Kelterung und des Genusses!

Hans R. Bärtschi, Langenthal

Welcher Wein fein ist, muss erraten der Gaumen eines Hochbegabten der trifft es schon seit Jahr und Tag bei meinem Lieferanten Delinat

Darum mein Wein fein ist und kein Wein fein ist, der nicht mein ist so ist aller Wein fein, der mein ist.

Heinrich Tinner, Hüttwilen

WeinLese allgemein

Für uns Kunden wäre es angenehmer und hilfreicher, Sie würden zu den besprochenen und beschriebenen Weingütern, Weinen, Produkten und Büchern etc. auch den Weblink/die Webadresse mitteilen! Schade fänden nicht nur wir es, wenn der Teil der Tipps «Wein zu Käse» nicht mehr weiter fortgeführt würde. Eine sehr gelungene Kolumne wars doch. Nach der Kritik noch ein «dickes» Lob zur WeinLese: Sie ist spannend und informativ sowie lebendig aufgemacht und mit so «neugierig machenden» lebendigen Fotos versehen, und es kommen hier oft namhafte Autoren und Fachjournalisten zu Wort. Das Thema «Bio» ist nicht allzu dogmatisch und die Texte sind fachlich nicht «überfrachtet».

Brigitte Wiese, Düsseldorf

«Schade, dass man einen Wein nicht streicheln kann.»

Kurt Tucholsky
(1890–1935, deutscher Schriftsteller, Satiriker und Romanautor)

Mit **Sonnenkraft** durch Australien

Alle zwei Jahre organisiert der australische Staat mit der Unterstützung von namhaften Sponsoren ein internationales Rennen für Solarmobile quer durch den australischen Kontinent. An diesem Anlass nehmen vor allem Hochschulen und professionelle Organisationen teil, die auf spektakuläre Weise mit Geschwindigkeiten von bis zu 140 Stundenkilometern aufzeigen, was mit der reinen Sonnenenergie möglich ist.



Die Teammitglieder von links: Vincent de Vries, Markus Chrétien, Daniel Senn, Christian Völlmin, Dominic und Sabine de Vries

Da ich mich seit der Teilnahme am weltweit ersten Solarrennen 1985 in der Schweiz intensiv mit der Sonnenenergie befasste, fand ich es an der Zeit, mit meiner Familie und einigen Kollegen an dieser Herausforderung teilzunehmen. Mit einem selbst gebauten Solarfahrzeug, welches lediglich über 6 m² Solarzellen angetrieben wird, haben wir am 21. Oktober die 3000

Kilometer lange Strecke von Darwin nach Adelaide in Angriff genommen. Es durfte jeweils von acht Uhr am Morgen bis fünf Uhr am Abend gefahren werden. Dies bescherte uns einige unvergessliche Nächte unter freiem Himmel im Outback von Australien.

Aufgrund vieler Wolken in den ersten Tagen konnten wir nur 300 Kilometer pro Tag zurücklegen und ein kleiner Wirbelsturm beschädigte schliesslich

das Fahrzeug. Wir mussten das Fahrzeug abschleppen und reparieren – trotz allem konnten wir um viele Erfahrungen und Bekanntschaften reicher am 27. Oktober in Adelaide über die Ziellinie fahren. *Dominic de Vries*

Dominic de Vries ist Geschäftsführer der *arvato services ag*. Er betreut mit seinem Team die *Delinat-Weinlager*.

Was heisst ...

... Cava?

Cava nennt man in Spanien Schaumweine, die nach der traditionellen Art der Flaschengärung erzeugt wurden – ähnlich dem Champagner. Basis sind beste Traubensäfte aus dem Vorlauf und der ersten Pressung. Sie werden separat nach Rebsorten (Xarel.lo, Macabeo und Parellada) zu Grundweinen ausgebaut und dann zur Cuvée komponiert, die das Bukett des Endproduktes bestimmt. Cava lässt man mindestens ein Jahr auf der Hefe ruhen und reifen. Anschliessend bewegt man die Flaschen in einem aufwendigen Verfahren («Rütteln»), damit sich die Hefe langsam im Flaschenhals absetzt und entfernt werden kann. Nach diesem «Degorgieren» erhalten die Flaschen den endgültigen Cava-Naturkorken.

www.delinat.com/cava.html

... Eiswein?

Eiswein entsteht durch das Pressen von gefrorenen Trauben. Das Prinzip ist einfach: Während der extraktreiche süsse Most bei Temperaturen von –5 bis –10 °C flüssig bleibt, gefriert der wässrige Anteil schon früher. Beim Pressen fliesst daher der zukünftige konzentrierte Eiswein heraus und die Eiskristalle bleiben mit den Beerenhäuten und Kernen zurück.

www.delinat.com/eiswein.html

... Kupfer?

Kupfer wird im biologischen Rebbau gegen Pilzkrankheiten der Reben eingesetzt. Kupfer ist ein Schwermetall und wird im Boden praktisch nicht abgebaut. Als Belastung gilt es insbesondere für saure Böden. Aus diesem Grunde setzt sich Delinat schon seit den 1990er-Jahren dafür ein, den Kupfereinsatz zu reduzieren und wenn immer möglich durch

natürliche Alternativen zu ersetzen. Leider gibt es noch immer Winzer, gerade im klimatisch bevorzugten südlichen Europa, die bis zu 10 Kilogramm Kupfer pro Hektar und Jahr versprühen. Delinat legt in ihren Anbau Richtlinien einen Maximalwert von 4 Kilogramm fest und immer mehr Winzerinnen und Winzer erfüllen diese strenge Vorgabe.

www.delinat.com/kupfer.html

... Öchslegrad?

Die Qualität des Traubenmostes hängt vor allem auch vom natürlichen Gehalt an Zucker (Trauben- und Fruchtzucker) ab. Der Zuckergehalt wird nach so genannten Öchslegraden gemessen, einer Bezeichnung, die nach dem Mechaniker Ferdinand Öchsle vorgenommen wurde. Er ist der Erfinder der nach ihm benannten Mostwaage. Diese besteht aus einer gläsernen Spindel mit Gradeinteilung, die das spezifische Gewicht des Mostes misst. Da Zucker schwerer ist als Wasser, senkt sich die Spindel umso weniger in den Most, je zuckerhaltiger dieser ist.

www.delinat.com/oechslegrad.html

... Assemblage?

In Deutschland und auch in der Schweiz ist ein Grossteil der Weine aus einer einzigen Rebsorte gekeltert. Daher mag das Wort «Verschnitt» bei manchen Weintrinkern vielleicht einen negativen Beiklang haben. Die Praxis der Assemblage ist jedoch gesetzlich geregelt und hat nichts mit Fälschung oder Vertuschung zu tun. Man spricht auch von Cuvée.

www.delinat.com/assemblage.html



20 Jahre

DegustierService

= 20 Jahre Wein geniessen

Den ersten Schluck genießt man besonders. Diese Weisheit stammt eigentlich von Biertrinkern. Nach einer langen Wanderung etwa schmeckt der erste Schluck Bier herrlich. Schon beim zweiten Schluck hat man sich daran gewöhnt. Ähnlich ist es mit Wein. Achtsam prüft man beim ersten Schluck Duft und Geschmack. Aber schon beim zweiten Glas stehen wieder die Freunde im Mittelpunkt, mit denen man sich zum Feierabend-Apéro trifft, oder das feine Essen – vielleicht aber auch die Tagesschau, die gerade im Fernseher läuft.

pek. Genauso kritisch prüfen wir die erste Flasche eines unbekanntes Weines. Schmeckt er mir – oder ist er für mich zu fremd, zu exotisch? Soll ich diesen Wein kaufen? Vielleicht sogar gleich ein Dutzend Flaschen? Nun gibt es Menschen, die dieses Neue gar nicht mögen; sie ziehen Altbewährtes vor: die alte Strickjacke, die bekannte Pizzamarke – selbstverständlich immer die «Napoli» – den geliebten Hauswein: «den hole ich seit Jahren direkt beim Winzer». Andere hingegen suchen das Neue. Sie lieben die Überraschung, das unbekanntes Erlebnis. Spontan wählen sie den neuen Alpapakpullover, nehmen einmal Focaccia statt Pizza und greifen erfreut zu beim spanischen Rotwein aus La Mancha.

Für diese Menschen wurde vor 20 Jahren der DegustierService geschaffen. Und da Menschen, die gerne Neues entdecken, wissbegierig sind, kommen die Weine im DS-Paket immer mit genauen Beschreibungen und einem Weinkundeblatt zum Sammeln. Und auch Tipps zum richtigen Umgang mit Wein gehören dazu. Im bauchigen

Kelch schmeckt der Blauburgunder doppelt gut; erst die richtige Temperatur macht den Riesling zum Hochgenuss. Und ein richti-



Profi-Korkenzieher Pullparrot: mit zweistufiger Hebeltechnik Flaschen leicht entkorken.

ger Weinfreund hat auch die passenden Hilfsmittel beim Öffnen der Flasche zu Hand. Dazu schenkt Delinat zum Jubiläum im aktuellen DS-Paket Rotwein allen Kundinnen und Kunden den praktischen Korkenzieher Pullparrot und einen Ni-gota-Eingiesser.



Der Pullparrot hat sich seit Jahren in der Praxis bewährt. Er erhielt am Concours du tire-bouchon im Januar 2000 den 1. Preis. Dank seiner patentierten zweistufigen Hebeltechnik mit Federmechanismus lassen sich selbst lange oder fest sitzende Korken spielend leicht aus der Flasche ziehen. Seine Spirale ist teflonbeschichtet für ein leichtes



Ausgiesser Ni-gota: Folie zusammenrollen und bis zum Einrasten einstecken.

Eindrehen in den Korken. Auch viele Profis wählen den Pullparrot – seine 3-jährige Garantie steht für Vertrauen. Ni-gota heisst auf Spanisch «ohne Tropfen». Mit dem Ausgiesser Ni-gota ist es ganz einfach, Wein tropffrei einzuschenken: Folie zusammenrollen, die beiden Eckkanten verhaken, einstecken.

Delinat wird im DegustierService-Jubiläumsjahr ihre Kundinnen und Kunden immer wieder überraschen: mit kleinen Geschenken, Neuheiten – vor allem aber mit den besten Weinen aus kontrolliert biologischem Anbau.

Mehr unter www.delinat.com/degustierservice



Mein DS

Im 20-Jahre-DegustierService-Jubiläum hat auch die Delinat-Website eine Auffrischung und der DegustierService eine reservierte Zone bekommen: Sie heisst schlicht «Mein DS», doch was dahintersteckt, kann sich sehen lassen. Zugang haben alle, die bei einem DegustierService mitmachen.

Ziel dieser Zone ist es, erstens einen besseren Überblick über seine DS-Pakete und -Weine zu bekommen und zweitens die Sonnenseiten des DegustierService auch im Onlinebereich zu feiern. So wurden Innovationen wie Weinquiz, Wein-Finder und Degustations-Videos eingebaut, aber auch der Komfort verbessert, z.B. durch ein WeinLese-Archiv und einen Überblick über bereits erhaltene Weine.

Hätten Sies gewusst?

Aus welcher Region stammt der Chianti? Aus Piemont, dem Veneto, der Toskana oder doch aus Sardinien? Wie viel Wein fasst eine Barrique? 150, 200, 225 oder 250 Liter? Wie wird der «Alterston» beim Wein auch genannt? «Mäusel», «Böckser», «Firne» oder «Mannitstich»? Gnadenlos schießt einem das Delinat-Online-Weinquiz die Fragen an den Kopf, während die Zeit läuft. Und gnadenlos scheidet aus, wer falsch antwortet oder zu lange zögert. Jede richtig beantwortete Frage gibt Punkte, und Gewinner wird, wer die höchste Punktzahl erreicht. Das nennt sich auf Neudeutsch «Highscore» und wird monatlich auf Null gesetzt – es gibt damit jeweils einen Monatsieger, der oder die natürlich gebührend gefeiert wird.



Die für DegustierService-Kunden reservierte Zone «Mein-DS» wächst an Inhalt und Spannung – ab 1. Februar.

Vorsicht: Suchtpotenzial

Für ein Mal ist nicht der böse Alkohol gemeint. Dieses Quiz hat sogar die Delinat-Mitarbeiter und -Mitarbeiterinnen in seinen Bann gezogen: In jeder Pause wird geübt, gelernt und gelacht und der Wettbewerb um den höchsten Punktstand ist Thema



Das Weinquiz bietet nicht nur Unterhaltung, sondern vermittelt Weinwissen pur.

Nummer 1. Dabei ist dieses Spiel äusserst lehrreich und bei Delinat daher willkommen. Ausserdem gibt es kaum eine unterhaltsamere Art des Lernens: Bei einer falschen Antwort führt das Quiz zum entsprechenden Thema im Weinlexikon, wo es detailliert beschrieben wird. So bauen sich auch Neulinge in kürzester Zeit ein Weinwissen auf, was trockene Bücher weit weniger effektiv und vor allem ohne Spassfaktor vermitteln könnten. In der zweiten Stufe ist vorgesehen, das gesamte Weinwissen des umfangreichen Delinat-Weinlexikons in unterhaltsamen Lektionen zu vermitteln.

Mit den Profis degustieren

Eine weitere tolle Sache sind die Degustations-Videos: Sie nehmen sich die erste Flasche aus dem neuesten DegustierService-Paket vor, öffnen sie, giessen ein, prüfen Farbe und Klarheit, schnuppern am Glas, schwenken, schnuppern wieder und tiefer – schliesslich nehmen Sie einen herzhaften Schluck, aber natürlich noch ohne zu schlucken, anstelle dessen saugen Sie Luft mit ein, wirbeln die Flüssigkeit im Mund herum und benetzen jeden Winkel Ihrer Schleimhaut, schlürfen und gurgeln geräuschvoll – und schliesslich, ja dann, entweder schlucken Sie oder spucken aus wie der Profi, auf den weitere zwei Dutzend Weine zur Prüfung warten. Dann nehmen Sie Stift und Papier und notieren Ihren Eindruck. Und dann, dann klicken Sie auf «Mein DS», wählen das zutreffende Paket und den Wein und lassen sich den Profi vorführen, der denselben Wein degustiert wie Sie gerade eben und seine Eindrücke kommentiert.

Schliesslich vergleichen Sie Ihr Urteil mit dem des Fachmanns oder der Fachfrau und üben sich so mit viel Spass in der Kunst der Weindegustation.

Wein-Finder

Sie haben eben ein tolles Rezept entdeckt, alle Zutaten sind im Haus und Sie wollen Ihren Partner mit einem schönen Abendessen überraschen. Die Zeit dafür reicht gerade aus. Beim Tischdecken kommt die Frage nach den Weingläsern und da erst fällt Ihnen ein: Welchen Wein serviere ich dazu? Was passt am besten? Weiss, Rosé, Rot oder



Welcher Wein passt? Der Wein-Finder hilft, die passenden Tropfen zu finden.

vielleicht sogar ein Sekt? Sie haben etwa 30 Weine vorrätig – aber welchen wählen? Da klicken Sie doch einfach in die neue Funktion in «Mein DS»: Wein-Finder. Aus einer Liste wählen Sie Zutaten und Zubereitungsart aus, und die am besten passenden Delinat-Weine werden in einer Liste aufgeführt. Natürlich sind die Ergebnisse als Vorschläge gedacht. Und so nebenbei lernt man, was denn die Weinwahl am meisten beeinflusst. So sind es oft weniger die Zutaten als die Zubereitungsart und die Gewürze, die zu einem plausiblen Vorschlag führen. *Karl Schefer*

www.delinat.com/mein-ds

Schicken Sie die leeren DegustierService-Kartons zurück

Haben Sie 8 leere DS-Kartons (3 Flaschen) oder 6 leere Doppel-Kartons (6 Flaschen), die Sie gern zurückgeben möchten? Dann können Sie auf www.delinat.com/sack einen Rücksack bestellen.

Alt und NEU:

Nach Jahren gibt es nun endlich wieder eine Möglichkeit, die leeren Degustier-Service-Kartons wie früher zurückzuschicken und wieder zu verwenden: Den Delinat-Rucksack.

Die Geschichte ...

Früher war alles ganz einfach: Man schnürte 8 oder 10 leere DS-Kartons zusammen und brachte sie zur Post – portofrei zurück an Delinat. Die Post hat diesen Service nicht nur gut, sondern auch gerne gemacht. Dann kam der «Fortschritt»: In den neuen Paketzentren der Post lief nun fast alles automatisch – Förderbänder sortierten Millionen von Paketen in komplexen Durchgängen. Dabei stellte sich rasch ein Problem heraus, das verheerende Folgen hatte: Die



Die Rücksendetaschen aus stabilem PP-Kunststoff-Bändchengewebe sind handgenäht und teuer und sollten ständig in Umlauf bleiben.

früher obligaten Schnüre hakten manchmal an Verzweigungen ein und blockierten die ganze Anlage. Die Post war gezwungen, verschürte Sendungen zu verbieten. Nur noch straffe Bänder sind seither zugelassen. Das war das Ende des Karton-Recyclings bei Delinat.

Damals hatte Delinat versprochen, neue Lösungen zu suchen. Dass dies Jahre dauern könnte, glaubte niemand: Der Aufwand bis zur jetzigen Lösung war unglaublich.

Zweite Testphase bis März 2008

Die ersten Tests mit dem neuen Delinat-Rucksack sind erfolgreich verlaufen, die Schweizer Post und die deutsche DHL haben die Rücksendetasche getestet und akzep-



Vorfrankierte Rücksendeadresse aufkleben – und ab zur Post.

tiert. Die zweite Testphase mit 100 Rücksendetaschen läuft seit November 2007 bis März 2008 und zeigte bisher keine nennenswerte Probleme. Wer genügend leere DegustierService-Kartons hat (siehe unten), kann am Test teilnehmen. Der Rücksack wird interessierten Kundinnen und Kunden per Briefpost zugestellt. Er bietet Platz für 8 einfache oder 6 Doppel-DS-Kartons. Eine vorfrankierte Adresse liegt bei – für Kundinnen und Kunden ist die Rücksendung gratis – nur zur Post müssen sie die Pakete bringen.

Wozu der Aufwand?

Die Kartons sind einfach zu gut, um sie wegzuworfen. Es gibt zwar viele Ideen, wie die Kartons für andere Zwecke verwendet werden können – von der Archivbox bis zur Katzenwohnung. Doch die meisten Kartons werden entsorgt, was wirklich schade ist. Der DS-Kartonkreislauf ist zwar etwas teurer als der Kauf von Neukartons, doch die Ökobilanz ist deutlich besser. *Karl Schefer*

Wir sind so genannte Sofagrüne



Claudia und Ottmar Stockburger auf ihrem Sofa, wo sie gerne zusammen ein Glas Delinat-Wein geniessen.

Musik, Gesang, Theater, Tanz, Narrenverein – Claudia und Ottmar Stockburger führen ein äusserst abwechslungsreiches Leben und fragen sich manchmal selbst, wie sie alles unter einen Hut bringen. Wenn Zeit zur Musse bleibt, geniessen sie diese zusammen mit Freunden bei einem Glas Wein und guten Gesprächen. Die nötige Erholung finden sie jeweils auf Château Duvivier.

Es ist gar nicht anders möglich: Wer am Trottenweg wohnt und mit dem alten Torkel (oder der Trotte) in Blickkontakt lebt, muss den Saft, den die Trauben hergeben, einfach lieben. Nahe dem träge dahinfließenden Hochrhein, der sich hier durch eine der schönsten Flusslandschaften Europas schlängelt, nämlich im kleinen deutschen Dorf Gailingen, leben und wirken Claudia und Ottmar Stockburger. Und das tun sie mit viel Energie, mit grossem Spass am Leben. Fröhliches Beisammensein und herzliches Lachen erfüllt den Raum, wie das auch die Celloklänge vom Hausherrn und die singende Stimme der Gattin tun. Denn Musik ist eines der grossen Hobbys des Ehepaars Stockburger. Beide musizieren und

singen nicht nur für den Hausgebrauch, Ottmar Stockburger spielt in einem Kammerorchester und seine Ehefrau singt bei einem Chorprojekt. «Ich singe sowieso in allen Lebenslagen», lacht Claudia Stockburger. Die Mutter von drei erwachsenen Kindern spielt auch Theater und zudem besuchen die beiden einen Tanzkurs. «Damit wir dann am Galaball in der Stadthalle in Singen eine gute Figur machen», schmunzeln sie.

Narrenverein und Zunftrat

Noch ein Hobby pflegen sie gemeinsam: die Mitgliedschaft im Narrenverein Gailingen. Er im Zunftratgewand, sie als «Waldfrüchtler». So nehmen sie während der Fasnachtszeit zusammen mit den anderen Mitgliedern an der traditionellen Dorrfasnacht und an verschiedensten Umzügen in Deutschland und in der Schweiz teil. «Das ist eine strenge Zeit», sind sie sich einig, «aber es bereitet uns grossen Spass, denn das ist Fasnacht mit Niveau.» Und wie bringen sie alle ihre Aktivitäten (zu welchen auch noch Biken und Wandern gehören) und den Beruf unter einen Hut? «Das fragen wir uns auch ab und zu», sagt der Zunftrat.

Von Tapferkeit zu Genuss

Zeit für Musse, gute Gespräche und Zusammensein mit Freunden bleibt doch immer wieder. Und dann ist ein Glas Wein angesagt. «Wir haben die ersten Bioweine tapfer getrunken im Bewusstsein, etwas Gutes zu unterstützen», blickt das Ehepaar auf die erste Zeit bei Delinat zurück. Inzwischen, so betont Claudia Stockburger, habe das Bioweintrinken aber nichts mehr mit Tapferkeit zu tun, es sei vielmehr höchster Genuss. Seit Jahren schon erhält das Ehepaar die DegustierService-Pakete. «Wir haben den Rot- und den Weisswein und jedes Mal übergibt mir der Postbote das Paket mit einem Augenzwinkern», erzählt Claudia Stockburger und sie sinniert: «Vielleicht sollte ich ihm einmal eine Flasche schenken...»

Stockburgers freuen sich über jedes Paket und geniessen es, den Wein zu Hause degustieren zu können. «Im Fachgeschäft wäre ich schlicht überfordert», gesteht die Hausherrin, «dank dem DegustierService können wir in Ruhe ausprobieren und die Weinblätter liefern uns die nötigen Informationen. Und wir vertrauen ganz einfach auf die Philosophie und die Qualität von Delinat.» Auch die mitgelieferten Rezepte wandern nicht einfach ins Altpapier, «ich habe schon vieles davon ausprobiert». Und wenn ein Wein gefällt, dann wird nachbestellt.

Die Geschichten hinter einem Wein

Alles, was mit Ökologie und Nachhaltigkeit in Zusammenhang steht, wird vom Ehepaar Stockburger unterstützt. «Wir schätzen das alles sehr, aber eher ideologisch», gesteht Claudia Stockburger, «wir sind so genannte Sofagrüne.» Neben Wein aus gesunder Natur von Delinat stehen auch viele Flaschen anderer Regionen im Keller. Beispielsweise aus dem Elsass, zu welchem Ottmar Stockburger aus seiner Studentenzeit eine beson-

dere Beziehung hat, und aus dem Gebiet des Gardasees, wo der gelernte Zahnarzt jedes Jahr einen Kongress besucht. «Uns gefallen auch die Weine aus dem Klettgau», erklärt der Hausherr, «wir sind Mitglied beim Verein der Schaffhauser Weinfreunde.» Da werden auch Degustationen und Weinreisen organisiert. Besonders wichtig sind dem Ehepaar die Geschichten, die hinter einem Wein stehen, «dieses Hintergrundwissen und dieser persönliche Bezug sind schön, eigentlich gehört das für uns auch zu einem guten Wein».



Zunfratgewand und «Waldfrüchtle»: Die Fasnachtszeit ist für Claudia und Ottmar Stockburger eine strenge, aber schöne Zeit.

Aus diesem Grund schätzen sie auch die Weine von Château Duvivier ganz besonders, denn dort verbrachte die Familie schon mehrmals ihre Ferien. «Dort wars halt einfach nur gut», blickt Ottmar Stockburger zurück. Sie hätten sowohl den Einblick in die Forschungsarbeit und in die Weinkelterung wie auch die Ruhe, die Landschaft und natürlich das ausgezeichnete Essen genossen. Grund genug, für das nächste Jahr wieder Ferien in der Provence zu buchen und auch weiterhin den Wein vom Château und überhaupt von Delinat zu genießen. Zum Glück braucht es dazu keine Tapferkeitsmedaille mehr ...

Irene De Cristofaro-Wipf

Neu eingetroffen!

Quaderna Via Reserva Navarra DO 2003

50% Tempranillo, 50% Merlot

Der Topwein dieser aufstrebenden Bodega reift 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Dann folgt eine Flaschenlagerung von weiteren 18 Monaten.



Eine Cuvée aus 50% Tempranillo und 50% Merlot. Leuchtendes Rubinrot; warmes Bukett von Pflaumen und Lebkuchengewürzen mit Anklängen von Mokka und Tabakblättern; weicher Ansatz, feingliedrige Struktur, dazu herrlich eingebundene Aromen vom Ausbau in der Barrique; feinkörniges Tannin, noch jugendlich; bis 2014 lagerfähig.

(David Rodriguez)

Artikel-Nr. 1808.03

CHF 19.- / € 11,90 (11 € 15,87)

Quaderna Via Crianza Navarra DO 2005

Cabernet Sauvignon

Ein Wein der Qualitätsstufe «Crianza» muss 12 Monate in kleinen Eichenfässern reifen und danach noch mindestens ein Jahr in der Flasche ruhen, bevor er auf den Markt kommt.



Leuchtendes Rubinrot von mittlerer Dichte; feine Aromen von Waldbeeren und Kirschen, unterlegt mit würzigem Tabak, auch Anklänge von Vanille und Toast spürbar; äusserst geschmeidig im Ansatz, kein wuchtiger Körper, sondern elegant und finessenreich in der Struktur, aromatisch im Abgang. Lagerfähig bis 2014. (David Rodriguez)

Artikel-Nr. 1796.05

CHF 13.50 / € 8,50 (11 € 11,33)

Achard-Vincent

Cuvée Topaze

Clairette de Die AC

Seine natürliche Restsüsse macht diesen Clairette aus der Muscat-Traube so verführerisch.



Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen; betörend-aromatisches Bukett nach frischen Äpfeln, Limetten und Litschi, süssliche Noten von Mango und Aprikosen; feine Perlage, spielerische Balance von Süsse und Säure – eine wahre Köstlichkeit! (Emil Hauser)

Artikel-Nr. 6082.08

CHF 26.- / € 17,- (11 € 22,67)

Morillón

Brandy de Rioja

Eine Rarität, die nur in kleinen Mengen hergestellt wird. Die Produktion ist äusserst aufwendig. Vor allem dann, wenn der Brandy aus biologischer Produktion stammt. Die Alcoholera de Rioja, Ebro y Duero, ist eine der ganz wenigen Destillieren in Spanien, die Brände aus biologisch produzierten Trauben herstellen. Der Morillón reift während mehrerer Jahre in kleinen Holzfässern. In dieser Zeit bilden sich die typischen Aromen und die Farbe verdunkelt sich.

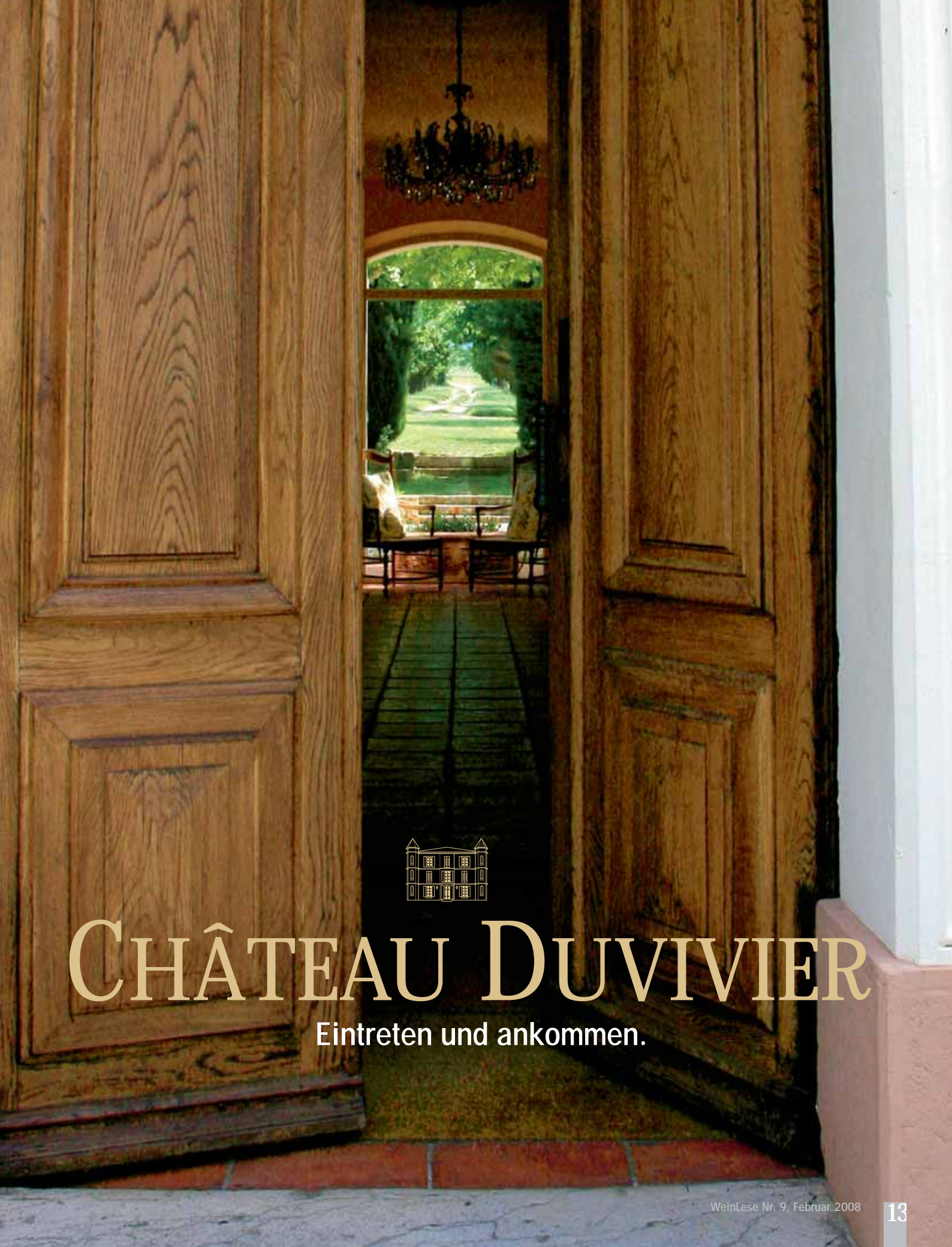


Helles Bernsteinengelb; anregender Duft von Vanille und Karamell, versetzt mit rauchigen Noten sowie Aromen von Zedernholz, dazwischen auch Ansätze von kandierter Orange und Walnüssen; geschmeidig und elegant, subtile Aromaentwicklung am Gaumen; zartwürzig im Abgang.

(David Rodriguez)

Artikel-Nr. 8020.07, 70 cl

CHF 48.- / € 31,50 (11 € 45,-)



CHÂTEAU DUVIVIER

Eintreten und ankommen.

Stammgäste nennen es ihre «Oase in der Provence». Andere reden liebevoll von «meinem Château». Schliesslich sind sie ja (Mit-)Besitzer. Doch was macht es aus, dass viele Gäste Jahr für Jahr in ihr Château zurückkehren?

Die Hitparade der Zufriedenheitsgründe wird angeführt von Uwe Fahs' provenzalischer Küche mit den frisch zubereiteten Speisen. Sein 4-Gang-Abendessen ist unbestritten der tägliche Höhepunkt. Es fängt schon mit dem Aperitif und Uwes Vortrag an, in dem er beschreibt, wie er die frischen Gemüse und Kräuter auswählt, kombiniert und zubereitet. Wer davor noch ohne Appetit war, kann die erste Vorspeise nach diesem Ritual kaum mehr erwarten. Doch die Geduld wird manchmal strapaziert, denn die Gäste nutzen die «Fragestunde» und so kann sich der Apéro schon einmal ein bisschen hinziehen.

Aufgehoben fühlen sich die Gäste aber auch dank Sylvia Fahs' liebevoller Fürsorge. Sie versteht es, ihren Gästen die Wünsche von den Augen abzulesen. Manche nennen sie respektvoll «die Schlossherrin». Nach all den Jahren haben sich viele Freundschaften zwischen den Stammgästen und der Familie Fahs entwickelt.

Ein weiterer Höhepunkt auf Château Duvivier ist die Führung von Antoine Kaufmann, der als Winzer seit 10 Jahren die Verantwortung für Weinbau und Kellerei trägt. Sein Vortrag über die aktuellen Weinbauversuche, die Arbeiten im Weinberg und im Keller wird von den Gästen stets als sehr interessant beurteilt. Die Degustation der Jungweine im Keller ist ein weiterer Höhepunkt. Da lernen Weinliebhaber mehr als an trockenen Seminaren oder in Weinbüchern.

Das Forschungs- und Begegnungszentrum Château Duvivier bewährt sich. Es erfüllt das Ziel, die Botschaft des Weins aus gesunder Natur in der Welt zu verbreiten. Viele Winzer haben sich bereits vor Ort überzeugen und anstecken lassen vom Bio-, Öko- und vom Qualitätsvirus. Und Tausende von Delinat-Kundinnen und -Kunden haben hier nicht nur erholsame Ferien verbracht, sondern die Delinat-Philosophie hautnah erleben und spüren dürfen.

Karl Schefer



Bei Sylvia Fahs fühlt man sich gleich wie zuhause. Der warme und beinahe familiäre Empfang gibt nach weiter Anreise Geborgenheit und Sicherheit.



Festlich gedeckte Tische erwarten die Gäste fürs 4-Gang-Abendessen, den täglichen Höhepunkt.



Uwe Fahs wartet immer wieder mit neuen, überraschenden Kreationen auf. Was macht seine Gerichte so einmalig? Stammgäste meinen, es sei vor allem der fantasievolle und gekonnt dosierte Einsatz von provenzalischen Gewürzkräutern. Entscheidend ist sicherlich auch, dass alle Speisen frisch zubereitet werden und die meisten aus biologischem Anbau stammen.



CHÂTEAU DUVIVIER



Der im Preis inbegriffene tägliche Apéro stellt einen neuen Wein vor. Gespannt lauschen die Gäste Uwe Fahs' Vorstellung des Abendmenüs, dessen Zubereitung bis in alle Details geschildert wird. Die Gäste lieben dieses inzwischen fest eingebaute Ritual, das Punkt 18 Uhr beginnt und bis zu eine halbe Stunde dauern kann.

Bei seinem Vortrag sprüht Uwe Fahs vor Begeisterung, die auch nach 12 Jahren noch ungebrochen ist. Uwe kann sich nicht mehr vorstellen, anders zu kochen. Beutel, Konserven und die üblichen Hilfsstoffe findet man in seiner Küche nicht, dafür jede Menge Gemüse und Kräuter. Alles wird frisch zubereitet – mit einem Aufwand, den man sich zuhause in der Regel nicht leisten kann oder will.



Keine Minibar, kein TV, kein Radio. Dafür gute Betten und Matratzen, natürliche Materialien, reine Luft und vor allem Ruhe. Stadtmenschen, die auf Château Duvivier in der Nacht am offenen Fenster in die absolute Dunkelheit horchen, können es kaum verstehen. Totale Stille, nur vom Gesang der Nachtigall unterbrochen.

Seit der Eröffnung 1994 wurde Château Duvivier mehrmals sanft renoviert. Letztes Jahr gabs neue Badezimmer – eine grosse Herausforderung für Architekten und Handwerker, den Château-Stil zu wahren und das Optimale aus der alten Raumstruktur zu holen.



Warum schläft man im Château so tief? Auffällig viele Gäste wundern sich darüber. Ist es die Ruhe, die gesunde Küche oder einfach das Abschalten – fernt vom Alltag?





CHÂTEAU DUVIVIER



Das ist das Bild, das sich dem Gast als erstes zeigt: klassische schnörkellose Architektur – zwei Türmchen, die Herrschaftlichkeit demonstrieren, und die gepflegte Umgebung der kühlen Nordfassade, die im Sommer willkommenen Schatten spendet. Der Ex-Schweizer Architekt Roger Erny hat diesen romantischen Eingangsbereich bei der Renovation meisterhaft in Szene gesetzt.

Dieser Standort zeigt eindrücklich die Achse, nach der das Château ausgerichtet wurde. Sie stehen am Haupteingang auf der Treppe und schauen nach Norden. Jetzt drehen Sie den Kopf um 180 Grad und sehen das Bild auf Seite 13 – vom gleichen Standort aus führt der Blick nach Süden durch das Gebäude hoch in die Maulbeerallee. Angeblich soll dieser Weg einer alten Römerstrasse folgen – es gibt in Ponteves einen Geschichtskenner, der viel darüber zu erzählen weiss ...



Lavendel, Rosmarin, Thymian – die Provence-Luft ist mit Düften geschwängert. Ein Vorgeschmack auf Uwe Fahs' Küche, wo Kräuter eine Hauptrolle spielen.

Seit einigen Jahren steht das Schwimmbad geschützt unter einer Haube. Die Badesaison hat sich dadurch um 4 Monate verlängert. Im Sommer lässt sich die gesamte Aussenwand öffnen. Der Blick aus dem Pool in die Reben ist atemberaubend.



Die Maulbeerallee auf der Südseite des Château gab der Spitzencuvée «Les Mûriers» Namen und Bild. Lauschige Plätzchen laden zum Verweilen ein. Die Bäume dienten früher zur Gewinnung von Seide; Seidenraupen ernähren sich hauptsächlich von Maulbeerblättern. Die weisslichen Früchte kann man zwar essen, sie sind aber wenig aromatisch.



Es sind diese stillen und bescheidenen Örtchen, die die Gäste am meisten schätzen: Weg vom grauen Alltag – hier ist die Provence in ihrer Beschaulichkeit und ihrer Toleranz. Laissez faire ...



Wein und das Degustieren spielen auf Château Duvivier natürlich die Hauptrolle. Jeder Gast lernt einige neue Weine kennen – im Keller dürfen sogar die Jungweine ab Fass verkostet werden.



Hier schlummern die edlen Tropfen ihrer Reife entgegen. Geborgen in der Tiefe bei Ruhe und konstanter Temperatur fühlen sich die Weine wohl – der Beweis sind die vielen Medaillen, die Antoine Kaufmanns Wände zieren. Jahr für Jahr hat die Qualität Fortschritte gemacht – sogar die kritische «Révue du Vin de France» ist voll des Lobes über diese Entwicklung.

www.chateau-duvivier.com

Château Duvivier – Brutstätte für Biowein-Innovationen

Bereits das erste Delinat-Winzertreffen 1982 wies auf die ausgeprägte Individualität der Biowein-Pioniere hin: starke Charaktere, die ihr Ziel klar vor Augen sahen und sich nicht mit Halbheiten zufriedengaben. Damals war diese Eigenschaft überlebenswichtig – für die Bewegung und die Winzer.

Doch unter den vielen Meinungen und Methoden gab es keinen Standard. Es fehlte der gemeinsame Nenner, um einen Wein aus Süditalien mit einem aus dem Elsass vergleichen zu können. Stets hiess es: «Was dort geht, funktioniert bei uns nicht.»

So kam es, dass Delinat bereits 1983 eigene Richtlinien schuf, die als Bestandteil von Kaufverträgen dienten und in denen Konsumenten nachlesen konnten, was einen Delinat-Wein von anderen unterscheidet. Delinat förderte in den Achtzigerjahren den Austausch unter den Winzern und ermunterte zu Versuchen. Kann dieselbe Saat als Gründünger in Südspanien eingesetzt werden, die im Burgund so tolle Ergebnisse liefert? Droht nicht die Gefahr, dass sie der Rebe das knappe Wasser streitig macht? Auch wenn der Wille zum Dialog und zum Test vorhanden war, scheuten Winzer oft das Risiko. Was ist, wenns schiefgeht? So beschloss Delinat, ein eigenes «Versuchs-Weingut» zu suchen. 1990 wurde Château Duvivier gekauft und wenige Jahre später startete die Forschung: wissenschaftlich geführte Versuche auf «neutralem» Boden.

Die bisherigen Versuche

Im biologischen Weinbau ist Kupfer gegen Pilzkrankheiten zugelassen, meist in Form von Kupfersulfat oder Kupfer-Oxichlorid. Das Schwermetall wird im Boden nur sehr langsam abgebaut und bei hohen Konzentrationen wirkt es giftig und hemmend auf Würmer und andere Nützlinge. Die Delinat-Richtlinien erlauben maximal 4 Kilogramm pro Hektar und Jahr und dank Forschung

und Beratung, die Delinat für die Winzer zur Verfügung stellt, verwenden viele Delinat-Winzer schon heute weniger als 2 Kilogramm Kupfer/ha/Jahr. Diese Mengen werden vom Kalk im Boden absorbiert und führen zu keiner Beeinträchtigung der Bodenaktivität oder der Pflanzen.

Noch kurz bevor Delinat Duvivier übernahm, wurden jährlich pro Hektar über 20 Kilogramm metallisches Kupfer gespritzt. Die Kupferreduktion war eines der wichtigsten Ziele und gehörte zu den ersten Versuchen auf dem Château. Und auf das Resultat können die Beteiligten stolz sein. 12 Jahre nach Beginn der Versuchsreihen wird jetzt nur noch ca. 1 Kilogramm angewendet. Ein toller Erfolg! Zum Ziel führten immer weiter ausgefeilte Methoden, von der Wetterstation, welche die Mehltau-Gefahr messen kann, bis zur Optimierung des Sprühgeräts, das die Reben in feinsten Nebel hüllt. Ausserdem werden kupferhaltige Präparate mit kupferfreien ergänzt. Diese Erfolge haben auch skeptische Winzer in Kürze überzeugt und die Methoden haben europaweit Anhänger gefunden.

Ebenfalls seit Beginn wurden auf Château Duvivier verschiedene Saaten für die Begrünung getestet. Diese verhindern die Erosion, verleihen dem Boden mehr Wasserspeicherkapazität und durch eine Vielfalt von Gräsern und Blumen werden auch Nützlinge gefördert und stabilisieren dadurch das Ökosystem Rebberg. Seit dem Beweis, dass eine Begrünung auch im semiariden Südspanien ohne Nachteile möglich ist, ist sie in den Delinat-Richtlinien im Winterhalbjahr Pflicht.

Weinreben, die nicht krank werden

Auf einen Versuch aber sind Delinats Forscherherzen besonders stolz: Pilzwiderstandsfähige Rebsorten gehören zu den grossen Hoffnungen im Bio-Weinbau. Sie



Die Esparsette spendet in südlichen Weinbergen nicht nur wertvollen Schatten, sie nährt auch die Reben mit wichtigem Stickstoff. So ganz nebenbei sieht sie auch entzückend aus und dient als leckere Bienenweide.

haben den Vorteil, dass sie tolerant gegenüber Mehltau sind – in der Regel werden sie nie gespritzt, auch bei schlechtem Wetter nicht. Château Duvivier hat es wohl als erstes Weingut geschafft, vom Staat eine Sonderbewilligung zur Pflanzung solcher Sorten zu bekommen. Frankreichs Weinlobby hat eine beinahe panische Angst vor diesen Sorten – es gibt viele Gründe dafür. Seit 2004 gedeihen auf 0,53 Hektar fünf verschiedene solcher Sorten mit kryptischen Namen wie BX 648 oder 792. Die Reben sind noch nie gespritzt worden und 2007 wurde die erste bescheidene Menge geerntet.

Nun gilt es, aus diesen Sorten gute Weine zu keltern. Wir freuen uns auf diese Herausforderung – Weine aus Piwi-Sorten, wie die pilzwiderstandsfähigen liebevoll genannt werden, wären durch eingesparte Spritzmittel und Energie die ökologischsten aller Bioweine. Zurzeit führt Delinat eine gross angelegte Piwi-Degustation unter Kunden durch, das Resultat wird in der nächsten Weinlese veröffentlicht.

Daniel Wyss

«Wirtschaftsprüfer, Lebensmittel-ingenieur, Winzer oder Detektiv»: Zu einem dieser vier Berufe riet mir Frau Hurni. Das war vor einigen Jahren. Die Laufbahnberaterin konnte mich aber nicht überzeugen. Ich blieb Journalist. Dabei gebe ich zu, dass ich ihre Idee, Winzer zu werden, originell fand. Denn lange vor Frau Hurni hatte ich selbst daran gedacht. Nur: Die Liebe zum Radio ist stets stärker geblieben.

Aber der Floh des Winzer-Handwerks sass und sitzt immer noch im Ohr. So war es nur eine Frage der Zeit, bis ich mir einen Weinbaubetrieb für ein «Teilzeitpraktikum» suchte. In den beiden ersten Wochen im Februar 2007 erlebte ich ein Château Duvi vier, wie ich es nicht kannte: bei Tagesanbruch noch leicht verschlafen im Rebberg stehen, statt gegen Mittag gut ausgeruht an den Pool liegen; nach getaner Arbeit mit müden Beinen einkaufen gehen und

Beruf: Journalist – Traum: Winzer

Von Hans Ineichen

en France on a encore les 35 heures. Mais si Sarkozy est élu à l'Elysée... je ne sais pas...» Wir redeten viel über Politik während der Arbeit. Wir, das sind José und Claude, die beiden Festangestellten auf Duvi vier, und le stagier de la Suisse oder Jean, wie sie mich meist nannten. Natürlich wurde auch über die Arbeit geredet. Schliesslich war dem Novizen ja einiges beizubringen. Zum Beispiel der richtige Umgang mit dem sécateur. Diese elektrische Rebschere hat mir ganz schön Respekt abverlangt. Ein leichtes Touchieren des Auslösers genügt, und die beiden scharfen Klingen schnellen gnadenlos zusammen. Leicht auszurechnen, was passiert, wenn

nachgelesen habe: die «Cordon-Erziehung mit Zapfenschnitt». Mehr noch. Ich war selbst imstande, den Syrahs, Grenaches, Clairettes und wie sie alle heissen, das zu verpassen, was sie brauchen, um dereinst Trauben in der gewünscht hohen Qualität und nicht allzu hohen Quantität zu liefern. Bei dieser Schnittmethode ist ein Aufbinden nicht nötig; anders als bei der «Kopferziehung mit Fruchtruten-Schnitt», die ich aus der Schweiz kenne.

Häufigste Arbeitskleidung war das T-Shirt. Und die Sonnenbrille kam meist auch dazu. Extraordinaire sei das, fand Claude. Und



Vor dem Reinigen der Presse: letzte Anweisung von Antoine Kaufmann an den Stagier.



Vier professionelle Hände am table de tri (Irene und Antoine Kaufmann).

Abendessen kochen, statt Verwöhnprogramm von Sylvia und Uwe Fahs; kaum Leute im Château, statt stete Präsenz von Gesprächs-, Spiel- und Trinkpartnern/-innen.

Finger weg beim «sécateur»

Aber das Leben im Februar spielt sich sowieso draussen im vignoble ab. Reben schneiden von 8 bis 12 Uhr, halbe Stunde Pause, von 12 Uhr 30 bis 15 Uhr 30 Reben schneiden. Richtig, das gibt nur 7 Stunden! «Tu sais, ici

ein Finger statt einer Weinranke dazwischen ist. Apropos: Auch gerechnet habe ich viel während der Arbeit. Zum Beispiel: Um einer Rebe den fachmännischen Winterschnitt zu verpassen, brauche ich rund 30 Sekunden. Pro 7-Stunden-Tag gibt das 840 Reben, pro Hektar rund 1 Woche Arbeit. Oder weit über 20 Wochen für den ganzen Rebberg Gut, waren wir zu dritt!

Nun sah ich endlich vor mir, was ich bisher immer nur in Jancis Robinsons Weinlexikon

José: «C'est du jamais vu!» Sowas hätten sie noch nie erlebt: Winterschnitt in Sommerkleidern. Doch trotz der milden Temperaturen liessen wir pro Rebe eine Frostrute stehen: Drei Triebe werden auf kurze Zapfen mit je zwei Augen zurückgeschnitten, der vierte wird lange gehalten. Er dient dem Schutz vor allfälligen Spätfrösten. In den letzten Jahren sei das aber nie vorgekommen hier, auf immerhin 430 Metern über Meer!

Wiedersehen mit Frosttrieben

Zweieinhalb Monate später, Mitte Mai, *retour au Château*. Quelle *différence*! Vorbei die milden Februartemperaturen: Jetzt ist es heiss, oft 30 Grad und mehr! Vorbei die Ruhe im Château: jetzt ist die Feriensaison in vollem Gang und bei der Arbeit gibt es immer wieder Zuschauer. Vorbei die Braungrau-Töne: Jetzt dominiert junges Grün, Reblaubgrün. Und es gibt ein freudiges Wiedersehen. Mit den Frosttrieben. Tönt ziemlich albern, ich weiss: «Wiedersehen mit Frosttrieben»! Aber das Grün an den Frosttrieben, verglichen mit dem Grün an den Zapfen, zeigt, dass das Stehenlassen des Frosttriebes damals im Februar nicht für nichts war. Und doch frage ich mich, wie lange wohl Antoine Kaufmann und die anderen Winzer hier in der Provence noch Frosttriebe stehen lassen oder ob das wegen des Klimawandels nicht bald unnötig wird. Vorderhand wirds noch gemacht. Für mich ist das auch ein

Leuten nimmt sich Rebe für Rebe vor und entfernt mit blossen Händen, was der Qualität nicht förderlich ist. Und das ist ziemlich viel. Die ausgebrochenen Triebe landen in den begrünten Reihen zwischen zwei Rebzeilen. Sie werden dort beim nächsten Mal Durchfahren mit dem neuen Traktor samt *broyeur* gemulcht oder – verständlicher – zerkleinert und als Nahrung wieder dem Boden zugeführt.

Das Ausbrechen der Triebe folgt drei Kriterien, unabhängig davon, ob es sich um Clairette, Rolle, Ugni blanc, Grenache blanc, Grenache noir, Carignan, Caladoc, Syrah, Cabernet oder eine der interspezifischen Sorten aus der *collection* handelt. (Hiermit wären die aktuell in Produktion stehenden Rebsorten aufgezählt. Merlot und Mourvèdre gibt es erst in Kleinstmengen. Cinsault kommt eventuell bald erneut dazu.) Die drei Kriterien: 1. Stehen gelassen werden zwei Triebe pro Zapfen. 2. Stehen gelassen

Trauben zu erhalten, irgendeinmal im Herbst.

Ernte gut – alles gut

Offenbar hatten wir unsere Arbeit recht gemacht. Auf jeden Fall traf ich am 17. September auf gesundes und schon recht reifes Traubengut. Und ich traf auf eine fidele, motivierte Equipe von etwa 12 Leuten draussen im *vignoble* und auf eine kleinere Crew im Keller. Antoine und Irene Kaufmann, Joël und Jacques würden für drei Wochen meine Arbeitskollegen/-innen sein. Sie hatten bereits am 10. September mit der Ernte der Weissen begonnen, was sehr früh ist. Nur im Hitzejahr 2003 war noch 2 Tage früher losgelegt worden. Der Sommer 2007 in der Provence war, anders als in den meisten anderen Regionen Frankreichs und überhaupt Europas, sehr trocken sowie entsprechend sonnig und warm. Das hat die frühe Reife ermöglicht, gleichzeitig



Kleine Panne bei der *Décuvage* bringt dem Stagier eine willkommene Arbeitspause.



Die Crew am Tag nach Ernteschluss (2. Oktober 2007).

schönes Symbol für Beständigkeit und gepflegte Tradition im Weinbau.

Aber die Frosttrieb-Geschichte ist im Mai Nebenschauplatz. Reden wir also über das, was uns tatsächlich beschäftigt. *L'ébourgeonnage*, das Ausbrechen überzähliger Triebe. Nach dem Winterschnitt ist das die zweite wichtige Massnahme, um den Ertrag zu steuern. Wenn im Weinbau viel von Handarbeit die Rede ist – hier ist dieses Wort angebracht. Eine Equipe von etwa 8

werden die tiefsten, kräftigsten und aufrechtsten Triebe. 3. Was direkt aus dem alten Holz wächst, kommt weg. Tönt nach ziemlich simpler Routine. Ist es eigentlich auch, aber gleichzeitig sinnlich – finde ich: jede Rebe mit wenigen Blicken erfassen und analysieren, was da ist; mit blossen Händen durchstreifen («durefingerle» sage ich dem) und erfüllen, was die optische Analyse noch nicht erhellt hat. Und dann mit ein paar Handbewegungen gestalten – immer mit dem Ziel, gesunde und charaktvolle

aber zu kleinen, konzentrierten Traubenbeeren geführt. Die gesamte Erntemenge bis zum 1. Oktober (ein rekordverdächtig früher Abschlusstermin) war aber doch höher als im Vorjahr. Der Widerspruch erklärt sich damit, dass einige in den letzten Jahren neu bepflanzte Rebberge erstmals Ertrag abwarfen.

Die Arbeitstage während der Ernte sind lang, zumindest für einen Teil der Kellercrew. Die *coupeurs* und *porteurs* draussen im

Rebberg hingegen haben meist 7-Stunden-Tage. Das reicht, denn die Arbeit an der prallen Sonne, auf holprigem Terrain und häufig in gebückter Haltung ist körperlich anstrengend. Wir drinnen im Keller arbeiten bei angenehmen Temperaturen: volle Kisten vom Traktor abladen – weit über 300 Stück pro Tag; den Inhalt aufs Förderband kippen – gegen 10 Tonnen Trauben pro Tag; das Traubengut verlesen – unreife, faule und lahme werden herausgefischt. Die weissen Trauben gehen direkt in die Presse und werden sofort zu Saft verarbeitet. Die roten Trauben landen in den Gärtanks, wo sie für einige Stunden (für Rosés) oder aber mehrere Tage gemaischt werden.

Mit der wachsenden Anzahl gefüllter Tanks wird die Temperatur- und Gärüberwachung immer wichtiger. Bei den Weissen arbeitet Antoine mit Zuchthefen, die roten Säfte überlässt er den natürlich vorkommenden Hefen. Spontanvergärung. Bei beiden Varianten ist für mich als Laie der Effekt gleichermassen faszinierend. Plötzlich beginnt der Saft zu «leben». Der allmorgendliche Blick in die Gärtanks und das Horchen bestätigen, dass die Hefe am Arbeiten ist. Sie wandelt Zucker in Alkohol und Kohlendioxid um. Das geht mitunter stürmisch zu und her, sodass der gärende Saft aussieht, wie wenn er kochen würde.

Wie schon gesagt: Die Arbeitstage im Keller sind lang, vor allem für den Stager aus der Schweiz. Was José beim Adieusagen am Abend ab und zu zur schalkhaften Bemerkung verleitet, dass jetzt, wo Sarkozy Präsident sei, halt dessen Motto gelte: «Travailler plus pour gagner plus!» Die Arbeitstage auf Château Duvivier waren aber auch enorm interessant, vielseitig und beglückend. Hat Frau Hurni mit ihrem Berufstipp vielleicht doch Recht gehabt?

Hans Ineichen (49) ist Radiojournalist in Bern. 2007 arbeitete er insgesamt 7 Wochen auf Château Duvivier, um die Arbeiten in Rebberg und Keller kennen zu lernen. Er ist langjähriger Delinat-Kunde und Aktionär von Château Duvivier, wo er auch schon ein paar Mal Ferien verbrachte.



Das Klima in der Provence ist stärker mediterran als im übrigen Frankreich mit durchschnittlich 3000 Sonnenstunden und weniger als 700 mm Niederschlag im Jahr, der sich auf das Frühjahr und den Winter konzentriert. Der aus Norden kommende, kalte Mistral reduziert das Risiko von Pilzkrankheiten auf ein Mindestmass – ideal für den ökologischen Weinbau. Das günstige Klima sowie das Können von Weingutsleiter Antoine Kaufmann lassen auf Château Duvivier gute, zuverlässige Weine entstehen. Zwei davon gilt es besonders zu erwähnen.

L'Amandier

Die von Hand geernteten Trauben (Vermentino, Clairette, Grenache blanc) werden bei der Ankunft im Keller nochmals sorgfältig kontrolliert. Im Keller verzichtet Antoine Kaufmann soweit möglich auf mechanische Bewegungen des Traubenguts. Dadurch wird verhindert, dass grünliche, unerwünschte Stoffe in den Wein gelangen. Der Charme des Amandier liegt in seiner Ehrlichkeit. Dank seiner aromareichen, frischen Art passt dieser Weisswein ausgezeichnet zu Fischgerichten.

Les Mûriers

Für den Spitzenwein von Château Duvivier sind die besten von Hand geernteten Trauben reserviert (Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache). Der Wein reift je zur Hälfte in Barriques und im grossen Eichenfass. Der Mûriers wird weder filtriert noch geschönt. So bleibt die ganze Aromenfülle erhalten. Nur von den besten Jahrgängen wird jeweils eine kleine Zahl Magnum-Flaschen gefüllt.

Emil Hauser

Zurzeit sind von Château Duvivier folgende Weine lieferbar.

Château Duvivier L'Amandier
Coteaux Varois en Provence AC 2006
Artikel-Nr. 7672.06
CHF 18.– / € 11,50 (11 € 15,33)

Duvivier Cuvée des Amis
Vin de Pays du Var 2006
Artikel-Nr. 2267.06
CHF 12,90 / € 7,90 (11 € 10,53)

Duvivier Les Cigales
Vin de Pays du Var 2004
Artikel-Nr. 2356.04
CHF 13,50, nur in der Schweiz lieferbar

Duvivier Les Cigales
Vin de Pays du Var 2005
Artikel-Nr. 2356.05
€ 8,50 (11 € 11,33) nur in Deutschland lieferbar

Duvivier Les Hirondelles
Vin de Pays du Var 2004
Artikel-Nr. 1050.04
CHF 18.–, nur in der Schweiz lieferbar

Duvivier Les Hirondelles
Vin de Pays du Var 2005
Artikel-Nr. 1050.05
CHF 18.– / € 11,50 (11 € 15,33)

Château Duvivier Les Mûriers
Coteaux Varois en Provence AC 2004
Artikel-Nr. 3727.04
CHF 28,50 / € 19.– (11 € 25,33)

Château Duvivier Les Mûriers
Coteaux Varois en Provence AC 2005
Artikel-Nr. 3727.05
CHF 28,50 / € 19.– (11 € 25,33)

Château Duvivier Les Mûriers Magnum
Coteaux Varois AC 2001
Artikel-Nr. 8704.01
CHF 70.– / € 46.– (11 € 30,67)

Château Duvivier Les Mûriers Magnum
Coteaux Varois AC 2003
Artikel-Nr. 8704.03
CHF 64.– / € 42.– (11 € 28.–)

DegustierService-Jubiläumswochen auf Château Duvivier



Erstmals finden im 20-Jahre-Jubiläumsjahr spezielle Wochen für Kundinnen und Kunden des DegustierService auf Château Duvivier statt. Eine Gelegenheit für alle, die das gekonnte Degustieren lernen und vertiefen möchten und den Austausch mit Weinfreunden suchen. Diese Wochen sind ausschliesslich für DegustierService-Kundinnen und -Kunden reserviert; als einer von mehreren Höhepunkten im DegustierService-Jubiläumsjahr. Weine, Unterlagen und Kurs werden vollumfänglich von Delinat finanziert. Die Teilnehmer/-innen bezahlen lediglich die normalen Halbpensionspreise.

kas. Es ist der Wunsch vieler Delinat-Kundinnen und -Kunden, das Beurteilen von Wein zu lernen und zu vertiefen. Bisher hat Delinat keine Möglichkeit gehabt, diesen Wunsch zu erfüllen. 20 Jahre DegustierService feiert man aber nur einmal, daher hat Delinat diese speziellen DegustierService-Wochen geschaffen.

Die Grundlagen der Degustation

An drei Abenden wird in diesen Wochen das Degustieren geübt: Weingutsleiter Antoine Kaufmann vermittelt die Grundlagen und führt Weine vor, bei denen bestimmte Gemeinsamkeiten und Unterschiede mittels Degustation erkannt werden können. Dabei

stellt er auch typische Weinefehler vor, die zu erkennen und klar zuzuordnen im Umgang mit Wein wichtig ist. Ziel des Trainings ist es, die Techniken des Degustierens zu lernen und einige wesentliche Geruchs- und Geschmackskomponenten zuordnen und auf Traubensorten, Alter oder Herkunft schliessen zu können. All das natürlich nur anhand von einzelnen Beispielen – in der Absicht, dass Sie auf den Geschmack des ernsthaften Übens kommen und Ihr Können zuhause weiter ausbauen und sich langsam zum Kenner entwickeln.

Welcher Wein zu welchem Essen?

Küchenchef Uwe Fahs wird jeweils an Antoine Kaufmanns Kurs anknüpfen und das beliebte und kontrovers diskutierte Thema Speisen und Wein erörtern. Früher gab es klare Tabus, die in den letzten Jahren immer mehr aufgeweicht worden sind. Heute darf sogar Schokolade zu Rotwein genascht werden, wenn die Parameter stimmen – eine Vorstellung, die noch vor zehn Jahren jeden Weinliebhaber geschüttelt hätte. Gibt es überhaupt noch Regeln, an die man sich halten sollte? Und ob, meint Uwe Fahs und ist nicht mehr zu bremsen. Nur so viel sei hier verraten: Zur Wahl des passenden Weins kommt es weniger auf die Speisen selbst als auf ihre Zubereitung an: gekocht, gebraten, gegrillt, gewürzt, mit oder ohne Sauce usw. Uwe Fahs wird aber auch die Umkehrfrage stellen: Wie koche ich zu ei-

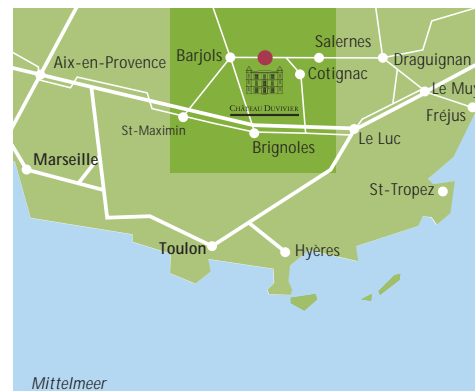
nem bestimmten Wein? Denn wenn man sich eine Exklusivität für 30 Euro oder mehr leistet, lohnt es sich, darüber in diesem Sinne nachzudenken.

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen bekommen zum Kurs interessante Unterlagen und ein Degustations-Set mit den wichtigsten Utensilien, von den idealen Gläsern bis zum Korkenzieher. Geschenk von Delinat. Château Duvivier hat 16 Doppel- und 2 Einzelzimmer. Diese Wochen werden rasch ausgebucht sein.

Die Termine

8.3.08 bis 15.3.2008
9.8.2008 bis 16.8.2008
16.8.2008 bis 23.8.2008
23.8.2008 bis 30.8.2008
8.11.2008 bis 15.11.2008

Auskunft über freie Zimmer, Preise und Buchungsmodalitäten erteilt Gisela Unterriker, Telefon +41 71 330 05 16, Mo–Do 13.30 bis 17.30 Uhr.



Informationen über Château Duvivier finden Sie auch im Internet unter www.chateau-duvivier.com

Tagebuch einer Winzerin

mak. Jede Jahreszeit bringt dem Weinbauern neue Aufgaben, stellt ihn vor Herausforderungen. Stellvertretend für die vielen Delinat-Winzer schildert hier eine Winzerin, was in den letzten Wochen geschah.

23. Oktober

Wir haben heute angefangen, einen halben Hektar Weinberg zu roden. Die Drahtanlage wurde schon entfernt. Jetzt folgen die Pfähle und Stickle und zum Schluss dann die Rebstöcke selbst. Wir werden die Stöcke mit einem Geissfuss aus dem Boden stemmen. Dies ist zwar um einiges anstrengender, als maschinell zu roden, aber so können wir das Gelände ohne weitere Bearbeitung begrünt bis zum nächsten Frühjahr liegen lassen, um erst dann den Boden zu lockern. Die maschinelle Rodung sollte man im Frühjahr durchführen, damit man gleich eine Gründüngungssaat ausbringen kann. Bleibt der Boden lange offen, waschen sich die Nährstoffe aus. Ich weiss zwar, dass ich das Ge-

lände idealerweise mindestens drei Jahre brach lassen sollte, bevor man die jungen Rebstöcke pflanzt. In dieser Zeit sterben die Nematoden ab, die allenfalls Viruskrankheiten auf die Rebe übertragen können. Ausserdem verbessern sich durch die geeigneten Einsaaten die Bodenstruktur und der Nährstoffhaushalt. Betriebswirtschaftlich vermache ich aber nur ein Jahr zu warten.

Es dauert drei bis vier Jahre bis zum ersten Ertrag. Mit Viruskrankheiten hatte ich bis anhin nie Probleme. Deshalb denke ich, dass ich das Risiko, was Nematoden betrifft, eingehen kann. Und dank der dauerhaften und vielfältigen Begrünung bin ich sehr zufrieden mit der Bodenstruktur. Die Grasnarben fangen das Gewicht der Maschinen ab. So wird der Bodenverdichtung entgegengewirkt. Die Wurzeln durchdringen den Boden und lockern ihn. Das absterbende organische Material ist Nahrung für die Bodenlebewesen, die durch die Zersetzung Nährstoffe freisetzen und Humus bilden.

Das absterbende organische
Nahrung für die Bodenlebewesen
durch die Zersetzung

30. Oktober

Ich ordne noch alle Papiere für die Bio-Kontrolle. Morgen kommt meine Kontrollstelle für die jährliche Kellerprüfung. Dabei wird die Traubenherkunft geklärt, d.h. ob die Trauben auch gemäss den Bio-Richtlinien angebaut wurden. Ausserdem möchte sie wissen, ob alle Verarbeitungsschritte und Hilfsmittel konform sind, und eine Bestätigung, dass die Hefen und Bakterien nicht gentechnisch verändert wurden. Der ganze administrative Aufwand ist etwas mühsam, aber doch sehr wichtig. Ich mache biologischen Anbau aus Überzeugung und nur durch strenge und regelmässige Kontrollen können wir unseren Kunden die Garantie dafür geben.

16. November

Der Rotwein ist schon seit ein paar Tagen ruhig. Das heisst, es entweicht kein Kohlendioxid mehr, welches beim biologischen Säureabbau (BSA) gebildet wird. Heute habe ich Muster ins Labor gebracht. Ich möchte untersuchen lassen, ob der biologische Säureabbau schon fertig ist oder ob es zu einer Stockung gekommen ist.

20. November

Ich bin beruhigt, zu erfahren, dass der BSA abgeschlossen ist. Ich habe den Rotwein nun eingebrannt (= SO₂-Zugabe) und werde morgen anfangen, den Wein umzuziehen. Dadurch trenne ich ihn vom Trub, der aus der Feinhefe besteht, und belüfte ihn gleichzeitig. Nach der Gärung und dem Säureabbau ist der Wein reduktiv, das heisst, durch das Fehlen von Sauerstoff riecht er etwas unangenehm und er wirkt im Gaumen sehr hart. Durch die Luftzufuhr öffnet sich das Bukett. Ausserdem verbindet der Sauerstoff die Tannine und Farbstoffe miteinander. Dadurch wird die Farbe stabiler und der Wein weicher und runder.

5. Dezember

Heute hatte ich Besuch von Delinat. Wir haben das Programm für nächstes Jahr besprochen sowie die Jungweine degustiert. Ich bin froh, mit Delinat einen guten und zuverlässigen Partner zu haben. Deshalb dürfen sie auch als Erste die besten Fässer vorselektionieren. Mein Rotwein wird nämlich im DegustierService angeboten. Es macht mich immer stolz, dass er dadurch so vielen Menschen vorgestellt wird.

7. Dezember

Im Januar möchte ich den Weisswein abfüllen. Nun ist es wichtig, alles rechtzeitig zu organisieren: Flaschen, Korken, Kapseln und Kartons müssen bestellt werden. Ausserdem muss ich zum Grafiker, um die Änderungen auf dem Etikett zu besprechen. Ich bin bei diesen Sachen sehr penibel. Schliesslich möchte ich, dass die Arbeit und Liebe des ganzen Jahres angemessen schön verpackt wird.

21. Dezember

Heute habe ich das letzte Mal in diesem Jahr die Barriques aufgefüllt. Durch das Holz verdunstet Wasser und Sauerstoff tritt ein. Da die unerwünschten Bakterien alle mit Sauerstoff gedeihen, ist es wichtig, die Fässer regelmässig spundvoll aufzufüllen. Ich nutze auch immer diese Gelegenheit, um den Wein zu degustieren. Die Tannine sind noch jugendlich, aber die Struktur gefällt mir sehr gut.

10. Januar

Der Weisswein ist abgefüllt! Er wurde vorher nochmals filtriert und eingebrannt. Nun lasse ich ihn zwei bis drei Wochen in der Flasche ruhen, damit sich der Wein nach dem Stress beruhigen kann. Und dann folgen schon die ersten Auslieferungen. Ich bin sehr gespannt, wie meine Kunden auf den neuen Jahrgang reagieren. Meiner Meinung nach ist der Jahrgang 2007 einer der besten der letzten Jahre.

14. Januar

Ich werde anfangen, die Reben vorzuschneiden. Der frühe Schnitt schadet der Rebe an sich nicht. Kommt aber ein Winterfrost, kann die Rebe Schaden nehmen. Die Augen erfrieren und treiben somit im Frühjahr nicht mehr aus. Deshalb sollte man ein paar «alternative» Triebe lassen. Das Rebenschneiden ist eine zeitaufwendige Arbeit. So nutze ich diese eher ruhigere Zeit im Januar, um die Triebe etwas zu stutzen und einige schon ganz wegzuschneiden, damit es dann beim eigentlichen Rebschnitt etwas schneller geht.

Kulinarische Träume.

Von Silke Nolden

Die Welt liebt mich!

Und während sie das noch nicht weiss, sitze ich mit mediterran flatternden Haaren und tränenden Augen in meinem grünen Cabriolet, einem extra für mich umgebauten Fiat aus dem letzten Jahrhundert.

«Hauptsache Cabrio, Frau Miago, Hauptsache oben offen!», höre ich noch den Produzenten und die Skript-Schreiber, «das ist so toll authentisch!»

Toll authentisch reibe ich mir jetzt auch die vom Fahrtwind tränenden Augen. Heute ist Nordwind in Frankreich, auch während ich die Abzweigung zur Rue des Crevettes suche. Ein Navigationsgerät wurde leider nicht mit ins Drehbuch hineingeschrieben und somit hat das Auto keins. Authentisch sein heisst für meinen Typ: Ich finde alles einfach so, ganz weiblich und intuitiv. Und gerade Frankreich ist in Sachen Infrastruktur, Prachtstätten für Touristen und kulinarische Geheimtipps in Kiefernwäldern sehr ordentlich angelegt, von jeher. Die versteckt liegenden Küchentempel wollen schliesslich genau so flott gefunden werden wie die Prunkbauten in Paris – auch wenn sie am Ende der Welt von Frankreich liegen.

Und tatsächlich stimmt alles. Bei azurblauem Himmel fahre ich mit sommerlich ver-



Silke Nolden ist freie Autorin und Food Coach und lebt mit Mann in einem 4-Katzen-Haushalt in Düsseldorf. Dort schreibt sie Erzählungen und Empfehlungen und regelmässig als Lu von Miago «ein Leben im Internet».

wehter Frisur das Château an. Ein sehr französisch aussehender Franzose läuft gestikulierend in mein Parkmanöver. Ich rufe «Bonjour» in das Geknatter des Wagens und steige mit meinem besten Lächeln aus. Noch rasch die Kameraleute und das restliche Team von zwölf Personen an mir vorbei lassen, damit sie alles schön auf den Film bekommen, und: Achtung, Klappe, Dreh die Erste! Ich begrüsse Jean-Jacques herzlich links-rechts-links, und ein paar wichtige Sekunden der Erkenntnis später stelle ich fest, dass ich statt den Hausherrn den irritierten Winzernachbarn geküsst habe. Der echte Jean-Jacques ist kurz runter in seinen Keller, er, der Pierre, er solle das denen vom Fernsehen sagen. Wenn er denn einmal dazu kommen würde. – Das Team stöhnt einhellig

Dann Auftritt Jean-Jacques'. Französisch wie aus einem Kochbuch, in der linken Hand eine Stange Brot, rechts eine Flasche Wein. Wir eilen strahlend aufeinander zu. Kamera, Klappe, Dreh die Zweite!, und während ich Richtung Jean-Jacques und Verpflegung laufe, übersetze ich im Kopf schon etwas kokett Nettes ins Französische, da haut mir Jean-Jacques die Baguette auf den Kopf. Ich falle um, liege, sehe verdutzt erst Himmel und dann meinen Wecker, der gerade von 6:00 auf 6:01 springt. Ouch.

Und Merde, alles nur ein Traum!

Um 6:02 Uhr bricht draussen eine Wolke auf, es prasselt und gluckert gegen die Schlafzimmerfenster.

Januar, feixt der Kalender.

Hätte ich so nicht gemerkt, antworte ich ihm stumm. Januar.

Zu meinem Hausarzt sage ich Stunden später, dass mir der Winter gar nichts kann. Elektrizität sei erfunden, ich besitze warme Decken, fliessend Wasser an wichtigen Stellen der Altbauwohnung, «und», und da mache ich den entscheidenden Gesichtsausdruck, «und, Herr Doktor, ich trinke regelmässig Bio-weine von Delinat.»

Kunstpause, Tusch, Applaus. Jetzt will er es wissen. Ich erzähle ihm also, dass es bei De-

Slow City – langsam leben



linat sehr nette Menschen gäbe, die auf Wunsch und nach Bestellung ein Paket mit besten Bioweinen schnüren und auf die Reise schicken. Und dass diese Bioweine einem die Welt, die duftende, pralle Welt von Süden und Pflanzen, von satter Erde und gesunden Verhältnissen in die winterlich triste Grossstadt schicken. Auch in Monaten wie – der aufmerksame Leser ahnt es bereits – Januar. Und dass in diesen Paketen Überraschungen beim Wein liegen, Informationen, die WeinLese, und dass die Kartons von meinen Katzen als Appartements genutzt werden. Und, ich senke die Stimme und sehe den Doktor beschwörend an, und man träume äusserst lebendig und klar, wenn man abends ein Gläschen Delinat-Wein hatte. Ob er sich das vorstellen könne?

Genau da greift er zum guten Füller, notiert sich «Delinat» und die Adresse.

Das wolle er auch, brummt er. Zum Urlaubmachen käme ja heute keiner mehr, und er wäre früher immer so gern in die Provence gefahren. Und von seiner Katze, von der fange er gar nicht erst an.

Mässiger Genuss von Wein

Bruder Heinrich, genannt Lauffenberg, der 1460 im Kloster zu St. Johann in Strassburg starb, wusste schon damals patente Gesundheitsrezepte, die zum Teil auch heute noch ihre Gültigkeit haben. So riet er den Zeitgenossen, nach einem bescheidenen Essen nur guten Wein zu trinken. Aber nicht zu viel, «sonst werde verletzt das Hirn, der Sinne Vernunft, zerstört alle Kraft und entzündet die Leber». Auch sei der übermässige Genuss schädlich für die Augen, mache zitterig und führe später zum Tode. Mässiger Weingenuss dagegen mache guten Mutes, man wird witzig und ist zu Scherzen aufgelegt, begünstige die Esslust und mache eine gute Verdauung.

Quelle

Karl Baas: «Mittelalterliche Gesundheitspflege im heutigen Baden», Heidelberg, 1909; gesammelt von Heinz Scholz

Genuss statt Hektik. So der Grundsatz der «Slow City»-Bewegung. Autoverbote in Innenstädten und die Verbannung von Supermärkten und Fastfood-Ketten sind unter anderem Mittel zum Zweck. Was in anderen Städten unmöglich scheint, wird hier gelebt. Alles mit dem Ziel, ein lebenswertes Umfeld für Einwohner und Besucher der «lebenswerten Städte» zu schaffen.

Ihren Ursprung hat die aus dem «Slow Food»-Konzept entstandene «Slow City»-Bewegung im Herzen Italiens. Genauer gesagt: im beschaulichen Orvieto. Dort verbündeten sich die Bürgermeister der bereits aktiven «Slow Food»-Städte Greve, Orvieto, Bra und Positano im Jahr 1999 und riefen «Slow City» oder auf Halbtalientisch «Cittaslow» ins Leben. Wie bei Slow Food steht die regionale Identitätserhaltung im Vordergrund. Kleinstädte sollen durch die Einhaltung strikter Regeln ihre traditionelle Struktur beibehalten und somit der subtilen Vereinheitlichung im Zuge der Globalisierung Einhalt gebieten. Man ist auf der Suche nach der utopischen Stadt.

Die strengen Anforderungen für die Aufnahme als «Slow City» umfassen Punkte wie Umweltpolitik, Infrastrukturpolitik, urbane Qualität, Aufwertung der autochthonen Erzeugnisse, Gastfreundschaft und landschaftliche Qualität. Im Grunde versucht eine «Slow City» etwa die typischen historischen Ortstrukturen aus der Renaissance oder dem Mittelalter zu erhalten. Dies alles unter Einsatz modernster Technik und Berücksichtigung von Ergebnissen aus Ökologie und Nachhaltigkeitsforschung. Eine spezielle Rolle spielt zudem die Versorgung mit regionalen Produkten und Erzeugnissen. Dass diese Konzentration auf die Region keinen Verzicht, sondern einen entscheidenden Gewinn bedeutet, leben die Mitgliedsstädte vor.

Nachdem in Italien bereits 42 Städte Teil des internationalen Netzwerks sind, breitet sich die Langsamkeitswelle Schritt für Schritt

weiter aus. Auch in anderen Staaten wie z. B. Deutschland, Grossbritannien, Spanien, Portugal, Österreich, Norwegen und Australien orientieren sich immer mehr Städte an den strikten Anforderungen. In Deutschland sind es Hersbruck, Lüdinghausen, Schwarzenbruck, Waldkirch und Überlingen, die zum ausgewählten Kreis der «Slow Cities» gehören. Einziges Mitglied in Österreich ist die Stadt Enns. Trotz grossen Potenzials findet sich in der Schweiz bislang noch keine «langsame Stadt». Dies dürfte jedoch nur eine Frage der Zeit sein.

Dominik Vombach

Weitere interessante Informationen unter:

<http://www.cittaslow.net>

<http://www.cittaslow.info>

Intelligente Weintrinker

pek. Je intelligenter Menschen sind, desto eher trinken sie Wein statt Bier. Das ist jedenfalls in Dänemark so, wie Laust H. Mortensen vom Epidemiologischen Wissenschaftszentrum des Instituts für präventive Medizin der Universität Kopenhagen und Kollegen in einer prospektiven Kohortenstudie herausgefunden haben («Addiction» 100, 2005, 1445).

Die dänischen Wissenschaftler sichteten die Testergebnisse von 1800 Dänen. Dabei machten sie eine überraschende Entdeckung: Mit jedem zusätzlichen Punkt, den die jungen Männer bei ihrem IQ-Test erreichten, stieg die Wahrscheinlichkeit, dass sie im Alter von Mitte 30 Wein tranken, um knapp zwei Prozent. Mit 45 Jahren war diese Wahrscheinlichkeit sogar um knapp drei Prozent erhöht. Die Tatsache, dass Vertreter höherer Einkommensschichten sowieso eher Wein bevorzugen als Bier, habe das Ergebnis nicht beeinflusst. Quelle: Ärzte-Zeitung

Erstes Parkett links

Von Jürgen von der Mark, MW

Heute möchte ich einmal nicht über Wein schreiben, sondern über meine zweite Leidenschaft, die Oper. Für Wein interessiere ich mich schon über 30 Jahre. Mit der Oper beschäftige ich mich dagegen erst seit Kurzem. Bei Wein bin ich ein Fachmann, in der Musik ein blutiger Laie, der nicht einmal Noten lesen kann. Trotzdem finde ich für mich viele Gemeinsamkeiten in diesen beiden Welten.

Zu Beginn faszinieren Wein und Oper eher schleichend. Man nimmt es zuerst gar nicht wahr. Wein wird als ein Getränk unter vielen, Oper als eine Musik unter vielen angesehen. Langsam nimmt die Hemmschwelle ihnen gegenüber ab. Beide werden zu Beginn oft eher als anstrengend empfunden. Da muss man ja aufmerksam sein! Langsam verschieben sich die Gleichgewichte. Es wird immer weniger Bier getrunken und im Auto läuft nicht mehr automatisch der obligate Popsender. Die erste Opern-CD ist sicherlich ein Sampler. Wahrscheinlich von den drei Tenören, so war es bei mir, oder von Anna Netrebko. Man orientiert sich halt an den grossen Namen. Das muss ja gut sein. Beim Wein wären dies wahrscheinlich Bordeaux, Chianti oder Chardonnay.

Netrebko ist die neue Callas

In diesen Anfängen werde ich vielleicht eher meine positiven Vorurteile bestätigen. Luciano Pavarotti singt einfach göttlich und die Netrebko ist die neue Callas. Als Wein bestätigt mir Bordeaux seine Einzigartigkeit und Chardonnay passt wirklich zu allem. Erst nach und nach befreie ich mich von diesem mir selbst auferlegten Geschmacksdiktat. Hat es Pavarotti denn nicht ab und zu mit dem Schöngesang übertrieben und hat nicht Christine Schäfer die Netrebko in Salzburg mit ihrem Cherubino überstrahlt? War nicht der Südfranzose letzters viel spannender als der Bordeauxwein von heu-

te und ist immer wieder Chardonnay nicht auf Dauer etwas langweilig?

Jetzt will ich es wissen. Einfach nur die «Hochzeit des Figaro» zu hören, ist mir nicht mehr genug. Mich interessiert, was Hanoncourt heute anders macht als Sir Colin Davis in den Siebzigern. Einfach nur Bordeaux trinken ist mir zu wenig. Was macht den Unterschied zwischen den verschiedenen Regionen aus? Probier doch mal einen St-Emilion oder einen Pauillac. Nun wird es schwierig. Wo bekomme ich die Informationen her? Vielleicht will ich ja doch nicht so viel Zeit damit verbringen oder die schiere Masse an Informationen verwirrt mich.

... etwas Angst vor der modernen Oper

Für meine Opernleidenschaft habe ich nun eine Lösung gefunden. Ich habe mir ein Abonnement an meiner örtlichen Oper gekauft. Erstes Parkett links. Ich freue mich auf die obligaten Mozart-, Verdi- und Puccinio-pern, bin interessiert an der angebotenen Händeloper und habe etwas Angst vor der ebenfalls im Programm befindlichen modernen Oper. Ob mir das gefällt? Aber selbst wenn ich bei einer Vorstellung einmal nach dem ersten Akt gehen sollte, so werde ich doch sicher auch Unbekanntes kennen lernen, welches mir sonst verborgen geblieben wäre. Und die festen Termine zwingen mich, mich mit der Oper auseinanderzusetzen.

Wäre das für Wein eigentlich nicht auch möglich? Es wäre doch schön, wenn man regelmässig fachlich aufbereitet eine Mischung aus Bewährtem und Neuem zwanglos präsentiert bekäme. Jetzt habe ich ja doch noch etwas über Wein geschrieben. Egal. – Es klingelt an der Tür; das muss das neue DegustierService-Paket von Delinat sein...



Jürgen von der Mark, Master of Wine (die schwierigste Prüfung weltweit in der Weinbranche), ist Winzer und produziert Pinot noir in Baden (DE).

Fougasse

Das passende Häppchen zu den Weinen aus der Provence – klassisch, einfach und in weniger als einer Stunde zubereitet.

Zutaten für 4 Personen

500 g Mehl + Mehl für die Arbeitsfläche
½ Würfel frische Hefe (ca. 21 g)
1 TL Honig
6 EL Olivenöl
1½ TL Salz
500 g reife Tomaten (oder im Winter ca. 100 g Tomatenkonzentrat)
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
je 2 Zweige Thymian und Rosmarin
Pfeffer, 1 Prise Zucker
1 Bund Basilikum
1 EL schwarze oder grüne Tapenade (Olivenpaste)
2 Sardellenfilets

Mehl in eine Schüssel geben. Hefe zerkrümeln und mit Honig in 280 ml lauwarmem Wasser anrühren. Alles mit 3 EL Öl und dem Salz glatt verkneten. Teig zugedeckt 2 Stunden gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Inzwischen Tomaten häuten und würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian und Rosmarin waschen, abzupfen und fein hacken.

Zwiebel und Knoblauch im restlichen Olivenöl andünsten, Kräuter mit den Tomaten dazugeben und alles bei mittlerer Hitze offen ca. 20 Min. köcheln lassen. Dabei häufig durchrühren. Mit Salz, Pfeffer und dem Zucker abschmecken. Basilikumblättchen in feine Streifen schneiden. Mit Tapenade und den fein gehackten Sardellenfilets unter die Tomaten mischen.

Backofen auf 200 °C vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen. Teig durchkneten und halbieren. Jede Hälfte auf Mehl zu einem birnenförmigen Oval ausrollen. Einen



Teigfladen auf das Blech legen und mit der Füllung bestreichen, gut 1 cm Rand freilassen. Die zweite Teigplatte mit einem scharfen Messer leicht schräg in 2 Bahnen 3–4 cm lang einschneiden, die Einschnitte auseinanderbiegen, damit sie beim Backen offen bleiben. Die Teigplatte auf die andere legen und die Ränder gut andrücken.

Die Fougasse im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180 °C) ca. 30 Min. backen, bis sie knusprig ist. Abkühlen lassen und zum Aperitif oder zu Vorspeisen servieren.



Lesetipp

«Südfrankreich»
Küche&Kultur

Verlag Gräfe und Unzer
ISBN 978-3-7742-6311-6

Von Zwergen und Räubern im Rebberg

Sie brauchen weder eine kindliche noch eine wilde Fantasie, um die Zwerge und Räuber in den Rebbergen zu entdecken – vielmehr brauchen Sie ein geübtes Auge. Tatsächlich verstecken sich diese im Reblaub und in der Vegetation der begrüneten Rebberge. Die Zwerge hören auf so eigentümliche Namen wie *Anagrus atomus*, die Räuber auf *Coccinella septempunctata* oder *Typhlodromus pyri*. Wer sind diese Zwerge und Räuber und was treiben sie im Rebberg?

Die Rebe ist im Verlaufe des Jahres vielen sechs- und achtbeinigen Schädlingen ausgesetzt. Kräuselmilben, Pockenmilben, Spinnmilben, Rebzikaden, Rebläuse, Rebstichler oder Traubenwickler wollen den Reben und Trauben an den Kragen. Kein Wunder, denn die gut ernährten Reben sind eine ideale Lebensgrundlage für sie. Doch in biologisch und ökologisch vielfältigen Rebbergen werden diese Schädlinge durch ebendiese Zwerge und Räuber in Schach gehalten.

Besonders eindrücklich ist, wie die winzige Zwergwespe *Anagrus atomus* gegen die

Grüne Rebzikade vorgeht. Die weniger als ein Millimeter grosse Zwergwespe fliegt im Frühjahr zeitgleich mit den Rebzikaden in die Rebberge ein. Dort legt sie ihre Eier in die frisch gelegten Eier des Schädlings und tötet ihn so ab. Die cleveren Winzer danken es dem Zwerg mit blühenden Pflanzen, die für ein reichhaltiges Pollen- und Nektarangebot sorgen. Zudem bieten sie ihm Heckenrosen und Brombeeren in und um die Rebberge für die Überwinterung an. Auf diese Weise kann der Winzer auf eine Bekämpfung der Rebzikade mit Insektiziden verzichten.



Diese weniger als ein Millimeter grosse Zwergwespe *Anagrus atomus* ist ein wirkungsvoller Eiparasit der Rebzikade. Copyright: www.lwg.bayern.de

Die Eier der beiden Traubenwicklerarten werden gerne von einer weiteren Gattung der Zwergwespen (*Trichogramma*) parasitiert. Die Winzlinge tun dies oft unbemerkt. In vielen Regionen muss ihre Arbeit aber vom Winzer zusätzlich unterstützt werden: Künstlich ausgebrachte Sexualduftstoffe verwirren die Traubenwickler so, dass sich Männchen und Weibchen nicht finden.

Raubmilben sind nicht ganz so üble Gesellen, denn sie sind die natürlichen Gegenspieler der Kräusel-, Spinn- und Pockenmilben und vollbringen so wichtige Dienste für den Winzer. Auch sie sind angewiesen auf ein erweitertes Nahrungsangebot, denn

sie fressen gerne Blütenpollen. Ist die im Weinbau besonders wichtige Art *Typhlodromus pyri* mit 1 bis 2 Tieren pro Blatt vorhanden, braucht sich der Winzer keine Sorgen wegen der Schadmilben zu machen.

Selbst die gefürchtete Reblaus ist vor diesen Zwergen und Räubern nicht sicher. Räuberische Milben, insbesondere Samtmilben, stellen den Rebläusen in den Blattgallen und im Boden nach. Stellt sich einmal ein grösserer Reblausbefall ein, jagen Marienkäfer-, Florfliegen- und Schwebfliegenlarven nach diesem Schädling. Die erwachsenen Tiere einiger dieser Insektenarten sind ganz be-



Kein übler Geselle – die Raubmilbe *Typhlodromus pyri* frisst hier eine Spinnmilbe. Foto: FiBL

sonders auf ein reichhaltiges Blütenangebot, das heisst auf Pollen und Nektar, angewiesen.

Und die Moral der Geschichte? Wären die Zwerge und Räuber nicht, müssten sich die Winzer viel öfter mit Schädlingen herumschlagen. Für sie lohnt es sich also, diesen oft verborgenen Helfern unter die Arme zu greifen und den Einsatz von Insektiziden möglichst zu vermeiden. Eric Wyss



Dr. Eric Wyss ist Biologe und Leiter der Fachgruppe Entomologie am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Frick. Er beschäftigt sich seit Jahren mit der Regulierung von Schädlingen durch natürliche Gegenspieler.



Der Marienkäfer ist für den Winzer tatsächlich ein Glücksbringer, denn er vertilgt viele verschiedene Schädlinge im Rebberg.
Foto: Eric Wyss, FiBL



Verborgene Schönheit – die Florfliege. Ihre Larven sind Räuber verschiedener Schädlinge.
Foto: Eric Wyss, FiBL



Ein oft unbemerkt wirkender Zwerg – die winzigen Wespen der Gattung *Trichogramma* parasitieren die Eier der Traubenwickler. Foto: Christian Rust, FiBL



Auch Spinnen sind wichtige Räuber, denn sie stellen z.B. Rebzikaden oder Traubenwicklern nach. Foto: Eric Wyss, FiBL



Der 22-Punkt-Marienkäfer ist ein gern gesehener Gast im Rebberg, denn er frisst Pilzsporen.
Copyright: www.lwg.bayern.de

Innovative Forschung kostet

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) forscht seit 34 Jahren im Dienste des Biolandbaus. Als privates Institut setzt es neue Akzente, um die Zukunftsfragen rund um Landwirtschaft und gesunde Ernährung mit Elan und neuen Perspektiven anzugehen. Dafür sucht das FiBL Geld – Sie können sich mit einer Spende oder einem Legat an dieser innovativen Forschung beteiligen.

Spenden an die Schweizerische Stiftung zur Förderung des biologischen Landbaus, Ackerstrasse, CH-5070 Frick; Postkonto 80-40697-0

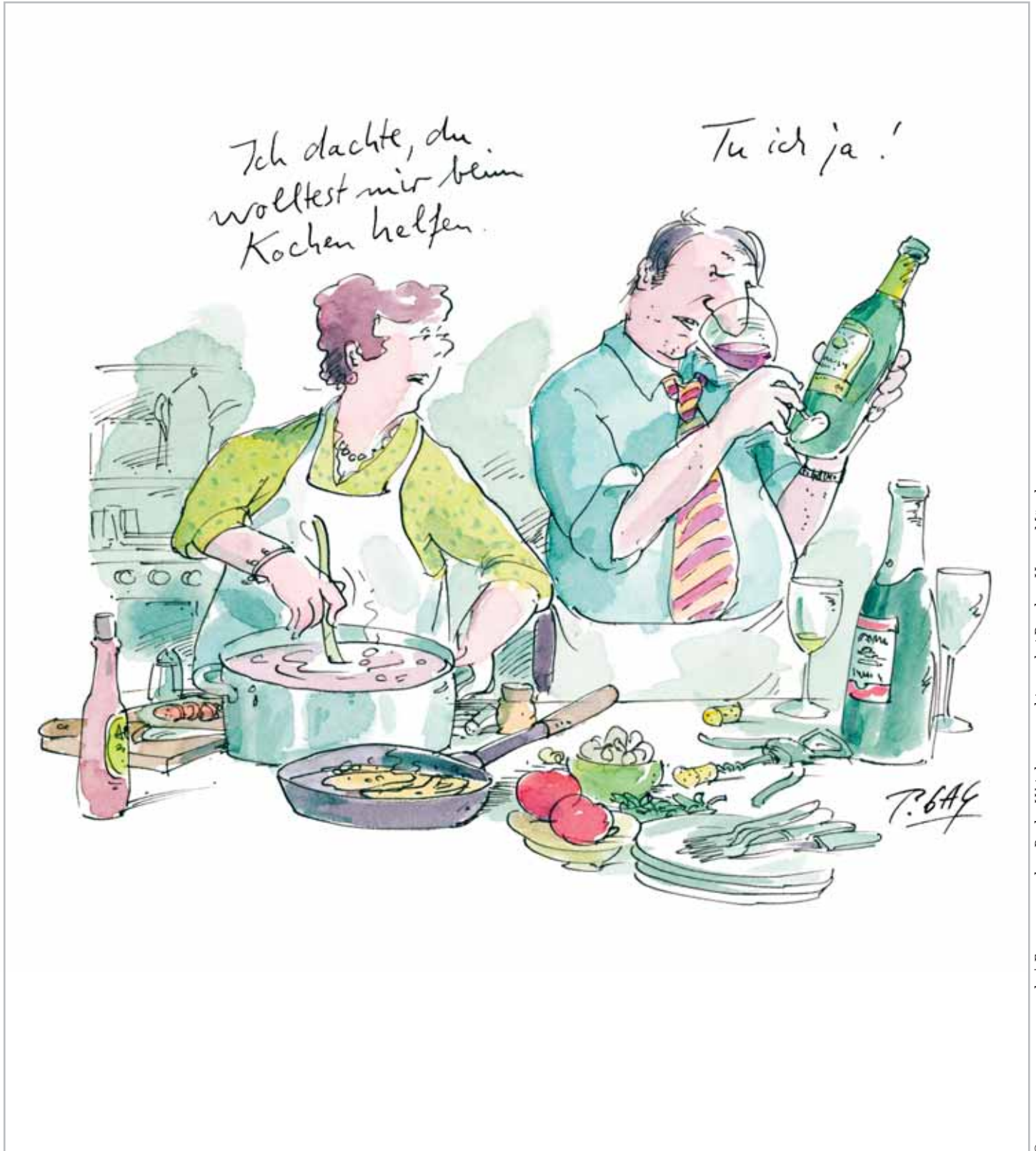
Weitere Informationen: www.fibl.org

Schädlinge vertreiben ohne Chemie

Ungeziefer in Haus und Garten wird man auch ohne chemische Keule los. Hubert Untersteiner ist ausgebildeter Förster sowie Doktor der Biologie. In seinem Buch beschreibt er die wichtigsten tierischen Schädlinge und empfiehlt vorbeugende Massnahmen – nicht zuletzt den Einsatz von Nützlingen.



Hubert Untersteiner
Schädlinge in Haus und Garten
136 Seiten, über 100 Farbbilder,
STV Stocker Verlag
ISBN 978-3-7020-1126-0
CHF 28.80 / € 15,80



Einfache Genüsse

Von Leandra Graf

Was, du kochst für dich allein? Sicher, wer denn sonst! Ich bin ja meist allein zuhause. Und dort ist es auch für Singles am schönsten. Zumal die Alternativen selten verlockend sind. Für einen überteuerten Teller mittelmässige Pasta muss ich mich nicht ins hinterste Eckchen eines Restaurants strafversetzen lassen. Aber eigentlich brauche ich keine besonderen Gründe, nett mit mir selbst zu sein und sogar einmal eine ganz spezielle Flasche Wein zu öffnen. Weil es einfach dazugehört, zum entspannten Feierabend und erst recht zum genussvollen Essen.

Klar, dass ich nach einem arbeitsreichen Tag nicht noch zwei Stunden am Herd stehe und ein mehrgängiges Menü koche. Manchmal dauerts auch ein Weilchen, bis ich weiss, wonach mir der Sinn steht. Das kann auch das berühmte gute Stück Brot mit Käse sein. Im Grunde geht es nur ums Abschalten. In meinem fremd bestimmten Alltag hilft eine Viertelstunde Gemüserüsten, um herunter- und zu mir selbst zu kommen.

«Interessanterweise passt die angebrochene Flasche vom Vortag in der Regel prima.»

Oft lasse ich mich einfach inspirieren von dem, was im Kühlschrank liegt und endlich aufgebraucht werden sollte. Das ergibt dann die köstlichsten Gratins und im Wortsinne einmaligen Pastagerichte. Sobald es richtig appetitanregend riecht, bin ich wirklich zuhause angekommen und es wird Zeit für einen Schluck Wein. Interessanterweise passt die angebrochene Flasche vom Vortag in der Regel prima zu dem, was da in der Küche gerade entsteht. Und Restflaschen gibts bei mir zwangsläufig. Denn ohne Gegenüber esse und trinke ich viel bewusster als in Gesellschaft und habe nach zwei Gläsern Wein meist genug. Erfahrungsgemäss halten sich die Weine jedoch

erstaunlich gut über ein paar Tage. Andernfalls, wenn etwa der Schaumwein nicht mehr so prickelt, wie er sollte, lässt sich doch immerhin noch eine schmackhafte Sauce daraus zubereiten. Auf diese Weise Ordnung im Vorratsschrank zu schaffen, ist ein wirklich erhebendes Gefühl. Für mich die lustvollste Art des Aufräumens überhaupt. Wenn ich es dabei zusätzlich geschafft habe, meine ureigenen kulinarischen Wünsche zu erfüllen, bin ich doppelt glücklich. Ein einfacher, aber umfassender Genuss, den manche vielleicht nur empfinden, wenn sie beim Spitzenkoch ein mehrgängiges Menü mit dem jeweils passenden Wein zelebrieren. Durchaus grossartige, wenn auch eher anstrengende Esserlebnisse, die auch ich mir ab und zu gönne.

«Die intellektuelle Molekularküche wird wohl ein kulinarisches Minderheitenprogramm bleiben.»

Geradezu schwindlig kann einem werden, denkt man an die Molekularküche des spanischen Kochs Ferran Adrià: Bei einem 30-gängigen Menü mit ausgeklügelter Reihenfolge scheint es unmöglich, auch noch den adäquaten Wein zu jedem Tässchen mit Schaum oder Gelée zu finden, geschweige denn zu trinken. Tatsächlich spielt der Wein bei dieser Art des konzentrierten Essens eine marginale Rolle. Man beschränkt sich auf eine ganz besondere Flasche, die nicht zum Essen, sondern vor oder nach den zahlreichen Menüfolgen getrunken wird. Düstere Aussichten für die Weinbranche? Kaum. Die intellektuelle Molekularküche wird wohl ein kulinarisches Minderheitenprogramm bleiben. Was nicht ausschliesst, dass neue technologische Errungenschaften daraus in die Alltagsküche einfließen werden. Vorläufig braucht man sich um den Weinhandel jedoch keine Sorgen zu machen. Solange wir es uns leisten können, wird Weingenuss den Lebensstil mitdefinieren. Das zeigen nur

schon die zahlreichen journalistischen Beiträge zum Thema Wein in jeder Zeitung und jedem Magazin sowie die gut besuchten Degustationen im ganzen Land, bis hin zu gigantischen Publikumsrennern wie der Zürcher Expovina.

Dabei muss nicht jede Bestellung im Restaurant eine Herausforderung an mein Weingwissen sein. Wenn ich mit einer Gruppe Freunden irgendwo gemütlich zusammensitze, haben wir nie Probleme, uns auf eine Flasche zu einigen, selbst wenn jeder etwas anderes auf dem Teller hat. In diesem Falle zählt die Freude am Beisammensein mehr als die perfekte Mariage von Essen und Wein. Was die Schlussfolgerung zulässt, dass Genuss vor allem eine Frage des Wohlbefindens ist.



Leandra Graf ist Journalistin und lebt in Zürich. Sie betreut als Redaktorin das Ressort Essen bei der wöchentlich erscheinenden Zeitschrift «Schweizer Familie».



Buchen Sie eine Woche

Geniesser-Ferien

in der Provence

kas. Château Duvivier in der Provence lädt Sie ein zu 7 Tagen Schnupperferien! Das Weingut ist sonst reserviert für Aktionäre – vorwiegend Kunden von Delinat. Als Delinat-Kunde oder -Kundin haben Sie jetzt die Möglichkeit, einmalig eine Ferienwoche auf Château Duvivier zu verbringen, um die schönsten Ecken der Provence kennen zu lernen.

Lassen Sie sich verwöhnen. Der Halbpensionspreis von 96 bzw. 102 Euro pro Person und Tag schliesst ein: ein reichhaltiges Frühstücksbüfett, ein Tagesbüfett bis 17.30 Uhr mit Frischobst, Tee, Säften, Mineralwasser und Château-Rosé, täglich einen Gratisapéro mit Delinat-Wein, ein traumhaftes provenzalisches Viergang-Abendessen sowie die Benutzung von Schwimmbad und Parkplatz. Raucher finden ausserhalb des Hauses gemütliche Plätzchen.

Gäste schreiben:

Es ist wirklich jedes Mal ein «Nach-Hause-Kommen».

Peter Pulfer aus Innerberg

Seit unserem Aktienkauf sind wir begeisterte Liebhaber des Château Duvivier geworden. Das Château ist für uns ein Ort der Erholung im Einklang mit der Natur.

Jürg und Annelies Flickiger, Bern

Mehr darüber: Tel. 41 (0)71 330 05 16
Mo-Do, 13.30 bis 17.30 Uhr oder unter
www.chateau-duvivier.com



CHÂTEAU DUVIVIER