

La vita è bella: **Die Toskana ist beliebt wie eh und je**

# DELINAT 27 WeinLese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 27, September 2012 | 7. Jahrgang

Delinat Kundenservice | Kirchstrasse 10, 9326 Horn | Delinat GmbH, Hegenheimer Strasse 15, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bainhof | www.delinat.com

**Wasser sparen**  
Klimawandel im Weinbau



**DELINAT**

Wein aus gesunder Natur

# DER NEUE TOSKANER

Conterocca: Das Rezept heisst 90% Sangiovese und 10% Ciliegiolo – ohne Ausbau im Holzfass, damit die Primäraromen der Trauben erhalten bleiben.

Conterocca Toscana IGT  
Info: [www.delinat.com/1204.11](http://www.delinat.com/1204.11)



CONTEROCCA



**CONTEROCCA**

Reben, Olivenbäume, Wälder,  
Weideflächen und wild  
belassene Hecken bilden auf  
dem Weingut Salustri eine  
natürliche Einheit. Hier reift  
ein frischer, gut strukturierter  
Wein, der typisch ist für die  
wild-romantische Landschaft  
der Hochmaremma.

**75 cl**

**TOSCANA**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



12 Toskana – La vita è bella

## 6 Klimawandel im Weinbau

Das Wasser wird knapp

## 10 Rund und rassig

Wie Süsse und Säure in Wein und Speisen wirken

## 12 La vita è bella

Die Toskana ist beliebt wie eh und je

## 21 WeinLeserangebot

La vita è bella:  
vier Toskaner zum Geniessen

## 24 Ausspannen und geniessen

Urlaub bei Winzern in der Toskana

## 26 Maschinenernte oder Handlese?

Zwei Winzer debattieren

## 30 ... ohne Firlefanzen

Clownin Gardi Hutter im Gespräch

## 31 Wettbewerb

10 Überraschungspakete  
zu gewinnen



Peter Kropf

«Ein guter Wein  
ist ein Wein, über den es sich  
zu diskutieren lohnt.»

Hugh Johnson  
Weinkritiker und Buchautor

## Von Wasser und Wein

Über guten Wein lässt sich trefflich fachsimpeln. Wein spricht unsere Sinne an – die funkelnde Farbe, die intensiven Aromen, auffallende Geschmackseindrücke, ein überwältigendes Gaumengefühl fordern geradezu auf, darüber zu diskutieren.

Weshalb Säure und Süsse im Wein – und auch in Speisen – sehr wichtig sind, lesen Sie auf Seite 10. Wenn Sie die vier Delinat-Weine aus der Toskana im aktuellen WeinLeserangebot degustieren und vergleichen, können Sie sehr schön die Wirkung von Säure und Restzucker erkennen. Alle mehrheitlich aus der Sangiovesetraube gekeltert, weisen diese vier Weine eine Gesamtsäure zwischen 5,2 und 5,8 Gramm pro Liter auf – und einen Restzucker zwischen 0,4 und 3,4 Gramm pro Liter. Diese Süsse empfinden wir zusammen mit dem Alkohol als Schmelz im Auftakt, die Säure als Frische und beides zusammen als harmonisches Ganzes.

Eindrücklich sind Gespräche mit dem Winzer, der den Wein erzeugt hat. Weshalb baut er die Sangiovesetraube rein aus? Und warum kombiniert sie ein anderer Winzer mit der Cilieggiolo, der Traube, die nach Kirschen duftet? Solche Gespräche führten Delinat-Önologin Martina Korak und Hans Wüst mit vier Winzern bei ihrer letzten Reise in die Toskana (ab Seite 12).

Ohne Wasser gibt es keinen Wein, und durch die Klimaerwärmung wird es immer wichtiger, wie wir mit unseren Wasservorräten umgehen. Eindrücklich schildert Hans-Peter Schmidt, Leiter des Delinat-Instituts, wie die heutige Weinqualität nur durch systematische Speicherung von Wasser gesichert werden kann (ab Seite 6).

Diskutieren Sie mit – mit Ihren Freunden oder auf dem Delinat-Blog ([www.delinat-blog.com/klimawandel](http://www.delinat-blog.com/klimawandel)) – und vergessen Sie nicht, dazu ein Glas guten Wein zu trinken.

Viel Spass

Peter Kropf

# Kunden schreiben ...

## Steinig statt grün

Zeigt das Foto auf S. 12/13 Delinat-Weinberge? (WeinLese 26, Anm. Red.) Müssten die nicht begrünt sein? Die Reihen sehen nämlich sehr schön sauber aus.

Matthias Mader (E-Mail)

Die Reblandschaft auf den Seiten 12/13 gehört zum Bioweingut Lignères. Im Süden Frankreichs ist eine Dauerbegrünung nicht ohne Weiteres möglich. Das Gut Lignères wird 2012 erstmals nach den Delinat-Richtlinien zertifiziert und bekommt somit erst seit 2012 die Delinat-Beratung. Begrünung wird nun auch bei ihm Pflicht sein. Peter Kropf, Redaktion WeinLese

**Herausgeber** Delinat-Kundenservice

**CH** Delinat, Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn  
Telefon 071 227 63 00, Fax 071 227 63 01

**DE** Delinat GmbH, Hegenheimer Strasse 15,  
DE-79576 Weil am Rhein  
Telefon 07621-16775-0, Fax 07621-16775-1

**AT** Delinat, Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof  
Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432

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

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

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

**Beiträge** Peter Kropf (pek), Hans Wüst (hrw),  
Hans-Peter Schmidt (hps), Martin Schächli (mas),  
Jürgen von der Mark, Dirk Wasilewski (diw)

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

**Bilder** Yvonne Berardi, Marçal Font, Justyna Krzyzanowska,  
Hans Peter Siffert, Hans Wüst, Michael Chartouti

**Papier** Cyclus Offset, 100% Altpapier

**Erscheinungsweise** 4-mal jährlich

RC T27

Impressum

## Biowein unter 5 Euro (WeinLese 25)

Es ist schön, wenn es Leute gibt, die Bioweine zwischen 15 und 30 Franken kaufen, gerne mehr davon! Das würde ich auch gerne. Ich kann mir auch vorstellen, was an Arbeit in einer Flasche Wein drin steckt, ich habe selber einen kleinen Biogarten. Leider finde ich Geiz geil, denn als junge Familie mit wenig Einkommen müssen wir jeden Euro zweimal runddrehen. Mein kleiner Beitrag zur Rettung der Welt liegt darin, dass ich überhaupt bei Delinat meinen Wein kaufe und nicht bei Lidl und Co. Für mich kann Delinat also die untere Preisklasse gerne noch weiter ausbauen.

Rena Seiler, Stuttgart

## Naturnah leben (WeinLese 25)

Ich gehöre zum Umweltprogramm der Stadt Freiburg «200 Familien aktiv fürs Klima» in enger Kooperation mit der Partnerschaftsstadt Besançon, Frankreich. Den Artikel «Fenstergärten» (WeinLese Nr. 25, Anm. Red.) werde ich gleich im Projekt vorstellen. «Gedanken zu einem Bild» (Seite 26), toll! Ich bin selbst Wildkräutersammlerin und -konsumentin, d.h., ich füge dem täglichen Essen ständig Wildkräuter zu, in der Grünzeit frische und für die Winterzeit habe ich einen grossen Behälter mit getrockneten Wildkräutern zusammengestellt. Gerlinde Kurzbach (E-Mail)

## Reise zu Delinat-Winzern in Südfrankreich

Um mehr über die Weine von Delinat zu erfahren, haben meine Frau und ich beschlossen, drei Weingüter in Frankreich zu besuchen. Bis dato haben wir seit 10 Jahren Wein bei Delinat gekauft, und nun wollten wir uns mal mehr als ein einfaches

Einkaufserlebnis gönnen: Urlaub, verbunden mit einem Absprung bei Château Duvivier (na klar!), Tour des Videaux (Volker Weindel) und Domaine Coulon (Louis Fabres).

Frau Fahs vom Château Duvivier empfiehlt uns, um 18.30 Uhr zum Apéro zu kommen. Wir treffen andere Gäste, bei zwei oder drei Delinat-Weinen und Oliven. Uwe Fahs kommt hinzu und erklärt uns, wie er das Menü für diesen Abend zubereitet hat. Der mit Abstand beste Apéro, den ich je gegessen habe. Den Folgetag haben wir mit einem netten Frühstücksbuffet begonnen, und ein paar Tipps von Silvia Fahs führen uns in der Provence herum. Nach zwei Tagen Château Duvivier fahren wir ca. 1 Stunde weiter südlich zu Volker Paul Weindel, der sich die Zeit nimmt, uns sein Weingut zu zeigen. Er hat Spass am Experiment, und sein musikalisch untermalter Weinkeller ist sicherlich mal überraschend. Im Keller stehen neben den Barriques und den grossen Eichenfässern diese Betoneier, die unsere Aufmerksamkeit auf sich ziehen. Wir begreifen förmlich den Weinherstellungsprozess, von der Rebe bis in die Flasche. Und bei allem die sympathische Ausstrahlung von Volker Weindel, ohne zu versuchen, seine Überzeugung anderen überzustülpen. Die Reise führte uns dann zur Domaine Coulon. Dort werden wir im Verkaufsraum von einer Angestellten über die Weine infor-

## 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 unter den Zuschriften auszuwählen oder sie zu kürzen.



**Titelseite:**

**Toskana – Landschaft in der Provinz Grosseto, unweit des Weingutes Salustri**

Bild: Yvonne Berardi

miert, und als ich das Stichwort Delinat erwähne, sagt sie: «Halt, da ist der Chef für zuständig. Ich hole ihn gerade mal.» Wir sind verblüfft, und dann kommt Louis Fabre und erklärt uns seine Weinphilosophie. Wir probieren also die verschiedenen Weine und erfahren viel über seine Domäne und die im Umbau befindlichen Flächen. Und nach einer halben Stunde sagt er: «Kommt mit, wir fahren hoch auf den Hügel, da zeige ich euch meine Anbauflächen.» Oben auf dem Hügel angekommen, haben wir einen wunderbaren Ausblick über die Gegend.

Wieder zu Hause angekommen, kann ich sagen, dass so eine Reise mit Abstechern zu den Weingütern eine wahre Wohltat für uns gewesen ist. Kulinarisch sind wir dort

auf unsere Kosten gekommen, und zu Hause ist der Effekt noch immer anhaltend. Wir werden diese von Delinat inspirierte Rundreise bestimmt nochmals wiederholen. Ich muss mal schauen, wo der Cantà Rasim herkommt...

Volker Nowarra, Oberrohrdorf

Ganzer Bericht mit Bildern:  
[www.delinat-blog.com/wein-urlaub](http://www.delinat-blog.com/wein-urlaub)

## kurz & bündig

**hrw. Sechsmal Gold in Berlin.** Nachdem es bereits an der MUNDUSvini BioFach 2012 in Nürnberg 10 Gold- und Silberauszeichnungen für Delinat-Weine gab (WeinLese 26), hielt der Medaillensegen auch an der Februarprämierung der Berliner Wein Trophy 2012 an: Sechs Delinat-Weine gewannen Gold. Es sind dies: Albet i Noya Reserva Martí, Penedès DO 2007, und Vinya Laia, Catalunya DO 2009, Cantà Rasim Pays d'Oc IGP 2010, Il Conventino Vino Nobile Riserva, Nobile di Montepulciano DOCG 2007, Osoti, Rioja DOCa 2009, Bonarossa Sicilia IGT 2010. Es zeigte sich erneut: Die Delinat-Weine gehören wiederum zu den preiswerten unter den Siegern.

\*\*\*\*\*

**Grosse Hagel- und Frostschäden.** Auf dem Delinat-Weingut Château Duvivier haben drei aufeinanderfolgende Hagelfälle grosse Schäden in den Reben angerichtet. Winzer Antoine Kaufmann rechnet mit einem Ernteausfall von mindestens 25%.

Da die Hagelfälle relativ früh in der Saison erfolgten, werden die Reben neue Triebe, aber keine neuen Trauben ausbilden. Noch schlimmer hat es das Weingut Meinklang im Burgenland getroffen. Dort fielen Ende Mai komplette Rebflächen dem Frost zum Opfer. Auf diesen Flächen wird 2012 keine Ernte erfolgen.

\*\*\*\*\*

**Sonne nicht nur im Wein.** Das portugiesische Weingut Vale de Camelos im Alentejo wurde im Juni 2012 mit einer so grossen Fläche Solarpanels ausgestattet, dass der Betrieb mehr erneuerbaren Strom produziert, als er selbst verbraucht. Das Gut, das für Delinat zwei Weine erzeugt, gehört mit seinen grossflächig aufgefrosteten Steineichenwäldern, den Wasserretentionslandschaften, den Johannisbrotwäldern und vielen weiteren wertvollen natürlichen Elementen zu den artenreichsten agronomisch genutzten Ökosystemen. Hier überwintern fast 2000 Kraniche.

# Umfrage

Wählen Sie zum Essen jeweils den passenden Wein?

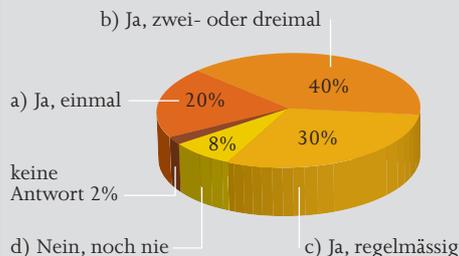
- a) Ja, ich versuche immer, einen passenden Wein zu wählen.
- b) Ja, wenn ein passender Wein vorrätig ist.
- c) Nein, ich kenne mich da nicht aus.
- d) Ich trinke immer meinen Hauswein.

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf unserer Website:  
[www.delinat.com/weinlese](http://www.delinat.com/weinlese)  
 Besten Dank

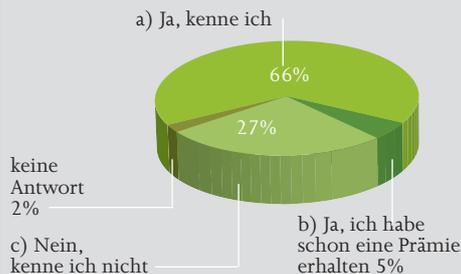


## Resultat der letzten WeinLese-Umfrage

Haben Sie Delinat und deren Weine schon einmal Freunden empfohlen?



Kennen Sie das Delinat-Programm «Freunde gewinnen Freunde», bei dem Sie für Ihre Weiterempfehlung eine Prämie erhalten?





# Klimawandel im Weinbau

**Im Weinbau macht sich der Klimawandel bereits heute deutlich spürbar. Nur durch gezielte Kombination von Begrünung, Wasserspeicherung und sparsamer Bewässerung wird die Typizität des Terroirs gegen den Klimawandel verteidigt werden können.**

Zwar sind die durchschnittlichen Jahrestemperaturen seit 1950 «nur» um 0,9 °C gestiegen, für den Winzer jedoch ist nicht das Jahresmittel entscheidend, sondern die Temperaturen in der Vegetationsphase der Rebe. Und von April bis Oktober haben sich die Durchschnittswerte seit 1950 um fast 2 °C erhöht. Durch die höheren Temperaturen während der Vegetationsphase reifen die Reben immer früher. So hat sich der Reifebeginn allein in den letzten 20 Jahren um durchschnittlich zehn Tage nach vorn verschoben. In besonders warmen Jahren wie 2003 oder 2011 bedeutet dies, dass die Weinlese teilweise mehr als einen Monat eher stattfindet. Anstatt im Oktober wird immer häufiger schon Ende August geerntet. Für die Urlaubsplanung der Winzer ist das ein Geschenk, für die Weinqualität hingegen ganz und gar nicht. Denn für die Anreicherung der essenziellen Traubenhaltstoffe und den Erhalt der wichtigen Apfel-

säure müssen in den letzten Wochen der Reife kühle Nachttemperaturen mit warmen Tagestemperaturen alternieren, was erst ab Ende September der Fall ist.

Auf die höheren Durchschnittstemperaturen lässt sich mit kulturellen Massnahmen reagieren: Verringern der Blattmasse (Blätter herauschneiden), Verschieben der Traubenzone (Höhe der Trauben über dem Boden) oder Verändern der Rebzeilenausrichtung. Oder es werden neue Traubensorten angepflanzt. So werden bereits heute in den nördlicheren Weinbaugebieten südliche Rebsorten wie Merlot, Syrah oder Cabernet Sauvignon gepflanzt, während typische Rebsorten wie Pinot noir, Müller-Thurgau und auch Riesling immer öfter ihre Typizität verändern.

## Wetterextreme gefährden Terroir

Während sich auf die Temperaturerhöhung noch einigermaßen reagieren lässt und diese in einigen Weinbaugebieten sogar von Vorteil sein kann, ist die mit dem Klimawandel einhergehende Veränderung der Niederschlagsverteilung bedeutend kritischer und in einigen Weinbaugebieten des Südens sogar existenzbedrohlich.

Durch die Erhöhung der Lufttemperatur verdunstet mehr Wasser sowohl des Bodens als auch der Oberflächengewässer. Das verdunstete Wasser geht letztlich wieder als Regen nieder. Im globalen Durchschnitt kommt es durch die Klimaerwärmung also zu höheren Niederschlägen. Da die Atmosphäre durch die höhere Lufttemperatur aber auch mehr Wasser speichern kann, regnet es seltener, dafür dann aber jeweils mehr. Die jahreszeitliche und die lokale Niederschlagsverteilung verändern sich. Es ist öfter lange trocken und häufiger regnet es extrem stark. Beides ist für die Landwirtschaft im Allgemeinen und den Weinbau im Besonderen verhängnisvoll.

Extrem starke Niederschläge führen gerade in den Hanglagen des Rebbaus zu Bodenerosion und Ausspülung essenzieller Nährstoffe. Dem kann zwar durch ein geeignetes Begrünungssystem begegnet werden, doch führt die Begrünung bei einer nachfolgend sehr langen Trockenperiode wiederum zu fataler Konkurrenz für die Rebe. Um letzteres zu verhindern, muss ein ausreichend flexibles System entwickelt werden als Schutz vor extremen Niederschlägen und extremer Trockenheit.

**Mit dem Wissen um die Bedeutung des Wassers im richtigen Moment wird ein gezieltes Wassermanagement immer wichtiger für die Aufrechterhaltung der Weinqualität. Die Lösung der nachhaltigen Wasserversorgung der Weingüter wird eine der grössten Herausforderungen des Delinat-Institutes in den nächsten Jahren.**

## Ohne Wasser kein Wein

Obwohl die chemischen Kniffe der Kellermeister und Zauberehrliche die Weine immer ähnlicher machen, wurde der Begriff des Terroirs sogar bei konventionellen Weinen zum allgegenwärtigen Mode- und Marketingwort. Der entscheidende Faktor des Terroirs jedoch ist weniger der kalte Stein und Staub, sondern das Wasser. Der unterschiedliche Einfluss der Böden (Terroir) auf den Wein beruht vor allem darauf, wie die Böden das gespeicherte Wasser in den verschiedenen Wachstumsperioden der Rebe verfügbar halten.

Im Grunde gehört die Rebe zu den anspruchslosen Pflanzen. Als ursprüngliche Waldpflanze vermag sie sich gegen starke Konkurrenten ihre Nische zu bewahren. Sie wächst mit mehr oder weniger Wasser, mit

mehr oder weniger Licht, mit mehr oder weniger Nährstoffen. Doch für höchste Traubenqualität sind ganz besondere Bedingungen der Wasser- und damit zusammenhängend der Nährstoffversorgung notwendig. So braucht die Rebe im Frühjahr angefüllte Wasserspeicher, um innerhalb von lediglich sechs Wochen ihre enorme Blatt- und Zweigmasse aufzubauen, wobei die Bodenfeuchtigkeit nicht zuletzt der biologischen Mobilisierung der Nährstoffe aus dem Oberbodenbereich dient.

Ab Mitte bis Ende Juni braucht die Rebe dann trockene Verhältnisse, um ihr Blattwachstum weitestgehend abzuschliessen und ihren Wasserbedarf vor allem aus den nährstoffarmen Tiefenschichten des Bodens zu decken. Ist der Boden in dieser Zeit zu nass, wächst die Rebe immer weiter, bildet weitere Fruchtriebe aus, die Traubenschwellen an, der Saft wird wässrig, die Traubenhaut bleibt dünn, die Anfälligkeit gegenüber Schädlingen wächst. Wird die Rebe in der Reifezeit ihrer Trauben jedoch unter moderaten Wasserstress gesetzt, wird sie widerstandsfähig, die Trauben bleiben klein und konzentriert, die Traubenhaut wird dick und fest, die Inhaltsstoffe der Trauben werden komplexer und reicher.

**Ein Weinberg von Maggio Vini im Naturschutzgebiet Biviere di Gela auf Sizilien. Wasserrückhaltebecken sind wie Teiche ausserordentlich wertvolle Biotope.**



## Sterben grosse Terroirs?

Auf den grössten Terroirs fallen die Hauptniederschläge traditionell im Winter und im Frühjahr. Im Sommer hingegen regnet es selten und wenn, dann in vergleichsweise geringen Mengen. Auf den grossen Terroirs versorgen sich die Reben hauptsächlich aus den Winter- und Frühjahrsreserven, welche die lehmhaltigen und tiefgründigen Böden speichern. Ausnahmen sind Terroirs wie z.B. Bordeaux, wo es auch im Sommer häufiger regnet, die Böden aber nährstoffarm und sehr sandig sind, sodass die Niederschläge rasch versickern.

Jedes Terroir hat seine typische Niederschlagsverteilung, die den Weinen der jeweiligen Region ihre Typizität verleiht. Verändert sich durch den Klimawandel das Muster der saisonalen Regenfälle und regnet es im Sommer, anstatt im Winter, geraten das Terroir und die Qualität der Weine in Gefahr. Als besondere Gefährdung kommt noch hinzu, dass sich künftig extrem trockene Jahre und extrem nasse Jahre abwechseln werden, was insbesondere in Südeuropa den Weinbau in manch traditionsreicher Region infrage stellen wird.

## Strategische Begrünung

Um diesen Gefahren zu begegnen und flexibel auf Wetterextreme im Weinbau zu reagieren, braucht es eine neue, strategische Kombination aus Begrünung und Bewässerung. Nur in begrüneten Weinbergen kann ein starker Regenfall so abgepuffert werden, dass es weder zu Erosion noch zu Stocknässe kommt. Durch die gute Durchwurzelung wird das Wasser rasch aus dem Oberbodenbereich abgeführt und in tieferen Bodenschichten gespeichert. Frei werdende Nährstoffe aus dem Oberboden werden schnell von der Begrünung aufgenommen, sodass eine schädliche Überversorgung der Reben verhindert werden kann.

In langen Trockenphasen führt aber gerade die Begrünung zu Wasser Konkurrenz mit der Rebe. Bei ausreichenden Winterniederschlägen genügt dann meist das Walzen der Begrünung, womit ihr Wasserverbrauch gedrosselt und zugleich die Verdunstung von Bodenfeuchtigkeit verhindert wird. Bei lang anhaltender Winter- und Frühjahrstrocken-



heit müssen die entleerten Wasserreserven des Bodens jedoch durch Bewässerung aufgefüllt werden.

## Neue Wege der Bewässerung

Bis 2009 war nach den Delinat-Richtlinien die Bewässerung der Reben noch untersagt. Damals vertrat Delinat den Standpunkt, so wie die Franzosen heute noch, dass sich das Terroir am besten durch die natürliche Niederschlagsverteilung und die natürlichen Wasserstressfaktoren ausdrückt. Doch die vermehrt ausbleibenden essenziellen Winter- und Frühjahrsniederschläge liessen Delinat einen neuen Weg einschlagen. Nach wie vor verboten ist die Bewässerung mit fossilem Grundwasser. Das wird auch in Zukunft so bleiben, denn der ungebremste Verbrauch von nicht erneuerbaren Wasserquellen ist ebenso ein Verbrechen wie das Verbrennen von fossilem Kohlenstoff. Auch müssen wir selbstverständlich darauf achten, dass sich der Grundwasserspiegel nicht gefährlich absenkt und die Trinkwasserreserven gefährdet.

Die Katastrophen, die durch unsachgemässe Bewässerung verursacht werden, lassen sich sowohl aus der Kulturgeschichte der Menschheit als auch aus dem Weltwasserbericht der UNO ablesen. Neben den negativen Beispielen können wir aus der Kulturgeschichte aber auch eine Reihe vorbildhafter Beispiele für den Umgang mit Wasser und die Wasserspeicherung ablesen und zum Vorbild für das Wassermanagement der Delinat-Güter nehmen.

**Oben: Regenwasserrückgewinnung auf dem Weingut Pago Casa Gran in der Nähe von Valencia (Spanien). Das Regenwasser wird von den höher gelegenen Hängen in diesem künstlichen Teich gesammelt und anschliessend via Schwerkraft zur Bewässerung genutzt.**

**Mitte: Wasserkanal am Rand der Weinberge von Savian im Veneto. Das Veneto hat häufig eher unter zu viel als unter zu wenig Niederschlägen zu leiden. Um so wichtiger ist es, das Wasser kontrolliert abzuführen.**

**Unten: Im extrem trockenen und heissen Navarra dient dieser Teich inmitten der Rebberge von Quaderna Vía als Wasserspeicher.**

Einer der vielen künstlich angelegten Stauseen im portugiesischen Vale de Camelos, wo die Kunst der Regenwasserrückhaltung eine sehr lange Tradition hat.



## Abwässer nutzen

Wie schon dargelegt, wird die durchschnittliche Menge der Niederschläge durch den Klimawandel eher zu- als abnehmen. Trockenstress wird also eher ein Problem der Wasserverteilung als ein Problem vorhandener Wassermengen sein. In den meisten Regionen Europas wird es zwar seltener und ungünstiger verteilt, dafür wird es aber insgesamt mehr regnen. Und das heisst, wir müssen wieder lernen, das Wasser aufzufangen und zu speichern, wenn es sintflutartig niedergeht, und es nutzen, wenn das Land unter Trockenheit ächzt. Zudem müssen wir das Wasser so lang wie möglich in lokalen Kreisläufen halten, sprich Abwässer reinigen und wieder nutzen, anstatt zur Spülung von Abfällen in die Meere zu pumpen.

In vielen Weinbauregionen, in denen Delinat-Winzer aktiv sind, gibt es eine lange Tradition der Wasserrückhaltung. Sei es im portugiesischen Alentejo, im spanischen Valencia, auf Sizilien oder auf dem griechischen Peloponnes. Da der Wein traditionell oft in Hanglagen angebaut wird, lässt sich Niederschlagswasser meist relativ einfach kanalisieren und in kleinen Talsperren oder Rückhaltebecken auffangen. Diese

alten Anlagen zu rekonstruieren und neue zu bauen, ist kostenintensiv, doch nur so wird sich der Weinbau in den traditionellen

## Dürre in der Extremadura

Auf dem südspanischen Weingut von Joaquín Salamanca herrscht seit Oktober letzten Jahres extreme Trockenheit. Vor der grossen Sommerhitze von 40 °C hat es in neun Monaten nur 80 Liter geregnet. Hinzu kam ein ungewöhnlich langer, eisiger Winter, der den Austrieb beträchtlich verspätet und damit den Wasserstress zusätzlich verschärft hat. Die Wasserreserven der Böden sind aufgebraucht. An den Olivenbäumen hängen dieses Jahr keine Oliven. Beim Wein wird mit einer Ertragseinbusse von 40 Prozent gerechnet. Letztes Jahr herrschten ganz andere Bedingungen, da fielen im gleichen Zeitraum 900 Liter Regen und verursachten erhebliche Erosionsschäden.



Anbaugeländen Europas erhalten lassen. Dass jedes naturnahe Wasserrückhaltebecken zugleich ein wertvolles Biotop darstellt und damit einen wichtigen Beitrag für den Erhalt der Biodiversität leistet, ist ein willkommener Nebennutzen.

Die Bilder von Wasserrückhaltebecken und Retentionslandschaften auf diesen Seiten stammen von verschiedenen Delinat-zertifizierten Gütern. Sie geben einen Blick in die Zukunft des Weinbaus, der nur mit intelligenter Nutzung des Wassers und der Natur auch im Jahre 2050 noch auf den traditionellen Terroirs stattfinden wird. Gott und die Natur machen aus Wasser Wein, doch die Menschen müssen dafür sorgen, dass die Reben zum rechten Zeitpunkt über genügend Wasser verfügen.

Hans-Peter Schmidt, Leiter Delinat-Institut

## Kurzinfo

### Wasser sparen – Wasser speichern

In Europa wird es wärmer und die Niederschläge sind heute anders übers Jahr verteilt. Das bedroht einige der bekanntesten Weinbaugelände des Südens. Die strategische Begrünung der Rebberge und eine nachhaltige Wasserversorgung der Reben sorgen vor, damit auch künftig die hohe Qualität europäischer Weine erhalten bleibt.

# Rund und rassig –

## wie Süsse und Säure in Speisen und Wein wirken

**Mit unseren fünf Sinnen beurteilen wir, ob uns ein Steinpilzrisotto überzeugt oder ein Chianti Spass bereitet. Wir sehen die Farbe des Weines, hören, wie er ins Glas plätschert, riechen seine Aromen, schmecken süß, sauer, salzig und bitter und wir spüren die Textur und die Temperatur des Weines, wenn er über die Zunge fließt.**

Wichtig für unser Empfinden sind die süßen und sauren Komponenten, die den Geschmack beeinflussen. Doch jeder Gaumen reagiert unterschiedlich: Geschmacksknospen am Zungenrand und am hinteren Zungenende erfassen diese Sinneseindrücke; Geschmacksfasern leiten sie dann zum Zentralnervensystem. Diese Eindrücke sind teilweise genetisch geprägt. Die Speichelmenge ist nicht bei jedem gleich, deshalb

werden zum Beispiel die Säure oder die Süsse eines Weines unterschiedlich stark wahrgenommen. Die Geschmacksknospen im Mund werden mit dem Alter unempfindlicher, es braucht stärkere Süsse- und Säurereize, bis diese bemerkt werden.

### Säure macht frisch

Unsere Geschmacksknospen gewöhnen sich an wiederholt auftretende Substanzen. Es stimmt also nur bedingt, dass sich Säure im Wein und Säure in der Speise kumulieren und so zu einem übersteigerten Säureempfinden führen; beispielsweise wenn wir übertreiben und zu einem mit Essig zubereiteten Blattsalat einen säurebetonten Wein trinken.

Süße und Säure beeinflussen stark, ob uns etwas schmeckt. Zucker unterstreicht die

Aromen und schmeichelt dem Gaumen; Säure dagegen verleiht Frische. Eine Prise Zucker oder Honig, ein Spritzer Essig oder Zitronensaft veredeln ein Gericht. Ähnlich ist der Effekt mit Wein. Eine langweilige Sauce schmeckt rassiger, wenn wir gleich danach einen Schluck Wein trinken, der über eine lebendige Säure verfügt. Und ein leicht süßer Wein macht den eher herben Spinat milder. Kombinieren wir hingegen eine süßliche Speise mit einem säurebetonten Wein ohne Restzucker, so schmeckt der Wein besonders sauer. Der Wein muss mindestens so süß sein wie die Speise.

### Stimmt die Temperatur?

Wie stark wir süß und sauer empfinden, hängt gerade bei Wein auch von der Trinktemperatur ab – auch bei Rotwein! Je kühler der Wein, umso erfrischender und fruchtiger wirkt er. Je wärmer, umso penetranter zeigt sich die Säure – und umso plumper und aufdringlicher sind Restsüße und Alkohol. Aber auch die Garmethode entscheidet mit, ob uns ein Rotwein schmeckt.

### Schmoren

Gemüse, vor allem Zwiebeln, Karotten, Pastinaken, aber auch Fleisch und Fisch enthalten Stärke und Zucker, welche durch Schmoren in Öl oder Fett einen süßlichen Eindruck erwecken. Dazu passt ein weicher, fruchtiger, eher körperreicher Wein – meistens ein Rotwein mit frischer Säure. Oft veredeln wir das Gericht deshalb mit einem Schluck dieses Rotweines.

## Was passt zu Rotwein?

Speisen	Rotweintyp	Beispiele
<ul style="list-style-type: none"><li>– Pochiertes, Gedämpftes, Gesottenes wie Mischgemüse aus dem Steamer, Siedfleisch, dunkelfleischiger Fisch</li><li>– Pasta mit Tomatensauce</li><li>– Gegrillter oder gebratener, kräftiger Fisch</li><li>– Sämige Gerichte wie helles Fleisch an Sahnesauce und Gemüse an weißer Sauce</li><li>– Salzige Kuchen mit Guss (Gemüsequiche)</li></ul>	frisch-fruchtig, einfach, mit wenig Tannin, 2–3 Jahre lagerfähig	Molino, Merlot Fasoli, San Vito Chianti, Albarello, Hirschhof Spätburgunder und St. Laurent, Merlot Coulon, Donaoune Abendrot, Gamay Devinière – auch Bonarossa, Conterocca, Canta Rasim
<ul style="list-style-type: none"><li>– Geschmorte Gerichte wie Rind, Lamm, Kaninchen, Geflügel, Gemüse</li><li>– Halbhart- und Hartkäse, nicht zu rezent</li><li>– Würzige Gerichte wie Pizza, Empanada</li></ul>	vielschichtig, rassig-kräftig, 3–5 Jahre lagerfähig	Pasión Delinat, Canta Rasim, Bonarossa, Conterocca, Osoti Rioja, Vinya Laia, Château Coulon, Roches d'Arac, Vasulo Kauro, Les Hirondelles, Tour des Vidaux, Meinklang Zweigelt
<ul style="list-style-type: none"><li>– Gegrilltes, Gebratenes von Rind, Lamm, Wild</li><li>– Geschmortes Gemüse mit Olivenöl</li></ul>	vielschichtig, körperreich (auch Barriqueweine), 5–10 Jahre lagerfähig	Reserva Martí, Vino Nobile di Montepulciano Conventino, Les Múriers, Clos Montirius, Caruma Seleção, Barbera Luna del Rospo, Spiropoulos Nemea, Valdega Reserva, Alma de Azul y Garanja, Colle des Lignères, Rioja Ingenio auch Château Coulon, Pasión Delinat, Osoti Rioja, Vinya Laia

## Grillieren und Braten

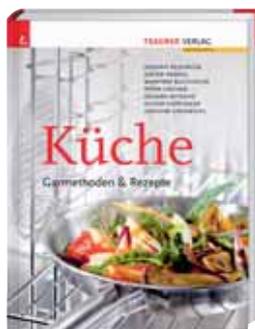
Die oben erwähnten Zuckeranteile karamellisieren beim Braten, es entsteht ein süßliches Röstaroma zu dem körperreiche, gelagerte Rotweine harmonieren, idealerweise im neuen Barrique ausgebaut, dessen Röstnoten sich würzend auf den Rotwein übertragen.

## Pochieren

Diese schonende Zubereitungsart eignet sich hervorragend für delikate Speisen wie zarte, junge Gemüse, Fisch und helles Geflügel. Dazu wählen wir aber eher Weiss- und Roséweine, allenfalls junge, helle Rotweine mit wenig Tannin.

## Garmethoden

pek. Wer kennt sie nicht, die klassischen Garmethoden. Aber wie genau gehen Pochieren, Poelieren, Confiieren oder Cook&Hold und Garen in Papierhülle? Das Buch schildert die Methoden



Schritt für Schritt, ergänzt mit Schneidetechniken für Fleisch und Gemüse. Dazu gibts 200 Rezepte. Eine Fundgrube für passionierte Köchinnen und Köche!

**Küche** Garmethoden & Rezepte  
296 Seiten, 21x27,5 cm  
Trauner Verlag, Linz/AT  
ISBN 978-3-85487-999-2  
ca. CHF 78.90/ € 58,90

## Frittieren

Oft reicht man zu Speisen, die im heissen Öl gegart werden, einen Zitronenschnitz. Ebenso passt ein säurebetonter Wein – also eher ein weisser als ein roter.

## Rotwein zu Fisch

«Heute kann man zu Fisch auch Rotwein trinken» – höre ich immer wieder. Klar, wenn beide zusammenpassen. Zu jungen, fruchtbetonten Rotweinen mit wenig Tannin schmeckt ein kräftiger oder dunkelfleischiger Fisch hervorragend; besonders wenn er geschmort, gebraten oder gegrillt wird. Gut schmeckt ein Rotwein natürlich auch zu einem Fisch an Rotweinsauce. Mir mundet eine Forelle an Rotweinbutter. Der Rotwein sollte nicht zu teuer sein, denn günstige Weine stammen aus ertragreichen Ernten und die haben weniger Tannin.

Peter Kropf

Siehe auch:

[www.delinat-blog.com/rotwein-und-leichte-sommerkuche](http://www.delinat-blog.com/rotwein-und-leichte-sommerkuche)

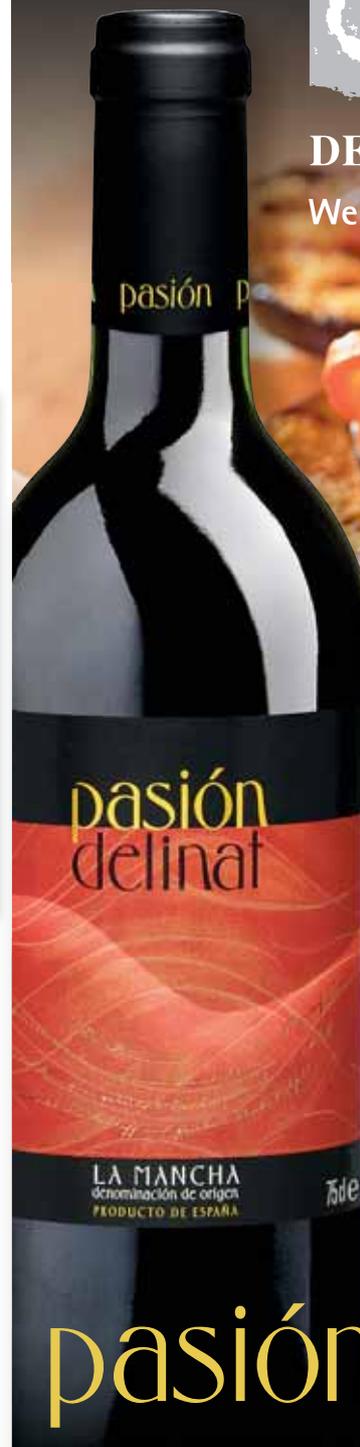
## Kurzinfo

### Wein und Speisen gekonnt kombinieren

Süsse und Säure beeinflussen stark, ob uns etwas schmeckt – doch nicht alle empfinden gleich, denn unsere Geschmacksknospen reagieren unterschiedlich. Entscheidend ist auch, wie wir Speisen und Rotwein kombinieren. Dabei spielt auch die Garmethode eine wichtige Rolle.

DELINAT

Wein aus gesunder Natur



pasión delinat

Die spanische Tempranillotraube und ein paar Tropfen Cabernet Sauvignon sind Basis für diesen typischen Spanier. Ausgebaut im Eichenholzbarrique, überzeugt er mit warmherzigem Charme und südländischer Passion. Pasion Delinat ist mehr als ein Wein – eine leidenschaftliche Begegnung.  
Info: [www.delinat.com/1211.09](http://www.delinat.com/1211.09)



Wärme, Wein und Wonne – die Toskana ist beliebt wie eh und je

# LA VITA È BELLA

Text: Hans Wüst | Bilder: Yvonne Berardi



**Einst flüchteten die Leute aus Angst vor der Pest in die idyllische Abgeschiedenheit der Hügel um Florenz. Heute ist die Toskana Zufluchtsort für Weinliebhaber und erholungssuchende Feinschmecker. Eine Rundreise zu vier Bioweingütern mit Sangiovese, gutem Essen und gemütlichen Ferienwohnungen.**

Sommer 1348: In Florenz wütet die Pest. Aus Angst vor dem Schwarzen Tod flüchten sieben Mädchen und drei junge Männer in ein abgeschiedenes Landhaus in den umliegenden Hügeln. Hier vertreiben sie sich die Zeit mit opulenten Picknicks und dem Erzählen sinnlicher und wundersamer Geschichten. Nach zehn Tagen kehrt die Gruppe nach Florenz zurück. Die 100 Novellen, mit denen sich die jungen Leute gegenseitig unterhalten und von der Unbill der Zeit abgelenkt haben, sind in Giovanni Boccaccios Literaturklassiker «Der Decamerone» zusammengefasst. Eine passende Ferienlektüre für entspannte Tage in einer Gegend Italiens, die alles zu bieten hat, was Herz und Gemüt begehren.

## Leidenschaftlicher Erzähler

Wer Geschichten lieber live erzählt hören möchte, klopft am besten beim Weingut Salustri an, im Weiler Poggi del Sasso, irgendwo zwischen Grosseto und Siena. Leonardo Salustri, Bioweinpionier im

noch jungen DOC-Gebiet Montecucco, ist ein leidenschaftlicher Erzähler. Bei unserem Besuch sind die feinen, schön angeordneten Wurstwaren und Schinken von den hauseigenen Schweinen Anlass für unterhaltsame Geschichten von seinen Streifzügen durch die herbstlichen Wälder und Felder der Hochmaremma. Nebst den rund 70 Hausschweinen (cinta senese), die freien Auslauf in den Wald haben, halten Leonardo nämlich auch ungezählte Wildschweine auf Trab, die seinen Reben Böses wollen. Stolz weist er auf eine Wand mit Pokalen, die von seinen Schiesskünsten zeugen. Eine der Trophäen gehört allerdings seiner Jagdhündin Morina, die erst kürzlich zum zweitbesten Wildschweinjagdhund der Toskana gekürt wurde und jetzt gerade acht Junge geworfen hat.

## Der Neue von Salustri

Während Leonardo erzählt und seine Frau Nara herrlich duftende Tagliatelle con ragout di cingale (Nudeln an Wildschweinragout) aufträgt, steigt Sohn Marco in den Keller und kommt mit jener Flasche zurück, die der eigentliche Grund für unseren Besuch

**Feuertaufe für den neuen Conterocca am Familientisch der Salustris.**



ist: Conterocca – ein neuer, unkomplizierter Toskaner für jeden Tag – gekeltert aus Sangiovese und einem kleinen Anteil der ebenso regionstypischen Traubensorte Ciliegolo. Der neue Wein übertrifft unsere hohen Erwartungen noch, welche erste Degustationsmuster Wochen zuvor geschürt haben: «Herrlich frische Aromen nach Kirschen, Zwetschgen und Cassis, würzige Noten nach Kaffee und Leder, weiche, harmonische Struktur, feinkörniges, gut stützendes Tannin», kommentiert Delinat-Einkäuferin und Önologin Martina Korak anerkennend. «Ich bin mir sicher: Dieser elegante Toskaner wird viele begeisterte Anhänger finden.» Und es folgen zwei weitere Überraschungen: Nachdem uns Leonardo anfänglich nur einen Teil dieses neuen Weines anbot, willigte er schliesslich ein, uns die ganze Ernte 2011 des Conterocca zu verkaufen – und das zu einem so attraktiven Preis, dass wir wiederum unsere Kundinnen und Kunden überraschen können.

## In der Hochburg des Sangiovese

Nach zwei Tagen reisen wir weiter in jene Regionen, die es mit ihren Sangiovese-Weinen zu Weltruhm gebracht haben. Das Städtchen Montalcino, Zentrum der berühmten und oft überbewerteten Brunello-Gewächse, lassen wir nach einem Blitzbesuch hinter uns, denn am Fusse des deutlich charmanteren Hügeldorfes Montepulciano wartet Alberto Brini, Leiter des Weingutes Il Conventino. Er empfängt uns im Garten eines ehemaligen Klosters, wo früher wohl Pilger auf dem Weg nach Rom genächtigt haben. Heute logieren Feriengäste in den schön renovierten, typisch toskanischen Steinhäusern, die sich um Albertos Sommerresidenz mitten in den Weinbergen gruppieren. Seinen Gästen erzählt Alberto bei einem Glas Rosso di Montepulciano gerne Geschichten aus diesem kleinen Weinbaugebiet, in dem lediglich etwa 40 Winzer den weltberühmten *Vino Nobile* di Montepulciano erzeugen.

Alberto ist einer davon und sichtlich stolz darauf. «Ein guter *Vino Nobile* ist für mich ein Glas voll Toskana», sagt er in einwandfreiem Deutsch. Der Quereinsteiger aus Pisa (er hat Jurisprudenz studiert), entpuppt sich als überzeugter Traditionalist. «Viele Montepulciano-Winzer ergänzen die Kö-

Die Trauben für den Conterocca stammen aus biologisch bewirtschafteten Rebbergen mit grosser Biodiversität, wie sie in der Maremma weit verbreitet sind.





Die Toskana verführt nicht nur mit feinen Weinen, sondern auch mit süßen Leckereien.



**Gute Aussichten für die neuen Jahrgänge von Il Conventino: Winzer Alberto Brini und Delinat-Önologin Martina Korak im Weinberg.**

nigstrabe Sangiovese mit internationalen Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot. Ich ziehe klassische Assemblagen vor», sagt er. So dominieren in seinen authentischen Weinen der für Montepulciano typische Sangiovese-Klon Prugnolo Gentile sowie die ebenfalls heimischen Sorten Cannaiolo und Mammolo. Sein *Vino Nobile di Montepulciano Riserva* gehört bei Delinat-Kunden schon seit Jahren zu den beliebtesten Spitzengewächsen überhaupt.

Den Rest des Tages verbringen wir mit einem Rundgang durch die auffallend grünen Weinberge. Bei Einbruch der Dämmerung gehts hinauf in die Altstadt, wo jeweils am letzten Augustwochenende das ausgelassene Volksfest *Bravio delle Botte* stattfindet. Beim sportlichen Wettstreit zwischen den acht Stadtteilen geht es darum, möglichst schnell leere Weinfässer durch die steilen, gepflasterten Altstadtgassen hinauf auf den Marktplatz zu rollen.

Im *Ristorante La Briccola* kommt es zum freudigen Wiedersehen mit Albertos auf Frucht und Würze gebautem *Rosso di Montepulciano*. Genau das Richtige zu einer Portion *Pici alle briciole* (dicke Spaghetti aus Hartweizengriess). Dieser bekömmliche Rotwein wird aus Sangiovese plus etwas Cannaiolo und Mammolo gekeltert. Eine gelungene Assemblage mit breitem Aromen- und Geschmacksspektrum – ein traditioneller Toskaner, kraftvoll und würzig.

## Die Wiege des Chianti

Am nächsten Morgen steuern wir eine weitere Sangiovese-Hochburg an: das Chianti

# CONTEROCCA – DER NEUE TOSKANER

hrw. Auf einem Spaziergang durch die Weinberge erzählen Leonardo und Marco Salustri, wie sie es geschafft haben, den neuen Rotwein Conterocca als kleines Meisterwerk zu einem so attraktiven Preis in die Flasche zu bringen. Basis sind ihre Weinberge in einer intakten Natur: Auf dem ökologisch vorbildlichen Weingut bilden die Reben zusammen mit Olivenhainen, Wäldern, Weideflächen und wild belassenen Hecken ein hochwertiges Biodiversitätssystem. Leonardo ist überzeugt, dass die herrschende Naturvielfalt grossen Einfluss auf die Weinqualität hat. «Die Reben sind gesund und stark genug, um auf den sandhaltigen, extensiv bewirtschafteten Böden bis in grosse Tiefen an die nicht im Überfluss vorhandenen Nährstoffe heranzukommen. Zudem halten Nützlinge Schädlinge und Krankheiten weitgehend in Schach.»

Leonardo reisst alte Reben, deren Ertrag nach 40 bis 50 Jahren stark nachlässt, nicht einfach aus. Er schneidet die Rebzweige ab und pflöpft auf die Wurzeln neue Sangioveseklone auf, damit die starken Wurzeln erhalten bleiben.

Entscheidend für einen guten Sangiovese ist die phenolische Reife, also eine optimale Balance zwischen Zuckergehalt sowie reifen Aromen und Gerbstoffen. «Die Trauben müssen deshalb auf den Punkt geerntet werden», sagt Leonardo. Nur ein, zwei Tage zu früh, gelangen grüne, leicht bittere Tannine in die Flasche. Ein, zwei Tage zu spät, und der Wein schmeckt nach verkochten Früchten. «Damit wir den richtigen Reifezeitpunkt erwischen, koste ich die Trauben während eines Monats jeden Tag direkt im Weinberg.»

## Frucht statt Holz

Sobald der Seniorchef grünes Licht gibt, wird sorgfältig von Hand geerntet. Ab jetzt übernimmt Sohn Marco das Zepter. «Beim Conterocca verzichten wir auf einen Ausbau im Holzfass. Wir wollen die in den Trauben enthaltenen Primäraromen möglichst unverfälscht in die Flasche bringen. Das gelingt am besten mit einer 15-tägigen Mazeration im Stahltank und einer Fermentation mit Naturhefen.» Marco Salustri hat grosse Freude am Conterocca, einer Assemblage aus 90% Sangiovese und 10% Ciliegiolo: «Ein fruchtiger, fein strukturierter Wein.»



**Conterocca Toscana IGT 2011**  
CHF 12.50 / € 9,50 (1L € 12,67)  
Info: [www.delinat.com/1204.11](http://www.delinat.com/1204.11)

# PAPPA AL POMODORO FRESCO E BASILICO KOCHKURS IM WEINGUT BADIA A COLTIBUONO

## Zutaten für 6 Personen

500 g altbackenes Brot  
500 g frische, reife Cherrytomaten  
1 Bund Basilikum  
Olivenöl nach Belieben  
Salz und Pfeffer  
1 l Gemüsebrühe  
½ rote Zwiebel  
1 Stange Bleichsellerie  
1 Karotte  
1 Knoblauchzehe

Sellerie, Karotte und Zwiebel klein würfeln und in Olivenöl andünsten, dabei Pfanne erhitzen, den Pfannenboden mit dem Gemüse bedecken, dann nicht mehr rühren, bis das Gemüse angebräunt ist. So karamellisiert der austretende Gemüsesaft und gibt sein volles Aroma ab.

Die Tomaten in eine Schüssel geben, zusammen mit etwas Olivenöl, einigen Basilikumblättern, Salz und Pfeffer. Alles mit den Händen zerdrücken und dann zum Gemüse geben. Zehn Minuten köcheln. Altbackenes Brot entrinden und würfeln und ebenfalls beifügen; Gemüsebrühe angiesen und umrühren, bis eine musige Konsistenz erreicht ist. Nochmals ca. zehn Minuten köcheln und wenn nötig Brühe nachgiessen. Den fein gehackten Knoblauch, Basilikum und Olivenöl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einem Glas Coltibuono geniessen.



**Winzer Roberto Stucchi (rechts) empfängt auf dem Weingut Badia a Coltibuono in der Nähe von Siena Önologin Martina Korak und Redaktor Hans Wüst von Delinat.**

Classico. In idyllischer Abgeschiedenheit führen Emanuela und ihr Bruder Roberto Stucchi nur 30 Kilometer von Siena entfernt das bekannte Weingut Badia a Coltibuono. Auch die charmante Emanuela weiss spannende Geschichten zu erzählen. «Vor 1000 Jahren erneuerten die Vallombrosaner Mönche die Agrikultur von Grund auf und machten Badia a Coltibuono zur Wiege des Chianti», weiss sie. Nachdem das Kloster 1810 unter die Herrschaft Napoleons gefallen war, wurde es säkularisiert und an den reichen Florentiner Bankier Michele Giuntini verkauft, einen Vorfahren der heutigen Besitzerfamilie Stucchi Prinetti. Diese hat die Abtei in ein von der Tradition inspiriertes Weingut mit gemütlicher Herberge mit exzellentem Restaurant verwandelt. Die Weine von Badia a Coltibuono gehören heute zu den begehrtesten der Toscana.

## Toskanische Kochkunst

Eine schöne Tradition aus der jüngeren Vergangenheit ist die vor fast 30 Jahren von der bekannten Kochbuchautorin Lorenza de Medici ins Leben gerufene Kochschule. Heute zelebriert Andrea Gagnes authentische toskanische Kochkunst vor den Augen lernbegieriger Gäste. Unter seiner kundigen Anleitung machen wir uns am reichhaltigen Büfett mit marktfrischem Gemüse zu schafften und bereiten daraus regionale Köstlichkeiten wie Pappa al pomodoro (Tomaten-Brot-Suppe) oder Parmigiana di melanzane

(Auberginenaufwurf mit Parmesan) zu. Zu den feinen Gemüsegerichten macht der exklusiv für Delinat gekelterte Coltibuono eine ausgezeichnete Figur. Die Sangiovesetrauben für diesen neuen Delinat-Wein werden von Hand gelesen. Sie stammen von jungen Reben, der Wein ist entsprechend leichtfüssig, fruchtig weich – eben trinkig.

Am nächsten Morgen lüftet Roberto Stucchi ein paar Geheimnisse, die hinter den Coltibuono-Weinen stecken. In den Weinbergen im Gebiet Monti, wo die 1997 in moderner Architektur erstellte Kellerei steht, herrscht ein ganz spezielles Mikroklima. Heisse Tage und kühle Nächte lassen die Trauben etwas später, dafür umso schöner und mit guter Säure reifen. «Das ermöglicht struktureiche, harmonische und lagerfähige Weine», erklärt Roberto. Der überzeugte Biowinzer lässt sich auch von der Biodynamie inspirieren. «Dadurch haben wir in unseren Reben einen sehr gesunden Naturkreislauf, dem wir auch im Keller mit Spontangärung durch wilde Hefen freien Lauf lassen. So entstehen vom Terroir geprägte, schmackhafte Weine.»

## In den Hügeln um Florenz

Von Badia a Coltibuono in die Hügel um

Das ehemalige Kloster Badia a Coltibuono gilt als Wiege des Chianti. Beliebt sind nicht nur die Weine, sondern auch die romantische Herberge mit den legendären Kochkursen.



Florenz sind es lediglich 50 Kilometer. Oberhalb des schmucken Dörfchens Montelupo liegt in traumhafter Umgebung die Tenuta San Vito von Winzer Neri Gazulli. Der flinke Amateurfussballer aus Florenz keltert hier oben in wilder Natur mit dem Chianti San Vito einen perfekten Pasta- und Pizzawein. «In den Colli Fiorentini bringt die Sangiovese-Traube fruchtigere, weichere Weine hervor, als etwa im Chianti-Classicogebiet», verrät Neri auf der Terrasse des stilvoll eingerichteten Restaurants, das zu San Vito gehört. Typisches Beispiel ist der gleichnamige Chianti bei Delinat, ein seit Jahren beliebter fruchtig-frischer Alltagswein.

Plötzlich nähert sich ein kleiner weisser Lieferwagen auf der holprigen Zufahrtsstrasse und stoppt vor dem Restaurant. Es ist der Dorfmetzger von Montelupo. Wenn in seinen kiloschweren T-Bone-Steaks, die er gerade anliefert und uns voller Stolz präsentiert, nur halb so viel Energie steckt wie in ihm selber, dann deckt ein solches Bistecca Fiorentina locker den Eiweiss- und Proteinbedarf für eine ganze Woche.

Auf San Vito überzeugen nicht nur seit Jahren die feinfruchtigen, geschmeidigen Weine – es ist auch ein kleines Ferienparadies mit mehreren alten, stilgerecht renovierten Unterkünften. Im Mai blühen unter einem Meer von Olivenbäumen Blumenwiesen mit Tausenden von rot leuchtenden Mohnblumen und weissen Margeriten. Da lässt man sich gerne ins hohe Gras sinken, klaubt seine Ferienlektüre hervor, und ist plötzlich felsenfest überzeugt: Es muss hier gewesen sein, wo sich die jungen Leute aus

**Neri Gazulli führt vor den Toren von Florenz auf San Vito ein kleines Wein- und Ferienparadies.**



## SANGIOVESE, DIE KÖNIGIN DER TOSKANA

hrw. Sangiovese ist die Königstraube der Toskana. Sie spielt die Hauptrolle in weltbekannten Gewächsen wie Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano und Chianti. Ähnlich wie die Pinot noir gebärdet sich die Sangiovese gerne als Diva: Sie ist eine spät reifende, heikle Traubensorte, die Feuchtigkeit scheut und deshalb vom Winzer viel Aufmerksamkeit verlangt. Am besten gedeiht sie auf leichten, kalkhaltigen, trockenen Böden. Schön ausgereifte Sangiovese-Trauben ergeben rubinrote, körperreiche und tanninhaltige Weine mit typischen Aromen nach Kirsche, Pflaume und wilden Beeren.

Boccaccios «Der Decamerone» mit gegenseitigem Geschichtenerzählen von der unten in Florenz wütenden Pest abgelenkt haben.

### Das Leben ist schön

Wer dann nach zehn oder auch etwas weniger Tagen auf dem Land noch einen Abstecher nach Florenz wagt, verschwendet kaum noch einen Gedanken an die «pestialischen» Zeiten von einst. Dafür sorgen alleine schon die Touristenmassen, die fast ganzjährig Dom, Palazzo Vecchio, Uffizien und all die andern Sehenswürdigkeiten überfallen. Wer es schafft, durch die Menschenflut über den Ponte Vecchio auf die andere Seite des Arno zu gelangen, findet nach nur wenigen Schritten in den Boboli-Gärten über dem Palazzo Pitti jene vertraute Oase der Idylle und Ruhe wieder, in der sich genüsslich die letzten «Der Decamerone»-Novellen lesen lassen.

Wenn dann bei der Rückkehr auf die Piazza Pitti bei untergehender Sonne zufälliger-

weise eine scheinbar ad hoc zusammengesetzte Musikkapelle Ohrwürmer aus Filmklassikern zum Besten gibt, stimmt man definitiv mit dem italienischen Filmklassiker von Regisseur Roberto Benigni überein: La vita è bella. Ja, das Leben ist schön – erst recht, wenn in einer guten Kneipe, zum Beispiel im «13 Gobbi», in einer wenig belebten Altstadtgasse, zum Abschied nochmals ein saftiges Bistecca Fiorentina und ein feines Glas Sangiovese warten.



### Ferienlektüre

Giovanni Boccaccios «Der Decamerone» ist in verschiedenen Ausgaben erschienen. Ein besonderes Juwel ist die handliche, in jedes Reisegepäck passende, 1957 erschienene deutsche Ausgabe der Manesse Bibliothek der Weltliteratur. In zwei Bänden enthält sie sämtlich Novellen in ungekürzter Fassung – illustriert mit den Holzschnitten der berühmten italienischen Erstausgabe aus dem Jahre 1492.



Gebundenes Buch, Leinen, mit Schutzumschlag  
Band 1:  
ISBN 978-3-7175-1048-2  
Band 2:  
ISBN: 978-3-7175-1050-5

### Kurzinfo

#### Die Weine der Toskana sind beliebt

Delinat besucht vier Winzer, bei allen können Ferienwohnungen gemietet werden, um so die Schönheiten der Toskana zu entdecken – aber auch die Reben und Weine genauer kennen zu lernen. Dabei kommen auch die kulinarischen Wünsche nicht zu kurz.

# WEINLESERANGEBOT LA VITA È BELLA



Lauschige Wege führen durchs grosse Weingut und Ferienparadies San Vito.

Schön ist das Leben – speziell bei einem guten italienischen Essen und einem Glas Rotwein aus der Toskana. Delinat bietet Ihnen einen Probierkarton mit diesen vier typischen Toskanern:

#### Conterocca

##### Toscana IGT 2011

Ein neuer, geschmeidiger Toskaner aus 90 Prozent Sangiovese und 10 Prozent Cilieggiolo, der nach Kirschen duftenden Traube. Dichtes Rubin; Bukett von Kirschen, Zwetschgen, Cassis, aber auch Kaffee und Leder; weicher Auftakt, feinkörniges, stützendes Tannin.

#### Coltibuono

##### Toscana IGT 2011

Ein authentischer Toskaner – zu 100 Prozent aus Sangiovese gekeltert. Glänzendes Rubin; fruchtiges Bukett mit würzigen Noten von Leder und Kaffee; weicher Auftakt, cremig, feines Tannin, würzig im Abgang.

#### San Vito

##### Chianti DOCG 2010

Ein frisch-fruchtiger Chianti aus 100 Prozent Sangiovese: rubinrot; Duft von Kirschen, aber auch Pfeffer; weicher Auftakt, fruchtig im Gaumen mit einer angenehmen Frische und feinkörnigem Tannin.

#### Il Conventino

##### Rosso di Montepulciano DOC 2010

Ein traditioneller Toskaner aus Sangiovese, ergänzt mit etwas Canaiolo und Mammolo, gebaut auf Frucht und Würze – ohne Holzaromen. Rubinrot; würziges Bukett mit Noten von Rauch und Leder, aber auch frischer Frucht und Lakritze; weich, dezenter Schmelz, feinkörniges Tannin, schöne Fülle.



portofrei

### Rotweinpaket «Toscana» Art. 9147.80

CHF 153.90 € 116,40

#### Paketinhalt

#### Preis pro Flasche

#### pro Liter

3 Flaschen	1204.11	<b>Conterocca</b> , Toscana IGT 2011	CHF	12.50	€ 9,50	(€ 12,67)
3 Flaschen	1199.11	<b>Coltibuono</b> , Toscana IGT 2011	CHF	11.80	€ 8,90	(€ 11,87)
3 Flaschen	3012.10	<b>San Vito</b> , Chianti DOCG 2010	CHF	12.–	€ 8,90	(€ 11,87)
3 Flaschen	1244.10	<b>Il Conventino</b> , Rosso di Montepulciano DOC 2010	CHF	15.–	€ 11,50	(€ 15,33)

Bestellen Sie direkt auf der Delinat-Website:  
[www.delinat.com/9147.80](http://www.delinat.com/9147.80)

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

#### oder per Postkarte

CH: Delinat Kundenservice,  
Kirchstrasse 10, 9326 Horn

DE: Delinat GmbH,  
Kundenservice,

Hegenheimer Str. 15,  
79576 Weil am Rhein

AT: Delinat Kundenservice,  
Postfach 400,

6961 Wolfurt-Bahnhof

Machen Sie mit beim  
Wettbewerb auf Seite 31!

# PIZZOCCHERI AL POMODORO CON FUNGHI PORCINI

## Zutaten für 4 Personen

300 g Steinpilze  
200 g Tomaten  
30 g Petersilie  
3 Knoblauchzehen  
2 Chilischoten  
150 ml Olivenöl  
Salz und Pfeffer  
50 g Parmesan, gerieben  
100 g Pecorino, gerieben

## Pizzoccheri (Buchweizennudeln)

100 g Buchweizenmehl  
400 g Mehl (Type 0)  
2 Eiweiss, 1 Eigelb  
2 EL Olivenöl

## Pizzoccheri

Mehl mischen, in die Mitte eine Mulde drücken. Eiweiss halb steif schlagen. Mit Olivenöl und Eigelb in die Mulde geben. Nach und nach so viel Wasser zugießen, dass ein weicher und kompakter Teig entsteht. Teig ca. 1–2 mm dick ausrollen. In 1 cm breite und ca. 5 cm lange Nudelfstreifen schneiden. Nudeln in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen, Wasser abgiessen.

Steinpilze putzen. In nicht zu feine Scheiben schneiden. Tomaten in Stücke schneiden. Petersilie hacken. Knoblauch schälen, Chili putzen. Knoblauch und Chili in einer Pfanne in 100 ml Olivenöl anrösten. Sobald der Knoblauch goldgelb ist, Chili entfernen, die Pfanne vom Herd nehmen. Steinpilze, Tomaten und Petersilie zugeben und weitere 10 Minuten dünsten, salzen. Pizzoccheri in die Pfanne geben und gründlich untermischen. Parmesan und Pecorino untermischen.

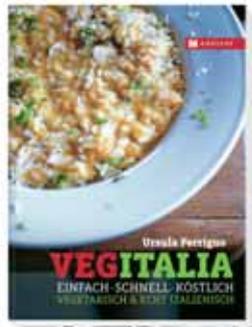
(Rezept aus dem Buch «Maria Luisa kann nicht anders», siehe gegenüberliegende Seite)



**Der Conterocca begleitet dieses Gericht besonders gut: Sein feiner Gerbstoff unterstreicht den Charakter der Steinpilze, die würzigen Käse gewinnen an Rasse, der Beerenduft des Weines mildert das eher rustikale Aroma des Buchweizens.**



(A)



(B)



(C)

## (A) Kochen mit dem Herzen

pek. Sie kocht saisonal, regional und das radikal – Maria Luisa Scolastra vom Ristorante Villa Roncalli in Foligno (Umbrien). Sie sagt «Meine Mutter hat mir beigebracht, mit dem Herzen zu kochen und zu leben.» Über diese Art zu kochen und zu leben, handelt denn auch der erste Teil des Buches. Die danach folgenden Rezepte sind gegliedert nach Jahreszeiten, attraktiv ins Bild gesetzt und einfach nachzukochen: typisch italienisch eben. Man kann nicht anders als Appetit zu kriegen.

### **Maria Luisa kann nicht anders**

420 Seiten, 260 Bilder  
Becker Joest Volk Verlag  
ISBN 978-3-938100-67-7  
ca. CHF 42.–/ € 34.–

## (B) Es beginnt beim Brot

pek. Wohl keine der europäischen Küchen eignet sich besser für vegetarische Gerichte als die italienische. Selbst Beilagen werden hier als abgerundete Gerichte zubereitet – Gemüse nicht einfach aus dem Wasser gezogen, Pasta mit Kräutern und Gemüse verfeinert, Reis zu sämigem Risotto veredelt. Und ganz am Anfang jedes italienischen Gerichtes steht das Brot. Dazu die Autorin Ursula Ferrigno: «Wird das Brotbacken zu einer regelmässigen Tätigkeit, geschieht etwas Wunderbares in Ihrem Leben: Der Duft und die gespannte Erwartung, wenn

das neue, frische Brot aus dem Ofen geholt wird, die Wärme, die es dabei verströmt, ja allein schon die Tatsache, dass wir uns Zeit dafür genommen haben, rufen wieder ins Gedächtnis, welch wunderbarer Ort das Zuhause doch ist.»

Ursula Ferrigno

### **Vegitalia**

224 Seiten, 130 Farbfotos  
Hädecke Verlag  
ISBN 978-3-7750-0575-3  
ca. CHF 25.–/ € 16,90

## (C) Saisongerecht kochen

pek. Pasta geht immer – aber auch die italienische Küche ist dann am authentischsten, wenn sie sich nach den Jahreszeiten richtet. Das Buch beschreibt ausführlich, wie typische Speisen zubereitet werden, von A wie Auberginen oder Agnello pasquale (Osterlamm) bis Z wie Zucchini oder Zahnbrassen. In der Rubrik «das ist wirklich wichtig» erklären die Autoren, worauf es ankommt, damit ein Gericht auch gelingt. In den Kapiteln «Mercato» werden einzelne Lebensmittel genau beschrieben.

Carlo Bernasconi / Marlisa Szwillus

### **ITALIA**

Ein Spaziergang durch die Jahreszeitenküche  
240 Seiten, 227 Abbildungen  
Kosmos Verlag  
ISBN: 978-3-440-12243-3  
ca. CHF 35.–/ € 30.–

hrw. **Sonnen- statt Wasserkraft.** Im Auftrag des WWF hat das Delinat-Institut eine Machbarkeitsstudie für die Rettung eines der letzten natürlichen Flussgebiete der Schweiz erarbeitet. Um den Bau eines Kleinwasserkraftwerkes an der Warmen Sense zu verhindern, wurde ein Solarparkplatz am Schwarzsee entworfen und berechnet. Durch eine ästhetisch ansprechende Überdachung des 19 000 m<sup>2</sup> grossen Parkplatzes mit Solarpanels könnte aus Sonnenenergie ebenso viel Strom wie mit dem Wasserkraftwerk erzeugt werden – bei gleichen Kosten.

\*\*\*\*\*

### **Aufseherregender Pflanzenkohle-**

**versuch.** Auf der internationalen Tagung der European Geosciences Union in Wien hat das Delinat-Institut im April 2012 die vielversprechenden Perspektiven von Pflanzenkohle in der Landwirtschaft präsentiert. Am Versuch mit Pflanzenkohle in schweizerischen Kleingärten hatten in den letzten beiden Jahren fast 400 Freizeitgärtner teilgenommen. Delinat dankt auch auf diesem Weg allen Versuchsteilnehmern, darunter auch zahlreichen Delinat-Kunden. Die vom Delinat-Institut in Englisch und Deutsch im «Ithaka»-Journal veröffentlichte Auswertung der Versuche erregte in der internationalen Biochar Community viel Aufsehen. [www.ithaka-journal.net](http://www.ithaka-journal.net)

\*\*\*\*\*

### **Wirtschaftsprofessoren auf Duvivier.**

Ende Juni 2012 liessen sich auf dem Delinat-Weingut Château Duvivier gegen 60 internationale Wirtschaftsprofessoren über das Nachhaltigkeitsmodell von Delinat informieren. Ihr Hauptinteresse galt der Frage, wie sich das Modell auf andere Wirtschaftsbereiche übertragen liesse. Winzer Antoine Kaufmann sorgte mit einer Führung im Weinberg für einen praxisnahen Bezug.

# FERIEN IN DER TOSKANA: AUSSPANNEN UND GENIESSEN

hrw. Alle vier Delinat-Weingüter bieten gemütliche Ferienunterkünfte in typisch toskanischen, gut ausgebauten Häusern mehrheitlich mit eigenen Kochgelegenheiten. Hier kann man so richtig ausspannen und die hofeigenen Weine geniessen. Einige bieten auch andere hausgemachte Bioprodukte an. Teilweise werden die Zimmer und Wohnungen nur wochenweise vermietet.



## Agriturismo Il Mandorlo Weingut Salustri

Das dorfähnlich strukturierte Weingut hat fünf geschmackvoll eingerichtete Ferienwohnungen mit eigener Küche. Einmal pro Woche laden Nara und Schwiegertochter Antonella zu einer Tavolata ein – einem gemeinsamen Essen am grossen Familientisch der Salustri. Die beiden



Frauen verwöhnen die Gäste mit hausgemachten Produkten (Wurstwaren, Schinken, Olivenöl) sowie typischen Gerichten aus der Maremma. Leonardo und Marco servieren dazu die feinen Salustri-Weine.

Agriturismo Il Mandorlo, Poggi del Sasso  
I-58040 Cinigiano (GR)  
Tel. +39 0564 990 529, [www.salustri.it](http://www.salustri.it)

## Il Conventino, Montepulciano

Die drei gemütlichen Ferienwohnungen mit eigener Küche auf der Sommerresidenz von Alberto Brini liegen mitten in Weinbergen und Olivenhainen. Il Conventino bietet keine

Restauration an – das schmucke Städtchen Montepulciano, für Marschtüchtige in Fussdistanz gelegen, bietet aber zahlreiche gute Restaurants und sympathische Café-Bars. Abstecher nach Florenz oder gar Rom sind von hier aus in weniger als anderthalb Stunden möglich.



Il Conventino, Via della Ciarliana 25/B  
I-55045 Montepulciano (SI)  
Tel. +39 0578 715 371, [www.ilconventino.it](http://www.ilconventino.it)

## Badia a Coltibuono

Im alten Klostergemäuer ist ein gemütliches B&B (Bed and Breakfast) untergebracht. Die ehemaligen Klosterzellen wurden in stilvoll eingerichtete Zimmer verwandelt und bieten Ausblick auf einen prachtvollen italienischen Renaissancegarten. Am Morgen geniessen die Gäste ein reiches Frühstück mit einer grossen Auswahl an hausgemachten Kuchen, biologischen Konfitüren, toskanischen Käsesorten und weiteren regionalen Spezialitäten. Empfehlenswert sind die verschiedenen Kochkurse und das von Paolo Stucchi geführte Restaurant mit ro-



Restaurant San Vito wird mittags und abends authentische Küche aus der Toskana geboten. Gleich daneben befindet sich ein gepflegter Swimmingpool mit Liegestühlen. Für grössere Gruppen bis 14 Personen wird ein altes Bauernhaus mit separatem Pool vermietet. Es werden Koch- und Weinkurse angeboten und Mountainbikes vermietet. Rund um das Weingut gibt es auch vier markierte Wanderwege.



mantischem Garten. Als Ausflugsziele liegen Siena bloss 30 und Florenz 70 Kilometer entfernt.

Agriturismo Badia a Coltibuono,  
Loc. Badia a Coltibuono,  
I-53013 Gaiole in Chianti (SI)  
Tel. +39 0577 74481, [www.coltibuono.com](http://www.coltibuono.com)

## Tenuta San Vito

Das Weingut San Vito liegt nur 18 Kilometer von Florenz in einer einzigartigen Hügellandschaft mit Weinbergen, Olivenhainen, Pinien und Zypressen und bietet in mehreren stilgerecht renovierten toskanischen Steinhäusern schicke Ferienwohnungen. Im Restaurant San Vito wird mittags und abends authentische Küche aus der Toskana geboten. Gleich daneben befindet sich ein gepflegter Swimmingpool mit Liegestühlen. Für grössere Gruppen bis 14 Personen wird ein altes Bauernhaus mit separatem Pool vermietet. Es werden Koch- und Weinkurse angeboten und Mountainbikes vermietet. Rund um das Weingut gibt es auch vier markierte Wanderwege.

Tenuta San Vito, Via San Vito 59  
I-50056 Montelupo Fiorentino (FI)  
Tel. +39 0571 514 11, [www.san-vito.com](http://www.san-vito.com)

## REISE IN DIE SÜDTOSKANA

mas. Der Berliner Reiseveranstalter Sapio bietet in Zusammenarbeit mit Delinat eine kulturell-kulinarische Entdeckungsreise in die Südtoskana an:

Die max. 14 Teilnehmer besuchen den Delinat-Winzer Alberto Brini auf seinem Podere Il Conventino und weitere grosse Winzer sowie Pecorino-Käser, Viehzüchter und Metzger. Wanderungen und Ausflüge führen in das Renaissancestädtchen Pienza, zu Daniel Spoerri Skulpturengarten und zum romanischen Kloster Sant'Antimo. Im Rigo, einem wunderschönen Bauernhaus mit 500 Jahren Geschichte, weicht

Hausmutter Lorenza in die Geheimnisse der toskanischen Küche ein. Vergünstigter Preis für Delinat-Kunden.

### Reisedaten

15. bis 22.9.2012 / 27.4. bis 4.5.2013  
19. bis 26.10.2013  
Programm unter  
[www.sapio.de/delinat\\_suedtoskana](http://www.sapio.de/delinat_suedtoskana)

### Ausserdem in Kooperation mit Sapio:

Ost-Sizilien 10. bis 17.11.2012 (mit Besuch bei Delinat-Winzer Massimo Maggio und Olivenernte):  
[www.sapio.de/delinat\\_ostsizilien](http://www.sapio.de/delinat_ostsizilien)

# Frisch gemischt

Wodka und Gin sind traditionelle Spirituosen zum Mixen. Daraus entstehen die Klassiker Martini dry (nicht zu verwechseln mit der gleichnamigen Wermutmarke) oder Black Russian. Beides sind eher kräftig alkoholische Shortdrinks für die kühlere Jahreshälfte. Gerade Gin eignet sich aber auch sehr gut für fruchtige und leichte Drinks, einmal ganz abgesehen vom altbewährten Gin Tonic. Der geschmackliche Hauptbestandteil von Gin ist Wacholder, dessen koniferig-würzige Frische sich in Cocktails perfekt mit verschiedenen Zitrus Säften vermischt.

## Hier der Delinat-Tipp:

- 4 cl Juniper Green Organic Gin
- 2 cl Orangenlikör
- 4 cl Grapefruitsaft
- 6 cl Orangensaft
- 1 cl Grenadinesirup
- Eiswürfel



## Zubereitung

Zwei bis drei Eiswürfel in ein hohes Glas geben, Gin und Orangenlikör darübergießen, mit einem langen Löffel rühren. Die Säfte dazugießen und erneut rühren. Das Glas mit Eiswürfeln füllen. Vorsichtig den Grenadinesirup über das Eis gießen, so entsteht der «Sonnenuntergangseffekt». Nach Belieben mit einer Cocktailkirsche garnieren.

Tipp von Arthur Nägele, Delinat-Berater für Spirituosen

## Juniper Green Organic Gin

In der Nase intensiv würzig, deutlich frischer Wacholder, leicht harzig-grün, umrahmt von Zitrustönen, Zitronenzeste, Limette, im Hintergrund etwas Koriander; am Gaumen trocken, kräftige Würze, koniferig und leicht pfeffrig.

70 cl, CHF 28,50 / € 19,80 (11 € 28,29)  
[www.delinat.com/8015.11](http://www.delinat.com/8015.11)

# Schnecken im Internet

Seit auf der Delinat-Website die Weinsuche ausgebaut und modernisiert wurde, nutzen viel mehr Kundinnen und Kunden diese bequeme Art des Entdeckens. Die einen beginnen ihre Suche eher klassisch mit Weinfarbe, Preis, Herkunftsland, Region oder Rebsorte. Andere geben Speisen vor, zu denen der Wein passen muss. Qualitätsbewusste lassen sich Medaillengewinner und die von Kunden am besten bewerteten Tropfen anzeigen. Je mehr Kriterien man auswählt, desto kleiner wird die Liste der Suchresultate. Und von dort helfen die detaillierten Informationen zu jedem Wein weiter: Wer alkoholarme Weine bevorzugt oder empfindlich auf zu viel Säure reagiert, liest die entsprechenden Werte in den Analysedaten nach. Aber auch die Degustationsnotiz und die zahlreichen Beurteilungen helfen bei der Entscheidung.

## Die ökologisch Besten

Schon mit dieser gewaltigen Informationsbreite stand Delinat in der Weinwelt so ziemlich allein da. Seit Juli gibt es aber noch rund 100 weitere Punkte zu jedem Wein: die Anbau- und Ausbaurkriterien. Ist die Erde zwischen den Reben kahl oder sorgen Kräuter für Gründüngung? Gibt es Hotspots, die helfen, die Monokultur zu durchbrechen? Wie viele Bäume sorgen für vertikale Biodiversität? Wurden die Trauben von Hand oder mit der Maschine geerntet? Wurden Zuchtheften oder Schönungsmittel verwendet?

Die Delinat-Richtlinien basieren auf drei Qualitätsstufen. Jeder der 116 Richtlinienpunkte wird in diese drei Stufen eingeteilt. Die tiefste Stufe wird mit einer Delinat-Schnecke ausgezeichnet, die mittlere Stufe mit zwei Schnecken und die höchste mit drei Schnecken. Aus den einzelnen Kriterien wird für jeden Wein ein Durchschnitt gebildet: Schon die tiefste Stufe mit einer Schnecke erfüllt einen weit höheren Standard als EU-Bio, Bio Suisse oder Demeter. Weine, die zwei und mehr Schnecken erreichen, gehören zu den ökologisch besten und nachhaltigsten.

Mit der Veröffentlichung dieser Daten ist die Transparenz noch einmal deutlich gewachsen. Es bleiben kaum mehr Fragen offen und wer sich für Weine mit einem ganz speziellen Profil interessiert, kann diese mit der intelligenten Suchfunktion leicht finden und für sich einen «persönlichen» Filter setzen. Zum Beispiel für Weine, die nicht mit Eiweiss geschönt wurden (weil man Veganer ist), oder Weine, die in perfekter Biodiversität gewachsen und somit nachhaltiger als andere sind. Ist Ihr Filter erst angelegt, können Sie ihn jederzeit wieder anwenden und bekommen im Bruchteil einer Sekunde alle Weine präsentiert, die Ihre Bedingungen erfüllen.

Matthias Metz

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



# Maschinenernte oder Handlese?

**Auf etlichen Weingütern stellt sich die Frage gar nicht: In steilen Lagen oder bei Buschreben kommt nur die aufwendige Handlese infrage. Bei leichten Hanglagen und flachen Weinbergen mit Spalierziehung aber haben die Winzer die Wahl: Traubenvollernter oder Lese von Hand? Beide Methoden haben Vor- und Nachteile. Umstritten bleibt die Auswirkung der beiden Methoden auf Weinqualität und Lagerfähigkeit. Die Delinat-Winzer William Savian und Amadio Fasoli begründen ihre unterschiedliche Präferenz.**

## Pro Maschinenernte

**William Savian,  
Weingut Le Contrade, Veneto**

Seit 1990 ernten wir sämtliche Trauben mit einem Vollernter. Auslöser für die Mechanisierung der Traubenernte waren ein regenreiches Jahr und akuter Mangel an Lesepersonal. Unsere Reben wachsen auf einer flachen, leicht abfallenden Ebene. Maschinenernte ist so problemlos möglich. Trotzdem waren wir am Anfang skeptisch. Doch schon die ersten Erfahrungen waren positiv. Die sich ständig verbessernde Technologie führte dazu, dass wir bisher siebenmal die Maschine gewechselt haben.

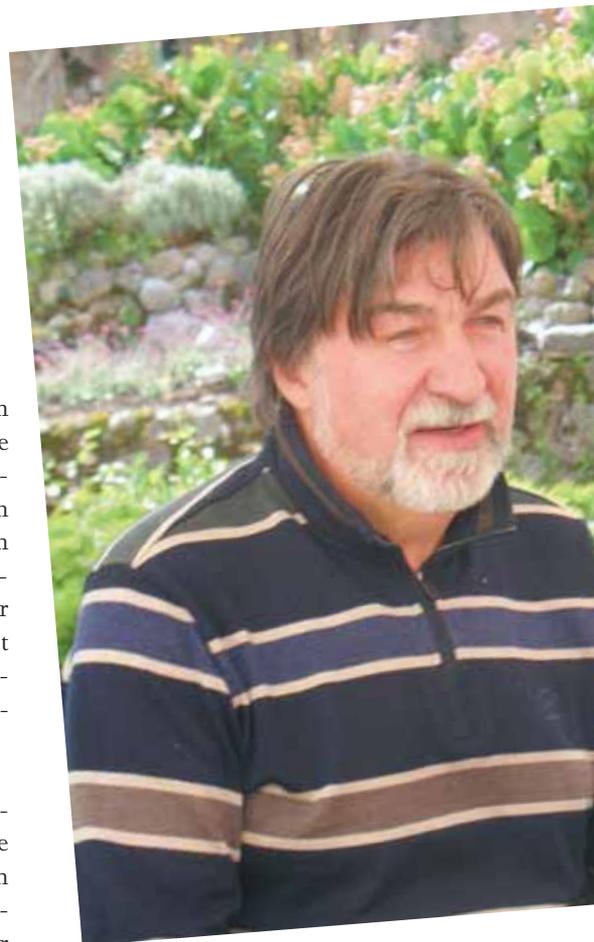
Kurze Erntezeit,  
rasche Verarbeitung

Heute arbeiten wir mit einer topmodernen französischen Erntemaschine der Marke Gregoire. Vibrierende Glasfaserstäbe sorgen dafür, dass die Traubenbeeren auf ein Förderband fallen und von hier direkt in Inox-Kisten gelangen. Die Maschine erlaubt sehr feine Einstellungen, sodass wir alle Traubensorten praktisch unverletzt ernten können. Innerhalb von nur 30 Minuten gelangt das Traubengut in die Kellerei.

Eine kurze Erntezeit und die sofortige Weiterverarbeitung der Trauben sind für die Erzeugung von Qualitätsweinen enorm wichtig – das erreicht man mit der Maschine am besten. Hier liegt neben der kostensparenden Effizienz einer der ganz grossen Vorteile gegenüber der Handlese. Ausserdem fallen Rekrutierung und Schulung von Lesepersonal weg. Ein kleiner Nachteil bei der Maschinenernte ist die stärkere «Verunreinigung» des Lesegutes mit Blättern. Je nach Wein, der gemacht wird, müssen diese im Keller aussortiert werden.

## Keine Qualitätseinbussen

Nach über zehnjähriger Erfahrung mit dem Vollernter bin ich überzeugt, dass maschinelle Ernte keinen negativen Einfluss auf die Qualität und die Lebensdauer eines Weines hat, sofern präzise, sorgfältig und sauber gearbeitet wird. Wichtig ist, dass man eine eigene Maschine hat. Lässt man durch einen Lohnunternehmer ernten, sind die notwendige Flexibilität und Sorgfalt zu wenig garantiert.



## Pro Handlese

**Amadio Fasoli,  
Weingut La Casetta, Veneto**

Wir haben keine Erfahrungen mit Maschinenlese. Wir ernten seit je ausschliesslich von Hand. Nur diese Methode erlaubt eine Selektion der Traubenbeeren bereits im Weinberg und eine Ernte sämtlicher Trauben zum optimalen Zeitpunkt. Nicht alle sind nämlich gleichzeitig reif. Wir lesen in bis zu drei Durchgängen, um stets nur vollreife Trauben in den Keller zu bringen.

## Trauben bleiben unbeschädigt

Neben der direkten Selektion bietet die Handlese den grossen Vorteil, dass die Traubenbeeren beim Ernten unbeschädigt bleiben. Das ist insbesondere bei jenen Trauben



**William Savian:**  
«Maschinenernte erlaubt eine kurze Erntezeit und eine sofortige Verarbeitung der Trauben. Das ist enorm wichtig für die Weinqualität.»

**Amadio Fasoli:** «Nur Handlese erlaubt eine Selektion im Weinberg und die Ernte sämtlicher Trauben zum optimalen Zeitpunkt.»

wichtig, die getrocknet und zu Amarone oder Süsswein verarbeitet werden. Damit diese durch das Eigengewicht nicht aufplatzen, werden dafür nur kleine Erntekisten verwendet. Die übrigen Trauben gelangen in grossen Kisten in den Keller.

## Handlese ist kostenintensiver

Das Ziel, die Trauben so schnell wie möglich zur Weiterverarbeitung in den Keller zu bringen, ist aus unserer Sicht auch mit der Handlese gut möglich. Diese hat gegenüber der maschinellen Ernte aber tatsächlich ein paar Nachteile. Dazu gehören die höheren Kosten, welche durch den grossen Personalaufwand und die längere Erntezeit verursacht werden. Bei uns sind jeweils rund zehn Erntehelfer (inklusive Familienmitglieder) im Einsatz, die, wie erwähnt, bis zu dreimal durch den Weinberg gehen und die Trauben mit der Schere

abschneiden. Schwierig wird die Handlese bei unstabilem, schlechtem Wetter, weil dann der Zeitfaktor eine besonders wichtige Rolle spielt.

Ob Handlese oder maschinelle Ernte ist in erster Linie eine Frage der Philosophie eines Weingutes. Wir sind überzeugt, dass eine schonende Ernte von Hand eine bessere Weinqualität ermöglicht, da so mehr Sorge zu den Trauben getragen wird und diese selektiv gelesen werden können. Auch auf die Lagerfähigkeit der Weine wirkt sich das positiv aus.

*Notiert von Hans Wüst*

## Diskutieren Sie mit

Handlese oder Maschinenernte – was denken Sie? Schreiben Sie Ihren Kommentar direkt in den Delinat-Blog:

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

hrw. **Wein als Kunst.** Biowein nicht nur als Genuss im Glas, sondern auch als farbiges Kunstwerk an der Wand? Der Berner Zellbiologe und Künstler Christopher B. Jackson hat mehrere Delinat-Weine kristallisiert und sie dann unter dem Mikroskop fotografiert. Mittels Lichtmikroskopie sind



so faszinierende, originalgetreue Bilder aus einer von blossen Auge nicht wahrnehmbaren Wunderwelt entstanden. So erinnert der Soave La Casetta (Bild) an fliegende Schmetterlinge – ganz im Sinne der Delinat-Philosophie. Die Bilder können als Kunstdruck direkt bei Christopher B. Jackson bestellt werden; sie eignen sich zusammen mit der entsprechenden Flasche Wein auch ausgezeichnet als Geschenk. Mehr dazu unter:

[www.ikelos.ch/bilddatenbank/wein](http://www.ikelos.ch/bilddatenbank/wein)

\*\*\*\*\*

**120 Mini-Hotspots.** Auf dem in der Nähe von Rom gelegenen Weingut von Claudio Menicocci wurden auf 12 Hektar Reben 120 Nistkästen für ein halbes Dutzend Vogelarten gesetzt. 60 Nistkästen wurden im Winter 2011/2012 als «Mini-Hotspots» in den Zypressen, 60 direkt in den Rebanlagen montiert. Das Projekt wird begleitet und ausgewertet durch einen spezialisierten Biologen der italienischen Vogelschutzorganisation Lega Italiana Protezione Uccelli.



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



## Der Sonnenwein – jeder Tag ein Ferientag

«Als Mutter und Önologin habe ich die Erfahrung gemacht, dass zwischen der Betreuung meiner Tochter Laia und der eines jungen Weins durchaus Parallelen bestehen. Beide benötigen Freiheit in klar abgesteckten Grenzen – und viel Zuneigung.»

Marga Torres, Weingut Albet i Noya

Albet i Noya Vinya Laia, Catalunya IGT  
Info: [www.delinat.com/1694.09](http://www.delinat.com/1694.09)

# Bioweinbau hautnah erleben

**Die Weintage auf Biohöfen begeistern immer wieder. Delinat-Mitarbeiter und Sommelier Dirk Wasilewski berichtet aus Rheinhessen und von der Mosel.**

Wanderung durch die Weingärten, praxisnaher Einblick in die Arbeiten im Rebberg, Degustation von Fassproben im Keller, Einführung in die Degustationstechnik, Verkostung der Hirschhof-Weine Del-secco, Weissburgunder, Riesling Terra Rossa & Co. sowie als kulinarischer Höhepunkt ein feines Bio-mittagessen mit dem legendären Rotweinkuchen von Ellen Zimmer zum Dessert: Die Neuauflage des ersten Weintages auf dem Weingut Hirschhof im rheinhessischen Westhofen bot den 18 Teilnehmern Ende April einmal mehr spannende Einblicke in das bunte Leben auf einem deutschen Bioweingut.

## Spazieren an der Mosel

Nicht minder eindrücklich ging es Mitte Mai auf dem Weingut zur Römerkeller in Maring-Noviant an der Mosel zu. Die Landschaft lieblich, das Wetter herbstlich – für die Jahreszeit zu nass und zu kühl! Aber was dem Menschen nicht gefällt, ist für die Natur wunderbar. Die Begrü-



nung in den Rebbergen gedeiht, dass es eine wahre Freude ist. 20 Delinat-Kunden erfuhren so eindrücklich und anschaulich, was ein Weingut mit schönster Biodiversität ausmacht. Natürlich hatten der stets innovative und experimentierfreudige Winzer Timo Dienhart und seine Crew noch viel mehr zu bieten: Auch hier wurden die Geheimnisse der Weinbereitung und der Degustiertechnik gelüftet, Weine verkostet und nach einem zweieinhalbstündigen Spaziergang durch die üppig begrünten Weinberge wurde köstlich getafelt.

Dirk Wasilewski

## Nächste Weintage

Hirschhof: 8. September 2012

Kräuterkunden mit Delinat-Ökologe Dani Wyss

Römerkeller: 15. September 2012

Dani Wyss gibt Einblick in den Weinberg der Zukunft

Nähere Informationen, auch zu allen andern Delinat-Veranstaltungen unter [www.delinat.com/veranstaltungen](http://www.delinat.com/veranstaltungen)



Jürgen von der Mark, Master of Wine

## Masters Rat: **Dosage – lieber nicht zu süß**

Wer trockenen Wein schätzt, ist beim Genuss von Sekt oder Champagner oft verwirrt. Statt des gewohnten Begriffes trocken findet er dort häufig das Wort brut auf dem Etikett. Um die Verwirrung komplett zu machen, ist als trocken oder sec deklarierter Schaumwein auch noch bedeutend süßler als ein brut. Zur Erklärung lohnt sich ein kurzer Blick in die Ursprünge des Champagners.

Champagner entstand als Zufallsprodukt in den Anfängen der Flaschenfüllung im 18. Jahrhundert. Die oft vorhandene Restsüsse der Champagnerweine vergor in der Flasche und erzeugte das Mousseux des Champagners. Allerdings waren diese rohen Zufallsprodukte nur schwer genießbar. Das durch die Gärung entstandene Gas CO<sub>2</sub> machte den Wein zwar frisch und anregend, aber auch aggressiv und derb. Dies deshalb, weil CO<sub>2</sub> im Wein als Säure reagiert und wir den Wein dadurch als saurer und die Gasbläschen der Kohlensäure als aggressiv empfinden.

### Runder und eleganter

Mit der Dosage wird dieser saure Eindruck kompensiert. Dabei fügt der Kellermeister dem Wein eine kleine Menge mit Zucker gesättigten Wein zu, nachdem er die Hefe entfernt hat. Manche Betriebe nutzen zur Dosage ganz bestimmte Weintypen, um ihrem Schaumwein eine eigene Charakteristik zu verleihen. Hauptaufgabe der Dosage ist allerdings die gezielte Zugabe von Zu-

cker, um den Schaumwein abzurunden. Nur ganz wenige Schaumweine werden ohne Dosage, als brut zero oder brut de brut gefüllt, die allermeisten jedoch als brut. Sie haben dann höchstens 13 g/l Restzucker. Das hört sich nach viel an, ergibt aber oft die elegantesten Weine. Schaumweine mit der Kennzeichnung trocken (sec) dürfen bis 25 g/l Zucker aufweisen. Das ist mir zu süß. Übrigens waren die Champagner der ersten Generation deutlich süßler – so ändern sich die Geschmäcker.

Ein schöner Vertreter des Stiles brut ist der Cava Espriu von Albet i Noya. In der Nase ist er klar und frisch und erinnert an eine frisch gemähte Kräuterwiese. Ein klarer Hinweis auf seine Hauptrebsorten Parellada, Xarel.lo und Macabeu. Auf dem Gaumen ist er zart und weich zugleich. Ein Effekt der etwas länger als gesetzlich nötigen Lagerzeit auf der Hefe.



**Albet i Noya  
Espriu Cava Brut**

CHF 18.40 / € 14,50 (11 € 19,33)  
[www.delinat.com/6731.12](http://www.delinat.com/6731.12)

# ... ohne Firlefanz

**Seit 1981 touert die bekannte Schweizer Clownin mit ihren eigenen Produktionen durch die Lande. Bisher schlagen über 3000 Vorstellungen in 24 Ländern auf vier Kontinenten zu Buche – eine einzigartige künstlerische Karriere. Gardi Hutter kennt Delinat fast schon so lange, wie sie auf Tournee ist. Auf ein Glas Wein mit der bekennenden Bioweinliebhaberin.**

**Gardi Hutter, hilft ein gutes Glas Wein, um auf der Bühne so richtig in Fahrt zu kommen?**

**Gardi Hutter:** Ich trinke vor der Vorstellung nie Wein, während des ganzen Tages nicht. Ich brauche hundertprozentige Konzentration, um einen Theaterabend alleine tragen zu können und um mir bei den vielen Sprüngen und Stürzen nicht weh zu tun.

**Und wie steht es mit einem Glas nach der Vorstellung?**

Das geniesse ich umso mehr. Und es folgt immer ein zweites und meist ein drittes Glas. Ich muss «runterkommen». Nach der Vorstellung ist die hormonelle Mischung in meinem Blut so hochdosiert, dass ich ohne Rotwein den Schlaf wohl lange nicht finden könnte.

**Wo liegen Ihre Vorlieben beim Wein?**

Weisswein aus dem Wallis. Ich liebe die alten Trauben: Arvine,

Marsanne, Paien. Rotwein aus Italien und dem Tessin. Da ziehe ich die schweren Weine vor. Aus Zeitmangel mache ich nur alle paar Jahre eine grosse Bestellung – per Hauslieferung – und fülle meinen alten Gewölbekeller.

«Ich sehe nicht ein, warum ich vorsätzlich schädliche Stoffe einnehmen soll.»

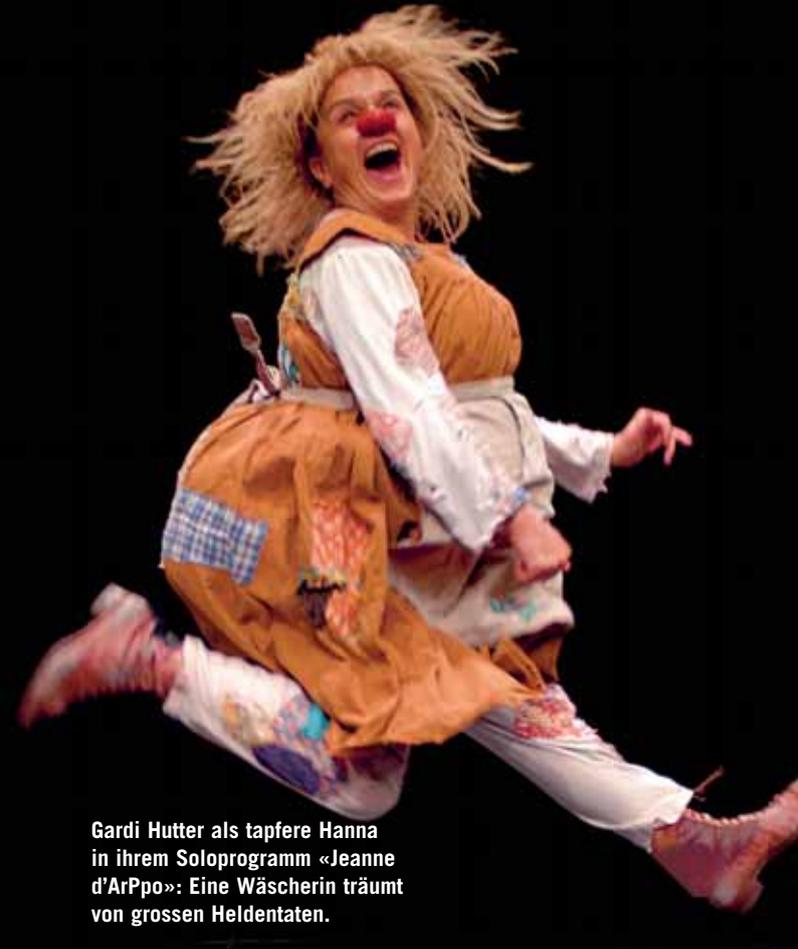
**Sie mögen Biowein – weshalb?**

Ich kaufe allgemein nur biologisch Produziertes. Ich sehe nicht ein, warum ich vorsätzlich schädliche Stoffe einnehmen soll.

**Was halten Sie jenen entgegen, die behaupten, Bioweine seien**



**Gardi Hutter mag Bioweine: «Ich sehe nicht ein, warum ich vorsätzlich schädliche Stoffe einnehmen soll.»**



Gardi Hutter als tapfere Hanna in ihrem Soloprogramm «Jeanne d'ArPpo»: Eine Wäscherin träumt von grossen Heldentaten.

**weniger gut als konventionell hergestellte?**

Die Zeiten sind längst vorbei. Heute sind oft die Bioweine besser. Und spannender.

**In einem Beitrag der «Basler Zeitung» haben Sie kürzlich den Amarone Alteo von Delinat als einen Ihrer Lieblingsweine bezeichnet. Mögen Sie auch andere Delinat-Weine?**

Amarone ist mein Festwein. Die Weinliste von Delinat ist wie ein gutes Buch zu lesen. Ich probiere auch gerne aus, was ich noch nicht kenne, zum Beispiel portugiesische Weine.

**Erinnern Sie sich, wie und wann Sie das erste Mal mit Delinat Bekanntschaft gemacht haben?**

Das ist etwa 30 Jahre her. Freunde haben mir den Tipp gegeben.

**Sehen Sie Gemeinsamkeiten zwischen einer Clownin und einer Winzerin?**

Beides ist Kunst, die viel Gespür erfordert. Das Produkt muss einfach, aber überzeugend sein. Das Einfache ist das Schwierige. Es muss Charakter haben. Firlefanz entlarvt sich von alleine.

**Folgt auf Ihr aktuelles Programm «Die Schneiderin» womöglich bald «Die Winzerin»?**

Die Winzerin – keine schlechte Idee. Da müsste ich aber vorher viel Wein probieren, um mich einzuarbeiten. Kann ich mal vorbeikommen?

**Ja klar, hereinspaziert!**

Interview Hans Wüst

Mehr über Gardi Hutter und ihren aktuellen Tourneeplan: [www.gardihutter.com](http://www.gardihutter.com)



## Wettbewerb

Conterocca heisst der neue Delinat-Rotwein aus der Toskana. Mit Schnecken werden die Qualitätsstufen der Delinat-Richtlinien gekennzeichnet. Gewinnen Sie eines von zehn Überraschungspaketen – beantworten Sie die folgenden Fragen:

- A Wie heissen die zwei Traubensorten des neuen Rotweines Conterocca?
- B Mit wie vielen Schnecken werden die Qualitätsstufen der Delinat-Richtlinien gekennzeichnet?

Wer die richtigen Antworten weiss, nimmt an der Verlosung von zehn Überraschungspaketen im Wert von CHF 100.– / € 80.– teil. Die Antwort muss bis zum 30. September 2012 online auf [www.delinat.com/weinlese](http://www.delinat.com/weinlese) oder per Postkarte abgegeben werden. Teilnahmeberechtigt sind nur Einzelpersonen. Die Teilnahme über einen Gewinnspielservice ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

## Auflösung

### Wettbewerb Weinlese Nr. 26

Welches sind Themen des Delinat-Forschungsnetzwerkes?

#### Die richtigen Antworten

- A gezielte Winterbegrünung statt Dünung
- B SO<sub>2</sub>-freie Weine (ohne Schwefeldioxid)
- D Reduktion des Kupfer- und Schwefeleinsatzes im Rebberg

#### Falsch

- C Wein ohne Alkohol
- E Ansiedlung von Wühlmäusen zur Bodenbearbeitung



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



## Grosses Gold aus roter Erde

Der Terra Rossa wurde am Internationalen Bioweinpreis 2010 mit dem «Grossen Gold» – der höchsten Würdigung, die eine internationale Jury vergibt – ausgezeichnet. Die rote Erde der Westhofener Steingrube prägt diesen Riesling, verleiht ihm mineralische Noten und ein gutes Entwicklungspotenzial.

Riesling Terra Rossa,  
Deutscher Qualitätswein  
Rheinhessen

Info:

[www.delinat.com/5968.11](http://www.delinat.com/5968.11)

## VINO NOBILE

Der Name ist Programm: Alberto Brini, der Besitzer des Weingutes Il Conventino, pflegt seine zwei Rotweine nach alter Tradition: «Viele Montepulciano-Winzer ergänzen die Königstraube Sangiovese mit internationalen Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot. Ich ziehe klassische Assemblagen vor.»

Rosso di Montepulciano,  
Info: [www.delinat.com/1244.10](http://www.delinat.com/1244.10)  
Vino Nobile di Montepulciano Riserva,  
Info: [www.delinat.com/1546.07](http://www.delinat.com/1546.07)



**DELINAT**

Wein aus gesunder Natur