

Auf der Spur der singenden Trauben: **Ein neuer Wein aus dem Languedoc**

# DELINAT 19 Weinlese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 19, September 2010 | 5. Jahrgang



Delinat Kundenservice | Kirchstrasse 10, 9326 Horn | Hafenstrasse 40, 79576 Weil am Rhein | Postfach 400, 696 Wolfurt-Bainhof | www.delinat.com

**Canta Rasim**  
Das Weinerlebnis  
für alle Sinne



# CANTA RASIM

WENN TRAUBEN SINGEN UND  
MENSCHEN LACHEN

CANTA RASIM NIMMT SIE MIT IN DEN SÜDEN FRANKREICHS –  
DAS WEINERLEBNIS FÜR ALLE SINNE.



**DELINAT**

Biowein  
aus gesunder Natur

CANTA RASIM  
LA LANGUE D'OC



VIN DE PAYS D'OC

75cl

13%

- 6 **Terra Rossa**  
Der neue Riesling
- 7 **DegustierService**  
Man gönnt sich ja sonst nichts...



- 8 **Karl Schefer**  
Es hat kein Umdenken stattgefunden
- 13 **Die Weinlese**  
Hand- oder Maschinenernte
- 16 **Wein dekantieren**  
Ein frisches Lüftchen tut dem Wein gut
- 18 **Canta Rasim**  
Auf der Spur der singenden Traube
- 30 **WeinLeserangebot**  
Jubiläumspaket 30 Jahre Delinat
- 28 **Jean-Claude Richard**  
Der Duftkomponist
- 31 **Hans Wüst**  
Neu bei Delinat

Lesen ist für den Geist das, was Gymnastik für den Körper ist.  
*Joseph Addison, 1672 – 1719, englischer Dichter*

Jeder gute Wein hat eine Geschichte. Weinkenner schätzen diese genauso wie den Wein selbst, der durch die Geschichte erst ein Gesicht erhält. Viele Delinat-Weine tragen die Handschrift ihres Winzers, sind Ausdruck seiner Philosophie. Andere sind geprägt von der Region, aus der sie stammen – Terroirweine, sagt man heute und meint damit den Boden und das Mikroklima ihrer Herkunft. Aber ein Wein kann auch ein Vertreter der Tradition, der kulinarischen Spezialitäten und der Kultur einer Gegend sein.

Ein gutes Beispiel ist der Canta Rasim, den wir Ihnen heute vorstellen. Gilles Louvet, der Biopionier aus dem Languedoc, meinte dazu: «Ein Wein, wie wir ihn gerne selber trinken – Ihre Kundinnen und Kunden werden ihn mögen.» Erfahren Sie die Geschichte von Canta Rasim ab Seite 18: seine Herkunft, seine Sprache, seine Musik und die typischen Speisen seiner Heimat.

Der Beitrag «Wein richtig lagern» der letzten WeinLese fand gemäss Umfrage im Delinat-Blog grosses Interesse. Mit Tipps zum Weingenuss wollen wir Ihnen auch künftig helfen, Ihre Weine in bester Verfassung und optimaler Begleitung zu erleben. Heute erfahren Sie, worauf es beim Öffnen und Servieren eines Weines ankommt (Seite 16).

Die Weinbauforschung am Delinat-Institut führt immer wieder zu interessanten Begegnungen. So berichten wir auf Seite 11 über das Winzertreffen auf Château Duvivier und über die Aktion Biokohle, an der sich 500 Kleingärtner beteiligen (Seite 12).

*Peter Kropf*  
Peter Kropf

# Kunden schreiben ...

## Wie viel Luft braucht Wein?

Heute haben wir recht spontan den Rio Galia Tempranillo Selección, Vdt de Castilla y León 2003 aus dem letzten Degustierpaket geöffnet. Er wurde eindeutig immer besser, je länger er geatmet hatte. Wie wichtig ist das Dekantieren des Rotweins? Wir finden, es wäre ein Artikel in der WeinLese wert, und vielleicht könnte auf den beiliegenden Weinbeschreibungen (im DegustierService, die Red.) neben der optimalen Trinktemperatur auch ein Hinweis auf das Dekantieren gegeben werden.

Katharina Elwert, Nauendorf

Liebe Frau Elwert, Tipps zum Öffnen und Dekantieren von Wein finden Sie in dieser WeinLese auf Seite 16. *Die Redaktion*

## Barrique und Assemblage

Wie ist es mit Wein, der in vielen Barriques gelagert wird? Wie entsteht daraus ein «Jahrgang»? Werden die einzelnen Fässer in einen grossen Tank gepumpt, gemischt und dann in Flaschen abgefüllt? Wie gross sind die einzelnen Batches? *Bruno Künzi, Thun*

Bei der Assemblage eines Weines, der in Holzfässern gelagert wurde, degustiert der Kellermeister zuerst alle Fässer einzeln. Es kann vorkommen, dass der Wein in einem Holzfass sich sonderbar entwickelt hat oder dass sich ein Fass besonders gut präsentiert. Oft hat ein Weingut verschiedene Qualitäten an Wein, die im Holz reifen. Bei dieser Verkostung entscheidet der Kellermeister, welches Fass am besten zu welcher Qualität/zu welchem Weintyp passt. Danach wird aus jedem ausgewählten Fass eine kleine Menge vermischt und überprüft, ob das Zusammenspiel der einzelnen Fässer harmoniert. Ist der Kellermeister mit dem Resultat zufrieden, werden alle Fässer in einen grossen Tank umgepumpt, damit sich die Mengen vermischen. Man lässt den Wein vor dem Abfüllen ein paar Tage ruhen.

*Martina Korak, Önologin*

## Bezahlen mit Biokohle

«Jetzt kommt die Biokohle», hiess es in einer Schlagzeile Ihres Newsletters. Damit stürzen Sie mich in Skrupel. Ich habe mich nämlich noch nie gefragt, ob die Kohlen, die ich für Delinat-Weine ausbebe, auch wirklich bio sind. Gibt es da eine Stelle, wo man dies prüfen lassen kann? Mit Ihren einschlägigen Erfahrungen werden Sie mir da sicher weiterhelfen können.

*Martin Wettstein, Oberdorf*

Kein Problem, lieber Herr Wettstein. Schicken Sie uns Ihre Kohle einfach zu, am liebsten regelmässig; wir prüfen sie gerne.

*Die Redaktion*

## 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.

Selten lese ich ein Magazin oder eine Zeitschrift von vorn bis hinten durch.

Das Delinat-Journal «WeinLese» aber schon!

*Hans-Peter Christ, Schönenwerd*

## Und nochmals scharfes S

Liebe bundesrepublikanische Oberlehrer! Jetzt lasst doch unseren Schweizer (und Liechtensteiner!) Freunden ihr «ss»! Als Deutschlehrer wäre ich froh, wenn wir es ihnen gleichmachen könnten und das «ß», diesen überflüssigen Buchstaben, endgültig aus unserem Alphabet entfernen würden. Wie viele Rechtschreibstunden könnte man sich sparen. Dazu kommt, dass im Ausland kaum jemand diesen Buchstaben lesen kann, meist wird er als grosses «B» interpretiert, was dann natürlich überhaupt keinen Sinn mehr ergibt. Auf nicht deutschen Computertastaturen ist es in der Regel sowieso nicht vorhanden. Eingeführt wurde das «ß» übrigens bei uns verbindlich erst 1901, davor war unter anderem auch das «ss» gebräuchlich. Die Schweiz hat sich ab 1938 (!) nach und nach davon verabschiedet und betrachtet das Eszett heute als überflüssige deutsche Sprachkuriosität. In diesem Sinne, liebe Delinat-Freunde und WeinLese-Macher, ein großes

### 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

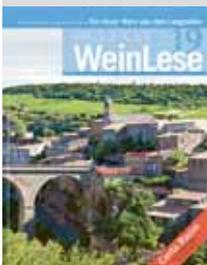
**Beiträge** Daniel Bach, Irene De Cristofaro-Wipf, Martina Korak, Peter Kropf (pek), Matthias Metzke, Martin Schäppi, Thomas Schmucki (ths), Thomas Vaterlaus, Jürgen von der Mark, Hans Wüst (hrw)

**Layout** buob und schiess, St. Gallen

**Bilder** Fabienne Bitterli, Andreas Butz, Michael Chartouni, Marçal Font, Emil Hauser, Patrick Rey, Andreas Thumm, Thomas Vaterlaus, Hans Wüst

**Papier** Cyclus Offset, 100% Altpapier

**Erscheinungsweise** 4-mal jährlich



### Titelseite

Ein neuer Wein aus dem Languedoc: Canta Rasim

Bild: Marçal Font

Impressum

(grosses) Kompliment zu eurem Engagement, eurer Weinphilosophie und macht weiter so mit eurer sehr lesenswerten Zeitung. *Manfred Birke, Sachsenheim*

Wenn ich diese Bemerkungen bezüglich Schreibweise wie «Marke Eigenbau» und «Pseudomodernität» lese, weiss ich nicht recht, ob ich jetzt lachen oder bloss noch den Kopf schütteln soll: Vielleicht brau-

chen wir bald eine Charta für die Sprachdiversität in Europa oder zumindest innerhalb der deutschsprachigen Länder?! Da gibt es Menschen, die noch nicht bemerkt haben (oder heisst es jetzt gemerkt?), dass es in diesem Sprachraum Minderheiten gibt und dass die Firma Delinat ihren Ursprung in der Schweiz hat. Wie kann sich jemand über diese kleinen Unterschiede so echauffieren? *Renata Kuhn, Wiesendangen*



## Frauen entdecken Weine

Am 27. Mai trafen sich 30 Kundinnen im Delinat-Weindepot Olten zu einer Reise durch die Geschichte des Weines, die von Martina Korak – Önologin und Leiterin Einkauf – mit viel Fachwissen und lustigen Anekdoten präsentiert wurde. Danach degustierten die Teilnehmerinnen fünf Weine und auch das Thema «Wein und Speisen» wurde besprochen. Dazu gab es leckere Häppchen, die von Linda Winz und ihrem Team von behinderten Bewohnern des Buechehofs in Lostorf vorbereitet wurden. **Auskunft für Gruppenanlässe:** Delinat Kundenservice, Telefonnummern Seite 4



## Umfrage

### Eine Frage zu Delinat-Anlässen

pek. An welchen Anlässen (Kurse, Märkte, Treffen) würden Sie teilnehmen?

Zum Beispiel:

- Weindegustation mit Winzer
- Markt mit Bioprodukten
- Wein&Kunst
- Wein&Speisen

Vermerken Sie Ihre Wünsche bitte auf unserer Homepage:

[www.delinat.com/weinlese](http://www.delinat.com/weinlese)

Besten Dank.



### Resultat der letzten WeinLese-Umfrage

pek. In der WeinLese Nr. 18 fragten wir Sie, über welche Themen in der WeinLese häufiger berichtet werden soll. Das Resultat bestätigt die bisherigen Themenschwerpunkte und motiviert uns, diesen wichtigen Themen den gebührenden Platz zu reservieren. Herzlichen Dank für Ihre Meinung. (Mehrfachnennungen möglich)

Wein lagern, servieren, geniessen	Die Arbeiten im Weinberg und im Weinkeller	Biodiversität und ökologischer Weinbau
-----------------------------------	--	--



Weingut Hirschhof, Rheinhessen

# Terra Rossa – der Weisse aus der roten Erde

**Tobias Zimmer vom Weingut Hirschhof überrascht mit einem preisgünstigen Riesling, der punkto Qualität und Fruchtigkeit keck auftrumpft. Der Neuling wurzelt auf rötlich schimmernden Kalksteinböden, wie sie in Deutschland nur ganz selten vorkommen.**

Terra Rossa ist ein im Mittelmeerraum häufig anzutreffender, rot leuchtender Bodentyp. Obwohl humusarm, ist der mineralreiche Boden bei ausreichender Wasserversorgung fruchtbar. In Deutschland gibt es diesen Bodentyp nur im Ungsteiner Herrenberg in der Pfalz sowie in der Westhofener Steingrube in Rheinhessen. Hier bewirtschaftet Tobias Zimmer an einem nach Süden geneigten Hang eine rund 15 Jahre alte Rieslinganlage, aus der er exklusiv für Delinat den neuen Terra Rossa herstellt. «Dieser Riesling ist reich an wertvollen Eisenmineralen und besitzt einen hohen Tonmineralanteil. Der Wein braucht etwas länger für die Flaschenreife, hat dann aber ein grosses Potenzial», charakterisiert Tobias Zimmer seinen jüngsten Spross.

## Fruchtbetonte Eleganz

Der Terra Rossa vom Weingut Hirschhof ist ein fruchtbetonter Riesling mit viel Körper und Eleganz. Die traubeneigene Fruchtsüsse bildet eine wunderschöne Harmonie mit einer dezent wahrnehmbaren Rieslingsäure. Tobias Zimmer trinkt ihn am

liebsten zu süss-sauren asiatischen Gerichten, aber auch zu Spinatrahmsüppchen mit Räucherlachs oder zu einem frischen Sommersalat mit lauwarmen Jakobsmuscheln.

## Terra Rossa gewinnt Grosses Gold

In der Schweiz kommt der Terra Rossa erst jetzt auf den Markt. In Deutschland ist er bereits heiss begehrt: «Hier gehört er schon zu den zehn an häufigsten bestellten Weinen aus unserem Sortiment», sagt der für Deutschland zuständige Delinat-Einkäufer und Weinakademiker Emil Hauser. Er ist überzeugt, dass dieser Riesling auch in der Schweiz seinen Weg machen wird: «Bei unserer internen Präsentation ist der Wein auf helle Begeisterung gestossen, ist er doch frisch, fruchtig und sehr angenehm zu trinken.» Bestätigt hat sich dieses positive Urteil später im Rahmen einer internen Blinddegustation, wo der Terra Rossa alle andern verkosteten Rieslinge hinter sich gelassen hat. Dann der bisherige Höhepunkt: Beim Internationalen Biowein-

preis 2010 wurde er mit dem «Grossen Gold» ausgezeichnet. Diese höchste Auszeichnung wurde von anerkannten internationalen Weinexperten bei insgesamt gegen 700 eingereichten Weinen nur gerade 29-mal vergeben. «Das ist ein sensationeller Erfolg für den Terra Rossa», schwärmt Delinat-Einkäufer Emil Hauser.

## Verlässlicher Partner

Das Weingut Hirschhof gehört zu den besten Biobetrieben Deutschlands, wie zahlreiche Auszeichnungen und Beurteilungen bezeugen. Für Delinat ist der Hirschhof seit Jahren ein zuverlässiger Partner. Seine Weine zeichnen sich immer durch Reinheit und Fruchtigkeit aus und sind nach den besonders ambitionierten Delinat-Richtlinien zertifiziert. Die Ursprünge des Weinguts Hirschhof reichen bis ins Jahr 1466 zurück. Es liegt mitten in der idyllischen Weinbaugemeinde Westhofen. Hans Wüst

Riesling Terra Rossa,  
Qualitätswein  
Rheinhessen 2009  
Artikel-Nr. 5968.09  
CHF 10.50 / € 6,50 (11 € 8,67)  
www.delinat.com/5968.09

## DegustierService

# Man gönnt sich ja sonst nichts ...

**Was unterscheidet einen preisgünstigen Wein für 7 Euro oder 10 Franken von einem Wein, der doppelt oder gar dreifach so teuer ist? Lassen sich solche Preisdifferenzen überhaupt rechtfertigen? Der DegustierService Exklusive Rotweine ist eine gute Möglichkeit, selber herauszufinden, wie viel einem ein edler Tropfen (mehr) wert ist.**

Der Villa Dorata aus Sizilien mit der markanten roten Etikette gehört zu den preisgünstigen und beliebtesten Rotweinen im Delinat-Sortiment. Die meisten DegustierService-Kunden, die das «normale» Rotweinpaket erhalten, kennen und schätzen diesen Wein bereits. Längst nicht alle aber wissen, wie der «grosse Bruder» mit der schwarzen Etikette, der Villa Dorata La Magia, schmeckt.

### Bessere Lage – mehr Aufwand

Der edle «Schwarze» ist fast doppelt so teuer wie der fruchtbetonte «Rote». Wo liegen die Unterschiede? Marchese Massimo de Gregorio, der die beiden Weine auf dem Gut in Sirignano rund 50 Kilometer südwestlich von Palermo keltert, erklärt: «Die Trauben für den La Magia stammen von alten Reben an besten Lagen. Sie reifen langsamer und der Ertrag ist wegen der strengen Selektion kleiner. Ihre ausserordentliche Qualität ermöglicht einen gehaltvolleren, gut strukturierten Wein mit runden Tanninen.» Darüber hinaus sind die Produktionskosten für den Weinpreis massgebend. Während für den einfacheren Villa Dorata mit der Maschine geerntet wird und der Wein bereits im folgenden Frühling trinkfertig abgefüllt ist, wird beim La Magia von Hand gelesen. Auch im Keller sind Aufwand und Kosten höher: «Der Wein wird im Holzfass ausgebaut und braucht mehr Betreuung und Lagerzeit», sagt Massimo de Gregorio.

### Die Lust auf etwas Spezielles ...

Delinat-Einkaufschefin Martina Korak mag Weine, die einen unkomplizierten Trinkgenuss bieten. «Aber manchmal habe ich auch Lust auf etwas ganz Spezielles, einen Wein zum Entdecken, der immer wieder neue Facetten preisgibt.» Dafür ist sie bereit, auch einmal etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Besonders wichtig für sie: «Zu einem kräftigen Essen muss der Wein einen Gegenpol bilden. Es wäre schade, wenn das Essen den Wein überdeckt oder umgekehrt.» Oft ist es so, dass kräftige, vielschichtige Weine etwas mehr kosten. Der Preis lässt jedoch keine Rückschlüsse auf die Qualität zu.

### Einmal den grossen Bruder probieren?

Wer selber einmal die Probe aufs Exempel machen will, kann einzelne Flaschen aus dem breiten Delinat-Sortiment bestellen oder ganz einfach auf den DegustierService Exklusive Rotweine zurückgreifen: ein Paket mit drei der edelsten Delinat-Gewächsen, dreimal pro Jahr bequem nach Hause geliefert. Wie beim Villa Dorata stösst man dabei immer wieder auf den grossen Bruder eines Weines, den man vielleicht bereits aus dem DegustierService Rotwein kennt. Sei es beim Vacqueras der Domaine Montirius aus Südfrankreich, beim Il Conventino aus der Toskana oder beim Caruma aus Portugal.

Martin Schöpfi

**Marchese Massimo de Gregorio mit dem günstigen Villa Dorata und dem teureren La Magia: «Lage, Erntemenge und Produktionsaufwand spielen beim Weinpreis eine wichtige Rolle.»**



### DegustierService

#### Exklusiver Rotwein



Gönnen Sie sich den DS Exklusive Rotweine. Der Preis für das Exklusive Einzelpaket (drei Flaschen) variiert zwischen 40 und 60 Euro (60 bis 90 Franken), für das Doppelpaket (sechs Flaschen) zwischen 80 und 120 Euro (120 bis 180 Franken). Alle Weine werden von unseren Winzern mit grösster Sorgfalt, viel Handarbeit und natürlich im Einklang mit der Natur hergestellt. Indem Sie zum richtigen Zeitpunkt und in entsprechendem Ambiente kredenzen, können Sie für sich selber beurteilen, wie viel Ihnen ein besonders guter Tropfen (mehr) wert ist.

Übrigens: Das nächste Paket mit drei Exklusivweinen wird ab 24.9.2010 verschickt – portofrei. Wenn Sie sich beeilen, reicht's gerade noch, jetzt einzusteigen. Man gönnt sich ja sonst nichts ...

Bestellen Sie Ihren DS Exklusive Rotweine beim Kundenservice: CH: 071 227 63 00; DE: 07621-16775-0; AT: 0820 420 431; per E-Mail: kundenservice@delinat.com oder direkt auf [www.delinat.com/ds](http://www.delinat.com/ds)

**DELINAT**  
**DegustierService®**  
Entdeckungen direkt vom Biowinzer

# «Es hat kein Umdenken statt

**Delinat hat neue Biorichtlinien für ihre Winzer erlassen. Es geht nicht mehr bloss um den Verzicht auf chemische Pestizide, sondern um die Förderung der biologischen Vielfalt im Rebberg und klimapositive Landwirtschaft. Delinat-Gründer Karl Schefer erläutert seine Strategie mit Argumenten der Natur.**

**Herr Schefer, 30 Jahre nachdem Sie Delinat gegründet haben, rufen Sie die «zweite Bio-revolution» aus. Warum gerade jetzt?**

Ich war lange optimistisch, dass wir die Kurve kriegen und sich die Biopioniere vermehren und durchsetzen. Doch ich nehme das Gegenteil wahr: Bio verkommt immer mehr zu hartem Business. Je erfolgreicher der Biomarkt, desto aufgeweichter werden die Biorichtlinien und ihre Umsetzung.

**Nichts boomt so stark wie bio. Die Konsumenten kaufen Bioprodukte wie noch nie. Sie möchten aber weitergehen und fordern im Brief an Ihre Winzer «echte ökologische Innovationen». Was ist denn nicht in Ordnung?**

Es ist fatal und äusserst bedenklich, wenn bio nur heisst, auf Chemie zu verzichten. Solange die Monokultur nicht als Ursache des Übels erkannt wird, geht die Zerstörung der Umwelt immer schneller, immer weiter voran.

**Was ist misslungen?**

Es hat kein Umdenken stattgefunden. Das Schema ist dasselbe geblieben: Es gibt «böse Schädlinge», die bekämpft werden. Beim konventionellen Anbau kommt das Gift aus der chemischen Industrie, beim Bioanbau kommt es wie der Fliegenpilz aus der Natur. Giftig ist es trotzdem. Nach der Ursache des Schädlings wird weiterhin nicht gefragt.

**Wie kann die Biobewegung ihre Vorreiterrolle und ihre Glaubwürdigkeit als Bewahrer unserer natürlichen Ressourcen behalten?**

Es muss ganzheitlich gedacht und gehan-

delt werden. Monokulturen sind anfällig und fördern Resistenzen. Wer biologische Stabilität will, bekommt sie nur, wenn er die Biodiversität fördert. Diese Thematik blenden die meisten Biorichtlinien völlig aus.

**Warum sollte es funktionieren, dass sich gesunde Ökosysteme selber regulieren und qualitativ hochwertige Produkte hervorbringen?**

Es gibt viele Beispiele dafür und Pioniere, die es vormachen. Doch es ist mir natürlich schon bewusst, dass jede Umstellung Risiken birgt. Daher haben wir auch das Delinat-Institut gegründet, das Methoden entwickelt und vergleicht und Winzer bei der Umsetzung berät und unterstützt.

**Mit den neuen Delinat-Richtlinien verfolgen Sie ehrgeizige Ziele: Bis 2015 soll die Hälfte der Winzer klimaneutral arbeiten und die biologische Vielfalt in den Weinbergen derart fördern, dass sie die Qualität ökologischer Ausgleichsflächen haben. Langfristig sollen dies alle Winzer tun. Ist das realistisch oder einfach eine schöne Vision?**

Das meinen wir absolut ernst. Nach dem Treffen mit 20 der wichtigsten Delinat-

**zierung und bei den Anstellungsbedingungen machen Sie ihnen Vorschriften. Wie waren die Reaktionen?**

Wir schnüren den Winzern ja nicht einfach ein Korsett von Regeln, sondern begründen und motivieren. Die Richtlinien sind so formuliert, dass sie sich wie ein Buch lesen. Sie sind richtig spannend, weil sie die natürlichen Zusammenhänge aufdecken und Verständnis für die anvisierten Massnahmen wecken. Die Winzer erkennen, dass es ihren Weinbergen und Weinen zugute kommt, sodass kaum einer die Notwendigkeit bezweifelt.

**Wie wirtschaftlich kann so eine umfassende Nachhaltigkeitsstrategie sein? Anders gefragt: Werden die Delinat-Weine nun teurer?**

Es gehört zu den wichtigen Zielen des Delinat-Instituts, Methoden zu entwickeln, die nicht nur qualitative Verbesserungen bringen, sondern auch wirtschaftlich sind. Die Weine sollen durch die erwähnten Massnahmen nicht teurer werden.

**Wie soll denn das gehen? Es kommt Mehrarbeit auf die Winzer zu: Sie müssen ökologische Hotspots einrichten, auf schwere Maschinen verzichten, dürfen Krankheiten nur**

«Soll man aufhören zu schwimmen und freiwillig ertrinken, weil man glaubt, das Ufer nicht mehr erreichen zu können?» Karl Schefer

Winzer im März wissen wir, dass auch die Winzer hoch motiviert sind, diese Ziele zu erreichen.

**Delinat-Winzer müssen ihre Weinberge begrünen, Bäume und Hecken pflanzen, dürfen keine schweren Maschinen und keine mineralischen Dünger mehr verwenden. Sogar bei der Vinifi-**

**sanft bekämpfen und bei der Vinifikation nicht nachhelfen. Das tönt nicht wirtschaftlich ...**

Ein gesunder und vielfältig begrünter Weinberg mit hoher Biodiversität braucht kaum Dünger und viel weniger Pflanzenschutz. Der Winzer muss keine teuren Hilfsmittel kaufen und fährt weniger Traktor. Zudem erhöhen Sekundärkulturen zwischen den

# ttgefunden»



**Karl Schefer: Mein Leben ist der Ökologie gewidmet**

Reben – zum Beispiel Obstbäume – den Umsatz. Der wichtigste Wirtschaftsfaktor aber ist die Verbesserung der Weinqualität, denn die Weine aus biologisch gesunden Weinbergen sind gehaltvoll, authentisch und widerspiegeln ihr Terroir perfekt. Der Wein kann innerhalb weniger Jahre in eine höhere Klasse aufsteigen.

#### **Wie unterstützt das Delinat-Institut im Wallis die Winzer?**

Es entwickelt praxisnahe Modelle, die Winzer ohne grossen Aufwand und mit

minimalen Risiken umsetzen können. Es stellt Beratung zur Verfügung, im Wallis, auf Château Duvivier in der Provence und bei den Winzern selbst.

#### **Warum geniessen Sie nach 30 Jahren Aufbauarbeit nicht einfach die Delinat-Weine?**

Mein Leben ist der Ökologie gewidmet und trotz Erfolgen kann ich nicht zufrieden sein. Jeder, der das nicht versteht, sollte das Delinat-Institut besuchen und sich vom schlagenden Unterschied zwischen den toten Böden in der Nachbar-

schaft und dem lebenden Paradies Mythopia überzeugen.

**Glauben Sie, dass wir die ökologische Kurve noch kriegen? Die Klimaschutzkonferenz in Kopenhagen war ja ziemlich ernüchternd, und vom laufenden Uno-Jahr der Biodiversität ist auch nicht viel zu spüren.**

Ich bezweifle das schon seit Langem. Aber soll man aufhören zu schwimmen und freiwillig ertrinken, weil man glaubt, das Ufer nicht mehr erreichen zu können?

Interview: Daniel Bach

# Lesenswert

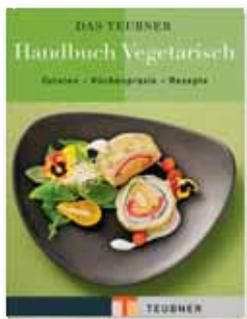
## Vegetarische Kochbücher



### Idealer Einstieg

pek. Das handliche Buch beschreibt im 1. Teil über 200 Produkte der vegetarischen Küche. Teil 2 widmet sich der Küchenpraxis und erklärt die wichtigen Techniken, beispielsweise Eier pochieren, Gemüsefond kochen oder Couscous garen. Im 3. Teil sind über 150 klassische und moderne Rezepte genau beschrieben. Ein Standardwerk und idealer Einstieg in die vegetarische Küche: solide Basis.

Das Teubner Handbuch Vegetarisch, mit ca. 600 Farbfotos, Teubner Verlag  
DE: € 25,- / AT: € 25,70  
CH: CHF 43.80



### Edel präsentiert

pek. 170 Kochideen vereint Jane Price in ihrem Werk. Dabei kommen auch orientalische und asiatische Gerichte nicht zu kurz. Ins Auge gesprungen sind mir aber Leckereien wie Risottobällchen mit Tomaten und Käse gefüllt, Pastinaken-gnocchi oder Dolmades – gefüllte Weinblätter. Gerichte, zu denen sowohl rassige Weissweine, Rosés, aber auch fruchtig-frische Rotweine passen: eine repräsentative Geschenk-idee.

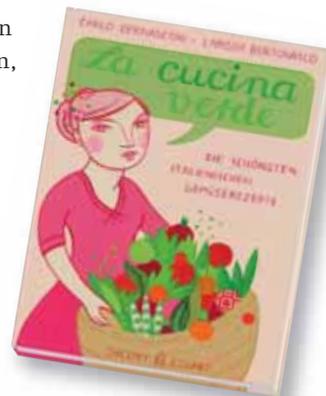
Jane Price, Vegetarisch für Geniesser, Fotos: Jared Fowler, 256 Seiten, Umschau Buchverlag  
DE: € 19,90 / AT: € 20,50  
CH: CHF 32.–



### Farbenfroh

pek. Italienische Küche vegetarisch? Da fehlen doch Prosciutto, Coniglio, Brasato und Co.! Keineswegs, denn Italiens Küche ist ebenso bekannt für die Vielfalt an Gemüse, die Reisgerichte und natürlich seine Pasta. Carlo Bernasconis Rezepte gehen oft zurück auf Erinnerungen an die Küchentradition seiner italienischen Familie. Das Buch kommt ohne Fotos aus, umso farbenfroher sind die Illustrationen von Larissa Bertonasco: Augenschmaus gefolgt vom Gaumenschmaus – originell anders.

Carlo Bernasconi, Larissa Bertonasco, Cucina Verde, Die schönsten italienischen Gemüserezepte, 192 Seiten, durchgehend farbig, 120 vegetarische Rezepte, Verlag Jacoby und Stuart, Berlin  
DE: € 19,95 / AT: € 20,60  
CH: CHF 34.50



### Fleischlos grillieren

pek. Grillrezepte fürs Ohr. Chris Heidreich und Rumold Dany präsentieren mit etwas steifem Humor 43 Grillrezepte von Torsten Mertz – rein vegetarisch, unterteilt in Grillspass, Spiesse, Päckchen, Exotisches und Fruchtiges. Der CD liegen die Rezepturen schriftlich bei, damit niemand beim Hören mitschreiben muss: hören statt lesen.

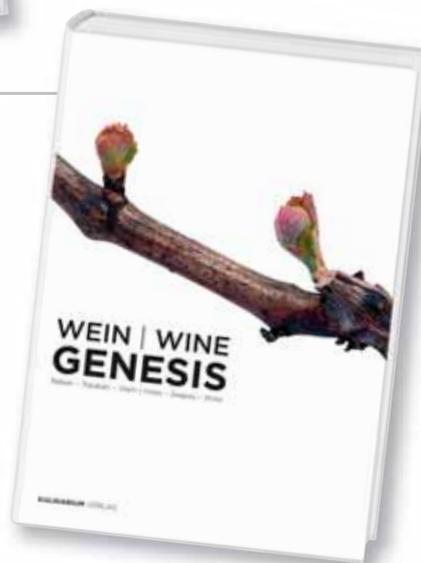
Torsten Mertz, Gemüse ist mein Fleisch, CD mit Rezeptheft, Synergia Verlag  
DE: € 12,90 / AT: € 13,50  
CH: CHF 21.50

**Alle Bücher sind im Buchhandel zu beziehen**

### Von der Rebe zum Wein

pek. Die Entstehung des Weines ist das Thema dieses Buches: von der Rebe über die Traube bis zum fertigen Rebensaft. Die Arbeit des Winzers von der Aussaat der Reben über die Ernte bis zur Vinifikation wird in meisterhaften Bildern

dargestellt, kurz erläutert in Deutsch und Englisch! Ein eindrückliches Buch für Augenmenschen.



P. Oberleithner, K. Mayer Wein / Wine, Genesis 416 Seiten, 512 Farbbilder Kulinarium-Verlag Wien  
CH: CHF 93.90  
DE: € 59,90

## Winzertreffen 2010 auf Château Duvivier

# Drei Schnecken sorgen für Zündstoff

**Drei Weinbergschnecken begleiten die Delinat-Winzer aus ganz Europa künftig bei ihren Bemühungen, Wein aus gesunder Natur zu produzieren. Das neue Dreistufenmodell und die neuen Delinat-Richtlinien haben am Winzertreffen 2010 auf Château Duvivier für viel Gesprächsstoff gesorgt.**

Rund 20 Biowinzer aus Frankreich, Italien, Spanien, Deutschland und Österreich haben sich im Frühling am Winzertreffen 2010 auf Château Duvivier in der Provence mit einer geballten Ladung an Informationen und Forschungsergebnissen auseinandergesetzt. Dabei war man sich rasch einig: Die neuen Delinat-Richtlinien sind äusserst anspruchsvoll und nicht von heute auf morgen umsetzbar. Nur schon das Erreichen der ersten Stufe mit einer Schnecke verlangt ein Engagement, das weit über die EU-Biorichtlinien hinausgeht. Mit den Stufen 2 und 3 werden eine besonders hohe Biodiversität im Weinberg und ein weitgehender Verzicht auf Kupfer und Schwefel im Rebberg und im Keller angestrebt.

### Grosser Schritt vorwärts

«Wir wollen unsere Pionierrolle im biologischen Weinbau behalten. Deshalb braucht es jetzt einen entscheidenden Schritt vorwärts», sagte Hans-Peter Schmidt, Leiter des Delinat-Institutes für Ökologie und Klimafarming vor versammelter Winzerschar. Biokohle und neue Saatmischungen für die Begrünung im Rebberg sind wichtige Stützen bei der Umsetzung der neuen Richtlinien. Die Winzer signalisierten, dass sie auf den eigenen Gütern entsprechende Versuche mit Biokohle und Gründüngung durchführen wollen. Ein gegenseitiger Erfahrungsaustausch ist vorgesehen.

### Ökologischer Hotspot angebaut

Auf Château Duvivier wurde aber nicht nur Theorie gewälzt. Im Weinberg von Antoine Kaufmann legte die internationale Winzergruppe auch kräftig Hand an: Mitten im Weinberg pflanzte sie eine Hecke aus Sanddorn, wilden Apfel- und Birnenbäumen, Feigen, Weinbergpflirsichen und Apfelbee-

ren (Aronia). So entstand ein ökologischer Hotspot, wie er von Delinat zur Steigerung der Biodiversität propagiert wird. Bald werden sich hier Vögel, Schmetterlinge, Insekten und Reptilien heimisch fühlen und den Rebberg beleben und bereichern.

Auch das Gesellige und Gesellschaftliche kam nicht zu kurz. Während der leckeren Mahlzeiten aus der Duvivier-Küche wurde ausgiebig diskutiert und gefachsimpelt. Ein Höhepunkt war der Degustationsabend, an dem einzelne Winzer ihre mitgebrachten Weine ausschenkten. Der deutsche Jungwinzer Alexander Pflüger aus Bad Dürkheim in der Pfalz brachte das Delinat-Winzertreffen 2010 so auf den Punkt: «Man muss mit der Natur und nicht gegen sie arbeiten. Deshalb gehen die neuen Richtlinien in die richtige Richtung. Es braucht aber Zeit und eine gewisse Flexibilität bei der Umsetzung.»

Hans Wüst

**Biowinzer aus ganz Europa beim Pflanzen einer Hecke auf Château Duvivier**

### Auflösung des Wettbewerbes in der letzten Weinlese!

Woran erkennt man hohe Biodiversität?

hrw. Die richtige Antwort ist

**B: grosse Tier- und Pflanzenvielfalt.**

Hohe Biodiversität heisst eine grosse Vielfalt des Lebens. Diese erkennen wir in einem Lebensraum am einfachsten an der Zahl verschiedener Pflanzen- und Tierarten. Das Bodenleben und ganz generell alle Mikroorganismen wie Pilze, Bakterien und Einzeller sind für die meisten Menschen kaum sichtbar, für die Natur aber ungemein wichtig und somit ebenfalls Teil der Biodiversität.



# «Die bessere Fruchtbarkeit ist offensichtlich»

**Was taugt Biokohle wirklich als Bodenverbesserer? Antworten auf diese und andere Fragen will das Delinat-Institut mit einem grossen Feldversuch in 500 Hausgärten liefern. Andreas Thomsen hat seinen Garten schon vor drei Jahren zu einem Forschungslabor für Biokohle gemacht.**

Die rot glühenden Mohnblumen sind von seltener Pracht, die Sonnenblumen sind auf dem Weg, die Rekordhöhen aus den Vorjahren zu egalisieren und von solchem Gemüse – in vielfältiger Mischkultur angepflanzt – träumt jeder Kleingärtner: Es ist Ende Mai 2010 – wir stehen im Hausgarten von Andreas Thomsen (39), der zusammen mit seiner Frau Susanne Kirchner und Sohn Max (10) in der badischen Kleinstadt Kenzingen 25 Kilometer nördlich von Freiburg im Breisgau wohnt. Biokohle spielt hier eine zentrale Rolle.

### Fasziniert von der Terra Preta

Alles begann vor gut drei Jahren: Damals las der passionierte Freizeigtärtner einen Bericht über die Terra Preta in Südamerika.

«Dass diese schwarze Erde mit ihrem hohen Gehalt an organischem Kohlenstoff ihre Fruchtbarkeit über Jahrhunderte bewahrt, hat mich derart fasziniert, dass ich das selber ausprobieren wollte», erzählt Andreas Thomsen. Der an der Universitätsklinik Freiburg tätige Arzt funktionierte seinen Gemüsegarten kurzerhand zu einem kleinen Forschungslabor für Biokohle um. Weil es damals praktisch noch keinen Markt für Biokohle gab, die explizit zur Bodenverbesserung vorgesehen ist, begann er selbst zu köhlern. Zuweilen experimentierte er aber auch einfach mit Grillkohle oder erntete Holzkohle, indem er die glühende Glut aus Kamin- oder Lagerfeuern mit Wasser ablöschte, bevor diese zu Asche wurde.

### Sonnenblumen lieben Biokohle

Es folgten zahlreiche Versuche mit und ohne Biokohle. Besonders beeindruckend war ein Experiment mit Sonnenblumen: «Jene, die neben einem Maisbeet mit Holzkohlenkompost standen, blühten zwar später, erreichten aber eine Höhe von über 4,5 Metern und hatten deutlich grössere und zahlreichere Blüten als die Kontrollpflanze ohne

Biokohle», erzählt er. Spätestens jetzt war auch die Skepsis von Ehefrau Susanne weg: «Ich hatte anfänglich grosse Zweifel», erklärt Susanne Kirchner, die mit grosser Leidenschaft den prachtvollen Blumengarten besorgt. Heute sagt sie mit Überzeugung: «Auch meine Blumen mögen Biokohle.»

### Nachhaltig fruchtbarer Boden

Derweil gibt ihr Mann freimütig zu: «Biokohle ist kein Allheilmittel. Es gab auch Versuche, bei denen kaum eine Wirkung feststellbar war – etwa bei Erdbeeren oder Zwiebeln.» Trotzdem ist für ihn nach 3-jähriger Experimentierphase klar: «Kurzfristig wirkt ein guter Kompost vielleicht ebenso gut. Zusammen mit Biokohle wird die Bodenfruchtbarkeit aber nachhaltig und langfristig deutlich verbessert.» Hans Wüst

Ausführlicher Erfahrungsbericht von Andreas Thomsen unter [www.ithaka-journal.net/77](http://www.ithaka-journal.net/77)

**Mohnblumen in seltener Pracht: Susanne Kirchner und Andreas Thomsen in ihrem Gemüsegarten, wo Biokohle eine wichtige Rolle spielt**

### 500 Kleingärtner gesucht

Wer, wie Andreas Thomsen, gerne selbst Versuche mit Biokohle durchführen will, kann sich für den wohl grössten Bodenversuch der Schweiz anmelden. Gesucht werden 500 Kleingärtner, Schulen und Winzer, die sich in den nächsten zwei Jahren mit verschiedensten Kulturen, auf verschiedensten Böden und in verschiedenen Klimazonen an einem wissenschaftlich begleiteten Versuch des Delinat-Instituts beteiligen. Das Delinat-Institut stellt pro Teilnehmer 10 kg Biokohle zur Verfügung. Zurzeit ist die Teilnahme wegen der kürzeren Transportwege nur in der Schweiz möglich.

Anmeldung und weitere Informationen unter: <http://www.delinat-institut.org/biokohle-kleingarten.html>





# Die Weinlese

**Nun steht sie bereits vor der Tür oder hat in gewissen Teilen Europas schon angefangen – die Weinlese.**

Die Früchte eines ganzen Sommers voller Arbeit und Sorge werden nun geerntet. Idealer Erntezeitpunkt ist, wenn die Trauben eine bestmögliche Balance zwischen dem Zuckergehalt, der zurückgehenden Säure und – bei den Rotweinsorten – den Phenolen (genügend Farbe, ausgereifte Tannine) aufweisen. Diese Ausgewogenheit nennt man die physiologische Reife. Nicht alle Sorten werden gleichzeitig gelesen – es gibt früh- bis spätreife Sorten. Der erwünschte Weintyp spielt auch eine entscheidende Rolle. So werden die Trauben für Schaumweine und Rosés viel früher gelesen als für kräftige Rotweine oder Spätlesen. Auch das Wetter muss mitspielen. Regen und Feuchte können zu Fäule oder zu einem hohen Wasseranteil in den Trauben führen.

## Aufwendige Handlese

Man unterscheidet bei der Ernte zwischen der Handlese und der maschinellen Lese mit dem Traubenvollernter. Bereits im Weinberg kommt es zur Qualitätstrennung. Bei der Lese von Hand arbeiten die Winzer und Winzerinnen mit einem bis zwei Eimern. So können weniger reife oder faule Trauben entweder auf den Boden geschnitten oder in den zweiten Eimer – für einen Rosé oder einen Wein mit geringerer Qua-



lität – gelesen werden. In schwierigen Jahren wird oft auch in mehreren Durchläufen gelesen, um immer den idealen Reifezustand zu erwischen. Man wählt kleine Kisten, damit die Trauben unbeschädigt in die Kellerei gelangen und nicht durch ihr Eigengewicht angequetscht werden. Das «Herbsten» mit der Hand erfordert viel Zeit. Da die Stiele mit abgeschnitten werden, müssen die Trauben vor dem Kelteren erst entrappt werden.

## Heikle Maschinenlese

Vielerorts ist auch bei der Lese die Maschine kaum mehr wegzudenken. Immer mehr

**Handlese: Nur die reifen Trauben werden geerntet und in kleinen Körben oder Kisten unbeschädigt in den Keller gebracht.**

Winzer beklagen sich, dass sie kein geeignetes Lesepersonal finden, und setzen deshalb einen Traubenvollernter ein. Ist der ideale Lesezeitpunkt aufgrund der Traubenreife bestimmt, sollte die Lese zügig vorangehen. Einen Weinberg mit einem Traubenvollernter lesen zu lassen, ist nicht nur günstiger, es geht auch wesentlich schneller. Die Maschine fährt rechts und links einer Zeile entlang und rüttelt mit gebogenen Schlägern daran. Dadurch fallen die Traubenbeeren vom Stielgerüst auf bewegliche Schuppen am Vollernter. Von den Schuppen rutschen die einzelnen Beeren auf Transportbänder und von dort werden sie in Behälter befördert. Am Ende einer jeden Rebzeile werden die vollen Behälter in Maischewagen abgekippt und die Trauben abtransportiert. Eine qualitative Trennung der Trauben ist jedoch nicht möglich. Eine sehr schnelle Weiterverarbeitung des Traubengutes ist notwendig, denn wenn die Beeren aufplatzen, beginnt der Most rasch zu oxidieren, was zu unerwünschten Aromen im Wein führt. Auch können sich in dieser Zeit problematische Hefen, Bakterien und Pilze vermehren. Abgesehen davon ist die Belastung für den Boden durch diese schweren Maschinen nicht zu vernachlässigen. Hauptargument für die maschinelle Traubenlese sind aber sicher die Kosten. Rechnet man bei der Handlese mit 200 bis 300 Arbeitsstunden pro Hektar (inklusive Abtransport), so sind dies mit dem Traubenvollernter nur zwei bis vier Stunden.

Befürworter der maschinellen Methode sagen, dass die maschinelle Ernte keine negativen Folgen auf die Weinqualität hat. Gegner hingegen sind überzeugt, dass – auch wenn die Trauben alle ideal ausgereift sind – der Wein viel schneller altert als bei einer Handlese.

Martina Korak, Önologin

# Vorträge zum Weinberg der Zukunft

**Wie sieht der Weinberg der Zukunft aus? Im Wallis oberhalb von Sitten gibts ein Muster davon: Zwischen den begrünten Rebzeilen des Delinat-Instituts blühen Blumen, auf denen Schmetterlinge tanzen.**

Sekundärkulturen wie Roggen, Erdbeeren, Gemüse und Kräuter bilden eine zusätzliche Erwerbsquelle. Bäume, Hecken, Steinhaufen und Bienenhotels mitten im Weinberg sind ideale Lebensräume für Vögel, Amphibien und Insekten.

Hohe Biodiversität statt öde Monokultur in Europas Weinbergen – das ist vorerst noch weitgehend eine Vision. Doch die Tüftler vom Delinat-Institut arbeiten mit Hochdruck an der Umsetzung. Die Wegweiser sind mit der Biodiversitätscharta und den neuen Biorichtlinien gestellt. Jetzt geht es darum, diesen neuen Weg im Weinbau möglichst breit bekannt zu machen.

**Unternehmen und Vereine lassen sich von Daniel Wyss über den ökologischen Weinbau informieren - natürlich verbunden mit einer Weindegustation.**

Delinat-Ökologe und Winzerberater Daniel Wyss geht deshalb auf Tournee. Im Rucksack mit dabei hat er den Weinberg der Zukunft: In Form von Vorträgen, Bildern und einer Degustation informiert er an Tagungen und Kongressen mit viel Engagement und grosser Kompetenz über Ideen, Ziele und Methoden des Delinat-Institutes. Der gelernte Landwirt und Landschaftsarchitekt hat während Jahren Weinbaubetriebe zertifiziert. Er ist direkt an den Entwicklungen am Delinat-Institut beteiligt. Zudem reist er zu den Biowinzern in ganz Europa und hilft ihnen vor Ort bei der Umsetzung des Weinbergs der Zukunft.



Firmen, Organisationen, Vereine oder Privatperson können jetzt Veranstaltungen mit Daniel Wyss buchen. Im Preis inbegriffen sind spannende Informationen zum Weinberg der Zukunft, das Neuste von der Biofront sowie eine Weindegustation im Anschluss an den Vortrag. Interessiert? Hans Wüst Infos:

Telefon CH: 071 227 63 00

DE: 07621-16775-0

AT: 0820 420 431

per E-Mail: kundenservice@delinat.com

www.delinat-institut.com

## Ein neuer Weg zum Leser: der **DELINAT**-Blog

Seit März 2010 ist der Delinat-Blog online – und er erfüllt die Erwartungen, die in diese neue Form der Kommunikation gesetzt wurden, voll und ganz! Zwischen WeinLese und Newsletter fehlte ein dritter Weg zum Kunden – mit mehr Aktualität, als die WeinLese sie bieten kann, und mehr Raum für Informationen, als im Newsletter möglich ist.

Im Delinat-Blog berichten die Einkäufer von ihren Reisen zu den Winzern oder Delinat-Gründer Karl Schefer erklärt, warum er den 30. Geburtstag von Delinat nicht feiern will. Der neue Delinat-Blog bietet die Möglichkeit, ganz direkt den Kontakt zum Kunden zu suchen: um in einer Umfrage das Weinetikett für den Canta Rasim (Seite

22 in dieser WeinLese) auszuwählen oder um zu erfahren, was die Kunden von der ökologischen Strategie des Biopioniers Delinat halten. Dieser Kontakt macht den Blog zu einem Instrument der Kundenbeteiligung – und die Meinung ihrer Kunden war Delinat schon seit je wichtig, um Entscheidungen fundiert zu treffen.

Für die Zukunft ist noch einiges geplant – es lohnt sich, den Delinat-Blog im Auge zu behalten! Übrigens: Wer den Delinat-Newsletter abonniert hat, wird automatisch über die wichtigsten Artikel informiert.

Matthias Metzke

[www.delinat-blog.com](http://www.delinat-blog.com)

[www.delinat.com/newsletter](http://www.delinat.com/newsletter)



# pasión delinat

## Leidenschaftliche Begegnung



*«In diesem Wein spiegeln sich Leidenschaft und Liebe, furios und elegant zugleich – ein Gipfelsturm des Vergnügens, genau wie ein Tag in unserer schönen Landschaft, der Sächsischen Schweiz!»*

Uwe Lindemann,  
Leiter Bio- & Nationalparkhotel Helvetia,  
Bad Schandau

*«Unsere Gäste schätzen den vielseitigen Pasión Delinat. Er passt prima zu unseren vegetarischen Gerichten und zur gebratenen Ribelmais-Poulardenbrust.»*

Antonia Schärli und Roland Häfliger,  
Besitzer Hotel Fidazerhof, Flims-Fidaz

*«Der Pasión Delinat kommt bei den Gästen sehr gut an; er passt zu Pasta und hellem Fleisch: Ein Wein zum Weiterempfehlen.»*

Imelda Senn,  
Hotel Restaurant Schloss Wartegg,  
Rorschacherberg

*«Der Pasión bietet viel Wein für seinen Preis. Er ist ein flüssiger Botschafter der La Mancha.»*

Werner Eigler,  
Park Forum Wylihof,  
Luterbach-Solothurn.



**DELINAT**

**Biowein  
aus gesunder Natur**



Infos zum Wein:  
[www.delinat.com/1211.09](http://www.delinat.com/1211.09)

# Ein frisches Lüftchen tut dem Wein gut

**«Der erste Schluck ist der beste», sagen Biertrinker. Beim Wein schmeckt oft das letzte Glas am besten. Das hat verschiedene Gründe, einer davon: Wir öffnen die Flasche zu spät, trinken den Wein zu schnell und lassen ihm keine Zeit, sich zu entfalten.**

Nur einfache, jung zu trinkende Weine sind gleich nach dem Öffnen der Flasche «einsatzbereit». Gehaltvollere Weine brauchen Sauerstoff, damit sie sich öffnen. Hier genügt es nicht, einfach den Korken zu entfernen. Wie soll der Wein durch die schmale Öffnung des Flaschenhalses genug Sauerstoff tanken? Das würde Tage dauern. Etwas schneller gehts, wenn wir bereits ein Glas einschenken – zur Probe. Das ist immer ratsam, denn der Wein könnte ja fehlerhaft sein. Der Luftraum in der Flasche ist jetzt etwas grösser; doch meistens sind wir spät dran und möchten den Wein schon in wenigen Minuten geniessen. Was tun?

Je mehr der Wein mit Luft in Kontakt kommt, umso rascher entströmen ihm die vielen Aromen. Am schnellsten geht das, wenn wir ihn in eine Dekantierkaraffe umgiessen – schwungvoll, der Wein darf ruhig in die Karaffe plätschern, denn dabei kommt er intensiv mit Sauerstoff in Kontakt. Je bauchiger die Karaffe, umso grösser die Weinoberfläche, die mit Luft in Berührung kommt: Eine Viertelstunde sollten wir dem Wein schon Zeit geben; ein extraktreiches, jugendliches Spitzengewächs braucht aber bis zu einem halben Tag, bis es voll da ist. Übrigens: Je rascher ein Wein in der angebrochenen Flasche oder der Karaffe abbaut, also matt und firnig wird, umso kürzer ist auch die Lebensdauer der noch verschlossenen Flaschen.

## Vorsicht bei alten Weinen

Wein braucht also Luft, um sich uns in voller Grösse zu präsentieren. «Halt!», ruft

jetzt ein Kenner. «Ein gereifter Wein kann durch diesen rabiaten Luftkontakt sofort kippen.» Stimmt. Über Jahre gelagerte Weine soll man, wenn überhaupt, sehr vorsichtig umgiessen. Sauerstoff ist hier nicht erwünscht; es geht lediglich darum, allfällige Feststoffe (Depot) in der Flasche zurückzuhalten. Es handelt sich unter anderem um polymerisierte Tannine, Gerbstoffe im Wein, die sich im Verlaufe der Zeit verbinden und am Flaschenboden ein Depot bilden. Hier kommt die hohe, schmale Karaffe zum Einsatz.

Wir entfernen zuerst die Kapsel am Flaschenhals, damit wir beim Umgiessen sehen, wenn die Feststoffe kommen – am besten im Kerzenlicht, denn die Flamme unter dem Flaschenhals dient nicht dazu, den Wein zu erwärmen, sondern beleuchtet von unten den Flaschenhals. Doch solch aufwendiges Hantieren ist höchstens bei einem Prozent aller Weine nötig; nur ganz wenige Spitzengewächse können jahrelang gelagert werden und bilden ein Depot. Die meisten Weine trinken wir jung, und ihnen tut ein frisches Lüftchen gut.

Wie lange hält Wein in einer angebrochenen Flasche? Dazu mehr in der nächsten Weinlese.

Peter Kropf



## AGENDA | «Delinat lädt ein ...»

28. August und 11. September 2010

### Biomarkt Delinat-Weindepot St. Gallen

Bunter Biomarkt von 10 bis 16 Uhr an der Davidstrasse 44 mit lokal erzeugten Biospezialitäten sowie Fair-Trade-Produkten von zehn Bioproduzenten. Aromaparcours mit Wettbewerb, Biobrätwürsten und -gemüse vom Grill sowie Sirup- und Wasserbar für die kleinen Gäste. Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

22. September und 28. Oktober 2010

### Frauen entdecken Weine

Martina Korak, Önologin und Delinat-Einkaufschefin, führt Frauen auf eine vergnügliche Reise durch die Welt des Weines. Nach einem Parcours durch die Aromenvielfalt findet eine Einführung in die Kunst des Weindegustierens statt. Verkostet werden zwei Weiss- und zwei Rotweine mit den dazu passenden Häppchen. Exklusiv von Frauen für Frauen.

Mittwoch, 22. September, 18.30–21.00 Uhr, im Delinat-Weindepot St. Gallen; Donnerstag, 28. Oktober, 19.00–21.30 Uhr, im Delinat-Weindepot Bern; Eintritt CHF 40.– inkl. 10-Franken-Weingutschein. Die Teilnahme ist auf 30 Frauen beschränkt: Anmeldungen bitte direkt im Delinat-Weindepot via E-Mail unter [st.gallen@delinat.com](mailto:st.gallen@delinat.com) bzw. [bern@delinat.com](mailto:bern@delinat.com) oder telefonisch beim Delinat-Kundenservice.

September/Oktober 2010

### Circus Monti

Erleben Sie einen zauberhaften Zirkusabend. Delinat offeriert Ihnen vergünstigte Eintritte zu den Premieren in Frauenfeld (3. September), Zürich (8. September) und Bern (6. Oktober): 1. Platz CHF 15.– statt 32.–

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

Das Gesetz der Wirtschaft verbietet es,  
für wenig Geld viel Wert zu erhalten.  
Nehmen Sie das niedrigste Angebot  
an, müssen Sie für das Risiko, das Sie  
eingehen, etwas hinzurechnen.  
Und wenn Sie das tun, dann haben Sie  
auch genug Geld, um für etwas Besseres  
zu bezahlen.

John Ruskin (1811–1900, engl. Schriftsteller,  
Kunstkritiker, Soziologe und Wirtschaftswissenschaftler)



## Seidige Fülle

Dieses Mal muss ich mich für befangen erklären: Ich soll Ihnen meinen eigenen Wein vorstellen:

Meine Rebberge befinden sich am Tuniberg in Baden, einem kleinen Hügel südlich des imposanten Kaiserstuhls. Der Boden ist geprägt von einer starken Lössschicht auf einer Kalkscholle. Das Klima auf den oberen Terrassen ist moderat kühl im sonst eher warmen Rheintal. Klima und Boden sind perfekt für eleganten Pinot Noir. Im Jahr 2007 habe ich auf ökologische Bewirtschaftung umgestellt. 2008 war dann für einen engagierten Neubiowinzer sehr aufregend: Schwieriges Wetter um die Reblüte verlangte vollen Einsatz. Im September verzögerte eine ungewöhnliche Kältewelle die Reife der Trauben; ich musste zum ersten Mal eine Vorlese durchführen. Das insgesamt eher kühle Jahr brachte Weine, die von Finesse und Balance geprägt sind.

## Schmelz und seidige Fülle

Mein Pinot Noir Village ist eine exklusive Delinat-Füllung: ein eher heller Wein, der Frische und Fülle vereint. Wie alle meine Spätburgunder wird er ausschliesslich in kleinen Fässern ausgebaut; zu 30% in neuem, aber ungetoastetem Holz. Dies verleiht dem Wein eine feine Holznote, die aber die Frucht nicht unterdrückt. Am Gaumen zeigt er Schmelz und seidige Fülle. So erzählt er wunderbar die Geschichte seines Jahrganges: die grosse Stärke des Pinot Noir. *Jürgen von der Mark, Master of Wine*

Mehr zu Jürgen von der Mark:  
<http://www.delinat-blog.com/der-master-of-wine-jurgen-von-der-mark-im-interview/>

### Pinot Noir Village, Qualitätswein Baden 2008

Artikel-Nr. 2216.08  
CHF 26.50 / € 19,50 (11 € 26.–)  
[www.delinat.com/2216.08](http://www.delinat.com/2216.08)



CANTA RASIM

# Auf der Spur der singenden Trauben

## Es beginnt mit einem Zikadenkonzert hoch oben auf den Kalksteinfelsen bei Minerve und endet tags darauf in Montpellier mit leidenschaftlichen Liedern des okzitanischen Frauensextett La Mal Coiffée und dem frisch-fruchtigen Canta Rasim im Glas. Eine Weingeschichte aus dem Land der singenden Trauben.

Text: Thomas Vaterlaus / Bilder: Marçal Font

Die Sonne steht schon tief. Der Lärm der Zikaden ist jetzt atemberaubend. «Wartet ein paar Minuten, man gewöhnt sich daran», sagt Gilles Louvet. Auf dem Hochplateau ist ausser uns kein Mensch zu sehen. Ich stelle mir vor, wir seien die einzigen Menschen auf dieser Welt. Der Pfad führt durch eine dichte Garrigue, die strauchähnliche Urlandschaft des Midi, die nirgends so dicht wächst wie hier bei Minerve. Darum sehe ich von Gilles, der vor mir geht, nur den Kopf. Und immer wieder verschwindet er ganz in dieser Wildnis. Es riecht angenehm nach warmem Stein und frischen Kräutern. Ja, die Sonne scheint Duftstoffe von Rosmarin, Thymian und Lavendel zu lösen, denn ihr Parfüm liegt ätherisch schwer in der Luft. Plötzlich öffnet sich vor uns eine gewaltige, wilde Schlucht. Bizarre, aber freundlich weiss schimmernde Kalkfelsen fallen steil ab. Ganz unten mäandert still, friedlich und türkisblau die Cesse. Ein Schmetterling, der kurz zuvor noch über einem Rosmarinbusch flatterte, hat sich mit einigen Flügelschlägen über die Schlucht verirrt. Aber es scheint ihm nichts auszumachen, dass er plötzlich hundert Meter über dem Boden fliegt. Überhaupt ist es erstaunlich, wie sicher sich dieser Schmetterling in der Luft bewegt, denn der Tramontana, der kühle Abendwind aus den Bergen, bläst schon recht heftig.

«Verstehst du jetzt, warum für mich hier nie etwas anderes denkbar war, als biologischen Wein anzubauen?» Mit dieser Frage reisst mich Gilles aus meinen Schmetterlingsträumen. Natürlich hat er recht. In einem Paradies wie diesem ist nur schon der Gedanke an Chemie eine Sünde. Der kleine Felsvorsatz, auf dem wir sitzen, vor uns die Schlucht und hinter uns die Garrigue, ist ein magischer Ort. Ich spüre angenehme Schwingungen und habe keine Lust mehr, von hier wegzugehen. Hätten wir doch nur unsere Schlafsäcke mitgenommen, eine

Cassoulet de Légumes zum Aufwärmen über dem Lagerfeuer, eine knusprige Baguette und eine oder besser zwei Flaschen Canta Rasim. Diese überaus anregende, beerenfruchtige Cuvée aus Syrah, Merlot und etwas Cabernet Sauvignon – es hätte ein wunderschöner Abend werden können.

### Okzitanisch lebt wieder auf

Den wunderschönen Abend haben wir aber auch so. Beim Eindunkeln sitzen wir nämlich nur wenige Kilometer entfernt im Relais Chantouvent, einem urgemütlichen, sorgfältig schlicht eingerichteten Hotel im Zentrum des mittelalterlichen Städtchens Minerve, das ebenfalls hoch auf einem Fels zwischen den beiden Flüssen Brian und Cesse liegt. Sandra und ihr Team bereiten für uns die traditionelle Cassoulet de Légumes zu. «Wenn du voll ausgereiftes Languedoc-Gemüse vom Markt hast, erstklassige Roussillon-Kartoffeln, die in sandhaltigen Lössböden gewachsen sind, und schmackhafte weisse Lingot-Bohnen, dann wirst du das in der klassischen Cassoulet verwendete Fleisch nicht eine Sekunde lang vermissen», verspricht die junge Köchin. Die Zubereitung des Eintopfs übrigens sei nie einfach nur ein Kochen, sondern weitaus mehr, nämlich eine Wissenschaft. Darum existiere hier sogar eine Académie universelle du Cassoulet.

In Minerve stösst man neuerdings wieder überall auf die Spuren der Katharer. Zwar sind über 700 Jahre vergangen, seit die Mitglieder dieser christlichen Glaubensbewegung in den befestigten Dörfern dieses Hochplateaus gelebt haben. Aber die guten Christen, die bescheiden und demütig in kleinen Arbeitsgemeinschaften das Land bestellten, üben vor allem auf junge Leute eine stetig wachsende Faszination aus. So begeben sich heute Jugendliche aus der ganzen Welt auf die Spuren der Katharer im Languedoc. Namen von Restaurants und

Artenreiche Pflanzenwelt:  
Getreidefelder, Weinberge,  
Hecken, Wiesen und Wälder

Hotels erinnern an sie, Museen zeigen das wenige, was über ihre Lebensweise bekannt ist. Auch die okzitanische Sprache erlebt gerade hier, im Hinterland der Küste, eine Renaissance. Es ist eine urtümlich kantige und doch warme Sprache, ganz anders als das geschliffene Schulfranzösisch. Die Gassen von Minerve sind alle okzitanisch beschriftet. Wenn abends die Weinbauern ins Bistro kommen, rufen sie sich ein «bòn sera» zu, kein «bonsoir», und ein paar Stunden und ein paar Gläser später entschwinden sie in die «nuèch», wie hier die Nacht heisst.

## Languedoc auf Biokurs

Mit der dampfenden Cassoulet vor uns und dem Canta Rasim im Glas verläuft der Abend prächtig. Und je kräftiger die Windböen an den dicken Mauern des Relais Chantavent entlangziehen, umso gemütlicher wird es in der Gaststube. Nun erzählt Gilles Louvet, der Bioweinpionier, seine Geschichte: von seiner Jugend in Narbonne, seiner Zeit als Rugbyspieler mit Aussicht auf eine Profikarriere. Wie er sich dann aber doch entschied, sein Weinbaustudium voranzutreiben. Wie er mit 24 Jahren der jüngste Direktor einer Kellerei-

**Gilles Louvet und Delinat-Einkäufer Emil Hauser prüfen die Weinberge, aus denen der Canta Rasim stammt (links), und wählen zum Wein die passende Flasche (rechts)**

genossenschaft in Frankreich wurde. Und wie er dann, 1993, sein eigenes Weinprojekt startete. Die Vision: die vorzüglichen Bedingungen des Languedoc in Bezug auf den biologischen Weinbau konsequent auszuloten und zu nutzen. Den Winzern helfen, sie entsprechend beraten. Aber auch den Winzern die Trauben abkaufen, um eine eigene Linie von Bioweinen auf den Markt bringen. Eine Art Generalunternehmer für kontrolliert biologisch angebauten Wein im Languedoc wollte er werden. Heute gehört er zu den führenden Bioweinproduzenten in Frankreich.

Für Delinat ist er seit Jahren ein verlässlicher Partner und ein profunder Kenner des Languedoc. Wenn er über die Entwicklung des kontrolliert biologischen Weinbaus im Languedoc erzählt, beginnen Gilles Augen zu leuchten. Allein im letzten Jahr habe die biologische Anbaufläche um über 35 Prozent zugenommen. Und das sei erst der Anfang. «Wir befinden uns hier gerade in einem Gesundungsprozess», sagt Gilles. So habe sich die Rebfläche im Languedoc in den letzten 20 Jahren zwar von 350 000 auf 250 000 Hektar reduziert. Doch das sei durchaus gut so. «Was gerodet wurde, waren Weinberge in eher minderwertigen Lagen. Was übrig geblieben ist, hat ein besseres Qualitätspotenzial», meint er. Und er sieht noch Potenzial für weitere Verbesserungen. Denn zurzeit würden trotz aller Anstrengungen im Languedoc noch nicht

## Das Delinat-Projekt Canta Rasim

Weine aus dem Languedoc spielen im Delinat-Angebot eine wichtige Rolle, denn die Bedingungen zum Bioweinanbau sind nahezu ideal. Weinakademiker Emil Hauser, zuständig für Wein aus Frankreich, pflegt zu dieser Region eine besondere Beziehung. «Das hügelige Hinterland bei Narbonne, seine duftende Garrigue, die knorrigen Reben und die alten, aus rohem Naturstein gebauten Dörfer, das ist für mich Südfrankreich pur», sagt er. Mit dem Bioweinpionier Gilles Louvet ist er schon seit einem Jahrzehnt befreundet. Er lernte durch ihn die Weine des Languedoc kennen und verstehen, verliebte sich in die okzitanische Sprache und in die einfache, aber äusserst leckere Küche des Midi.

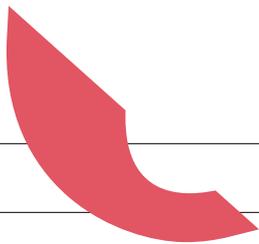
Viele Weine sind durch Anregung des Duos Louvet-Hauser entstanden. Innovationsfreudige Winzer hören auf ihren Rat – experimentieren mit neuen Sorten, begrünen Weinbergen und ökologischen Ausgleichsflächen. Auch der Canta Rasim basiert auf einer Idee, die schon vor Jahren keimte. Er ist ein authentischer Vertreter des Midi mit eigenständigem Charakter und trotzdem unkompliziert und süffig. Ein Botschafter des südlichen Savoir-vivre des Languedoc. Der Name des Weines, Canta Rasim, ist natürlich okzitanisch und heisst zu Deutsch: der Gesang der Trauben. Der erste Jahrgang 2009 ist nun genussbereit.

mehr als 8000 Hektar kontrolliert biologisch bewirtschaftet. In Gilles Augen natürlich viel zu wenig. «Ich träume davon, dass in 20 Jahren, wenn ich mich zur Ruhe setze und mich in mein eigenes Weingut zurückziehe, mindestens 100 000 Hektar kontrolliert biologisch bewirtschaftet werden. Dann sähe ich meine Mission erfüllt!»





**Pflanzenvielfalt fördert gesunde Reben und erfreut das Auge der Besucher**



## Canta Rasim

### Vin de Pays d'Oc 2009

Wenn Trauben singen und Menschen lachen: Canta Rasim nimmt Sie mit in den Süden Frankreichs; das Weinerlebnis für alle Sinne.



30% Syrah, 50% Merlot,  
20% Cabernet Sauvignon



Kirschrot mit violetten Reflexen; einladendes Bukett nach Cassis und Waldbeeren, dezente Noten von Schokolade und Gewürzsträuchern; weicher, frischer Auftakt, sanft anmutende Säure in Harmonie mit schöner Extrakt-süsse, am Gaumen harmonisch mit Tiefgang, Anklänge von Würzaromen und mineralischen Komponenten, feinkörniges, reifes Tannin, anhaltender Abgang, getragen von aromatischen und fruchtigen Noten



Bis 2013 lagerfähig



Geschmortes, gegrilltes oder im Ofen gebratenes mediterranes Gemüse, geschmortes Rindfleisch mit Camargueris



Mit 16–18 °C servieren



13% Alkohol  
17 mg/l SO<sub>2</sub>-frei  
40 mg gesamtes SO<sub>2</sub>  
0,43 g/l flüchtige Säure  
5,1 g/l Gesamtsäure  
2,4 g/l Restzucker



**BIO** Delinat-Biogarantie / Ecocert

Artikel-Nr. 3316.09  
CHF 11.50 / € 7,90 (11 € 10,53)  
[www.delinat.com/3316.09](http://www.delinat.com/3316.09)



## Grossmutter's Schleuse

Woher hat der Mann seine Liebe zum Wein? Die Antwort bekommen wir in Form einer kleinen Geschichte: «Als achtjähriger Bub lag ich im Sommer oft vor dem Schleusenwärterhäuschen meiner Grossmutter im Schatten der Platanen, während mein Grossvater in seinem Rebberg arbeitete. Die Zeit floss so träge dahin wie das Wasser im Canal du Midi. Ab und zu weckte mich das Getucker eines Schiffes und das Ächzen der Schleuse, die meine Grossmutter bediente. Im Halbschlaf träumte ich davon, auf eines dieser Schiffe zu springen und wegzufahren, nach Bordeaux, New York oder Buenos Aires, eigentlich egal wohin, einfach nur weg, hinaus in die grosse Welt... Wenn wir abends in der Küche oder draussen am Kanal zu Tisch sassen und sich mein Grossvater aus der Karaffe ein Glas Wein ein-schenkte, denn er stolz «mon vin» nannte, sagte er immer, Sallèles d'Aude sei das schönste Dorf Frankreichs, ja vielleicht sogar das schönste Dorf der Welt.

Ich hab ihn damals ausgelacht, aber heute, vierzig Jahre später, weiss ich, dass er recht hatte», sagt Gilles. Und er gesteht, dass er beim Canta Rasim an diesen «mon vin» seines Grossvaters dachte. Ein bekömmlicher Wein mit Finesse, Frische und warmem, mediterranem Charme sollte es sein. Einen Wein, von dem man jeden Tag ein Glas trinken kann, ohne dass er einem verleidet. «Vor allem aber sollte es ein Wein sein, auf den ich stolz sein darf», ergänzt er. Ich deute auf die Flasche auf dem Tisch und sage: «Darfst du, denn schau mal, die Flasche ist leer...» Inzwischen ist es spät geworden im gemütlichen Relais Chantouvent: Zeit, schlafen zu gehen. In meiner Kammer ziehe ich die Decke weit über meinen Kopf. Der Wind bläst immer noch und ich träume von den Katharern, wie sie ihre Bergdörfer gegen Inquisitoren und Kreuzritter verteidigten. Und als ihre Lage ganz und gar aussichtslos war, kam eine riesige Armee von Zikaden und vertrieb die Belagerer...

## Mischwirtschaft erhalten

Zehn Uhr morgens: Die Sonne bringt in der vom Tramontana sauber gefegten Luft

das Grün der Rebblätter zum Leuchten; wir besuchen Pierre Constant. Er ist einer der Biobauern, mit denen Gilles Louvet schon seit Jahren zusammenarbeitet. Wie die meisten Landwirte in der Region arbeitet er noch immer nach dem traditionellen Prinzip der Mischwirtschaft. Rund um sein Haus wachsen denn auch Gerste, Sonnenblumen und Reben in friedlicher Nachbarschaft. Und natürlich wohnt er, wie schon sein Vater und sein Grossvater, in einem trutzigen Mas, wie hier die einfachen, überaus solid gebauten Steinhäuser genannt werden.

Der Bauer erzählt uns, wie wichtig für ihn die Zusammenarbeit mit Gilles und mit Delinat sei. Denn die Preisentwicklung in der Landwirtschaft und dem Weinbau sei hier generell schwierig. Wer die Trauben oder den Jungwein den Genossenschaften

**Stark und eigenwillig, aber von besonderem Charme – wie die okzitanische Sprache – erscheinen auch die Menschen im Languedoc**

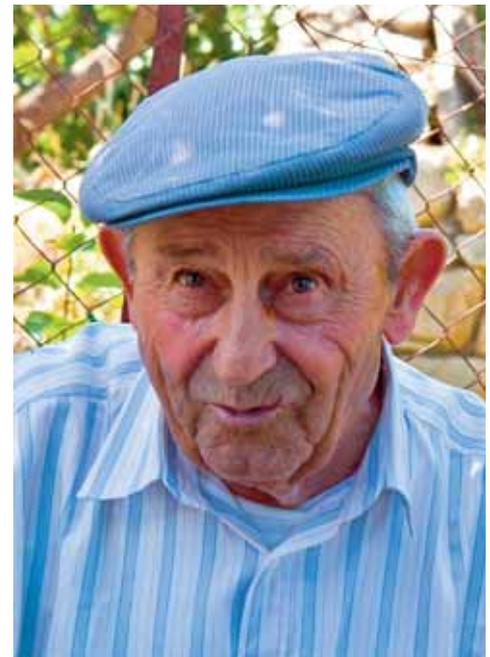


liefere, könne manchmal kaum kostendeckend arbeiten. Seit ihm Gilles die kontrolliert biologisch angebauten Trauben zu einem besseren Preis abnehme, habe sich seine Situation verbessert. «Gilles produziert nicht einfach Wein, er leistet mit seinem Projekt einen Beitrag zur Strukturver-

besserung in der klassischen Mischwirtschaft», sagt er. Auch Gilles ist überzeugt von seinem Bioprojekt mit verschiedenen Winzern der Region. So offenbart sich ihm das Languedoc als unerschöpfliche Wundertüte. Hier wachsen die Reben von 10 Meter über Meer bei Narbonne bis in Höhen von 500 Meter in den Cevennen. Die Böden bestehen meist aus Kalk oder Lehm, manchmal aber auch aus Sand, Vulkangestein oder Schiefer.

## Schleusenwärter-Winzer

Beim Rückweg zur Küste biegt Gilles plötzlich in ein kleines Nebensträsschen ein. Was in der Ferne wie eine endlos lange Platanenallee aussah, ist er: le Canal du Midi. Der 240 Kilometer lange Kanal ist eine bauliche Meisterleistung, die es möglich machte, dass Schiffe vom Mittelmeer quer durchs Land sicher zur Atlantikküste gelangten. Der Steuerbeamte und Generalbauunternehmer Pierre-Paul Riquet realisierte das gigantische Werk mithilfe von 12 000 Arbeitern in nur 14 Jahren (1667 bis 1681). Dabei fand er für alle topografi-



schen Schwierigkeiten visionäre Lösungen. Bei Fonserannes überwand er einen Höhenunterschied von 14 Metern mittels einer Schleusentreppe aus sechs Kammern, bei Malpas durchbrach er einen Hügel mit einem Kanaltunnel. Zudem überquerte er mehrere Flusstälchen mit Kanalbrücken.

Der Port du Somail ist ein besonders idyllisches Plätzchen am Canal. Die Schiffe müssen hier die enge Bogenöffnung einer alten Brücke passieren, von der aus man den Bootsleuten in die Suppentöpfe schauen kann. Daneben stehen eine Mühle und eine Kapelle und direkt am Kanal ein gemütliches Restaurant. Wir geniessen leicht nussig schmeckenden, roten Camargueres mit Geflügel aus der Region und trinken dazu einen herrlich erfrischenden weissen Picpoul de Pinet, während vor unserer Nase die Hausboote vorbeituckern. Ein paar Kilometer weiter zeigt uns Gilles das ehemalige Schleusenwärterhäuschen seiner Grosseltern. Es steht im Schatten von Platanen und ist noch schöner, als wir es uns vorgestellt hatten. Zweistöckig, mit pastellgrün gestrichenen Fensterläden und einer

**Schleuse von Gilles Louvets  
Grossmutter Marie im Canal du Midi**



eifeubewachsenen Fassade. «Tja», meint er mit einem schelmischen Lachen, «heute weiss ich, dass mein Grossvater den schönsten Beruf der Welt hatte. Er war Schleusenwärter-Winzer!»

**Der Traum von einer Sache ...**

Abends in Montpellier hat Gilles noch eine letzte Überraschung für uns bereit. In einem Café spielt die Frauengruppe La Mal

Coiffée. Als wir beim Café ankommen, ist es schon berstend voll. Fast alles ganz junge Leute. Die Sängerin Myriam begrüsst uns zu einem Abend mit «Chansons languedociennes des vignes et des bistrots.» Die Lieder sind mal temperamentvoll, dann wieder von fragiler Zerbrechlichkeit. Wir hören die Geschichte von der jungen Roseta, die den Dorfschmied heiratet, obwohl sie sich vor den stiebenden Funken fürchtet. Und in «Sus La Restolha» erzählen die Sängerinnen von einer jungen Frau, die von einem galanten Monsieur entführt wird, während ihr armer Mann nach der Arbeit in ein leeres, kaltes Haus zurückkommt.

Nach dem Konzert sprechen wir mit Patric. Der Troubadour ist seit Langem der bekannteste okzitanische Sänger. Er erzählt, dass es in Montpellier längst auch okzitanische Jazz-, Hardrock- und Hip-Hop-Gruppen gebe. Und die Calendretas, die Privatschulen, in denen okzitanisch

**Vor Jahrhunderten war Okzitanisch die Volkssprache der Katharer, welche grosse Teile von Südfrankreich bevölkerten**



unterrichtet werde, könnten gar nicht mehr alle Schüler aufnehmen, so gross sei die Nachfrage. Patric meint: «Im Gegensatz zu Katalonien ist Okzitaniens kein klar fassbares Gebiet, es gibt auch kein klar definiertes okzitanisches Volk. Okzitaniens steht für eine bestimmte Kultur, eine Lebenskultur, eine Art zu denken. Der Begriff hat etwas Imaginäres, es geht um etwas, was sein könnte. Es ist der Traum von einer Sache.» So entkorken wir denn, von einer

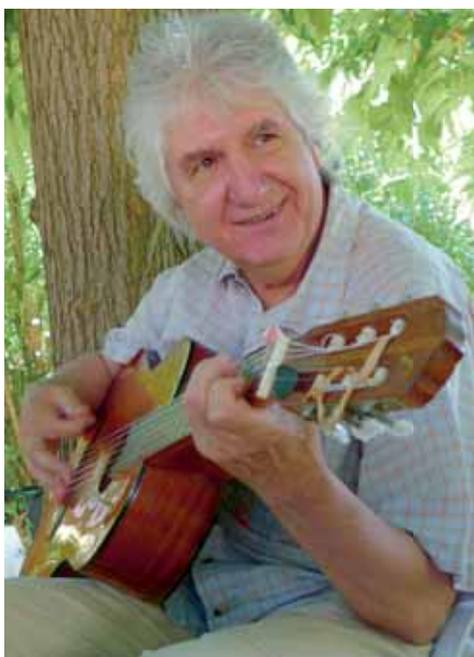
ganz und gar okzitanischen Euphorie be-seelt, noch eine Flasche Canta Rasim und lauschen noch spät nach Mitternacht, was uns diese singenden Trauben alles zu erzählen haben ...



# Die CD «Canta Rasim» Okzitanische Klänge

Sicher: Das Languedoc ist eine Region in Südfrankreich. Doch weil das «Langue» für Sprache steht und «oc» für okzitanisch, ist dieser Begriff auch gleichzeitig ein Bekenntnis zur eigenen Sprache und eigenen Kultur. Das mit dem Katalanischen verwandte Okzitanisch ist wieder im Aufwind. So werden Strassenschilder wieder zweisprachig (französisch und okzitanisch) beschriftet.

Eine eigentliche Renaissance erlebt die okzitanische Musiktradition. Zwei Richtungen haben dabei eine besondere Bedeutung, nämlich die der Troubadours (Troubadoure, heute würde man Singer-Songwriter sagen) sowie die kleinen Instrumentalgruppen, die in Festivals und Klubs zum Tanz aufspielen. Die Troubadourtradition geht auf das Mittelalter zurück, als Sänger von Dorf zu Dorf wanderten und ihre Geschichten und Liebeslieder vortrugen. Diese Gesangstradition ist noch immer lebendig. Der einzige Unterschied ist, dass als Begleitinstrument nicht mehr wie früher die Laute, sondern die Gitarre eingesetzt wird. Die Tanzkapellen bestehen



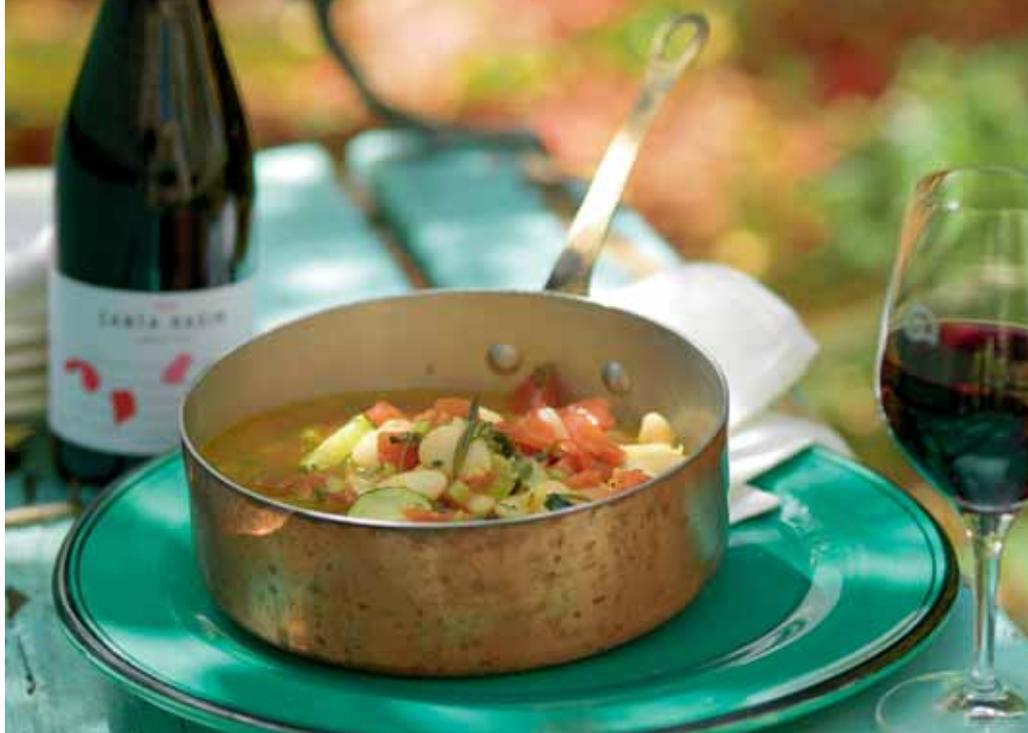
Patric, der bekannte okzitanische Sänger, präsentiert Lieder aus der Heimat des Canta Rasim ...



aus drei bis fünf Musikern. Die bevorzugten Tanzweisen sind Bourrées, Polkas und Walzer. Typische Instrumente, die eingesetzt werden, sind Gitarre, Oboen, Dudelsack, Drehleier, Akkordeon, Flöten, Pfeifen und verschiedene Trommeln.

Die Musik-CD «Canta Rasim» vereint 17 Titel von drei Interpreten, die in den letzten Jahren die okzitanische Musikszene entscheidend mitgeprägt haben. Der Sänger Patric interpretiert die Troubadourtradition in zeitgenössischer Weise. Er hat schon 18 Alben veröffentlicht und tourt regelmässig durch ganz Europa. Vor einigen Jahren hat er ein eigenes Plattenlabel gegründet, das ausschliesslich okzitanische Musik veröffentlicht. Viele alte Lieder sind durch sein Engagement vor dem Vergessen gerettet worden. Das Trio Flamen'Oc vereint Einflüsse aus dem Languedoc und Katalonien. Auch integrieren sie die in Südfrankreich wichtige Gitan-Kultur in ihre Lieder, die von subtiler Zärtlichkeit und viel Emotionalität getragen werden. Temperamentvoller gibt sich La Mal Coiffée. Sechs Frauenstimmen pflegen einen frischen, überaus lebendigen A-cappella-Gesang. Ihre Leidenschaft für traditionelle Trommeln sorgt zusätzlich für Dynamik.

**...zusammen mit dem Trio Flamen'Oc und der temperamentvollen A-cappella-Gruppe La Mal Coiffée – der musikalischen Begleitung der «singenden Trauben». Die CD gibts gratis im Delinat-Jubiläumspaket (siehe Seite 30)**



## Kulinarische Begleiter

### Cassoulet de Légumes

(für 4 Personen)

250 g weisse Bohnen, getrocknet  
 150 g Staudensellerie,  
 in 2 cm grosse Stücke schneiden  
 200 g Zucchini, in 1 cm dicke  
 Scheiben schneiden, evtl. halbieren  
 2 fleischige Tomaten, nach Belieben  
 gehäutet, entkernt, in Stücke geschnitten  
 2 Schalotten, in 4 Teile schneiden  
 1 Lorbeerblatt  
 1 kleiner Zweig Rosmarin  
 1 kleiner Zweig Bohnenkraut,  
 Blätter abzupfen  
 100 g Paniermehl  
 6 EL Olivenöl  
 Weisses Pfeffer, frisch gemahlen  
 Etwa 0,5 l Gemüsebrühe (Bouillon)

### Zubereitung

Bohnen über Nacht in Wasser einweichen, Wasser abgiessen. Bohnen mit Gemüsebrühe knapp bedecken, Lorbeerblatt, Bohnenkraut und Rosmarinzwieg dazugeben, kurz aufkochen, Hitze ausschalten und zugedeckt ca. 1 Stunde gar ziehen lassen. Rosmarinzwieg und Lorbeerblatt entfernen. Nun das restliche Gemüse etappenweise beifügen, entsprechend der Gardauer: Staudensellerie – Schalotten – Zucchini – Tomaten und zugedeckt auf kleiner Hitze gar köcheln. Mit dem Paniermehl bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und unter dem Grill kurz überbacken.

Zwei weitere Rezepte (Bilder unten) zum Canta Rasim finden Sie auf [www.delinat.com/3316.09](http://www.delinat.com/3316.09)

### Gardiane de Taureau, Stierhüterschmaus



### Escalivada: Gemüse «katalanischer Stil»



Hier holt er sich seine  
Inspirationen und Ideen:  
Jean-Claude Richard  
im Botanischen Garten  
Zürich

Unterwegs mit  
Jean-Claude Richard

# Der Duftkomponist

Ein Ort der Stille, der Pflanzen und Düfte, ein Ort der Inspiration: «Ich bin oft hier, viele meiner Ideen entstehen hier», sagt Jean-Claude Richard, «Duftkomponist» und Mitinhaber der Firma Farfalla. Hier, das ist mitten in der Stadt und doch dem Alltag entrückt, hier, das ist an einem der Lieblingsplätze des Aromatologen und Osmologen. Ort des Geschehens ist der Botanische Garten Zürich.

**Jean-Claude Richard, in Zusammenhang mit Duft erinnert man sich an «Das Parfüm» von Patrick Süskind – gibt es Parallelen zu Jean-Baptiste Grenouille?**

(lacht) Im Gegensatz zu Grenouille verfüge ich über einen eigenen Duft – die Parallelen liegen in der Leidenschaft, Düfte zu entwickeln. «Das Parfüm» ist ein faszinierendes Buch und das Erstaunliche daran ist, dass es derart gut recherchiert ist, dass alles, was man liest, auch wirklich stimmt.

**Woher rührt Ihre Leidenschaft für Düfte?**

Diese Leidenschaft hatte ich immer schon. Ich erinnere mich daran, wie wir als Kinder in einer Wiese unter den Apfelbäumen spielten und wie ich den Duft der Berner Rose aufnahm. Das gibt es heute nicht mehr, dass ein Apfel so duftet. Nicht umsonst war sein Name Rose, denn er hatte tatsächlich einen Touch Rosenduft.

**... und jene für die Pflanzen?**

Ich liebe die Pflanzen, sie haben etwas sehr Inspirierendes. Pflanzen sind ein Stück weit wie Menschen. Zum Beispiel die Zypresse: aufrecht, gerade, zielorientiert. Wenn ich mich irgendwo vorstellen müsste, würde ich mir ein bisschen Zypressenöl an die Fusssohle streichen. Oder schauen Sie sich einen Rosmarinstrauch an, sein Aussehen gleicht lodernden Flammen. Das Blatt, das aussieht wie eine Nadel, ist schmal, zielgerichtet, ledrig. Vergleichen Sie das mit dem Blatt einer Geranie –

weich, mit einem weiblichen Aspekt. Diese Sprache der Pflanzen zu erkennen und ihr den nötigen Respekt einzuräumen, ist ein wichtiger Teil meiner Tätigkeit.

**Wie entsteht ein neues Produkt?**

Bevor ich einen neuen Duft kreiere, steht der Name dafür fest. Ich lasse mich immer von der Natur inspirieren. Kürzlich betrachtete ich einfach den Himmel und plötzlich war er da, der neue Name: Nuvo-la – und es entsteht nun ein feminines, wolkenweiches Parfüm. Das Schwierige folgt erst danach: Wie bringe ich die Komposition, welche ich in meinem Kopf habe, ins neue Produkt? Hier folgt die Knochenarbeit, das ist wie ein Musikstück komponieren. Die Duftorgel mit 250 verschiedenen Düften ist dann mein Hauptwerkzeug. Da wir ausschliesslich mit natürlichen Stoffen arbeiten, stehen uns rund 300 Duftstoffe zur Verfügung – in der synthetischen Industrie hingegen wird mit

**Zur Person** Jean-Claude Richard ist 1952 geboren und im Kanton Uri aufgewachsen. Nach seiner Ausbildung zum Kaufmann lebte er einige Jahre im Tessin, später bildete er sich zum Aromatologen ISAO und Osmologen ISAO weiter. Heute ist der Vater eines 28-jährigen Sohnes Mitinhaber der Firma Farfalla.

Duftkomponist – hier spannt sich der Bogen zu seinem Leben vor der Farfalla-Zeit. Zusammen mit zwei Jugendfreunden und einer Freundin lebte er während 17 Jahren in einer Wohngemeinschaft mit grossem Garten im Tessin. Die Gruppe brachte sich mit Gelegenheitsjobs durchs Leben und trat als Musikgruppe auf. Es war die Flower-Power-Zeit. «Wir kamen langsam in die Jahre und kehrten nach Zürich zurück.» Dort lernten sie dank einem Freund

ten, haben wir gelernt, was Qualität bedeutet. Und diesen Weg sind wir bis heute konsequent gegangen. Nun arbeiten 75 Leute bei Farfalla, wir haben 5 Läden, 1000 Verkaufsstellen und beliefern Spitäler und Altersheime. Wir kennen alle unsere Lieferanten persönlich, die Geschichte hinter dem Produkt ist uns ebenso wichtig wie das Produkt selber.

#### **Wie haben Sie sich Ihr Wissen erarbeitet?**

Ich habe einige Ausbildungen absolviert, ich bin Aromatologe und Osmologe. In der Aromatologie beschäftigt man sich mit den natürlichen Duftstoffen, ihrer Zusammensetzung, der Wirkung und der Anwendung. Das faszinierendere Gebiet ist aber die Osmologie – hier geht es darum, wie Duftstoffe das Verhalten des Menschen beeinflussen.

#### **Farfalla (Schmetterling) heisst Ihre Firma, Schmetterlinge haben auch bei Delinat eine grosse Bedeutung.**

Ich bin seit Jahren Kunde bei Delinat und verfolge die Geschichte mit grossem Interesse und viel Respekt – wir haben ja ähnliche Ziele. Als Genussmensch und Liebhaber der mediterranen Lebensweise geniesse ich natürlich auch den Wein sehr – Leidenschaft bleibt eben Leidenschaft, in welchem Bereich auch immer!



mehreren tausend, zumeist künstlichen Duftstoffen gearbeitet ...

#### **Sind bei diesen Duftstoffen auch welche dabei, die in Trauben oder im Wein vorkommen?**

Es gibt sicher Naturdüfte, welche im Bouquet erkannt werden können respektive im Weinvokabular beschrieben werden. Zum Beispiel Kräuterdüfte wie Melisse oder Salbei, aber auch die Lavendelnote oder den Muskatellersalbei. Oder dann die holzigen Noten wie Zeder, Eichenmoos oder auch Harznoten von Mastix und Myrrhe. Ob es auf die Duftnote des Weines einen Einfluss hat, wenn die Reben neben Kräutern oder Lavendel wachsen, weiss ich nicht. Aber es gibt immer wieder interessante Geschichten darüber und ich persönlich finde den Gedanken sehr schön.

Ein Philosoph ist er, Jean-Claude Richard, ein Lebemann, Genussmensch und ein

die damals noch unbekannte Welt der ätherischen Öle kennen. Auf dem Rosenhofmarkt in Zürich verkauften sie für diesen die Produkte und irgendwann stand Jean-Claude Richard in der Küche und startete erste Versuche mit Naturkosmetik.

#### **Sie feiern dieses Jahr das 25-jährige Bestehen Ihrer Firma und noch immer sind ihre Freunde mit von der Partie.**

Das ist tatsächlich so, uns verbindet eine tiefe Freundschaft, jeder von uns wirkt in einem anderen Bereich und der gegenseitige Respekt ist gross – was nicht bedeutet, dass wir immer gleicher Meinung sind. Vor 25 Jahren eröffneten wir unseren ersten Laden in Zürich. Wir haben schnell gespürt, dass die Nachfrage nach natürlichen Kosmetikprodukten gross ist. Zu Beginn wars sehr schwierig, doch wir waren immer überzeugt, dass wir den richtigen Weg gehen. Dank Kontakten zu Biobauern in Frankreich, welche ätherische Öle herstell-

Und nun erklärt der «Dufttüftler», was mit uns passiert, wenn ein Geruchsmolekül auf unsere Nase trifft, wo sich Millionen von Härchen befinden, welche den Impuls in unser limbisches System, also in unsere Gefühlswelt, weiterleiten. Man weiss, dass Sympathie oder Antipathie in dem Moment ausgelöst wird, in welchem man einen Menschen sieht – über die Nase. «Das sind absolute Momentaufnahmen», weiss der Fachmann und schmunzelt: «Wenn wir im richtigen Moment den richtigen Duft einatmen, dann geht die Post ab.» Momentaufnahmen sind auch Gespräche wie diese und doch zeigen sie viel von der Persönlichkeit, davon, wie sich der leidenschaftliche Duftkomponist von der Zypresse zum Rosmarinstrauch wandelt, um beinahe im selben Atemzug zum Geraniensblatt zu werden ... Irene De Cristofaro-Wipf

## Canta Rasim auf der Spur der singenden Trauben

30 Jahre Delinat



Im Bericht des Weinjournalisten Thomas Vaterlaus (Seite 18) erfahren Sie die Geschichte des neuen Delinat-Weines Canta Rasim: «Mon vin» nannten die Menschen im Languedoc einst schlicht ihren Hauswein. Der Bioweinpionier aus dem Languedoc Gilles Louvet sagt dazu: «Ein Wein, von dem man jeden Tag ein Glas trinken kann, ohne dass er einem verleidet.

### Jubiläumspaket 30 Jahre Delinat

3 erlesene Bioweine:

- Canta Rasim, Vin de Pays d'Oc 2009, CHF 11.50 / € 7,90 (11€ 10,53)
- Fata Morgana, Primitivo 2009, CHF 12.90 / € 7,90 (11€ 10,53)
- Finca Sol, La Mancha DO 2008, CHF 10.90 / € 6,50 (11€ 8,67)

Gratis-Musik-CD «Canta Rasim»

Portofreie Lieferung

Spezialpreis: CHF 30.– / € 20.–

Mit dem Jubiläumspaket steigen Sie ein in den DegustierService. Er wird Sie viermal jährlich mit je 3 feinen Tropfen bedienen. Sie können selbstverständlich jederzeit aussteigen – auch schon direkt nach Erhalt dieses Jubiläumspakets.



**Spezialpreis**  
CHF 30.– / € 20.–

Der DegustierService ist ausgesprochen beliebt. Er bringt Ihnen viele Vorteile, beispielsweise portofreie Lieferung, rund 20% Preisvorteil, Weinwissen und Gourmettipps und dies absolut ohne Verpflichtung.

Das Angebot gilt auch für bestehende DegustierService-Kunden.

Bestellen Sie per Telefon  
CH: 071 227 63 00  
DE: 07621-16775-0  
AT: 0820 420 431  
per E-Mail: kundenservice@delinat.com  
oder direkt auf [www.delinat.com/a7g](http://www.delinat.com/a7g)



## Wettbewerb

Welches sind die Nachteile von Monokulturen in der Landwirtschaft?

- A: Ertrag der angebauten Produkte sinkt
- B: Subventionen werden gekürzt
- C: Monokulturen sind anfällig gegen Krankheiten, Resistenzen gegen Schädlinge werden gefördert

Wer die richtige Antwort weiss, nimmt an der Verlosung von 10 Überraschungspaketen im Wert von CHF 100.– / € 60.– teil. Die Antwort muss bis zum 10. Oktober 2010 online auf [www.delinat.com/weinlese](http://www.delinat.com/weinlese) oder per Postkarte abgegeben werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

## Auflösung Wettbewerb WeinLese 18

Die richtige Antwort finden Sie auf Seite 11. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden persönlich benachrichtigt und auf der Delinat-Homepage publiziert: [www.delinat.com/weinlese](http://www.delinat.com/weinlese)  
Das Ergebnis der Umfrage aus der letzten WeinLese finden Sie auf Seite 5.

# Angekommen in der faszinierenden Welt der Bioweine

Von Hans Wüst

Bis vor Kurzem war Wein in meinem Berufsalltag höchstens ein Randthema: Wenn etwa im September ein verspäteter Hagelzug über den Kanton Luzern fegte und in den wenigen Rebbergen ein Bild der Verwüstung hinterliess, galt es, darüber in der Zeitung zu rapportieren. Oder wenn der jährliche Bericht der kantonalen Fachstelle über die Weinlesekontrolle auf das Redaktionspult flatterte: Hier ging es darum, die Erkenntnisse über den aktuellsten Weinjahrgang vom Beamtendeutsch zu entrappen und in einem gut verdaulichen, süffig formulierten Konzentrat an eine breite Leserschaft zu vermitteln. Doch wie erwähnt: Das waren lediglich Randnotizen in meiner bislang gut 25-jährigen Karriere als Zeitungsjournalist und Redaktor. Im Zentrum standen da andere Themen: Kantons- und Gemeindepolitik, Gemeindefusionen, Regionalplanung, Entwicklung im ländlichen Raum, regionale Umweltprojekte, das Entlebuch als erste UNESCO-Biosphäre der Schweiz.

## Viermal im Jahr Blinddegustation

In der Freizeit dagegen ist Wein für mich seit Langem ein spannendes Thema. Weil ich mich nie für Bier begeistern konnte, kam ich schon in jungen Jahren auf den Geschmack von vergorenem Rebensaft. Ferienreisen und Kurzaufenthalte führen seit Jahren in die schönsten Weinregionen Europas, wo es direkt beim Winzer schon manche überraschende Entdeckung gab.

Zu Hause im Familien- und Freundeskreis werden seit je zu jeder guten Tafel entsprechende Weine kredenzt. Und viermal im Jahr, just zum Beginn jeder neuen Jahreszeit, führen wir in geselligem Kreis eine Blinddegustation mit Gewächsen aus einem zuvor festgelegten Weingebiet durch. Dabei kommt es stets auch zu einem Kräftemessen zwischen Bioweinen und konventionellen Gewächsen. Und wenn am

Ende die Bioweine überraschend gut dastehen, sind kontroverse Diskussionen natürlich unvermeidlich.

Erste Bekanntschaften mit biologischen Weinen habe ich vor rund 20 Jahren im Piemont auf dem Weingut Erbaluna der Gebrüder Oberto in La Morra gemacht. Die verkosteten Weine und der respektvolle Umgang der Winzerfamilie mit der Natur überzeugten mich damals derart, dass der Besuch zu vorgerückter Stunde beinahe in ein finanzielles Fiasko gemündet hätte. Doch es ging gerade nochmal gut.

## Ein faszinierender Job

Vor knapp zehn Jahren entdeckte ich dann den DegustierService von Delinat. Ich entschied mich für das exklusive Rotweinpaket: Dreimal im Jahr drei aussergewöhnliche Bioweine, schön verpackt und per Post zugestellt. Die Qualität der Weine und die mitgelieferten Informationen und Winzerporträts machten Spass und überzeugten durchwegs. Im vergangenen Sommer stellte dann ein Delinat-Newsletter unverhofft meinen Berufsalltag auf den Kopf. Unter «Freie Stellen» wurde ein Redaktor/Texter gesucht. Und so kam es, dass sich heute in meinem Redaktorenalltag plötzlich alles um Weine aus Rebbergen dreht, in denen nicht nur auf Chemie verzichtet, sondern auch Wert auf Vögel, Insekten, Schmetterlinge und eine grosse Pflanzenvielfalt gelegt wird. Ein Job, so faszinierend wie die Winzer und Weine von Delinat!



**Hans Wüst aus Sempach arbeitete während mehr als 25 Jahren als Journalist bei Tages- und Wochenzeitungen im Kanton Luzern. Seit dem 1. April 2010 ist er Redaktor bei Delinat**

# Auftanken



Taubenschwänzchen (*Macroglossum stellatarum*)

*Wenn Luzerne und Klee zwischen den Reben wachsen, freut es nicht nur die Schmetterlinge und Falter. Denn ihre Wurzeln stimulieren das Bodenleben und produzieren biologisch so hochwertige Nährstoffe, dass sich die Aromenvielfalt spürbar bereichert.*

*[www.delinat.com/charta](http://www.delinat.com/charta)*



**DELINAT**

Biowein  
aus gesunder Natur