

Das Delinat-Magazin
Nr. 44, November 2016

WeinLese DELINAT

Zeit zum Geniessen

Festmenü à la provençale



Süsse Versuchung: **Die besten Süssweine für die Festtage**
Welt ohne Abfall: **Auf ein Glas Wein mit Visionärin Monika Griefahn**



Prickelnde Frische aus dem Süden

Sangioanni Marta Brut
Vino Spumante Brut 

Ein trockener, typischer Spumante aus Mittelitalien. Erzeugt aus Passerina-Trauben, die in einem artenreichen Weinberg reifen und diesem Schaumwein seine ausgeprägten Aromen nach Veilchen, Quitten und Zitronen verleihen.

Info: www.delinat.com/6007.15

«Wer nicht genießt,
ist ungeniessbar.»

Konstantin Wecker, Musiker



Die Franzosen nennen es *Savoir-vivre* – die Kunst, das Leben zu genießen. Es gibt wenige Orte, wo man mit dieser Lebensart so unkompliziert Bekanntschaft machen kann, wie auf Château Duvivier in der Provence. Auf dem Ferienschloss von Delinat kommt der wahre Genuss direkt aus der Natur. Mit biologischen Weinen und Gerichten, die mit Liebe und handwerklichem Können hergestellt werden, wird der Gast nach Strich und Faden verwöhnt.

Hier zeigt sich eindrücklich, dass echter Genuss wenig mit teuren Luxusprodukten, sondern viel mehr mit einfachen, gesunden und saisongerechten Produkten aus reicher Natur und gekonnter Zubereitung zu tun hat. Unsere Gastautorin Birgit Kahle hat das eindrücklich erlebt. Kurz bevor Château Duvivier in die Winterpause geht, haben Küchenchef Uwe Fahs und Sommelier Dirk Wasilewski für uns ein typisches Festtagsmenü à la provençale mit den passenden Weinen auf den Tisch gezaubert.

Lesen Sie die Reportage ab Seite 6 und lassen Sie sich davon für die kommenden Festtage inspirieren.

Geniessen Sie und bleiben Sie geniessbar!

Hans Wüst, Redaktor



Genuss

Provenzalisches Festtagsmenü

Küchenchef Uwe Fahs und Sommelier Dirk Wasilewski präsentieren Köstliches.

Seiten 6 bis 12



Genuss

Süssweine sind Festtagsweine

Was macht gute Süssweine aus? Worin unterscheiden sie sich? Eine Ode an den Süsswein von Weinprofi Stefan Keller.

Seite 13



Porträt

Martin Bienenrth und Maria Meyer

Zwei Deutsche brillieren im kleinen Bündner Bergdorf Aander mit biologischem Käse auf Weltklasseniveau.

Seite 19

In vino veritas

Ein neuer Suchfilter auf der Delinat-Website ermöglicht volle Transparenz und die passende Weinauswahl nach allen möglichen Kriterien.

Seite 16

Auf ein Glas mit...

... Monika Griefahn. Die Greenpeace-Aktivistin, Politikerin und Verfechterin der Vision «Welt ohne Abfall» aus Hamburg liebt Delinat-Wein.

Seite 24

Für helle Köpfe

Gewinnen Sie beim grossen WeinLese-Rätsel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Paketen «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr.

Seite 29

Savoir-vivre

Die Wein- und Genussreise ins Languedoc vermittelt französisches *Savoir-vivre* und eindrückliche Begegnungen mit Delinat-Winzern.

Seite 30

Wie der Vater, so der Sohn

dar. Auf der Bodega Albet i Noya gibt es erste Anzeichen eines Generationenwechsels. Nach abgeschlossenem Önologiestudium ist der 24-jährige Martí Albet i Noya in den Betrieb eingestiegen. In diesem Jahr hat er zusammen mit seinem Vater Josep Maria Albet i Noya die erste Ernte bestritten. Der Sohn des erfolgreichsten Biowinzer Spaniens hat im Unternehmen schon als kleiner Junge Spuren hinterlassen. Das rote Spitzengewächs Reserva Martí trägt nicht nur seinen Namen, auf der Etikette sind auch Abdrücke seiner kleinen Kinderhände abgebildet.



Bild: Hans Wüst



Bild: Karl Scheifer

Neues Premium-Weinabo

mif. Die DegustierService-Familie erhält Zuwachs. Zu den sechs bisherigen Delinat-Weinabos kommt neu der DegustierService Premium hinzu. Das neue Weinpaket enthält jeweils drei Raritäten und Neuentdeckungen aus dem gehobenen Rotweinsegment. Es handelt sich um limitierte Liebhaberweine aus den Schatzkammern der Delinat-Winzer. Premium-Abonnenten erhalten zwei Pakete pro Jahr, je nach Wahl mit sechs oder drei Flaschen. Wer den Start nicht verpassen will, registriert sich am besten beim Delinat-Newsletter, sofern das nicht bereits geschehen ist.

www.delinat.com/newsletter

Neues Vorzeige-Weingut

dar. Es lassen sich noch immer neue, unbekannte Weingüter entdecken, die auf Anhieb nahe an die Idealvorstellungen von Delinat herankommen. Die spanische Bodega Viñas del Cámbrico in der Region Kastilien und León rund 80 Kilometer südwestlich von Salamanca gehört dazu. Die Weingärten (mit Betonung auf Gärten) von Winzer Fernando Maillo Ferrán verteilen sich in einer weitgehend unberührt gebliebenen Landschaft auf 43 Parzellen. Auf einer Fläche von 13 Hektar wachsen autochthone Sorten wie Rufete und lokale Varianten von Garnacha (Calabres) und Tempranillo (Aragonez). Die Weine von Cámbrico werden mitsamt den Rappen vergärt, nicht stabilisiert, nicht geschönt und nicht filtriert. Es sind Weine im höheren Preissegment. Sie fordern die Sinne heraus und wollen entdeckt werden. Wer den Zugang findet, wird mit eigenständigen, tanninreichen Weinen mit grossem Aromenreichtum und viel Lagerpotenzial belohnt. Die ersten Cámbrico-Weine bei Delinat sind ab sofort erhältlich.

Delinat-WeinMarkt in Stuttgart

mif. Nach Zürich und Bern jetzt auch Stuttgart: Der Delinat-WeinMarkt mit rund 30 der besten Biowinzer Europas wird vom 20. bis 23. April 2017 auch den Markt des guten Geschmacks (Slow Food Messe) in Stuttgart bereichern. Die Delinat-Weine sind hier eingebettet in Brot und Getreideerzeugnisse, Molkereiprodukte, Obst und Gemüse, Fisch, Schinken und Wurstwaren, Feinkost, Öle, Essige und Kräuter sowie Süßwaren, die alle nach dem Grundsatz «gut, sauber, fair» die Qualitätsansprüche von Slow Food erfüllen. Zuvor ist der Delinat-WeinMarkt vom 18. bis 20. November 2016 beim Slow Food Market in Zürich und vom 10. bis 12. März 2017 beim Slow Food Market in Bern zu Gast.



Bild: Hans Wüst

Bald nur noch vegane Weine

hrw. Schon jetzt ist die Mehrheit der Delinat-Weine für Veganer geeignet, das heisst, sie werden ohne jegliche Hilfsmittel tierischen Ursprungs hergestellt. Der Einsatz solcher Hilfsstoffe (Eiweiss, Kasein, Gelatine, Hausenblase usw.) zur Klärung und Schönung der Weine ist heute vielerorts noch die Regel. Weil es mit Bentonit (natürliche Mineralerde), Kieselsol oder pflanzlichen Präparaten gute Alternativen für die Klärung von Wein gibt, verbieten die strengen Delinat-Richtlinien ab Weinjahrgang 2017 den Einsatz tierischer Hilfsstoffe.

www.delinat.com/vegane-weine

Impressum

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 Tel. 071 227 63 00
 Fax 071 230 13 31
DE Tel. 07621-16775-0
 Fax 07621-16775-1
AT Tel. 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
 Michel Fink (mif)
 Peter Kropf (pek)
 Matthias Metzke (mam)
 David Rodriguez (dar)
 Hans Wüst (hrw)

Gastautoren
 Birgit Kahle und Stefan Keller

Konzept und Layout
 Delinat AG, Monika Schiess

Bilder
 Kerstin Bittner, Yvonne Berardi, Marçal Font, Karl Schefer, Hans Wüst, Birgit Kahle, Martin Bienerth, Felix Quittenbaum, Günther Zint, Martin Schaeppi, Istock-photo, Archiv Delinat

Papier
 RecyStar, 100% Altpapier

Erscheinungsweise
 4-mal jährlich
 RC T44

Titelseite
 Kulinarische Köstlichkeit von Uwe Fahs, Küchenchef auf Château Duvivier.
 Bild: Kerstin Bittner

? Delinat bietet auf der Webseite (Startseite, linke Spalte) eine neue, einzigartige Weinsuche nach allen möglichen Kriterien. Wie beurteilen Sie die neue Dienstleistung?

(Bitte nur eine Antwort ankreuzen)

- Grossartig
- Interessant
- Überflüssig

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf www.delinat.com/weinlese
 Besten Dank!

Resultat der letzten WeinLese-Umfrage



Die Frage lautete:
Wie wichtig ist für Sie die Anzahl Schnecken beim Weinkauf?

Total 327 Antworten

37%
 Sehr wichtiges Kriterium

51%
 Kriterium von mittlerer Bedeutung

12%
 Die Anzahl Schnecken ist mir egal.



Château Duvivier

«Festm

Ein Abend der kulinarischen Höhepunkte: Bevor Château Duvivier in die Winterpause geht, hat Küchenchef Uwe Fahs ein mediterranes Festtagsmenü kreiert, das auch für Hobbyköche leicht nachzukochen ist.

Der Mann, der die provenzalische Küche seit zwei Jahrzehnten erfolgreich immer wieder neu interpretiert, ist Deutscher. Uwe Fahs stammt aus Hameln und bewirtschaftet seit 1996 gemeinsam mit seiner Schweizer Frau Sylvia die hotel-ähnliche Anlage, die eigentlich ein Weingut ist. «Ferien beim Winzer» nennt sich das auf der Website – und das stimmt. Auch. Denn Ferien auf Château Duvivier sind zuallererst Genussferien. Nicht umsonst sind etwa 30 Prozent der Gäste «Wiederholungstäter», einige kommen seit dem Eröffnungsjahr immer wieder nach Pontevès. Schon beim Frühstück mit malerischem Blick auf das Bessillion-Massiv erleben sie, was ihre Gastgeber unter provenzalischer Opulenz verstehen: Vielfalt plus Regionalität – ganz ohne Schnörkel. Neben einem Dutzend verschiedener Konfitüren und Honige stehen lokale Käse- und Wurstsorten zur Auswahl, eine Schrotmühle für das individuelle Müesli, frisches Obst der Saison in Hülle und Fülle und die wohl zartblättrigsten Croissants diesseits von Marseille.

Das Gefühl von Zwanglosigkeit in einer atemberaubenden Landschaft, bewusste Reduktion als erlebter Luxus und strikte Nachhaltigkeit – allesamt Erfolgsfaktoren im Genusskonzept von Château Duvivier. Im Mittelpunkt indes steht die Küche von Uwe Fahs. Seine exquisiten 5-Gang-Menüs krönen jeden Urlaubstag auf dem Château. Fahs kocht ausschließlich mit dem, was die Jahreszeit, der hauseigene Gemüsegarten und die regionalen Märkte von Cotignac bis Aups hergeben. Tiefkühl- oder Convenienceprodukte sind ebenso tabu wie Lagerhaltung. Seine Küche ist überwiegend vegetarisch, ohne missionieren zu wollen. Sie wirkt einfach und verzichtet auf dekorativen Firlefanz, weil Fahs das Produkt zum Star erklärt. Dazu trinkt man entweder die Château-eigenen Gewächse oder wählt aus der Palette von anderen Delinat-Weinen, die der umfangreiche Keller vorhält. So gesehen ist auf Château Duvivier jeder Tag ein kulinarischer Festtag.

Am heutigen Tag ist alles ein wenig anders: Als wir uns an diesem Herbstabend gegen 18 Uhr in der Lobby zum traditionellen Aperitif treffen, lauschen wir bei ein paar Oliven und einem Glas Wein den Gedanken des Hausherrn zu Menü, Zubereitung und Zutaten. «Die Saison neigt sich dem Ende zu», sagt Fahs «und

enü à la provençale»

Text Birgit Kahle
Bilder Kerstin Bittner



Frische Produkte und eine gute Vorbereitung sind die Basis für ein gelungenes Festmahl.



Einfach und doch speziell: Jakobsmuscheln an Kräuterschaum.



man hat mich gebeten, ein festliches Menü zu kochen, das zugleich provenzalisch ist, aber auch bei Ihnen zu Hause im Norden realisiert werden kann.»

«Gesegneter» Auftakt

Während sich der Küchenchef in sein Reich zurückzieht, warten wir im geselligen Kreis gespannt auf die Vorspeise. Mit von der Partie ist Delinat-Sommelier Dirk Wasilewski, der die Weine zu den kommenden sechs Gerichten ausgewählt hat.

Als Entrée serviert Uwe Fahs seinen Klassiker *Les trois tartines*, eine rustikale Trilogie auf gerösteter Baguette. Was so eine kleine Tartine ist (und was sie auf der Zunge anzustellen vermag), das weiss man erst, wenn man sie gekostet hat. Auberginen-, Paprika- und Zucchini-belag folgen je einem eigenen, komplexen Rezept. Die Rohprodukte dafür stammen allesamt aus dem Château-eigenen Biogarten, der seit ein paar Jah-

ren von Père Eric, einem katholischen Priester aus der Nachbarschaft, betreut wird. «Wer hat schon das Glück, mit gesegnetem Gemüse zu kochen?», wirft Uwe Fahs gut gelaunt in die Runde und wünscht allen Anwesenden guten Appetit. Zum Menüauftakt hat Dirk Wasilewski einen fein moussierenden spanischen Schaumwein gewählt. Der Espriu Brut Reserva von Albet i Noya erfrischt die provenzalischen Tartines mit spritzigen Noten von Limette und Grapefruit – und er macht Lust auf mehr.

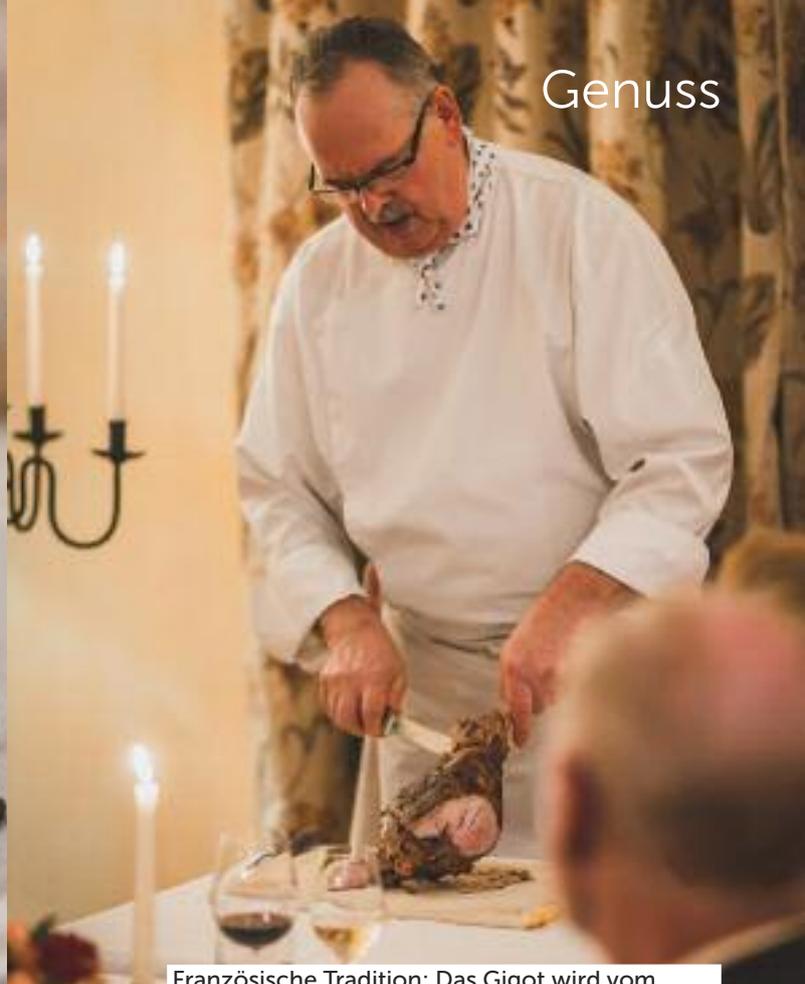
Als zweiten Gang präsentiert Uwe Fahs heute ausgelöste Jakobsmuscheln, die er nur kurz in einer Butter-Olivenöl-Melange anbrät, um sie dann mit einer samtigen Kräutersauce auf Basis von Brunnenkresse zu servieren. Wie Austern gelten auch Coquilles St. Jacques hierzulande als appetitanregend. Dem kann man nur zustimmen: Die dezente Schärfe der Brunnenkresse bringt das zartsüsse Fleisch der Jakobsmuscheln exzellent zur Geltung. Als «nicht aufwän-

dig» stuft Uwe Fahs sein Gericht ein, allerdings sei es «von grosser Wirkung und deshalb ideal für ein festliches Menü aus der privaten Küche». Die «Wirkung» zeigt sich umgehend: Am Nebentisch sagt ein Herr aus Bern, er mache sich nichts aus Schalentieren, dafür umso mehr aus dem begleitenden Riesling. Beifälliges Gelächter, Gläserklingen, dann einige Momente Schweigen, als die Tischrunde zum Besteck greift. «Ich musste wohl erst in die Haute-Provence fahren, um Muscheln zu mögen», gesteht er schliesslich. Vielleicht ist es aber auch die gelungene Kombination mit dem Dürkheimer Spielberg vom Weingut Pflüger, den Sommelier Wasilewski zu den Coquilles ausgewählt hat. Der Pfälzer Riesling nimmt mit seiner ausgeprägten Mineralität die nussigen Nuancen der Jakobsmuschel auf und puffert elegant die dominanteren Kressearomen.

Auch der dritte Gang birgt eine Surprise: Die kleinen, violetten Artischocken sind mit Edelpilzen gefüllt und sanft im Wein-



Gefüllte Artischocken mit Pfifferlingen.



Französische Tradition: Das Gigot wird vom Maitre am Tisch tranchiert.

sud geschmort. «Der passende Wein zu diesen *petits violets* war nicht leicht zu finden, denn sie enthalten leichte Bitterstoffe mit oxidativen Noten», sagt Weinexperte Wasilewski. Der ausgewählte Rote, ein fruchtiger Château Duvivier Les Cigales, besteht die Herausforderung allerdings mit Bravour. Seine Kirsch- und Cassisanklänge federn das dezent Bittere der Artischocke ab. Und die leicht erdigen Töne des Weines passen bestens zu den Pfifferlingen.

Tradition als Hauptgang

Es folgt die mit Kräutern und Knoblauch gefüllte Lammkeule, begleitet von einem echten Festtagswein – dem La Colle des Lignères aus dem Languedoc. «Der perfekte Wein zu diesem Hauptgang», erklärt Dirk Wasilewski. «Seine intensive Aromatik, die kräftigen, aber feinkörnigen Tannine und die herrliche Balance prädestinieren ihn für ein Gigot mit rustikalen Röstaromen und provenzalischen Kräutern.»

Eine traditionelle Lammkeule wird in Frankreich stets vom Gastgeber bei Tisch tranchiert. Die Kunst, die innerfamiliär weitergegeben wird, besteht darin, für jeden Gast jeweils ein Stück der drei verschiedenen Fleischqualitäten des Gigots zu finden. Dazu reicht Uwe Fahs heute halbmondförmige Ratte-Kartoffeln und den Jus der Keule. Auf weitere Beilagen wird verzichtet, wie so oft hier im Süden, denn Gemüse gibt es ja als separaten Gang.

Das Vor-Finale gestaltet ein getrüffelter Brie-Käse, denn *les truffes* sind in der Provence zu einem festlichen Jahresende sozusagen gesetzt. Uwe Fahs hat einen reifen, tortengrossen Brie längs halbiert und die Unterseite mit hauchdünn geschnittenen Trüffelblättchen belegt. Wieder bedeckt mit ihrer Oberhälfte, durfte die Kostbarkeit dann zwei Tage lang Aroma nehmen. Der Jahreszeit geschuldet, hat Uwe Fahs dafür Sommertrüffel verwendet. Sie duften weniger intensiv als *Tuber melano-*

sporum, ihre berühmten schwarzen Schwestern, die erst ab Dezember erhältlich sind, dafür sind sie preiswerter. Zwei Gründe für Fahs, den Käse besonders üppig zu spicken. Ausserdem gibt es kaum einen Gang, der schneller gemacht und zwangloser verzehrt ist. Wer mag, der isst Baguette zum Brie, aber es wartet ja noch das süsse Finale. Zum Käsegang empfiehlt der Sommelier den hauseigenen Château Duvivier L'Amandier, dessen sanfte Holznoten dem Trüffel schmeicheln und den Gästen ein be-seeltes Lächeln entlocken.

«Mousse à l'empathie»

Eigentlich geht nichts mehr. Doch Uwe Fahs' Mousse au Chocolat will sich niemand entgehen lassen. Dazu lockt ein köstlicher roter Süsswein, eine Rarität aus Spanien. Die leicht rosinierten Trauben für den Albet i Noya Dolç Adrià werden jeweils erst im Dezember geerntet. Ebenso gemacht für die kühle Jahreszeit also wie für die Mousse: «Speisen auf



So schön kann der kulinarische Herbst sein: Brie-Käse mit Trüffel.



Oft bejubelt: Mousse au Chocolat mit einem Hauch Olivenöl.

Schokoladenbasis passen besonders gut zur vielschichtigen Aromatik von reifen roten Früchten, Rosinen und Kakao, zu den feingeschliffenen und dezenten Gerbstoffen und zur herrlichen Süsse dieses Dessertweins.»

Mit einem grossen Kompliment im Namen aller Gäste übergibt Dirk Wasilewski nun das Wort an den Maître. Uwe Fahs hat sich zu den Anwesenden gesellt, um das mit Abstand beliebteste Dessert des Hauses zu kommentieren: «Vor 16 Jahren hat ein Gast gemeint, meine Mousse sei zwar gut, aber mit etwas Olivenöl wäre sie sicher noch besser. Was mir zunächst wie ein Hobbykoch-Tipp vorkam, liess mir keine Ruhe. Ich wusste, dass man in Spanien süsse Brötchen zum Café mit Olivenöl beträufelt. Also habe ich es ausprobiert. Et voilà – seither mache ich keine Mousse au Chocolat mehr ohne.» Das Geheimnis sei, ein *fleur de huile*, ein Tropföl, zu verwenden, eine besonders wertvolle, weil bitterstoffarme Qualität. Uwe Fahs: «Die leicht

aggressiven Aromen der Kakaobutter werden vom Öl sozusagen befriedet.» Eine feinsinnige Mariage von Aroma und Textur also. Aber auch eine von Gast und Koch, von Anregung und Nachahmung, von Luxus und Natürlichkeit. Von den Anwesenden gibt es spontanen Applaus: Für das Menü, für den Koch und seine guten Geister. Für die grossartigen Weine und den Sommelier. Und für einen unvergesslichen Abend ganz im Sinne des Genussgedankens von Château Duvi vier.

Birgit Kahle, Gastautorin dieser Reportage, ist Reisejournalistin und Kochbuchautorin. Sie war schon mehrmals auf Château Duvi vier und hat zusammen mit Uwe Fahs zwei Rezeptbücher realisiert. Sie lebt am Rande des Teutoburger Waldes bei Bielefeld.

Alle Rezepte für das Festmenü finden Sie Booklet zum WeinLese-Angebot oder unter www.delinat.com/Festmenue



Sommelier Dirk Wasilewski präsentiert die Weine zum festlichen Sechsgänger.

Himmolisches Gemüse

Drei Tonnen biologisches Gemüse reifen jedes Jahr im Schlossgarten von Château Duvivier. Zuständig für den reichen Gemüsesegen ist Père Eric. Der Geistliche mit dem grünen Daumen versorgt die Château-Küche übers Jahr mit gesunden, saisongerechten Produkten.

Manchmal fallen auch ganz praktische Lösungen vom Himmel. Zum Beispiel vor drei Jahren, als der damalige Duvivier-Winzer Antoine Kaufmann einen Gemüsegärtner für sein Projekt «Sekundärkulturen im Weinberg» suchte. Da meldete sich aus der Nachbarschaft Père Eric, ein katholischer Priester. Zwei Tage in der Woche arbeitet er als Seelsorger in einer kleinen Gemeinde in der Nähe von Nizza, einen Tag zelebriert er Messen im benachbarten Nonnenkloster St. Joseph, die restliche Arbeitszeit verbringt er heute im Gemüsegarten von Château Duvivier.

Das Gärtnern lernte er vor langer Zeit auf einer kleinen Parzelle, die Kirchenmitgliedern vorbehalten war. Ein Autodidakt also, aber offenbar einer mit dem sprichwörtlichen grünen, noch dazu biologischen Daumen. Auf Château Duvivier erntet er inzwischen drei Tonnen Gemüse, rund eine davon gelangt direkt in die 50 Meter entfernte Küche von Uwe Fahs. Der freut sich über das «gesegnete Gemüse» in unvergleichlicher Frische und bester Qualität.

«Es hat etwas Meditatives, Pflanzen beim Gedeihen zu helfen.»

Père Eric

Was er anbaut? Père Eric lacht, bevor er antwortet: «Es gibt eigentlich nichts, was hier nicht wächst. Ich suche nur noch etwas, das Maulwürfe partout nicht mögen.» Der schwere Lehmboden neben der Kellerei unterscheidet sich von den steinigere Bereichen des Guts, die günstigere Bedingungen für den Weinbau bieten. «Ich pflanze alte Tomaten-



Eric und Erik: Père Eric, der geistliche Gemüsegärtner, rechts, und Erik Bergmann, der Winzer auf Château Duvivier, mit seinem Hund Maïko.



Violetter Kohlrabi: Farbsinnbild für den Advent.

sorten, Auberginen, allerlei Paprika und Knoblauch, Kartoffeln, rote, weisse und gelbe Zwiebeln, Schalotten, Erbsen und Bohnen, na ja, und Kräuter sowieso.» Natürlich muss hier bewässert werden, sonst würde das Gemüse die sommerliche Gluthitze nicht überstehen. Daher hat er auch einige Tomatenstöcke zwischen die schattigen Reben des Forschungsfelds gepflanzt.

Forschergeist

Der geistliche Gärtner hat das Glück, mehrere Fruchtfolgen im Jahr anbauen zu können. In den kühleren Monaten erntet er Rote Bete, verschiedene Kohlsorten, Spinat, schwarze Radieschen, Sellerie und Lauch. Im kommenden Jahr will er alte regionale Bohnensorten ziehen. Das Saatgut dafür stammt noch aus dem Garten seiner Grossmutter: «Diese Bohnenart ist sehr windempfindlich. Ich will versuchen, sie zusammen mit Mais einzubauen, um sie vor dem Mistral zu schützen.» Père Eric's Forschergeist passt zur Philosophie von Château Duvivier. «Ausserdem bin ich damit Bestandteil von dem, was Schöpfung ausmacht. Es hat etwas Meditatives, Pflanzen beim Gedeihen zu helfen. Mir tut die regelmässige physische Arbeit gut, sie macht mich auch geistig freier. Etwas davon nehme ich immer mit in meine Gottesdienste.» Sagts, wechselt schnell in den schwarzen Talar, der auf dem Beifahrersitz seines Wagens liegt, und entschwindet zu seinem nächsten göttlichen Job.

Birgit Kahle

WeinLese- Angebot

Probierpaket
«Provenzalisches
Festmenü»



Die passenden Weine zum provenzalischen Festmenü von Uwe Fahs, Küchenchef auf Château Duvivier. Ein Schaumwein, zwei Weissweine, zwei Rotweine und ein Süsswein, ausgewählt von Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski. Mit schön gestaltetem Rezept-Booklet «Festmenü à la provençale».

6 × 1 Flasche CHF 122.40, € 99,10 Lieferung portofrei.
(Ø CHF 2.88 pro dl, € 23,32 pro l) Art. 9151.45

Das Probierpaket enthält je 1 Flasche

Albet i Noya Espriu Brut Reserva, Classic Penedès 2013

Art. 6731.16, CHF 17.60, € 14,50 pro Flasche (CHF 2.35 pro dl, € 19,33 pro l)

Pflüger Riesling Dürkheimer Spielberg, Dt. Qualitätswein, Pfalz 2015

Art. 5712.15, CHF 15.80, € 12,90 pro Flasche (CHF 2.11 pro dl, € 17,20 pro l)

Duvivier Les Cigales, Pays du Var IGP 2013

Art. 2356.13, CHF 12.60, € 9,90 pro Flasche (CHF 1.68 pro dl, € 13,20 pro l)

La Colle des Lignères, Corbières AOP 2013

Art. 2324.13, CHF 23.50, € 19,80 pro Flasche (CHF 3.13 pro dl, € 26,40 pro l)

Château Duvivier L'Amandier, Coteaux Varois en Provence AOP 2015

Art. 7672.15, CHF 16.40, € 13,50 pro Flasche (CHF 2.19 pro dl, € 18,- pro l)

Albet i Noya Dolç Adrià 50 cl, Catalunya DO 2008

Art. 8524.08, CHF 36.50, € 28,50 pro Flasche (CHF 7.30 pro dl, € 57,- pro l)

Bestellen Sie per Telefon:

Schweiz 071 227 63 00

Deutschland 07621-16775-0

Österreich 0820 420 431

Montag bis Freitag, 8 bis 18 Uhr, Samstag, 8 bis 12 Uhr
oder direkt im Delinat-Webshop:

www.delinat.com/wl44-angebot

Süsser die Weine nie klingen

Süssweine sind Seelenwärmer. Dass sie auch raffinierte und überraschende Essensbegleiter sein können, geht heute oft vergessen. Es muss ja nicht gleich am allerletzten Abend sein wie bei der feinen Gesellschaft auf der Titanic.

Galant nimmt Walter Donald Douglas seine Frau Mahala bei der Hand und führt sie die steile Treppe hoch. Strahlenden Blickes geleitet er sie auf direktem Weg in den luxuriösesten Salon des Dampfers, ins A-la-Carte-Restaurant, von den Passagieren schlicht «das Ritz» genannt. Das Streichorchester spielt Puccini und Tschaikowsky, und auch das Diner beginnt an diesem Abend vorzüglich. Auf die Kiebitzeier in Aspik mit Kaviar folgt eine Potage Saint-Germain. Besonders freut sich Mahala auf den Homard Thermidor, das berühmteste Gericht der Belle Epoque: ein in Würfel geschnittener Hummer an einer cremigen Sauce aus Weisswein, Béchamel und Sauce Bercy. Klassischerweise wird zum Homard Thermidor ein Sauternes serviert, im «Ritz» – what else – ein Yquem. Walter und Mahala Douglas geniessen das mehrgängige Diner, den empfohlenen Wein und die gepflegte Gesellschaft in vollen Zügen. Es soll ihr letztes Mal sein: Am 14. April 1912, kurz vor Mitternacht, sinkt die Titanic. Walter Donald Douglas bleibt auf dem Dampfer zurück, seine Frau kann sich in Sicherheit bringen.

Süsswein im Wandel der Zeit

Was das Ehepaar Douglas an seinem verhängnisvollen letzten Abend zum Hummer trank, ist aus heutiger Sicht verblüffend und fast befremdlich, in der feinen Gesellschaft der Belle Epoque war es hingegen en vogue. Als klassisch galt auch die Mariage von Austern und einer Trockenbeereauslese. Beides ist heute unüblich – ja Süssweine sind generell etwas in Vergessenheit geraten. Eigentlich erstaunlich, ist doch deren Geschichte viel älter als jene des trockenen Weines. In der Antike hatte guter Wein mehrheitlich so süss wie möglich zu sein. Die Römer etwa konzentrierten ihn

durch das Einkochen des Traubenmosts. Häufig wurde der Süsswein gar mit Honig, Pfeffer und anderen Gewürzen angereichert. Süsser *Vinum* war nicht nur eine Geschmacksfrage, hochkonzentrierter Wein war auch besser gegen Oxidation und Essigstich geschützt. Da das Destillieren noch nicht erfunden worden war, kannten die Römer kein stärkeres Getränk als Süsswein. Diese waren im Verlauf der weiteren Geschichte unterschiedlich beliebt: Galten sie im 19. und zu Beginn des 20. Jahrhunderts als schick, so gerieten sie nach dem Zweiten Weltkrieg mehr und mehr in Vergessenheit. Ende der Fünfzigerjahre sank die Nachfrage nach Sauternes so stark, dass im Anbaugebiet die klassischen Weissweinsorten Sauvignon Blanc und Sémillon teilweise durch Cabernet Sauvignon und Merlot ersetzt wurden. Sogar Château d'Yquem führte einen trockenen Weisswein ein, den «Y». Heute gelten Süssweine als Nischenprodukte.

Herkunft und Machart sind prägend

Das Château d'Yquem genießt noch heute Kultstatus, und unter den Süssweinen aus edelfaulen Trauben ist sein Süsswein State of the Art. Mit edelfaul werden Beeren bezeichnet, die durch den Pilz *Botrytis cinerea* befallen sind. Er perforiert die Traubenhaut, das Wasser in den Beeren verdunstet, es kommt zu einer Zucker- und Säurekonzentration. Die Entwicklung von *Botrytis cinerea* ist von verschiedenen Faktoren abhängig: Klima, Sorten, Erntezeitpunkt. Der Pilz ist nur bei weissen Sorten erwünscht, denn er zerstört die roten Farbpigmente. Die Produktionskosten sind beträchtlich: Die bräunlichen, rosinierten Beeren werden oft in mehreren Durchgängen gelesen, die Ausbeute ist gering und das Risiko durch die späte Lese hoch.

Streifzug durch die Süssweinwelt

Hochkarätige *Botrytis*-Weine stammen etwa vom Neusiedlersee, aus dem Wallis und – wie der Yquem – aus dem Bordeaux. Im Weinbaugebiet im Umfeld der Stadt Bordeaux gibt es gleich mehrere Zonen, die sich auf diese Art der Süssweinherstellung spezialisiert haben: Sauternes, Barsac oder Saussignac zählen dazu. Die Appellation Saussignac bildet eine Enklave innerhalb von Bergerac. Zu den angesehensten Produzenten im rund 100 Hektar grossen Anbaugebiet zählt Château Richard. Seine Cuvée Noble 2009 besteht zur Hälfte aus Sémillon-Trauben, ein Drittel entfällt auf Muscadelle, der Rest auf Sauvignon Blanc. Die Abfüllung charakterisieren Aromenvielfalt und Ausgewogenheit. Noten von Dörraprikosen, gerösteten Haselnüssen und Safran klingen an.

Von weiter südlich, aus der Appellation Muscat de Rivesaltes, stammen ganz besonders aromatische Süssweine. Sie werden aus den Sorten Muscat blanc à petits grains und Muscat d'Alexandrie gekeltert. Im heissen meernahen Klima können die Trauben am Rebstock rosiniert werden. Die Gärung des Mosts aus solch überreif geernteten Beeren wird mit hochprozentigem, neutralem Alkohol abgestoppt. Dadurch bleibt ein Teil des Traubenzuckers unvergoren und die beerige Aromatik gut erhalten. Jung getrunken, dominieren florale, fruchtige Noten, in reifem Stadium dann Aromen, die an Nüsse und Orangen erinnern; sprechen des Beispiel dafür ist die 2003er-Abfüllung der Domaine du Mas des Clots. Wie Muscat de Rivesaltes ist auch Portwein aufgespritzt. Gegen Ende des 17. Jahrhunderts suchten englische Kaufleute in Portugal nach exportfähigen Weinen. In einem Klosterkeller sollen sie, so wird erzählt, auf alten Rotwein ge-

stossen sein. Durch den Zusatz von Weinbrand während der Gärung erwies er sich als besonders süss und langlebig. Wer im Kelterhaus von Casal dos Jordões in Casais steht, wo auch heute noch in *lagares*, in grossen Granitbecken also, die Trauben mit den Füßen gequetscht werden, versteht, woher der Nimbus des Portweins rührt: Das Anbaugebiet mit seinen unzähligen Terrassen entlang des Douro-Flusses trägt dazu bei wie auch die archaische Kelterung, die Lagerhallen in Porto, die Langlebigkeit und der unvergleichliche Geschmack.

Einen weiteren Typus bilden diejenigen Süssweine, die aus Trauben gekeltert sind, die nach der Ernte in Gebäuden getrocknet und erst in rosiniertem Zustand abgepresst werden. In Italien heisst dieser Wein etwa Vin Santo oder Recioto, im deutschsprachigen Raum Schilfwein. Für den Recioto di Soave werden die lokalen Trauben Garganega und Trebbiano di Soave verwendet. Der San Zeno der Gebrüder Fasoli besteht ausschliesslich aus angetrockneten Garganega-Trauben. Der goldfarbene Wein überzeugt durch seine Ausgewogenheit und die finessenreichen Aromen, die an Quitte, Zimt und Honig erinnern.

Basis für den Vin Santo Malmantico der Tenuta San Vito sind Malvasia-Trauben, die bis vor Weihnachten auf Gittern getrocknet werden. Nach dem Pressen der Beeren reift der Nektar während dreier Jahre in Kastanienholzfässchen. Der amberfarbene Vin Santo ist von kompakter, cremiger Struktur, geschmacksintensiv und lange nachklingend. Die österreichische Variante des Appassito-Weines nennt sich Schilfwein. Beim Weingut Sepp Moser am Neusiedlersee werden die Trauben der Scheurebe tatsächlich noch auf Schilfmatten getrocknet. Ist der Zeitpunkt reif, werden die Beeren ein-

gemischt, die Gärung wird eingeleitet und bei rund 10 Volumenprozent Alkohol gestoppt. Das Resultat: ein leichtfüßiger, beeriger Süsswein mit exotischen Fruchtnoten, die an Ananas und Maracuja erinnern.

Mut zum Quertrinken

Der Österreicher August F. Winker steht in der Tradition eines Brillat-Savarin und Grimod de la Reynière. In seinen Feinschmeckerey-Briefen widmet er sich auch immer wieder den Mariagen, den Verbindungen von Speisen und Wein. «Die simpelste Partnerschaft ist die genialste und obendrein bibelfest: Brot und Wein», schreibt er. Und zählt dann ein paar Pas de deux auf, die immer klappen: Rohschinken mit Melone und Muskateller, Spargel und Silvaner, Fisch mit Buttersauce und Meursault, Lammrücken und Médoc, karameliertes Apfeltörtchen und Riesling Auslese, Stilton und Portwein. «Das sind ideale Harmonien.» Doch wer sich nur an Bekanntes hält, beraubt sich der Möglichkeit, neue Erfahrungen zu machen. So schlägt August F. Winker zu Süsswein auch vor: mit Ziegenkäse gefüllte Ravioli in Roquefortcreme, Senfsuppe mit Croûtons, paniertes Kalbsbries mit Tomatenkompott, in Banyuls geschmorter Ochsenschwanz, rosa gebratener Hirschrücken auf Balsamicokirschen und Petersilienwurzeln. «Wer die Form beherrscht, darf sie auch durchbrechen. Auch und gerade bei Tisch sollte man die Grundsätze schon mal über den Haufen werfen. Mit einer Ausnahme: Eine Flasche sollte stets in Reserve gehalten werden, denn nichts ist ernüchternder als ein Essen, das mit leeren Gläsern endet.»

Stefan Keller

Gastautor Stefan Keller ist Publizist, Weinexperte und Süsswein-Liebhaber. Er lebt und arbeitet in Wien.

Alle Süssweine im Delinat-Sortiment unter www.delinat.com/dessertweine

Portwein und Blauschimmelkäse: ein Klassiker, um ein Festmahl zu krönen.

In vino veritas: die neue Delinat-Weinsuche

Im Wein liegt die Wahrheit. Das Sprichwort mag seit jeher seine Gültigkeit haben, wenn es meint, reichlicher Weingenuss löse die Zunge und bringe so das wahre Gesicht des Geniessers zum Vorschein. Weitgehend im Verborgenen bleibt die Wahrheit, wenn es um Fragen geht, wie Wein angebaut und vinifiziert wird oder welche Inhaltsstoffe er enthält. Mit einem neuen, einzigartigen Suchfilter mit hunderten von verschiedenen Kriterien ermöglicht Delinat im Web nun erstmals volle Transparenz für jeden Wein. Egal nach welchen Kriterien Sie Wein suchen: Die ausgeklügelte Delinat-Weinsuche findet immer die passenden Tropfen.

Hier ein paar konkrete Beispiele:

Bei sämtlichen Delinat-Weinen können Sie aufs Prozent genau sehen, welche Traubensorten enthalten sind. Mit der neuen Weinsuche können Sie den Anteil einer Rebsorte bestimmen und die Resultate entsprechend filtern. Sodass zum Beispiel nur Weine angezeigt werden, die mindestens 30 Prozent Sangiovese-Trauben enthalten.

«Weine mit hohem Sangiovese-Anteil trinke ich am liebsten.»

Ruth (45)

«Ich mag trockene Rotweine mit einem besonders tiefen Restzuckerhalt.»

Kurt (58)

Mehr und mehr Weine enthalten heute Restzucker. Er verleiht ihnen einen gefälligen Charakter, der dem populären *easy drinking* entgegenkommt. Weine mit weniger als 4 g/l Restzucker bezeichnet man in der Schweiz und in Deutschland als trocken. In der Delinat-Weinsuche kann nicht nur grammgenau nach Restzucker gesucht werden, sondern auch nach den verschiedenen Zuckerarten (Glucose, Fructose usw).

«Den Bonarossa kann ich voll und ganz weiterempfehlen. Er passt perfekt zu sizilianischen Casarecce, und das Preis-Genuss-Verhältnis ist Spitze.»

Peter (52)

Kunden haben die Möglichkeit, jeden Wein auf der Website von Delinat zu bewerten. Diese Kommentare werden unredigiert veröffentlicht und fließen in die professionelle Weinbeurteilung ein. Alle Weine können mit der neuen Suche nach Preis-Leistungs- und Geschmacksbewertungen gefiltert werden.



Schwefel (Sulfite), Histamin, Tyramin, Putrescin und Phenylethylamin: Jeder von uns reagiert anders auf Allergene. Jeder Delinat-Wein wird auf alle relevanten Allergene analysiert und muss tiefe Grenzwerte einhalten. Neu können Sie bei der erweiterten Suche Ihre Grenzwerte selbst bestimmen und

Weine mit besonders wenig Allergenen finden.

«Von Weinen mit viel Schwefel bekomme ich Kopfweh. Darauf achte ich beim Kauf.»

Lisa (37)

«Bio allein reicht mir nicht. Ich will genau wissen, wie der Winzer im Weinberg, im Keller und sozial tätig ist.»

Marcel (49)

Delinat-Winzer produzieren Weine nach den weltweit strengsten Richtlinien, basierend auf einem Modell mit drei Qualitätsstufen und über hundert Kriterien. Mit dem neuen Suchfilter können Sie bei jedem einzelnen Kriterium entscheiden, was Ihnen wie wichtig ist.

So können Sie zum Beispiel Biodiversität, das Düngerverhalten oder den Pflanzenschutzinsatz im Detail kontrollieren und als Filter festlegen.

«Säurelastige Weine vertrage ich schlecht.»

Paul (65)

Die Säure ist ein tragendes Element des Weins. Sie verstärkt Aromen und bildet zusammen mit der Süsse, dem Alkohol und den Tanninen die Gaumenstruktur. Weine mit geringem Säureanteil wirken flach und schal. Zu viel Säure dagegen hinterlässt im Gaumen ein stechendes und hartes Gefühl. Alle Delinat-Weine werden unter anderem auf Essigsäure, Buttersäure, Milchsäure und Bernsteinsäure analysiert. Die neue Suchfunktion erlaubt das detaillierte Filtern von säurearmen Weinen.

«Als Liebhaberin vegetarischer Speisen bin ich immer wieder auf der Suche nach passenden Weinen.»

Sarah (36)

In der erweiterten Weinsuche können Sie Filter setzen für eine grosse Zahl von Speisekategorien. So werden sofort die dazu passenden Weine angezeigt. Damit finden Sie schnell die besten Begleiter für Speisen wie zum Beispiel Blauschimmelkäse, Tofu, Pizza, gedämpftes Gemüse oder geräucherter Fisch. Wie auch immer Ihr Gericht aussieht, die neue Weinsuche kann die idealen Weine selektieren.

**Den neuen
Artikelfilter
jetzt testen
unter:**

www.delinat.com

Nero d'Avola

Eine hochwertige rote Rebsorte, die vor allem in Sizilien angebaut wird. Nero d'Avola hat das Potenzial für kräftige, hochwertige, im Barrique oder grossen Holzfass ausgebaute Rotweine mit viel Tannin und Lagerfähigkeit. Es sind aber auch fruchtige, jung trinkbare Weine möglich. Nero d'Avola wird reinsortig angebaut, scheut aber auch Assemblagen nicht. Häufig wird die Sorte mit Cabernet Sauvignon, Merlot oder Syrah kombiniert – internationale Sorten, die in den vergangenen Jahrzehnten auch in Sizilien Einzug gehalten haben. Ihren Namen hat die «Schwarze von Avola» von der sizilianischen Küstenstadt Avola in der Provinz Siracusa.

www.delinat.com/nero-d-avola.html

Olfaktorisch

Lateinische Bezeichnung für die Wahrnehmung des Geruchs (Olfactus = Geruch) über die Nase im Gegensatz zum Wahrnehmen des Geschmacks über Zunge und Gaumen. Der Riechnerv (lat. Nervus olfactorius) leitet die Riecheindrücke von den 20 Millionen Riechzellen im oberen Nasenhöhlenbereich ans Grosshirn weiter. Der Geruchssinn ist der komplexeste Sinn. An der Riechwahrnehmung sind zwei sensorische Systeme beteiligt. Das ist neben dem olfaktorischen System auch das nasal-trigeminale System mit einem Anteil von etwa 30 Prozent. Der Geruch und der Geschmack interagieren und beeinflussen sich gegenseitig; eine exakte Unterscheidung ist dabei nicht möglich.

www.delinat.com/olfaktorisch.html

Polyphenole

Sammelbezeichnung für aromatische Verbindungen, die zu den sekundären Pflanzenstoffen gehören. Dazu zählen Farbpigmente (Anthocyane und Flavonoide), Gerbstoffe (Tannin) und einige Geschmacksstoffe. Viele Polyphenole gelten wegen ihrer antioxidativen Wirkung als gesundheitsfördernd. Sie haben die Fähigkeit, freie Radikale abzufangen, die im menschlichen Körper Zellen anfallen und beschädigen können. Einige Polyphenole sind nach neuesten Untersuchungen stärkere Radikalfänger als die Vitamine C, E und Beta-Carotin. Dazu zählen die im Rotwein enthaltenen Polyphenole.

www.delinat.com/polyphenole.html

Vertiefen Sie Ihr Weinwissen:

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



David Rodriguez, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.

Meine Empfehlung:

«Die besten griechischen Weine stammen aus Nemea – sagen die Griechen! Das ist einer davon – sage ich! Gekeltert aus der autochthonen Sorte Agiorgitiko und gereift in Barriques aus französischer Eiche, verzaubert er mit fülligem Körper und verspielter Eleganz.»

D. Rodriguez



Domaine Spiropoulos Nemea, PDO Nemea 2013
www.delinat.com/1125.13

Martin Bienenrth und
Maria Meyer



Zwei Deutsche in den Schweizer Bergen

Der Allgäuer und die Moselnerin im kleinen Bündner Bergdorf Andeer: Martin Bienenrth (Floh) und Maria Meyer haben geschafft, was nur wenigen gelingt: In der Dorfsennerei erzeugen sie Biokäse auf Weltklasseniveau. Etwa den Andeerer Traum, der auch im Delinat-Kurs «Wein und Käse» zum Zuge kommt.

Ein Montagmorgen im August in der Sennerei Andeer, keine zehn Kilometer unterhalb des Splügenpasses: «Ich heiße Martin Bienenrth und bin der Floh.» Die Begrüßung in unverkennbarem Allgäuer Dialekt fällt unkompliziert und herzlich aus. Der bärtige Mann mit dem Beret auf dem Kopf (sein Markenzeichen) bittet in die Stube im ersten Stock des alten Bündner Hauses, in dem seit über 50 Jahren Käse hergestellt wird. Hier ist er zusammen mit seiner aus der Mosel stammenden Frau Maria Meyer seit 2001 zu Hause. Sie ist die Käsemeisterin, er der Affineur und Verkäufer.

Einen Floh im Ohr hat Martin Bienenrth definitiv nicht. Der Spitzname ist von seinem älteren Bruder auf ihn übergesprungen. «Mein Bruder blieb lange klein, schoss dann aber plötzlich in die Höhe, sodass ich fortan der Floh war.» Das ist bis heute so geblieben. Auch im Dorf, wo die beiden Deutschen mit vielen Leuten freundschaftlich verbunden sind, nennen ihn alle so. Dass er und seine Frau Maria in der abgeschiedenen Bündner Gemeinde den Zugang zu den Einheimischen so leicht gefunden haben, hängt mit ihrer unkomplizierten Art und einer langen Vorgeschichte zusammen.

Beide haben eine landwirtschaftliche Ausbildung (Schwerpunkt Ökologie) mit Universitätsabschluss. Maria stellte ihren ersten Käse auf einem biodynamisch geführten Hof im Odenwald her. «Auf diesem Hof schwärmte mir der Bauer auch immer von den Alpen in Graubünden

Porträt

vor, wo die Kühe Tag und Nacht draussen sein dürfen und wo es Milch und Käse in Hülle und Fülle gibt», erzählt sie. Später, während ihrer Studienzeit in Witznenhausen, verbrachte sie die Sommersemesterferien auf verschiedenen Bündner Alpen. Auf einer lernte sie Martin Bienenrth kennen, der zwischen 1982 und 2001 insgesamt 20 Sommer auf der Alp verbrachte. Dort hat er gelernt, aus Milch Käse und Joghurt zu machen. Genauso wie seine Frau hat ihn dieses Metier nie mehr losgelassen.

Als um die Jahrtausendwende eine Anfrage von der Käsereigenossenschaft Andeer kam, ob sie mitten im Dorf die Sennerei (rätoromanisch Stizun da Latg) mit Laden übernehmen möchten, haben sie



«Wein & Käse»

hrw. Die Käse der Sennerei Andeer sind im eigenen Dorfladen sowie in verschiedenen Bioläden der Schweiz erhältlich. In den Genuss des weltmeisterlichen Andeerer Traums oder eines Weichkäses von Martin Bienenrth und Maria Meyer kommt aber auch, wer am beliebten Kurs «Wein & Käse: komplexe Liebschaften!» mit Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski teilnimmt. Dieser Kurs wird in regelmässigen Abständen in verschiedenen Städten der Schweiz und Deutschlands angeboten. Genaue Kursorte und Daten unter

www.delinat.com/veranstaltungen

zugesagt, ohne genau zu wissen, was auf sie zukommt. «Es war damals alles andere als einfach, als Ausländer in der Schweiz selbständig ein Gewerbe zu übernehmen», erinnert sich Martin Bienenrth. «Wir haben schliesslich ein ganzes Jahr gebraucht, bis es geklappt hat.» Heute verarbeiten Käsermeisterin Maria Meyer und Affineur Martin Bienenrth gemeinsam mit einer Handvoll Mitarbeitern jedes Jahr 400 000 Liter Alpenmilch von fünf Biobauern zu Käse, Quark, Joghurt und andern Milchprodukten. Grosser Renner unter den 25 verschiedenen Käsen ist der Andeerer Traum. 2010 holte er in Wisconsin (USA) den Weltmeistertitel in der Kategorie geschmierte Hartkäse. Und über alle 80 Kategorien gewann er zudem den Vizeweltmeistertitel.



Machen Biokäse auf Weltklasseniveau: sie, die Käsermeisterin, er, der Affineur.



Käse und Wein sind komplexe, aber spannende Liebschaften.



Bei den Biobauern in Andeer dürfen die Kühe noch Hörner tragen.

Dem guten Geschmack auf der Spur

hrw. Martin Bienenrth ist nicht nur passionierter Käseaffineur, sondern auch ein leidenschaftlicher Fotograf und Texter. Seit 2010 sind verschiedene Bücher von ihm erschienen, in denen alpwirtschaftliche Themen, biologische Produkte und der gute Geschmack eine zentrale Rolle spielen. Sein bekanntestes Werk ist wohl das Buch «Alpechuchi».

Soeben ist «Alpengold» erschienen, das er zusammen mit Marcel Heinrich herausgegeben hat. Es ist den Kartoffeln und dem Käse aus den Alpen gewidmet (siehe Buchtipp Seite 28).

Wie ein guter Wein soll der Andeerer Käse das Terroir ausdrücken, in dem er entsteht. «Jeder Laib ist ein Spiegelbild der Landschaft, des Futters und der Tiere, die hier weiden», sagt Floh. Aber auch das Spiegelbild des Käasers. «Wir verkäsen ausschliesslich frische, rohe Biovollmilch.» Ausserdem wird in der Sennerei Andeer mit Sirtenkultur gearbeitet, die aus eigener Molke nachgezüchtet und dem Käse am andern Tag zugesetzt wird: «Das ermöglicht zusätz-

lich spezielle Geschmacksnoten für unsere Käsesorten.» Dass ein paar Andeerer Käse beim Delinat-Kurs «Wein & Käse» (siehe Kasten) zum Zug kommen, freut Martin Bienenrth: «Bio ist ja unsere gemeinsame Basis. Darauf bauen Delinat und auch wir auf. Natürliche Vielfalt, kleine Strukturen, Handwerk, Authentizität, Geschmack und Individualität sind Stichworte, die auf beiden Seiten einen hohen Stellenwert haben.»

Hans Wüst



Geschichten schenken

Wir schenken, um Freude zu bereiten. Um uns zu bedanken – oder zu entschuldigen. Schenken ist bedeutungsvoll. Wir wollen damit unsere Gefühle für den Beschenkten ausdrücken. Warum Wein sich als Geschenk gut eignet; und warum Geschichten die besten Geschenke sind.

Socken und Taschentücher als Geschenk sind aus der Mode geraten, Geld und Gutscheine eine Verlegenheitslösung, Blumen und Süßes beliebt. Ebenso Wein: Wein gilt als wertvoll – obwohl es im Supermarkt Flaschen mit hübschem Etikett für zwei Euro gibt. Nicht ganz einfach ist also die Wahl. Welcher Wein? Einer, der mir gefällt – oder der beschenkten Person?

Ideal ist ein Wein mit einer Geschichte. Menschen lieben Geschichten, sie wecken Gefühle und bleiben im Gehirn besser verankert als abstrakte Informationen. Eine gute Geschichte ist ein Geschenk. So auch ein Wein mit einer guten Geschichte. Ein Wein, zu dem ich etwas zu erzählen habe. Die besten Geschichten liefert ein Wein, von dem ich das Weingut kenne; vielleicht von einer Ferienreise her. Ein Gespräch mit dem Winzer bringt meistens Geschichten zu Tage.

Massimo, der Reifeprüfer

Allerdings sind die meisten von uns nicht oft auf Weingütern. Entsprechend klein ist unser Vorrat an solchen Weinen. Und nicht bei jedem Weingutsbesuch erfahren wir gleich eine spannende Geschichte. Bei Delinat gibt es seit je Weine mit Geschichten. Das Delinat-Einkaufsteam und die Weinbauberater sind regelmässig in Kontakt mit den Winzern und ihren Familien. Und so erfahren sie die besten Geschichten und verraten sie dann den Kunden.

Massimo war schon als Kind Traubenreifeprüfer. Sein Vater hatte noch keine eigenen Reben, sondern kaufte sie von Winzern in der Region. So fuhr Massimo mit seinem Rad kurz vor Erntezeit in die Reben und probierte die Trauben: je süsser, desto besser. Sein Vater kaufte dann die süssesten, reifsten Trauben und erzeugte daraus den besten Wein. So lernte Massimo schon früh, die Traubenreife mit Auge und Gaumen zu beurteilen. Noch heute verlässt sich Massimo Maggio nicht nur auf analytische Werte: Täglich kostet er vor der Ernte die Trauben. So kommen aus Sizilien die besten Weine zu Delinat.

Solche Geschichten erzählt Delinat in den Weingüter-Porträts auf der Website (www.delinat.com); oder im Magazin WeinLese. Besonders geschichtenträchtig ist aber das Delinat-Weinabo: Zu jedem Wein im Paket gibt es eine Geschichte. Auch die Winzer schätzen den DegustierService. Sie können Jahr für Jahr eine feststehende Menge Wein liefern, und sie wissen, dass der Wein innert Wochen bei den Kunden eintrifft. Diese breite Streuung ihres Weines nutzen sie gerne, um Delinat weitere Geschichten zu verraten.

Der ideale Geschichtenlieferant

Im Weinbooklet zu jedem Paket gibt es aber noch mehr Interessantes: eine kurze Weinkunde, ein passendes Rezept

und eine genaue chemische Weinanalyse: Von welchem Wein kennen wir sonst den Säuregehalt oder den Restzucker? «Dieser Riesling hat 7,2 g Säure pro Liter. Mit seiner Rasse und Frische passt er hervorragend zu gebratenem Fisch.» Oder: «Dieser Rote aus Südfrankreich ist wunderbar rund, warm und vollmundig – fast süsslich, obwohl er bloss 0,7 g nicht vergärbaren natürlichen Restzucker hat.» Auch das sind kleine Geschichten.

Das Delinat-Weinabo ist quasi der fortlaufende Geschichtenlieferant – ergänzt mit Wein aus reicher Natur. Im Booklet erfahren die Beschenkten auch, welche Weingüter Besucher empfangen – und wo sie sogar übernachten können –, also der direkte Weg zu weiteren spannenden Weingeschichten.

Eine Geschichte als Geschenk bleibt in bester Erinnerung. Und ein Wein mit einer guten Geschichte weckt Gefühle an vergangene schöne Erlebnisse – und die Vorfreude auf neue.

Peter Kropf



Feine Bienenhonige ...



... und Weine, die Geschichten erzählen, sind beliebte Geschenke.

Auf ein Glas mit...

Monika Griefahn

Monika Griefahn engagiert sich seit weit über 30 Jahren für die Umwelt. Die ehemalige Greenpeace-Aktivistin und Umweltministerin aus Niedersachsen macht sich heute für eine Welt ohne Abfall (Cradle to Cradle) stark. Wir trafen sie am Rande eines Kongresses in Lüneburg zum Gespräch bei einem Glas Delinat-Wein.

Persönlich

Dr. Monika Griefahn ist Gründungsmitglied von Greenpeace Deutschland. Von 1980 bis 1990 organisierte sie Kampagnen für den Schutz der Nordsee und gegen die chemische Verschmutzung der Meere und Flüsse. Von 1990 bis 1998 war sie Umweltministerin in Niedersachsen. Damals wie heute setzt sie sich ein für erneuerbare Energien sowie für eine nach Cradle to Cradle optimierte Produktion – also für eine Welt ohne Abfall. Bis 2009 war Monika Griefahn Mitglied des Deutschen Bundestags.

2012 gründete sie die Monika Griefahn GmbH Institut für Medien Umwelt Kultur. Bei einem Kreuzfahrtunternehmen ist sie seit 2012 für den Bereich Umwelt und Gesellschaft verantwortlich. Monika Griefahn ist vielfältig ehrenamtlich tätig – unter anderem in der Right Livelihood Award Foundation (Alternativer Nobelpreis) und im Verein Cradle to Cradle.

Sie haben 1980 das deutsche Greenpeace-Büro in Hamburg mit aufgebaut. Im gleichen Jahr gründete Karl Schefer Delinat. War die Zeit reif für ökologisches Engagement?

Ich glaube schon. Die Anti-Atomkraft-Bewegung nahm damals ihren Anfang. Auch der saure Regen in den 70er Jahren erzeugte ein Bewusstsein für die Umwelt. Wir wollten nicht nur protestieren, sondern die Zukunft aktiv gestalten und Alternativen entwickeln – wie auch Karl Schefer. Greenpeace hat zum Beispiel damals schon das Ein-Liter-Auto und den FCKW-freien Kühlschrank propagiert.

Greenpeace war und ist bekannt für (manchmal umstrittene) medienwirksame Aktionen. Welche war die spektakulärste Kampagne, bei der Sie mitwirken konnten?

Da gab es einiges... Am spektakulärsten war die Kampagne gegen Dünnsäureverklappung in der Nordsee. Aber solche Aktionen müssen Teil einer Kampagne sein, für sich alleine bringen sie nichts.

Nach Ihrer Zeit bei Greenpeace waren Sie als niedersächsische Umweltministerin tätig. Wo konnten Sie mehr für die Umwelt bewirken?

Wenn man sich engagiert, kann man an jedem Ort viel bewegen, auch in der Politik. Wenn ich aus dieser Zeit etwas herausheben soll, dann die Tatsache, dass wir in Niedersachsen bereits Anfang der 1990er Jahre die Basis für den späteren Atomausstieg bereiten konnten.

Kreuzfahrtschiffe gelten nicht unbedingt als umweltfreundlich. Wie passt da Ihre derzeitige Tätigkeit bei einem grossen Kreuzfahrtunternehmen ins Bild?



Bild: Günther Zint

Monika Griefahn Anfang der 80er-Jahre bei einer Greenpeace-Aktion...

Als Umweltdirektorin hat mich die Frage gereizt, wie man Kreuzfahrten so gestalten kann, dass sie einen positiven ökologischen Fussabdruck haben. Wir arbeiten daran, dass wir sauberes Flüssigerdgas (LNG) als Treibstoff einsetzen können. In einigen Häfen ist das bereits möglich. Natürlich ist auch bei der Inneneinrichtung der Schiffe und in vielen anderen Bereichen ökologisches Engagement nötig. Hier versuche ich, mit der Cradle-to-Cradle-Denkschule anzusetzen.



Bild: Felix Quittenbaum

... und im September 2016 am Rand des Cradle-to-Cradle-Kongresses in Lüneburg.

«Cradle to Cradle ist die Idee, alle Produkte neu zu erfinden.»

Monika Griefahn

von Hamburg wohne. Ich meine nicht nur Weinkurse, sondern ungezwungene Veranstaltungen, bei denen man degustieren und andere Kunden treffen kann. Vielleicht eine Art kleine Hausmesse?

Bei welchen Anlässen trinken Sie Wein?

Wenn die Familie sich trifft, kochen wir gut, gerne und oft. Das feiern wir mit einem Wein. Ansonsten auch mal ein Glas zum Ausklang der Woche.

Wo liegen Ihre Vorlieben?

Ganz klar bei Rotweinen! Und von diesen die gehaltvollen, vollmundigen, sie dürfen auch etwas Tannin haben. Mediterrane Weine eben.

Interview Matthias Metzke

Für Cradle to Cradle engagieren Sie sich bereits seit einigen Jahren. Können Sie in drei Sätzen erklären, worum es dabei geht?

Es gibt drei Prinzipien: 1. Abfall ist Nahrung: Alles wird zu Nahrung oder Nährstoffen umgewandelt. 2. Alles wird von erneuerbaren Energien gespeist. 3. Preisung der Biodiversität und der kulturellen Vielfalt. Ich möchte hinzufügen: Cradle to Cradle ist schön, sinnlich, gesund und ökologisch.

Wie können Unternehmen das Prinzip von Cradle to Cradle anwenden?

Cradle to Cradle ist die Idee, alle Produkte neu zu erfinden. Das Design der Produkte muss also von vornherein so gewählt werden, dass entweder die Materialien biologisch abbaubar sind oder demontiert und wiederverwendet werden können. Ganz wesentlich ist das in der Baubranche: Gebäude werden dadurch zu Materiallagern!

Wie setzen Sie das Prinzip im Alltag um? Kann man Cradle to Cradle auch als Privatperson anwenden?

Natürlich. Über das Einkaufsverhalten hat man als Verbraucher grossen Einfluss. Lebensmittel kaufe ich fast ausschliesslich im Bioladen oder auf dem Wochenmarkt: auch hier fast immer bio, weil es besser schmeckt! Auch bei Haushaltsprodukten, Kleidung oder Einrichtung ist es inzwischen möglich, Cradle to Cradle zu berücksichtigen.

Mir scheint es einige Gemeinsamkeiten zu geben zwischen der Delinat-Philosophie und dem Cradle-to-Cradle-Prinzip. Wo kann sich Delinat Ihrer Meinung nach verbessern?

Was Cradle to Cradle angeht: Da fällt mir nichts ein! Im Gegenteil: Ich lese jede Weinlese ganz gründlich und bin ganz begeistert über die vielen Projekte zur Steigerung der Biodiversität. Privat wünschte ich mir von Delinat mehr Angebote im Norden, da ich ja in der Nähe



Weintipp Monika Griefahn

Ich habe schon viele Delinat-Weine probiert, aber einen habe ich immer im Haus: Das ist der Château Coulon Sélection spéciale. Ein Südfranzose, genau, wie ich ihn schätze. «Ihre Gäste werden begeistert sein» steht in der Weinbeschreibung – und genau so ist es. Wenn ich meinen Kindern eine Freude machen will, schicke ich ihnen einen Karton Château Coulon!

Château Coulon Sélection spéciale
Corbières AOP 2014
www.delinat.com/2047.14

Kupfer und Schwefel

Auf die Dosis kommt es an

Der Abschied von Kupfer und Schwefel als Spritzmittel im biologischen Weinberg ist noch nicht Realität. Die Delinat-Winzer sind aber auf dem Weg dazu. Etliche von ihnen unterschreiten die bereits strengen Delinat-Grenzwerte dank grossem Ehrgeiz deutlich. Zum Beispiel François Meyer aus dem Elsass.

Ein strahlender Sommertag Anfang August: Die Trauben an leichter Hanglage der Domaine Eugène Meyer im kleinen Elsässer Weindorf Bergholtz strotzen vor Gesundheit. Doch die Prognosen für die nächsten Tage versprechen Regen. Der Krankheitsdruck auf die Reben steigt – Zeit für eine letzte Spritztour. «Ganz ohne biologische Spritzmittel gegen den Echten und den Falschen Mehltau kommen auch wir noch nicht aus», sagt François Meyer, der den biodynamischen Demeter-Betrieb schon vor etlichen Jahren

von seinem Vater Eugène übernommen hat. Zum Einsatz kommen die für den biologischen Weinbau erlaubten Kupfer- und Schwefelbrühen.

Was die Domaine Meyer und weitere Delinat-Winzer von andern Biobetrieben unterscheidet, ist die geringe Menge an Kupfer und Schwefel, die ihnen genügt, um das Mehltau-Problem im Griff zu haben. Das ist deshalb wichtig, weil diese Spritzmittel in hohen Mengen und unter gewissen Umständen ebenfalls schädlich

für die Natur sein können: Kupfer ist ein Schwermetall, das bei starker Anreicherung das Bodenleben beeinträchtigen kann. Und Schwefel wirkt in hohen Dosen toxisch gegen eine Vielzahl von Hefen, Pilzen und Insekten, die für die Stabilität des Ökosystems wichtig sind.

Es geht auch mit wenig ...

«In einem normalen Jahr kommen wir mit unter 1,5kg Kupfer und zirka 30kg Schwefel aus», erklärt François Meyer. Damit liegt er beim Kupfer deutlich unter dem Demeter-Grenzwert von 3kg/ha und sogar noch unter den 2,4kg/ha, die die Delinat-Richtlinien für die strengste Stufe (drei Schnecken) verlangen. Beim Schwefel gibt es einzig bei Delinat Grenzwerte.

Die kleinen Kupfer- und Schwefelmengen auf der Domaine Meyer sind einerseits darauf zurückzuführen, dass die Reben von grossen Niederschlagsmengen verschont bleiben. Dank den Vogesen, an denen sich die vom Westen herkommenden Regenwolken stauen, gilt die Region um Colmar als eine der trockensten von ganz Frankreich. Dadurch hält sich der Krankheitsdruck in Grenzen. Ebenso grossen Anteil hat aber der reiche Erfahrungsschatz, der sich auf dem Betrieb im Umgang mit Pilzkrankheiten angehäuft hat. Das kam so: In den Sechzigerjahren des vergangenen Jahrhunderts erblindete Eugène Meyer vorübergehend wegen eines Giftes, das er gegen die rote Spinne gespritzt hatte. Durch eine homöopathische Behandlung gewann er seine Sehkraft zurück. Danach gingen ihm im wahrsten Sinne des Wortes die Augen auf: Chemische Spritzmittel blieben fortan tabu, der Winzer stellte



Pinot-Noir-Trauben Anfang August: Nur bis zu diesem Stadium dürfen sie mit Kupfer und Schwefel behandelt werden, damit bis zur Ernte keine Rückstände mehr auf den Trauben vorhanden sind.



François Meyer auf Spritztour: Kleine Dosen einer Mischung aus Kupfer, Schwefel und Kräutertee schützen seine Reben vor Pilzkrankheiten.

radikal um. Seit 1969 wird der Betrieb als Erster in ganz Europa nach der biodynamischen Methode bewirtschaftet.

Was sein Vater eingeführt hat, entwickelt Sohn François weiter. Je kleiner die Dosen an Kupfer und Schwefel, desto wichtiger sind flankierende Massnahmen und ständige Beobachtung im Weinberg. Erste prophylaktische Massnahmen gegen drohende Pilzkrankheiten werden bereits im März ergriffen. Dann werden die noch kahlen Weinberge jeweils mit einer Wasserlösung mit verschiedenen Naturpräparaten wie Kuhfladenkompost, Hornmist und Hornkiesel besprüht. «Das stärkt und schützt die Reben», sagt François Meyer. Je nach Witterung kommt er so bis Mitte August mit fünf bis sieben klein dosierten Behandlungen aus. Zum Einsatz kommt ein spezielles Gemisch aus Kupfer, Schwefel und Kräutertee. Ob es bereits der nächsten Meyer-Generation, die mit Xavier Meyer in den Startlöchern steht, gelingt, vollständig auf Kupfer und Schwefel zu verzichten, wird die Zukunft zeigen. Hans Wüst



Kuhmistkompost statt Kunstdünger: François Meyer arbeitet mit der Natur.

Delinat-Richtlinien: strenge Vorgaben

hrw. Die EU-Bioverordnung lässt zur Bekämpfung von Falschem Mehltau (*Peronospora*) im Weinbau 6 kg Kupfer pro Hektar und Jahr zu. Die Delinat-Richtlinien sehen deutlich kleinere Höchstmengen vor. Im 5-Jahres-Durchschnitt sind auf der höchsten Stufe (drei Schnecken) maximal 2,4 kg/ha pro Jahr erlaubt. Auf Stufe 2 (zwei Schnecken) sind es 2,9 kg/ha und auf Stufe 3 (eine Schnecke) 3,4 kg/ha. Ähnlich streng sind die Kupfervorgaben bei Demeter (3 kg/ha und Jahr).

Beim Schwefel kennen weder EU-Bio noch Demeter oder andere Biolabels Grenzwerte. Delinat dagegen beschränkt die Schwefelmenge gegen Echten Mehltau (*Oidium*) im 5-Jahres-Durchschnitt auf maximal 28 kg/ha für drei Schnecken, 37 kg/ha für zwei Schnecken und 75 kg/ha für eine Schnecke, um Nützlinge zu schonen. www.delinat.com/richtlinien

Buchtipps

von Peter Kropf

Es geht auch anders

In der französischen Küche dominieren noch immer Fisch und Fleisch. Nicht so in diesem Buch: Über 100 Rezepte zeigen, dass auch Frankreich weiss, wie «vegetarisch» geht. Dazu gibts kurze Geschichten: etwa zur Tradition des Aperitifs und übers Leben in Frankreich allgemein. Mit vielen nostalgischen Bildern.

La Cuisine Verte

Meine schönsten vegetarischen Rezepte aus Frankreich
160 Seiten, durchgehend farbig
Jacoby-Stuart-Verlag
ISBN 978-3-942787-33-8
CHF 27.90 / € 19,95 (DE) / € 20,60 (AT)

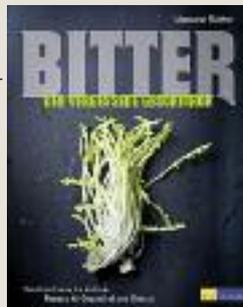


Geschmacksvoll

Wird bitter ein Trend? Wohl kaum. Zu sehr müssten wir uns bewusst mit diesem Geschmack auseinandersetzen. Umso mutiger ist dieses Buch. Es enthält viel Wissen rund um den bitteren Geschmack von Lebensmitteln. Bitter regt an, bereichert den Speiseplan und ist gesund. Hier finden Geniesser den Schlüssel zu mehr Geschmack.

Bitter

Der vergessene Geschmack
240 Seiten, über 100 Fotos
AT-Verlag, Aarau
ISBN 978-3-03800-924-5
CHF 34.90 / € 29,95

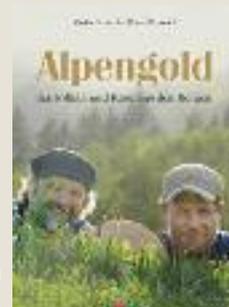


Vielfalt aus den Alpen

Geniessen heisst unterscheiden. Martin Bienenherth von der Käserei Andeer und Marcel Heinrich vom Biohof Las Sorts präsentieren je zwölf Andeerer Käsesorten und zwölf Bergkartoffeln. Eine unglaubliche Vielfalt an Geschmackserlebnissen. Dazu gibts viele Geschichten rund um diese ProSpecieRara-Kartoffeln und die preisgekrönten Bergkäse.

Alpengold

Kartoffeln und Käse aus den Alpen
224 Seiten, durchgehend farbig
FONA-Verlag, Lenzburg
ISBN 978-3-03781-092-7
CHF 54.- / € 48,-



Emil Hauser, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.

Meine Empfehlung:

«Die Spezialcuvée der Biodiversitätswinzer 2016 ist ein schönes Spiegelbild der Traubensorten in der Corbières und der reichen Naturvielfalt, in der die Weinberge der Familie Lignères eingebettet sind. Ein aussergewöhnlicher Wein, der gehobene Ansprüche erfüllt.»



Familie Lignères Biodiversité
Aude-Hauterive IGP 2013
www.delinat.com/2301.13



Fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» zu gewinnen

Unser Wettbewerb kommt diesmal als Rätsel daher. Die Buchstaben der richtigen Antworten (sie sind in den Beiträgen dieser WeinLese-Ausgabe versteckt) ergeben ein **Lösungswort**. Schicken Sie dieses per Postkarte bis spätestens am 15. Dezember 2016 an Delinat. Oder Sie füllen das Rätsel gleich online aus, dann entfällt die Übermittlung per Post:
www.delinat.com/weinlese-raetsel

Alle richtigen Einsendungen nehmen an der Verlosung von fünf Wein-Abos «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr im Wert von ca. CHF 250.- / € 210,- teil.

1. Wie heisst der Küchenchef auf Château Duvivier?

- (P) Paul Bocuse
- (R) Erik Bergmann
- (L) Uwe Fahs

2. Welche Delikatesse gehört zu einem festlichen Jahresende in der Provence?

- (E) Trüffel
- (A) Torrone
- (U) Apfelstrudel

3. Welcher Süsswein wird aus edelfaulen Trauben erzeugt?

- (M) Portwein
- (H) Vin Santo
- (C) Saussignac

4. Wofür steht das Prinzip Cradle to Cradle?

- (K) Welt ohne Abfall
- (R) Welt ohne Hunger
- (I) Welt ohne Krieg

5. Olfaktorisch bezeichnet ...

- (A) die Wahrnehmung des Geschmacks
- (E) die Wahrnehmung des Geruchs
- (I) die Wahrnehmung des Geräusches

6. Auf welcher Delinat-Wein- und -Genussreise ist Château de Roquelune Herberge und Ausgangspunkt für verschiedene Entdeckungstouren?

- (T) Provence
- (M) Elsass
- (R) Languedoc

7. In welchem Bündner Bergdorf erzeugen die Deutschen Martin Bienerth und Maria Meyer Käse auf Weltklasseniveau?

- (E) Andeer
- (A) Vals
- (U) St. Moritz

8. Welches ist die neuste Innovation auf der Delinat-Website?

- (N) Weinland Bulgarien
- (I) Transparenz für jeden Wein
- (G) Degustationsvideos

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.

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Auflösung des Wettbewerbs aus der WeinLese 43

Das Lösungswort lautet
VIELFALT

Die Gewinner sind zu finden auf
www.delinat.com/wettbewerb

Wein- und Genussreise Languedoc

Die Kunst, das Leben zu genießen



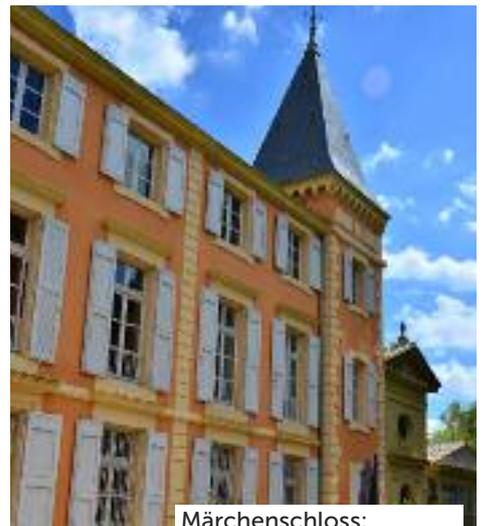
Zu Hause im Märchenschloss – zu Besuch bei Delinat-Winzern: Die Wein- und Genussreise durchs Languedoc verrät, was die Franzosen unter Savoir-vivre verstehen!

Unweit des Städtchens Pézenas mit seinen prächtigen Stadtpalästen und Künstlerateliers liegt Château de Roquelune, ein elegantes Schloss aus dem 17. Jahrhundert mit idyllischer Parkanlage und schönem Schwimmbad. Schlossherrin und Gastgeberin ist die Deutsch sprechende Ute Steinbeis. Vom 26. April bis 3. Mai 2017 ist dieses Märchenschloss exklusiv für die maximal 18 Gäste der Wein- und Genussreise Languedoc von Delinat reserviert. Château de Roquelune ist Ausgangspunkt für spannende Entdeckungstouren und ruhige Rückzugsoase für dazwischen und danach. «Nach der Premiere dieser Reise im vergangenen Frühjahr haben wir viele geradezu euphorische Rückmeldungen erhalten», sagt Reiseleiterin Katrin Burow.

Das tönte beispielsweise so: «Für uns war diese Reise ein unvergessliches Erlebnis: die Weine, das Essen, die Überraschungen, die Abwechslung, das Schloss, die tadellose Organisation (eben Delinat-like), die Ausflüge – alles vom Feinsten.»

Savoir-vivre

Hauptanliegen der Reise sei es, den Gästen das französische Savoir-vivre, also die Kunst, das Leben zu genießen, aber auch einen ökologisch vorbildlichen Weinbau näherzubringen, erklärt Katrin Burow. Das Languedoc fasziniert mit südfranzösischem Charme, romantischen Landschaften, wilden Schluchten, würzig-duftender Macchia, alten Bau- und Denkmälern und pittoresken Städtchen mit pulsierenden Märkten. Das warme und trockene Klima prädestiniert die Region für den biologischen Weinbau. Kein Wunder, stammen einige der beliebtesten Delinat-Weine aus dem Languedoc.



**Märchenschloss:
Château de Roquelune.**

Die Reise führt unter anderem auf die Weingüter der passionierten Ärzte-Winzer Jean und Paul Lignères, die von Delinat als Biodiversitätswinzer 2016 ausgezeichnet wurden, sowie auf Château Coulon, wo Louis Fabre die ökologische Revolution in seinen Weinbergen mit grossem Elan vorantreibt. Auf allen Wein-

Kurse

Basiskurs: Die Kunst des Degustierens.

Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski lüftet in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der biologischen Weinwelt. Kursorte und Daten: Frankfurt: 23. Nov. 2016; Bonn, 30. Nov. 2016; St. Gallen: 18. Jan. 2017; Basel: 25. Jan. 2017; Bern: 1. Feb. 2017; Olten: 22. Feb. 2017; Hamburg: 11. April 2017; Köln: 3. Mai 2017; Berlin: 5. Mai 2017.

Die Kunst der Kombination: Spanische Weine und Tapas.

Am Beispiel Spaniens und der vielseitigen Tapasküche zeigt Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski, welche Weine zu welchen Speisen passen. Nebenbei erfahren Sie viel über Rebsorten, Böden, Klima und Qualitätsstufen im spanischen Weinbau. Kursorte und Daten: St. Gallen: 19. Jan. 2017; Basel: 26. Jan. 2017; Bern: 2. Feb. 2017; Olten: 23. Feb. 2017.

Königsklasse: Opus One versus Reserva Marti.

Sind Weine über 100 Franken ihren Preis wert? Bei dieser Blinddegustation treten teure Prestigeweine wie Opus One gegen Delinat-Spitzengewächse an. Kursorte und Daten: St. Gallen: 15. Feb. 2017; Basel: 10. Mai 2017; Olten: 11. Mai 2017.

Wein & Käse: komplexe Liebschaften!

Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski gibt Einblick in Geschichte, Herstellung und Sorten von Käse und verrät anhand einer Degustation, welche Grundregeln bei der schwierigen Kombination von Wein und Käse zu beachten sind. Kursorte und Daten: St. Gallen: 15. März 2017; Bern: 16. März 2017; Basel: 22. März 2017; Olten: 23. März 2017; Nürnberg: 5. April 2017; München: 6. April 2017; Hamburg: 12. April 2017; Köln: 4. Mai 2017.

Lesung

Literarisches Wine&Dine mit Stevan Paul.

Der Hamburger Koch, Foodstylist und Autor liest zu einem feinen Drei-Gang-Menü und erlesenen Delinat-Weinen aus seinem ersten Roman «Der grosse Glander». Delinat-Weindepot St. Gallen: 6. Dez. 2016; Weindepot Bern: 7. Dez. 2016; Weindepot Olten: 8. Dez. 2016; Weindepot Basel: 9. Dez. 2016.

Weitere Reisen

Wein- und Genussreise Katalonien. Sonntag, 14., bis Mittwoch, 17. Mai 2017. Ausgehend von der Küstenstadt Tarragona, besuchen wir Albet i Noya, den erfolgreichsten Biowinzer Spaniens, und die Bodega Mas Igneus im Priorat. Die Reise ist ideal für eine individuelle Verlängerung in Barcelona.

Wein- und Genussreise vom Bodensee an den Zürichsee. Mittwoch, 21., bis Sonntag, 25. Juni 2017. Genüsslich unterwegs von der Slow-Food-Arche Höri-Bülle (rote Speisewiebel vom Bodensee) über das Weingut Lenz bis hin zu klösterlichem Bier, Käse und Räuschling am Zürichsee. Einblick in die Welt der Bergkartoffeln.

Wein- und Genussreise Veneto. Sonntag, 6., bis Donnerstag, 10. August 2017. Stadtbummel und Opernabend in Verona. Wanderung mit Picknick im Lessina-Naturpark. Ausflug ins Weingebiet Valpolicella. Zu Gast bei den Delinat-Winzern Fasoli und Savian.

Wein- und Genussreise Toskana. Sonntag, 3., bis Donnerstag, 7. September 2017. Zu Besuch im Hügeldorf Montepulciano und bei Delinat-Weingütern. Auf den Spuren des legendären Pecorino von Pienza und vielem mehr, was Freude macht.

Wein- und Genussreise Barcelona bis Bilbao. Montag, 25. September, bis Sonntag, 1. Oktober 2017. Das pulsierende Barcelona und seine kulinarischen Spezialitäten. Zu Besuch bei Albet i Noya, dem erfolgreichsten Biowinzer Spaniens. Zu Gast bei Delinat-Winzern in der Rioja und Navarra.

Wein- und Genussreise Piemont. Mittwoch, 1., bis Samstag, 4. November 2017. Residieren im stilvollen Palazzo Finati in Alba. Zu Besuch im Naturparadies von Winzerin Renate Schütz. Degustation in Barolo. Trüffelsuche und Trüffelessen. Kochkurs mit Bioprodukten.

Wein- und Genusskreuzfahrt Sea Cloud II. Sonntag, 29. April, bis Donnerstag, 3. Mai 2018. Die edle Segelyacht Sea Cloud II wird wieder zum Delinat-Weinschiff. Seereise von Barcelona bis Nizza, mit Ausflügen zu Delinat-Winzern in Spanien und Südfrankreich.

Mehr Impressionen von den Weinreisen und Anmeldung:
www.delinat.com/weinreisen

Detaillierte Informationen und Anmeldung:
www.delinat.com/veranstaltungen



Bild: Martin Schächli

Château Coulon: Regionales aus der Schlossküche.

höfen geben die Winzer Einblick in ihre von Nachhaltigkeit geprägte Philosophie und schenken ihre feinen Tropfen persönlich aus. Weitere Höhepunkte: Ornithologische Führung im Schlosspark, Kräuterwanderung rund um das Schloss, Besuch einer nachhaltigen Austernzucht und Panoramafahrt zur rot leuchtenden Landschaft am Lac du Salagou.

Hans Wüst



Picknick beim Weingut der Familie Lignères.

Gehaltvolle Geschenkideen ...

A ussergewöhnliche Weine, Sorten-
honige und andere biologische
Delikatessen oder spannende
Weinerlebnisse – schnüren Sie daraus
ein stilvolles, individuelles und festliches
Geschenk, im Webshop unter

 www.delinat.com

oder lassen Sie sich von unserem Team
im Kundenservice beraten

 Schweiz 071 227 63 00

Deutschland 07621-16775-0

Österreich 0820 420 431

Mo bis Fr, 8 bis 18 Uhr,
Sa, 8 bis 12 Uhr

...für Neugierige



...für feierliche Momente



...für Rotweinliebhaber



...für Genussmenschen



...für Lernwillige



...für Magnum-Fans



...für Anspruchsvolle



 **DELINAT**
Wein aus reicher Natur.