

DELINAT

Das Magazin für Geniesserinnen und Geniesser

WEINLESE

VALPOLICELLA
Weine
im
Aufwind



FESTMENÜ
*Gäste
stressfrei
verwöhnen*



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



Einzigartige Entdeckung aus Spanien

Eine weisse Rarität – aus einer alten, fast vergessenen Rebsorte, die höchste Ansprüche an Qualität und Ökologie erfüllt.

Albet i Noya Rión, Penedès DO 2013,
Info: www.delinat.com/5699.13

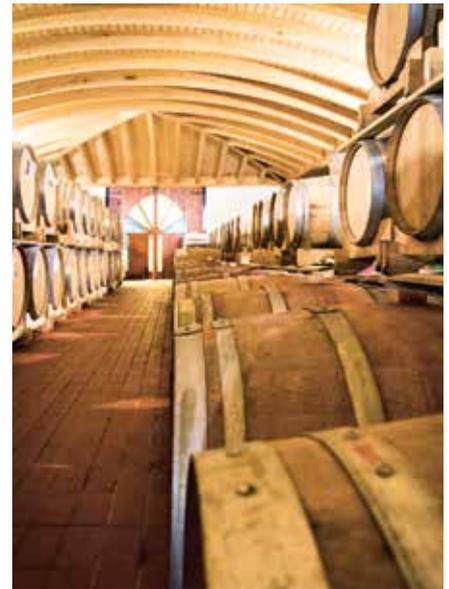
*«Wer mit dem Strom schwimmt,
erreicht die Quelle nie.»*

Peter Tille, Schriftsteller



Valpolicella und Prosecco

Zu Gast bei
Pionieren in
der Weinregion
Veneto.
Seite 6



Vieles, was heute als Biowein verkauft wird, verdient diesen Namen kaum. Zwar muss auf Chemie und Kunstdünger im Weinberg verzichtet werden. Die weit verbreitete Monokultur, die kein ökologisches Gleichgewicht zulässt, bleibt aber weitgehend unangetastet. Und im Keller bleibt zu viel fragwürdiger Spielraum, um Wein «gefällig» zu machen.

Für unsere Weine verwenden wir deshalb den Begriff «Biowein» kaum mehr. Delinat-Winzer setzen nicht auf Bio, weil es gerade Mode ist. Aus Überzeugung gehen sie weit über die Minimalanforderungen hinaus und achten auf grosse Biodiversität. Damit sind sie Pioniere für einen Weinbau, dem die Zukunft gehört.

Wie dieser konkret aussieht, lässt sich anschaulich bei einem Spaziergang durch die Rebberge von Antoine Kaufmann auf Château Duvivier in der Provence erfahren. Die reich bebilderte Reportage ab Seite 24 gibt einen kleinen Eindruck davon. Viel eindrücklicher ist natürlich ein Besuch vor Ort. Unser reichhaltiges Veranstaltungsprogramm bietet mehrere attraktive Angebote (Seite 28). Kommen Sie mit auf eine Reise zu einem Winzer, der zwar kräfteraubend gegen den Strom schwimmt, der Quelle eines nachhaltigen Weinbaus aber immer näher kommt.

Hans Wüst



Château Duvivier

Unterweg mit
Antoine Kaufmann
durch den Weinberg
der Zukunft.
Seite 24

Stressfreies Festmenü

Wie man sich locker
mit Gästen unterhält
und ganz nebenbei
ein feines Mehrgang-
menü serviert.
Seite 20



- 16 Geschenkkarte für Weinliebhaber**
Die Weinpakete aus dem DegustierService sind ein ideales Geschenk mit Langzeitwirkung.
- 18 Auf ein Glas Wein mit ... Stevan Paul**
Der Hamburger Koch und Autor gastiert in den Weindepots mit einem amüsanten kulinarisch-literarischen Abend.
- 23 Kür der Biodiversitätswinzer**
Ab 2015 kürt Delinat zum Tag der Biodiversität am 22. Mai die «Winzer des Jahres».
- 28 Faszinierende Delinat-Weinwelt**
Delinat verkauft nicht nur feine Weine: ein Überblick über das attraktive aktuelle Veranstaltungsprogramm.



Biologischer Dessertwein aus dem Tokaj

Ungarischer Tokajer gehört zu den legendärsten Süssweinen der Welt. Der erste biologisch zertifizierte Dessertwein aus der Region um die Stadt Tokaj ist jetzt bei Delinat erhältlich. Erzeugt wird er auf dem Weingut Pendits. Márta Wille-Baumkauff und ihr ältester Sohn Stefan sind bis heute die Einzigen, die in der bekanntesten Weinregion Ungarns nach biodynamischen Kriterien arbeiten und im Weinberg Pferde als Hilfskräfte einsetzen. Ihren edelsüssen Tokaj Szamorodni erzeugen sie einerseits aus frischen, andererseits aus edelfaulen Trauben der autochthonen Sorte Furmint. Vom Jahrgang 2008 wurden bloss 1600 Halbliterflaschen erzeugt.

Illustration: Paula Troxler

Schwieriges Honigjahr in Bulgarien

In Bulgarien gibt es noch viele Berufsimker. Einige davon haben sich der biologischen Honigproduktion verschrieben und beliefern Delinat mit ihren Produkten. 2014 erlebten die Imker in Bulgarien eines der schwierigsten Honigjahre. Über drei Monate lang hat der Himmel immer wieder seine Schleusen geöffnet, es kam zu landesweiten Überschwemmungen. Unter diesen schlechten Bedingungen hatten die Bienen wenig Gelegenheit, Nektar und Pollen zu sammeln. Deshalb wird Akazienhonig mit Jahrgang 2014 nur in geringen Mengen verfügbar sein. Leicht besser ist die Situation beim Lindenhonig und beim Blütenhonig. Unser Partner Gerasim Dochev schätzt die Ernteeinbuße in Bulgarien für 2014 insgesamt auf rund 40 Prozent.

Biodiversitätsschub bei Albet i Noya

Im Jahr 2010 wurde in verschiedenen Weinbauregionen Frankreichs, Spaniens und Portugals das Projekt Life+2009 BioDiVine lanciert. Es hat zum Ziel, die Biodiversität in den Rebbergen zu fördern und die Vorteile der biologischen Vielfalt aufzuzeigen. Intensiv daran beteiligt hat sich das katalanische Weingut Albet i Noya.

In den Weinbergen wurden Bäume und Büsche unterschiedlichster Arten gepflanzt: Steineichen, Pinien, Oleander, Erdbeerbäume, Sadeebäume, Granatbäume und viele mehr.



IMPRESSUM WEINLESE

Herausgeber CH Delinat AG, Davidstrasse 44, 9000 St. Gallen | **DE** Delinat GmbH, Hegenheimer Strasse 15, 79576 Weil am Rhein | **AT** Delinat GmbH, Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof | **Kundenservice** CH Telefon 071 227 63 00, Fax 071 230 13 31 | **DE** Telefon 07621-16775-0, Fax 07621-16775-1 | **AT** Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432 | **kundenservice@delinat.com** | **www.delinat.com** | Biokontrollstelle: DE-ÖKO-039/CH-BIO-006

Redaktion Hans Wüst, hans.wuest@delinat.com | **Beiträge** Peter Kropf, Matthias Metze, Karl Schefer, Jürg Weibel, Hans Wüst, Daniel Wyss | **Konzept/Layout** Dittli Visuelle Gestaltung | **Bilder** Yvonne Berardi (Seite 1, 3, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 28, 29); Kerstin Bittner (3, 5, 24, 25, 26, 28); Marçal Font (16, 28); Jörg Lehmann (20, 21); Hans-Peter Siffert (11, 29); Hans Wüst (13, 23, 29); Stefan Malzkorn (19); Illustrationen: Paula Troxler (4, 28, 29). **Bildbearbeitung** Widmer & Fluri | **Papier** RecyStar, 100 % Altpapier | **Erscheinungsweise** 4-mal jährlich | RC T36 | **Titelseite** La donna volante, Plakat von Milo Manara für das Consorzio Valpolicella. Bild Yvonne Berardi.



Überraschende Begegnung

Delinat-Sommelier Dirk Wasilewski und seine Partnerin Kerstin Bittner staunten auf ihrer Kanada-Reise im vergangenen Sommer nicht schlecht, als sie in der Nähe des Jasper-Nationalparks im kleinen B&B «Kerstins Chalet» Halt machten. Die aus Deutschland stammenden Kerstin und Herbert Boenisch, die das Gästehaus 2009 eröffnet hatten, sind seit 20 Jahren begeisterte Delinat-Kunden. Die DegustierService-Pakete werden ihnen jeweils nach Bodman am Bodensee geliefert. Sie freuen sich jeweils riesig auf die Pakete, wenn sie einmal im Jahr zurück in die Heimat reisen. Das freudige Aufeinandertreffen in Kanada wurde jedoch mit einem Biowein aus Kanada und einem Barbecue gefeiert.

Delinat kooperiert mit Alnatura Schweiz

Der Detailhändler Migros betreibt in der Schweiz seit 2012 Alnatura-Biomärkte, die in Deutschland seit Jahren erfolgreich laufen. Jetzt kommt es zu einer Kooperation zwischen Delinat und Alnatura Schweiz: In eigenen Shops bietet Delinat künftig in ausgewählten Alnatura-Läden hochwertigen Weine aus biologischem Anbau an. Der erste Delinat-Shop eröffnet am 27. November 2014 im neuen Alnatura-Biomarkt in Winterthur. Im Februar 2015 folgt ein weiterer Delinat-Laden in der Migros City in Zürich. Die Delinat-Shops befinden sich unmittelbar angrenzend an die Alnatura-Läden und haben eigene Kassen und eigenes Personal. «Dank eigener Shops sind wir noch näher bei unseren Kunden. Mit dem Alnatura-Biomarkt haben wir den richtigen Partner für unsere streng biologisch produzierten Weine gefunden. Auch Alnatura-Produkte erfüllen weit höhere Anforderungen, als die EU-Bioverordnung verlangt», freut sich Karl Schefer, Gründer und CEO von Delinat.

Delinat verkauft nicht nur Wein, sondern bietet auch ein vielseitiges Angebot an Veranstaltungen rund ums Thema Wein und Genuss (Seite 28/29).

Wofür interessieren Sie sich am meisten? (Bitte nur ein Feld ankreuzen.)

- Kurse und Seminare
- Degustationen
- Kulturelle Anlässe
- Reisen
- Weingutsbesuche

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf:

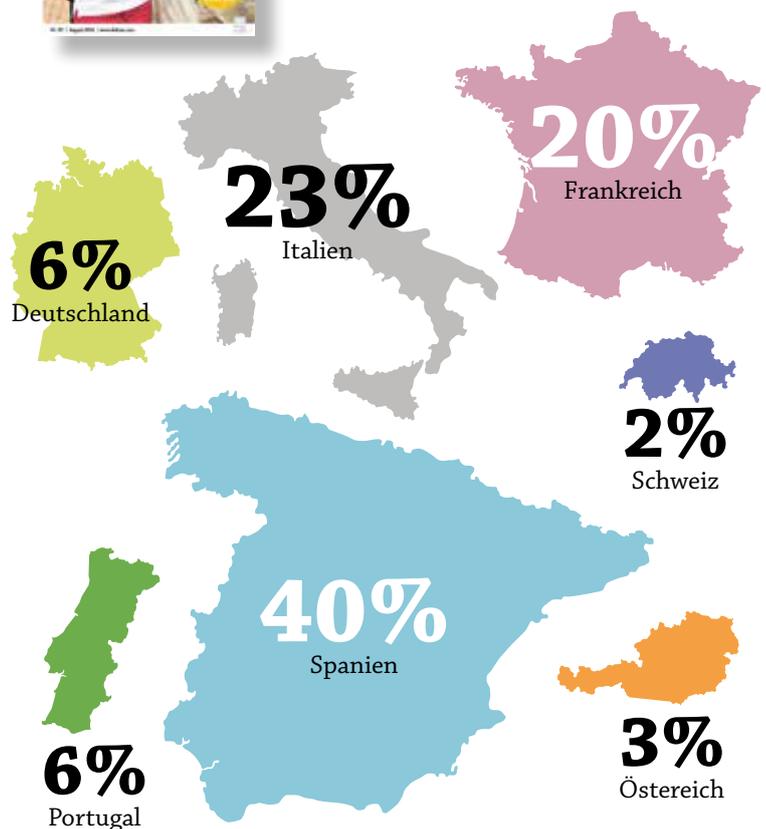
www.delinat.com/weinlese

Besten Dank!



Resultat der letzten Weinlese-Umfrage

Die Frage lautete: Welches ist Ihr Lieblings-Delinat-Weinland?
Total 1348 Antworten.



Valpolicella

Pioniere im Tal der vielen Keller



Natalino Fasoli in seinem Barrique-Keller.

Text Hans Wüst, Bilder Uronne Berardi

Der Mann strahlt eine unwiderstehliche Autorität aus. Wir sitzen zur Mittagszeit im Ristorante «Due Nani» in Bardolino abseits vom Touristenstrom. «Hier essen die Einheimischen», sagt Emilio Fasoletti, gebürtiger Bardoliner und ehemaliger Direktor des Winzerkonsortiums Valpolicella. Mit am Tisch sitzen zwei alte Freunde: Natalino und Amadio Fasoli, Winzer aus dem Illasi-Tal. Es gehört zum erweiterten Valpolicella-Gebiet, das die Stadt Verona wie ein halbhoher Mantel umgibt. Als der Wirt mit einer Auswahl schöner Primi statt den bestellten Antipasti anrückt, gibts bei Emilio kein Pardon:



Das Valpolicella ist eine reizvolle Rotweinregion im Veneto. Der Name bedeutet «Tal der vielen Keller». Einst reiften hier nur einfache Massenweine. Heute ist alles anders: Der Valpolicella ist ein begehrter Alltagswein. Der Amarone hat längst Kultstatus. Und der Ripasso befindet sich gerade im Steigflug. Rendez-vous mit drei Valpolicella-Pionieren.



Blick auf Sant'Ambrogio
di Valpolicella.

VENETO



«Mister Valpolicella»
Emilio Fasoletti.



Durch das hügelige
Valpolicella Classico
führt eine attraktive
Weinstrasse.

Obwohl uns ob der dampfenden Pasta schon das Wasser im Mund zusammenläuft, beordert er die «Fehllieferung» zurück in die Küche! «O dio», entfährt es dem Capo und weg ist er.

Emilio Fasoletti ist so etwas wie der «Mister Valpolicella». Seinen patriarchalischen Zug hat sich der ausgebildete Önologe als langjähriger Konsortiumsdirektor angeeignet. Als solcher betreute er gut 30 Jahre lang einen wilden Haufen von Winzern mit unterschiedlichsten Interessen und Anliegen. Da war ein führender Kopf mit klarer Linie und innovativem Konzept gefragt. Ansonsten hätte es der einst einfache, wenig beachtete Bauernwein aus dem Tal der vielen Keller (rund 400 sollen es sein) nie zu jenem Renommee geschafft, das er jetzt genießt: Valpolicella, Valpolicella Superiore, Ripasso und Amarone gelten unter Liebhabern italienischer Weine heute als beliebte Tropfen mit hohem Ansehen, ganz besonders natürlich «König» Amarone.

Der Direttore und «La donna volante»

Dem ehemaligen Direttore gehört zweifelsohne eine Pionierrolle, wenn es um Vermarktung und Aufstieg dieses norditalienischen Weinbaugebiets geht. Als die Antipasti serviert werden, verweist er stolz auf ein altes Plakat des Consorzio, das hinter seinem Rücken an der Wand des Restaurants hängt. Es zeigt «La donna volante», eine attraktive Frau im wallenden Kleid, die für Valpolicella-Weine wirbt: «Das von Milo Manara gestaltete Plakat hat seinerzeit für viel Aufregung gesorgt, weil der

Künstler den Rocksaum der Schönen ziemlich knapp gehalten hat», sagt Emilio grinsend. «Aber es hat uns geholfen, das Valpolicella bekannt und sympathisch zu machen.»

Der Sprung zum Qualitätswein

Eine andere Pionierrolle gehört Natalino und Amadio Fasoli. Nach einer mehrjährigen Experimentierphase stellten die beiden Brüder als erste der Region ihr Weingut bereits 1984 ganz auf biologischen Anbau um. Gleichzeitig gehörten sie zu den Ersten, die mit radikalen Ertragsbeschränkungen und sanfter Vinifikation den Qualitätsweinbau im Valpolicella förderten. Das zahlt sich heute noch aus. Die Fasoli-Weine genießen weit über die Bioszene hinaus einen ausgezeichneten Ruf.

Winzer, die gewillt waren, auf Qualität statt auf Menge zu setzen, das war ganz im Sinne von Emilio Fasoletti: «Qualitätssteigerung war für mich stets ein zentrales Anliegen», sagt er. Gleichwohl entwickelte sich der biologische Weinbau lange Zeit nur zögerlich. «Ich habe immer alle, die sich dafür interessierten, zu den Fasolis geschickt. Die waren lange die Einzigen und hatten am meisten Erfahrung», blickt Fasoletti zurück. Erst in den letzten Jahren seiner Amtszeit habe es einen kleinen Boom gegeben, weil Bio in Mode kam. Auf dem Papier sieht die Bilanz aber nach wie vor düster aus. Natalino Fasoli: «Neben uns gibt es im ganzen Valpolicella vielleicht noch ein halbes Dutzend andere zertifizierte Betriebe. Die kontrollierte Biofläche liegt bei rund 200 Hektar.» Überaus be-



Delinat-Önologin Martina Korak am Mittagstisch mit den Valpolicella-Pionieren Emilio Fasoletti und den Gebrüdern Fasoli.



Die Kirche San Giorgio di Valpolicella gehört zu den schönsten romanischen Bauwerken im Veneto.

VENETO

In solchen Momenten wird einem gewahr, dass die Fasoli-Weine etwas Besonderes sind.»



«Grillmeister» und Gastgeber Natalino Fasoli.

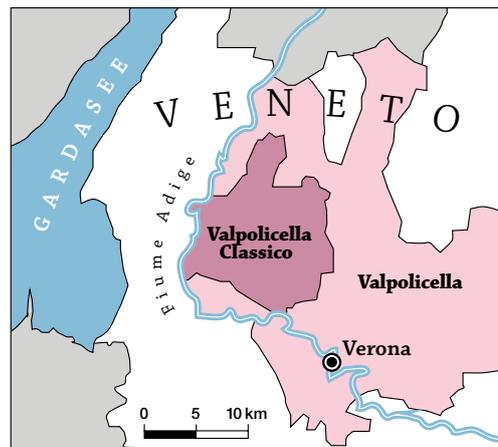
scheiden bei einer Gesamtreibfläche von 7000 Hektar. Natalino und Amadio glauben zwar, dass es in Wirklichkeit heute viel mehr Winzer sind, die auf den Einsatz von Chemie verzichten. Nicht zuletzt, weil «viele Leute aufschreien, wenn sie das sehen». Manch einer aber scheue einfach den Aufwand, sich zertifizieren zu lassen. Und alleine mit dem Verzicht auf Chemie und Künstdünger sei es ja auch nicht getan. Natalino: «Wer geschlossene ökologische Kreisläufe anstrebt, braucht dafür Weinberge mit intakter Biodiversität. Das wiederum bedingt viel Handarbeit, Nähe zur Natur und Verzicht auf schwere Maschinen.»

L'ultima cena

Nach dem Essen – den herrlich munden Antipasti folgte noch ein feiner Fisch aus dem Gardasee – verabschieden wir uns von «Mister Valpolicella» und lassen uns von Amadio und Natalino Fasoli durch die hügelige Landschaft des Valpolicella führen. San Giorgio ist ein kleines Hügeldorf, das einen umwerfenden Blick auf den Gardasee und die leuchtenden Rebberge des Valpolicella Classico bietet. Hier lohnt sich auch ein Blick in die romanische Kirche. Ihre puristische, schnörkellose Schönheit ist überwältigend. Per Münzautomat geht für 50 Cent die Beleuchtung an. Über dem Eingang werden die Details des restaurierten Freskenbildes mit den zwölf Aposteln sichtbar: L'ultima cena. Auf uns wartet das letzte Abendessen dieser Valpolicella-Visite am nächsten Tag zu Hause bei Natalino Fasoli. Als wir an diesem lauen Sommerabend nach Einbruch

der Dämmerung in seinem Garten eintreffen, sind schon die ganze Familie, Mitarbeiter und Freunde ums eingefeuerte Kamin versammelt. Über glühenden Holzkohlen brutzeln saftige Stücke vom Huhn und vom Kaninchen, feine Maisschnitten und allerhand Gemüse. Als alles angerichtet ist, wird dazu fast die ganze Palette der Fasoli-Rotweine kredenzt: Valpolicello, Ripasso und Amarone. Und wieder einmal wird einem auf wundersame Weise bewusst, dass die biologischen Gewächse aus dem Hause Fasoli auch heute noch ganz besondere Weine aus dem Tal der vielen Keller sind.

Mehr zum Weingut Fasoli und seinen Weinen: www.delinat.com/fasoli



Im Valpolicella um Verona wachsen auf 7000 Hektar Reben der Sorten Corvina, Rondinella und Molinara.

52



Der Königswein aus dem Valpolicella wird aus luftgetrockneten Trauben erzeugt.

Valpolicella, Ripasso, Amarone

Die Anstrengungen des Consorzio Valpolicella für mehr Qualität begannen in den 1990er-Jahren Früchte zu tragen. Damals schlug die grosse Stunde des Amarone. Der dichte, gehaltvolle Wein aus rosinierten Trauben eroberte anspruchsvolle Gaumen in aller Welt und wurde zum Weinmonument des Valpolicella. Jeden Herbst opfern ihm die Winzer ihre besten Trauben. Die gesamte Rebfläche des Valpolicella beträgt 7000 Hektar. Pro Hektar dürfen maximal 4000 Kilo Trauben zu Amarone verarbeitet werden. Für eine gute Flasche Amarone braucht es bis zu vier Kilo frische Trauben, je nachdem, wie stark sie getrocknet werden. Den Amarone gibt es auch in einer süssen Variante unter dem Namen Recioto.

Der grosse Überflieger im Valpolicella ist im Moment der Ripasso, oft als kleiner Bruder des Amarone bezeichnet. Er entsteht aus einem Valpolicella-Jungwein, den man auf nassen Traubenhäuten des Amarone nochmals aufgären lässt. Die Nachfrage nach der preiswerten Alternative zum teuren Amarone ist weit grösser als das Angebot. Den Winzern sind allerdings auch hier die Hände gebunden: Gemäss Reglement darf höchstens doppelt so viel Ripasso produziert werden wie Amarone.

Gemacht hat sich auch der Basiswein: Aus dem einst rustikalen Bauernwein Valpolicella ist ein leichter, angenehmer Tropfen mit dezentem Nussgeschmack geworden. Ein gefälliger Wein für jeden Tag, der zu einem breiten Spektrum an Speisen passt. Zusätzlich gibt es noch den Valpolicella Superiore. Er wird in der Regel aus Trauben von besseren Lagen und alten Rebstöcken gekeltert.

Corvina, Rondinella, Molinara

Alle diese Rotweine werden aus denselben autochthonen Traubensorten erzeugt: Corvina Veronese, Rondinella und Molinara. Sie sind die typischen Traubensorten im Valpolicella. Mit einem Anteil von gegen 70 Prozent ist die Corvina die wichtigste. Die sehr aromatischen Beeren der Rondinella werden vor allem für den Recioto (die süsse Variante des Amarone) verwendet. Die Molinara wird oft für junge, frische und helle Weine verwendet. Sie muss, im Gegensatz zu den beiden andern Sorten, nicht zwingend enthalten sein in einem Wein aus dem Valpolicella.



Bild: Hans-Peter Siffert

WEINLESE- ANGEBOT



DELINAT

VALPOLICELLA

Erleben Sie, wie das Tal der vielen Keller im Glas schmeckt. Drei verschiedene Valpolicella-Weine vom Pionierweingut Fasoli – gekeltert aus den typischen Traubensorten Corvina, Rondinella und Molinara.



**Probierpaket mit
3 x 2 Flaschen für
CHF 98.60/ € 74.40**

Art. 9149.30. Portofrei



Art. 2153.12

**Valpolicella La Casetta
Valpolicella DOC 2012, 75 cl**

CHF 11.90, € 8.50 | CHF 15.87/L, € 11.33/L



Art. 2748.12

**Ripasso La Casetta
Valpolicella DOC 2012, 75 cl**

CHF 15.90, € 11.90 | CHF 21.20/L, € 15.87/L



Art. 2174.12

**La Casetta Valpolicella Superiore
Valpolicella DOC 2012, 75 cl**

CHF 21.50, € 16.80 | CHF 28.67/L, € 22.40/L



PORTOFREI

**Bestellen Sie direkt
im Delinat-Webshop:
[www.delinat.com/
weinleseangebot](http://www.delinat.com/weinleseangebot)**

VENETO

Prosecco von der Sonnenseite

**Fernab vom Valpolicella,
am andern Ende des
Veneto, liegen die
bekanntesten Prosecco-
Gemeinden Conegliano
und Valdobbiadene.**

**Doch es gibt auch
ausserhalb des Kern-
gebiets hervorragende
Prosecco-Erzeuger.
Einer von ihnen ist
William Savian. Er hat
gerade seinen vor
Jahren geschlossenen
Pakt mit der Sonne
erneuert.**



«Prosecco gehört heute zu den gefragtesten Schaumweinen der Welt. Die Nachfrage ist, im Gegensatz zum Champagner, steigend», freut sich William Savian vom Weingut Le Contrade.

Die renommiertesten und begehrtesten Proseccos kommen aus den beiden klassischen Anbaugebieten um die Gemeinden Conegliano und Valdobbiadene in der Provinz Treviso im hügeligen Hinterland von Venedig. Ihnen alleine gebührt der DOCG-Status. Doch es gibt in den umliegenden DOC-Regionen ebenfalls ausgezeichnete Schaumweinerzeuger. Zum Beispiel William Savian, der seit 1993 auf biologischen Weinbau setzt. Er sagt selbstbewusst: «Unser Prosecco ist dichter in der Farbe und hat mehr Struktur als jener aus dem Kerngebiet um Conegliano und Valdobbiadene.»



William Savian setzt zu 100 Prozent auf Sonnenenergie – er produziert mehr Strom, als er für seine Azienda braucht.

Reinsortig und aus intakter Natur

Die Reben von Le Contrade wachsen auf ebenen Flächen knapp über Meeresspiegel rund 50 Kilometer nördlich von Venedig. Hier reifen die Trauben unter der warmen Sonne Venetiens – umgeben von vielen Wassergräben und Kanälen mit schönem Schilfbestand und artenreicher Ufervegetation. William Savian keltert seinen Prosecco zu 100 Prozent aus der dafür typischen Traubensorte Glera. Gesetzlich sind 85 Prozent Glera vorgeschrieben. Für den Rest kommen andere Sorten wie Verdisco, Bianchetta Trevigiana oder Perera in Frage – im DOC-Gebiet auch Chardonnay, Pinot Bianco oder Pinot Grigio. Doch für William ist klar: «Nur ein reinsortiger Prosecco ist ein wirklich authentischer Prosecco».

Dass sein Prosecco mit den besten mithalten kann, hat auch damit zu tun, dass William gleichzeitig Naturmensch und Technikfreak ist. Soeben hat er ein neues, grosszügiges Kellereigebäude mit Verkostungsraum in Betrieb genommen. Fünf Ferienwohnungen und mög-

licherweise sogar ein kleines Restaurant sollen im nächsten Jahr dazukommen. Modernste Technologie ermöglicht ihm eine sanfte und einwandfreie Verarbeitung der im Einklang mit der Natur gereiften Trauben.

Die Sonne eingespannt

Mit dem Neubau hat er auch seinen schon im Jahr 2007 geschlossenen Pakt mit der Sonne erneuert und verstärkt. Die weiten Dachflächen sind mit Sonnenkollektoren der neuesten Generation ausgestattet. Drei verschiedene Solarsysteme produzieren heute 200 kW Strom. Damit ist das Weingut energieautark, denn es produziert mehr Strom, als es selber braucht. Neben Prosecco keltert William Savian auch Rot- und Weissweine aus zumeist wenig bekannten, einheimischen Sorten. Was ihn dabei besonders freut: «Die Sonne ist für uns nicht nur im Weinberg, sondern auch bei der Vinifikation zu einem unentbehrlichen Partner geworden.»

Hans Wüst

**Mehr zum Weingut
Le Contrade von William
Savian und seinen Weinen:
www.delinat.com/savian**

Weniger ist mehr

«Unbändige Kraft wie von einem bengalischen Tiger beim Angriff.» Eine kuriose Weinbeschreibung kann Interesse wecken – aber auch abschrecken. Degustationsnotizen sind als Hilfe gedacht, führen aber oft in kryptische Dunstwolken.

Weine sind vielfältig mit entsprechend unterschiedlichen Eigenschaften. Wo Herkunft, Traubensorte, Jahrgang und Preis nicht genügen, versehen Weinändler ihr Angebot oft mit einer kurzen Beschreibung als Entscheidungshilfe für den Kauf: «sehr geschmeidig, stoffig.» Doch kann sich der Laie unter «stoffig» etwas vorstellen? Und was ist wohl gemeint mit «am Gaumen sehr saftig und dicht mit hoher Struktur»? Von einem Getränk erwarte ich eh, dass es flüssig und somit saftig ist – aber in welche Gläser füllt man einen Wein mit hoher Struktur? Und riecht ein Wein nach «nassem Aschenbecher», verkehrt der Degustator wohl oft in dunklen Spelunken.

«Seidiger Gaumenfluss» und «kalter Rauch»

Die grosse Mehrheit der Kundinnen und Kunden verwendet ein ganz einfaches Vokabular, wenn sie einen Wein beschreibt: Der schmeckt mir, der passt, ein feiner Tropfen oder ein schöner Wein. Zu oft hört man auch ein banales «lecker». Oder dann «nichts für mich», «sauer», «schwer». Wäre es da nicht angebracht, dass auch Winzer und Weinändler ihre Weine mit ähnlich einfachen Ausdrücken beschreiben? Oder ist es so, dass sich der Laie zwar einfach ausdrückt, wenn er einen Wein beschreiben muss, wortreiche Beschreibungen aber durchaus schätzt

– und die Verfasser solcher Duft- und Geschmacksorgien heimlich bewundert? «Karamellierte Mandarinschalen, seidiger Gaumenfluss» oder «kalter Rauch, Speck und dunkle Rosen mit getrockneten Veilchen» können durchaus die Fantasie anregen.

In Fachkreisen kam irgendwann einmal der Wunsch auf, Weine mit einheitlichen Begriffen zu beschreiben (siehe Infografik). Doch dem sind Grenzen gesetzt, denn nicht jede Person riecht und schmeckt dasselbe. Jancis Robinson schreibt in ihrem «Oxford Weinlexikon»: «Der Geruchssinn ist ein ausserordentlich persönliches Wahrnehmungsorgan, für das es keinen gemeinsamen, in klaren Normen fassbaren Massstab gibt. Es ist deshalb ratsam, bei Weinbeschreibungen nicht zu sehr ins Detail zu gehen, insbesondere bei Geruch und Geschmack: fruchtig, blumig, würzig genügt, einzelne Früchte, Blumen und Gewürze sind individuelle Eindrücke und nicht immer nachvollziehbar.» «Am Gaumen wilde schwarze und blaue Fruchtaromen» erschliesst uns eher den Charakter des Degustators als des Weines.

Fantasiegeplagte Verkoster

Fantasievolle Beschreibungen sollen Lust auf den Wein wecken. Das mag wohl gelingen, löst aber ebenso oft Kopfschütteln aus: Wer sich für einen Chardonnay zu 4.70 Franken mit «komplexem Körper, guter Struktur und feinem Abgang» überreden lässt,

ist selber schuld. Genauso, wer beim «frischen Rosé mit Aromen voller Finesse» für 2.99 zugreift. Und «ein schlankes Kraftbündel, das wie eine Feder über die Zunge streicht» hinterlässt wohl manchen Leser sprachlos. Ob es sich beim «sagenhaft raffinierten Filigrantänzer, der schwerelos über die Zunge tänzelt» tatsächlich um einen Wein handelt und nicht eher um den fantasiegeplagten Verkoster, sei dahingestellt.

Erotik im Wein

Dass Wein auch erotisierend wirken kann, ist bekannt. Das bestätigen Degustationsnotizen wie «eng gewobener Körper, geschmeidige Muskeln», «agil, so richtig zischend, mit maskuliner Eleganz» oder gar «wollüstig reife Frucht». Wenig hilfreich ist auch die «vibrierende mineralische Spannung», die eher auf ein bevorstehendes Erdbeben hinweist.

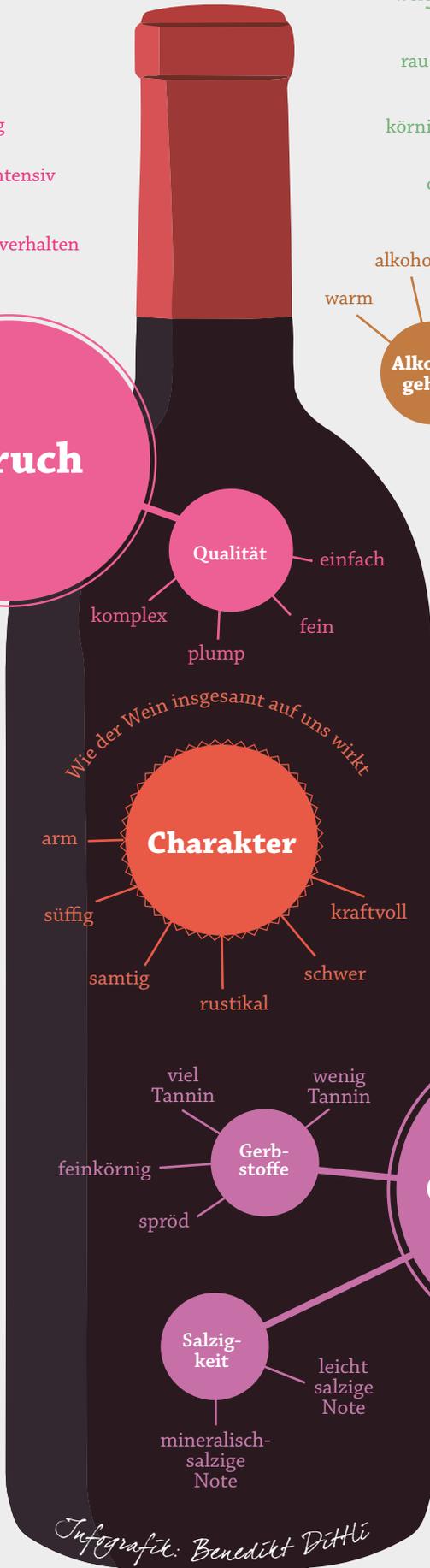
Voll und ganz einverstanden bin ich mit dem «wunderbar fröhlichen Wein», spätestens nach dem vierten Glas. Und endgültig die Endstation erreicht hat, wer sich an ein Glas des Weines wagt, bei dem es «am Gaumen bumm macht».

Begriffe, die verwirren, weil sie für uns nicht verständlich sind, führen zu negativen Gefühlen, einer sogenannten kognitiven Dissonanz. So kann eine an sich positive Weinbeschreibung dennoch vom Kauf abschrecken. Bleiben wir also dabei: Weniger ist mehr.

Peter Kropf

Sämtliche Beschreibungen stammen aus dem Weinhandel.

Beispiele von Standardausdrücken



Optischer Eindruck

- Blassgelb
- dunkel
- Rubinrot
- trüb
- klar

Textur

- fein
 - weich
 - rau
 - körnig
 - dünn
 - adstringierend (Tannine)
 - ölig
 - samtig
- Eindrücke des Tastsinns, auch geprägt von bitteren und sauren Eigenschaften des Weines, ebenso von seinem Körper; beschreibt das Mundgefühl.

Geruch

- Rein-tönigkeit
 - sauber
 - fehlerhaft
- Intensität der Aromen
 - wichtig
 - intensiv
 - verhalten
- Aromen vielfalt
 - fruchtig
 - vegetabil
 - erdig
 - würzig
 - holzig
 - Röstnoten
 - blumig
 - chemisch
 - mineralisch
 - balsamisch
 - tierisch

Körper

- Alkohol-gehalt
 - warm
 - alkoholisch
 - brandig
- fleischig
- körperreich
- rund
- dünn
- mager

Spürbar am Gaumen und beim Hinunterschlucken; er wird beeinflusst von der Viskosität des Weines, vorab von seinem Alkoholgehalt.

Qualität

- einfach
- fein
- plump
- komplex

Charakter

- arm
- süffig
- samtig
- rustikal
- schwer
- kraftvoll

Extrakt

- extraktreich
 - extraktarm
- Die nicht flüchtigen Bestandteile des Weines: Zucker, Mineralstoffe, Tannine, einige Säuren und Glycerin. Diese Elemente bilden gleichzeitig die Struktur eines Weines.

Harmonie

harmonisch

zu sauer

unhar-monisch

zu süß

zu wenig Aroma

Geschmack

- Nachklang nach dem Hinunterschlucken des Weines
- Länge
 - kurzer Abgang
 - mittlerer Abgang
 - langer Abgang (bis 15 Sekunden)

- Gerbstoffe
 - viel Tannin
 - wenig Tannin
 - feinkörnig
 - spröd

Säure

- frisch
- flach
- nervig

Salzig-keit

- leicht salzige Note
- mineralisch-salzige Note

Süße

- süß
- trocken
- lieblich

Infografik: Benedikt Dittli

Eine schöne Bescherung

Schenken macht Freude. Doch oftmals tut man sich schwer, ein passendes Geschenk zu finden. Geht es darum, neugierige Weinliebhaber zu überraschen, haben wir den ultimativen Tipp: ein wiederkehrendes Weinpaket aus dem DegustierService.

Eine Erfolgsgeschichte zum Verschenken

Der DegustierService ist eine Erfolgsgeschichte sondergleichen. Karl Schefer, der die zündende Idee vor 30 Jahren in der Abgeschiedenheit der Namib-Wüste fand, weiss: «Kein anderes Weinpaket in Europa hat mehr zur Verbreitung von Weinen aus biologischem Anbau beigetragen.» Der DegustierService ist heute das beliebteste Weinabo im deutschsprachigen Raum. Die Bezeichnung Abo stimmt eigentlich nicht ganz, denn es gibt keine Verpflichtungen. Die Paketlieferung lässt sich jederzeit ganz unkompliziert stoppen.

Mit dem DegustierService beschenken sich die Delinat-Kunden grösstenteils selbst. Genau gerechnet sind es sieben von zehn Stammkunden, die bei mindestens einer Sorte mitmachen. Fragt man sie nach den Gründen, weshalb sie so treu dabei sind, dann erwähnen sie vor allem die Freude, die jedes Paket aufs Neue bereitet. Und genau diese Freude lässt sich ganz einfach multiplizieren, indem der DegustierService verschenkt wird. Ein Geschenk mit Wiederholungseffekt, denn der Schenker bringt sich übers ganze Jahr in beste Erinnerung.

Jede DegustierService-Sorte lässt sich verschenken, ob Einzel- oder Doppelpaket. Auch die Geschenkdauer ist frei wählbar: ein Jahr, zwei Jahre ... oder auch bis auf Widerruf.

Weihnachten steht vor der Tür. Zeit, sich nach einem sinnvollen Geschenk für liebe Angehörige oder Freunde umzuschauen. Geschenke sollen möglichst lange Freude bereiten. Ein Weinpaket aus dem Delinat-DegustierService tut dies ein ganzes Jahr lang. Zugegeben, für

Kinder und Weinmuffel ist unser Geschenktipp nicht geeignet. Für alle andern aber schon. Viele Delinat-Kunden machen von dieser Geschenkidee schon seit Jahren Gebrauch. Etwa Annemarie Dietrich aus Langnau im Emmental: «Ich habe dieses Weinpaket schon zu Dutzenden verschenkt. Die Geschenkidee kommt überall sehr gut an – zumal man nicht bloss feinen Wein bekommt, sondern auch noch etwas Gutes für die Umwelt tut, wenn man sich für biologische Tropfen entscheidet.»

Ein Geschenk – verteilt aufs Jahr

In regelmässigen Abständen erhält die oder der Beschenkte per Post ein Weinpaket mit drei Neuentdeckungen aus Rebbergen mit reicher Biodiversität. Am beliebtesten ist das Rotweinpaket. Es eignet sich deshalb besonders gut als Geschenk. Es wird viermal pro Jahr ausgeliefert. Als weitere Paketvarianten stehen zur Wahl: Exklusiver Rotwein und Weisswein (je dreimal pro Jahr); Rosé und Schaumwein (zweimal pro Jahr). Alle diese Pakete gibt es in zwei Varianten: mit drei verschiedenen Einzelflaschen oder als Doppelpaket mit sechs Flaschen. Explizit als Weihnachtsüberraschung ist der DegustierService Surprise gedacht. Es wird nur einmal pro Jahr verschickt, immer im Dezember. Neben ganz speziellen Weinraritäten enthält es ausgesuchte Feinkost-Überraschungen.

So einfach ist Schenken

Der Delinat-DegustierService als Geschenk beginnt mit einem Begrüssungspaket (Ausnahme Surprise-Paket). Dieses kann man wahlweise direkt an den Beschenkten schicken lassen oder, für alle, die es persönlich überreichen möchten, an die eigene Adresse. Wer jetzt bestellt, erhält das Begrüssungspaket noch rechtzeitig vor Weihnachten. Alle Folgepakete gehen direkt an den Beschenkten, die Rechnung an den Schenker. Die Geschenkdauer ist frei wählbar – zum Beispiel für ein Jahr. Danach ist automatisch Schluss. Die Preise pro Paket variieren. So investieren Sie in den DegustierService «Rotwein» als Geschenk (Einzelpaket) beispielsweise rund 170 Franken oder 125 Euro für fünf Pakete.

Jürg Weibel

Weitere Infos zum DegustierService als Geschenk:

www.delinat.com/ds-verschenken oder via Kundenservice:
Schweiz: Tel. 071 227 63 00 | Deutschland: 07621-16775-0 |
Österreich: 0820 420 431 | kundenservice@delinat.com

Stevan Paul

Mit hintergründigem Sprachwitz und klugem Humor tischt der in Hamburg lebende Koch, Foodblogger und Buchautor Stevan Paul pointierte Geschichten aus dem Schlaraffenland auf. Im November gastiert er in den Delinat-Weindepots in der Schweiz. Wir unterhielten uns mit ihm nach einem Auftritt im Norden Deutschlands bei einem Glas Wein über seine Bücher, seine Vorlieben für Speis und Trank und sein Gastspiel in der Schweiz.

Persönlich

Der 1969 in Ravensburg geborene Stevan Paul erlernte bei Sternekoch Albert Bouley im Restaurant «Waldhorn» in Ravensburg den Kochberuf. Während mehrerer Jahre kochte er in verschiedenen von Gault Millau und Michelin gekrönten Küchen.

Ab 1995 wandte er sich dem Schreiben zu und arbeitete während Jahren für verschiedene Food- und Genussmagazine. Seit dem Jahr 2000 ist er als selbständiger Foodstylist, Rezeptentwickler, Journalist und Kochbuchautor für Zeitschriften, Werbeagenturen und Verlage tätig. Er lebt heute in Hamburg. In seiner Freizeit betreibt Stevan Paul den Foodblog Nutriculinary.com. Dieser gehört zu den meistgelesenen Genussblogs im deutschsprachigen Raum. Inspiration findet er auf gemeinsamen Kochtopfkucker-Reisen mit seiner Frau.

www.stevanpaul.de

Stevan, gerade hast du die Besucher einer Delinat-Veranstaltung in der Lüneburger Heide mit originellen Texten aus deinem Buch «Schlaraffenland» begeistert. Woher hast du dieses Talent? Hast du Schauspielunterricht genossen?

Stevan Paul (lacht): Nein, nein! Aber tatsächlich übe ich mit neuen Texten, bevor ich Lesungen gebe. Die Gäste bezahlen Eintritt und möchten einen schönen Abend genießen. Ausserdem freue ich mich natürlich, wenn es mir gelingt, dem Publikum Appetit auf meine Bücher zu machen.

Die Themen für deine Geschichten findest du oft in der Gastronomie. Du hast Koch gelernt. Wie kamst du vom Kochen zur Literatur?

Ich habe immer schon gerne geschrieben, mich dann aber doch



Ein Foodstylist, der zu unterhalten weiss.

für eine Kochlehre entschieden. Das Schreiben habe ich nie aufgegeben und mit dem Kochen dann auch mein Thema gefunden. Über das Kochen und Essen lässt sich bekanntlich gut vom Leben erzählen.

Wie gelang der Durchbruch?

Am Anfang habe ich meine Texte auf Poetry Slams vorgetragen – also an literarischen Vortragswettbewerben, an denen die Zuhörer den Sieger küren. Ersten Veröffentlichungen in Anthologien und Literaturzeitschriften folgten meine beiden Erzählbände «Monsieur, der Hummer und ich» und «Schlaraffenland». Heute habe ich auch das grosse Vergnügen, als kulinarischer Fachjournalist für Zeitungen und Magazine arbeiten zu können.

Besonders fasziniert dich die Kombination von Essen und Wein. Welches sind deine Lieblingskombinationen?

Es gibt ja nicht nur Meditationsweine. Im Alltag möchte man doch meist einfach eine schöne Flasche Wein genießen und eine Kleinigkeit dazu

«Ein guter Wein erzählt uns von dem Ort, an dem er gereift ist.»

Stevan Paul



«In meinen Geschichten vom Kochen und Geniessen gibt es immer etwas zu lachen.»»

Stevan Paul

Im November 2014 bist du in den Delinat-Weindepots in St.Gallen, Bern, Olten und Basel zu Gast. Was können die Besucher von diesem literarisch-kulinarischen Abend erwarten?

In meinen Geschichten vom Kochen und Geniessen gibt es immer etwas zu lachen. Und so seltene wie vergnügliche Einblicke hinter die Küchentüren der Hochgastronomie. Und es gibt mehr als ein gutes Glas Wein zu einem feinen Dreigangmenü.

Du bist Anfang 2014 schon mal in der Schweiz aufgetreten. Wie unterscheiden sich deutscher und schweizerischer Humor?

Ich bin am Bodensee aufgewachsen, habe sogar Verwandtschaft in der Schweiz. Die Schweizer sind mir also nicht fremd (lacht). Dennoch war ich bei meiner ersten Lesung in der Schweiz im Laudinella-Hotel in St. Moritz etwas nervös. Es wurde dann aber ein grandioser Abend. Das Publikum war von grosser Herzlichkeit, und es wurde viel gelacht. Seitdem freue ich mich noch mehr auf meine Delinat-Lesereise durch die Schweiz im November!

Interview Matthias Metzke

Koch und Autor Stevan Paul aus Hamburg tourt mit einer witzigen Lesung durch die Schweiz.

Bild: Stefan Malzkorn



Weintipp Stevan Paul

Jetzt im Herbst freue ich mich wieder auf deutsche Klassiker wie Himmel und Erde, Bohnen und Speck, Zwiebelkuchen mit Apfel und Kümmel, das erste Sauerkraut mit Blut- und Leberwurst. Für Weine sind diese rustikalen und doch vielschichtigen Gerichte eine Herausforderung: Da spielen Säure, Raucharomen und Fett eine Rolle, da werden salzige,

würzige Zubereitungen mit Äpfeln und Birnen kombiniert. Einer für alles ist für mich aus dem Delinat-Sortiment der Riesling Terra Rossa 2013 aus Rheinhessen. Der saftig-süffige Wein besticht durch ein ausgeglichenes Verhältnis von Süsse und Säure, reiche exotische Frucht und eine erfrischende Mineralität.

Riesling Terra Rossa
Rheinhessen 2013
Weingut Hirschhof
www.delinat.com/5968.13

essen. Junger Ziegenkouda und frische Birne zu einem guten Riesling ist mein Tipp für laue Abende. Zum Steak mit Salat genieße ich gerne junge, aber pfeffrige Rotweine. Ein leicht gekühlter, edelsüßer Rotwein passt zu reifer Mango mit Bitterschokolade.

Bio scheint dir wichtig, zumindest vermitteln Rezepte, Blogartikel und Geschichten diesen Eindruck ...

Ein guter Wein ist für mich ein Naturprodukt. Er erzählt uns von dem Ort, an dem er gereift ist, vom Boden, vom Klima. Es ist erfreulich, dass immer mehr Winzer sich dafür entscheiden, ihre Weine möglichst unverfälscht in die Flasche zu bringen. Da hat Delinat sicher viel Pionierarbeit geleistet!

WEIN ERLEBEN

★★★

Crostini mit Linsenhummus und Shiitake

Knusprige Apérohäppchen, bestrichen mit einem Püree von roten Linsen und Sesam, belegt mit gebratenen Shiitake-Pilzen.



★★★

Geschmorte rote Bete (Randen) mit zweierlei Polenta

Die rote Knolle wird mit Gewürzen im Ofen geschmort, dazu gibts ein sämiges Polentapüree und gebratene Polenta- oder Bramatawürfelchen.

★★★

Petersilienwurzelsüppchen

Ein edles Süppchen aus Petersilienwurzeln, Champignons und glatter Petersilie.



Bilder © Gräfe und Unzer Verlag, Jörg Lehmann

Das stressfreie Festtags- menü

Am Tisch sitzen nette Leute: Freunde und Bekannte, die uns über die Festtage besuchen. So sind es viele von Kindheit an gewohnt. Doch Stress ist angesagt, denn die Gäste wollen verpflegt werden: von kleinen Häppchen über Vorspeisen bis zum raffinierten Hauptgang. Doch Stress lässt sich ganz einfach vermeiden.

Wie im Beruf ist auch beim Zubereiten eines festlichen Gerichts die Planung entscheidend: Versinke ich im Chaos oder plaudere ich locker mit meinen Gästen und serviere ganz nebenbei ein mehrgängiges Menü?

FESTLICHES DREIGANGMENÜ

★

*Crostini mit Linsenhummus
und Shiitake-Pilzen*

★

Petersilienwurzelsüppchen

★

*Geschmorte rote Bete (Randen)
mit zweierlei Polenta*

Rezepte unter
www.delinat.com/festtagsmenue

Weinempfehlungen

Crostini mit Linsenhummus und Shiitake

Dazu empfehle ich den **Crémant der Domaine Meyer** aus dem Elsass: ein edler Schäumer, erzeugt wie ein Champagner. Oder, wers weniger perlend mag, den klassischen **Soave La Casetta von Fasoli**, der auch zum kräftigen Apérohäppchen prächtig dasteht.

Petersilienwurzelsüppchen

Hier setzt ein rassig-fruchtiger Wein einen Kontrapunkt: Wählen Sie den **Saxum Verdejo** aus einer der edelsten spanischen Weissweitrauben oder aber ganz klassisch den **Riesling vom Schiefer** von Römerkeller mit seiner exotischen Frucht und edler Restsüsse.

Geschmorte rote Bete (Randen) mit zweierlei Polenta

Das leicht rustikale Gericht mit feinherber Note ruft nach einem kräftigen Rotwein: Ich mag dazu den hochklassigen **Vino Nobile di Montepulciano Riserva von Il Conventino** aus der Toskana. Zur Überraschung Ihrer Gäste passt aber auch der **Sobreiro von António Lopes Ribeiro** aus Portugal mit seiner kraftvollen Struktur prima.

Wers mag, kann den Hauptgang mit etwas Fleisch ergänzen: Ich empfehle ein knusprig gebratenes Perlhuhnbrüstchen. Für einen stressfreien Abend gilt es, folgende Punkte zu beachten:

Wahl der Speisen

Die Speisen der verschiedenen Gänge sollen zusammenpassen, insbesondere auch deren Zubereitung: Sahnesaucen in drei Gängen und Tupfer von Aceto balsamico auf allen Gerichten wirken langweilig. Wer mag keinen Fisch? Wer verträgt keine Nüsse?

Richtige Mengenplanung

Wie viel muss ich einkaufen? Aus Angst, den Gästen zu wenig zu servieren, werden die Portionen gerne zu gross bemessen. Für ein Dreigangmenü mit vorausgehenden Apérohäppchen braucht es von den einzelnen Speisen weniger als bei einem einzigen Gericht: Pasta und Reis nur 20 bis 30 Gramm pro Person, Gemüse, gerüstet 60 Gramm, Fisch und Fleisch nur 100 bis 150 Gramm, je nach Stück und Garmethode.

Gute Vorbereitung

Alles, was ich erledigen kann, bevor die Gäste eintreffen, erlaubt mir, mit meinen Freunden zu plaudern, statt in der Küche zu stehen. A la minute, also im letzten Moment, werden nur jene Speisen zubereitet, die das unbedingt erfordern.

Im vorgeschlagenen Menü können folgende Speisen vorbereitet werden: **Crostini**: Brotscheiben rösten, Linsenhummus, Shiitake-Pilze vorbraten und kurz vor dem Anrichten nochmals erhitzen.

Petersilienwurzelsüppchen: Alle Teile der Suppe können vorgekocht werden.

Rote Bete mit Polenta: Alles kann vorbereitet werden, nur das Polentapüree lasse ich kurz vor dem Servieren in der heissen Milch ausquellen

und brate die Polentawürfel im Olivenöl. Die rote Bete bleibt im Ofen bei 60 Grad ein bis zwei Stunden warm.

So stehen Sie bei vier bis sechs Gästen vor jedem Gang höchstens zehn bis fünfzehn Minuten in der Küche.

Die Weine zum Festmahl

Natürlich sollen auch die Weine zum Festmahl passen. Zum Auftakt wähle ich einen edlen Schaumwein, ein wahrer Muntermacher – oder ganz klassisch einen frisch-fruchtigen Weissen. Es muss nicht unbedingt zu jedem Gang ein anderer Wein serviert werden, wers mag, dem sei jedoch das Erlebnis vergönnt. So harmoniert zum Petersilienwurzelsüppchen ein aromatischer Weisswein mit erfrischender Säure. Gerne servieren wir zum Hauptgang einen gehaltvollen Rotwein. Bedenken Sie dabei viererlei: Ein Klasserotwein braucht ein paar Jahre Lagerzeit, dann sollte er dekantiert werden. Er entfaltet sich in grossen, dünnen Gläsern besonders schön und schmeckt am besten mit einer Temperatur von 16 bis 18 Grad; wärmer wird er in der guten Stube von selbst.

Die Nachspeise fehlt in meinem Menüvorschlag: Kalorienbewusste verzichten konsequent auf Nachspeisen, so will ich sie auch am Festtag nicht verführen, sondern lasse sie ein letztes Glas des Rotweins geniessen. Wenn es dennoch etwas Süsses sein soll, rate ich zu einer fruchtigen Nachspeise: gebratene Feigen oder Beeren (aus dem Tiefkühler) mit einem Sauerrahmeis.

Wir sehen also: Die Hauptarbeit besteht im sorgfältigen Planen und Vorbereiten der Speisen, der sogenannten Mise en place. Aber dafür haben wir ja genügend Zeit. Und wenn die Gäste eintreffen, sind wir mit unserem Festmahl bereits zu 90 Prozent fertig.

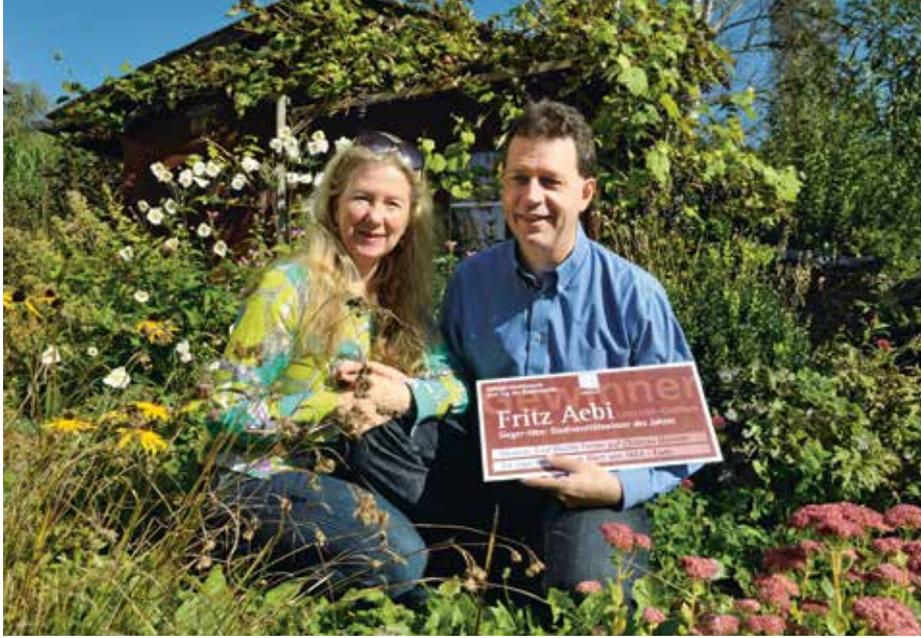
Peter Kropf



Buchtipp

Ein Werk für Geniesser

Vegetarisch 540 Seiten, mit ca. 700 Fotos. Teubner/Gräfe und Unzer Verlag
978-3-8338-2848-5
CHF 149.- (CH) / 99,90 € (D) / 102,70 € (A)



Fritz Aebi und seine Frau Alexandra freuen sich über den Hauptgewinn: eine Ferienwoche auf Château Duvivier.
Bild: Hans Wüst

Wer wird Biodiversitäts-Winzer 2015?

Jedes Jahr zum Tag der Biodiversität kürt Delinat künftig Winzer, die sich durch ausserordentliche Anstrengungen zugunsten der Artenvielfalt auszeichnen. Fritz Aebi aus dem Emmental gewann mit dieser Idee den Biodiversitätswettbewerb.

Trauben, die in reicher Biodiversität reifen, brauchen weniger Pflanzenschutz und sind gehaltvoller und aromatischer als solche aus öder Monokultur. Deshalb ist die Artenvielfalt ein zentrales Element in den Weinbergen der Delinat-Winzer. Seit dem Jahr 2000 ist der 22. Mai Internationaler Tag der biologischen Vielfalt. Auf der Suche nach einer Idee, wie dieser Tag speziell gewürdigt werden kann, wurde im Frühling ein Online-Wettbewerb lanciert mit der Frage: Wie soll Delinat den Tag der Biodiversität künftig feiern?

Grosse Ideenvielfalt

Das Echo war überwältigend: Innerhalb kürzester Zeit sind über 150 Kommentare und Vorschläge auf dem Online-Portal eingegangen. Die Vielfalt an Ideen ist so gewaltig wie ein Rebberg mit reicher Biodiversität. Ein paar Beispiele: Verschenken von Blumensamen per DegustierService-Paket, tausend Luftballons mit einer Samentüte steigen lassen, Auszeichnung eines nachhaltigen Biodiversitätsprojekts, regionale Feste, an denen Delinat-Wein ausgetrennt wird. Eine interne Jury hat alle Ideen bewertet und ausgezeichnet. Zum Sieger erklärt wurde schliesslich der Vorschlag von Fritz Aebi aus Lützelfüh. Er regte an, jedes Jahr die besten Winzer zu küren, die am meisten für die

Biodiversität unternommen haben. Fritz Aebi: «Ich bin total überrascht, dass ich gewonnen habe. Meine Idee ist ja schon fast unverschämte einfach für einen solch tollen Preis.» Er und seine Frau Alexandra können nächstes Jahr eine Ferienwoche auf Château Duvivier im Wert von 1400 Euro verbringen.

Die Siegeridee wird jetzt umgesetzt: Zum Internationalen Tag der biologischen Vielfalt werden die Biodiversitäts-Winzer des Jahres gewählt – erstmals am 22. Mai 2015. Gekürt wird, wer sich mit einem aussergewöhnlichen Projekt oder einem überdurchschnittlichen Einsatz für mehr Biodiversität im Weinberg hervorgetan hat.

Kunden gestalten Etikette

Ein Rot- und ein Weisswein der ausgezeichneten Winzer werden mit einer von Delinat-Kunden gestalteten Biodiversitätsetikette versehen und finden Aufnahme im DegustierService – auch das eine Kundenidee. Die Entwürfe für das Jahr 2015 sind bereits eingegangen. In den vergangenen Wochen lief auf der Delinat-Website ein entsprechender Wettbewerb. Nach einer Vorauswahl durch eine interne Jury haben Kunden in einer Online-Abstimmung die besten Entwürfe gewählt. Diese sind ab 7. November unter www.delinat.com/biodiv-abstimmung zu sehen.

Karl Schefer



Antoine Kaufmann



Spaziergang durch den Weinberg der Zukunft

**Kurz-
info**

Die Delinat-Richtlinien verlangen eine gezielte Förderung der Biodiversität. Partnerweingüter in ganz Europa haben sich eine möglichst grosse Artenvielfalt in ihren Rebbergen zum Ziel gesetzt. In loser Folge stellen wir Betriebe mit ausserordentlicher Biodiversität vor. Diesmal das Delinat-Modellweingut Château Duvivier von Winzer Antoine Kaufmann in der Provence.

Schau dort, die Eidechse», flüstert Winzer Antoine Kaufmann. Doch schon ist das flinke Reptil unter einem meterhohen Steinhaufen verschwunden. Dieser liegt mitten im Weinberg und bildet zusammen mit Fruchtbäumen und Kräuterbüschen einen von mehreren ökologischen Hotspots auf Château Duvivier. «Mit solchen Inseln bieten wir Fauna und Flora neue Lebens-



Eine Maulbeerbaumallee und grosszügige Buntbrachen sind prägende Elemente in den Rebbergen von Château Duvivier.



Überall zwischen den Reben locken blühende Blumen bunte Schmetterlinge an. *Bilder: Kerstin Bittner*



Inseln mit Kräuterbüschen und Fruchtbäumen bilden ökologische Hotspots mitten im Weinberg.



Zur natürlichen Vielfalt tragen auch Zucchettiblüten und Mandeln bei.

Mehr zum Weingut
Château Duvivier
www.delinat.com/duvivier

räume. Die Biodiversität nimmt zu, und wir nähern uns Schritt für Schritt einem natürlichen Kreislauf», erklärt Antoine auf einem Spaziergang durch die Reben.

Natürlich sind die Öko-Inseln nicht das einzige Element, mit denen der Winzer die Biodiversität verbessert. Ein Rundgang mit 13 Stationen zeigt, was sonst noch dazugehört. Dieser «Spaziergang durch den Weinberg der Zukunft» kann mit Hilfe einer kleinen Broschüre absolviert werden. Dank Parcours-Skizze und knappen, gut verständlichen Beschreibungen der einzelnen Stationen findet man sich im Reich der Duvivier-Biodiversität auch alleine leicht zurecht.

Imposante Maulbeerallee

Zwischen den Rebzeilen trifft man auf begrünte Böden, auf denen zuweilen über 50 verschiedene Pflanzenarten wachsen. Da und dort gedeihen zwischen den Rebstöcken sogar Kürbisse, Zucchini oder Tomaten. Langgezogene Hecken, Buntbrachen mit blühenden Blumen sowie Fruchtbäume mit Mandeln und Weinbergpfirsichen bilden ideale

Korridore, um die einzelnen Rebpazellen miteinander zu vernetzen. Ein optisch besonders augenfälliges Naturelement auf Château Duvivier ist die Maulbeerbaumallee, die vom Schloss direkt in die Reben führt.

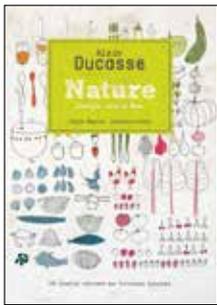
Wertvolle Inspirationsquelle

Antoine Kaufmann hat in den letzten Jahren mit Unterstützung des Forschungs- und Beratungsteams von Delinat viele neue Strukturelemente geschaffen und so den ganzen Betrieb mit Biodiversität vernetzt. Eindrücklich haben sich etwa die Fruchtbäume in den Reben entwickelt. Aus zahlreichen grossflächigen Versuchen resultierten Begrünungsstrategien, die sich positiv auf die Reben, die Vielfalt im Boden und in Fauna und Flora auswirken. Sie sind wegweisend für den biologischen Weinbau in Europa und machen deshalb Château Duvivier zu einer Inspirationsquelle für andere Winzer. «Je länger man sich um einen Weinberg mit hoher Biodiversität bemüht, umso mehr wird einem bewusst, wie stark Leben und Harmonie in den Weinberg zurückkehren», sagt Antoine Kaufmann.

Daniel Wyss

BUCHTIPPS

von Peter Kreopf

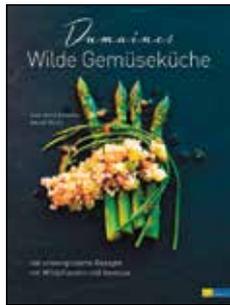


Sternelos einfach

Alain Ducasse hat als Koch an Punkten, Sternen und Kochmützen

alles erreicht. Nun sagt er: «Es ist an der Zeit, sich auf das Wesentliche zurückzubedenken und wieder mit Lust einfach nur mit Gemüse, Getreide und Obst zu kochen.» Das Buch vereint 190 Rezepte, gewürzt mit Kommentaren von Ducasse und mit Gesundheitstipps von einer Ernährungswissenschaftlerin.

Nature, einfach, gesund und gut
Alain Ducasse; FONA-Verlag (CH) / Hädecke Verlag (DE) ISBN 978-3-03780-475-9
CHF 38,90 / € 29,90 (DE), 30,80 (AT)



Einfach wild

Jean-Marie Dumaine präsentiert in seinem Restaurant

«Vieux Sinzig» an der Ahr Gerichte aus Wildpflanzen in Vollendung. In seinem Buch sind 100 einfach nachzukochende Rezepte vereint, attraktiv ins Bild gesetzt. Grundlage ist dabei meist ein bekanntes Gemüse wie Aubergine, Kürbis, Spargel oder Tomate. Dazwischen erzählt Dumaine aus seiner Heimat, der Normandie.

Dumaine's wilde Gemüseküche
Jean-Marie Dumaine; AT-Verlag ISBN 978-3-03800-760-9
CHF 32,90 / € 24,90



Selber kochen

Selber kochen ist der erste Schritt zum «Besser Essen»: Mit

über 120 Rezepten nach dem Motto «regional, saisonal, bio, fair» propagiert Landesrat und Autor Rudi Anschober den Abschied vom industriellen Essen. Das reich bebilderte Werk mit vielen Hintergrundinformationen und Tipps ist ein Appetitanreger, wie sich die Welt mit Genuss verändern lässt.

Besser Essen
Rudi Anschober; Styria Verlag ISBN 978-3-7012-0125-9
CHF 36,50 / € 24,99, www.anschober.at

Meine Empfehlung:



M. Korak

Martina Korak, Önologin und Einkäuferin bei Delinat

«William Savian ist ein Meister seines Fachs: Sein prickelnder Prosecco überzeugt durch die perfekte Harmonie von erfrischender Säure und zarter Süsse.»

Prosecco Savian 2013,
Azienda Agricola Le Contrade
www.delinat.com/6356.14



Die bunte Delinat-Weinwelt:

Kurse, Reisen, Veranstaltungen

Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen und weiteren biologischen Produkten bietet Delinat mit Kursen, Veranstaltungen und Reisen einen praxisnahen Einblick in den biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität. Das aktuelle Angebot im Überblick:



KURSE



Die Kunst des Degustierens

Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Delinat-Mitarbeiter und Sommelier Dirk Wasilewski lüftet in diesem Basiskurs die Geheimnisse der biologischen Weinwelt und des Degustierens.

Nürnberg: 12. 3. 2015
Hamburg: 13. 11. 2014 / 8. 4. 2015
Frankfurt: 26. 11. 2014 / 25. 3. 2015
Berlin: 27. 3. 2015
St. Gallen: 28. 1. 2015
Bern: 4. 2. 2015 (ausgebucht)
Basel: 11. 2. 2015
Olten: 18. 2. 2015



Die Kunst der Kombination – spanische Weine und Tapas

Welcher Wein passt zu welchen Speisen? Wie kombiniert man Wein und Essen richtig? Das Thema Foodpairing ist im Trend. Am Beispiel des Weinlands Spanien und seiner vielseitigen Tapasküche geht Delinat-Mitarbeiter und Sommelier Dirk Wasilewski diesen Fragen auf den Grund. Nebenbei erfahren Sie noch viel über Rebsorten, Böden, Klima und Qualitätsstufen im spanischen Weinbau.

Frankfurt: 27. 11. 2014 / 26. 3. 2015
St. Gallen: 29. 1. 2015
Bern: 5. 2. 2015
Basel: 12. 2. 2015
Olten: 19. 2. 2015
Stuttgart: 11. 3. 2015
München: 19. 3. 2015
Hamburg: 9. 4. 2015



Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí

Bei dieser aussergewöhnlichen Blinddegustation treten sündhaft teure Kultweine wie Opus One, Tiganello usw. gegen Delinat-Spitzenegewächse an. Sind Preise von mehreren Hundert Franken für eine Flasche Wein wirklich gerechtfertigt? Vergleichen und urteilen Sie selbst!

St. Gallen: 2. 12. 2014 (ausgebucht)
21. 4. 2015
Basel: 3. 12. 2014 (ausgebucht)
22. 4. 2015
Bern: 4. 12. 2014 (ausgebucht)
23. 4. 2015
Olten: 5. 12. 2014 (ausgebucht)



Praxisnaher Weinkurs in der Provence

27. Juni bis 4. Juli 2015 und 10. bis 17. Oktober 2015: Das kleine Märchenschloss ist wie geschaffen, um in entspannter Atmosphäre in die fantastische Welt der Weine einzutauchen und die regionale Küche zu erleben. Für diesen Basisweinkurs entführen wir Sie auf die Ferienresidenz des Delinat-Weinguts Château Duvivier. Das Gastgeberpaar Sylvia und Uwe Fahs verwöhnt Sie mit feiner, regionaler Küche. Delinat-Mitarbeiter und Sommelier Dirk Wasilewski und Winzer Antoine Kaufmann geben Einblick in die faszinierende Welt der Sensorik, des Degustierens und in den Weinbau der Zukunft.

Detaillierte Informationen zu den Kursen:

www.delinat.com/veranstaltungen



REISEN

Individuelle Ferienwochen auf Château Duvivier

März bis November 2015. Stammgäste nennen es ihre «Oase in der Provence», andere reden liebevoll von «meinem Château». So oder so, Château Duvivier ist sowohl Ferienresidenz als auch vorbildlich geführtes Bio-Weingut mit enger Bindung ans Forschungsprogramm von Delinat. Fernab von Hektik und Alltag lässt es sich hier wunderbar nichtstun, durch die Maulbeerbaumallee schlendern, dem Winzer über die Schulter schauen und die regionale Küche von Uwe Fahs geniessen.



Wein- und Kulturreise Österreich
9. bis 14. Juni 2015. Die Lacken am sonnenverwöhnten Neusiedlersee, die Wachauer Rebhänge und Marillen-Streuobstgärten an der Donau, die Lössböden im Kremstal: eine vergnügliche Reise ab Wien durch die bekanntesten Weinbaugebiete Österreichs. Sie begegnen dem typischen Charme und lernen die Delinat-Winzer persönlich kennen. Die Familien Michlits, Harm, Moser und Tescheppe öffnen ihre Keller und Weingärten und geben Einblick in eine von Respekt vor der Natur geprägte Philosophie.



Wein- und Kulturreise Provence
4. bis 11. Juli 2015 und 17. bis 24. Oktober 2015. Auf Château Duvivier machen Sie Bekanntschaft mit dem Gastgeberpaar Sylvia und Uwe Fahs und seiner feinen regionalen Küche sowie mit Wwinzer Antoine Kaufmann und seinem Weinberg der Zukunft. Das Château Duvivier ist dann die ganze Woche Ausgangspunkt für Entdeckungsreisen zu pittoresken Dörfern, südfranzösischen Städtchen und fantastischen Naturlandschaften.



Wein- und Kulturreise Spanien

6. bis 9. September 2015. Barcelona, Albet i Noya (Penedès) und Mas Igneus (Priorat): Das sind drei

Glanzlichter Kataloniens. Entdecken Sie die pulsierende Metropole und lernen Sie den erfolgreichsten Biowinzer Spaniens persönlich kennen. Geniessen Sie seine hervorragenden Weine direkt vor Ort. Im Priorat erwarten uns grandiose Tropfen aus einer spektakulären Landschaft.



Wein-Expedition Portugal
31. August bis 4. September 2015. Kern dieser Rundreise ab Porto ist das Douro-Tal: atemberaubende Aussichten, Steilhänge mit Schieferterrassen, charakterstarke Weine, mittelalterliche Dörfer, gastfreundliche Menschen. Eine Genussreise durch das spektakuläre UNESCO-Weltkulturerbe.



Wein- und Kulturreise Toskana
28. September bis 3. Oktober 2015. Höhepunkte: Weingut San Vito: Degustation, Wanderung und Spaziergang durch die Reben. Ausflug nach Florenz. Badia a Coltibuono: schlafen, kochen, essen, ausspannen im tausendjährigen Kloster mit fantastischem Garten, Degustation, Wanderung und Spaziergang durch die Reben. Ausflüge nach Siena und Montepulciano (zu Il Conventino). Eine exklusive Genuss- und Kulturreise mit individuellem Spielraum.

Detaillierte Informationen zu den Reisen:

www.delinat.com/weinreise



VERANSTALTUNGEN

Literarisches Wine&Dine

Der Hamburger Koch, Foodstylist und Autor Stevan Paul liest in den Delinat-Weindepots St.Gallen, Bern, Olten und Basel Geschichten aus seinem mit viel Sprachwitz gespickten Kochbuch «Schlaraffenland». Passend dazu wird ein feines Dreigangmenü nach einem Rezept aus dem Buch serviert, begleitet von ausgewählten Delinat-Weinen.

St. Gallen: 18. 11. 2014

Bern: 19. 11. 2014

Olten: 20. 11. 2014

Basel: 21. 11. 2014

Illustration: Paula Troxler

AHA...

Fachbegriffe kurz erklärt

Peronospora

Fachbegriff für den Falschen Mehltau. Die Pilzkrankheit wurde Ende des 19. Jahrhunderts von Nordamerika nach Europa eingeschleppt. Auf den Blättern zeichnen sich bei feucht-warmem Wetter ölige, weisse Flecken ab. Diese breiten sich auch auf andere Teile des Rebstocks aus, hindern die Beeren am Wachstum und bringen sie zum Schrumpfen. Im biologischen Weinbau kann Peronospora mit Kupfer bekämpft werden. Bekannt ist die «Bordelaiser Brühe», ein Gemisch aus Wasser, Kalk und Kupfersulfat.

www.delinat.com/peronospora.html

Oxidation

Oxidation entsteht, wenn Wein mit Sauerstoff in Berührung kommt. Bei der Weinbereitung ist dies in kontrollierter Form ein wichtiger Vorgang. Bei unkontrollierter Oxidation werden Aroma- und Bukettstoffe angegriffen, und es kommt oft zu negativen Veränderungen, die sich durch Weinfehler wie Alterston, Brauner Bruch, Farn oder unerwünschten Sherryton äussern. Der Wein verliert an Frische, altert schneller und erhält eine bräunliche Farbe. Durch Sauerstoffkontakt können sich auch Essigbakterien und Hefen vermehren, die den Wein letztlich sogar ungeniessbar machen.

www.delinat.com/oxidation.html

Nährstoffe

Eine optimale Nährstoffversorgung hat auf die Qualität des Weines einen entscheidenden Einfluss. Hauptnährstoffe wie Kohlenstoff, Wasserstoff und Sauerstoff beziehen die Reben in Form von Kohlendioxid aus der Luft. Eine wichtige Rolle spielt aber auch der Boden. Die Wurzeln des Rebstocks entnehmen ihm zusätzlich vielfältige Nähr- und Mineralstoffe. Verwitterung und Mikroorganismen setzen die Stoffe frei und können von den Wurzeln in einer wässrigen Lösung aufgenommen werden. Deshalb zeichnet sich ein idealer Weinbergboden durch Lockerheit, reiches Bodenleben und gutes Wasserspeichervermögen aus.

www.delinat.com/naehrstoffe.html

Vertiefen Sie Ihr Weinwissen: Viele weitere, kurz und prägnant erklärte Fachbegriffe finden Sie unter www.delinat.com/weinlexikon.

Meine Empfehlung:

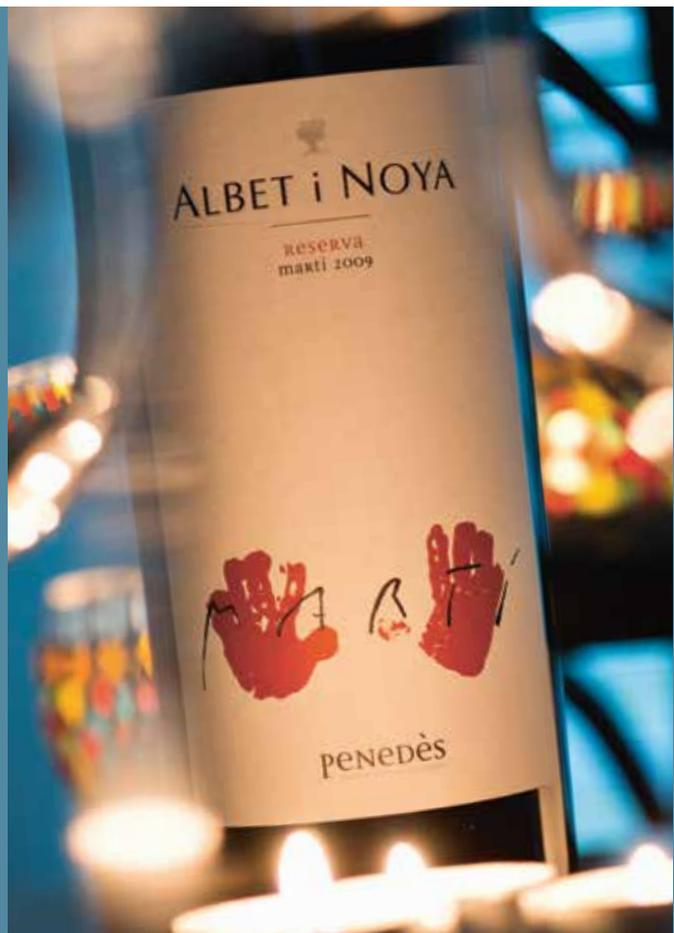


«Albet i Noya rote Spitzen-cuvée ist für mich schlicht das Glanzlicht aus Katalonien.»

Albet i Noya Reserva Martí
Penedès DO 2009
www.delinat.com/1643.09

D. Rodriguez

David Rodriguez, Weinakademiker
und Einkäufer bei Delinat





Ausgleichsflächen sind wichtig

Ich gratuliere zum August-Heft. Ich gratuliere auch Karl Schefer für sein Werk und den Mut, die Ausgleichsflächen auf den Weingütern von 7 auf 12 Prozent zu steigern. Wir haben schon vor 30 Jahren im Berner Seeland über 15 Prozent Ausgleichsfläche zur Erhaltung von stabilen Ökosystemen in intensiv genutzten Landwirtschaftsgebieten gesprochen. Dass das schwer zu erreichen ist, weiss ich aus meiner raumplanerischen Tätigkeit. Für kleine Familienbetriebe am Bielersee (und wohl in der ganzen Schweiz) mit drei bis fünf Hektar, Reblandpreisen bis zu 50 Franken pro Quadratmeter und ohne Ökoland in der Nähe ist das viel schwieriger als für Grossbetriebe mit 80 bis 2000 Hektar und Landpreisen von wenigen Rappen. Neben der Weinqualität durch biologischen Anbau erscheinen mir landschaftliche Verbesserungen aber wichtig. Eine Trockenmauer, eine Hecke, ein Baum oder ein Grünstreifen weniger erscheint im ersten Moment irrelevant, ist aber über Jahre gesehen für alte Kulturlandschaften verheerend. Wir pflegen deshalb am Bielersee mit Hilfe von Erwerbslosen seit 25 Jahren Rebmauern und Ausgleichsflächen, die durch Zusammenlegungen entstanden sind.

Kurt Rohner

Raumplaner BSP, BielRecycling

Ihre Meinung interessiert uns!

Die «Weinlese» ist auch ein Forum für Diskussionen, Ideen- und Meinungsaustausch. Schreiben Sie uns Ihre Meinung zu Themen in diesem Heft. Oder sagen Sie uns, wie Ihnen die neu gestaltete «Weinlese» (Print- und Online-Version) gefällt. Auch allgemeine Anregungen an Delinat sind jederzeit willkommen. Die interessantesten Beiträge publizieren wir jeweils in der nächsten Ausgabe. Aus Platzgründen behalten wir uns Kürzungen vor. Senden Sie Ihre Zuschriften mit Angabe von Vorname, Name und Ort an leserbriefe@delinat.com oder schreiben Sie einen Kommentar auf www.delinat.com/weinlese-blog. Herzlichen Dank!



5x

**DegustierService
Exklusiver Rotwein
zu gewinnen**

**DELINAT
DegustierService®**

Beantworten Sie folgende Frage:

Wie heisst der «Königswein» aus dem Valpolicella?

- a) Amarone
- b) Brunello
- c) Barolo

Wer die richtige Antwort weiss, nimmt an der Verlosung von 5 DegustierService Exklusiver Rotwein für ein Jahr

im Wert von ca. CHF 200.- / € 150.- teil.

Die Antwort muss bis am 1. Dezember 2014

online auf www.delinat.com/weinlese oder per Postkarte abgegeben werden.

Teilnahmeberechtigt sind nur Einzelpersonen. Die Teilnahme über einen Gewinnspiel-Service ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Auflösung Wettbewerb Weinlese 35

In welcher Hafenstadt startete die Sea Cloud II am 7. Mai 2014 zur Delinat-Weinkreuzfahrt durch das Mittelmeer?

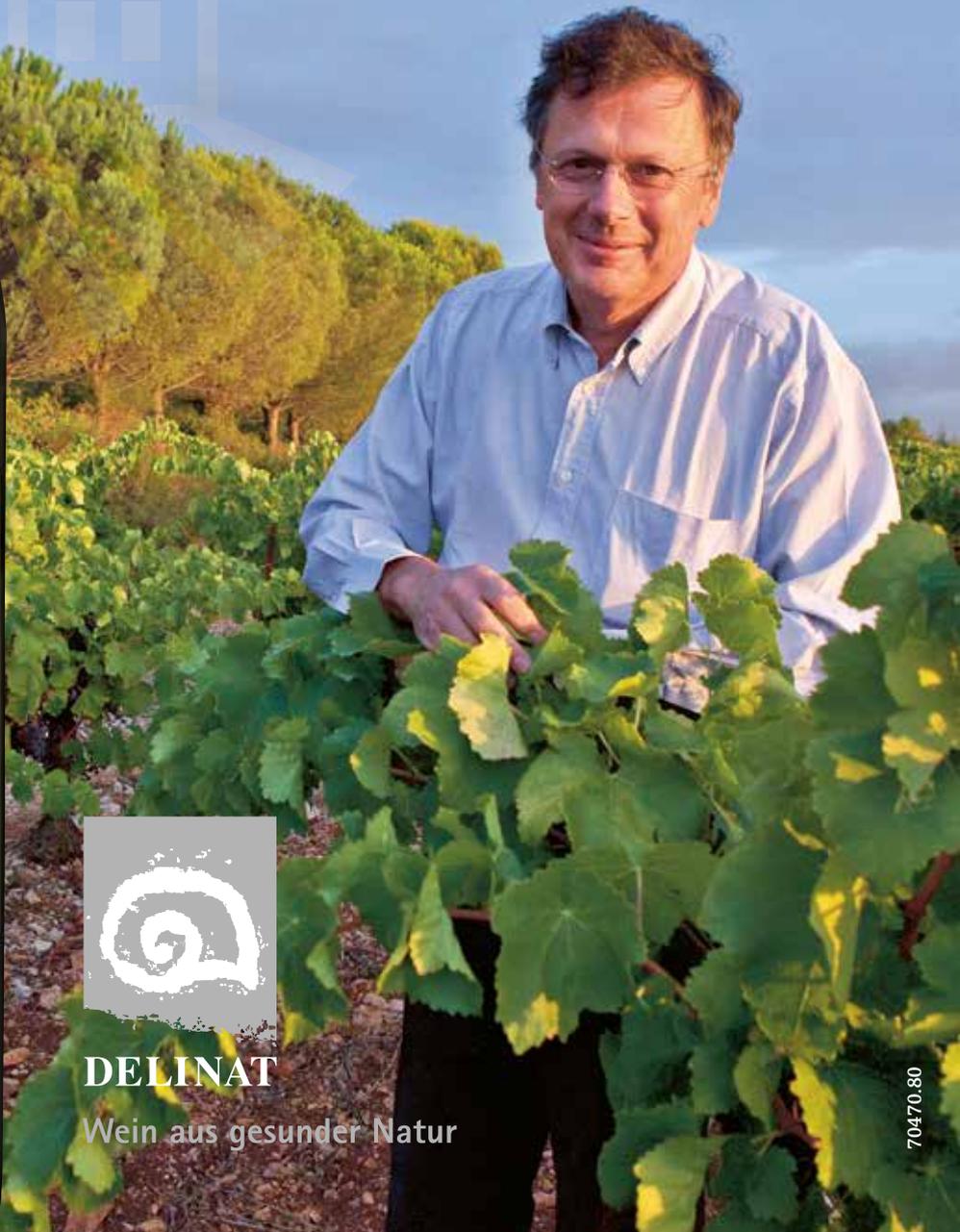
Richtige Antwort: Barcelona

Die Gewinner sind zu finden auf www.delinat.com/weinlese unter «Ergebnis der letzten Umfrage»

Der sinnliche Südfranzose mit Bordeaux-Charme.

Beim Barriqueausbau ist für Louis Fabre «weniger mehr». Im kleinen Holzfass soll der Wein langsam reifen und sein Aromenspektrum abrunden – ohne dabei vom Holz geprägt zu werden. Die *Sélection spéciale* von Château Coulon vereint südliches Temperament mit einer Finesse, die an einen Bordeaux erinnert.

Château Coulon *Sélection spéciale*, Corbières AOP 2012,
Info: www.delinat.com/2047.12



DELINAT

Wein aus gesunder Natur