

Vier Winzer verraten, wie sie **mit Freude einkaufen und geniessen.**

# DELINAT 20 Weinlese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 20, November 2010 | 5. Jahrgang

Delinat-Kundenservice | Kirchstrasse 10, 93226 Horn | Hafenstrasse 30, 79576 Weil am Rhein | Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof | [www.delinat.com](http://www.delinat.com)

Eine kulinarische Reise durch  
**Norditalien**



# Seit über 20 Jahren biologisch

FASOLI GINO



«Wir haben festgestellt, dass unsere Weine in den letzten Jahren tiefgründiger und facettenreicher geworden sind.» Natalino Fasoli



**DELINAT**

Wein aus gesunder Natur



6 **Gräfin Bettina Bernadotte**  
Die Insel der Entschleunigung



14 **Verführerische Düfte**



10



22



6

8 **Wie lange hält sich Wein in geöffneten Flaschen?**  
Tipps für mehr Genuss

10 **Beerenstark**

Aronia, das Aschenputtel unter den Beeren

12 **Die besondere Überraschung**

Der DegustierService Surprise kommt jeweils kurz vor Weihnachten

14 **Verführerische Düfte**

Vier Winzer in Norditalien genießen gern

21 **Frischkäse aus dem Ziegenstall**

Francesco Speciale hat die Ziege entdeckt

22 **Selbst das Ehebett stinkt nach Schwefel**

Die ersten Erfahrungen der Biowinzer

26 **Drei Schnecken sind das Ziel**

Leonardo und Marco Salustri achten auf eine vielfältige Natur

28 **Wein und andere Kunst**

Weingut Tour des Vidaux in der Provence

Unachtsamkeit ist die Feindin des Genusses

Kürzlich war ich zum Essen eingeladen. Es gab einen meiner Lieblingsweine, doch er schmeckte mir nicht. Er war nicht so, wie ich ihn kannte – lag es an dieser einen Flasche? Nein, es lag an den äusseren Umständen: Es war laut und es war heiss. Zudem wurde der Wein in einem zylinderförmigen, dickwandigen Glas serviert, deutlich über 20 Grad warm. Dazu gab es ein scharfes, grünes Currygericht. Mein Lieblingswein wurde geopfert – er musste sich deutlich unter seinem Wert geschlagen geben.

Ähnlich geht es einem Wein, der zur Hälfte in der Flasche zurückgelassen wird. Er steht da und wartet, bis zum nächsten Abend. Sauerstoff und Wärme setzen ihm zu: 24 Stunden später ist er nur noch ein müdes Wrack. Auf Seite 8 finden Sie ein paar Tipps, wie eine geöffnete Flasche Wein länger frisch bleibt.

Den besten Wein erzeugt die Natur – sofern man sie lässt. Rebstöcke, die in einer vielseitigen Landschaft auf lebendigen, gesunden Böden gedeihen, sind nicht gestresst und liefern die gesünderen Trauben. Dies zeigt das Weingut Salustri in der Toskana. Leonardo und Marco Salustri haben sich der Förderung der Biodiversität verschrieben – ganz im Sinne der zweiten Delinat-Biorevolution. Mehr dazu auf Seite 26.

Winzer, die gerne gut essen, machen den besseren Wein. Diese Regel würde ich sofort unterschreiben. Denn Freude an gutem Geschmack ist der ideale Lehrmeister für Köche und Winzer. Martina Korak und Hans Wüst haben vier dieser Winzer besucht und mit ihnen über das Essen und guten Geschmack diskutiert (Seite 14).

Ich wünsche Ihnen genussreiches Lesen

*Peter Kropf*  
Peter Kropf

# Kunden schreiben ...

## Es hat kein Umdenken stattgefunden

(Interview mit Karl Schefer)

Ihr Artikel in der Weinlese 19 hat mich beeindruckt. Sie vermissen das Umdenken, was ich gut verstehen kann. Ich bin seit 25 Jahren Allgemeinpraktiker und kämpfe gegen dieselben scheinbar einfachen «guidelines»: Blasenentzündung, böses Bakterium, Tod dem Bakterium mit Antibiotika, fertig. Warum die Infektion angehen konnte, interessiert kaum. Die Studien für die Guidelines stammen zumeist von Pharmafirmen, die ihre Medis verkaufen wollen. Die geschwächte Abwehr zu verbessern, das Ökosystem Mensch wieder dahin zu bringen, dass es ohne externe Hilfe wieder funktioniert, das wird kaum gelehrt. Ich praktiziere das seit über 15 Jahren, indem

ich die Schulmedizin mit Komplementärmedizin ergänze, mit gutem Erfolg. Ich bin seit Langem Delinat-Kunde, trinke ausschliesslich Ihre Weine und hoffe sehr, dass Sie Ihren Weg weitergehen werden!

Dr. Hans Schwarz

## Wiederholungen im DS

Ich bin nun schon seit ca. 25 Jahren Kunde von Delinat. In dieser Zeit durften wir einige sehr interessante Weine kennen lernen. Vor allem in den ersten 10 bis 15 Jahren konnten wir immer wieder, dank des DegustierService, neue Weine kennen lernen. Das hat sich leider – mein persönlicher Eindruck – massiv verschlechtert; es kommen immer wieder dieselben Weine. Robert Spring

Es gibt Kunden, die wollen neue Weine kennenlernen, andere mögen Wiederholungen, insbesondere neue Jahrgänge beliebter Weine. Im Laufe der letzten Jahre haben wir die Wiederholungen reduziert. Rosé und Schaumwein sind noch die letzten DS-Sorten, bei denen sich Weine theoretisch alle zwei Jahre hätten wiederholen können. Bei allen anderen gibt es eine Wiederholung frühestens im 5. Jahr. Doch wir arbeiten ständig an der qualitativen Entwicklung der Marken. Vier Jahre bekommt ein neuer Wein, um sich zu «bewähren». Rund 50% fallen dann wieder aus dem Sortiment, sodass sie sich im DS nie wiederholen. Könnte es sein, dass der Eindruck der Wiederholung auch ein bisschen subjektiv ist? Wenn Sie z.B. einen neuen Wein im Webshop oder Katalog entdecken und bestellen, kann es sein, dass dieser noch nicht in Ihrem DS erschienen ist. Wenn er dann nächstes Jahr in Ihrem DS erstmals erscheint, dann wirkt das für Sie trotzdem wie eine Wiederholung. Die grosse Herausforderung liegt darin, den DS für die Mehrheit der Kunden spannend zu gestalten und ihn trotzdem rationell zu halten. Für die Winzer ist der DegustierService das ideale Instrument: planbar und mit direkter Reaktion der Kunden. Daher werden wir ihm auch weiterhin höchste Priorität geben – und Kundenreaktionen ernst nehmen.

Karl Schefer



## Grosses Echo auf Cantà Rasim

Zahlreiche Kundinnen und Kunden freuen sich über die Musik-CD und den neuen Wein Cantà Rasim; hier eine kleine Auswahl:

Vielen herzlichen Dank für die klangvolle und interessante CD. Mit einem Glas Wein in der Hand und der okzitanischen Musik muss es einem ja gut gehen. Das ist eine prima Idee, den Wein auf musikalische Weise kennen zu lernen. Elsbeth Sablonier

Hin und weg bin ich, im Languedoc, von einer Sekunde auf die andere: Allerherzlichsten Dank für die wunderwundervolle Cantà-Rasim-CD – so schön ist die Musik, ich finde kaum Worte. Petra Meyer

Vielen Dank für die schöne CD aus dem Languedoc! Sie gefällt uns total gut – und der Zufall wills, dass wir seit Kurzem das Languedoc-Roussillon für uns entdeckt haben. Deshalb hat uns die Musik ganz besonders gefreut, und wir haben sie, den Wein und die Escalivada gleich ausprobiert ...

Cristina Basualdo

## Wir freuen uns über Ihre Meinung

Sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschrift bitte an [leserbriefe@delinat.com](mailto: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](mailto:kundenservice@delinat.com)  
[www.delinat.com](http://www.delinat.com)

Redaktion Peter Kropf (pek),  
[peter.kropf@delinat.com](mailto:peter.kropf@delinat.com)

Beiträge Irene De Cristofaro-Wipf, Emil Hauser (emh),  
Martina Korak (mak), Peter Kropf (pek), Matthias Metzke,  
Martin Schäppi (mas), Hans-Peter Schmidt (hps), Thomas  
Schmucki (ths), Jürgen von der Mark, Hans Wüst (hrw)

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Andreas Butz, Marçal Font, Patrick Rey,  
Andreas Thumm, Hans Wüst

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich



Titelseite

Norditalien:  
Natalino und Amadio  
Fasoli beim  
Zwiebelkaufen

Bild: Hans Wüst

Impressum

Den Wein habe ich noch nicht probiert, wohl aber heute mal diese okzitanischen Lieder von Patric und seiner CD angehört. Wow! Wenn der Wein dieselbe herrliche Qualität hat wie diese Musik – ich werde ihn noch heute Abend entkorken! Mit dieser Idee ist Ihnen «ein grosser Wurf» gelungen, zumal glücklicherweise in letzter Zeit sich immer mehr Menschen auf ihre Wurzeln und ihre Tradition besinnen. *Rolf von Wartburg*

Mit dem letzten DegustierService-Paket erhielt ich eine CD «Canta Rasim», wofür ich mich herzlich bedanken möchte. Trotzdem ich es momentan sehr streng habe – ich helfe dem Bruder bei der Kartoffelernte – habe ich sie schon zweimal vor dem Einschlafen gehört und sie hat mir sehr gut gefallen. *Marie Lorenzi*

## Gold für Les Mûriers

Die Spitzencuvée von Château Duvivier, Les Mûriers 2007, wurde gleich dreimal ausgezeichnet: Gold am DLG-Ökoweinpreis 2009, Gold am Internationalen Bioweinpreis 2010 und «Coup de cœur» im Guide Hachette des Vins 2011, ein Wein, der die Herzen höherschlagen lässt. Antoine Kaufmann beweist damit einmal mehr sein Gespür für hochstehende Weine. Ein Beispiel mehr für ein Spitzenresultat aus einem ökologisch vorbildlichen Weinberg.



## Umfrage

### Zwei Fragen zum Magazin WeinLese

Geben Sie die WeinLese nach dem Lesen weiter?

- Ja, meistens
- Oft
- Selten
- Nein, nie

Sammeln Sie die WeinLese?

Vermerken Sie Ihre Antworten bitte auf unserer Webseite:

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

## Neues aus dem Delinat-Webshop



**Önologe Gilles Louvet (links), der Sänger Patric (Mitte) und Emil Hauser von Delinat degustieren den Canta Rasim**

Immer mehr Kunden bestellen ihren Wein via Internet im Delinat-Webshop. Aus gutem Grund: Man kann ganz bequem auch am Abend bestellen; die Bestellung wird ohne Zeitverzögerung abgeschickt und ist am nächsten Morgen beim Delinat-Kundenservice. Darüber hinaus informiert der Delinat-Webshop ausführlich und stets aktuell über jeden Wein.

Ein gutes Beispiel ist der neue Canta Rasim: ein Wein mit einer spannenden Geschichte unter dem Motto «Wenn Trauben singen und Menschen lachen». Ein typischer Vertreter der südfranzösischen

Languedoc. Im Delinat-Webshop können Delinat-Kunden jetzt den Canta Rasim noch näher kennen lernen und sich nach Südfrankreich entführen lassen. Eine Bildergalerie zeigt die wilde, urwüchsige Landschaft, ihre Menschen und die Weinberge; Ausschnitte aus der Canta-Rasim-CD liefern die musikalische Untermalung dazu. Im Video stellt der Önologe Gilles Louvet den Wein näher vor und der Sänger Patric engagiert sich für die okzitanische Kultur und für Biodiversität.

Idealerweise bestellt man sich aber ein paar Flaschen Canta Rasim – und lernt den frischfruchtig-würzigen Wein persönlich kennen. Und wer ihn dann auf dem Tisch hat, erhält auch gleich die passenden Rezeptvorschläge. Unter «Genusstipps» werden drei Gerichte präsentiert, abgestimmt auf den Canta Rasim und typisch für seine Heimat. Auch zu vielen anderen Weinen gibt es jetzt auf der Delinat-Website ein Rezept. Ergänzend findet man auf der Produktseite auch die Analysewerte und eine Degustationsnotiz zum Wein. *Matthias Metz*

Direkt zum Canta Rasim via [www.delinat.com/3316.09](http://www.delinat.com/3316.09)



## Resultat der letzten WeinLese-Umfrage

In der WeinLese 19 haben wir Sie gefragt, an welchen Delinat-Anlässen Sie teilnehmen würden. Hier die Resultate (mit Mehrfachnennungen):

- 40% Weindegustation mit Winzer
- 38% Markt mit Bioprodukten
- 35% Wein & Speisen
- 17% Wein & Kunst

Vereinzelte Nennungen gab es auch für Seminare/Vorträge, Musik/Lesungen sowie Wein & Reisen. Auch an zusätzlichen Ferienmöglichkeiten bei unseren Winzern besteht Interesse.

Wie die Umfrage zeigt, ist die Nähe zum Wohnort ein wichtiges Kriterium für die Teilnahme an Anlässen. Wir bemühen uns in Zukunft, vermehrt Veranstaltungen vor der «Haustür» unserer Kundinnen und Kunden anzubieten. Bereits sind einige Aktivitäten geplant, etwa Weinkurse mit Degustationen. Wir halten in der WeinLese und im Newsletter auf dem Laufenden.





Unterwegs mit Gräfin Bettina Bernadotte

# Die Insel der Entschleunigung

Genau so stellt man sich das Paradies vor – eine Welt von Farben, Düften, Blüten, Pflanzen und Tieren, umgeben von einem wunderschönen, blau glänzenden See, und über all dem wacht das Schloss. Ruhe und Beschaulichkeit pur. «Wir sind hier auf der Insel der Entschleunigung», sagt Gräfin Bettina Bernadotte schmunzelnd. Auf der Mainau, jener Insel mit der ökonomischen und ökologischen Balance.

**Gräfin Bettina, Sie sind sozusagen im Paradies auf Erden aufgewachsen – wie muss man sich ein Leben auf der Insel vorstellen?**

Als Kind würde man es nicht Paradies nennen, einfach Spielplatz. Im Rückblick wars ein Paradies. Wir fanden es immer toll, unterwegs zu sein, ohne dass wir verloren gingen, ohne Verkehr, mit vielen Bäumen, Wasser, Geheimgängen und vielen Menschen.

**Sie entstammen einer adeligen Familie – was war anders als in einer «gewöhnlichen» Familie?**

Ich bin zusammen mit vier Geschwistern aufgewachsen, auf unserem Schloss waren immer viele Mitarbeitende und so hatten wir ganz natürlich den Umgang mit deren Kindern. Das Schloss war immer offen für unsere Freunde. Schwierig war vielleicht, dass wir unseren Freunden nicht so nah waren und wir uns nicht so einfach verabreden konnten. Das wurde einfacher, als wir Rad fahren und später Auto fahren konnten. Anders als in «gewöhnlichen» Familien ist, dass man in der Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit steht. Auch wenn man denkt, man sei privat unterwegs, wird man immer erkannt und beurteilt. Ich sehe es vor allem so: Jeder Mensch hat ein Leben. In meinem Leben standen und stehen mir Dinge offen, welche andern verwehrt

bleiben. Das ist eine Chance, die man annehmen soll, denn das ist etwas Wunderbares. Aber auch bei uns gabs einen Alltag, in welchem man im Haushalt helfen, den Tisch decken musste und spätestens in meinem Au-pair-Jahr in Madrid holte mich das ganz normale Leben ein – auch das war eine schöne Erfahrung.

**Bereits 1961 hat ihr Vater, Graf Lennart Bernadotte, die Grüne Charta von der Mainau verkündet – ein Bekenntnis zum Umweltschutz. Das war in jener Zeit bahnbrechend. Aus Tradition und Überzeugung werden auf der Insel Mainau Umweltschutz und Nachhaltigkeit grossgeschrieben. Wurde Ihnen die Liebe zur Natur sozusagen in die Wiege gelegt?**

Unsere Eltern haben es verstanden, das Leben auf der Mainau im Einklang mit der Natur für uns Kinder interessant zu gestalten. Als logische Konsequenz entscheide ich

**Zur Person** Gräfin Bettina Bernadotte af Wisborg (1974) ist zusammen mit vier Geschwistern auf der Insel Mainau aufgewachsen. Sie hat in Konstanz die Schulen besucht und später Diplombetriebswirtin studiert. Gräfin Bettina lebt zusammen mit ihrem Mann und den drei Kindern in Konstanz; sie ist Geschäftsführerin der Mainau GmbH.



heute als Privatperson selbst, Dinge zu kaufen oder eben nicht – ich ziehe bestimmte Produkte vor. Ganz bewusst die Nachfrage auch über ein Angebot steuern – das kann man als Unternehmen. Das ist es, was mich so fasziniert an meiner Arbeit. Ich setze eigentlich die Arbeit meiner Eltern, das Engagement und die Routine in diesem Denken fort und verstärke sie nach Kräften. Dabei ist mir der Dialog mit den Besucherinnen und Besuchern sehr wichtig.

Mit ihrem Restaurationsangebot ist die GmbH einer der grösseren Betriebe, der vermehrt biologische Nahrungsmittel einkauft. Da stösst man laut der Gräfin schnell an Grenzen. An die grosse Glocke wird die naturnahe Produktpalette nicht gehängt, «wir lassen die Produkte Schritt für Schritt einfließen», so die Gräfin, «wir überzeugen die Leute sozusagen über die Qualität der Produkte.»

**Der Lieblingsplatz von Gräfin Bettina Bernadotte ist das Arboretum (Baupark). Auf den Trompetenbaum zu klettern – und nicht nur auf ihn –, war eine ihrer liebsten Beschäftigungen als Kind – «nur durften wir das nicht tun, wenn uns jemand sah. Und im Spätsommer befand sich mein liebster Platz direkt unter dem Mirabellenbaum!»**

**Sie bewirtschaften einen eigenen Biorebberg. Welche Traubensorten kultivieren Sie?**

Wir haben vier Rebsorten: Solaris, Johanner, Monarch und Cabernet Cortis – alles Züchtungen aus Freiburg. Wir haben mit rund 900 Rebstöcken den Versuch gestartet, hier einen Wein nach Biorichtlinien anzubauen, zu zeigen, dass die Trauben nicht nur gesund sind, sondern dass der Wein gut schmeckt. Weil es ein Versuchsanbau ist, dürfen wir den Wein nicht verkaufen. Also trinken wir ihn selber – was ja auch nicht so schlecht ist – oder wir verschenken ihn. Für den Bioweinbau ist aber mein Mann, zusammen mit seinen fünf geleasteten Schafen, zuständig.

**Wie reagieren Ihre (auch adeligen) Freunde auf Ihren sorgfältigen Umgang mit der Natur?**

Das ist unterschiedlich, vielen meiner schwedischen Freunde beispielsweise sind Natur und Umweltbewusstsein sehr wichtig, dann gibt es jene, die wenig am Hut haben mit diesem Thema. Meine Liebe zur Natur und meine Überzeugung sollen ja nicht abschrecken. So versuche ich jeweils das Thema über den Genuss anzugehen und darüber findet sich dann manchmal der Zugang.

**Was ist für Sie ein gutes Glas Wein?**

Ha, ganz viel. Jetzt muss ich ausholen. Mein Vater hat sehr gern Wein getrunken, er hat sich auch den Genuss gegönnt, Weinreisen zu machen – dadurch waren etliche Leute bei uns, die Wein zum Kult gemacht haben. Und so kam man in Situationen, in welchen man sich selber kein Urteil mehr zutraute, ob einem der Wein schmeckt. Den näheren Zugang zum Wein habe ich durch meinen Mann, der einer Winzerfamilie entstammt, erfahren. Er hat eine andere Einstellung; er findet, wichtig ist, was einem schmeckt! Das macht richtig Spass, seither finde ich es toll, Wein zu geniessen. Ich habe keinen Lieblingswein, denn ich finde immer den Wein am besten, der in jener Region wächst, wo ich mich gerade aufhalte.

Wenn sie durch ihren Park schlendert, die Besucher beobachtet und mit ihnen spricht, wird ihr warm ums Herz und sie spürt, dass die Begegnung mit der Natur für viele ein berührendes Erlebnis ist. Wenn die Menschen einfach im Schmetterlinggarten sitzen, begeistert und völlig dem Alltag entrückt, wenn Jugendliche gebannt einer Haubentaucherfamilie beim Fischen zuschauen, dann weiss die Gräfin, dass da noch ganz viel Potenzial vorhanden ist und man noch ganz viel in Bewegung setzen kann. Und das bereitet ihr grosse Freude. Wie ihre Arbeit überhaupt. Sie arbeitet zwar im Schloss, lebt aber seit vielen Jahren mitten in der Stadt Konstanz. Und das ist gut so, findet sie. Zudem heisst der Stadtteil, in welchem die Familie wohnt – wen wundert's –, Paradies. Womit sich der Kreis wieder schliesst...

Irene De Cristofaro-Wipf



# Wie lange hält sich Wein in geöffneten Flaschen?

**Gerade von den feinsten Tröpfchen möchte man die letzten Gläser nicht zum Kochen verwenden oder gar wegschütten, bloss weil der Abend zu kurz war, um die ganze Flasche zu trinken. Wer es richtig angeht, genießt die angebrochene Flasche auch noch nach Tagen ohne Verlust.**

Automatisch richtig machen wir es bei Weisswein. Wir stellen die angebrochene Flasche verschlossen zurück in den Kühlschrank. Ist sie noch gut zur Hälfte gefüllt, hält sich der Wein problemlos einen bis mehrere Tage – je nach Weinqualität.

## Welche Weine bleiben länger frisch?

Am längsten lassen sich junge Weissweine mit genügend Säure (Riesling, Sauvignon blanc und Chardonnay aus kühleren Regionen) und solche mit viel Restzucker aufbewahren. Bei Rotwein sind der Extraktgehalt, die Säure und die Gerbstoffe (Tannin) ausschlaggebend. Grundsätzlich halten sich lagerfähige Weine auch geöffnet am längsten. Auch der Gehalt an freier schwefeliger Säure (SO<sub>2</sub>) im Wein hilft mit, den Wein stabil zu halten.

## Wie schützt man Wein vor Oxidation?

Es gibt verschiedene Methoden, um eine angebrochene Flasche Wein möglichst lange «frisch» zu halten. Je wärmer wir den Wein lagern, umso schneller verläuft die Alterung (Oxidation). Also stellen wir nicht nur Weisswein, sondern auch die geöffnete Flasche Rotwein in den Kühlschrank – und nehmen sie eine bis zwei Stunden vor dem Geniessen heraus: Umgiessen in eine angewärmte Glaskaraffe beschleunigt die Erwärmung.

Ich mag zum Abendessen gerne zwei verschiedene Weine. Deshalb fülle ich sofort die Hälfte einer Flasche um in eine leere ½-Liter-Flasche und verschliese sie mit einem sauberen Korken. So hält sich der Wein kühl gelagert wochenlang.

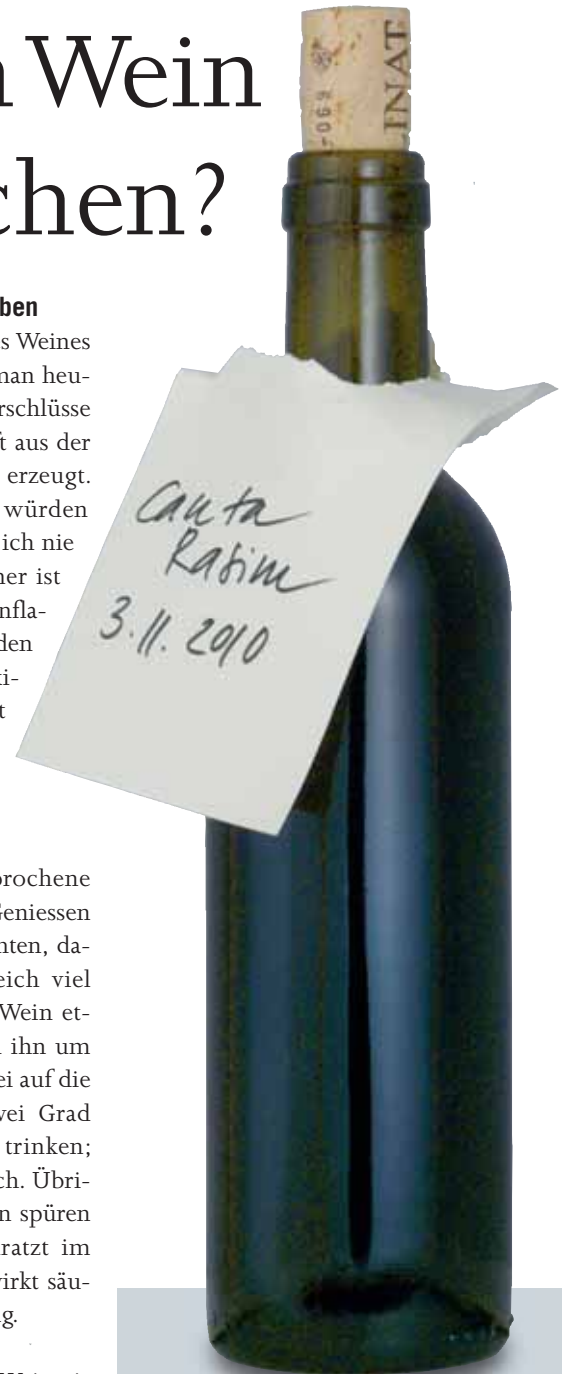
## Stickstoff verlängert das Weinleben

Schädlich für die Haltbarkeit eines Weines ist der Sauerstoff. Deshalb findet man heute in Fachgeschäften Kunststoffverschlüsse und Pumpen, mit denen man Luft aus der Flasche saugt und so ein Vakuum erzeugt. Skeptiker befürchten, dadurch würden dem Wein Aromen entzogen, was ich nie feststellen konnte. Noch wirksamer ist Stickstoff, der in die halbleere Weinflasche gesprüht wird. Er verdrängt den Sauerstoff und reduziert so die Oxidation des Weines. Stickstoff ist unbedenklich – 78% der Luft bestehen daraus. Das Gas ist geruchs- und geschmacksneutral.

Wie auch immer man angebrochene Weinflaschen aufbewahrt, beim Geniessen sollten wir auf ein paar Dinge achten, damit uns der Wein nochmals gleich viel Freude bereitet: Lassen wir dem Wein etwas Zeit. Idealerweise giesst man ihn um in eine Glaskaraffe und achtet dabei auf die richtige Temperatur: ein bis zwei Grad kühler, als wir den Wein gerne trinken; denn im Glas erwärmt er sich rasch. Übrigens: Bei einem zu kalten Rotwein spüren wir die Gerbstoffe stärker, er kratzt im Hals. Ein zu warmer Weisswein wirkt säuerlich plump und weniger fruchtig.

Das richtige Glas verschafft dem Wein einen perfekten Auftritt: dünnwandig soll es sein, bauchig, nach oben verjüngt, damit sich die Aromen entfalten können – und natürlich hat das richtige Weinglas einen Stiel. Jetzt fehlt nur noch die zum Wein passende Speise, dann können wir uns auf die zweite Hälfte der Weinflasche freuen – Schluck für Schluck erleben wir die Duftvielfalt, die Geschmacksentfaltung, das Gaumengefühl und den Abgang aufs Neue. Schildern Sie Ihre Erfahrungen auf [www.delinat-blog.com/wein-aufbewahren/](http://www.delinat-blog.com/wein-aufbewahren/)

Peter Kropf



## So bleibt Wein länger frisch

Für Wein in angebrochenen Flaschen, den man nicht sofort trinken möchte, gibt es verschiedene Aufbewahrungsmöglichkeiten:

**Umfüllen:** Eine kleinere Flasche vollständig füllen und mit sauberem Korken verschliessen.

**Kühlen:** Je kühler, umso langsamer altert der Wein – auch Rotwein!

**Vakuum:** Spezialverschluss mit Vakuumpumpe hält Wein bis zu einer Woche frisch.

**Stickstoff:** Auffüllen des Luftraumes in der Flasche mit Stickstoff (aus Patronen), so hält Wein, kühl gelagert, dreimal länger.

Ein Vakuumsystem ist bei Delinat erhältlich.



Hans Zimmerli, Oftringen

# Kleiner Vorrat in altem Gemäuer

**Ein Naturkeller mit leicht gespenstischer Atmosphäre: Hans Zimmerli aus Oftringen lagert seine Weine in den Tiefen eines 500-jährigen Patrizierhauses.**

hrw. Die Liegenschaft Chlösterli in Oftringen ist ein stattliches Anwesen. «Vor 30 Jahren konnten wir dieses alte Patrizierhaus mit Nebengebäuden als Abbruchobjekt kaufen», erklärt Hans Zimmerli (58), Handelslehrer an der Schule für Berufs- und Weiterbildung in Zofingen. «Etwas vom Ersten, das ich zurechtgemacht habe, war der Weinkeller», lacht er.

## Fast nur Delinat-Weine

Der Blick in den gewölbten Keller mit uraltem Gemäuer und erdigem Naturboden offenbart Überraschendes: Durch zwei kleine Fenster unterhalb der Kellerdecke fällt spärliches Tageslicht auf die einfachen Regale, auf denen fast ausschliesslich Delinat-Weine lagern. «Die Weine sind ausgezeichnet, das Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugt und die Philosophie von Delinat ge-

fällt uns – weshalb also sollten wir da gross andere Weine kaufen?», meint Hans Zimmerli lakonisch. Dem kann seine Frau Karin nur zustimmen: «Seit rund sechs Jahren haben wir den DegustierService Rotwein abonniert. Es ist immer sehr spannend, wenn dieses Päckli kommt. Wir lassen uns gerne von neuen, noch unbekanntem Weinen und den schön gestalteten Hintergrundinformationen überraschen.»

## Lieblingswein: Valpolicella

«Wenn uns ein Wein besonders gut gefällt, bestellen wir nach», sagt Hans Zimmerli. Daneben gibt es Dauerbrenner, von denen man schon seit Jahren immer ein paar Flaschen auf Vorrat hat. Dazu gehört etwa der La Cassetta Valpolicella der Gebrüder Fasoli in Venetien. «Der gehört zu meinen persönlichen Lieblingsweinen», rühmt Zimmerli.



Zwischen 200 und 300 Flaschen lagern in der Regel im Weinkeller, wo Temperatur und Luftfeuchtigkeit ideal sind. «Wir schätzen feines Essen. Dazu gehört einfach ein Glas guter Wein», sind sich beide einig. Wie beim Wein ziehen sie auch bei den Lebensmittelprodukten aus biologischem Anbau vor. «Es ist einfach ein besseres Gefühl, etwas zu geniessen, das nicht mit Gift gespritzt wurde», bringt es Hans Zimmerli auf den Punkt.



## Delinat-Kunden und ihr Weinkeller

hrw. In der Weinlese 17 vom Februar 2010 haben wir die originellsten Weinkeller von Delinat-Kundinnen und -Kunden gesucht. Rund zwei Dutzend haben uns per Fotos Einblick in ihre Weingemächer geben. Eine Delinat-Jury hat in der Folge die fünf originellsten Keller gekürt. Wir besuchen die Besitzer und stellen sie und ihren Keller in loser Folge in der Weinlese vor.

**Hans Zimmerli kredenzt seinen Lieblingswein: einen La Cassetta Valpolicella**





# Beerent- stark



# Neue Produkte: **BIOARONIA**

**Die Aronia ist so etwas wie das Aschenputtel unter den Beeren: unauffällig und bisher wenig beachtet! Dabei schlummert in der kleinen, fast schwarzen Apfelbeere unerwartet viel Potenzial.**

Es gibt Produkte, die passen ausgezeichnet in ein Weinsortiment. Sei es, weil sie ebenfalls direkt aus der Natur gewonnen werden; sei es, weil sie einen wichtigen Einfluss auf die Biodiversität im Weinberg haben: So bereichern bereits seit längerer Zeit Olivenöle, Balsamico und Honig das Delinat-Angebot mit Produkten aus gesunder Natur.

## Gesunder Kraftspender

Jetzt kommen sieben neue Produkte hinzu, in denen das gesundheitliche und kulinarische Potenzial der hierzulande noch wenig bekannten Aroniabeere steckt. Die kleine, violettschwarze Beere enthält nicht nur wertvolle Vitamine und Spurenelemente wie Kalium, Kalzium, Magnesium und Eisen, sie ist auch reich an sekundären Pflanzenstoffen. So enthält sie fünfmal mehr Anthocyane als die ebenfalls gesunde Blau- oder Heidelbeere. Dieses natürliche Polyphenol wirkt gemäss wissenschaftlichen Untersuchungen antioxidativ gegen freie Radikale, welche im menschlichen Körper Zellen und Gewebe angreifen.

Direkt ab Strauch gegessen schmeckt die Aronia herb und leicht bitter. Deshalb ist sie zum Rohverzehr nicht geeignet. Ohne grossen Aufwand lassen sich daraus aber

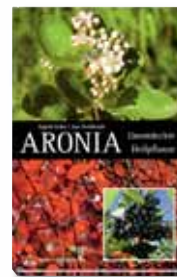
Säfte, Tee, Dörrobst, süsse Fruchtkugeln und Desserts herstellen. Aus der Aronia entstehen aber nicht nur schmackhafte Kraftspender für gesundheitsbewusste Konsumenten, die Beerenfrucht eignet sich auch bestens als Sekundärkultur im Weinbau.

## Tummelfeld für Falter und Vögel

Am Weinbergrand oder zwischen den Reibzeilen angepflanzt, fördern Aroniasträucher die Artenvielfalt. Im Mai locken die anmutig flachen Dolden mit den kleinen weissen Blüten bunte Falter und Insekten an. Im dichten Laubwerk, das im Herbst zu einem leuchtend roten Blickfang wird, nisten sich Vögel ein und bedienen sich an den Beeren, die bei der Ernte übrig gelassen wurden. Bemerkenswert ist ausserdem, dass die Pflanze gegen Schädlinge und Krankheiten nahezu resistent ist und nicht gespritzt oder anderweitig behandelt werden muss.

Aus all diesen Gründen wird bereits seit 2008 auf den Delinat-Weingütern Mythopia im Wallis und Château Duvivier in der Provence Aronia angepflanzt. Noch stammen die Beeren für die neue Produktlinie nicht von hier. Doch bereits 2012 sollte die Ernte dafür gross genug sein. *Hans Wüst*

**Ob als getrocknete Beeren, Tee, Honig, Fruchtkugeln, Konfitüre oder Saft: Aroniabeeren lassen sich vielseitig zu schmackhaften Produkten verarbeiten**



## Buchtipps

Aronia – unentdeckte Heilpflanze.

Das kleine Buch von Sigrd Grün und Jan Neidhardt liefert fundierte Informationen über die Geschichte der Aronia, ihren gesundheitlichen Nutzen bis hin zum Anbau im eigenen Garten und zur Verarbeitung der Früchte.

Edition Buntehunde,  
ISBN 978-3-934941-60-1  
(CH: CHF 16.- / DE: € 11,90)  
erhältlich im Buchhandel.



## Wildfrucht aus Nordamerika

hrw. Die Aronia melanocarpa (auch als Apfelbeere bekannt) ist ein bis zu zwei Meter hoher Strauch aus der Familie der Rosengewächse. Die Wildfrucht stammt aus Nordamerika, wo sie von den Ureinwohnern schon seit Hunderten von Jahren als vitaminreiche Winternahrung geschätzt wird. Um 1900 entdeckte ein russischer Botaniker und Pflanzenzüchter die Apfelbeere und brachte sie nach Russland, wo sie wegen ihrer extremen Frosthärte und den wertvollen Wirkstoffen bald grossflächig angebaut wurde. Mittlerweile ist sie in vielen osteuropäischen Ländern und in Skandinavien weit verbreitet. Auch in Deutschland und der Schweiz wird sie zunehmend als interessante Alternative zu den klassischen Obstsorten entdeckt. Als Zierstrauch macht sie auch in immer mehr Hausgärten eine gute Figur.

**Infos:** [www.aroniabeere.de](http://www.aroniabeere.de)  
[www.aroniabeere.ch](http://www.aroniabeere.ch)  
[wenger.natur@bluewin.ch](mailto:wenger.natur@bluewin.ch)



# Die besondere Überraschung

**Das Delinat-Überraschungspaket des DegustierService Surprise kommt jeweils kurz vor Weihnachten. Was drinsteckt, bleibt ein gut gehütetes Geheimnis. Nur so viel: Diesmal erwartet die Geniesserinnen und Geniesser eine harmonische Komposition aus edlen Weinen und süsser Leckerei.**

mas. Weihnachten ist die Zeit der Überraschungen und des Geschenkeauspackens. Deshalb lässt Delinat jedes Jahr bei einem Winzer eine oder mehrere Weinraritäten für das DS-Surprise-Paket reservieren. Ergänzt werden die ausgesuchten Gewächse mit typischen Bioprodukten aus der entsprechenden Region. Aus welcher beliebten Weinregion das Paket diesmal kommt und welche Delikatessen es enthält, sei nicht verraten – denn es soll ja eine Überraschung sein, rechtzeitig zu Weihnachten.

Bestellungen nimmt der Kundenservice gerne entgegen:

Telefon CH: 071 227 63 00; DE: 07621-16775-0; AT: 0820420431

E-Mail: [kundenservice@delinat.com](mailto:kundenservice@delinat.com) oder

[www.delinat.com/degustierservice-sorten.html](http://www.delinat.com/degustierservice-sorten.html)

**DELINAT  
DegustierService®**  
Entdeckungen direkt vom Biowinzer

## Bald ist Schluss mit Märkli-Kleben

«Die Zeiten des Märkli-Klebens sind doch vorbei.» So lautet ein oft gehörter Vorwurf unserer Kundschaft. Richtig: Ende 2010 ist Schluss mit den Treuebons beim DegustierService. Im Januar 2011 erhalten dafür alle Kundinnen und Kunden den ersten Treuegutschein für alle im Kalenderjahr 2010 bei Delinat getätigten Einkäufe. Wie hoch dieser Gutschein ausfallen wird, hängt von unserem Geschäftserfolg ab. Delinat-Kundinnen und -Kunden sind also mit dem neuen System direkt am Erfolg «ihres Weinlieferanten» beteiligt.

Das neue Prämiensystem schaltet einen gewichtigen Nachteil aus: Treue Kunden, die bisher ausserhalb des DegustierService einkauften, wurden dafür nicht belohnt. Das ist jetzt anders: Neu schlagen sich sämtliche Einkäufe auf das Prämienkonto nieder.

### Märkli nur noch bis Ende Jahr

Um eine angefangene Treuebon-Sammelkarte aufzufüllen, bleibt noch bis Ende 2010 Zeit. Dafür gibt es nur noch wenige Möglichkeiten: Kurzfristig können noch mit einem Eintrag beim DS-Schaumwein oder dem überaus beliebten DS-Surprise fehlende Treuebons gesammelt werden. Der Überraschungs-DS enthält dieses Jahr neben Weinraritäten einen süssen Gruss aus der Backstube – so viel sei ausnahmsweise schon verraten. Bereits 12 Treuebons berechtigen zu wertvollen Prämien. Alle vollen Sammelkarten erwarten wir bis Mitte 2011. Danach ist definitiv Schluss mit Märkli-Kleben.

Martin Schäppi



## Pakete einzeln nachbestellen und verschenken

mas. Eine Einladung zum Nachtessen bei Freunden – wer hat da nicht schon nach dem passenden Mitbringsel gesucht? Ein DegustierService-Paket ist das perfekte Geschenk für viele Anlässe: drei Weinüberraschungen, begleitet von viel Weinwissen und einem Gourmettipp. Originalpakete mit allen DS-Unterlagen können nachbestellt werden, solange der Vorrat reicht. Und zwar völlig losgelöst vom Abosystem DegustierService. Das Team vom Kundenservice weiss, was noch an Lager ist. Oder bestellen Sie direkt online:

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





## AGENDA | «Delinat lädt ein...»

18. November 2010



### Basiskurs Die Kunst des Degustierens

Sommelier Dirk Wasilewski lüftet in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und erklärt die Unterschiede zwischen biologischem und konventionellem Weinbau.

Der praktische Teil beginnt mit einem Parcours durch zehn verschiedene Aromen, die beim Weindegustieren eine wichtige Rolle spielen. Als Höhepunkt dann eine Entdeckungsreise ins Aromen- und Geschmacksspektrum von sechs Weinen.

19.30–21.30 Uhr im Weindepot Bern. Kurskosten: CHF 60.– (für Delinat-Kunden 40.–) inkl. Weinen, Kursunterlagen und Buch «Gourmettips und Weinvergnügen».

25. November 2010



### Degustieren mit Jürgen von der Mark, Master of Wine

Eine unterhaltsame Degustation mit Terroirweinen, vorgestellt von Jürgen von der Mark. Der bekannte Master of Wine und Biowinzer präsentiert Wein-Trouvaillen und schildert eindrücklich, was Weinbau mit Respekt zu tun hat.

18.30–20.30 Uhr im Weindepot Bern.  
Eintritt CHF 30.– inkl. 15-Franken-Gutschein

**Auskunft und Anmeldung: Delinat-Weindepot Bern, Vidmarhallen, Liebfeld. Telefon Delinat-Kundenservice 071 227 63 00 oder E-Mail an [bern@delinat.com](mailto:bern@delinat.com)**



### Grüsse vom Delinat-Biomarkt

ths. 14 Teilnehmer boten am Biomarkt vom 11. September im Delinat-Weindepot St. Gallen ihre Ware feil. Delinat-Önologin Martina Korak präsentierte italienische Weine, welche natürlich gleich degustiert werden konnten und Daniel Wyss vom Delinat-Institut erklärte den Besucherinnen und Besuchern das Programm zur Förderung der Biodiversität in den Weinbergen. «Wir kommen wieder», hörte man allenthalben.





# Verführerische Düfte

Text und Bilder: Hans Wüst

**Vier Delinat-Winzer verraten, wo sie mit Freude einkaufen, wo sie genüsslich auswärts essen gehen und zu welchen Speisen sie ihre Weine am liebsten trinken: eine kulinarische Reise durch Norditalien.**

Eben war Zwiebelernte – vor dem geräumigen Bioladen von Gelmino Guglielmetti in Caldiero liegen die braunen Knollen grossflächig ausgebreitet und trocknen unter sengender Julisonne. Amadio und Natalino Fasoli, die beiden Biopioniere aus Venetien, sind begeistert: «Schau dir dieses Bild an», sagt Amadio. Dann decken sich die beiden Brüder mit einer grosszügigen Portion Biozwiebeln ein. Aber nicht nur damit, denn im Laden selber verführt die ganze Pracht frischer Biokost zum Auffüllen des Korbes mit Gemüse, Kräutern und Früchten. Vieles davon stammt direkt aus den umliegenden Gärten. «Bio ist bei uns nicht nur im Weinbau ein grosses Thema, sondern auch bei den Lebensmitteln. Deshalb kaufen unsere Familien sehr oft hier ein», sagt Amadio.

Eine gute Alternative zum Wochenmarkt im bekannten Weinstädtchen Soave ist es allemal, denn dieser hat schon eindeutig bessere Zeiten gesehen. «Noch vor ein







paar Jahren standen hier überall Stände, die Leute kauften ein, trafen sich in den Bars und Strassencafés zum geselligen Schwatz», erzählen Amadio und Natalino Fasoli auf einem Spaziergang durch die Hauptgasse der schmucken Kleinstadt mit ihren vielen historischen Gebäuden. Das war einmal: Die kleinen Bars sind zwar noch immer da, aber die Marktfahrer wurden vor anderthalb Jahren auf einen Nebenschauplatz am Stadtrand abgeschoben, wo sie heute, bescheiden an der Zahl, mehr oder weniger gelangweilt auf Kundenschaft warten.

Kaum an Kundenschaft mangelt es dem Mercato del Pesce von Lui Remo in einem wenig attraktiven Hinterhof am Stadtrand von Verona. Hier decken sich die Fasoli-Brüder regelmässig mit all den Köstlichkeiten ein, die das Mittelmeer und andere Salzwässer dieser Welt zu bieten haben. Einen gut 30 Kilo schwereren Schwertfisch lassen sie diesmal links liegen. Sie entscheiden sich für drei nicht ganz so schwere, aber nicht minder prächtige Exemplare Branzini (Wolfsbarsch) und allerhand Kleingetier für ein abwechslungsreiches Fritto misto.

Die ganze «Beute» aus dem Veroneser Fischmarkt begegnet uns am Abend im Kreise der beiden Fasoli-Familien wieder auf der unwiderstehlichen Gartenterrasse der Villa de Winckels in Marcemigo di Treganago. Amadio und Natalino Fasoli haben

**Venetien (rechts) und Piemont (links) sind die beiden wichtigsten Weinregionen Norditaliens**



an diesem Abend nicht nur ihre Weine, sondern auch den Fisch in dieses Feinschmeckerrestaurant mitgebracht. Während der Küchenchef die Branzini grilliert, wird mit dem Prosecco aus dem Hause Fasoli angestossen. Ein würdiger Auftakt für einen kulinarischen Abend, der sich unter gelb leuchtender Mondsichel lange hinzieht und mit dem weissen Soave, dem roten Valpolicella, dem Merlot und zum Schluss einem Schluck Amarone überaus würdige Begleiter findet.

Zwischen den einzelnen Gängen bleibt Zeit, im schimmernden Kerzenlicht über Zukunftspläne und Visionen zu philosophieren. Investitionen in eine grosse Fotovoltaikanlage für eine autonome Energieversorgung des Weingutes und zusätzliche Anstrengungen zur Erhöhung der Biodiversität in den Weinbergen stehen ganz oben auf der Prioritätenliste der Fasolis.

Ein anderes ambitioniertes Projekt verfolgen die innovativen Biowinzer am Monte Tabor: Das Gut mit wunderschönen Oliven- und Weingärten gehört der gemeinnützigen Stiftung San Raffaele, die vom 90-jährigen, ehemaligen Priester Don Luigi Verze präsiert wird. Fasolis bewirtschaften das Gut nach streng ökologischen Kriterien. «Die Biodiversität ist hier noch derart reichhaltig und intakt, dass die Trauben wie geschaffen sind für Delinat-Weine», meint Amadio. Gut möglich also, dass die beliebte Fasoli-Linie also bald um einen neuen Wein erweitert wird.

**Frischen Fisch und Meeresfrüchte für ein festliches Essen kaufen die Gebrüder Fasoli am liebsten im Mercato del Pesce von Lui Remo in Verona**





## Fasoli Gino

Colognola ai Colli, Venetien

Die Azienda Agricola Fasoli Gino liegt nahe der Opernstadt Verona an der Pforte zum Val d'Illasi. Hier sind heute mit den Brüdern Amadio und Natalino Fasoli zwei Biowinzer der ersten Stunde am Werk. Das Weingut hat sich stark den Klassikern von Venetien verschrieben: dem weissen Soave, dem Prosecco sowie den Rotweinen Valpolicella, Ripasso und Amarone. Im Delinat-Sortiment gehören die gesamte La-Casetta-Linie sowie der Prosecco und der Merlot zu den grossen Rennern.

Besuch auf Voranmeldung:  
Telefon +39 0457 650 741

### Soave DOC 2009

CHF 12.90 / € 7,90 (11 € 10,53)  
[www.delinat.com/5357.09](http://www.delinat.com/5357.09)

### Valpolicella DOC 2008

CHF 12.90 / € 7,90 (11 € 10,53)  
[www.delinat.com/2153.08](http://www.delinat.com/2153.08)

### Ripasso, Valpolicella DOC 2008

CHF 18.50 / € 11,90 (11 € 15,87)  
[www.delinat.com/2748.08](http://www.delinat.com/2748.08)

### Amarone della Valpolicella DOC 2005

CHF 67.- / € 42,- (11 € 56,-)  
[www.delinat.com/1789.05](http://www.delinat.com/1789.05)

### Prosecco DOC 2009

CHF 14.80 / € 9,50 (11 € 12,67)  
[www.delinat.com/6094.10](http://www.delinat.com/6094.10)

### Pinot Grigio Fasoli

#### Veneto IGT 2009

CHF 13.80 / € 8,90 (11 € 11,87)  
[www.delinat.com/5175.09](http://www.delinat.com/5175.09)

### Merlot Fasoli, Veneto IGT 2008

CHF 12.90 / € 7,90 (11 € 10,53)  
[www.delinat.com/1013.08](http://www.delinat.com/1013.08)

## Savian

Le Contrade, Annone Veneto, Venetien

Das Weingut liegt nur wenige Meter über Meer zwischen Venedig und Triest. Der 30 Hektar umfassende Betrieb gehört zu den am modernsten eingerichteten der Region. William Savian führt ihn zusammen mit seinem Vater Arnaldo. Im Vordergrund stehen regionstypische Traubensorten wie die weisse Lison (Tokay) und die rote Refosco. Daneben haben aber auch internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot Platz. Im Delinat-Sortiment gibt es den weissen Savian Lison Classico sowie die Rotweine Savian Refosco dal Peduncolo rosso und Savian Bainsizza, eine Spätlese aus Cabernet Sauvignon und Merlot.

Besuch auf Voranmeldung:  
Telefon +39 0422 864 068

### Refosco dal Peduncolo Rosso

#### Lison Pramaggiore DOC 2009

CHF 12.50 / € 8,60 (11 € 11,47)  
[www.delinat.com/3731.09](http://www.delinat.com/3731.09)

#### Lison Classico

#### Lison Pramaggiore DOC 2009

CHF 11.90 / € 7,90 (11 € 10,53)  
[www.delinat.com/5123.09](http://www.delinat.com/5123.09)

#### Bainsizza

#### Veneto Orientale IGT 2005

CHF 27.- / € 17,50 (11 € 23,33)  
[www.delinat.com/3738.05](http://www.delinat.com/3738.05)

## La Luna del Rospo

Agliano Terme, Piemont

Die deutschen Quereinsteiger Michael Schaffer und Renate Schütz haben das einst heruntergekommene Weingut in Montferrat südlich von Asti 1994 gekauft und sofort auf Bio umgestellt. Auf gut 7 Hektar Rebfläche produzieren sie nach streng ökologischen Grundsätzen zwischen 45 000 und 50 000 Flaschen der autochthonen Sorten Barbera, Dolcetto und Cortese (weiss). Im Delinat-Sortiment ist ihr typischer und sehr beliebter Barbera Bric Rocche zu finden

Besuch auf Voranmeldung:  
Telefon +39 0141 954 222

### La Luna del Rospo Bric Rocche Barbera Piemonte DOC 2006

CHF 22.50 / € 13,80 (11 € 18,40)  
[www.delinat.com/1873.06](http://www.delinat.com/1873.06)

## Castello di Tassarolo

Tassarolo, Piemont

Der Ort Tassarolo liegt im Gavi-gebiet südlich von Alessandria. Seit fünf Jahren wird das 20 Hektar grosse Weingut Castello die Tassarolo von Massimiliana Spinola geführt. Für die fachliche Kompetenz bürgen Kellermeister Miri Velli, Winzer Raffello Poughon und Önologe Vincenzo Muni. Die aktuelle Produktionsmenge liegt bei 170 000 Flaschen pro Jahr. Über 90 Prozent davon entfallen auf Weisswein: Aus der Cortesetraube entsteht hier der Gavi Castello di Tassarolo, der sich bei Delinat steigender Beliebtheit erfreut.

Besuch auf Voranmeldung:  
Telefon +39 0143 342 248

### Castello di Tassarolo «S» Gavi DCG 2009

CHF 14.90 / € 9,90 (11 € 13,20)  
[www.delinat.com/5112.09](http://www.delinat.com/5112.09)





## Für die Salami zur Molkerei

Am nächsten Tag führt die Reise Richtung Osten: Etwa auf halbem Weg zwischen Venedig und Triest produziert William Savian (32) auf seinem Weingut Le Contrade mit modernsten Einrichtungen biologische Weine. «Auf qualitativ hochwertige Weine zu setzen, die im Einklang mit der Natur entstehen, war ein guter Entscheid. Wir spüren hier nichts von einer Krise», freut sich der Winzer. Die Überzeugung für Bio-weine beeinflusst auch die Essgewohnheiten seiner Familie. «Wenn möglich kaufen wir biologische Produkte ein, was hier aber nicht immer ganz einfach ist», meint seine Frau Martina. Sie hat gerade eine Torta della Nonna gebacken. Ein Gedicht von einem Schokoladekuchen, der in Begleitung eines Glases Verduzzo, dem nicht allzu süssen Dessertwein des Hauses, besonders gut mundet.

Frisches Gemüse kommt bei den Savians zum grossen Teil aus dem eigenen Garten, der sich vor dem grosszügigen Landhaus ausdehnt, das vor einigen Jahren direkt ne-

ben dem Elternhaus von William gebaut wurde. «Jetzt zeige ich euch, wo es die beste Sopressa weit und breit gibt», drängt William zum Aufbruch. Die Fahrt geht in die dorfeigene Latteria Summaga. Hier werden natürlich in erster Linie wunderbare Käse wie Montasio, eine regionale Hartkäsespezialität, über die Theke gereicht. Daneben aber eben auch die Sopressa. «Diese berühmte Salami aus Venetien mit ihrem zarten Geschmack und dem ausserordentlichen Aroma passt ausgezeichnet zu unserem Refosco», verrät William. Der Rotwein gehört, wie die Sopressa, zu den typischen Spezialitäten der Region. Der Wurstspezialität ist übrigens jedes Jahr ein grosses Fest gewidmet. Jeweils im Juli steigt im Dorf Belfiore während zehn Tagen die Sagra della Sopressa. Abend für Abend trifft sich die regionale Bevölkerung zu Speis, Trank und Tanz in Festzelten und unter freiem Himmel.

## Pfirsich & Co. in Montferrat

Szenenwechsel: Das Weingut La Luna del Rospo liegt in Piemont – genauer in Mont-

**William und Martina Savian mit ihren Söhnen Gabriele und Lorenzo: Die Sopressa, eine Salamispezialität aus Venetien, kauft die Familie am liebsten in der dorfeigene Latteria Summaga ein (links)**

ferrat südlich von Asti. Wer hier wohnt, fühlt sich wie im Paradies: Ein mit leuchtend roten Früchten voll behangener Pfirsichbaum verleitet zum ständigen Naschen. Birnen-, Pflaumen- und andere Obstbäume prahlen mit nicht minder üppigem Behang. Im Garten dahinter wachsen Tomaten, Gurken, Bohnen, Salate und jede Menge Basilikum. Rund um eine Palme duften Kräuter in ihrer ganzen Vielfalt um die Wette. Geschaffen haben dieses Eldorado Michael Schaffer und Renate Schütz zusammen mit ihrer heute 15-jährigen Tochter Laura. «Wir ernähren uns weitgehend mit eigenen Produkten», sagt Michael Schaffer. Sogar das Brot backt Renate Schütz aus fünf verschiedenen, frisch gemahlten Mehlen selber. Doch manchmal übersteigt die Lust auf eine rohe Salsiccia oder auf eine frische Salami aus der Metzgerei von Carlo Ariotti in San



Marzano Oliveto ihre Überzeugung, sich vorwiegend vegetarisch zu ernähren. Das ist auch an jenem heißen Sommertag der Fall, an dem wir uns auf der Gartenterrasse ihres Hauses in Agliano Terme mit Blick auf die grünen Rebberge und das sich majestätisch gebärdende Hügeldorf Calosso wiederfinden. Das kalte Büfett mit den leckeren Zutaten aus der Dorfmetzgerei und der Eigenproduktion des Winzerpaares harmoniert perfekt mit einem Glas Grignolo oder Barbera. Auf Letzteren ist Michael Schaffer besonders stolz: «Ein typischer Barbera mit Ecken und Kanten, der genau unseren Vorstellungen entspricht.»

Auf La Luna del Rospo genießt die Natur den grösstmöglichen Spielraum. Die Weinberge gebärden sich als Naturparadies mit Bäumen und Sträuchern, in dem sich nicht nur die bis zu 40-jährigen Rebstöcke, sondern auch Blumen, Schmetterlinge, Vögel und Insekten wohlfühlen. Mitten drin tun sich die 13 Ziegen auf einer naturbelassenen Weide an Gräsern und Kräutern gütlich. Das war hier nicht immer so. «Als wir das Gut 1994 kauften, war es völlig heruntergekommen», blickt Renate Schütz zurück. Mittlerweile hat das deutsche Paar die kühne Idee, als Quereinsteiger mitten im Barberagebiet qualitativ hochstehende Weine im Einklang mit der Natur zu produzieren, mit Hilfe des Önologen Giuliano Noé aus Nizza Monferrato gegen anfängliche Widerstände und Anfeindungen aus

der Nachbarschaft durchgesetzt. Ihre Barberaselektionen genießen heute internationale Anerkennung.

## Von der Kunst zum Weingut

Zweite Station in Piemont ist das Dorf Tassarolo im Gavigebiet. Eine steile Rampe führt hinauf zum Schloss, wo drei kleine «Burgfräuleins» aus einem der Fenster der verwitterten Fassade winken. Normalerweise ist das renovationsbedürftige Castello di Tassarolo nur von Massimilianas Onkel bewohnt. Doch jetzt haust hier vorübergehend eine allein erziehende Mutter aus Holland mit ihren drei Töchtern, bis das Haus, das diese in der Nähe erworben hat, bezugsbereit ist.

Massimiliana Spinola, der Schlossherrin, ist es recht, wenn Leben in den uralten Gemäuern ist. «Man müsste viel Geld investieren, um das Castello wieder wirklich bewohnbar zu machen.» Doch sie ist nicht Alleinbesitzerin. Das Schloss ist auf mehrere Mitglieder der alten italienischen Adelsfamilie aufgeteilt. Kein leichtes Unterfangen also, einen gemeinsamen Nenner zu finden.

**Auf direktem Weg vom Garten auf den Tisch: Auf dem Weingut La Luna del Rospo von Renate Schütz und Michael Schaffer wachsen nicht nur feine Weine, sondern auch jede Menge Früchte**



**Massimiliana Spinola und Henry Finzi-Constantine sorgen auf dem Castello di Tassarolo im Gavigebiet für Weine aus ökologischem Anbau**





Massimiliana Spinola hat einen bemerkenswerten Schritt hinter sich. Zehn Jahre lang lebte sie als Künstlerin in London. Als vor ein paar Jahren ihr Vater Paolo starb, ein intellektueller Filmemacher der Fellini-Generation, kehrte sie ins bäuerliche Piemont zurück und übernahm das Weingut. Rasch setzte sie auf biologischen Anbau, denn ihr Sohn litt stets unter Atembeschwerden, wenn die Weinberge mit Pestiziden behandelt wurden. Heute bewirtschaftet die Marchesa mit der imposanten

Haarpracht das Weingut zusammen mit ihrem Partner Henry Finzi-Constantine nach biodynamischen Kriterien.

Trotz ihrer adeligen Herkunft zieht Massimiliana im Alltag das Einfache dem Pompösen vor. Auf ihrem Einkaufszettel stehen meist Frischprodukte, die sie bei befreundeten Produzenten in der Region kauft. Diese isst sie dann gerne in Begleitung ihrer Weine, etwa einem rassigen Gavi Castello di Tassarolo. So fährt sie regelmässig

zur Biobäuerin Tea Frandino. Diese hat Ende Mai 2010 in Pasturana eine stattliche Agriturismoherberge mit sieben Zimmern eröffnet ([www.cascinaorto.com](http://www.cascinaorto.com)). Ihre Feriengäste kommen so ebenfalls in den Genuss von biologischen Früchten und Gemüsen aus den eigenen Gärten. «Sie hat das schönste, beste und gesündeste Gemüse», sagt Massimiliana Spinola. Einen solchen Superlativ hat sie sonst nur noch für den Ziegenkäser Francesco Speciale übrig (siehe Bericht nebenan).

## Delinat-Winzer verraten ihre Lieblingsrestaurants

# Gourmettipps



Amadio u. Natalino Fasolis Tipp  
**Antica Osteria  
de Barco**  
Lavagno, Venetien

Die Gebrüder Fasoli mögen dieses ruhig gelegene, gepflegte Lokal vor allem wegen seiner saisongerechten, authentischen und doch innovativen Küche. Im Sommer kann draussen auf der Gartenterrasse getafelt werden – fantastischer Panoramablick auf das Veronese inbegriffen. Gut assortierte Weinkarte.

Antica Osteria De Barco  
Località Barco  
30030 Lavagno  
Telefon +39 045 8980 420  
Samstagmittag und Sonntag  
geschlossen,  
[www.anticaosteriadebarco.it](http://www.anticaosteriadebarco.it)

William Savians Tipp  
**Ristorante  
Al Grande Moro**  
Annone Veneto, Venetien

«Das Restaurant ist (noch) in keinem Führer, aber unter den Einheimischen wegen seiner ausgezeichneten Küche sehr beliebt», sagt William Savian. Ein echter Geheimtipp also. Alberto Bottan führt das moderne, mit Kunst ausgestattete Ristorante. Mutter Loretta steht am Herd und kocht regionstypische Gerichte. Eines der Highlights: Poker di Alici – eine Vorspeise mit Sardellen auf vier verschiedene Arten. Gute Weinauswahl mit dem Savian-Prosecco als Renner.

Ristorante Al Grande Moro  
Via Roma 18  
30020 Annone Veneto (VE)  
Telefon +39 0422 868 129  
Mittwoch geschlossen.

Michael Schaffers Tipp  
**Locanda  
del Boscogrande**  
Montegrosso d'Asti, Piemont

«Wer einen Querschnitt durch eine verfeinerte, typisch piemontesische Küche sucht, ist hier richtig», sagt Michael Schaffer vom Weingut La Luna del Rospo. Breite Auswahl an Piemonteser Weinen. Aus einer Glasvitrine grüsst der mittlerweile verstorbene «Grappa-Guru» Romano Levi mit seinen handgemalten Unikattetiketten auf den Flaschen. Das grosse, wunderschön auf einer Anhöhe gelegene Haus bietet auch Übernachtungsmöglichkeiten und hat ein schönes Schwimmbad mit Aussicht auf die Hügel des Montferrat.

Locanda del Boscogrande  
Via Boscogrande 47  
14048 Montegrosso d'Asti  
Telefon +39 0141 956 390  
[www.locandaboscogrande.com](http://www.locandaboscogrande.com)

Massimiliana Spinolas Tipp  
**Agriturismo  
Lo Casale**  
Arquata S., Piemont

Die aus einer italienischen Adelsfamilie stammende Massimiliana Spinola vom Weingut Tassarolo mag gern einfach und bäuerlich. Ihr Tipp: Das abgelegene Agriturismo Lo Casale in den Hügeln von Arquata Scrivia. Hier kommen typische Gerichte aus der piemontesischen Bauernküche auf den Tisch wie eine Gemüsesuppe mit wilden Kräutern und Emmer, wunderbar zubereitet von Anna Rivera, einer passionierten Slow-Food-Köchin. Fast alle Produkte stammen vom eigenen Hof. Eine Speisekarte gibt es nicht.

Agriturismo Lo Casale  
Strada per Pratolungo 59  
15061 Arquata S. (AL)  
Telefon +39 0143 635 654  
[www.agriturismolocasale.it](http://www.agriturismolocasale.it)





Ende Mai 2010 eröffnete Francesco Speciale die neue Käseerei mit Hofladen



Auf der bewaldeten Weide gedeiht leckeres Futter

# Frischkäse aus dem Ziegenstall

**Francesco Speciale (37) ist ein junger, umtriebiger Ziegenbauer mit Hochschulabschluss. Und ein mutiger Jungunternehmer aus Piemont.**

Gerade eben hat er seine Azienda Agricola Speciale mit einem grosszügigen Ziegenstall samt integrierter Käseerei und Hofladen eröffnet. «Ich habe von einer Arbeit auf dem Land und an der frischen Luft geträumt», sagt Francesco Speciale. Als ihm sein Grossvater ein abgelegenes Grundstück in der Landgemeinde Tassarolo vererbte, war es so weit: «Für die Ziegenhaltung mit Käseproduktion habe ich mich entschieden, weil es etwas Vergleichbares in der Region noch nicht gab», erklärt er. Seinen Betrieb nennt er Cascina Bertein – im Andenken an seinen Grossvater. Der hiess Alberto, doch im Dorf nannten ihn alle Bertein. Tatkräftig unterstützt wird der Jungunternehmer von den Eltern Stefano und Ada sowie von seiner Schwester Frederica und seinem Partner Mauro.

## Schweizer Ziegenrasse

Im Moment tummeln sich 40 weisse Saanenziegen im Stall und auf der angrenzenden Weide, wo reichlich leckeres Grünzeug gedeiht. Saanenziegen sind für ihre Milchleistung bekannt. Ursprünglich kommt die Rasse aus dem Saanental im Kanton Bern. Mittlerweile ist sie in der ganzen Welt bekannt und ein typischer Vertreter des gesamten Alpenbogens von Frankreich bis nach Österreich. Francesco ist sehr zufrieden mit seinen noch jungen Tieren: «Vorherst geben sie etwa zwei Liter Milch pro Tag. In einem Jahr wird es doppelt so viel sein.»

## Leckereien in vielen Varianten


Aus der Milch stellt er direkt vor Ort acht verschiedene Käse her. Einer leckerer als der andere: Frische Weichkäse mit verschiedenen Reifegraden, Ricotta, sahniger Robiola und sogar ein würziger Gorgon-

zola lassen sich im kleinen Hofladen degustieren und natürlich auch kaufen. Der Direktverkauf und die Belieferung von regionalen Restaurants sind seine wichtigsten Absatzkanäle. Demnächst will der Familienbetrieb auch noch Frucht- und Gemüsekonserven aus biologischem Anbau produzieren. «Das Gemüse und die Früchte passen gut zu unserem Käse», sagt Francesco. Das gilt auch für einen trockenen Weisswein – etwa den Gavi von Massimiliana Spinola. «Als Liebhaberin von frischem Ziegenkäse habe ich mit der Cascina Bertein eine unübertreffliche Adresse», sagt die Schlossherrin aus Tassarolo.

Hans Wüst

**Azienda Agricola Speciale**, Cascina Bertein, Via Gavi – Loc. Tagliate 1, 15060 Tassarolo (AL). Wegen unregelmässiger Öffnungszeiten empfiehlt sich eine Voranmeldung: Telefon +39 0143 342 063, [fraspiale@hotmail.com](mailto:fraspiale@hotmail.com)





# Von Schwefel, Kupfer und dem verletzten Stolz des Winzers

**Am Anfang besitzen die meisten Biowinzer, die weder die Landwirtschaftsschule durchliefen noch auf dem Gut der Familie aufwuchsen, den unerschütterlichen Glauben, Wein auch ohne Pflanzenschutzspritzungen anbauen zu können. Man mag einfach nicht glauben, dass es in der Natur eine Pflanze gibt, die nur dann das Reifestadium erreicht, wenn sie mindestens fünfmal mit diesen oder jenen chemischen Substanzen eingenebelt wird. Der unerfahrene, dafür aber umso idealistischere Biowinzer lässt also das Spritzen sein und kümmert sich in aufopferungsvoller Handarbeit um den Lebensraum seiner Reben.**

Schon zur Hälfte der Saison jedoch ist kein einziges Blatt seiner Reben mehr gesund. Die noch grünen Trauben sind von hässlich mehligler Schicht überzogen, sind ausgetrocknet, schwarz oder aufgeplatzt. Spätestens jetzt beginnt der Winzer zu zweifeln. Wenn er nicht gleich zu chemisch-synthetischen Mitteln Zuflucht nimmt, so wenigstens zu zertifiziert biologischen Spritzbrühen. Die Ernte des ersten Jahres ist dann freilich schon dem Idealismus zum Opfer gefallen und nicht mehr zu retten.

Selbst das Ehebett stinkt nach Schwefel ...

Wer den Mut und die Mittel zu einem zweiten Biojahr hat, beginnt sich schon im Winter zu wappnen. Die Angst wird zum Lehrmeister. Wie jeder andere Winzer greift er nun zu prophylaktischen Pflanzenschutzmitteln, um den Krankheitserregern auch nicht die mindeste Chance zu lassen. Er spritzt, was am sichersten wirkt und trotzdem biologisch zugelassen ist: also Kupfer und Schwefel. Er beginnt schon im Mai, wenn die Blätter ausschlagen, und wiederholt dies bis Mitte August alle sieben bis zehn Tage. Sämtliche Kleidungsstücke, sein Haus, sein Auto, selbst Kopfkissen und sein Ehebett stinken nach Schwefel. Es ist ihm zuwider, aber der Jahrgang gelingt, die Ernte kommt einigermassen schadlos in den Keller.



So verliert der Biowinzer zwar seine Ideale, bleibt aber dank Kupfer und Schwefel wenigstens bei Bio und gewöhnt sich an die unausweichlichen Pflanzenschutzspritzungen. Jeder, der an diesen Punkt gelangt, ist überzeugt, sein Bestes getan zu haben. Er hat sich mit der einen Fehlernte an den Rand des Ruins getrieben. Er hat den Sirenen der Agrochemie widerstanden und ist bei biologisch zertifizierten Produkten geblieben.

Trotzdem darf der Biowinzer sich nicht mit diesem Zustand zufriedengeben. In den Delinat-Richtlinien steht daher: Es verstösst gegen den Stolz eines wahren Winzers, wenn seine Trauben nur durch den massiven Einsatz gesundheits- und natur-schädigender Spritzmittel die Reifezeit bis zur Ernte überstehen. Das Ziel aller Delinat-Winzer ist daher, einzig pflanzliche oder bioaktive Pflanzenschutzmittel einzusetzen, die auch im Weinberg selbst gewonnen werden können. Auf industriell erzeugte Spritzmittel wie Schwefel und Kupfer sollte möglichst verzichtet werden.

### Eine Utopie – selbst für Biowinzer?

Für viele Winzer, selbst für Biowinzer, kommt dieses Ziel einer Utopie gleich. Ausser bei ganz wenigen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten gibt es in Europa seit 25 Jahren quasi keinen biologischen Rebberg, der nicht mit Kupfer und Schwefel vor dem kompletten Ernteverlust durch falschen und echten Mehltau bewahrt wird.

Die Ursachen dafür sind vielfältig. Der Hauptgrund liegt zunächst in den beiden Mehltaupilzen, die im 19. Jahrhundert aus Amerika eingeschleppt wurden und gegen die europäischen Rebsorten nur geringe Widerstandskräfte besitzen. Doch anstatt die Widerstandskräfte der Rebe durch intelligente Selektion und gesunde Böden zu stärken, werden sie seit Geburt der Agrochemie ständig weiter geschwächt. Obwohl es die Mehltaupilze bereits seit anderthalb Jahrhunderten in Europa gibt, hat sich die Notwendigkeit zu häufigen massi-

ven Spritzungen der Weinstöcke erst in den letzten 40 Jahren herausgebildet. Schuld daran sind die extreme Monokulturalisierung der Weinbaugebiete sowie die industrielle Hinrichtung des Terroirs durch synthetische Mineraldünger, Herbizide und nackte, biologisch verarmte Böden. Ein entscheidender, häufig verkannter Grund allerdings sind die Pflanzenschutzmittel selbst. Sie führen zu einer fortschreitenden Negativselektion von Krankheitserregern, sodass immer neue Mittel in immer stärkerer Dosierung nötig werden. Konventionelle Weinberge züchten somit immer aggressivere Schädlinge heran, die sich über Hunderte Kilometer hinweg auch auf Bioweinbergen verteilen und selbst den gewissenhaftesten Biowinzer zu Pflanzenschutzspritzungen zwingen.

### Neues Leben für die Böden

Um die Reben nachhaltig zu schützen, die Spritzmittel zu reduzieren und durch rein pflanzliche sowie bioaktive Pflanzenstärkungsmittel zu ersetzen, muss zunächst

mit einer biologischen Reaktivierung der Böden begonnen werden. Dies geschieht durch Humusaufbau mit Kompost, artenvielfältige Begrünung, Gründüngung und Verzicht auf tiefgründige Bodenbearbeitung. Durch vielfältige Massnahmen zur Förderung der Biodiversität (siehe: Delinat-Charta für Biodiversität) werden die Ausbreitung der Krankheitserreger behindert und deren natürliche Feinde gefördert. Genaues Beobachten des Rebverhaltens, präzise Klima- und Wetterbeobachtung sowie eine perfekte Applikationstechnik erlauben sodann, die Pflanzenschutzmittel gezielter einzusetzen und somit zu reduzieren.

### Hoffnungsvolle Erfolge

In den Weinbergen des Delinat-Institutes können wir durch diese Massnahmen inzwischen gänzlich auf Schwefel verzichten und müssen nur noch selten und in geringer Dosierung Kupferpräparate ausbringen. Im Versuchsjahr 2010 konnten wir mit Pflanzenextrakten, Gesteinsmehlen und Mikroorganismen weitere wichtige Erfahrungen sammeln. In einer Kontrollfläche gelang es uns, trotz erheblichen Krankheitsdruckes, die Pinot-noir-Reben gänzlich ohne Pflanzenschutzspritzungen zur Reife zu bringen. Dass wir mit diesen Strategien die Kosten pro Hektar um bis zu 70 Prozent senken konnten, ist eine willkommene Nebenwirkung der bewussten Arbeit mit der Natur.

Gewonnen freilich ist noch wenig. Es bedarf noch viel unkonventioneller Forschung. Die erzielten Erfolge sind heikel und nicht auf alle Weinbaugebiete und klimatischen Sonderfälle übertragbar. Aber, und das ist in den letzten Jahren in den Weinbergen des Delinat-Institutes selbst für das Auge des Laien klar geworden, es ist keine Utopie mehr, sondern eine berechtigte Hoffnung, dass in zehn Jahren die Winzer der «Zweiten Biorevolution» ihren Idealismus nicht mehr verraten müssen und ihre autochthonen Reben nicht länger mit biotoxischen Mitteln spritzen.

Hans-Peter Schmidt, Leiter Delinat-Institut

**Nachhaltiger Schutz der Reben belohnt den Winzer mit perfekten Trauben**



# Von der Rückkehr des Lebens



Patrick Rey,  
Naturfotograf

hps. Vor fünf Jahren, als wir die Weinberge des heutigen Delinat-Instituts im Wallis übernahmen, lagen sie kahl und tot in einer wunderschönen, von Wald, Wiesen und Fluss umfassten Lichtung. Seit 35 Jahren war kein Grashalm mehr aus dem Boden zwischen den Reben gewachsen. Den ganzen Sommer über flogen Hubschrauber mit Pestiziden. Eidechsen, Schmetterlinge, Bienen, Grillen, Heuschrecken, Frösche, Schlangen und Vögel waren vertrieben oder ausgerottet.

Die seitdem konsequent umgesetzte Biodiversifizierung des Weinbergs hat nicht nur die Qualität der Trauben entscheidend verbessert, sondern den Lebensraum für unzählige Kleintiere, Blumen und Mikroorganismen bereitet. Der Naturfotograf Patrick Rey begleitete Monat für Monat die Wiederbelebung des Weinbergs und lauerte unzählige Stunden den inzwischen über 60 Schmetterlingsarten auf. Dem Genie seines Blickes verdanken wir nicht nur weit über eintausend wunderschöne Fotos, sondern die einmalige Dokumentation von der Rückkehr des Lebens in eine einst vom Menschen verwüstete Kulturlandschaft.

Ein Goldauge  
(Chrysopa) sucht in  
einem Weinblatt Schutz  
für seinen Nachwuchs





1

- 1 Eleganter Tanz einer Sichelschrecke (Phaneroptera) zwischen letzten Tropfen eines nächtlichen Sommerregens
- 2 Pflanzen und Tiere bilden ein Netzwerk: Esparsette, Honigbiene, Traube
- 3 Schachbrettfalter (Melanargia galathea)
- 4 Eichenzipffalter (Quercusia quercus)
- 5 Roter Scheckenfalter (Melitaea didyma), Weibchen
- 6 Tagpfauenauge (Inachis io), in Tarnstellung



2



3



4



5



6

### Auflösung des Wettbewerbes in der letzten Weinlese

Welches sind die Nachteile von Monokulturen in der Landwirtschaft?

hrw. Die richtige Antwort ist **C: Monokulturen sind anfällig für Krankheiten, Resistenzen gegen Schädlinge werden gefördert.** Monokulturen sind ein Paradies für

Schädlinge, weil riesige zusammenhängende Flächen optimale Futterquellen für spezialisierte Schädlinge schaffen. Natürliche Gegenspieler fehlen, weil sie keine Lebensräume finden. Der benötigte regelmässige Einsatz von Giften fördert Resistenzen – ein Teufelskreis.

Jede der über 60 Schmetterlingsarten findet im Weinberg des Delinat-Instituts ihre Nahrungsgrundlage und ist somit eine Zeugin für die wiedergefundene Balance des Ökosystems



# Drei Schnecken sind das Ziel

**Die Biodiversitätscharta und die neuen Richtlinien von Delinat sind keine Papiertiger, die in irgendeiner Schublade verstauben. Winzerberater Rolf Kaufmann war im vergangenen Juli im Auftrag von Delinat in der Toskana unterwegs. Sein Fazit: An der Front bewegt sich einiges.**

Besonders ambitiös geben sich Leonardo und Marco Salustri vom gleichnamigen Weingut am Fusse des Monte Amiata zwischen Grosseto und Siena. «Wir sind vom neuen Delinat-Konzept begeistert und aspirieren auf das Erreichen der höchsten Qualitätsstufe mit drei Schnecken», sind sich Vater Leonardo als Rebmeister und Sohn Marco als Kellermeister einig. Rolf Kaufmann attestiert ihnen grosses Engagement: «Die beiden leisten unglaublich gute Arbeit. Sie stehen dem Konzept der hohen Biodiversität im Weinberg sehr nah und unternehmen grosse Anstrengungen, es umzusetzen.»

### Bereits schöne Biodiversität

Auf dem 160 Hektar grossen Betrieb bilden das Nebeneinander von Rebbergen, Olivenhainen, Wäldern, Weideflächen und wild belassenen Heckenstreifen schon jetzt ein hochwertiges Biodiversitätssystem. «Mit ein paar zusätzlichen Strukturelementen und der Pflanzung von einzelnen Bäumen lässt sich hier leicht das Niveau mit drei Schnecken erreichen», stellt Kaufmann fest. Was die Dauerbegrünung des Weinberges anbelangt, interessiert sich Leonardo Salustri für konkreten Rat durch das Delinat-Institut. Er ist auf der Suche nach einer idealen Grünsaat, die den Humusaufbau verbessert. Ausserdem interessiert er sich für Versuche mit dem Rolojack, einer Walze, durch die sich Mähen oder Mulchen der Begrünung erübrigt.

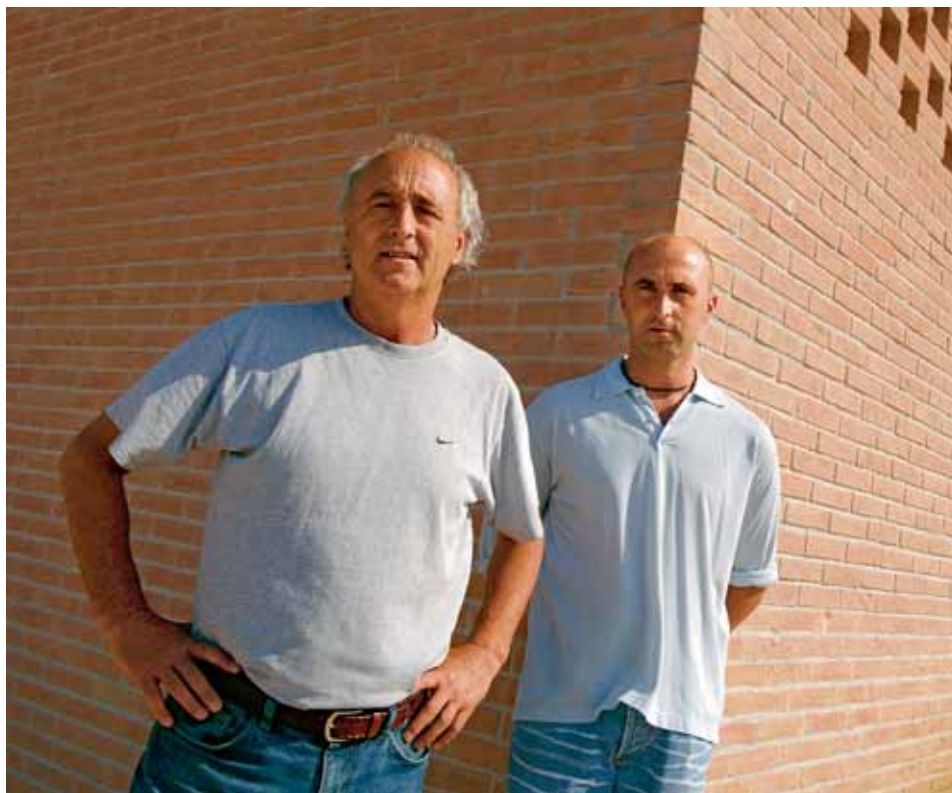
**Leonardo Salustri (links) und sein Sohn Marco wollen auf ihrem Weingut in der Toskana höchsten Biodiversitätsansprüchen genügen**

### Verbesserungspotenzial beim Schwefel

Der Kupfereinsatz zur Bekämpfung des Falschen Mehltaus (Peronospora) liegt bei Salustri in einem Normaljahr bei rund 2,5 Kilo pro Hektar, was bereits der höchsten Qualitätsstufe von Delinat entspricht. 2010 war der Krankheitsdruck allerdings überdurchschnittlich gross, sodass über 3 Kilo ausgebracht werden mussten. Starkes Verbesserungspotenzial gibt es noch beim Einsatz von Schwefel, mit dem der Echte Mehltau (Oidium) bekämpft wird. Hier lag die Menge in den letzten Jahren bei über 100 Kilo pro Hektare. Diese soll 2011 auf unter 80 Kilo gesenkt werden. Für das Dreischneckenenniveau sind jedoch lediglich 40 Kilo erlaubt.

Gute Noten erteilt Rolf Kaufmann dem Weingut auch bei der Arbeit im Keller, wo mehrheitlich auf Spontangärung durch natürliche Hefen gesetzt und auf eine Mostschwefelung verzichtet wird. Um die Haltbarkeit der Weine zu garantieren, wird ebenfalls nur minimal geschwefelt. Dank Versuchen über zehn Jahre sind hier wesentliche Fortschritte erzielt worden.

Hans Wüst



**Salustri Marleo  
Montecucco DOC 2009**  
(Artikel 3187.09)  
ab Januar 2011 lieferbar



**Rolf Kaufmann** war einer der ersten Biowinzer der Schweiz. Heute berät er im Auftrag des Delinat-Institutes die Biowinzer in Italien und hilft ihnen bei der Umsetzung der neuen Richtlinien und der Biodiversitätscharta.



## aufgefallen ...

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



Es gibt Weintypen, die sind alte Bekannte. Man kennt den Charakter und kann sich den Wein sehr gut «trocken» vorstellen. Auf der anderen Seite gibt es die «grossen Unbekannten»;

Weine, bei denen man nicht weiss, worauf man sich einlässt. Zur ersten Kategorie gehören sicherlich Weine der Bordelaiser Rebsortenfamilie um Cabernet Sauvignon und Merlot. Die zweite Kategorie umfasst Weine aus «autochthonen» Rebsorten. Sie sind stark in ihrer Region verwurzelt und bringen oft überraschende Erlebnisse.

### Mollig-würzig, anregend – spannend

Der 2008er Can Milà de la Roca liegt für mich zwischen diesen Kategorien. Auf der einen Seite präsentiert er sich mit seiner eleganten, stahlig-fruchtigen Art klar als Vertreter der internationalen Cabernet-Merlot-Cuvées. Diese Rebsorten stellen auch den Löwenanteil dieser Cuvée. Darüber hinaus präsentiert sich der Wein aber mollig-würzig abgerundet. Hier kommen die spanischen Sorten Tempranillo und Garnacha ins Spiel, die ihm seinen eigenen Charakter verleihen. Zusammen ergibt sich ein Wein von eleganter und stoffigfülliger Art. Der Kalkboden und die relativ hohe Lage (er wächst in 350 m Höhe über Meer) verleihen ihm eine anregende Mineralität, die dem Genuss eine gewisse Spannung verleiht.

#### **Can Milà de la Roca, Penedès DO 2008**

Artikel-Nr. 1663.08

CHF 13.90 / € 9,60 (11 € 12,80)

Infos: [www.delinat.com/1663.08](http://www.delinat.com/1663.08)

# KORK

## Beliebt und gefürchtet

**Der Naturkorken gehört zu den traditionellsten Weinverschlüssen. Ab Mitte des 17. Jahrhunderts hat er sich als Verschlussart für Flaschen durchgesetzt. Noch heute wollen ihn Weinliebhaber nicht missen – trotz einer gewissen Unzuverlässigkeit.**

Gewonnen wird der Naturkorken aus der Rinde der Korkeiche *Quercus suber*, einem immergrünen Laubbaum, der im westlichen Mittelmeerraum gedeiht. Die Eiche stellt geringe Ansprüche an den Boden und erträgt Dürre. Die Wälder sind Heimat für viele Tier- und Pflanzenarten und sind somit ein wichtiger Bestandteil der Kulturlandschaft. Portugal ist weltweit der grösste Lieferant von Kork.

### Ernte nur alle 10 Jahre

Die nachhaltige Bewirtschaftung ergibt sich schon alleine dadurch, dass die Bäume erst mit 25 Jahren zum ersten Mal für eine industrielle Verwendung geschält werden können. Für Flaschenkorken ist die Rinde erst ab 45 Jahren geeignet. Ein Baum wird alle 9 bis 12 Jahre geschält und produziert während seines rund 200-jährigen Lebens 100 bis 200 Kilogramm Kork.

Nach der Schälung wird die Rinde mindestens ein Jahr gelagert, in Wasser gekocht, gepresst, in Platten geschnitten und



nach Qualitäten sortiert. Daraus werden Streifen geschnitten, woraus man die zylinderförmigen Zapfen ausstanzt. Die Rohlinge werden an den Stirnflächen geglättet und rund geschliffen. Danach werden sie mit einer wachsartigen Substanz imprägniert und gleitfähig gemacht.

Bei gesunder Beschaffenheit ist Naturkork luftundurchlässig und extrem elastisch. Deshalb sind die meisten Experten der Meinung, dass ein Wein bei seiner Lagerung durch den Kork – wenn überhaupt – nur in minimalster Weise «atmen» kann. Für die Reifung des Weines reicht die kleine Menge Luft im Flaschenhals aus. Weitere Vorteile von Kork: Er ist leicht, sauber, relativ unempfindlich gegen Temperaturschwankungen und hat eine relativ hohe Lebensdauer. Nicht zu vergessen ist, dass Korkeichenwälder ein wichtiger Bestandteil der Ökosysteme sind.

### Leidige Korkschecker

Ein Nachteil dieses Naturverschlusses sind Korkschecker im Wein. Der Wein riecht dann modrig, muffig, nach nassem, faulem Holz. Die Hauptursache dafür ist der chemische Stoff Trichloranisol (TCA). Er wird von Mikroorganismen aus Stoffen gebildet, die Chlor enthalten. Deshalb wurden chlorhaltige Stoffe sowohl aus der Kork- wie auch aus der Weinherstellung verbannt. Auch durch immer strengere Hygienevorschriften konnten Korkschecker stark reduziert werden. Das Problem ist aber, dass es neben Trichloranisol noch eine Reihe von ähnlichen chemischen Verbindungen gibt, die einen ähnlichen Geruch bzw. Geschmack im Wein bewirken.

Martin Korak, Önologin

**Es dauert 45 Jahre, bis aus der Rinde der Korkeiche Flaschenkorken gewonnen werden können**



In den Hang und mitten in die  
Weinberge gebaut: das Weingut  
La Tour des Vidaux

Domaine La Tour des Vidaux, Provence

# Wein- und andere Kunst aus dem Amphitheater

**Aus der Provence kommen nicht nur klassische Rosés: Auf der Domaine La Tour des Vidaux entstehen hervorragende Rotweine mit Fülle und Eleganz. Dank einem Winzer und einer Künstlerin, die an einer speziellen Lage mit einzigartigem Mikroklima Weinbau auf hohem Niveau betreiben.**

Die Domaine La Tour des Vidaux liegt in Pierrefeu, einem kleinen Ort in der Provence, rund 20 Kilometer vom Meer entfernt. Für die Kunst ist hier Marlena, die Frau von Winzer Volker Paul Weindel zuständig. Die gelernte Grafikerin beschäftigt sich intensiv mit Holzbildhauerei. Gleichzeitig ist sie aber auch für die Gestaltung aller Weinetiketten, Prospekte und Werbemittel für das Weingut zuständig.

Weinbauer Weindel sieht mit seiner kräftigen Statur, seinen langen Haaren und dem



**Marlena an der Arbeit: Hier entstehen Skulpturen aus Kirschholz**

wilden Bart ebenfalls wie ein Künstler aus – sieht sich aber nicht als solchen: «Guten Wein zu machen, kann leicht sein, wenn man sich aller Helfer bedient, die zur Verfügung stehen», sagt er. Zu diesen Helfern zählt er die Pflanzen- und Tierwelt sowie den Boden mit seinen Mikroorganismen. Volker arbeitet aber auch mit Überzeugung nach der biodynamischen Wirtschaftsweise. Das kommt auch auf den von Marlena gestalteten künstlerischen Etiketten zum Ausdruck: Hier sind «Helfer» wie Sonne, Mond und Sterne über dem wellenförmig dargestellten Weinberg abgebildet.

## Wie ein Amphitheater

Eine gute Grundlage für die edlen Rotweingewächse von La Tour des Vidaux bildet die spezielle Lage des Weingutes. Es liegt in einem Flusstal, das sich zum Meer hin orientiert. Der Schieferboden, auf dem





**Der Weingeniesser – lebensgrosse Eisenkulptur**

**Gemütliche Ferienwohnung zum Ausspannen**



## Ferien beim Winzer

hrw. Volker Paul und Marlena Weindel bieten auf ihrem Weingut ganzjährig ein 80 Quadratmeter grosses Ferienappartement mit vier bis sechs Schlafplätzen an. Der Preis pro Woche (Samstag bis Samstag) beträgt 580 Euro im Juli und August sowie 490 Euro für das restliche Jahr. Zu den Stränden in Hyères und Le Lavandou sind es knapp 20 Kilometer. Rund eine Autostunde entfernt liegen kulturelle und touristische Zentren wie Marseille, Aix-en-Provence, Saint-Tropez, Cannes und Nizza.

**Weitere Infos:**  
[www.tourdesvidaux.com](http://www.tourdesvidaux.com)



### **La Tour des Vidaux Tradition, Côtes de Provence AC 2008**

Artikel-Nr. 1217.08  
 CHF 15.90 / € 10,90 (11 € 14,53)  
 Infos: [www.delinat.com/1217.08](http://www.delinat.com/1217.08)

### **La Tour des Vidaux Saint Paul, Côtes de Provence AC 2007**

(2007 nur in Deutschland/EU lieferbar)  
 Artikel-Nr. 1272.07  
 € 14,50 (11 € 19,33)  
 Infos: [www.delinat.com/1272.07](http://www.delinat.com/1272.07)

(2008 nur in der Schweiz lieferbar)  
 Artikel-Nr. 1272.08  
 CHF 20.50  
 Infos: [www.delinat.com/1272.08](http://www.delinat.com/1272.08)

die Reben wachsen, windet sich wie in einer Arena terrassenförmig empor: «Wir fühlen uns hier wie in einem Amphitheater mit einem einzigartigen Mikroklima», sagt Volker Weindel. Syrah und Grenache gedeihen unter der kräftigen Sonne und im Zug des wilden Mistral besonders gut. Ideale Voraussetzungen, für jemanden, der Qualität in allen Bereichen über alles stellt. Seine Weine zeichnen sich durch eine starke Konzentration, gleichzeitig aber auch durch eine gewisse Leichtigkeit aus. Sie sind alle sehr mineralisch und kommen dank Verzicht auf Reinzuchtheffe ohne «modischen» Geschmack aus.

Früher führte der Deutsche als Logistikunternehmer mit 500 Mitarbeitern in ganz Europa ein Leben auf der Überholspur. Mit fast fatalen Folgen: Im Alter von gut 40 Jahren landete er auf der Intensivstation. Dort erwachte er quasi geläutert: «Mitte 1995 habe ich entschieden, mein Leben grundsätzlich zu ändern», blickt er auf längst vergangene Zeiten zurück. In der Provence fand er nicht nur ein Weingut, das er sofort auf biologische Bewirtschaftung umstellte, sondern auch eine Lebensart, die ihm und seiner Familie deutlich besser behagt.

*Emil Hauser, Weinakademiker*

## Geläutert aufgewacht

Geduld, Demut, Hoffnung, Glaube und Liebe zu Natur, Arbeit und Mensch sind die Werte, die für Volker und Marlena Weindel heute zählen. Das war nicht immer so:

**Volker Paul Weindel**





## Verführerische Düfte



Vier Winzer aus Venetien und Piemont ver-raten uns ab Seite 14, was sie zu ihren Wei-nen am liebsten essen. Eine Auswahl dieser Weine bieten wir Ihnen hier als Probierpa-kete an: ideal, um den betörenden Duft die-ser Weine kennen zu lernen.

Diese Pakete gibt es nur in limitierter Men-ge. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir pro Haushalt nur je 1 Paket anbieten können.

9145.40 Weissweinpaket Norditalien portofrei		CHF 79.40	€ 51,40
Paketinhalt		Preis pro Flasche	pro Liter
2 Flaschen	5123.09 Savian Lison Classico, Lison Pramaggiore DOC 2009	CHF 11.90	€ 7,90 (€10,53)
2 Flaschen	5112.09 Castello di Tassarolo «S», Gavi DOCG 2009	CHF 14.90	€ 9,90 (€13,20)
2 Flaschen	5357.09 Soave La Casetta, Soave DOC 2009	CHF 12.90	€ 7,90 (€10,53)

### Bestellen Sie direkt auf der Delinat-Webseite

Weissweinpaket Norditalien:  
[www.delinat.com/9145.40](http://www.delinat.com/9145.40)  
 Rotweinpaket Norditalien:  
[www.delinat.com/9145.45](http://www.delinat.com/9145.45)

### per E-Mail

[kundenservice@delinat.com](mailto:kundenservice@delinat.com)

### per Telefon

Kundenservice  
 CH: 071 227 63 00  
 DE: 07621-16775-0  
 AT: 0820 420 431



9145.45 Rotweinpaket Norditalien portofrei		CHF 86.20	€ 54,70
Paketinhalt		Preis pro Flasche	pro Liter
2 Flaschen	3731.09 Savian Refosco dal Peduncolo rosso, Lison Pramaggiore DOC 2009	CHF 12.50	€ 8,60 (€11,47)
2 Flaschen	2153.08 Valpolicella La Casetta, Valpolicella DOC 2008	CHF 12.90	€ 7,90 (€10,53)
1 Flasche	1873.06 La Luna del Rospo Bric Rocche, Barbera Piemonte DOC 2006	CHF 22.50	€ 13,80 (€18,40)
1 Flasche	1013.08 Merlot Fasoli, Veneto IGT 2008	CHF 12.90	€ 7,90 (€10,53)

### oder per Postkarte

an Delinat-Kundenservice  
 CH: Kirchstrasse 10, 9326 Horn  
 DE: Hafenstrasse 30, 79576 Weil am Rhein  
 AT: Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof

Machen Sie mit beim Wettbewerb!

## Wettbewerb

Der Valpolicella ist der wohl be-rühmteste Wein Venetiens. Die Brü-der Fasoli erzeugen ihn in zwei Ver-sionen: als Valpolicella und als Ripas-so. Der Traubensatz ist bei beiden identisch.

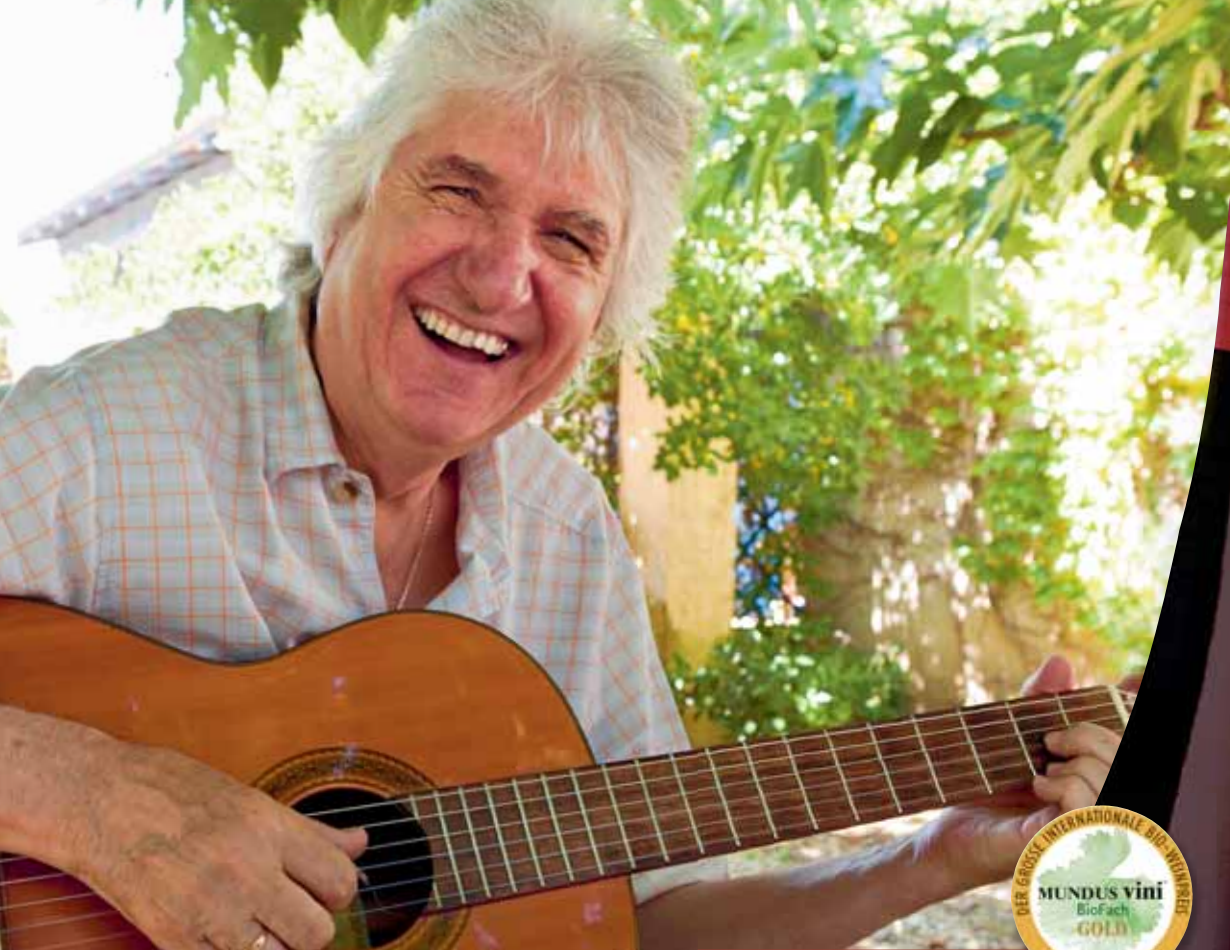
Die Wettbewerbsfrage lautet:  
 Aus welchen Trauben wird der Val-policella erzeugt?

- A: Rondinella, Molinara, Corvina
- B: Molinara, Corvina, Sangiovese
- C: Rondinella, Molinara, Gattinara

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. Dezember 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 19

Die richtige Antwort finden Sie auf Seite 25. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden persönlich be-nachrichtigt und auf der Delinat-Webseite [www.delinat.com/weinlese](http://www.delinat.com/weinlese) publiziert. Das Ergebnis der Umfrage aus Wein-lese 19 finden Sie auf Seite 5.



# CANTA RASIM

WENN TRAUBEN SINGEN UND  
MENSCHEN LACHEN

CANTA RASIM NIMMT SIE MIT IN DEN SÜDEN FRANKREICHS –

DAS WEINERLEBNIS FÜR ALLE SINNE.



**DELINAT**

Wein aus gesunder Natur





# *Schmetterlinge sind unsere Zeugen*

*In einem Weinberg, der nach der Charta für Biodiversität von Delinat gepflegt wird, finden auch vom Aussterben bedrohte Schmetterlingsarten wieder Lebensraum und schützen ihrerseits das Ökosystem.*

*Gesunde Natur sorgt für die besten Weine.*

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



**DELINAT**

Wein aus gesunder Natur