

Italianità: Wenn sich 4 toskanische Winzer an ihren Herd stellen, kann nichts schiefgehen ...

DELINAT 16 WeinLese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 16, November 2009 | 4. Jahrgang

Delinat Kundenservice | Kirchstrasse 10, CH-9126 Horrn | Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof
www.delinat.com

Delinat-Institut
Schmetterlinge
im Weinberg



ADJ 00887436
CHIANTI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA



San Vito, das sind 126 Hektar Wälder, Wiesen, Seen, Oliven, Reben – und ein Restaurant mit der typischen Toskana-Küche. Hier arbeitet man schon seit 1982 biologisch.

San Vito Chianti
Chianti DOCG

Pasta trifft Chianti


TENUTA
SAN VITO

SAN VITO

Chianti
Denominazione di Origine Controllata e Garantita



DELINAT
Biowein
aus gesunder Natur

- 6 **Ein Fest der Sinne**
Eröffnung des Delinat-Weindepots Bern
- 8 **Schmetterlinge – ökologische
Wahrsager im Weinberg**
Neues von der Fondation
Delinat-Institut



14



6



8



25

- 12 **Der DegustierService kommt
jetzt portofrei**
22 Jahre DS – Erfolg beflügelt ...

- 14 **Italianità am Herd**
Vier Winzer und ihre Frauen stellen
sich an den Herd

- 24 **Toskana für Geniesser**
WeinLeserangebot mit Wettbewerb

- 25 **Temperatur gut – Wein gut**
Wein soll mit der richtigen
Temperatur getrunken werden

- 29 **Moderne Klassiker**
Die Riojas von Osoti sind ein
Gemeinschaftswerk

Vielfalt im Weinberg und im Leben

Im Beitrag der Fondation Delinat-Institut (Seiten 8–11) schildert Hans-Peter Schmidt eindrücklich, wie wichtig Artenvielfalt im Weinberg ist. Viele verschiedene Pflanzen verbessern und festigen die Balance und die Stabilität des Ökosystems. Monokultur ist kurzfristiges Denken, sie gefährdet die Gesundheit der Böden – und ist zudem langweilig.

Ebenso langweilt Monotonie in unserem Alltag: immer die gleiche Arbeit, die gleichen Freizeitvergnügen, das gleiche Essen. Wir surfen stundenlang im Internet und lassen – mit Ausnahme des Zeigefingers – unsere Muskeln verkümmern. Wir essen am liebsten immer dasselbe. Dabei würde uns Vielfalt im Leben gut tun: Abwechslung und neue Herausforderungen halten jung, machen uns ausgeglichener, widerstandsfähiger und unabhängiger.

Artenvielfalt oder eben Abwechslung bietet Ihnen auch diese Weinlese. So das Porträt über das abwechslungsreiche Leben von Emil Hauser, Produktverantwortlicher für Frankreich, Deutschland, Österreich und Portugal (Seiten 26/27). Oder die unterschiedlichen Winzer und Weine aus der Toskana (Seiten 14–23) und der Rioja (Seite 29).

Achten Sie auf Vielfalt in Ihrem Leben – sie macht zufrieden und glücklich.

Peter Kropf
Peter Kropf

Kunden schreiben ...

Die Zweite Biorevolution

Sehr angetan war ich gestern beim Lesen in der Weinlese, so nette, dem Leben zugelegte Texte habe ich seit Langem nicht gelesen. Hätte ich die Zeit, würde ich vom Norden ins Wallis reisen zur Gründungsfeier. Die Zweite Biorevolution unterstütze ich aus ganzem Herzen, sobald der Platz für die Flaschen geschaffen ist, auch mit euren ausgezeichneten Weinen. Macht weiter so und lasst euch nicht beirren.

Uwe Deppe, Glücksburg/Ostsee

Herrn Schefer und seiner Frau, die Delinat mit viel Mut und Weitsicht aufgebaut haben, gebührt hohe Anerkennung und Achtung für ihre Arbeit und ihre Mission, die sie seit nunmehr drei Jahrzehnten unerschütterlich verfolgen und die nun auch in die Gründung einer Stiftung gemündet hat, welche mit Nachdruck die Ziele wei-

terverfolgt. Grossartig! Der Normalunternehmer hätte das verdiente Geld wohl in Luxusgüter und Lifestyle investiert.

Sehr wertvoll und eindrücklich ist auch, wie die Gefahren der Industrialisierung der Biobewegung erkannt, thematisiert und angegangen werden. Leider verkommt ja der an und für sich erfreuliche Biotrend – wie in unserer Marktwirtschaft halt üblich – wieder zum goldenen Kalb: Marketing, Wachstumsraten und satte Margen über alles! Mensch und Natur bleiben einmal mehr auf der Strecke und dienen als Mittel zum Zweck, statt dass sie echte Nutzniesser wären. Traurig – aber wahr.

Bernhard Mühlematter, Courtaman

Scharfes S

Gern lese ich die interessanten Beiträge rund um die Themen Wein und Nachhaltigkeit. Eins habe ich allerdings in allen Artikeln vermisst: Wo ist das ß geblieben? Ich lese von assen, sassen und blossen ... Da holpert es im Lesegetriebe und ich komme ins Stocken; auch die neue Rechtschreibung hat diesen Buchstaben nicht verbannt. Bitte geben Sie ihm wieder Raum in Ihren Artikeln!

Suzanne Braun (E-Mail)

Ja, Schweizer schreiben eben anders als Deutsche, vom Sprechen ganz zu schweigen. Das scharfe S fehlte schon auf unseren Schreibmaschinen und man sucht es auch auf vielen Schweizer PC-Tastaturen vergeblich. Wir könnten behelfsmässig das uns nahestehende \$-Zeichen einfügen, aber wir wüssten nicht mal wo, denn in der Schule haben wir das nicht gelernt. Wir hoffen auf die Nachsicht unserer Kunden in Deutschland und Österreich.

Peter Kropf

Wenig Alkohol

Zu Ihrem Artikel «Alkoholarme Weine» habe ich eine Anmerkung. Wir sind eine neue Markgräfler Weingruppe mit 9 Weingütern. Zusammen mit diesen Weinmachern habe ich das Produkt Grüner Mark-

gräfler kreiert. Eine Spielart des Vinho Verde. Ein stiller Wein mit 74 Öchsle gelesen, ohne Zucker angereichert, ergibt 10 Vol.-% Alkohol. Deshalb bin ich nur bedingt mit Ihrer Analyse einverstanden. Ein Glas mit 1 dl ergibt bei 10 Vol.-% 8 g Alkohol. Bei 13,5 Vol.-% 10,8 g, also 35% mehr.

Berthold Willi (E-Mail)

Zweites Leben für Weinkisten

Bei der Geburt meines Götlibuben habe ich Magnumflaschen «Château Saint Hilaire 1993» auf die Seite gelegt.

Letztes Jahr bei der Konfirmation wurde der Wein



nun kredenzt (Freude Nr. 1). Aus den Holzkisten fertigte ich dann Nistkästen für Mauersegler an (ovales Flugloch: 3 cm x 6 cm, Aufhängeort: unter dem Dach mit freier Anflugmöglichkeit). In einer der drei Kisten wurde nun erfolgreich gebrütet (Freude Nr. 2). Kann zur Nachahmung empfohlen werden (das Trinken und das Basteln!).

Andreas Blösch, Bütigen

Wir freuen uns über Ihre Meinung

Sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschrift bitte 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

E-Mail kundenservice@delinat.com
www.delinat.com

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

Beiträge Erica Bänziger, Irene De Cristofaro-Wipf, Emil Hauser (emh), Martina Korak (mak), David Rodriguez (dar), Martin Schäppi, Hans-Peter Schmidt (hps), Thomas Vaterlaus, Jürgen von der Mark, Dominik Vombach (dev)

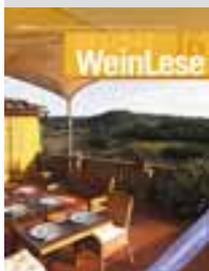
Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Erica Bänziger, Andreas Blösch, buob und schiess, Marçal Font, Patrick Rey, Konrad Richter, Urs Schmidlin, Hans-Peter Siffert, splint.ch, Erich Widmer DDB

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

Impressum



Titelseite:

Vorfreude auf kulinarische Genüsse

Bild: Marçal Font

Die Weinhefe

Die Weinhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) wandelt während der alkoholischen Gärung 90 Prozent der Glukose und der Fruktose aus der Traube in Ethanol (Alkohol) um. Als Nebenprodukte entstehen Kohlensäure und Wärme. Aus den übrigen 10 Prozent werden in Nebenreaktionen des Hefestoffwechsels z.B. Glycerin und andere wesentliche Aromakomponenten des Weines gebildet.

Um die Gärung einzuleiten, hat der Winzer die Möglichkeit der Spontangärung oder der Beigabe von Reinzuchthefen. Reinzuchthefen sind Trockenhefen, die in grossen Autoklaven (geschlossenen Behältern) hergestellt werden. Danach werden sie getrocknet. Vor ihrem Einsatz löst man sie in warmem Wasser und Traubensaft auf. Mit dieser Methode ist die Weinhefe von Beginn an in genügender Menge vorhanden, die Gärung kann sofort starten. Das ist besonders wichtig, wenn das Traubengut bereits von Fäulnis befallen war. Auf solchen Trauben sind Bakterien und Hefen vorhanden, die unter Umständen die Gärung stocken lassen oder zur Bildung von Essig und unerwünschten Aromen führen können.

Fruchtige Duftstoffe

In jedem Fall gewährleisten die Reinzuchthefen einen möglichst einwandfreien Gärverlauf. Heute sind auch solche auf dem Markt, die zum Beispiel sehr alkoholtolerant sind oder möglichst fruchtige Duftstoffe bilden. Gegner dieser gezüchteten Hefen sind aber der Ansicht, dass so hergestellte Weine eindimensional und uniform seien.

Bei der Spontangärung arbeitet der Winzer mit natürlichen Helfen (Naturhefen, wilde Hefen), welche sich in grossem Umfang im Weinberg, aber auch im Keller befinden. Im Weinberg leben diese Hefen bevorzugt auf der Traubenoberfläche und ernähren sich vom Traubensaft, der durch die Poren dringt. In der Natur finden sich zahlreiche Hefestämme. Sie reichen aus, um die Gärung auszulösen. Am Ende setzt sich aber die *Saccharomyces cerevisiae* durch, da die anderen Hefestämme in der Regel nicht alkoholtolerant sind oder sich im anaeroben (sauerstofffreien) Milieu nicht wohlfühlen. Die Gefahr besteht hier vor allem in der Fehlgärung.

Terroirprägung

Bis in die 80er-Jahre wurde die Spontangärung von Wein allgemein praktiziert. Viele Winzer – vor allem jene, die auf Terroirweine setzen – schwören auch heute noch darauf. Sie bringen auch die Trester und Geläger (Press- und Heferückstände) für eine Düngung in den Rebberg, um das gezielte Vermehren gewünschter Naturhefen zu fördern. Die Spontangärung kann ausgezeichnete Ergebnisse liefern: Die Weine sind komplexer und bringen die Typizität der Region stärker zum Ausdruck. Die spontane Gärung wird oft eingeleitet, indem eine kleine Menge Traubenmost spontan vergoren und die dabei entstandene Hefe dann dem Rest des Mostes beigelegt wird.

Für welche Variante sich der Winzer auch entscheidet, wichtig ist, zu bedenken, dass die Gärung zwar einen wichtigen Einfluss auf den Wein hat, aber doch nur ein Glied ist in der Kette vom Rebberg bis zur Abfüllung.

Martina Korak,
Önologin



Buchtipps

(K)ein Kochbuch

Der Historiker Rudolf Trefzer porträtiert die fünfzehn wichtigsten europäischen Kochbücher aus acht Jahrhunderten, vom Taillevent bis zu Ferran Adrià El-Bulli-Werkverzeichnissen. Spannend beschreibt er die jeweiligen Werke und kommentiert die Eigenheiten der Epochen amüsant. So verzichtete Bartholomeo Sacchi alias Platina 1474 in seinem Werk «De honesta voluptate et valetudine» auf minutengenaue Kochanleitungen. In seinem Raviolirezept rät er: «Und lasse sie so lange kochen, wie es dauert, bis man zwei Vaterunser gesprochen hat.»

Der historisch-kulinarische Ausflug führt unter anderem zu Scappis «Opera» von 1570 mit raffinierten Gerichten für die päpstliche Tafel; zu La Varennes «Le cuisinier françois» (1651); zum berühmten «Guide culinaire» (1903) von Auguste Escoffier; zur «Cuisine du Marché» (1976) von Paul Bocuse bis schliesslich zum Erfinder der molekularen Küche, Ferran Adrià. Hier wird das Essen zu einer Tätigkeit, bei der nicht mehr das Sattwerden primäres Ziel ist, sondern das alle fünf Sinne ansprechende Genussereignis, das jedoch nur dann voll auskosten werden kann, wenn die Regieanweisungen des Servicepersonals genau befolgt werden. Spannend und lesenswert – mehr als ein Kochbuch!

Klassiker der Kochkunst

Rudolf Trefzer

CHRONOS Verlag, ISBN 978-3-0340-0915-7

CHF 48.– / € 29,80

Stadt Theater Bern:

Roter Teppich:
der Weg
zu Biowein
aus gesunder
Natur

Ein Fest der Sinne

Am 14./15. August feierten über 800 Delinat-Kundinnen und -Kunden die Eröffnung des Delinat-Weindepots in den Vidmarhallen in Bern-Liebfeld. Vier

spanische Winzer präsentierten ihre Weine, dazu gabs Paella und Tapas. Der neue Rotwein Pasión-Delinat lud zu leidenschaftlicher Musik – die vier

Konzerte waren alle ausverkauft. Referate zur Ökologie im Weinberg und zum Weingenuss rundeten das Programm ab.



Oben: Starwinzer Josep Maria Albet i Noya stellt seine Weine vor. Rechts: Mitten im Weindepot lädt der DegustierService zum Entdecken





Im Weindepot kann jederzeit degustiert werden



Kaye-Ree verzaubert mit Charme und Stimme das Publikum



Master of Wine Jürgen von der Mark, befragt von Gästen

AGENDA | «Delinat lädt ein ...»

28. November, 20. Februar, 12. Juni

Ein Bioweinjahr in drei Etappen

3-teiliges praktisches Weinseminar mit Bio-Suisse und Delinat. Die Biowinzer Anton Boner, Louis Liesch und Roman Clavadetscher aus Malans in der Bündner Herrschaft führen durch Weinberge und Keller; Sie erfahren aus erster Hand, wie guter Biowein entsteht. Anmeldung erforderlich.

28. November 2009

Ein Blick in den Bioweinkeller

Besichtigung der Weinkeller von Anton Boner und Roman Clavadetscher: die Weinbereitung von der Traubenannahme bis zum Ausbau im Fass. Was ist anders in einem Bioweinkeller? Anschliessend Apéro.

20. Februar 2010

Wo «bio» draufsteht, ist «bio» drin

Bio Suisse und Delinat stellen sich vor: Biorichtlinien – Unterschiede und Gemeinsamkeiten. Einführung in die Kunst der Degustation. Kurzer Rundgang durch den Rebberg: Was geschieht im Winter?

12. Juni 2010

Bioweinbau – gut für Mensch und Natur

Rundgang durch die Reben von Anton Boner und Louis Liesch: Was ist im Bioweinberg anders als im herkömmlichen Anbau? Der Boden im Bioweinberg: Bodenbearbeitung, Bodenleben, biodynamischer und biologischer Anbau. Degustation der Weine von Anton Boner und Louis Liesch.

Alle 3 Seminartage inkl. Mittagslunch und Weindegustation pro Person CHF 155.-; einzelne Seminartage CHF 55.-

Auskunft und Anmeldung: Delinat-Kundenservice, Telefon: CH 071 227 63 00, DE 07621-16775-0, AT 0820 420 431 oder www.delinat.com/events

Spanien Nr. 1 im Bioanbau

pk. 33% mehr landwirtschaftliche Biofläche! Spanien hat innert eines Jahres die Anbaufläche für Bioprodukte um einen Drittel gesteigert und liegt nun in Europa auf Platz 1. Auf über 1,3 Millionen Hektar werden von 21 300 Produzenten biologische Lebensmittel erzeugt. Den grössten Zuwachs verzeichnet Andalusien mit rund 60% der gesamten Biofläche.

Quelle: www.mapa.es / BioFach

Schmetterlinge – ökologische Wahrsager im Weinberg

Text: Claudio Niggli und Hans-Peter Schmidt / Bilder: Patrick Rey

Schmetterlinge gehören durch die Farbspiele ihrer Flügel zu den grössten Täuschungskünstlern der Natur. Doch zugleich gehören sie auch zu den unhintergehbaren Wahrsagern. Denn wo es – wie in den meisten Weinbergen, Obstplantagen und Getreidefeldern – keine Schmetterlinge mehr gibt, braucht es keine Biokontrolle: Ihre Abwesenheit ist ein untrügliches Anzeichen dafür, dass das Ökosystem zerstört ist.

Viele Schmetterlingsarten haben sehr hohe Ansprüche an die biologische Vielfalt ihres Lebensraums. Ebenso wie Bienen ernähren sie sich hauptsächlich von Pflanzennektar und sind insofern auch als Bestäuber von grosser Bedeutung. Schmetterlinge können erstaunlich weite Wegstrecken zurücklegen, um Habitate aufzusuchen, in denen sie die von ihnen bevorzugten Nektarblüten finden und in denen vor allem jene Pflanzen wachsen, auf deren Blättern sie ihre Eier ablegen. Denn die meisten Raupen, aus denen die Falter letztlich metamorphieren, sind von ihrer Nahrung her auf Blätter ganz bestimmter Pflanzen angewiesen.

Hohe Schmetterlingsvielfalt kann aus diesen Gründen nur dort erreicht werden, wo eine hohe Pflanzenvielfalt herrscht. Die Pflanzenvielfalt lockt Schmetterlinge an, und die Schmetterlinge tragen dazu bei, dass die Pflanzenvielfalt erhalten bleibt. Der Schutz bestimmter Falterarten bewahrt oft einzigartige, artenreiche Biotope mit vielen Spezialisten, wobei die Massnahmen zur Förderung von Schmetterlingen eben

- 3 Brombeer-Perlmutterfalter, *Brenthis daphne*
- 4 Gitterspanner, *Chiasma clathrata*
- 5 Hauhechel-Bläuling, *Polyommatus icarus*



zugleich Massnahmen zur Förderung der allgemeinen Biodiversität sind. Die Anwesenheit bestimmter Schmetterlingsarten und vor allem die Anzahl verschiedener Schmetterlingsarten ermöglicht daher verlässliche Aussagen über die Qualität eines Ökosystems.

Dass Schmetterlinge zudem die ästhetische Qualität der Landschaft erhöhen und ähnlich wie Heuschrecken oder Grillen das Erlebnis von Natur und Landschaft bereichern, ist ein nicht zu unterschätzender Nebeneffekt.

Massnahmen im Weinberg

Als wir vor 5 Jahren die Weinberge der heutigen Domaine des Delinat-Institutes erwarben, waren sie ebenso wie fast alle Weinberge im Wallis kahl gespritzt. Die Böden lagen nackt und der Erosion preis-



- 6 Taubenschwänzchen, *Macroglossum stellatarum*
- 7 Blauer Eichen-Zipfelfalter, *Quercusia quercus*



1



2

Umfrageresultat
 Die Umfrage in der Weinlese 15 hätte ein klareres Ergebnis nicht liefern können: Zwei von drei WeinLesern oder WeinLeserinnen wünschen sich, dass Delinat vor allem die Entwicklung der Biodiversität im Weinberg erforschen und fördern sollte. Das deckt sich ganz mit unseren Absichten; auch wir sehen hier unsere wichtigste Aufgabe und werden unsere Kräfte dafür bündeln.

**1 Kohlweissling – *Pieris* sp.
 2 Braunkolbiger Dickkopffalter – *Thymelicus sylvestris***



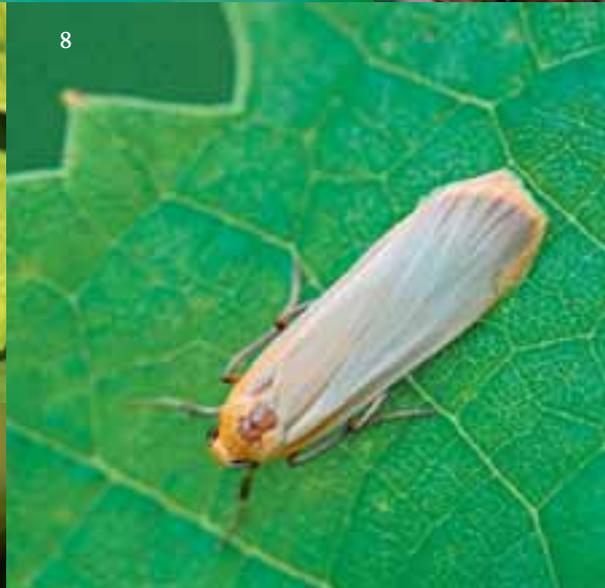
4



5



7



8



9

**8 Flechtenbär, *Eilema* sp.
 9 Distelfalter, *Vanessa cardui***

gegeben unter der glühenden Sommersonne. Kein Baum, kein Strauch, keine Blume, so weit das Auge reichte, einzig Reben, dicht an dicht. Es roch hauptsächlich nach Schwefel und die Krume nach Fäulnis. Die Reben waren kaum 35 Jahre alt, doch allem Anschein nach bereits am Ende ihres Lebenszyklus.

Angesichts dieses Trauerspiels gehörte eigentlich nicht allzu viel Vernunft und Mut dazu, alle konventionellen Wahrheiten zunächst in Frage zu stellen, alle Prinzipien des Weinbaus noch einmal grundlegend neu zu durchdenken und nach Lösungen zu suchen, die Weinbau und Naturschutz nicht als Widerspruch erscheinen lassen. Als Erstes lichteten wir die viel zu engen Rebzeilen aus, um eine vielfältige, hochwachsende Begrünung auf Basis verschiedener Leguminosen einzusäen. Durch diese mit Kompostbeigaben unterstützte Be-

grünung wurde die Regenerierung des Bodens eingeleitet und wurden die Voraussetzungen für autonome Nährstoffzyklen geschaffen. Pro Hektar wurden 15 Obstbäume und 250 Heckenbüsche an den Rändern, aber auch mitten in den Reben gepflanzt. Zudem wurden mehrere biologische Hotspots von je 10 bis 15 m² mit Aromakräutern und Nektarblumen angelegt. Pro Hektar wurden 8 Bienenstöcke und zahlreiche Wildbienenhotels aufgestellt. In jeder zweiten Rebzeile wachsen Sekundärkulturen, die nicht nur die Biodiversität erhöhen, sondern auch den Gesamtertrag steigern: Erdbeeren, Himbeeren, Rosen, Kartoffeln, Kürbisse, Mais, Erbsen, Zwiebeln, Porree, Tomaten, Aronia und einiges mehr. Durch Einsatz organischer Pflanzenschutzmittel konnte auf Schwefelspritzungen verzichtet werden.

Das Ergebnis spricht für sich

Wo man anfangs nur mit Mühe ein oder zwei Schmetterlingsarten fand, konnten mittlerweile 53 verschiedene, teils sehr seltene und vom Aussterben bedrohte Schmetterlingsarten (Gesamtliste siehe im Ithaka-Journal) nachgewiesen werden. Dank der Gesundheit des Bodens wachsen mittlerweile über 150 Wildpflanzenarten in der Domaine. Zugleich sind die Reben wieder gesundet und stehen dank aktiver Gründüngung in bestem Wuchs. Die Weinträge entsprechen den Werten für Qualitätswein. Durch Verzicht auf Dünger, Herbizide und chemische Pestizide konnten zudem die Kosten erheblich reduziert werden. Die Qualität der Weine hat sich deutlich verbessert, und mittlerweile gehören die Pinot Noir de Mythopia anerkanntermassen zu den besten des Wallis.

Es braucht also im Grunde weder Idealismus noch sonderlich viel Umweltbewusstsein und auch die ideologische Frage bio oder nicht bio ist letztlich unerheblich: Der Winzer muss nur rein wirtschaftlich an fünf Fingern abzählen, wie lohnenswert es ist, die Biodiversität in seinem Weinberg zu fördern.

Info: www.ithaka-journal.net

- 10 **Federmotte,**
Pterophoridae
11 **Waldbrettspiel,**
Pararge aegeria



Charta für Weinberge mit hoher Biodiversität

Das zentrale Prinzip der neuen Methoden qualitätsorientierten Weinbaus basiert auf der gezielten Förderung der Biodiversität. Dies jedoch erklärt sich nur indirekt aus der eher ästhetischen Vorgabe, dass es im Weinberg nach Blüten duften soll, dass Grashüpfer springen und Schmetterlinge flattern, sondern vor allem daraus, dass der Weinberg als ein Ökosystem begriffen wird, dessen flexible Balance erst durch die komplexe Vernetzung der hohen biologischen Vielfalt entsteht. Die Anwesenheit zahlreicher Schmetterlingsarten, Käfer, Wildbienen und Vögel gilt daher auch nur als das sichtbarste Zeichen dafür, dass das Gesamtsystem wieder in ein gesundes Fließgleichgewicht rückt. Die Förderung der Biodiversität ist also nicht Ziel an sich, sondern der Weg zur Etablierung des Weinbergs als eines stabilen Ökosystems.



¹⁾ massale Selektion – Massenselektion
Verfahren der Rebenselektion durch ungeschlechtliche Vermehrung, bei dem im Unterschied zur klonalen Selektion nicht das genetische Material einer einzigen Pflanze, sondern eine größere Anzahl qualitativ hochwertiger Stöcke eines Weinbergs vervielfältigt werden; der Vorteil dieser Methode liegt darin, dass die Gefahr einer genetischen Verarmung des Rebenbestands verringert wird.

1_Die Förderung der Biodiversität im Weinberg beginnt mit der **Reaktivierung der Böden**. Es wird ausschliesslich bioaktive Düngung eingesetzt: Kompost, Kompostextrakte, Kräuterauszüge, Gründüngung, Biokohle, Mulch. Grundsätzlich verboten sind: Mineraldünger, Düngekonzentrate und Herbizide. Auf unkompostierten Viehmist oder Gülle sollte verzichtet werden.

2_Anlage dauerhafter **Gründüngung mit Leguminosen** in den Rebzwischenräumen. Auf diese Weise entstehen geschlossene Stoffkreisläufe, sodass die Nährstoffversorgung der Reben ohne mineralische Zusatzdüngung sichergestellt wird. Die vielfältige Leguminosenbegrünung sorgt zudem für hohe biologische Bodenaktivität, verbesserte Wasser- und Nährstoffspeicherung sowie Erosionsschutz.

3_Ganzjährig geschlossene Begrünung. Es wird eine **artenreiche Begrünung** mit autochthonen Blütenpflanzen angestrebt. Mindestens 20% der Saatmischung zur Gründüngung sollten aus Pflanzenarten mit Insektenblüten bestehen. Insgesamt müssen mindestens 50 Wildpflanzensorten im Weinberg zu finden sein.

4_Anpflanzung von **Sträuchern** an den jeweiligen Zeilenenden, wo sie die Arbeitsabläufe kaum beeinträchtigen. Kriterien für die Auswahl der Straucharten sind Anziehungskraft für Schmetterlinge und andere Insekten, Nistplatzmöglichkeiten, Wurzelsymbiosen, Nutzung der Früchte. Es werden bevorzugt einheimische Arten eingesetzt.

5_Pflanzung von **Hecken als Zwischenlinie** in den Reben. Je nach lokalen Gegebenheiten mindestens 2 × 20 m geschlossene Hecken pro Hektar. Hecken gelten als biologische Hotspots und eignen sich als Korridore zur Vernetzung ökologischer Flächen. Als natürliches Hindernis bremsen sie die Ausbreitung von Schadpilzen.

6_Pflanzung von Obstbäumen zur Aufbesserung der **vertikalen Diversität**. Bäume inmitten einer niederwüchsigen und kaum strukturierten Kulturlfläche haben sowohl für Vögel als auch Insekten und andere Tiergruppen eine enorm hohe Anziehungskraft und fördern dauerhaft die Wiederbesiedlung des ökologischen Habitats. Zudem fungieren solche einzeln in das Luftplankton ragende Bäume geradezu als Sporenfänger, von wo aus sich Hefen und andere Pilze im Weinberg ausbreiten können (Vielfalt natürlicher Hefen, Konkurrenz für Schadpilze). Pro Hektar sollte mindestens ein Baum inmitten der Reben und mehrere kleinere an günstigen NE-NW-Rändern gepflanzt werden. Von keiner Stelle im Weinberg darf der Abstand zum nächstgelegenen Baum mehr als 50 m betragen. Der Verlust an Traubenernte wird durch das geerntete Obst ausgeglichen.

7_Anlage artenreicher Ausgleichsflächen von mindestens 2 × 20 m² pro Hektar als **Diversitätshotspots** sowohl innerhalb, als auch an den Rändern der Rebparzellen, wo Aromakräuter und Wildblumen (Ruderalflora, Hochstaudenflur) wachsen.

8_Aufstellung von **Bienenstöcken**. Bienen leisten einen wertvollen Beitrag zum Erhalt der pflanzlichen Vielfalt durch Bestäubung und liefern zudem ein willkommenes Nebenprodukt aus dem Weinberg. Durch die Anwesenheit von blühenden Pflanzen bis in den Herbst sind kaum Fressschäden der Bienen an den Trauben zu befürchten. Ideal sind bis zu 8 Bienenstöcke pro Hektar. Die Pflanzenschutzspritzungen müssen entsprechend bienen- und insektenverträglich zusammengestellt werden (Verzicht auf chemische Pestizide, aber auch auf Schwefel).

9_Einrichtung von **Strukturelementen** wie Stein- und Holzhaufen für Reptilien und Insekten. Installation von Nisthilfen für Wildbienen, Insekten, Vögel. Die **Nisthilfen** können in die Pfosten der Palisade integriert werden. Sitzstangen für Raubvögel zur Reduktion von Nagetieren.

10_Anstatt alte Weinberge zu roden und komplett neu zu bepflanzen, werden überalterte Weinstöcke jeweils einzeln ersetzt, wobei die Jungpflanzen durch **massale Selektion**¹⁾ aus dem Weinberg selbst ausgewählt und auf angepasste Wurzelunterlagen direkt vor Ort gepfropft werden. Auf diese Weise wird über mehrere Generationen eine perfekt an das Terroir angepasste Sortenwahl vorgenommen. Die damit erzielte genetische Vielfalt verringert den Infektionsdruck durch Schädlinge, die Weinqualität steigt und auch die Widerstandsfähigkeit gegenüber den herrschenden Umweltbedingungen.

Hans-Peter Schmidt

Der DegustierService

kommt jetzt

PORTOFREI

22 Jahre liegt der erste Versand des DegustierService (DS) zurück. Von Hand geschnürt und von Karl Schefer persönlich zur Post gebracht – das war einmal. Die Idee des DS ist aber so aktuell wie nie zuvor: zu Hause in entspannter Umgebung und zum passenden Essen unbefangen und vorurteilsfrei verschiedene Weine entdecken und degustieren. Die Erfolgsgeschichte dauert an und ist kein bisschen langweilig. Im Gegenteil: Kein Jahr vergeht ohne Neuheiten. Jetzt kommt dieses beliebte Paket sogar portofrei ins Haus. Ein guter Grund mehr für den DegustierService – für sich selbst oder zum Verschenken.

Weine sollen vor dem Kauf degustiert werden können, unbefangen und zum passenden Essen. Dies gilt besonders für Bioweine, die nicht mit Kellertricks auf Konformität getrimmt werden und ihre Jahrgangsform ehrlich in die Flasche bringen. Die Weine in den Paketen kommen trinkfertig und saisongerecht – die gehaltvolleren Rotweine im Winter, die leichten im Sommer. Wer Weisswein vorzieht, bekommt im Frühling die herrlich fruchtig-frischen des neuen Jahrgangs, im Herbst dann die etwas reiferen Einjährigen, zum Beispiel Rieslinge, die von der Flaschenreife profitieren.



Beispielhafte Logistik

Leere Versandkartons können im speziellen «Rucksack» an Delinat zurückgeschickt oder bei Auslieferung durch Delinat direkt dem Delinat-Mitarbeiter mitgegeben werden – sie gehen bis sechsmal auf die Reise.



Der DS bringt immer die zur Jahreszeit passenden und trinkreifen Weine

Neu portofrei – wie ist das möglich?

Die Postdienste in der Schweiz und in Deutschland haben in den letzten Jahren nicht damit gegläntzt, günstiger zu werden; Privatisierung hin oder her. Trotzdem konnten die Versandkosten für den Delinat-DegustierService gesenkt werden. Für DS-Kundinnen und -Kunden bedeutet der portofreie Versand deutlich günstigere Paketpreise. Der Delinat-DegustierService ist wohl das meistverbreitete und beliebteste Weinpaket im deutschsprachigen Raum. Dank steigendem Volumen konnten für Verpackung, Abwicklung und Versand bessere Tarife ausgehandelt werden. Die Lieferung in einigen Ballungszentren (vorerst in der Schweiz, später auch in Deutschland) durch Delinat-Mitarbeiter in Erdgasfahrzeugen erweist sich als effizient und kostengünstig. Ein Teil der Porto- und Versandkosten wird mit einem reduzierten DS-Rabatt aufgefangen.

Martin Schächli



Jeder Wein hat seine Geschichte. Und dazu gibts Rezepte, Weinwissen und mehr

Welche DS-Sorten gibt es?

DegustierService Rotwein



Trinkreife, preiswerte Rotweine
4 Pakete pro Jahr

Einzelpaket je € 20,- bis 30,- je CHF 30,- bis 45,-	Doppelpaket je € 40,- bis 60,- je CHF 60,- bis 90,-
--	--

DegustierService Weisswein



Fruchtig-frische Weissweine
3 Pakete pro Jahr

Einzelpaket je € 20,- bis 30,- je CHF 30,- bis 45,-	Doppelpaket je € 40,- bis 60,- je CHF 60,- bis 90,-
--	--

DegustierService Roséwein



Sommerweine «par excellence»
2 Pakete pro Jahr

Einzelpaket je € 20,- bis 30,- je CHF 30,- bis 45,-	Doppelpaket je € 40,- bis 60,- je CHF 60,- bis 90,-
--	--

DegustierService Exkl. Rotwein



Exklusive Weine aus Europas besten Lagen
3 Pakete pro Jahr

Einzelpaket je € 40,- bis 60,- je CHF 60,- bis 90,-	Doppelpaket je € 80,- bis 120,- je CHF 120,- bis 180,-
--	---

DegustierService Schaumwein



Sekt, Blanquette, Crémant, Cava, Prosecco – eine herrliche Palette
2 Pakete pro Jahr

Einzelpaket je € 30,- bis 50,- je CHF 45,- bis 70,-	Doppelpaket je € 60,- bis 100,- je CHF 90,- bis 140,-
--	--

DegustierService Surprise



Eine besondere Überraschung, rechtzeitig zu Weihnachten
1 Paket pro Jahr

Einzelpaket je € 50,- bis 70,- je CHF 70,- bis 100,-	Doppelpaket je € 100,- bis 140,- je CHF 140,- bis 200,-
---	--

Den DegustierService gibts in sechs Sorten und jede Sorte in zwei Grössen (3×1 Flasche oder 3×2 Flaschen). Alle Pakete eignen sich vorzüglich als Geschenk. Das Team im Kundenservice berät Interessenten gerne dabei, das Passende zu finden.

Telefon CH: 071 227 63 00, DE: 07621-16775-0, AT: 0820 420 431,
www.delinat.com/ds

Der DS-Fahrplan

Januar
exkl. Rotwein

Februar
Rotwein

März
Weisswein

April
Schaumwein

April
Rosé

Mai
Rotwein

Juni
exkl. Rotwein

Juni
Weisswein

Juli
Rosé

August

September
Rotwein

September
exkl. Rotwein

Oktober
Weisswein

November
Rotwein

Dezember
Schaumwein
Surprise



«Delinat-Kunden sind wir seit zehn Jahren. Die Empfehlungen sind immer gut und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt. Dank der Informationen hat man auch einen Bezug zum Wein und zu den Weinbauern. Biowein trinken wir schon länger. Er schmeckt genauso gut wie Wein aus konventionellem Anbau und Boden und Wasser werden nachhaltig geschützt.» Klaus Hermann und Maria Dürnberger, Ried im Innkreis (AT)



«Seit mehreren Jahren trinke ich nur noch Bioweine. Damit möchte ich ganz bewusst die ökologische Landwirtschaft fördern, denn wir leben, als hätten wir noch einen zweiten oder dritten Planeten auf Vorrat, falls unsere Erde zerstört wird.»

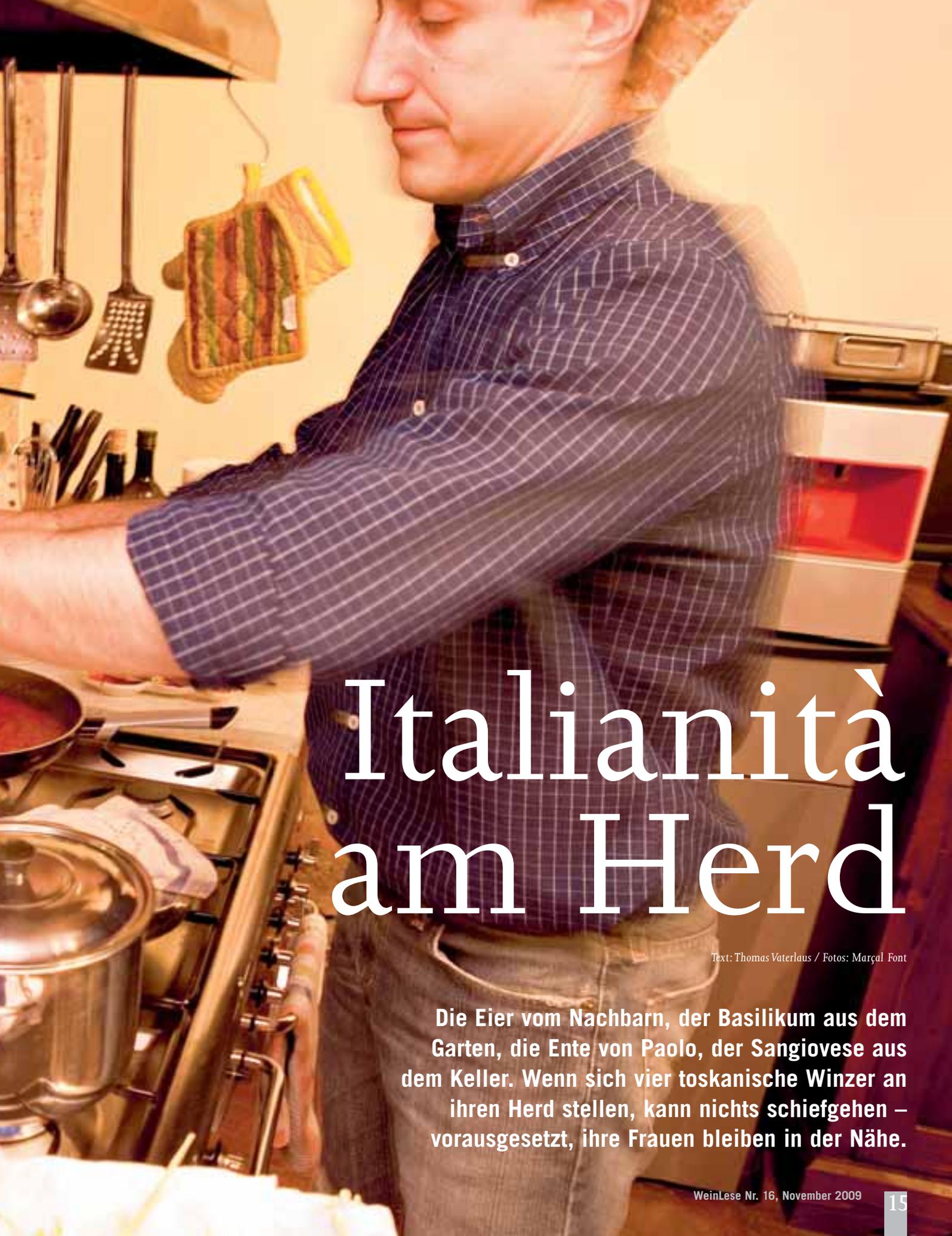
Diethilde Ortius-Lechner, Übersee (DE)



«Delinat-Kunden sind wir seit etwa sechs Jahren. Zu Beginn waren wir skeptisch, aber die Qualität hat uns überzeugt. Heute haben wir die Doppel-DS-Pakete.» Martin und Lene Werner, Singen (DE)

Sorgfältig legt Alberto Brini die Pici ins heiße Wasser; die dicken Spaghetti wurden von Hand gerollt



A man with short blonde hair, wearing a blue and white checkered button-down shirt and grey jeans, is shown in profile from the chest up, focused on cooking. He is standing in a kitchen with a stainless steel stove in front of him. On the stove, there are several pots and pans, including a large stainless steel pot with a lid. The kitchen background features a wooden countertop with various kitchen tools hanging on the wall, including a metal strainer, a spatula, and a wooden cutting board. A colorful striped towel hangs from a rack. The lighting is warm and focused on the man and his work area.

Italianità am Herd

Text: Thomas Vaterlaus / Fotos: Marçal Font

Die Eier vom Nachbarn, der Basilikum aus dem Garten, die Ente von Paolo, der Sangiovese aus dem Keller. Wenn sich vier toskanische Winzer an ihren Herd stellen, kann nichts schiefgehen – vorausgesetzt, ihre Frauen bleiben in der Nähe.

Zur Vorgeschichte: Wir hatten uns bei vier Toskana-Winzern von Delinat freundlicherweise gleich selbst zum Essen eingeladen. Die Idee: Jeder Winzer sollte zu einem typischen Wein seines Gutes ein passendes Gericht kochen. So fuhren wir denn in die Toskana. Die Feinheiten der Landschaft mit den kühnen Zypressen auf kargen Hügelkuppen wirkten wie eine Seelenmassage. Und den massig-rustikalen Landhäusern mit ihren trutzigen Natursteinmauern traute man gerne zu, dass sie die Unbill der Welt dauerhaft fernzuhalten vermögen. Die unfreiwilligen, aber höchst anregenden Umwege zu den Weingütern hatten den grossen Vorteil, dass wir hungrig ankamen. Zudem waren die Gastgeber ganz froh, wenn ihnen beim Kochen nicht allzu lange ein Fremder über die Schultern schaute.

«Am Sonntagabend gibt es auf San Vito immer Penne alle tre pi»

Livia ist schuld. Die sechsjährige Tochter von Neri Gazulli, dem Patron des Chianti-Gutes San Vito, hatte schon am frühen Nachmittag gesagt: «Papa, du weisst, am Sonntagabend gibt es auf San Vito immer Penne alle tre pi. Das wird doch heute nicht anders sein, nur weil Gäste kommen, oder?» Nach dem Tonfall zu schliessen, war das weniger eine Frage, sondern schon eher ein Auftrag. Und je länger Neri darüber nachdachte, umso mehr konnte er sich mit diesem Auftrag anfreunden. Zugegeben: Teigwaren an einer klassischen, leicht kräuterwürzigen Tomatensauce, das ist höchstens solide, aber nicht kreativ. Da waren die Medicis vor 500 Jahren viel mutiger und präsentierten ihren Gästen schon mal süsssaure Lasagne mit Walnuss oder Kaninchen an Kakaosauce. Doch Neri hatte an den unzähligen Sommerwochenenden, an denen er hier in der Tenuta San Vito schon mit Verwandten, Bekannten und Weinfreunden aus aller Welt zu Tisch sass, eine zentrale Erkenntnis gewonnen: Zu einem Chianti San Vito mundet nichts besser als ein einfaches Pastagericht. Denn in den Colli Fiorentini bringt die Sangiovese-Traube fruchtigere, weichere Weine hervor als etwa im Chianti-Classico-Gebiet südlich von Florenz. Dank diesem samtig ausgewogenen Charakter ist der Chianti San Vito ein perfekter Pastawein.



«Heute gibts Penne alle tre pi», Neri Gazulli weckt den Appetit von Thomas Vaterlaus

So sagte Neri also zu seiner Tochter, während er sich die Kochschürze mit dem San-Vito-Emblem umband, wie nicht anders erwartet: «Natürlich gibts die Tre Pi, mein Schatz...». Die drei «P» übrigens stehen für Pomodori, Pesto und Pinoli, also für frisch zubereitete Tomaten, vorgefertigte Basilikumpaste und Pinienkerne, die am Schluss über das fertige Gericht gestreut werden. Die Zubereitung ist einfach. Und als Versicherung war ja noch Maurizio da. Der 61-jährige Rebarbeiter, der seit Jahrzehnten auf San Vito wohnt, wick seinem kochenden Patron nicht von der Seite («Er lässt mich besser aussehen, als ich bin»), meint dieser nicht ohne Selbstironie... musste aber nur einmal kurz eingreifen, um dem Gasherd mit einem gezielten Schlag eine Macke auszutreiben. Ansonsten nippten wir entspannt am erfrischenden Spumante, von dem für den Hausgebrauch jährlich 900 Flaschen abgefüllt werden, und diskutierten über die paradoxe Tatsache, dass ausgerechnet im schwierigen, weil regnerischen Jahr 2008 wieder einmal köstliche Chiantis im klassischen Stil entstanden sind.

«So eine Pasta ist auch ein soziales Gericht.»

«Seht ihr, so eine Pasta schmeckt nicht nur gut, es ist auch ein soziales Gericht, weil sich der Gastgeber nicht in der Küche verbarrikadieren muss, sondern mit den Gästen plaudern kann», sagte Anna, die Frau von Neri. Nur einmal versammelte sich das ganze San-Vito-Team hoch konzentriert um den Kochtopf, nämlich als die Frage geklärt werden musste, ob die Penne al dente

waren oder noch nicht. Es wurde, dem gefährlich bekömmlichen Chianti 2008 sei Dank, ein höchst vergnüglicher Abend, den die hellwache Livia mit der verblüffenden Feststellung beendete, dass der Name des Gerichtes eigentlich falsch sei. «Die drei P stehen ja nur für die Sauce, aber was wäre die Sauce ohne das vierte P, die Penne?»

120 Kilometer südlich der Colli Fiorentini thront Montepulciano wie eine uneinnehmbare Festung auf ihrem Hügel. Wie immer hatten andere auch die Idee gehabt, diese «Perle der Renaissance» zu besuchen. Also liessen wir den Rummel in der Altstadt schnell wieder hinter uns. Martina Korak, die Einkaufschefin von Delinat, führte uns auf einen stillen Hügel unterhalb der Stadt zur Podere Il Conventino; eine Welt für sich. Das heutige Weingut war früher die Aussenstelle eines Klosters, wahrscheinlich schliessen hier Pilger auf ihrem Weg nach Rom und hatten dabei nur ein kleines Problem: Im Conventino war es so schön, dass sie gar nicht mehr weitergehen wollten...

«Da lag sie also mit schön gebräuntem Bauch.»

Alberto Brini begrüsst uns auf dem Vorplatz seines Gutes. «Wir werden das Kind schon schaukeln», sagte er mit optimistischem Lächeln. Damit hätte seine vor Kurzem geborene Tochter Vittoria gemeint sein können, aber der Winzer führte uns direkt in die geräumige Küche und öffnete die Tür des Backofens. Da lag sie also mit schön gebräuntem Bauch und brutzelte zufrieden vor sich hin, die Jungente. «Eine Stunde bei 170 Grad sind vorüber, sie braucht noch zwei», rechnete Alberto. Genug Zeit dafür, eine Runde durchs Weingut zu drehen. Zwischen Rebzeilen diskutierten wir darüber, ob der in Montepulciano seit je kultivierte Prugnolo Gentile wirklich die besseren Weine ergebe als die heute von den Rebschulen angebotenen Sangiovese-Klone. Wieder einmal zeigte sich, wie sehr dieser junge, aus Pisa zugezogene Umsteiger (er war ursprünglich Jurist) hier zum Traditionalisten geworden ist, der keine Barriques und keine internationalen Sorten wie Cabernet vermisst. Lieber beschäftigt er sich mit heimischen Sorten wie Prugnolo, Canaiolo, Mammolo sowie

Wer die folgende Wettbewerbsfrage richtig beantwortet, kann einen von zehn tollen Preisen gewinnen: Warum ist eine Dauerbegrünung zwischen den Rebzeilen wichtig? Mehr dazu auf Seite 24.





Delinat zu Gast bei der Familie Fromm

dem wiederentdeckten Colorino. Dabei achtet er streng auf biologische Anbaukriterien wie Dauerbegrünung und Ausgleichsflächen. So finden Nützlinge einen Lebensraum.

Den Rest des Abends verbrachten wir bei der Ente in der Küche, die wie überall in der Toskana auch als Lebensraum dient. Die Einrichtung ist hochwertig, doch aufs Wesentliche beschränkt. Der Spültisch aus rohem Stein wirkt archaisch und der Gasherd, ein mächtiges Chromstahlmonster mit sechs Kochstellen, steht wie ein Fels in der Brandung. Wer einmal in so einer Küche gekocht hat, wird nie mehr in die langweilige Welt der Fertigmüchen zurückkehren. Dann waren die legendären Pici, die dicken Spaghetti, die eine Nachbarin aus Hartweizengriess und Wasser, aber mit nur einem einzigen Ei zubereitet und von Hand auf dem Tisch gerollt hatte, *al dente*. Und auch die Ente hatte es geschafft. Welchen Wein nun Alberto zu diesem kräftigen Fleischgericht entkorken würde, war von Anfang an klar: natürlich den *Vino Nobile di Montepulciano Riserva 2005*. Aromen von reifen Brombeeren, Pflaumen und orientalischem Gewürz stiegen in die Nase und im Gaumen überzeugte dieser Aristokrat von Wein mit reifem, feinkörnigem Tannin und einer saftigen Säure. Auch die Ente wartete sehnsüchtig darauf, sich im Gaumen mit diesem *Vino Nobile* vereinen zu dürfen... Übrigens: Das Fleisch war saftig, aromatisch und butterzart, obwohl uns Alberto gestanden hatte, dass dies die allererste Ente gewesen sei, die er in seinen Ofen geschoben habe.

«Meine Frau lässt mich nicht mehr in die Küche.»

Am nächsten Nachmittag, auf der kurvigen Fahrt ins noch junge DOC-Gebiet Montecucco, welches zwischen dem stolzen, aber auch etwas versnobten Montalcino und dem aufstrebenden, trendigen Scansano liegt, entwickelte sich eine engagiert geführte Pastadiskussion. Penne, die bekannten Röhren, und Pici, die hausgemachten dicken Spaghetti, hatten wir schon kennen gelernt. Es war nicht auszuschliessen, dass noch weitere Variationen der Pastakultur auf uns warteten. Marçal, der Fotograf, ein bekennender Pizzaesser, hatte über Nacht

im Internet recherchiert und herausgefunden, dass in ganz Italien nicht weniger als 193 Formen von Teigwaren existierten, wobei er am Sinn dieser Vielfalt zweifelte. Doch Martina konnte ihn davon überzeugen, dass tatsächlich jede Sauce eine individuelle Pastaform erfordert. Je nachdem, wie dick die Teigwaren sind, verändert sich das Verhältnis von Sauce zu Pasta. Und je nachdem, wie die Oberfläche der Teigwaren strukturiert ist, bleibt mehr oder weniger Sauce daran haften. Bevor wir uns in den Nanobereich der Pasta vertiefen konnten, waren wir im Weingut von Leonardo Salustri und seinem Sohn Marco angekommen.

«Meine Frau lässt mich nicht mehr in die Küche», gestand Leonardo und erzählte mit leiser Stimme von einem «grande disastro», das er vor Kurzem in dieser verursacht habe. Wegen dieses Vorkommnisses koche seine Frau heute für uns, was durchaus auch in unserem Interesse sein müsse. «Ich produziere gutes Olivenöl und guten Wein, meine Frau kocht», erzählte Leonardo weiter, offensichtlich bemüht, von uns nicht als hoffnungsloser Macho und Patriarch abgestempelt zu werden.

«Somit hatten wir also eine 194. Form der Pasta entdeckt.»

Nara Salustri war in der Küche gerade damit beschäftigt, aus einer Spinat-Ricotta-Masse längliche Nocken zu formen, die sie aber Ravioli nannte. Sofort entbrannte die Pastadiskussion von vorhin im Auto von Neuem. Schliesslich stellte sich heraus, dass es sich bei diesen Nocken um Ravioli nudi handelte, zu Deutsch nackte Ravioli, weil sie eben nur aus Füllung, aber ohne umhüllenden Teig bestanden. Somit hatten wir also eine 194. Form der Pasta entdeckt, die wir erst noch in wenigen Stunden geniessen durften.

Leonardo und Marco Salustri sind die Wegbereiter der DOC Montecucco. In ihrem Weingut, das eigentlich ein eigenes, kleines Dörfchen ist, habe sie eine topmoderne Kellerei eingerichtet. Hier entstehen vollfruchtige aber doch strukturierte Gewächse, welche die Qualität der beiden benachbarten Appellationen Morellino di Scansano (fruchtbetonte Weine) und Mon-

Beim Winzer schlafen

Alle vier Toskana-Güter, die wir Ihnen in diesem Artikel vorstellen, vermieten Zimmer, Apartments, ja sogar ganze Häuser. Es sind empfehlenswerte Adressen für gediegene Weinferien.

Azienda Agricola Vignano

Via Vignano 304
I-50052 Certaldo (FI)
Tel. +39 0571 660 891
Fax +39 0571 660 144
E-Mail:
vignano@dedalo.com



Im Weingut selbst sind 2 Ferienwohnungen untergebracht. Wer hier wohnt, kann dem Winzer über die Schultern blicken.



Tenuta San Vito

Via San Vito 59
I-50056 Montelupo Fiorentino (FI)
Tel. +39 0571 514 11
Fax +39 0571 514 05
www.san-vito.com

Das 126-Hektar-Gut führt einen hochstehenden Agriturismo mit 7 Doppelzimmern und 8 Wohnungen, teilweise in historischen Gebäuden. Ein kleiner See, Olivenhaine, ein Shop, ein Restaurant und zwei sehr schöne Pools sind ebenfalls vorhanden.

Il Conventino

Via della Giarliana 25/B
I-53045 Montepulciano (SI)
Tel. +39 0578 715 371
Tel. und Fax +39 0578 716 283
www.ilconventino.it



Das Weingut ist in einem sorgfältig renovierten, mittelalterlichen Kloster untergebracht. Geschmackvoll eingerichtete Apartments, wunderschöner Pool.



Azienda Agricola la Cava di Leonardo Salustri

La Cava, Poggi del Sasso
I-58040 Cinigiano (GR)
Tel. +39 0564 990 418
www.salustri.it

Dorfähnlich strukturiertes Weingut mit 5 sehr geschmackvoll eingerichteten Gasthäusern (total 16 Betten). Shop mit Salustri-Weinen und anderen lokalen Produkten, Pool.

alcino (mächtige, konzentrierte Weine) in sich vereinen. Dies gilt vor allem für den Marleo mit seinem süßfruchtigen Charme. Er ist auch ein vollkommener, ja genialer Begleiter zu den zarten Nocken mit dem würzigen, ebenfalls leicht süßlichen Sugo. Das Abendessen am langen Tisch, mit guter Sicht auf die Schiesspokale von Leonardo, war eindrucksvoll. Hier, in der noch immer archaischen Landschaft von Montecucco, sind die Männer eben immer noch Winzer und Jäger. Oder umgekehrt.

Im Spätherbst, wenn auch die Trauben für den Topwein, den hoch konzentrierten Grotte Rosse, der von über 50-jährigen Reben stammt, unter Dach und Fach sind, nimmt Leonardo sein Gewehr und streift durch die herbstlichen Wälder und Felder. Und so versorgt er seine Familie nicht nur mit Wein und Olivenöl, sondern auch mit dem einen oder anderen Wildschweinchen. Ja sogar Obelix, der grösste Wildschweinesser der westlichen Hemisphäre, müsste hier in Montecucco nicht hungern. Als wir in die stockdunkle und mäuschenstille Nacht hinaus zu unseren Zimmern spazieren, ruft uns Leonardo nach: «Schaut doch mal im Winter vorbei. Zwar kanns hier saukalt werden, dafür ist der Sugo würziger, weil Wildschwein mit drin ist...»

«Seine Weine polarisieren.»

Wir beschlossen unsere kulinarische Toskana-Reise dort, wo wir sie begonnen hatten, nämlich in den Hügeln der Colli Fiorentini. Im südlichsten Zipfel dieses Anbaugebietes, auf halbem Weg zwischen Florenz und Siena, liegt die Azienda Vignano von Natalie und Walter Fromm. Wer die staubige Naturpiste durch den Wald gemeistert hat, steht plötzlich vor einer ockergelben Fassade, die mit ihren blauen Fensterläden als Kontrast an ein Märchenschloss erinnert. Und dieser Eindruck täuscht nicht. Die Fromms leben mit ihren drei Kindern in einer beneidenswert perfekt komponierten Landschaft, wie es sie nur in der Toskana gibt.

Vom erhöht am Hang liegenden Haus fällt der Blick auf Rebberge, Eichenwälder, Buschland und Wiesen. Wenn Walter

Fromm in den Reben arbeitet, können ihm die Kinder vom Balkon aus zurufen, wenn sie mit den Hausaufgaben nicht mehr weiterkommen. «Hallo Papa, wie ist das schon wieder mit dem Plusquamperfekt?» In den zehn Jahren, in denen Walter Fromm nun schon hier in den Colli wirkt, hat er eine eigene Weinphilosophie entwickelt, die sich vom klassischen Chianti-Gut markant abhebt. Sein Chianti Odissea zeigt sich für einen vom Sangiovese dominierten Wein erstaunlich würzig und weich. Odissea heisst der Wein, weil sich der Schweizer Walter Fromm für seinen ersten Jahrgang durch ein Labyrinth von Ämtern kämpfen musste, bis er die obligatorischen Chianti-Siegelbänder erhielt. Seine Weine polarisieren. Die Traditionalisten wittern Verrat am traditionellen, säurebetonten Sangiovese, andere sind begeistert und überrascht, dass in den Colli Fiorentini überhaupt so füllige Weine reifen können.

Die grosse Dachterrasse mit Blick auf den kleinen Talboden und die umliegenden Hügel bot eine perfekte Kulisse, für den letzten Abend mit Chianti Odissea und verschiedenen Crostini. Die mit dem Aufstrich aus würziger Salsiccia und Stracchino-Frischkäse mundeten ganz besonders gut. Und die Luft war so klar, dass die Sterne greifbar nah schienen. Es ist schon so, die perfekte Mariage besteht nie nur aus Essen und Wein, es braucht auch noch das richtige Ambiente, erst dann entsteht Magie. «Schade, dass diese Reise schon zu Ende ist. Könnten wir nicht noch ein paar andere Weingüter besuchen?», fragte Marçal, als wir zum Auto spazierten.



Zwei Tagesausflüge zu den vier Weingütern bereichern jeden Toskana-Urlaub



Penne alle tre pi

Von Neri Gazulli, Tenuta San Vito

Weintipp: Chianti San Vito DOCG

Zutaten für 4 Personen

300 g Penne, 1 EL Pinienkerne, nach Wunsch Parmesan
 Pesto: 1 Bund Basilikum (3–4 Zweige), 2 Knoblauchzehen, 1 dl/100 ml Olivenöl, 20 g Parmesan, Salz, schwarzer Pfeffer
 Tomatensauce: 500 g Fleischtomaten, 2 Knoblauchzehen, 1 kleine Zwiebel, je 1 Zweig Thymian, Oregano und Rosmarin, 5 EL Olivenöl, 0,5 dl Weisswein, Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker

Zubereitung

Basilikumblätter von den Stielen zupfen, mit dem geschälten Knoblauch zusammen fein hacken. Olivenöl und frisch geriebenen Parmesan daruntermischen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

Tomaten enthäuten, Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Kräuterblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen und darin fein gehackte Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Tomaten begeben, alles sanft köcheln lassen. Nach 10 Minuten die Kräuter dazugeben, wenn nötig mit Wein verflüssigen. Nach 15 Minuten die gewünschte Menge Pesto in die Tomatensauce einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Penne in siedendem Salzwasser al dente kochen, abtropfen. Mit der Sauce gut vermischen. In tiefen, vorgewärmten Tellern anrichten und mit den Pinienkernen und nach Wunsch mit Parmesan bestreuen.

Anna Gazulli serviert die
mit Spannung erwarteten
Penne alle tre pi



Für Gratinliebhaber
überbackt Nara
Salustri ihre Ravioli
con sugo im Ofen ...



Ravioli con sugo di cinta senese (Ravioli mit Ragout)

Von Nara und Leonardo Salustri,
La Cava di Salustri

Weintipp: Salustri Marleo,
Montecucco DOC

Zutaten für 4 Personen

Ravioli: 400 g Spinat, 300 g Ricotta di Pecora (Schafricotta), 2 Eier, 100 g Mehl, Muskatnuss, Salz und Pfeffer, Mehl zum Bestäuben.

Sugo: 300 g Hackfleisch von Freilaufschweinen, 150 g Tomaten, 1 grosse

Karotte, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, je 2–3 Zweige Salbei und Petersilie, 3 EL Olivenöl, 2 dl/200 ml Rotwein, 2 dl Rinderbouillon, Salz und Pfeffer.

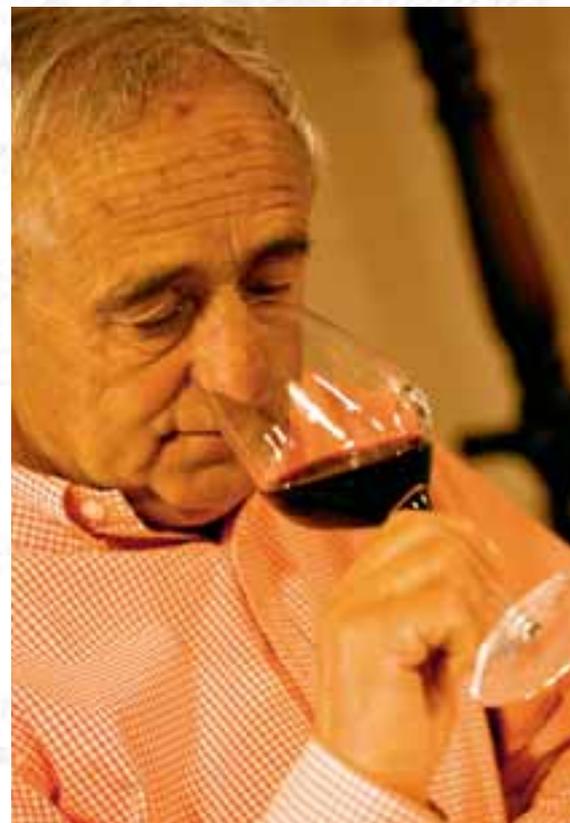
Zubereitung

Hackfleisch im Olivenöl kräftig anbraten, fein gehackte Zwiebel, Knoblauch, Karotten und Kräuter dazugeben und weiterdünsten, Tomaten (geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten) zugeben und mit Rotwein ablöschen. 90 Minuten köcheln lassen, bei Bedarf Rinderbouillon zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Während der Sugo köchelt, den gedämpften, gehackten Spinat zusammen mit Ricotta, Mehl und Ei in eine Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Eine Stunde ruhen lassen. Dann mit einem Esslöffel längliche Raviolinocken formen und diese gut in Mehl wenden. Nocken 30 Minuten ruhen lassen und sie dann in nur leicht köchelndem Salzwasser ziehen lassen, bis sie zur Oberfläche steigen.

Nocken auf vorgewärmten Tellern anrichten, etwas Sugo darübergießen. Mit geriebenem Parmesan sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Die Raviolinocken können auch, mit dem Sugo überzogen, im Ofen überbacken werden.

... während Leonardo Salustri den passenden Wein dazu verkostet





Nana rosto (Ente)

Von Alberto Brini,
Podere Il Conventino

Weintipp: Vino Nobile di Montepulciano
Riserva DOCG von Il Conventino

Zutaten für 4 Personen

1 Ente (ohne Innereien und Flügel),
6 Knoblauchzehen, je 3–4 Zweige Salbei,
Majoran und Rosmarin, 5 EL Olivenöl,
Salz und Pfeffer.

400 g frische Gnocchi oder Pici (dicke,
von Hand gerollte Spaghetti, die mit nur
einem Ei auf 300 g Hartweizengriess,
dafür mit Olivenöl und Wasser hergestellt
werden)

Zubereitung

Ofen auf 170 Grad vorheizen. Die Ente
waschen und trocken tupfen. Innen gut
salzen und pfeffern. Kräuterzweige und
Knoblauchzehen ins Innere legen und mit
etwas Olivenöl begiessen. Dann die
Keulen mit Küchengarn zusammenbin-
den. Die Ente aussen mit Olivenöl
bepinseln und an den fettreichen Stellen
einpieken, damit das Fett auslaufen kann.
In einen Bräter knapp einen Finger hoch
Wasser giessen, Ente hineinlegen und in
den Ofen schieben. Eine Metallschale mit
Wasser zur Befeuchtung der Ente unten in
den Ofen stellen. Nach 90 Minuten die
Ente und das Wassergefäss aus dem Ofen
nehmen. Die Ente auf ein Backblech legen
und bei 195 Grad ca. 30 Minuten
knusprig braten. Den Saft im Bräter in
eine kleine Schüssel giessen, erkalten
lassen und entfetten. Den Saft zu einer
schmackhaften Sauce einkochen. Die Ente
vierteln, mit der Sauce begiessen und
zusammen mit den Gnocchi oder Pici
servieren.



Crostini con salsiccia e pomodori

Von Natalie und Walter Fromm,
Azienda Vignano

Weintipp: Chianti Vignano Odissea DOCG

Zutaten für 4 Personen

1 langes Brot (Baguette)
Crostini Salsiccia: 1 kleine Salsiccia (pikant
gewürzte Mettwurst), 50 g Stracchino-
Käse (Gorgonzola)
Crostini Pomodori: 1 grosse Fleischtomate,
1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, Salz und
Pfeffer

Zubereitung

Den Inhalt der Salsiccia-Wurst aus der
Haut drücken und mit dem Käse in einer
Schüssel vermischen. Das Baguette-Brot in
dünne Scheiben schneiden. Mit der
Wurstkäsemasse bestreichen.

Die Tomaten häuten, entkernen und in
kleine Würfel schneiden. Die Knoblauch-
zehe fein gehackt mit dem Olivenöl unter
die Tomaten mischen und das Ganze auf
die Brotscheiben verteilen. Die Crostini
10 Minuten bei 200 °C im Ofen backen.
Dann die Crostini Pomodori mit Salz und
Pfeffer würzen. Die Brotscheiben können
auch vorab geröstet, erst dann belegt und
nach Wunsch im Ofen überbacken
werden.



aufgefallen ...

**Master of Wine Jürgen von der Mark
stellt besonders gelungene Weine vor**



Mittler zwischen Tradition und Moderne

Der Toskana bin ich
seit meinem ersten
Besuch vor 25 Jahren
eng verbunden.

Neben Kultur und

Geschichte hat es mir natürlich auch die
einzigartige Kombination von Boden,
Klima und Rebe angetan. Dies zeigt sich
am besten in der Chianti-Region. Auf
kalkreichen Böden gedeihen Weine, die –
elegant und doch kräftig – ein Spiegelbild
ihrer Herkunft sind.

Der 2007er Odissea ist so ein Wein. Die
tiefe Farbe und die reife Frucht in der
Nase verraten die hervorragenden
Reifebedingungen für die Trauben. Am
Gaumen paart sich diese Frucht mit einer
festen Mineralität, geprägt vom kalkrei-
chen Boden. Dies verleiht dem Wein eine
belebende Spannung. Reife Kirscharomen
zeugen vom Sangiovese als prägender
Rebsorte. Das würzige und delikate Finale
weist auf eine Besonderheit der Cuvée
hin, ihren Anteil an Malvasia Nera.
Sangiovese wurde traditionell im
gemischten Satz gepflanzt, was beim
Odissea weiterhin gepflegt wird. Dieser
Chianti ist aber auch ein Mittler zwischen
Tradition und Moderne: Der wahrneh-
bare, aber nicht aufdringliche Ausbau in
kleinen Barriques verleiht ihm den
gewissen Hauch Weltläufigkeit, der seine
italienischen Wurzeln eher noch betont.

Chianti Vignano Odissea Chianti DOCG 2007

Artikel-Nr. 1548.07

CHF 18.50 / € 11,90 (11€ 15,87)

Toskana für Geniesser

Martina Korak führte Thomas Vaterlaus und Marçal Font zu vier Bioweingütern (Seiten 14–23). Dabei wurden die drei kulinarisch verwöhnt – natürlich begleitet von den feinsten Tropfen des Hauses. Schön, dass man auf allen vier Weingütern übernachten oder sogar Ferien verbringen kann. In

den kühleren Wintermonaten können Sie aber auch bei Ihnen zu Hause Toskana-Stimmung schaffen. Wir haben für Sie zwei Pakete mit den besten Toskanerweinen geschnürt.

Nur für WeinLeser/-innen!
Diese Pakete gibt es nur in limitierter Menge. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir pro Haushalt nur je ein Paket anbieten können. Die Lieferung erfolgt portofrei. Bestellen Sie online unter www.delinat.com/weinlese oder mit der Karte unten.



Toskana-Paket «Standard» mit 6 Flaschen

Toskana-Paket
«Exklusiv»
mit 3 Flaschen

Falls die Postkarte in Ihrer WeinLese fehlt, können Sie Ihr portofreies Toskana-Paket bestellen unter

Postkarte weg?

www.delinat.com/weinlese



Wettbewerb

Das Bild auf Seite 17 zeigt einen begrünten Weinberg. Warum ist eine Dauerbegrünung zwischen den Rebzeilen wichtig?

Wer die richtige Antwort weiss, nimmt an der Verlosung von 10 Überraschungspaketen im Wert von CHF 100.– / € 60.– teil.

Die Antwort muss bis zum 15.1.2010 online auf www.delinat.com/weinlese oder per Postkarte abgegeben werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Auflösung des Wettbewerbs aus der WeinLese 15

Die gelben und roten Schilder, die aus den Reben hervorschauen, geben den Hubschraubern die Flugschneisen vor, über den sie ihren Pestizidcocktail aussprühen. Obwohl vom Gesetzgeber klare Vorgaben bezüglich der Distanzen zu naturbelassenen Flächen, Wasserläufen und Wohngebieten

bestehen, werden diese Bestimmungen oft missachtet. Obwohl über 30% der eingesetzten Spritzmittel unter dem Verdacht stehen, Krebs, hormonale Veränderungen und Parkinson hervorzurufen, schieben die Autoritäten die Verantwortung nur gegenseitig zu. Siehe auch Ithaka: www.ithaka-journal.net/tod-aus-dem-weinberg

Die Auflösung der Umfrage aus der letzten WeinLese finden Sie auf Seite 9.

Temperatur gut – Wein gut

Wein soll mit der richtigen Temperatur getrunken werden, denn sie verändert seinen Charakter: Seine Harmonie kann betont oder zerstört werden. Was aber ist «richtig»? Sind es nicht vielmehr persönliche Vorlieben, mit welcher Temperatur man einen Wein trinkt?

Die meisten Weinaromen sind unter 6 °C kaum mehr wahrnehmbar; die feinen Düfte und leichtflüchtigen Verbindungen entfalten sich besser bei höherer Temperatur. Ebenso ist die Säure im Wein bei kühler Temperatur weniger spürbar – dies empfinden zwar nicht alle gleich, doch kann jeder für sich prüfen: Spürt man die Säure in einem 20 Grad warmen roten Landwein nicht deutlicher als bei 12 Grad? Und Schaumweine, die ja meist über genügend Säure verfügen, trinkt man doch eher kühl. Dabei entweicht ihre Kohlensäure weniger rasch. Einzig Jahrgangschampagner serviert man idealerweise etwas wärmer mit 10 bis 12 Grad, es handelt sich ja um gehaltvolle, vielschichtige Weissweine.

Weine, die ihren Zenit überschritten haben (und langweilige Billigweine), trinkt man mit Vorteil ebenfalls kühl: Dann erfrischen sie wenigstens. Und je kühler ein Wein, umso fruchtiger wirkt er. Auch Süssweine sollen kühl kredenzt werden, sonst wirken sie rasch pampig: 6 bis 8 Grad sind für süsse Weisse ideal, 12 bis 15 Grad für rote Süssweine.

Je wärmer ein Wein, desto besser entfalten sich die Aromen und umso rascher verflüchtigt sich der Alkohol. Kenner wissen: Bereits ein paar tiefe Atemzüge am zu warmen Amarone-Kelch können benebeln; ideal sind 16 bis 18 Grad. Bei dieser Temperatur wirken tanninreiche Rotweine auch runder und weicher: Sind sie kälter, kratzen die Gerbstoffe am Gaumen.



Bis zum letzten Tropfen

Will man einen Wein in seiner besten Verfassung geniessen, ist die richtige Temperatur also mitentscheidend. Dabei gilt ein optimaler Temperaturbereich von 6 bis 18 Grad (siehe Tabelle). Natürlich sieht sich der Weinliebhaber vor und stellt sicher, dass der edle Saft bis zum letzten Tropfen seine Idealtemperatur behält. Deshalb darf der Wein ruhig zwei, drei Grad «unterkühlt» werden, denn gerade im Sommer oder in überheizten Räumen erwärmt er sich im Glas rasch. Und am wohlsten fühlt er sich im Isolierbehälter bei gleichbleibender Temperatur, während er darauf

wartet, Glas für Glas getrunken zu werden.

Wie aber kühlt man einen Wein am besten? Klassisch im Eiswasser, modern mit Kühlmanschette und traditionell im Kühlschrank. Oder darf ein Wein gar kurz in den Tiefkühler? Abhängig davon, wie rasch ein Wein gekühlt werden muss, empfiehlt sich die Kühlmanschette oder das Eiswasser (von 20 auf 8 Grad in rund 15 Minuten). Etwa gleich rasch wirkt ein Kurzaufenthalt im Tiefkühler – für viele Weinfreunde eine Schockvorstellung, aber durchaus praktikabel. Im Kühlschrank muss der Wein dagegen gute 4 Stunden verbringen, bis er die gewünschte Temperatur erreicht hat.

Jedes Grad zählt

Auch Rotweine können zu warm sein, insbesondere jene, die im Wohnzimmer auf ihren Auftritt warten. Die idealen 16 bis 18 Grad erzielt man mit der Kühlmanschette innert 3 bis 4 Minuten, sofern die Manschette direkt aus dem Gefrierfach kommt.

Was tun, wenn ein Wein zu kalt ist? Einschenken und warten, bis er sich erwärmt hat. Rascher gehts aber, indem man eine Karaffe mit warmem Wasser ausspült und dann nur die halbe Flasche hineingiesst. So erreicht der Wein die gewünschte Temperatur innert weniger Minuten. Man merke: Jedes Grad zählt, wenn ein Wein sein Geld wert sein soll.

Peter Kropf

Ideale Weintemperaturen

6–9 Grad	einfache Schaumweine und Weissweine (süss und trocken)
10–12 Grad	exklusive Schaumweine
10–15 Grad	gehaltvolle Weissweine und Roséweine
12–15 Grad	einfache Rotweine, süsse Rotweine
16–18 Grad	gehaltvolle, extraktreiche Rotweine

Emil Hauser

Vom Tee zum Wein

Er trägt fast ausschliesslich von Hand gestrickte Socken, ist ein Langstreckenläufer (wo er keine gestrickten Socken trägt) und sorgt oft (manchmal auch ungewollt) für Erheiterung. Zum Beispiel wenn er auf einem Weingut mit seinem Wagen im Schlamm stecken bleibt oder den Weg zum Flughafen partout nicht finden kann – oder Stricksocken zu Sandalen trägt... Emil Hauser (48), ist verantwortlicher Einkäufer für Frankreich, Deutschland, Österreich und Portugal und in dieser Funktion oft auf Reisen.

«Das ist eigentlich wunderbar und bedeutet ein Stück Lebensqualität», sagt er, «ich konnte hier bei Delinat mein Hobby und meine vielseitigen Interessen zum Beruf machen.» Er ist in der Ostschweiz aufgewachsen, lebt aber seit 15 Jahren in Winterthur. Der Vater von Sonja (17) und Pablo (14) arbeitet seit 9 Jahren für Delinat. Zu Beginn als Einkaufsleiter ohne direkten Kontakt zu den Winzern, seit einigen Jahren nun als Länderverantwortlicher, was ihm, wie er betont, mehr entspricht. Zusammen mit seinem Bruder Daniel entdeckte er die Welt und den Genuss des Weines, zuerst die Weine des Bordelais, danach die feinen Tropfen aus Piemont, der Toskana und viele mehr, «und so haben wir uns durch die Regionen getrunken», lacht Emil Hauser. Legendäre Schlemmertouren nach Piemont oder in die Toskana sowie ein stets gut gefüllter Keller waren die Folge davon. Nach seiner kaufmännischen Lehre war er einige Jahre in der Buchhaltung tätig, bevor er für Sprachaufenthalte Mexiko, Brasilien, Frankreich und Russland bereiste – denn Sprachen gehören zu seiner Leidenschaft. «Ich fühle mich aber auch in der Welt der Zahlen sehr wohl», sagt der Absolvent der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule in St. Gallen (HWV). Der Interessen und Talente sind also viele, «jetzt mache ich aber genau das, was mir wirklich liegt. Ich fühle mich in diesem Wirkungsfeld extrem wohl, schätze den Kontakt zu den Winzern wie auch zu den Arbeitskollegen», unterstreicht der angehende Weinakademiker.

Notiert von Irene De Cristofaro-Wipf



Bücher in fremden Sprachen

Ich tauche gern ein in die Welt der fremden Sprachen – sei es Spanisch, Portugiesisch oder Französisch. Ich lese auf der einen Seite eher lustige, komödiantische Bücher, auf der andern Seite aber auch Sachbücher über Geschichte und Völkerkunde. Eines der faszinierendsten Bücher, die ich je gelesen habe, ist jenes von Gilberto Freyre «Casa-Grande & Senzala» – in portugiesischer Sprache.



Der Kontakt zu den Kindern

Meine beiden Kinder Sonja und Pablo sind ein wichtiger Teil meines Lebens. Obwohl ich schon lange von meiner Frau getrennt lebe, wohne ich in der Nähe meiner Kinder und verbringe gerne viel Zeit mit den beiden.

Ohne Tee geht nichts

Tee hatte und hat eine ganz wichtige Bedeutung für mich. Tee ist eines meiner wichtigsten Lebenselixiere – ich trinke jeden Tag zwei Liter. Bevor die Liebe zum Wein kam, war die Liebe zum Tee da. Mein Bruder und ich hatten früher bis zu 35 Sorten im Schrank – natürlich keine Beutel, immer offenen Tee. Wir haben uns weltweit durch den Tee getrunken – schon als hier in der Schweiz das Angebot noch extrem klein war. Als ich für ein Jahr in Mexiko war, mussten mir meine Eltern eine Notration Tee schicken, denn zu meiner Überraschung fand ich in Mexiko kein meinen Wünschen entsprechendes Angebot.

Immer mit handgestrickten Socken

Ich mag von Hand gestrickte Socken und trage praktisch nie etwas anderes. Meine Grossmutter war Handarbeitslehrerin und hat mir immer Socken gestrickt, auch meine Mutter strickte und strickt mir noch heute meine Socken. Ich liebe meine Wollsocken über alles – und auch meine Füsse fühlen sich darin einfach sehr wohl ...





Keine Woche ohne Schwimmen oder Joggen

Joggen und Schwimmen gehört zu meinem Alltag. Mit 38 Jahren nahm ich erstmals am Uster-Minitriathlon teil. Seither jogge ich regelmässig, habe schon Halbmarathons und auch 3 Marathons bestritten. Sie begleiten mich seit Jahren: Schwimmbrille, Schwimmkappe und Wasserflasche. Eine kleine Geschichte zu meiner Wasserflasche: Ich war stets ohne Flasche unterwegs, denn ich plante meine Touren immer von Brunnen zu Brunnen. Bis mir eines Tages ein Hund den Brunnen und damit das Wasser streitig machte und mich partout nicht trinken lassen wollte. Das war der Tag, an dem ich mir diese Wasserflasche kaufte!



Die Küche ist ein wichtiger Ort

Kochen ist ein wichtiges Hobby für mich, das ich gerne zusammen mit meinem Sohn pflege. Momentan sind wir auf dem Currytrip. In meiner Küche finden sich viele Qualitätsprodukte. Meine Küchenmesser zum Beispiel sind mir sehr wichtig, sollen sie mich doch ein Leben lang begleiten, weshalb ich auch bereit war, einen hohen Preis für sie zu bezahlen.



Riesling

Mir gefallen Weine mit tollem Süsse-Säure-Fruchtspiel, ich finde das faszinierend und bin deshalb ein absoluter Rieslingfreak. Zusammen mit Philipp Schwander, welcher an der HWV einer meiner Klassenkameraden war, habe ich den Riesling kennen gelernt. Seither liebe ich diesen feinen Tropfen. So gehören der Römerkeller Alte Reben und der Pflüger Kabinett zu meinen Lieblingsweinen.





aufgefallen ...

Master of Wine Jürgen von der Mark stellt besonders gelungene Weine vor



... üppig, fast schon barock

Ich muss zugeben, dass ich den Besuch der Region Montecucco noch nicht geschafft habe. Bei meinen ersten

Toskanabesuchen in den 80er-Jahren war mir diese Region sogar völlig unbekannt. In den 90er-Jahren entwickelte sich diese Region dann zu einem Geheimtipp. Auch ein Studienkollege von mir, der ein Premiumweingut im Chianti Classico leitet, pflanzte in der Region Montecucco Reben an. Das Gebiet erstreckt sich westlich von Montalcino Richtung Meer und liegt insgesamt etwas niedriger als die Region Chianti. Diese Lage fördert die Reife der Trauben. Entsprechend üppig, fast schon barock, präsentieren sich die Montecucco-Weine. Dies gilt sicherlich auch für den 2005er-Marleo. Begünstigt durch die Flaschenreife paart sich die üppige Frucht seiner Herkunft mit feinen sekundären und tertiären Reifetönen. Dieser Wein präsentiert sich jetzt von seiner schönsten Seite.

**Salustri Marleo
Montecucco DOC 2005**

Artikel-Nr. 3187.05
CHF 22.50 / € 14,00 (11 € 18,67)

Hätten Sie es gewusst?

Fragen aus dem Delinat-Weinquiz

dev. Kennen Sie die Antworten auf die unten stehenden Fragen? Sie sind ein Auszug aus den über 1000 Fragen unseres Weinquiz unter www.delinat.com/ds-weinquiz.html. Die Lösungen finden Sie im jeweils nachfolgenden Link.

Wie heissen die weltberühmten Vini da Tavola aus der Toskana?

- Superb Tuscans
- Ultra Tuscans
- Super Tuscans
- Terrific Tuscans

Lösung unter: www.delinat.com/sangiovese.html

Welche Rebsorte wird vor allem in der toskanischen Region Bolgheri angebaut?

- Sangiovese
- Cabernet Sauvignon
- Primitivo
- Mammolo

Lösung unter: www.delinat.com/wein-toscana.html

Welche berühmte Stadt liegt in der Toskana?

- Assisi
- Siena
- Bologna
- Modena

Lösung unter: www.delinat.com/chianti-classico.html

Sind Sie auf den Geschmack gekommen und wollen Ihr Weinwissen vertiefen und testen? Am besten probieren Sie das Weinquiz gleich jetzt im Internet aus.

300 Jahre Weingut Mehofer

emh. Seit 1709 wird auf dem österreichischen Gut Mehofer im Wagram Wein angebaut. Das Jubiläum wurde gebührend gefeiert mit über 200 Vertretern aus Politik, Wirtschaft und Weinbau. Karl Mehofer und sein Sohn Stephan arbeiten seit 1992 kontrolliert biologisch. Delinat-Kunden schätzen die Mehofer-Weine, welche eindrücklich ihr Terroir widerspiegeln.



90 Parker-Punkte für die Reserva Martí 2004

pek. Der wohl bedeutendste Weinkritiker der Welt adelt die Spitzencuvée von J. M. Albet i Noya, die Reserva Martí 2004, mit 90 von 100 Punkten und vermerkt: «Seine Reifezeit im Fass lässt sich erkennen, allerdings ohne dominant zu wirken. Sein Aroma nach Gewürzen, Mineralien, Weintrauben und Himbeeren ist sehr interessant. Der Wein wirkt dadurch mit einer sanften und straffen Textur und alle Komponenten haben ihren Platz gefunden und werden vom Wein eingeschlossen.»

Rioja Osoti

Moderne Klassiker



Francisco
Ruiz Jiménez

Gute Weine sind oft ein Gemeinschaftswerk. Winzer, Kellermeister und Önologe steuern ihr Wissen bei, um einen rundum überzeugenden Wein zu schaffen. Ein gutes Beispiel ist das Weingut Osoti.

Der Önologe Josep Maria Pujol berät verschiedene spanische Winzer, so auch Francisco Ruiz Jiménez von Osoti. Pujol versteht es seit Jahren, diesen Weinen ein unverwechselbares Gesicht zu verleihen. Seine Ideen setzt die Osoti-Önologin Aurora Rayo-Ortega im Keller um. Für die Trauben ist Francisco Ruiz zuständig: Die Arbeit im Weinberg ist seine grosse Passion. Doch die Weine sind erst dann perfekt, wenn sie den Geschmack der Delinat-Kundinnen und -Kunden in der Schweiz, in Deutschland und in Österreich treffen. Dazu liefert Delinat regelmässig die gesammelten Kundeneindrücke ans Osoti-Team in der Rioja.

Zweifel an chemischen Spritzmitteln

Wie früher in der Landwirtschaft üblich, unterstützte Francisco seinen Vater gleich nach dem Schulabgang in den Weinbergen der Familie. Wie andere auch, arbeiteten sie mit chemischen Pflanzenschutzmitteln und künstlichem Dünger. Francisco erinnert sich noch gut, wie vor 24 Jahren die Trauben mit Graufäule befallen waren. Die Vertreter der Spritzmittel waren ratlos und konnten den geplagten Winzern keine Hilfe anbieten. Zum ersten Mal zweifelte der junge Winzer an der angepriesenen umfassenden Wirkung der synthetischen Mittel.

Mit 18 Jahren zog es ihn nach Piemont, wo er seinen Horizont erweiterte. Beim Besuch eines Herstellers von Kindernahrung

fiel ihm auf, dass die angelieferten Früchte auf Pestizidrückstände untersucht wurden: Für ihn der ausschlaggebende Moment, mit der biologischen Landwirtschaft zu beginnen. Ihm wurde bewusst, dass unsere Lebensmittel die Basis unserer Gesundheit sind und deshalb nicht verunreinigt sein dürfen; auch der Wein nicht, gilt er doch in Spanien als Grundnahrungsmittel.

Als Biowinzer stand Francisco aber allein auf weiter Flur; die einzige Zertifizierungsstelle befand sich in Madrid. Doch 1997 wurde die Kontrolle über die biologische Landwirtschaft dezentralisiert. Aufgrund seiner Erfahrung holte man Francisco als Berater für die Kontrollorganisation in der Rioja. Heute freut er sich über die steigende Anzahl junger Winzer, welche seine Einstellung teilen und sich für den ökologischen Weinbau einsetzen. Francisco Ruiz ist ein ruhiger, besonnener Mann, der nichts überstürzt. Er führt sein 45-Hektar-Weingut am Ufer des Flusses Ebro umsichtig und engagiert. Sein junges Team überzeugt heute mit Rioja-Weinen von hoher Qualität.

Drei überzeugende Rioja-Weine

Der Gaudon ist eigentlich der Lieblingswein der Einheimischen: fruchtig-frisch, ohne Barriqueausbau – der Begleiter für jeden Tag. Der Osoti Vendimia seleccionada – wie der Name schon sagt, eine Auswahl der besten Traubenpartien – ist eine Assemblage von Tempranillo und Mazuelo mit ein wenig Garnacha. Aurora, die Önologin, lässt den Jungwein behutsam im kleinen Eichenholzfass reifen. So entsteht ein Wein mit Charme: fruchtig und vielschichtig, ohne durch übermässige Reife und Holznoten überladen zu wirken – ein Klassiker der neuen Art. Exquisit dann der

Urubi La Cantera. Francisco beschränkt den Ertrag der Rebparzellen für diesen Exklusivwein auf nur 0,35 Liter pro Quadratmeter! Die Assemblage besteht mehrheitlich aus der Tempranillo-Traube, ergänzt mit einem Viertel Garnacha und einer Hand voll Graciano. Nach 20-tägiger Maischung reift der Wein 13 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Danach ruht er rund ein Jahr in der Flasche. So entsteht ein Wein, der das Terroir der Rioja Baja verkörpert; er zeigt aber auch das Geschick des Winzers und seiner Önologin. Alle drei Weine sind typische Vertreter der Rioja – Klassiker, modern interpretiert.

David Rodriguez

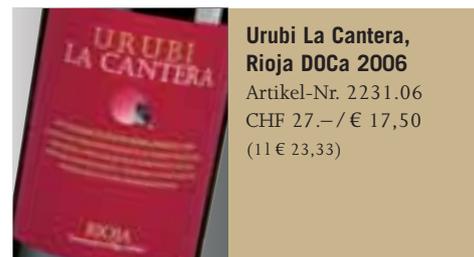
Die Weine der Viñedos Ecológicos Osoti



**Gaudon,
Rioja DOCa 2006**
Artikel-Nr. 3178.06
CHF 13.80
(im Moment nur in
der Schweiz lieferbar)



**Osoti
Vendimia
seleccionada,
Rioja DOCa 2006**
Artikel-Nr. 1035.06
CHF 17.50 / € 10,90
(11 € 14,53)



**Urubi La Cantera,
Rioja DOCa 2006**
Artikel-Nr. 2231.06
CHF 27.– / € 17,50
(11 € 23,33)



© www.cartoon-concept.de | Entnommen dem Buch «Weinlese», erschienen bei Random House, München

v.l.n.r.: Carlo, Pietro, Julio, Barolo, Marco

Das tägliche Glas Wein – ein purer, gesunder Genuss

Von Erica Bänziger

Wein ist ein edler und wichtiger Bestandteil der wissenschaftlich anerkannten mediterranen Ernährung. Denn Wein, so weiss die Wissenschaft heute, enthält reichlich gesundheitlich wertvolle Polyphenole, die als potente Antioxidantien wirken. Von diesen sekundären Pflanzenstoffen findet man nachweislich bei Bioprodukten bis zu 60% mehr als in konventionellen Produkten. Dieses gesundheitliche Plus spricht zusätzlich für den Genuss von Biowein, das andere Plus für mich persönlich ist die Ökologie bei dessen Herstellung. Neben Biowein gehört für mich auch bestes (natives) Olivenöl extravergine als fester Bestandteil zur Mittelmeerkost. Beides zusammen schmeckt erfreulicherweise weder nach Askese noch nach Diät, im Gegenteil: Es riecht und schmeckt nach Ferien, Sonne und Süden!

«Ich kultiviere die Brennessel und mein Nachbar vergiftet sie.»

Ich geniesse bevorzugt Bioweine und lebe in einem schönen Tessiner Dorf mit Weinbautradition. Nur leider produziert hier kein Winzer Biowein, was bei der Merlot-Traube im feuchtwarmen Tessiner Klima schlicht unmöglich ist. Was aber der konventionelle Weinbau in der Praxis bedeutet, das erlebe ich leider oft, wenn neben meinem kleinen Gemüse- und Kräutergarten, den ich selbstverständlich biologisch pflege, mein Nachbar seine Reben einer Chemiedusche unterzieht. Dann wird es immer höchste Zeit, meinen Biogarten fluchtartig zu verlassen. Das sind die krasen Gegensätze des Lebens: Ich kultiviere die Brennessel und mein Nachbar vergiftet sie wenige Meter nebenan mit Herbiziden ... Das Spritzen gegen Mehltau lasse ich gerade noch gelten, aber Herbizide für kahle Böden unter den Reben – da weint mein grünes Herz um die vielen, teils auch essbaren Wildpflanzen. Daher trinke

ich nur selten einheimische Weine, trotz meiner Einstellung, regionale Produkte zu konsumieren.

«Hier kann ich im Frühling unbekümmert meinen wilden Salat sammeln.»

Erfreulich aber, dass ich einen kleinen regionalen Biowinzer in Loco TI kenne, der pilztolerante Reben anbaut. Als Wildkräuterfan ist es für mich eine helle Freude, durch dessen Reberg zu streifen, denn hier kann ich im Frühling unbekümmert meinen wilden Salat sammeln, während andere Produzenten den reichlich im Reberg wachsenden wilden Nüsslisalat (Feldsalat) entweder vergiften oder platt walzen! Was für ein Jammer.

Im Alltag koche ich schon aus Zeitgründen bevorzugt eher einfache, mediterrane Gerichte. So gibt es oft Pasta, aber auch Couscous oder Risotto mit Kastanien, Wildkräutern, Zucchini oder Kürbis, alles auch bei meinen Kids beliebt, meist koche ich vegetarisch. Dazu geniesse ich dann gerne ein oder zwei Gläser Rotwein. Einer meiner Lieblinge ist La Fleur Gitane, aber auch der Monica di Sardegna, ein Primitivo aus Puglia oder der Villa Dorata aus Sizilien sind ideale Begleiter meiner Alltagsküche.

Jeder Quadratmeter, der nach den Richtlinien des biologischen oder des biologisch-dynamischen Landbaus bewirtschaftet wird, erfreut mein Herz. Denn ich glaube, nur so können wir auch in Zukunft unbeschwert im Einklang mit der Mutter Natur leben. Ebenso erfreulich ist die immer grössere Akzeptanz von Bioweinen auch bei den Weinliebhabern. Ich erinnere mich an die Demeter-Winzer, die ihren Wein nicht unter dem Demeter-Label vermarktet hatten, da man sie sonst als Spinner hätte bezeichnen können.



Erica Bänziger ist dipl. Ernährungsberaterin und Gesundheitsberaterin AAMI und lebt mit ihren zwei Söhnen (9 und 5 Jahre) in Verscio TI. Sie ist Kursleiterin für biologische Kochseminare und Dozentin für Ernährung. Von ihr sind über 30 Kochbücher im Fona Verlag erschienen. www.biogans.ch/erica

pasión delinat

Leidenschaftliche Begegnung

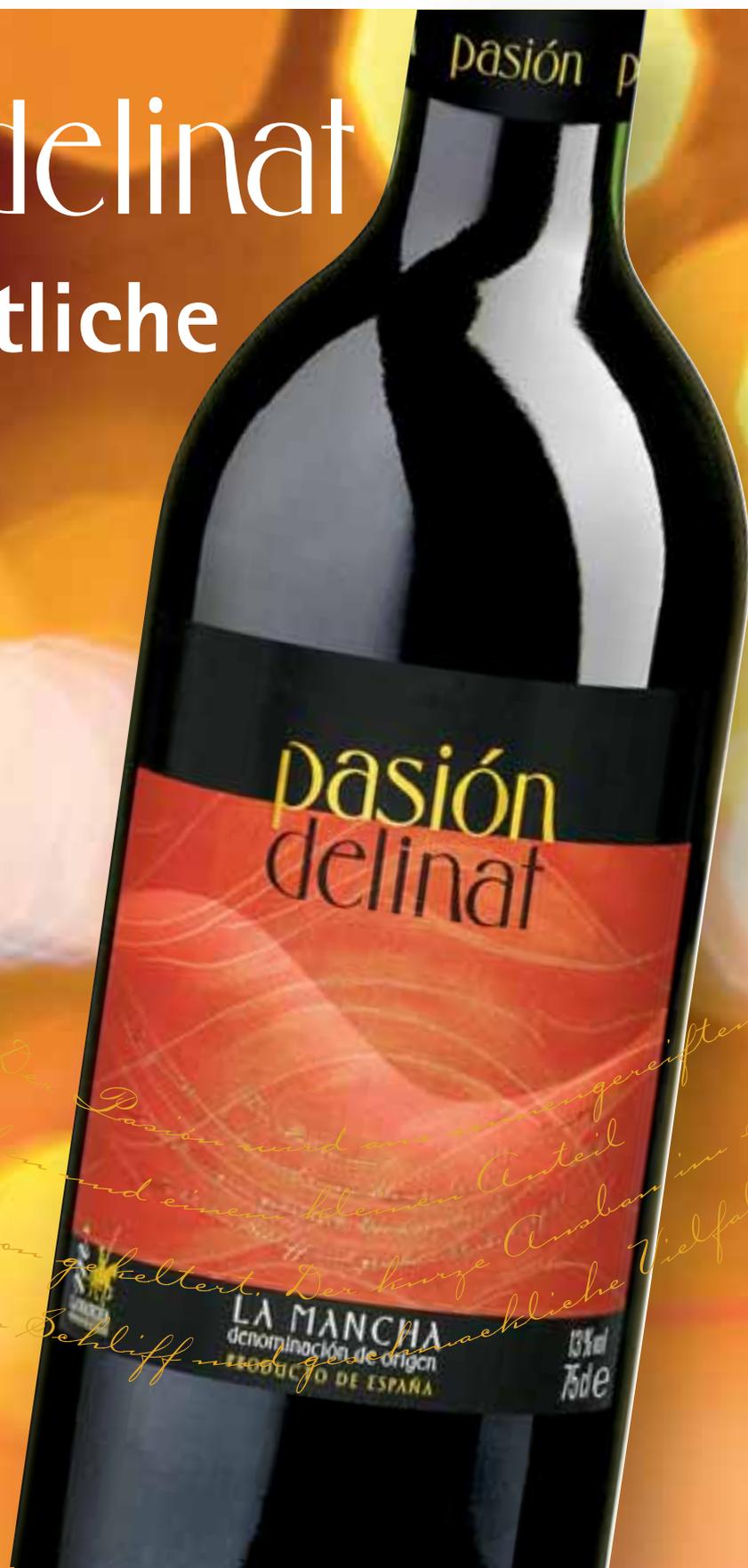


Spanische Gitarrenklänge sind ohne Passion genauso undenkbar wie ein guter spanischer Wein. Pasión Delinat ist mehr als ein Wein – eine leidenschaftliche Begegnung.



DELINAT

Biowein
aus gesunder Natur



*Die Passion wird aus sorgfältigem saft
Palomares und einen kleinen Anteil
Cobarnés gekeltert. Der kurze Ausbau im Hol
verleiht ihm Schliff und geschmackliche Vielfalt.*