

DELINAT

Das Magazin für Geniesserinnen und Geniesser

WEINLESE



**STOLZER WINZER
Albet i Noyas
Vinya Laia ist Kult**

GENUSS
*Klug
geniesst,
wer mit
Freude
kocht*



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



Der Weisse aus der roten Erde

Mineralische Noten aus roter Erde und ein unvergleichliches Süsse-Säure-Spiel machen den Terra Rossa zu einem unkonventionellen Riesling.

Riesling Terra Rossa, Deutscher Qualitätswein Rheinhessen
Info: www.delinat.com/5968.14

«Wein ist Poesie in Flaschen»

Robert Louis Balfour Stevenson, Erzähler



Es gibt Weine, die sind wie ein Gedicht – Poesie in der Flasche eben. Den Vinya Laia aus dem Hause Albet i Noya darf man getrost dazuzählen. Die fruchtig-würzige Cuvée vom erfolgreichsten Bioweingut Spaniens hat in den vergangenen bald 20 Jahren unzähligen Delinat-Weinliebhabern viele genussvolle Momente beschert. Und wird es wohl auch weiterhin tun, gehört doch der aktuelle Jahrgang 2012 zu den allerbesten.

Der Vinya Laia ist ein vielseitiger Essensbegleiter. Das wurde uns kürzlich selber wieder einmal so richtig bewusst, als wir in Katalonien zusammen mit der Winzerfamilie Albet i Noya bei der befreundeten Wirtsfamilie Roca einkehrten. Nicht im Celler de Can Roca, einem der weltbesten Restaurants, das von den drei berühmten Roca-Brüdern geführt wird, sondern hundert Meter entfernt im kleinen, sympathischen Wirtshaus, wo deren Mutter Montse das Sagen hat.

Die bald 80-jährige Wirtin hat uns mit typisch katalanischen Gerichten bekocht, wie sie am besten zum charmanten Vinya Laia passen: einfach, mit viel Liebe zubereitet und überaus schmackhaft. Es war ein magischer Abend im Kreise zweier stolzer katalanischer Familien, die beide zu Meistern ihres Fachs gehören. Lesen Sie dazu unsere Reportage ab Seite 6.

Hans Wüst, Redaktor



Stolze Familien

Magischer Abend mit einem Glas Vinya Laia im Kreise zweier stolzer katalanischer Familien.
Seite 6



Klug genießen

Immer öfter bleibt echter Genuss auf der Strecke. Was tun?
Seite 24

Wein und Käse

Wein und Käse – eine schöne Beziehung, aber voller Tücken.
Seite 28



- 16 **Kundendienst auf Reisen**
Naemi Ilg auf Augenhöhe mit den Winzern.
- 18 **Auf ein Glas mit ...**
... Johannes Muntwyler: «Delinat und Monti passen gut zusammen», sagt der Zirkusdirektor.
- 22 **Wein per Glas**
Beim Offenausschank im Restaurant droht Frust.
- 30 **Fantasievolles Recycling**
Ideen von Kunden, wie Korken und Weinkistchen ein zweites Leben erhalten.



Schweizer Biowinzer des Jahres 2015

Die Fachzeitschrift «Vinum» hat Karin und Roland Lenz (Bild) aus Iselisberg als Schweizer Biowinzer des Jahres 2015 ausgezeichnet. Das Thurgauer Weingut arbeitet als erstes der Schweiz nicht nur nach den Vorgaben von Bio Suisse (Knospe-Label), sondern auch nach den besonders anspruchsvollen Delinat-Richtlinien, die eine starke Förderung der Biodiversität verlangen. Das Weingut Lenz war an der Weinprämierung zum Schweizer Bioweinpreis 2015 mit drei Rotweinen vertreten, die alle den Final erreichten. Dank dem besten Notendurchschnitt aller drei Weine reichte es zum Titel «Bioweingut des Jahres 2015». Die Lenz Cuvée noir wurde gleichzeitig als bester Bio-Rotwein 2015 ausgezeichnet.

91 Parker-Punkte für La Rivolta

Der Falanghina 2013 der Fattoria La Rivolta in Kampanien ist vom berühmten Weinkritiker Robert Parker mit 91 Punkten ausgezeichnet worden. Weine mit 90 bis 95 Punkten gelten als «hervorragend», solche mit 96 bis 100 Punkten als «ausserordentlich». Parker hält zum Weisswein von Winzer Paolo Cotroneo unter anderem fest, dass die saubere und einfache Vinifikation biologischer Trauben im Stahltank dazu beitrage, dass die Aromen von gelben Früchten, Birne, weissem Pfirsich sowie die mineralischen Noten perfekt zum Ausdruck kommen. Der Wein zeige grosse Ausgewogenheit und Frische.



Neue Önologin auf Mas Igneus

Mireia Pujol Busquets hat das Weingut Mas Igneus im Priorat als leitende Önologin Ende Februar verlassen. Sie ist auf dem eigenen Familienbetrieb in die Fussstapfen ihres Vaters Josep Maria Pujol, eines Mitbegründes von Mas Igneus, getreten. Die Verantwortung auf Mas Igneus trägt neu Yolanda Carazo Arxé (Bild). Sie ist sowohl Agronomin wie auch Önologin. Ihre beruflichen Sporen hat sie sich bei Auslandsaufenthalten in Neuseeland und in den USA sowie bei namhaften spanischen Betrieben, zuletzt beim Demeter-Cava-Produzent Recaredo, abverdient.



Walter Fromm ist neuer Winzerberater

Walter Fromm – Besitzer und Winzer vom Weingut Vignano in der Toskana – kehrt nach 15 Jahren zusammen mit seiner Familie in die Schweiz zurück. Er wird Betriebsleiter auf dem Weingut seines Onkels Georg Fromm in Malans. Gleichzeitig wird er Delinat-Winzerberater. Er unterstützt Rolf Kaufmann bei der Betreuung der italienischen Winzer. Walter Fromm ist mit den Delinat-Richtlinien bestens vertraut, hat er sich in der Toskana doch ein Gut aufgebaut, das höchste Delinat-Anforderungen erfüllt.

Medaillensegen für spanische Weine

Zahlreiche spanische Weine aus dem Delinat-Sortiment sind anlässlich zweier Weinprämierungen mit Gold- oder Silbermedaillen ausgezeichnet worden. Am Internationalen Bioweinpreis 2015 (nicht zu verwechseln mit Mundus Vini Biofach) erhielten acht Weine vom Weingut Pago Casa Gran aus der Region Valencia eine Goldauszeichnung. Darunter sind fünf Weine, die bei Delinat erhältlich sind: Vina Llopis 2014, Casa Benasal rosado 2014, Casa Benasal tinto 2013, Casa Benasal Elegant 2012 und Guaret 2011. Auch die Weine vom Weingut Azul y Garanza in der Navarra waren an diesem Wettbewerb erfolgreich: Der Sueños de Azul y Garanza 2014 holte mit 97 Punkten sogar Grosses Gold. Für den Tamariz 2013 (ausverkauft) gab es Gold, für den Tres de Azul y Garanza 2014 und den Luz de Azul y Garanza 2014 je Silber. Der Saxum Sauvignon Blanc vom Weingut Menade aus der Region Rueda hat an der internationalen Sommerdegustation des deutschen Genussmagazins «Selection» eine Goldmedaille gewonnen.

Lockstoff für Kirschessigfliege

Wissenschaftler des Max-Planck-Instituts (MPI) in Jena haben einen Blattduftstoff identifiziert, welcher der Kirschessigfliege (Drosophila suzukii) wohl besonders gut gefällt. Wie das MPI mitteilt, lockt der Stoff Beta-Cyclocitral nur diese Art von Tauflieden an. Die Forscher fanden heraus, dass die Fruchtfliege stärker auf Düfte reagiert, die während früher Phasen des Fruchtreifungsprozesses verströmt werden, und weniger stark auf Substanzen, die typisch für bereits gärende Früchte sind. Diese Ergebnisse sollen nun dabei helfen, das Monitoring des Schädlings für Obst- und Weinbau zu vereinfachen und wirksamere Fallen zu entwickeln. Im Weinbau hat die Kirschessigfliege in verschiedenen Regionen Europas erstmals 2014 grössere Schäden angerichtet.

Welche Themen stossen bei Ihnen in der Weinlese auf besonders grosses Interesse?

(Mehrfach-Ankreuzungen möglich)

- Delinat-Richtlinien
- Ökologie/Biodiversität
- Kombination Essen und Wein
- Winzerporträts
- Vinifikation/Kellertechnik

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf:

www.delinat.com/weinlese

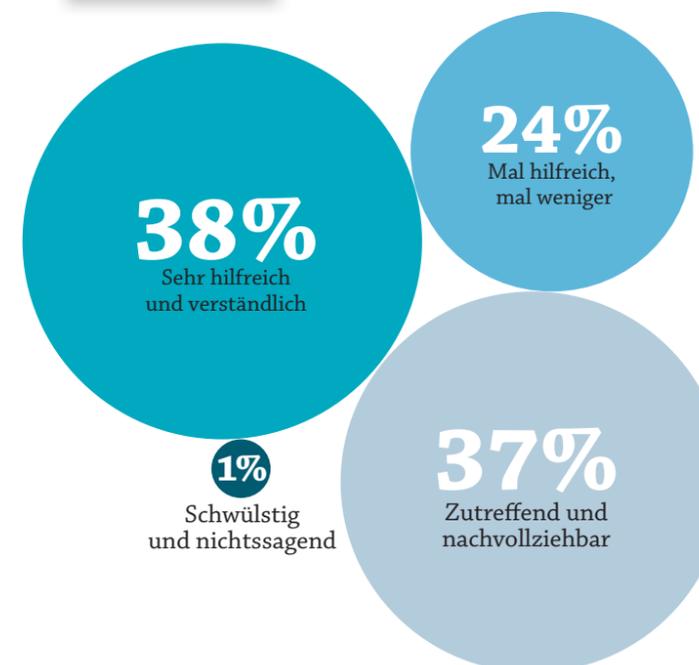
Besten Dank!



Resultat der letzten Weinlese-Umfrage

Die Frage lautete: Wie beurteilen Sie die Degustationsnotizen unserer Einkäufer?

Total 1078 Antworten



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** Naemi Ilg, Peter Kropf, Matthias Metzke, David Rodriguez, Hans Wüst, Daniel Wyss | **Konzept/Layout** Dittli Visuelle Gestaltung | **Bilder** Yvonne Berardi (Seite 3, 4, 17, 26, 28, 29), Marçal Font (3, 4, 6–14), Emil Hauser (16), Baja Majkic (5), Hans-Peter Siffert (18), Andreas Thumm (23), Hans Wüst (27) | **Bildbearbeitung** Widmer & Fluri | **Papier** RecyStar, 100% Altpapier | **Erscheinungsweise** 4-mal jährlich | RC T39 | **Titelseite** Der katalanische Winzer Josep Maria Albet i Noya im üppig begrünten Weinberg mit blühender Wicke, einer wertvollen Gründüngungspflanze. Bild: Marçal Font.

Stolze Familien

Text David Rodríguez und Hans Wüst
Bilder Marçal Font

Wahnsinn, was sie dort unten machen», schwärmt Montserrat, von allen liebevoll nur Montse genannt. «Dort unten», das ist das El Celler de Can Roca, eines der besten Restaurants der Welt. Und Montse, das ist die Mutter von Joan, Josep und Jordi Roca, die diesen berühmten Gourmettempel gemeinsam führen. Wer hier tafeln will, braucht viel Geduld: «Am Wochenende sind wir auf ein Jahr hinaus ausgebucht», sagt Joan, der älteste der Roca-Brüder. Gute Freunde wie Josep Maria und Toni Albet i Noya, die



**Kurz-
info**

Der Vinya Laia ist der beliebteste Delinat-Wein. Besonders gut schmeckt er zu authentischer katalanischer Küche. Montse, die stolze Mutter der berühmten Roca-Brüder, die in Girona das weltbeste Restaurant führen, hat für uns und die Familie Albet i Noya in ihrem eigenen kleinen Restaurant typische Gerichte zum hervorragenden Jahrgang 2012 gekocht.

Die Familien Albet i Noya und Roca stossen mit einem Glas Vinya Laia auf eine erfolgreiche Partnerschaft an.



«Unsere Söhne finden, wir seien viel zu günstig.»
Montse

für El Celler in Girona seit Jahren den Haus-Schaumwein liefern, bekommen schon mal etwas schneller einen Tisch. Das würde selbstverständlich auch für ihre Eltern Montse und Josep gelten. Doch die ziehen es meist vor, in ihrem eigenen, rund hundert Meter entfernt gelegenen Restaurant mit dem kürzeren Namen Can Roca Gäste zu verwöhnen.

80 und kein bisschen müde

Insbesondere Montse steht auch mit ihren bald 80 Jahren noch täglich im Restaurant. Zwar rührt sie meist nicht mehr selber in den Töpfen. Aber sie stellt noch immer die Menüs zusammen und überwacht mit sicherem Blick und feinem Gespür das Geschehen in der Küche und die Qualität der Gerichte. Was hier auf den Teller kommt, begeistert Nachbarn und Handwerker gleichermaßen – auch punkto Preis: Ein Menü im Can Roca inklusive Vorspeise, Hauptgang, Dessert, Wasser und Wein ist für 10 Euro zu haben – mit Kaffee 1 Euro mehr. «Unsere Söhne finden, wir seien viel zu günstig, und drängen uns dazu, die Preise zu erhöhen. Das kommt aber überhaupt nicht in Frage»,

sagt Montse selbstbewusst. Ihr Kochhandwerk hat sie von ihrer älteren Schwester Maria erlernt. Im Laufe der Jahre entwickelte sie alte Gerichte aus ihrer Kindheit nach eigenen Ideen weiter und probiert immer auch wieder Neues aus. Was würde die leidenschaftliche Köchin und Mutter der drei berühmten Roca-Brüder zum beliebtesten Delinat-Wein, dem Vinya Laia von Albet i Noya, kochen? Als wir sie mit dieser Frage bei einem Kurzbesuch überraschen, lässt sie sich nicht zweimal bitten. Montse, die selber keinen Rotwein trinkt, lädt uns zusammen mit Josep Maria und Toni Albet i Noya sowie deren Mutter Núria für den nächsten Abend zu einer kleinen Tafelrunde ein.

Mutter Rocas Gerichte zum Vinya Laia

Es wird ein geselliger Abend mit gut gelaunter Tischrunde. Die Basis für die gelöste Stimmung legen Montse, die uns mit einfachen, aber schmackhaften und raffinierten Gerichten überrascht, und die Brüder Albet i Noya, die ein paar Flaschen vom besonders gut gelungenen Jahrgang 2012 des Vinya Laia mitgebracht haben. Wir staunen selber, zu welcher breiter Palette von Gerichten der Wein überzeugt. Besonders genussvoll begleitet uns der Vinya Laia zu einer Terrine aus grilliertem Gemüse (Auberginen, Zwiebeln und Peperoni) und zu Arroz (Reis) mit Meeresfrüchten und Hühnchen. Erst bei der unwiderstehlichen Crema Catalana stellen wir den Wein zur Seite und geben einem Espresso den Vorrang. Wein und Speisen bilden an diesem Abend eine Symbiose, wie sie nur in ganz seltenen, magischen Momenten möglich ist. Nämlich dann, wenn sie im Kreis ihrer Schöpfer in einem geselligen Ambiente direkt vor Ort genossen werden.

Es ist bereits kurz vor Mitternacht, als sich Montse etwas müde, aber glücklich und zufrieden noch zu uns an den Tisch setzt und aus ihrem bewegten Leben als Mutter dreier Söhne erzählt, die 2013 und 2015 vom englischen «Restaurant Magazine» zu den weltbesten Gastronomen gekürt wurden. Joan und Josep, die beiden älteren Söhne, waren bereits auf der Welt, als Montse und ihr Mann Josep 1966 in Taialà ein leerstehendes Gebäude kauften, das einst als Barbierladen und Bar gedient hatte. Im Frühling 1967 wurde es als Restaurant Can



Den letzten Check vor dem Servieren macht die bald 80-jährige Chefin noch immer selber.



Die stolze Mutter Montse mit ihren drei berühmten Söhnen Josep, Jordi und Joan (von links).



Vinya Laia – der beliebteste Delinat-Wein

Seit bald 20 Jahren keltert das katalanische Weingut Albet i Noya den Vinya Laia exklusiv für Delinat. Mit unglaublichem Erfolg: Die Cuvée aus einheimischen und internationalen Traubensorten ist bisher der beliebteste Delinat-Wein aller Zeiten. Besonders gut gelungen ist der Jahrgang 2012. «Die Qualität der Trauben war selten so gleichmässig wie in diesem Jahr», sagt Josep Maria Albet i Noya. In aufwendigen «blend sessions» wurde die Assemblage für den 2012er festgelegt. Zum Zuge kamen bekannte Sorten der Rotwein-Elite: Merlot, Garnacha, Tempranillo, Syrah und Cabernet Sauvignon – von Kellermeisterin Marga Torres mit viel Fingerspitzengefühl zu einer kunstvollen Komposition vereint. Diese reifte vorerst zwölf Monate in Barriques aus französischer Eiche und danach noch über ein Jahr in der Flasche, was gesamthaft der Reifedauer einer Crianza entspricht.

Josep Maria Albet i Noya und seine Kellermeisterin Marga Torres gelten als Meister der Assemblagen, ihr Ruf reicht weit über Katalonien und Spanien hinaus. Für das Erfolgsduo ist indes klar: Die Assemblage ist aber nur das Pünktchen auf dem i. Ein guter Wein entsteht für sie in erster Linie im Weinberg. «Mit der biologischen Bewirtschaftung und der konsequenten Förderung der Biodiversität schaffen wir die Grundlage für ein reiches, stabiles Terroir, das wir mit einer sanften Vinifikation auf unsere Weine übertragen», erklärt Josep Maria Albet i Noya. Beim Vinya Laia gelingt dies Jahr für Jahr besonders gut.

Montse (stehend) überrascht David Rodriguez von Delinat, Josep Maria Albet i Noya, dessen Mutter Núria und Bruder Toni (von links) mit köstlichen Gerichten zu einem Glas Vinya Laia.



Der Vinya Laia passt zu Botifarra, einer Schweinsbratwurst vom Grill, genauso ...



... wie zu feinen Reisgerichten.



Bei der Crema Catalana hat dann ein Espresso Vorrang.

Roca eröffnet. Ihr Mann Josep stand an der Bar, wenn er nicht gerade als Bus-Chauffeur im Einsatz war. Montse übernahm das Zepter in Küche und Restaurant. «Wir organisierten Hochzeitsessen, was sich rasch herumsprach», erzählt die rüstige Wirtin. Gleichzeitig baute Nestlé damals ein Werk in Tialà. Zuerst kehrten die Bauarbeiter im Can Roca ein, später die Angestellten der neuen Fabrik. «So kam unser Restaurant immer besser in Schwung, und ich musste meinen Mann davon überzeugen, seinen Chauffeur-Beruf an den Nagel zu hängen», blickt Montse 40 Jahre zurück.

Stolze Mutter

Heute bekommt sie vorab den steilen Aufstieg ihrer Söhne zu spüren, denn die Eltern der berühmten Roca-Brüder werden ebenfalls ständig von Medien kontaktiert. «Mein Mann trägt diesen Rummel nicht und zieht sich zurück. Mir sagt man jeweils ganz nebenbei: Mama, es kommt dann noch jemand vorbei», sagt Montse lachend. Dass sich diese wenig konkreten Ankündigungen nicht selten als Interview- oder Fototermine erweisen, macht ihr nichts aus. «Ich freue mich einfach, dass alle unsere Söhne zusammenarbeiten und ihren Beruf mit so viel Hingabe ausüben.» Immer wieder kommt es vor, dass illustre Gäste, wel-

che die Geschichte der Roca-Brüder gelesen haben, ihre neugierigen Köpfe auch im Restaurant von Montse reinstecken. So wie wir. Es ist spät geworden. Wir verabschieden uns. Montse zieht sich in ihre Wohnung im oberen Stock zurück. Schliesslich steht sie auch morgen wieder in der Küche. Wie jeden Donnerstag wird Punkt 13 Uhr die vielköpfige Brigade vom El Celler de Can Roca, angeführt von ihren berühmten Söhnen, anrücken, um sich bei ihr zu verpflegen. Genauso wie zahlreiche einfache Handwerker und Leute aus dem Quartier.

Die Küche meiner Mutter

Der Spitzenkoch Joan Roca hat Rezepte seiner Mutter Montserrat und seiner Grossmutter Angeleta im Buch «La cuina de la meva mare» (Die Küche meiner Mutter) zusammengetragen und diese kommentiert. Das Buch ist in katalanischer oder spanischer Sprache («Las mejores recetas de mi madre») erhältlich. Die Gerichte, die Montse zum Vinya Laia gekocht hat, sind darin enthalten. Hier finden Sie drei übersetzte Rezepte inklusive Kommentar von Joan Roca: www.delinat.com/vinya-laia-rezepte



Josep Maria Albet i Noya.



Leuchtende Naturvielfalt in den Weinbergen des katalonischen Pionierguts Albet i Noya.

Der ganze Reichtum der Natur

Kurzinfo

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 Weingut Albet i Noya aus dem Penedès (Spanien).

Wohl kaum ein anderer Winzer hat früher gemerkt, wie zentral die Biodiversität für den Weinbau ist: 1972 wurde auf dem Weingut Albet i Noya der erste Biowein auf der Iberischen Halbinsel erzeugt. Seit 1986 ist der gesamte Weinbau auf Bio umgestellt. Und die 37 Jahre Erfahrung, die Josep Maria Albet i Noya mit Einsaaten für einen begrünten Weinberg auf dem Buckel hat, sind nur



Bilder: Marsal Font

Je nach Jahreszeit dominieren andere Pflanzen: Distel und Esparsette ...



... oder Wicke und Ginster.

ein Indiz dafür, dass für ihn eine grosse Vielfalt zwischen den Reben schon immer ein zentrales Thema war.

In Zusammenarbeit mit Delinat wurde die Begrünung im Weinberg so optimiert, dass sie wesentlich zu einem reichen und lebendigen Bodenleben beiträgt. Die heute verwendeten Saatmischungen bestehen aus verschiedenen Leguminosen, die in unterschiedliche Bodentiefen vordringen und zusammen mit etwas Kompost für einen ausgeglichenen Wasser- und Nährstoffhaushalt sorgen. Optisch wirkt sich das im Frühling und Frühsommer durch eine überwältigende, bunt blühende Pflanzenwelt aus: Je nach Boden und Jahreszeiten blüht etwa der Gelbe Steinklee, der mit seinen tiefen Wurzeln für lockere Böden sorgt, genauso wie die winterharte Winterwicke und die Esparsette, zwei Gründüngungspflanzen, welche die Reben auch mit Nährstoffen versorgen.

Wertvolle Trockensteinmauern
Albet i Noya schenkt aber nicht nur dem Boden und der Begrünung zwischen den Rebzeilen grosse Beachtung. Seit vielen Jahren pflanzt er Bäume und Sträucher rund um seine

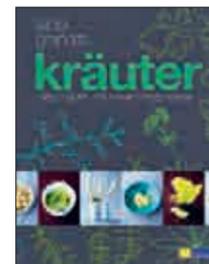
Parzellen, sodass die insgesamt rund 80 Hektar Reben ökologisch vorbildlich vernetzt sind. Viele seiner Steillagen sind mit alten Trockensteinmauern terrassiert. Diese hält er aufwändig instand und repariert sie wo nötig. Die aus Natursteinen und ohne Mörtel errichteten Mauern sind nicht nur Erosionsschutz für steile Hänge, sondern auch ein wahres Paradies für Reptilien, Käfer und Insekten.

Vielfalt auch bei den Rebsorten
Diversität schreibt Josep Maria Albet i Noya auch bei den Rebsorten gross. Seine grosse Liebe gilt autochthonen (einheimischen) Sorten wie Tempranillo, Garnacha, Xarel.lo, Macabeu und Parellada. Darüber hinaus kultiviert er aber auch berühmte und beliebte internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Noir, Chardonnay, Riesling oder Sauvignon Blanc. Der erfolgreichste Biowinzer Spaniens geht aber noch weiter: Zusammen mit dem Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner versucht er, auf der Basis von einheimischen Trauben wie Cariñena, Xarel.lo, Parellada, Tempranillo und Garnacha neue, pilzwiderstandsfähige Sorten zu züchten. Einmal Pionier – immer Pionier!

Daniel Wyss

BUCHTIPPS

von Peter Kropf



Vollendete Kräuterkunst

Sie ist eine Meisterin im Umgang mit Gewürzen und Kräutern, die zierliche

Sterneköchin Tanja Grandits. So neu und überraschend ihre Kreationen sind, so einfach können sie aber auch nachgekocht werden. Das Buch umfasst 140 Rezepte und präsentiert zu Beginn 40 Kräuter. Man möchte sofort die Küchenschürze umbinden und loskochen.

Tanja Grandits Kräuter

40 Kräuter und 140 Rezepte
340 Seiten, 150 Fotos
AT-Verlag, Aarau
ISBN 978-3-03800-805-7
CHF 44.90 / € 39,90



Farbenfrohe Frische

Gemüse ist unbestritten: gesund, lecker und vielseitig –

sofern es frisch verwendet und schonend verarbeitet wird. Hier erfahren wir, wie bekannte Gemüse auch mal anders zubereitet werden können: raffiniert, überraschend, farbenfroh. Vegetarische Gerichte für alle Jahreszeiten, mit 24 Gemüse-Steckbriefen.

Bettina Matthaei Gemüse kann auch anders

240 Seiten, 200 Rezepte
GU-Verlag, München
ISBN 978-3-8338-3843-9
CHF 35.50 / € 24,99



Abwechslung: fleischlos

Attraktive Bilder, professionelle Warenkunde und wertvolle Tipps kennzeichnen

dieses vielseitige Kochbuch. Die phantasievollen Gerichte werden detailgenau und verständlich beschrieben und bieten dem Vegetarier, was er unbedingt braucht: Abwechslung! Ein fleischloses Vergnügen für anspruchsvolle Geniesser.

Teubner Vegetarisch

320 Seiten, 500 Fotos
GU-Verlag, München
ISBN 978-3-8338-4305-1
CHF 40.90 / € 29,99



Josep Maria riecht an Currykraut in einem üppig begrünten Rebberg.



Kreatives Vogelhäuschen aus einem alten Weinkistchen.

Meine Empfehlung:



M. Korak

Martina Korak, Önologin und Einkäuferin bei Delinat

«Wenn bei mir Pasta auf den Tisch kommt, ist der kraftvolle Bonarossa mit seinen vielfältigen Fruchtaromen oft erste Wahl!»

Bonarossa, Maggio Vini, Sicilia IGT 2011
www.delinat.com/3389.11





Bild Emil Hauser

Kompetenz im Kundendienst

Im Delinat-Stammhaus in St. Gallen (mit Weindepot) sowie in den verschiedenen Weindepots und Delinat-Shops arbeitet ein hoch motiviertes Team an der Verkaufsfond. Beratungskompetenz im Kundendienst hat bei Delinat einen hohen Stellenwert. Durch ständige hausinterne Weiterbildungen und regelmässige Degustationen wird diese ständig verbessert. Viel zum Know-how tragen auch mehrtägige Reisen zu Delinat-Winzern in ganz Europa bei, welche die Teammitglieder vom Kundendienst sowie die Leiter der Weindepots und der Delinat-Shops in den Alnatura-Supermärkten einmal pro Jahr zusammen mit einem Einkäufer oder einem Winzerberater unternehmen.

Naemi Ilg (27) arbeitet im Kundendienst in St. Gallen. Zusammen mit Pirmin Muoth, Depotleiter in Bern, war die gelernte Winzerin kürzlich mit Einkäufer Emil Hauser in Portugal unterwegs. An dieser Stelle berichtet sie von dieser Reise und ihrer Arbeit.

Naemi Ilg im Gespräch mit Winzer António Lopes Ribeiro.

Auf Augenhöhe mit den Winzern

Immer wieder werde ich gefragt, weshalb ich als gelernte Winzerin Wein verkaufe, statt im Weinberg zu arbeiten und Weine zu erzeugen. Bevor ich mich in Deutschland zur Winzerin ausbilden liess, habe ich in der Schweiz eine kaufmännische Lehre bei einem Reisebüro absolviert. Bei meinem jetzigen Job im Delinat-Kundendienst kann ich meine erlernten Berufe ideal kombinieren. Ich bleibe meiner Leidenschaft Wein beruflich verbunden, kann mit unseren Winzern auf Augenhöhe diskutieren, kann unsere Kunden kompetent beraten und komme auch ab und zu zum Reisen.

Delinat-Chef Karl Schefer ermöglicht es uns Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an der Verkaufsfond, die Einkäufer oder Winzerberater einmal pro Jahr auf einer mehrtägigen Winzerreise zu begleiten. Eine wunderbare und sehr effiziente Möglichkeit, die persönlich Beratungskompetenz zu verbessern. Es ist schon ein gewaltiger Unterschied, ob man einfach mit blumigen Worten vermittelt bekommt, wie grossartig unsere Winzer arbeiten, oder ob man mit eigenen Augen und beim direkten Kontakt erfährt, wie sie ticken und wie ihre Weine entstehen. Unglaublich, wie viel man auf einer solchen Reise erlebt und wie anschaulich man Einblick in Philosophie und Arbeit der Winzer erhält.

Kürzlich war ich mit unserem Einkäufer Emil Hauser und Pirmin Muoth vom Weindepot Bern unterwegs zu un-

seren Winzern in Portugal. Im noch jungen Weinbaugebiet Alentejo bestand das Umland des Weinguts Vale de Camelos vor gut 30 Jahren fast ausschliesslich aus baumloser Steppe und Getreidemonokultur. Heute bilden Seen und Teiche, in denen das spärlich fallende Regenwasser gespeichert wird, ideale Wasserreservate für die Bewässerung von 25 Hektar Reben, die Betriebsleiter Dietmar Ochsenreiter und Rebmeister Carlos Delgado hier unter äusserst trockenen und heissen Bedingungen kultivieren. Die beiden haben auch unzählige Stein- und Korkeichen sowie Oliven- und Johannisbrotbäume gepflanzt. All diese Massnahmen tragen zu einer einzigartigen Biodiversität und ökologischen Vernetzung einer Region bei, die auch ein beliebter Rastplatz für Zugvögel ist.

«Unglaublich, wie anschaulich man Einblick in Philosophie und Arbeit der Winzer erhält.»

Wir unseren alr Vinho Verde zusammen mit dem Winzer direkt an seinem Herkunftsort statt zu Hause im Degustierraum. Das gibt einen völlig neuen Zugang zum Wein. Ich werde künftig aus dem Vollen schöpfen können, wenn unsere Kunden detaillierte Informationen zu diesem feinen Tropfen aus schönster Biodiversität möchten.

Die meiste Zeit sind wir mit António Lopes Ribeiro und Sara Dionísio unterwegs. Das innovative Winzerpaar ist unser wichtigster Partner in Portugal und gehört zu den absoluten Biopionieren des Landes. Auf ihrem Weingut Casa de Mouraz im Dão-Gebiet bekommen wir eindrücklich zu Gesicht, was einen Betrieb ausmacht, der die höchste Stufe der strengen Delinat-Richtlinien (drei Schnecken) erfüllt. Die Pflanzenvielfalt rund um die Rebberge, die unzähligen Eichenarten, Olivenbäume, Büsche, Sträucher und das grosse botanische Wissen von António sind beeindruckend. Ebenso die grosse Vielfalt an autochthonen Traubensorten, die da und dort noch immer als Gemischter Satz bunt durcheinander im selben Weinberg wachsen.

Es gab noch ein paar weitere spannende Stationen auf dieser überaus lehrreichen Portugal-Reise. Jetzt sitze ich wieder an meinem Arbeitsplatz in St. Gallen und freue mich darauf, das neu erworbene Wissen, die erlebten Emotionen und die persönlichen Begegnungen in Form von spannenden und kompetenten Informationen an interessierte Kundinnen und Kunden weiterzugeben.

Naemi Ilg



Mein Lieblings-Portugiese: Casa de Mouraz Caruma Seleção



António Lopes Ribeiro keltert seine Caruma Seleção jeweils aus den besten Trauben der beiden autochthonen portugiesischen Sorten Touriga Nacional und Jaen do Dão. Ein ausgezeichnete Wein, besonders, wenn er schon etwas Lagerzeit hinter sich hat. In der Nase erinnert er mich an einen Waldspaziergang im Spätsommer bei

leichtem Nieselregen. Wunder schön kommen die feinen Düfte von dunklen Beeren, Tannennadeln und feuchtem Waldboden zum Ausdruck. Im Gaumen begeistern mich die frische, kraftvolle Struktur und das feinkörnige Tannin. Kürzlich habe ich ihn zu Kaninchen mit Dörrpflaumen genossen. Einfach ein Gedicht!

Casa de Mouraz
Caruma Seleção 2012
www.delinat.com/2812.12

Wein per Glas



Bild Hans Peter Siffert

Immer häufiger bestellen Gäste im Restaurant Wein per Glas. Aber auch wer keine ganze Flasche bestellt, erwartet eine einwandfreie Qualität. Dies ist jedoch nicht immer so. Es lauern einige Fallen.

Acht bis zehn Weine sollten zur Wahl stehen.

Wer fährt, trinkt nicht – oder höchstens ein, zwei Glas, über längere Zeit zu einem feinen Essen. Aber auch für Nichtautofahrer ist eine Flasche zu zweit oft zu viel, denn es schläft sich leichter, wenn der Fünfgänger nicht von einem Glas Prosecco und einer halben Flasche Amarone begleitet wurde.

Ein Gastwirt sollte acht bis zehn weisse und rote Weine per Glas anbieten. Geschickt zusammengestellt, kann er so die meisten Wünsche erfüllen. Einen Schaumwein, drei bis vier Weissweine von frisch-fruchtig bis gehaltvoll sowie vier bis fünf Rotweine von jugendlich-fruchtig über ländlich-rustikal bis vielschichtig-gehaltvoll. Doch nicht nur die geringe Auswahl ärgert den Gast in manchen Restaurants; es lauern auch qualitätsmindernde Gefahren.

Unentdeckte Weinfehler

Bekannt und gefürchtet: Korkenfehler (Korkgeschmack), insbesondere ganz leichte Fehltöne, die nicht jedem auffallen. Ein beanstandeter Korkschecker aus einer halbleeren Flasche ist peinlich – für die Gäste, die zuvor diesen Wein anstandslos getrunken haben, und für den Wirt, der den Wein nach dem Öffnen nicht geprüft hatte. Auch andere Fehler wie der Geruch von nasser Wolle, faulen Eiern (Böckser) oder nach Pferdesattel (Brettanomyces) kommen immer wieder vor und werden von den meisten Gästen anstandslos «geschluckt».

Das Alter des Weines beeinflusst seine Qualität. Zu junge Weine bieten erst einen Teil ihres künftigen Trinkvergnügens. Sie sind oft verschlossen mit aufdringlichem Tannin und prägnanter Säure. Zu alte Weine hingegen vermögen bloss noch Sherry- und Honigfreaks zu entzücken. Gerade bei offen ausgedienten

Weinen achte man auf den Jahrgang: Wenig gefragte Weine, jahrelang im Keller vor sich hin schlummernd, kommen kurz vor ihrem Ableben in den Offenausschank. Gerade Wein per Glas oder aus der Karaffe sollte besonders aufmerksam geprüft werden: Schon die Nase entlarvt einen fehlerhaften Wein. Übrigens gehört ein Probeschluck auch bei Offenwein zu einem guten Weinservice.

Stehen gelassen

Beim offen ausgedienten Wein kommt noch eine Fehlerquelle dazu: der Lagerfehler. Bekannt sind die Bedingungen, zu denen ein Wein gelagert werden soll: kühl, dunkel, nicht zu trocken. Ist die Flasche aber geöffnet, kümmern sich viele Wirte kaum mehr darum, wo der Wein den Tag über oder gar während zwei, drei Tagen herumsteht.

Je wärmer, umso schneller altert der Wein: Er oxidiert und schmeckt nach angeschnittenem Apfel oder Sherry. Oft stehen die angebrochenen Flaschen im Office bei deutlich über 20 Grad herum. Das fördert nicht nur unangenehme Aromen, auch der Genuss leidet: Ein Rotwein über 20 Grad schmeckt schal und pampig und ist seinen Preis nicht mehr wert. Dabei gäbe es Abhilfe: Offene Weine gehören über Nacht in den Kühlschrank, tagsüber in den Klimaschrank: rote bei 16 Grad, weisse bei 6 bis 10 Grad. Liegt das alles nicht drin, weil der Wirt zu wenig Wein verkauft, dann sollte er zumindest ein kleines Sortiment an 0,375-Liter-Flaschen anbieten, natürlich auch diese artgerecht gekühlt.

Wer zu einem guten Essen auswärts gerne ein Glas Wein genießt, sollte sich auf eine ansprechende Qualität freuen dürfen, wie es das heutige Angebot jedem Wirt ermöglicht.

Peter Kropf

Wein per Glas sollte besonders aufmerksam geprüft werden.



100 Feste für die Biodiversität



Der Internationale Tag der biologischen Vielfalt, der jeweils am 22. Mai gefeiert wird, wurde 2015 erstmals auch zum Delinat-Tag der Biodiversität. An rund hundert Orten in Deutschland, Österreich und der Schweiz sind gegen 2000 Menschen der Idee von Delinat gefolgt, mit einem eigenen Fest ein starkes Zeichen für die Artenvielfalt zu setzen. Ob draussen in der Natur oder daheim in häuslicher Umgebung, überall wurde mit den speziell für diesen Tag erzeugten Biodiversitätsweinen von Albet i Noya aus Katalonien und Massimo Maggio aus Sizilien auf die biologische Vielfalt angestossen. Viele Feste fanden im kleinen, privaten Rahmen

statt. An einzelnen Orten wurde die Biodiversität aber auch anhand ganz konkreter Beispiele gefeiert. So etwa in Hohenburg in der Oberpfalz. Hier steht das Fledermaushaus, das die letzte Kolonie der Grossen Hufeisennase von ganz Deutschland beherbergt. «Ein idealer Ort, um Biodiversität zu feiern, denn diese Fledermausart kommt nur in sehr strukturreichen Landschaften mit ökologischer Landnutzung vor», erklärt Fledermaushaus-Leiter Rudolf Leitl und stellte am 22. Mai ein eindrückliches Fest auf die Beine. Mehr dazu im Weinlese-Blog.

Unsere Bildmontage gibt einen Eindruck von der Vielfalt, mit welcher der erste Delinat-Tag der Biodiversität gefeiert wurde.



2000 Weingeniesser haben ein starkes Zeichen gesetzt.



Der erste Delinat-Tag der Biodiversität war ein voller Erfolg.



Klug geniessen

Von unserem Einkommen geben wir immer weniger fürs Essen aus; die Essenszeiten verkürzen sich. Und wir beschäftigen uns mehr mit dem, was wir nicht essen sollten, aus Angst um unsere Gesundheit oder aus moralischen Gründen. Der Genuss bleibt auf der Strecke.

Paradox: Trotz Überfluss haben wir das Geniessen verlernt. Die ständige Reizüberflutung lässt uns zu wenig Zeit. Zeit fürs Kochen und fürs genüssliche Essen. Trotz täglicher TV-Kochsendungen wenden wir wochentags bloss 29 Minuten pro Tag für die Zubereitung von Speisen auf (Studie Nürnberger GfK). Aus Zeitmangel und fehlender Phantasie stehen bei der modernen Familie oft die gleichen paar Gerichte auf dem Tisch – der Geschmackssinn verkümmert. Klar, sind wir nicht alle gleich: Den einen bedeutet essen bloss satt werden, andere plagen diffuse Ängste, wenn es ums Essen geht. Für sie gilt: Der Mensch ist, was er nicht isst. Sie verzichten aus Angst vor Übergewicht, vor Allergien, vor unethischem Verhalten. Ratgeber sind die ständigen Begleiter: Fair, regional, bio, vegan sind die Kriterien für ein langes, moralisch einwandfreies Leben. Essen ist zu einer Ideologie geworden; unsere fünf Sinne verkümmern, denn gut ist nicht mehr, was schmeckt und Spass macht. Die Geniesser wiederum stehen im Verruf, sie prassen ungeachtet ihrer Gesundheit und jener der Umwelt. Doch kluger Genuss setzt Grenzen: Nicht bloss die Menge ist entscheidend, sondern auch die Qualität und die Vielfalt.

Geniessen entspannt

Warum ist Geniessen so wichtig? Es wirkt sich positiv auf die Stimmung aus. Wer geniesst, wird selbstbewusster und leistungsfähiger. Geniesser sind meist optimistisch, ausgeglichen und entspannt, das zeigte eine Umfrage. Und

wer sein Essen geniesst, trainiert seine Sinne. Wichtig ist die richtige Wahl der Lebensmittel: eine hohe Qualität bezüglich Frische, Inhaltsstoffen und Ökologie. Wie ein Fenchel riecht und schmeckt, wissen wir erst, wenn wir einen frisch geernteten mit einem aus dem Supermarkt vergleichen, der sich seinem Ablaufdatum nähert.

Kein Geld fürs Essen

Der beliebte Salat Caprese verdient das Prädikat «wertvoll» nur, wenn er sich zusammensetzt aus erstklassigem Mozzarella, aromatischen Tomaten und ungespritztem Basilikum, verfeinert mit bestem Rotweinessig und Olivenöl. Genau hier zeigt sich der Unterschied: Industrieller Mozzarella und transportoptimierte Tomaten schmecken nach nichts, ein billiger Aceto balsamico ist bloss karamellig süss-sauer und das Olivenöl zu 14,99 Euro der Liter seinen Preis nicht wert. Noch vor vierzig, fünfzig Jahren haben wir fürs Essen rund 40 Prozent unseres Einkommens ausgegeben. Heute sind es etwas mehr als 10 Prozent in Deutschland und deutlich weniger in der Schweiz. Mit weniger Geld kaufen wir schlimmstenfalls schlechtere Lebensmittel: ungesunde, vorfabrizierte, genussfeindliche Nahrung.

Die Sinne trainieren

Wir sind fähig, Tausende von Geruchs- und Geschmackseindrücken zu erkennen, vorausgesetzt, wir üben ständig. Dazu braucht es keine aufwändigen Gerichte – im Gegenteil: Einfache Rezepte mit besten Zutaten machen Spass, sind gesund und halten die Sinne fit. Apropos Sinne: Kleine Häppchen geniessen wir am besten von Hand, so kommt neben Geruchs-, Geschmacks- und Sehsinn auch der Tastsinn ins Spiel. Je achtsamer wir eine Speise essen, umso grösser der Genuss und umso mehr Zeit bleibt, dazu ein Glas Wein zu geniessen. Das vermehrt die Geschmacks- und Geruchseindrücke und somit das Erlebnis.

Genusserlebnis speichern

Wenn wir unsere Nase und unseren Gaumen an hochwertige, naturbelassene Lebensmittel gewöhnen, erkennen wir minderwertige Ware



Bild Andreas Thumm

Mit Liebe zubereitet, bieten auch einfache Gerichte viel Genuss.

sofort: Tomaten und Erdbeeren, die nach nichts schmecken; langweilige Industriebrote, Hochzuchtähnchen. Wer einen naturbelassenen Apfel mit all seinen Sinnen geniesst, speichert das Erlebnis im Langzeitgedächtnis ab und erinnert sich noch Jahre danach an den krachenden Biss, die frische Süsse, den fruchtigen Saft. Hochwertige Lebensmittel müssen weniger gewürzt und gesalzen werden, sie haben ein klares Eigenaroma. Gleich, wie bei einem guten Wein – er schmeckt nach sich selbst und nicht nach Aromen, die mittels spezieller Hefen oder gerösteter Holzspäne erzeugt wurden. Gerade im Sommer und Herbst werden wir verwöhnt mit Produkten aus Feld und Garten: ideal für ein Geschmackstraining – und für höchsten Genuss: Frisch gekauft, zaubern wir damit im Nu herrliche Geschmackserlebnisse. Wie wäre es heute mit Tapas von verschiedenen Gemüsen, etwas Fisch, reichlich Kräutern und einem ofenfrischen Brot – und einem Glas Wein?

Peter Kropf

GENUSSTIPPS

Hier einige Paare aus Speisekammer und Delinat-Weinkeller, die unbeschwertem Genuss versprechen:

- ★
Wiener Schnitzel
Grüner Veltliner von Meinklang
- ★
Kartoffel-Tortilla
Pasión Delinat
- ★
Maurische Kichererbsen
Vinya Laia von Albet i Noya
- ★
Caserecce siciliane
Bonarossa von Massimo Maggio
- ★
Wildschweinragout
Conterocca von Salustri
- ★
Kalbskotelett mit Salbei
Château Coulon Sélection spéciale

Die Rezepte zu den Gerichten sind bei den entsprechenden Weinen unter Genusstipps auf www.delinat.com zu finden.

Xarel.lo

Xarel.lo ist eine Weissweinsorte aus Katalonien. Hauptanbaugebiet ist die D.O. Penedès. Zusammen mit Macabeo und Parellada gehört sie zu den drei Sorten, aus denen der spanische Schaumwein Cava hergestellt wird. Seit den 1990er Jahren werden aus dieser Sorte immer mehr auch reinsortige Weissweine erzeugt. Die Rebsorte ist frühreifend und hat ein vorwiegend vegetales, dem Weisskohl ähnliches Aroma. Die Weine zeigen viel Körper und eine gute Säurestruktur, aber auch rustikalen Charakter. Sie zeichnen sich durch eine goldgelbe Farbe und Fülle aus. Weissweine aus Xarel.lo eignen sich auch zum Ausbau im Barrique.

www.delinat.com/xarel-lo.html

Zweigelt

1922 schuf Weinbauforscher Friedrich Zweigelt aus den autochthonen österreichischen Rebsorten St. Laurent und Blaufränkisch die neue rote Rebsorte Zweigelt. Ursprünglich war Zweigelt eine einfache, genügsame und ertragreiche Bauernrebe, die nicht an die feine Aromatik ihrer «Eltern» herankam. Erst als in den 1990er Jahren vermehrt Ertragsreduktionen zur Qualitätssteigerung unternommen wurden, bemerkte man ihr Potenzial für fruchtbetonte Weine mit schöner Säure, weicher Tanninstruktur und guter Lagerfähigkeit. Danach hat sich Zweigelt rasch zum Aushängeschild von Österreichs Rotweinen entwickelt und ist zur meistangebauten roten Traubensorte der Alpenrepublik geworden.

www.delinat.com/zweigelt.html

Agiorgitiko

Die griechische Rebsorte gehört zu den ältesten der Welt. Verbreitet ist Agiorgitiko vor allem im Weinbaugebiet Nemea auf der Halbinsel Peloponnes. Von hier hat die Sorte auch ihren Namen, der sich von Agios Georgios (heiliger Georg) ableitet, dem früheren Ortsnamen von Nemea. Zu Deutsch wird die Agiorgitiko deshalb auch St.-Georgs-Rebe genannt. Die Sorte ist spät reifend, aromatisch, farbintensiv und wird manchmal mit Merlot verglichen. Sortenrein ausgebaut, entstehen dunkle, körperreiche, fruchtige und manchmal etwas säurearme Weine. Agiorgitiko eignet sich auch für Assemblagen. Gerne und erfolgreich wird die Sorte etwa mit Cabernet Sauvignons verschnitten.

www.delinat.com/agiorgitiko.html

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

Meine Empfehlung:



«Der Grófi Dülö aus ungarischen Traditionssorten ist für mich eine der schönsten weissen Neuentdeckungen der letzten Jahre.»



Meinklang Grófi Dülö, Somló-Berg 2013, Ungarn
www.delinat.com/5225.13

Meistgeklickte Blogs



Foodpairing-Tipps für den Sommer
Sechs heiße Tipps von Delinat-Sommelier Dirk Wasilewski, wie kühle Weissweine die warme Sommerzeit zu einem kulinarischen Vergnügen machen.



Danke für 100 Biodiversitätsfeste
Am Internationalen Tag der biologischen Vielfalt vom 22. Mai 2015 haben Delinat-Kunden ein starkes Zeichen gesetzt: An hundert Orten in Deutschland, Österreich und der Schweiz wurde die Biodiversität gefeiert.



Der Biodiversitätsmotor
Die beliebten Delinat-Weinpakete aus dem DegustierService haben mehr Biodiversität in Europas Weinbergen geschaffen haben als alle Massnahmen von Regierungen und Naturschutzorganisationen zusammen. Wie ist das möglich?



Alle Links auf www.delinat.com/wl39



Die schönsten Kommentare

Hanspeter Hofer zum Artikel über den DegustierService als Biodiversitätsmotor

«Alle Weine, die ich bisher mit meiner Familie und lieben Freunden geniessen durfte, waren ein Traum.»

Urs Michael zum Artikel «Jetzt ist Spargelzeit»

«Auf die Gefahr hin, als kulinarischer Tiefflieger aufzufallen, stehe ich dazu: Ein feiner Gewürztraminer aus dem Elsass ist das höchste der Gefühle zu Spargeln.»

Rudolf Leitl zum Artikel «Danke für 100 Biodiversitätsfeste»

«Hoffentlich gibt es nächstes Jahr wieder ein Delinat-Biodiversitätsfest!»

Kürzlich von Kunden bewertete Weine



Fattoria La Rivolta Falanghina Taburno DOC 2013
Wirklich gelungener Tropfen mit sehr

gutem Preis-Leistungs-Verhältnis! Mein Lieblingswein in diesem Sommer. Für einen Weisswein voluminös, nicht zu viel Säure, schön mineralisch, aber nicht dominant. Klasse!

Bewertet von Ella am 29.06.15



Biodiversità Terre Siciliane IGP 2014
Wirklich ein rundum

gelungener Wein, schmeckte ausgezeichnet zu Poulet aus dem Ofen. Ich werde 1 oder 2 Kartons nachbestellen

und diese dann noch einige Zeit lagern - vielleicht bis zum Biodiversitätstag 2016 oder 2017. Darauf freue ich mich schon.

Bewertet von GS-in-B am 15.05.15



Albet i Noya Biodiversidad Penedès DO 2014
Ich habe den Wein am

Biodiversitätstag 2015 probiert und finde ihn einfach Klasse. Geschmeidig und unkompliziert,

ein wahrer Genuss mit Fischgerichten, aber auch mit vegetarischen Speisen. Volltreffer!

Bewertet von hombreviejo am 09.06.15

Besuchen Sie uns auch auf



Facebook



Twitter

Johannes Muntwyler

Seit über 15 Jahren begleiten Delinat-Weine den Schweizer Circus Monti auf seiner Tournee. Zwischen August und November ist die Monti-Truppe wieder unterwegs und macht an neun Gastspielorten mit dem neuen Programm Halt. Wir trafen Zirkusdirektor Johannes Muntwyler vor dem Start in Wohlen zu einem Glas Wein.

Persönlich

Johannes Muntwyler lebt zusammen mit seinen beiden jüngeren Söhnen und seiner Partnerin Armelle Fouqueray in Wohlen, wo er 1964 auch geboren wurde und zusammen mit zwei Brüdern und einer Schwester aufwuchs. Sein Vater war ein zirkusbegeisterter Lehrer, der mit seiner Familie mehrere Jahre mit dem Circus Olympia auf Tournee ging, ehe er 1984 den eigenen Circus Monti gründete. Johannes Muntwyler liess sich vom Zirkusfieber anstecken und machte eine Ausbildung als Jongleur. Bis zu seinem 50. Altersjahr brillierte er mit verschiedenen Darbietungen – unter anderem atemberaubenden Jongliernummern – in der Manege. Nach dem Tod seines Vaters übernahm er 2004 die Zirkusdirektion und führt das Unternehmen seither zusammen mit seiner Familie weiter. Die Monti-Tournee 2015 führt zwischen dem 7. August und dem 22. November in neun Schweizer Städte. Alles über das aktuelle Programm und den Tourneepplan: www.circus-monti.ch

Seit vielen Jahren wird das Premiere-Publikum an grösseren Gastspielorten mit einem Glas Delinat-Wein begrüsst. Erinnern Sie sich noch, wie es zu dieser Partnerschaft kam? Johannes Muntwyler: Nein, nicht mehr genau. Das hat noch unser Vater gemacht. Ich habe nur mitbekommen, dass es immer eine sehr angenehme und faire Zusammenarbeit war. Delinat und Monti, das passt sehr gut zusammen.

Wo sehen Sie Gemeinsamkeiten? Delinat-Weine sind speziell. Sie stammen aus nachhaltigem Weinbau, sind sehr ökologisch hergestellt. Leute, die solche Weine trinken, tun dies bewusst. Ähnlich ist es bei uns. Wir bieten ebenfalls ein sehr spezielles Programm. Die meisten Leute, die zu uns kommen, gehen nicht einfach in den Zirkus, sondern ganz bewusst in den Circus Monti.

Bei Monti ist 2015 einiges anders: Die Tournee dauert nur noch von August bis November, statt 40 gibt es nur noch 9 Gastspielorte. Weshalb diese massive Kürzung? Es sind verschiedene Gründe, aber wirtschaftliche gehören nicht dazu. Der Hauptgrund ist: Wir haben in unserer Familie alle extrem Freude am Zirkus. Bisher haben wir ausschliesslich dafür gelebt. Es gibt aber noch viel anderes auf der Welt, das im Leben Platz haben sollte. Deshalb sind wir innerhalb der Familie zum Schluss gekommen, in Zukunft nicht mehr nur einzig und alleine für den Zirkus da zu sein, nicht zuletzt, um die Freude am Zirkus nicht zu verlieren.

Viele kleinere Orte werden nicht mehr besucht. Da werden Sie Monti-Fans vom Land enttäuschen ... Das ist sicher so. Es gab auch schon entsprechende Rückmeldungen aus betroffenen Dörfern. Solche Reaktionen sind für mich verständlich, ich wäre sogar enttäuscht, wenn es den Leuten wurst wäre, dass wir nicht mehr kommen. Dann hätten wir in den letzten 30 Jahren etwas falsch gemacht. Wenn wir den Leuten erklären, weshalb wir die Tournee gekürzt haben, zeigen sie Verständnis und sind auch bereit, in die nächstgrössere Ortschaft zu reisen, um unser neues Programm zu sehen.

Mit wie viel Publikum rechnen Sie im Vergleich zu früher? Konkrete Publikumszahlen geben wir nicht bekannt. Das ist im Zirkusbusiness ein Tabu. Ich kann aber so viel sagen: Wenn es uns gelingt, mit der Hälfte der bisherigen Vorstellungen 65 bis 70 Prozent des bisherigen Publikums abzuholen, wäre das super. Es ist unser Ziel, die einzelnen Vorstellungen noch besser auszulasten.



Der Zirkusdirektor mitten in seiner Artistenfamilie.



Bild Hans Wüst

Johannes Muntwyler ist kein «Bio-Fundi». Aber für einen guten Wein aus nachhaltigem Weinbau zahlt er gerne etwas mehr.



Weintipp Johannes Muntwyler

Am liebsten mag ich Weisswein. Auch zum Essen kann ich mich problemlos mit einem Weissen anfreunden. Aber es gibt natürlich auch Rotweine, die ich gerne habe. Aus dem Delinat-Sortiment möchte ich speziell La Colle des Lignères empfehlen. Dieser gehaltvolle, fruchtige und doch kräftige Rotwein aus Südfrankreich hat eine schöne Fülle und strahlt für mich eine grosse Harmonie aus.

La Colle des Lignères
Corbières AOP 2012
Domaine Lignères
www.delinat.com/2324.12

Es ist erstaunlich, wie ein so aufwändiges Unternehmen wie ein Zirkus in der heutigen Zeit finanziell noch über die Runden kommt. Was braucht es, um Erfolg zu haben? Es sind viele kleine Dinge, die zusammenspielen müssen. Es braucht insbesondere ein motiviertes Team, das es versteht, das Publikum zu begeistern und ihm eine Freude zu bereiten. Letztlich ist die gesamte Ausstrahlung des Zirkus entscheidend.

Sie selber sind gelernter Jongleur. Treten Sie im neuen Programm wieder auf? Nein, die Zeit, mit einer grossen Jongliernummer aufzutreten, ist für mich im Alter von über 50 Jahren vorbei. Es gibt ja nichts Traurigeres, als alternde Artisten, bei denen die Leute das Gefühl haben, es wäre jetzt Zeit, abzutreten. Ich schliesse nicht aus, später vielleicht nochmals mit einer kleinen Zauberei oder etwas Ähnlichem in die Manege zurückzu-

«Delinat und Monti, das passt sehr gut zusammen».

Johannes Muntwyler

kehren, falls es mich kribbelt. Aber im Moment konzentriere ich mich darauf, die Leute als Zirkusdirektor willkommen zu heissen und nach der Vorstellung wieder zu verabschieden.

Wie kommt die Idee an, das Premiere-Publikum mit einem Glas Delinat-Wein willkommen zu heissen? Sehr gut. Es gibt Leute, die nehmen die Partnerschaft von Delinat und Monti ganz bewusst wahr und freuen sich explizit darüber. Andere geniessen einfach das Glas Wein, das ihnen Delinat offeriert.

Ihre persönliche Beziehung zu Wein? Ich habe während vieler Jahre keinen Wein getrunken. In jungen Jahren mochte ich Wein nicht besonders. Als Profi-Jongleur habe ich darauf verzichtet, weil meine Arbeit ja eine Art Spitzensport war, wo man jeden Tag bereit sein musste, um Höchstleistungen zu erbringen. Der Verzicht ist mir aber nie schwergefallen. Heute trinke ich bei speziellen Gelegenheiten oder zusammen mit Freunde jedoch gerne ein Glas Wein. Ich bin aber nach wie vor nicht jemand, der jeden Abend Wein trinkt.

Sind Ihnen Weine aus biologischem Anbau wichtig? Ich gehöre nicht zu jenen, bei denen alles Bio sein muss. Aber wir achten beim Einkaufen doch deutlich stärker auf regionale und nachhaltig produzierte Produkte als auf den Preis. Bei Delinat gefällt mir, dass die Nachhaltigkeit höher gewichtet wird als die Profitmaximierung. Das trifft sich sehr gut mit meiner persönlichen Einstellung.

Interview: Hans Wüst

Sommelier und Kursleiter Dirk Wasilewski im Element.



Kombination mit Tücken

Wein und Käse: Das ist eine schöne Beziehung – wenn auch voller Tücken. Welcher Wein passt zu welchem Käse? Über kulinarisches Glücksgefühl oder Fiasko entscheidet die richtige Wahl. Aber gibt es die überhaupt?

Ein köstlicher Dreigänger liegt hinter uns. Zum krönenden Abschluss wartet noch eine opulente Käseplatte, dazu ein gehaltvoller Rotwein. Ein gängiges Ritual und für viele Gourmets der Inbegriff von Genuss pur. «In Tat und Wahrheit handelt es sich bei Rotwein und Käse oft um schwierige Kombinationen. In den meisten Fällen passt Weisswein besser», sagt Delinat-Sommelier Dirk Wasilewski.

Rot oder Weiss?

Dass viele Weinliebhaber noch immer Rotwein zu Käse bevorzugen, hat mit der traditionellen französischen Menüfolge zu tun, bei der vor dem süßen Dessert Käse gereicht wird. Früher waren die zum Käse getrunkenen Weine in der Regel lange gereift und hatten somit einen sehr feinen Gerbstoff (Tannin). Das erleichterte die Vermählung von Käse und Rotwein. Heutzuta-

ge kommen die Rotweine jung und trinkreif auf den Markt und werden meist ohne längere Lagerzeit konsumiert. Die Tannine sind zwar in der Regel feinkörnig, gleichzeitig aber kräftig und mit aromatischer Fülle gepaart. In dieser Form harmonisieren sie beispielsweise nicht mit einem gereiften und rezenten Hartkäse mit hohem Fettanteil, der die Geschmacksrezeptoren in Beschlag nimmt. Der Rotwein verliert im Gaumen seinen Charakter, wirkt plötzlich plump, und der kräftige Gerbstoff stört in Verbindung mit dem Milcheiweiss des Käses. Bei milden Hartkäsen kann die Kombination hingegen funktionieren. In der Regel aber passen Weissweine besser: Mit ihrer Säure können sie die Fettigkeit des Käses puffern, sodass die Kombination harmonisch wirkt. Bei gereiftem Käse mit ausgeprägter Salzigkeit darf der Weisswein auch etwas Restzucker besitzen.

Grundsätzlich sei festgehalten: Damit Wein



Bei gereiftem Käse mit ausgeprägter Salzigkeit passt ein Weisswein mit etwas Restsüsse.

Bilder Yvonne Berardi

«In den meisten Fällen passt Weisswein besser.»

Dirk Wasilewski

und Käse optimal harmonisieren, sollten Süsse, Säure, Gerbstoffe, Bitterstoffe und alle Aromastoffe optimal zur Geltung kommen. Die Aromen von Wein und Käse dürfen sich nicht gegenseitig erschlagen. Vielmehr sollten sie einander tolerieren oder ergänzen. Deshalb ist es wichtig, zwischen verschiedenen Käsesorten wie Frischkäse, Weichkäse und Hartkäse zu unterscheiden und auch die Herkunft der Milch (Kuh, Schaf, Ziege) zu berücksichtigen. Entsprechend kann man dazu die Weine analysieren und auswählen. Jetzt heisst es kombinieren und ausprobieren. Weil neben technischen auch individuelle, emotionale Kriterien eine mindestens so grosse Rolle spielen, gibt es beim viel diskutierten Thema «Wein und Käse» letztlich kein Richtig oder Falsch. Wer sich mit dem Thema jedoch intensiv auseinandersetzt, wie dies der neue Delinat-Kurs mit Dirk Wasilewski ermöglicht, wird bestimmt um ein paar Aha-Erlebnisse reicher.

Hans Wüst

Neuer Kurs

Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski gibt im neuen Delinat-Kurs «Wein&Käse – komplexe Liebschaften» nicht nur Einblick in Geschichte, Herstellung und Käsesorten. Er verrät auch, welche Grundregeln zu beachten sind, damit das Kombinieren von Wein und Käse kulinarische Glücksgefühle auslöst. Nach einer kurzen Einführung in die Degustationstechnik werden acht verschiedene Delinat-Weine zusammen mit unterschiedlichsten Käsesorten (Hart- und Weichkäse, Kuh, Schaf und Ziege) verkostet. Die Devise: Ausprobieren, experimentieren, festgefahrene Bilder aufbrechen oder daran festhalten! In den Kurskosten von CHF 90.00/€ 85,00 (Delinat-Kunden CHF 70.00/€ 65,00) sind Weine, Käse, Brot und Kursunterlagen enthalten. Weitere Informationen, Daten und Kursorte unter

www.delinat.com/veranstaltungen



In memoriam an einen feinen Tropfen

Der Geburtstagswein war wunderbar. Das Holzkistli, welchem ich die Magnum-Flasche Les Mûriers von Château Duvivier entnehmen durfte, entpuppte sich als passendes Recycling-Objekt für eine nachhaltige Erinnerung an die Provence mit ihren fein duftenden Lavendelfeldern.

Kurt Heimann, Sursee (CH)



Der beste Toskaner ...

Endlich habe ich den Salustri Permano 2010 genossen – ein Prachtwein aus der Maremma. Für mich der beste Wein aus der Toskana. Dazu folgende kleine Geschichte: In Chicago arbeiteten früher alle Berufsleute eines bestimmten Metiers in derselben Strasse. In der Strasse der Schneider konnte man auf Werbetafeln zum Beispiel lesen: «Der beste Schneider der Stadt.» Sein Konkurrent versuchte ihn zu überflügeln und schrieb: «Der beste Schneider von ganz Amerika.» Ein Dritter ging noch weiter und schrieb: «Der beste Schneider der Welt.» Es gab noch einen vierten Schneider, der sich lange überlegte, wie er alle andern übertrumpfen könnte. Schliesslich kam ihm die zündende Idee: «Hier arbeitet der beste Schneider dieser Strasse.» Wenn alle Sangiovese-Produzenten in derselben Strasse wohnen würden, wäre für mich das Firmenschild der Salustris klar. Na dann, Prost!

René Merz, Madisonville (CH)

Delinat als Gütesiegel

Das Titelthema Biodiversität in der Weinlese 38 fand ich sehr interessant. Früher war Biowein nur über den Versandhandel erhältlich. Heute erhält man diese Tropfen in jedem Supermarkt. Delinat hat mit der Förderung und Erforschung der Biodiversität in den Weinbergen ein Alleinstellungsmerkmal, das die Weine von den anderen Bioweinen unterscheidet. Damit sollte Delinat zu einem ähnlichen Gütesiegel werden wie zum Beispiel Demeter oder Bioland bei anderen Lebensmitteln. Denn Delinat ist weit mehr als «nur Bio».

Michael Kelber, Niederfullbach (D)



Zapfen(st)reich

Ein zweites Leben für 1026 Delinat-Korken. Aufgefädelt auf Garn hat unsere Pergola einen wirkungsvollen Sicht- und Windschutz mit besonderem Genuss-Flair bekommen. Bei etwas Wind entstehen kleine Wellenbewegungen. Die Arbeit hat sich auf jeden Fall gelohnt. Während der Herstellung sind wieder ein paar neue Delinat-Korken angefallen. Weiteren Projekten steht also nichts im Wege.

Jado Kijga, Au (CH)



Exklusiver Gartenhocker

In unserem kleinen Gartenparadies mit Blick auf Basel, mit vielen Pflanzen, Tieren, hohen Bäumen und einem Häuschen, haben wir schon so manches Glas eines immer wieder ganz besonderen Weines getrunken. Hier ein Beispiel, was man mit den anfallenden Korken Sinnvolles anstellen kann. Ich habe damit meinen Gartenhocker verschönert!

Karin Joss, Bettingen (CH)

Hefen und Bakterien sind keine Tiere ...

Danke für die Zusendung des interessanten Sonderhefts Weinlese 38, in dem ich gerne geschmökert habe. In der Rubrik «Aha ...» zum Thema vegane Weine verbirgt sich allerdings ein Fehler, mit dem ich so, gerade bei Delinat, nicht gerechnet hätte. In bildungsbürgerlichem Duktus («sensu stricto») wird erklärt, dass Hefen und Bakterien als Tiere gelten. Dem ist nicht so. Hefen sind Pilze und somit Pflanzen genauso unähnlich wie Tieren. Bakterien sind Prokaryoten und unterscheiden sich biologisch-systematisch grundlegend von Pilzen, Pflanzen und Tieren, die eukaryotische Lebensformen darstellen. Macht weiter so mit Euren tollen Weinen und Eurer Biodiversitäts-Philosophie!

Albert Faulwasser, Karlsruhe (D)

Lieber Herr Faulwasser

Sie sind nicht der einzige aufmerksame Leser, der uns auf diesen bedauerlichen Fehler aufmerksam gemacht hat. Natürlich haben Sie völlig Recht: Hefen und Bakterien sind keine Tiere und deshalb für Veganer irrelevant! Wir entschuldigen uns für diese Fehlinformation.

Ihre Meinung interessiert uns!

Wir freuen uns über Zuschriften zu diesem Heft oder zu anderen Themen rund um Delinat. Aus Platzgründen behalten wir uns eine Auswahl und Kürzungen vor. Senden Sie Ihre Zuschriften unter Angabe von Vorname, Name und Wohnort 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:

Aus welcher Region kommt der beliebteste Delinat-Wein Vinya Laia?

- a) Sizilien
- b) Katalonien
- c) Extremadura

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

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

Die Antwort muss bis am 30. September 2015

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

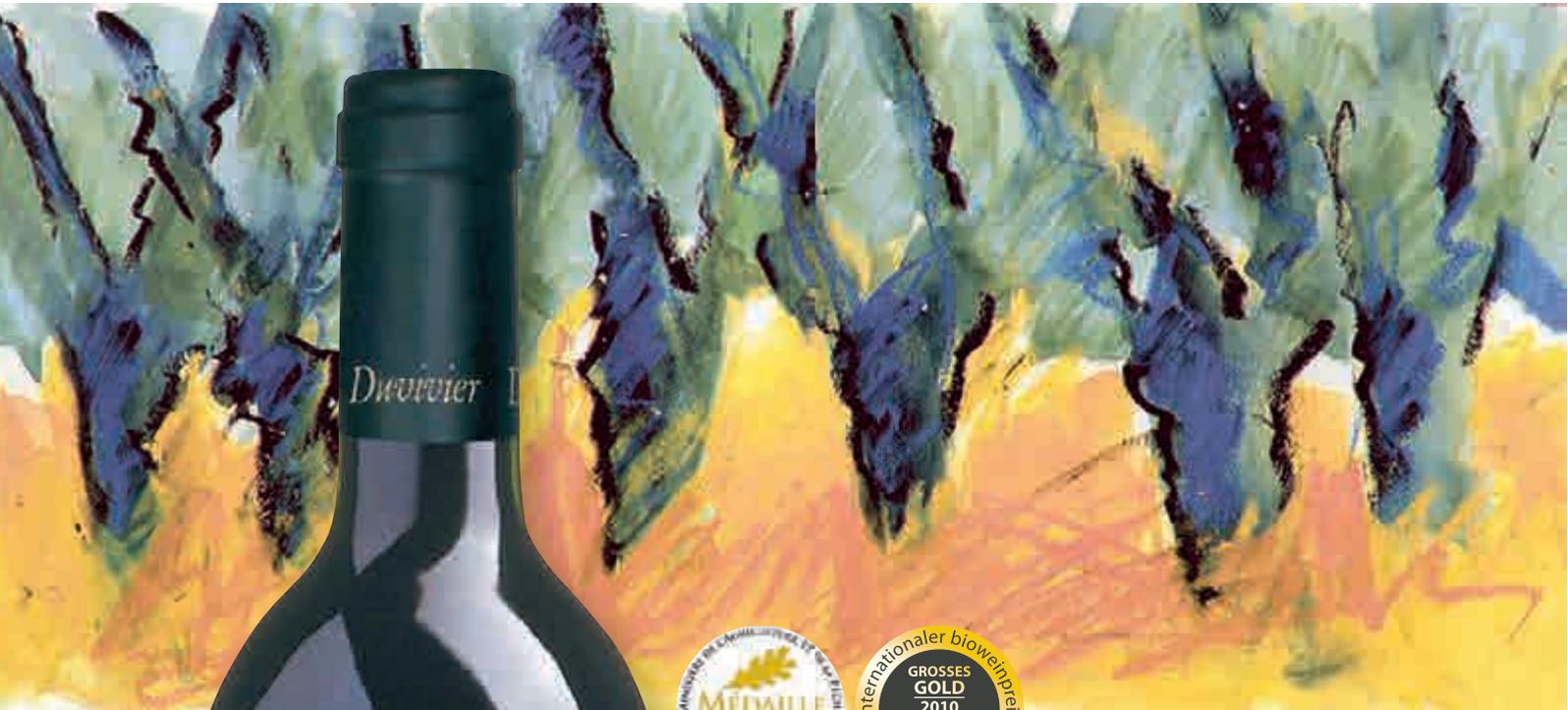
Teilnahmeberechtigt sind nur Einzelpersonen. Die Teilnahme über einen Gewinnspiel-Service ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Auflösung Wettbewerb Weinlese 38

In welchem Bereich ist Delinat Vorreiter im europäischen Weinbau?

Richtige Antwort: Biodiversität

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



Hobe Weinkunst aus der Provence

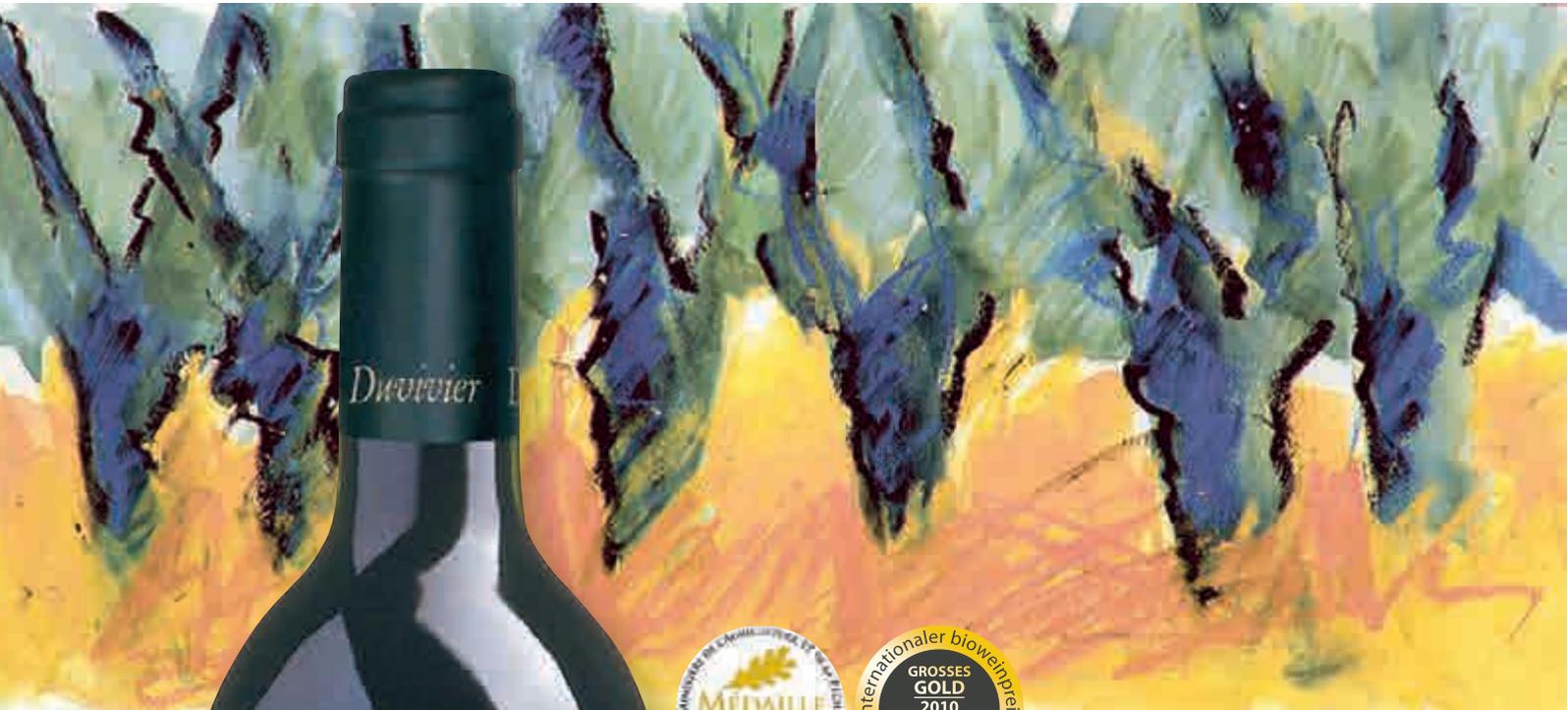
Les Mûriers - Antoine Kaufmanns mehrfach ausgezeichnete rote Spitzencuvée vom Delinat-Modellweingut Château Duvivier.

Château Duvivier Les Mûriers
Coteaux Varois en Provence AOP 2010
Info: www.delinat.com/3727.10



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



Hobe Weinkunst aus der Provence

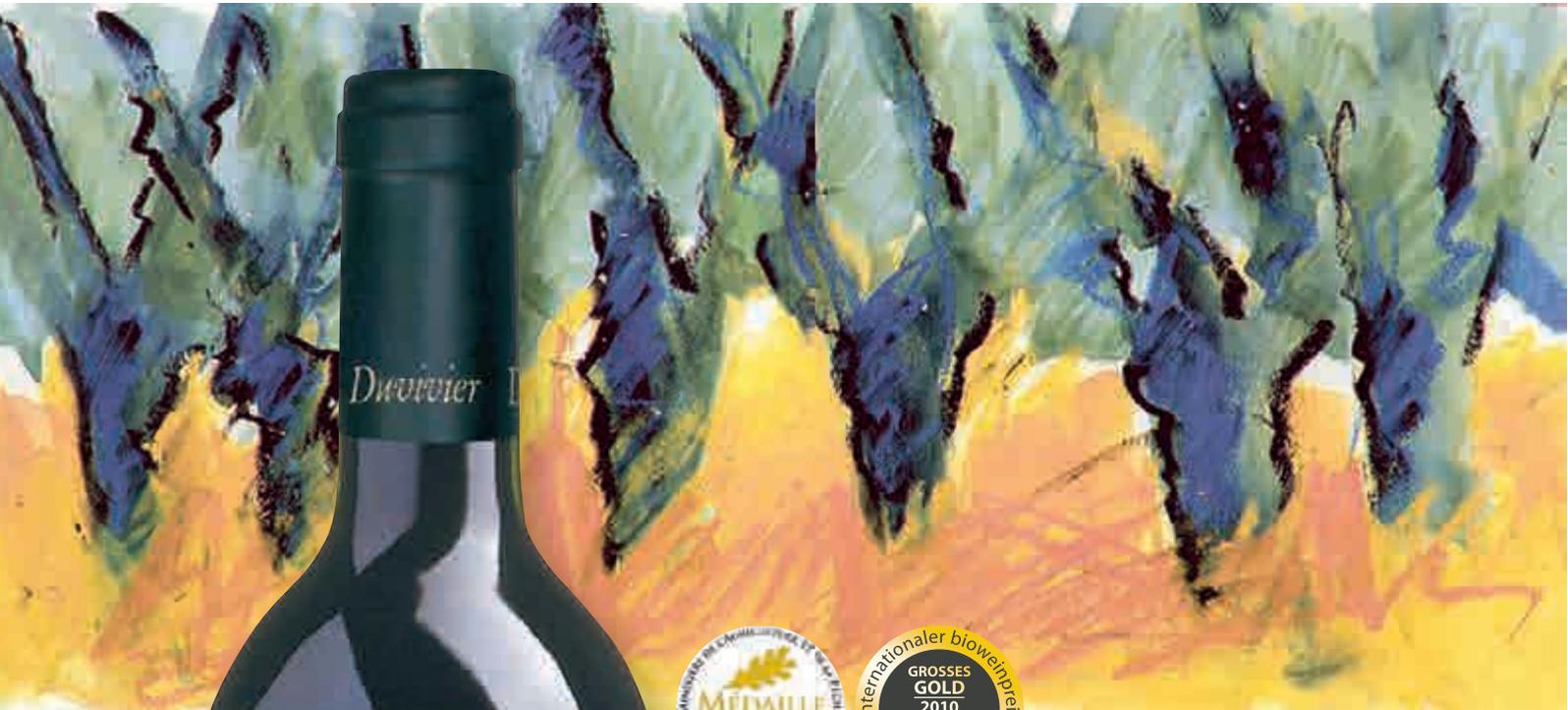
Les Mûriers - Antoine Kaufmanns mehrfach ausgezeichnete rote Spitzencuvée vom Delinat-Modellweingut Château Duvivier.

Château Duvivier Les Mûriers
Coteaux Varois en Provence AOP 2010
Info: www.delinat.com/3727.10



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



Hobe Weinkunst aus der Provence

Les Mûriers - Antoine Kaufmanns mehrfach ausgezeichnete rote Spitzencuvée vom Delinat-Modellweingut Château Duvivier.

Château Duvivier Les Mûriers
Coteaux Varois en Provence AOP 2010
Info: www.delinat.com/3727.10



DELINAT

Wein aus gesunder Natur