

Das Delinat-Magazin
Nr. 48, November 2017

WeinLese



Unterwegs in Kastilien und León

Esstrends: **Gut und gesund ist kein Widerspruch.**

Meret Bissegger: **Die Königin der Tavolata kocht zu Delinat-Wein.**

Rebsorten-Kurs:

Typisch Merlot, Chardonnay & Co.



Kann man den Unterschied zwischen einem Merlot und einem Sangiovese riechen oder schmecken? Zwischen einem Sauvignon Blanc und einem Chardonnay? Ja, man kann – mit etwas Übung. Machen Sie die Probe aufs Exempel in diesem neuen Kurs.

Kursorte und -daten:

St. Gallen: 17. Januar 2018

Basel: 20. Februar 2018

Bern: 11. April 2018

Olten: 16. Mai 2018

Nürnberg: 6. Februar 2018

Bremen: 15. Februar 2018

Braunschweig: 1. März 2018

Berlin: 2. März 2018

Hamburg: 6. März 2018

München: 22. März 2018

Köln: 14. Juni 2018

Kurskosten pro Person:

CHF 55.– / € 50.–

Detaillierte Infos und Anmeldung:

www.delinat.com/rebsortenkurs

 **DELINAT**

«Wollen ist können.»

Spanisches Sprichwort



Spanien hat sich im Verlauf der letzten Jahre zum Lieblingsweinland der Delinat-Kundinnen und -Kunden gemausert. Grossen Anteil daran hat Josep Maria Albet i Noya aus dem Penedès. Seit Jahrzehnten beweist der erfolgreichste Biowinzer Spaniens, welche grossartige Tropfen im Weinbau mit reicher Biodiversität möglich sind. Quer es poder – wollen ist können, oder: Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg!

Der Erfolg, den Albet i Noya mit Weinen aus reicher Natur hat, treibt auch Winzer in anderen spanischen Regionen an, diesen Weg zu gehen. So sorgen etwa in der wenig bekannten Region Kastilien und León im Nordosten von Spanien mehrere nach der Delinat-Methode arbeitende Winzer dafür, dass der Weinbau hier zunehmend an Kontur und Ansehen gewinnt.

Davon liess sich auch Thomas Vaterlaus, Chefredaktor des Weinmagazins «Vinum», überzeugen, als er kürzlich mit Delinat-Einkäufer David Rodriguez in dieser aufstrebenden Region unterwegs war und vier Delinat-Weingüter mit grossem Potenzial besuchte. Seine spannende Reportage mit Kurzporträts der Weingüter finden Sie ab Seite 6.

Ich wünsche Ihnen spannende Lektüre bei einem Glas Delinat-Wein, vielleicht aus Kastilien und León. España, olé!

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Hans Wüst'.

Hans Wüst, Redaktor



Spanien

Kastilien und León

Wie vier konsequent biologisch wirtschaftende Weinbaubetriebe der riesigen Weinbauregion mit individuellen Konzepten zu schärferen Konturen verhelfen. **Seite 6**



Meret Bissegger

Königin der Tavolata

Meret Bisseggers Inspiration für ein feines Festmenü am grossen Tisch und die passenden Weine dazu. **Seite 21**



Wein erleben

Neuer Rebsorten-Kurs

Typisch Merlot, Chardonnay & Co. – der neue Rebsorten-Kurs ergänzt das vielseitige Kurs- und Reiseangebot von Delinat. **Seite 29**

Geschenktipps

Rechtzeitig vor Weihnachten verraten wir Ihnen ein paar Geschenkkideen, mit denen Sie nicht nur Freunden und Bekannten, sondern auch der Natur Freude bereiten. **Seite 4**

Auf ein Glas mit ...

...Remo Hahn. Der ehemalige Metzgermeister und Koch will der Elektromobilität zum Durchbruch verhelfen. **Seite 16**

Für helle Köpfe

Gewinnen Sie beim grossen Weinlese-Rätsel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Paketen «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 19**

Foodtrends

Gut und gesund ist kein Widerspruch. Peter Kropf verrät, worauf es bei gelungenen Menükompositionen ankommt. **Seite 26**

Wein erleben

Geschenke, die gut ankommen

Schenken macht Freude – an Weihnachten, zu Geburtstagen, Jubiläen und überhaupt das ganze Jahr. Delinat-Geschenke sind hochwertig und bieten ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis. Sie erfreuen nicht nur die Beschenkten, sondern sind auch Balsam für die Natur. Hier ein paar Geschenkideen, die immer gut ankommen!

Geschenktipp 1 DegustierService

Das Delinat-Weinabo ist das perfekte Geschenk für alle neugierigen Weinliebhaber. Weil die Pakete mit Entdeckungen aus den ökologisch wertvollsten Rebbergen Europas in Etappen zugestellt werden, hat der Beschenkte das ganze Jahr über etwas davon. Jedes Paket ist voller Überraschungen und ein Beitrag für mehr Biodiversität im Rebberg.



Geschenktipp 2 Weingutschein

Damit punkten Sie zwar nicht gerade mit Originalität. Ein Delinat-Weingutschein hat aber den Vorteil, dass Sie den Wert selber bestimmen und die Beschenkten genau jene Weine aussuchen können, die sie am meisten ansprechen.



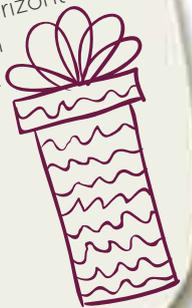
Geschenktipp 3 Wein- und Feinkostpakete

Neben ausgewählten Weinpaketen eignen sich auch verschiedene Feinkostpakete als originelle Geschenke. Zur Wahl steht ein kleines, aber feines Sortiment mit Honig, Olivenöl und Essig aus kontrolliert biologischem Anbau.



Geschenktipp 4 Kurse und Reisen

Wein nicht nur trinken, sondern mit allen Sinnen erfahren und dabei auch noch den Horizont erweitern: Das bietet ein Geschenk aus unserem abwechslungsreichen Kurs- und Reiseprogramm.



Geschenktipp 5 DegustierService «Surprise»

Das ultimative Weihnachtsgeschenk für Wein- und Feinkostliebhaber: Neben speziellen Wein-Raritäten enthält dieses Überraschungspaket zu Weihnachten immer auch ausgesuchte kulinarische Trouvaillen, die man nicht einfach so kaufen kann.



Mehr zu Geschenken aus reicher Natur, die Freude bereiten:

 www.delinat.com/geschenke

 Delinat-Kundenservice:
Schweiz Tel. 071 227 63 00
Deutschland Tel. 07621-16775-0
Österreich Tel. 0820 420 431

WeinLese- Angebot

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

Thomas Vaterlaus
Hans Wüst (hrw)
Peter Kropf (pek)
Dirk Wasilewski (diw)

Konzept und Layout

Delinat AG

Bilder

Ana García Navarro, Kerstin Bittner, Yvonne M. Berardi, Hans-Peter Siffert, Linda Pollari, Karl Schefer, Hans Wüst, svetikd/istockphoto, Andreas Thumm, Erich Widmer/DDB, Hans Wüst, Archiv Delinat

Papier

RecyStar, 100% Altpapier

Erscheinungsweise
4-mal jährlich
RC T48

Titelseite

Wer zu Delinat-Weingütern in Kastilien und León unterwegs ist, macht mit erstaunlichen Weinen Bekanntschaft.
Bild: Ana García Navarro



Probierpaket «Sinnliches Kastilien»

Thomas Vaterlaus, Chefredaktor des Weinmagazins «Vinum», war für die WeinLese in Spanien unterwegs (Reportage Seite 6 bis 15). Er empfiehlt drei Delinat-Weine, die die neue kastilische Weinvielfalt genussvoll repräsentieren:



Saxum Verdejo, Bodegas Menade, Rueda DOP 2015

Finessenreicher Verdejo mit Noten von weissen Blüten und Wiesenkräutern, im Gaumen gut strukturiert, geschmeidig und frisch.

Art. 5889.15; CHF 14.20, € 11,50 pro Flasche (CHF 1.89 pro dl, € 15,33 pro l)

Dominio Basconcillos Roble, Ribera del Duero DO 2015

Aromen von Kirschen und dunklen Johannisbeeren. Gut integrierte Würznoten mit Tabak und Zedernholz. Im Gaumen dicht gewoben, feinkörnig und elegant.

Art. 3184.15; CHF 18.–, € 14,90 pro Flasche (CHF 2.40 pro dl, € 19,87 pro l)

Cámbrico 575 Uvas, Viñas del Cámbrico, Sierra de Salamanca 2014

Aromen von roten Beeren, Wacholder und Wermutkraut, auch mineralische Noten, im Gaumen kernig, frisch und temperamentvoll. Zeigt viel Charakter.

Art. 1575.14; CHF 27.50, € 23,50 pro Flasche (CHF 3.67 pro dl, € 31,33 pro l)

Das Probierpaket enthält 3 × 2 Flaschen und kostet CHF 119.40 / € 99,80

(Ø CHF 2.65 pro dl, € 22,18 pro l), Art. 9151.85, **Lieferung portofrei**

Bestellen Sie per Telefon:

Schweiz 071 227 63 00

Deutschland 07621-16775-0

Österreich 0820 420 431

Montag bis Freitag, 8–18 Uhr, Samstag, 8–12 Uhr

oder im Delinat-Webshop:

www.delinat.com/9151.85



Weit wie das

Unterwegs in
Kastilien und León



Meer!

Text Thomas Vaterlaus, Bilder Ana García Navarro

Der Weinbau in Kastilien und León hat in den letzten Jahren immer schärfere Konturen gewonnen. Zu den Wegbereitern dieser nachhaltigen Entwicklung zählen kontrolliert biologisch arbeitende Winzer. Mit individuellen Konzepten verleihen sie Verdejo und Tempranillo mehr Finesse und Eleganz und verhelfen vergessenen Sorten wie dem Rufete in der Sierra de Salamanca zu neuem Glanz.

Kastilien und León

Irgendwo in Kastilien. Tagsüber war das Thermometer wieder über 30 Grad geklettert, aber nach Sonnenuntergang, auf dem Weg zur Tapas-Bar im Dorfzentrum, zog der Wind so giftig kalt durch die Calle Mayor, dass ich mir einen Pullover überziehen musste. «Sehr gut», sagte Pablo, der Winzer, und quittierte meinen ratlosen Blick mit den Worten: «Nur dort, wo du zur Erntezeit tagsüber schwitzt und nach Sonnenuntergang frierst, entstehen grosse Weine.» Nun: Gemäss dieser Definition zählen fast alle Weinbaugebiete, die auf der kastilischen Hochebene nördlich von Madrid, zwischen 600 und 1000 Meter über Meer gelegen, zu den grossen Terroirs in Spanien.

Brauchen wir die USA, um endlose landschaftliche Weite weitgehendst ohne menschliche Spuren zu erleben? Nein, auch in der Meseta, der kargen spanischen Hochebene, wandert der Blick so weit übers leere Land, dass jeder Reisende für sich die philosophische Frage beantworten muss, ob diese Leere nun befreiend oder beklemmend auf ihn wirkt... Kastilien gilt als Wiege der spanischen Kultur, hier wird das klarste Spanisch gesprochen, die «Castellanos» formen ihre Worte so exakt wie ein Steinmetz den Stein. Doch weinmässig war die Region bis vor 50 Jahren ein riesiger weisser Fleck. Einzig das schon in den 1970er Jahren weltweit renommierte Gut Vega Sicilia deutete an, dass der Tinta del País (auch Tinto Fino oder Tinta de Toro genannt), der hier heimische Klon des Tempranillos, mindestens ebenso gehaltvolle, sicher aber konzentriertere Weine ergeben kann als in der Rioja. Zwar geht der Weinbau in Kastilien bis ins Mittelalter zurück, und der Schatz an «viñas viejas», den alten, bis zu 100-jährigen Buschreben, ist bis heute riesig. Doch über Jahrhunderte hinweg tranken die Bauerfamilien ihren Wein selber oder lieferten ihn an

die Tapas-Bars und Tavernas in der Umgebung. So nahm ausserhalb ihrer Region lange Zeit kaum jemand von diesen Weinen Notiz.

Angesichts der unendlichen Fülle an Raum ist es erstaunlich, wie nah die Menschen hier beisammenwohnen. Wer übers Land fährt und abends ein Dorf am Horizont ausmacht, mit einer immer überproportional grossen Kirche, um die sich die Häuser schmiegen, fühlt sich an das Bild einer Schafherde auf einem weiten Feld erinnert, in der sich die Tiere zusammenscharen, um möglichen Gefahren besser trotzen zu können. Und tatsächlich: Auch die Menschen stehen hier abends eng beisammen, freilich nicht draussen, sondern in ihrer Tapas-Bar, wo ein frischfruchtiger roter Joven oder Roble für gute Stimmung sorgt. Und mit grosser Wahrscheinlichkeit liegt um die Ecke auch noch ein Asador, ein Gasthaus mit Backsteinofen, in dem das «Cordero lechal», das Milchlamm, bei 220 Grad sanft auf einer Eichenholzglut gegart wird. Der Asador, das Lamm und ein füllig-reifer Reserva aus Ribera del Duero oder Toro – das ist seit Generationen die heilige Dreifaltigkeit des Savoir-vivre in Kastilien.

Die Neuzeit des Weins begann mit der Schaffung der Ursprungsbezeichnungen für Weissweine aus dem Rueda (1980) sowie den roten Crus aus Ribera del Duero (1982) und Toro (1986). Spätestens nach 1990 eroberten die knackig-frischfruchtigen Verdejos aus dem Rueda und die Tempranillos mit vollreifer Beerenfrucht, einer geballten Ladung Eichenholzwürze, fleischiger Fülle und maskulinem Gerbstoff die Welt. Heute zeigt das Weinwunder in Kastilien und León immer feinere Konturen. Der rote Tempranillo-Einheitstyp ist nur mehr eine von vielen Facetten. Selektionen von alten Reben verblüffen mit individuellem Aus-

druck und Charakter. Und mit Einzellagen-Abfüllungen entsteht langsam aber sicher ein Cru-Denken nach burgundischem Vorbild. Wiederentdeckte alte Weinbaugebiete wie die Sierra de Salamanca beweisen, dass in Kastilien noch längst nicht alle Weinschätze gehoben sind.

Mit maximal 500 Millimetern Regen pro Jahr und Quadratmeter und einem fast permanent wehenden Wind sind die Voraussetzungen für den biologischen Anbau ideal. Und die nach der Delinat-Methode erzeugten Weine zeigen je länger, je mehr, dass sie die individuellen Eigenheiten dieser kargen, meist von Kalk, Sand oder Kies geprägten Terroirs am klarsten zum Ausdruck bringen. Mit der Dynamik, die der Weinbau gebracht hat, ist übrigens auch das kulinarische Angebot breiter geworden. Zwar gelten das Milchlamm und der reife Tempranillo noch immer als erste aller Mariagen, doch in den neuen Lokalen von Valladolid oder Salamanca wird zunehmend auch eine vegetarische Haute Cuisine aus regional produzierten Kartoffeln, Paprikas, Linsen oder Pilzen zelebriert, zu der etwa ein kernig-feingliedriger Rufete aus den Granitböden der Sierra de Salamanca hervorragend harmoniert. So bewegt sich der Kastilien-Reisende zwar immer noch in einem archaisch weiten, zeitlos anmutenden Land, das aber in Bezug auf Wein und Kulinarik zu einem höchst vielfältigen und qualitativ hochstehenden und darum faszinierenden Puzzle avanciert ist.

Thomas Vaterlaus ist Chefredaktor des Weinmagazins «Vinum». Zusammen mit Delinat-Einkäufer David Rodriguez und Fotografin Ana García Navarro war er unterwegs in Spanien. Dabei entstand diese Reportage mit den Porträts von vier Delinat-Weingütern auf den nachfolgenden Seiten.



Ein grosser Kräutergarten bereichert die Biodiversität auf dem Weingut Basconcillos.



Önologe Francisco Barona prüft die Reife der Basconcillos-Weine.

Ribera del Duero, Dominio Basconcillos

Wie Phönix aus der Asche

Früher wachten burgähnlichen Castillos über dem Lauf des Duero-Flusses, heute sind es die neuen Kathedralen des Weines. Rund 150 Kellereien sind in der Ribera del Duero in den letzten 30 Jahren neu entstanden. Die ehrgeizigsten Projekte haben dabei immer höhere Lagen erschlossen. So auch der Industrielle José María Basconcillos, dessen im Jahr 2000 gegründetes Gut sich nicht mehr im Duero-Tal selber befindet, sondern bereits auf der nördlichen Hügelflanke in der Provinz Burgos, 1000 Meter über Meer. «Die alten Männer im Dorf haben uns gesagt, dass die Trauben hier oben nie reif werden würden», sagt der junge Be-

triebsleiter Francisco Barona, der dieses «State of the Art»-Projekt dynamisch vorantreibt. Neu gepflanzte Bäume und Büsche umgeben das nach dem Château-Prinzip angelegte Weingut und bereichern die Biodiversität. Bei der Begrünung ist in dieser Cool-Climate-Grenzlage ein subtiles Vorgehen gefragt. In den von mehr Fruchtbarkeit geprägten Parzellen wird heute jede zweite Rebzeile begrünt, in den kargen und kühlen Lagen weist jede sechste Zeile eine Ganzjahresbegrünung auf, die lediglich gemäht wird. Ähnlich generalstabsmässig verläuft die Ernte. Zuerst werden die kalkbetonten Parzellen gelesen, die frischfruchtig-

Kastilien und León



Der Ausbau in Barriques sorgt für feine Röstaromen im Wein.



Perfekt komponiert: Basconcillos-Gewächse vereinen Fruchtfülle, Kraft und Eleganz.

mineralische Weine mit guter Säure ergeben. Dann folgen die lehmhaltigen Plots, die konzentrierte Weine mit schwarzebeeriger Frucht hervorbringen. Den Abschluss bilden schließlich die sandigen Partien, deren Weine floral und mittelgewichtig ausfallen. Die genauso minuziös verlaufende Vinifikation sorgt dafür, dass sich diese individuellen Charakteristiken bestmöglich im Wein wi-

derspiegeln. Alle Basconcillos-Gewächse sind perfekt komponiert und vereinen Fruchtfülle, Kraft und Eleganz.



Winzer Richard Sanz zieht bei einer Weinverkostung alle Register.



Im alten Natursteinkeller von Menade reifen vor allem Weissweine.



Mobile Hotspots: die «verrückten» Anhänger der Geschwister Sanz.

Rueda, Bodegas Menade

Hipster-Weine made by Sanz

So sieht sie also aus, die Neue Welt im alten Rueda. Da ist der Winery-Hangar, dessen Frontfassade sie durch das Anbringen rostbrauner Metallpanelen, die Buschreben symbolisieren, zum Kunstwerk gemacht haben. Davor parken die staubigen Pick-ups der Sanz-Brüder. Daneben der Versuchsgarten mit heimischen Kräutern, ein Gemeinschaftsprojekt mit der Universität von Valladolid, das Aufschluss darüber geben soll, welche autochthonen Kräuter zu einer möglichst nachhaltigen Biodiversität im Rebberg beitragen können. Und dann sind da noch diese «verrückten» Anhänger, auf deren Ladeflächen ganze Bäume und

Büsche wurzeln – mobile Hotspots, die sie in ihren Rebbergen platzieren, als Anreiz für Nützlinge, um das Ökosystem zu stärken. 2005 haben die Geschwister Alejandra, Marco und Richard Sanz ihr Projekt Menade gegründet, nachdem ein Streit mit ihrem Vater die Übernahme des Familienweinguts verhindert hatte. «Keine Sorge: Streit ist in unserer Familie etwas völlig Normales. Vor 30 Jahren hat schon unser Vater mit seinem Vater gestritten. Ja, Streit setzt die nötigen Energien frei, um Neues zu schaffen», sagt Alejandra Sanz. Und Energie haben die drei. «Keine Atempause, Geschichte wird gemacht, es geht voran!», der Refrain

dieses Liedes aus der Zeit der Neuen Deutschen Welle, trifft den Esprit dieses Weinguts recht gut. Von weit über 100-jährigen Stöcken haben sie kürzlich Pflanzmaterial gezogen, um sanddominierte Parzellen neu mit wurzelechten Reben zu bestocken. Zudem haben sie 300 Oliven- und Laubbäume angepflanzt. Die monumentale Kreidetafel in ihrer Vinothek, auf der sie mit kräftig-farbigen Kreidestrichen ihren Menade-Weinkosmos illustrieren, würde sich auch in einer Weinbar in New York gut machen. Vor allem aber versprechen ihre Crus Rueda-Feeling pur. Subtile Frucht, geradlinige Frische, was braucht der Mensch mehr?



Marias Spiegelbild in einer mit Wein gefüllten Ton-Amphore.

Toro, Finca Volvoretta

María bändigt die Tinta de Toro

Mit seinen feinen Gesichtszügen erinnert der 69-jährige Antonio Alfonso Fincias an einen Professor, nur die Ray-Ban-Brille passt nicht ganz in dieses Bild. Aber wer den Mann zu seinem Rebberg am breiten Hügelrücken von Sanzoles, am südöstlichen Rand der D.O. Toro, begleitet, merkt schnell, dass er wirklich ein Professor ist, nämlich in der eigenen «Universität» seines Rebbergs. «Die Natur hat alle Werkzeuge, um Ungleichgewichte auszubalancieren», sagt er. So macht es bei ihm den Anschein, dass die Begrünung nicht den Rebberg ergänzt, sondern die Reben die Begrünung. Fast zwischen den Reben wachsen alte Oliven- und

Mandelbäume, einst Teil der alten Mischkultur, die hier auf Terrassen gepflegt wurde. Auch Thymian, Rosmarin, Lavendel und Johanniskraut rücken den Reben an den Stamm. Selbst gegen die Wölfe und Bären, die hier ab und zu rumstreichen sollen, hat er nichts. Im Keller schafft es seine 31-jährige Tochter María, aus den Trauben ihres Vaters höchst elegante Weine zu keltern, die nichts mit jenen rustikalen Toro-Weinen mit horrendem Gerbstoff und spitzer Säure zu tun haben, die den Markt überfluten. Die Weine von María überzeugen mit sanfter Fruchtfülle. Eine vorsichtige Vinifikation mit teilweise Ausbau in Amphoren und



Viel wilde Natur drängt die Reben fast in den Hintergrund.



Der uralte Natursteinkeller der Finca Volvoreta.



Weinbauer Antonio Alfonso (links) mit David Rodriguez von Delinat.

eine minimale Schwefelung tragen dazu bei. Bei der Verkostung der Weine tischt Antonio ein Plättchen mit Jamón Ibérico Bellota auf mit dem Hinweis, dass eine Universität in den USA herausgefunden habe, dass dieser Schinken gut gegen Depressionen sei. Das Dumme sei nur, dass die Depression immer dann einsetze, wenn das letzte Stück gegessen sei.

Kastilien und León



Grosse Pflanzenvielfalt in den Rebbergen von Cámbrico.



Modern und spartanisch zugleich: der Weinkeller von Viñas del Cámbrico.



Fernando Maillo sorgt für frischen Wind in der Sierra de Salamanca.



Rufete-Buschreben an felsigen Steillagen.



Spezialabfüllung für Delinat.

Sierra de Salamanca, Viñas del Cámbrico Der Retter des Rufete

Morgens um neun Uhr trinkt Fernando Maillo einen Kaffee in der Posada del Hidalgo, der Dorfkneipe von Villanueva del Conde, und schwatzt mit Waldarbeitern und Mechanikern. Das ist wichtig, denn hier ist der Begriff Dorfgemeinschaft noch keine leere Worthülse. «Wenn hier einer ein Haus baut, helfen ihm die anderen», sagt der 47-jährige Winzer. Er gilt als Hoffnungsträger in diesem von Abwanderung bedrohten Ort, seit seine Weine nicht nur in Spanien, sondern auch in den USA, Deutschland und der Schweiz für Furore sorgen. Im Jahr 2000 hat er hier, im paradiesisch hügeligen «Niemandland» an der Grenze zu Por-

tugal, sein Projekt Viñas del Cámbrico gegründet und seither 130 Rebparzellen von 130 verschiedenen Besitzern erworben, und diese so weit wie möglich zusammengelegt. Alle seine Rebberge liegen eingewachsen in einer vielfältigen, stark wuchernden Vegetation aus Korkeichen, Erdbeer- und Olivenbäumen, Heidekraut, Zistrosen, Ginster, wildem Fenchel und vielem anderen. Vor allem aber hat Fernando Maillo die alteingesessene Sorte Rufete, verwandt mit dem Pinot Noir, gerettet. Er hat 40 verschiedene Klone dieser Sorte aufgespürt, die nur kleine Trauben produzieren, und in einem Versuchsrebbberg vermehrt. In einem zweiten

Schritt legt er nun sein Augenmerk auf die 12 qualitativ besten dieser Rufete-Klone. Gleichzeitig sind seine Weine immer eleganter, geradliniger und frischer geworden. Eine «Weniger ist mehr»-Strategie mit früherer Ernte und einer reduzierten Extraktion ist der Schlüssel zu seinen heute ganz und gar burgundisch anmutenden Weinen, die ihr von Granit geprägtes Terroir exemplarisch zum Ausdruck bringen.

Auf ein Glas mit...

Remo Hahn

Viele Berufsjahre hat Remo Hahn als Metzgermeister und Koch verbracht. Anfang 2017 ist er mit einem wagemutigen Projekt in die Elektromobilität eingestiegen. Seine Felix AG vermietet Tesla-Autos zu einem Fixpreis von 250 Franken pro Tag. Wir trafen den Start-up-Unternehmer im Delinat Shop in Zürich auf ein Glas Wein.

Wie wird ein eidg. dipl. Metzgermeister Elektroauto-Vermieter?

Remo Hahn: Während 14 Jahren hatte ich eine Metzgerei in der Altstadt von Winterthur. Dann gab es im Rahmen ei-

Persönlich

Remo Hahn (Jahrgang 1966) lebt mit seiner Frau Silvia in Seuzach nördlich von Winterthur. Die beiden haben drei erwachsene Kinder. Nach einer Ausbildung zum Metzger und anschliessend zum Koch arbeitete Remo Hahn fast 30 Jahre in diesen Branchen. Von 1996 bis 2010 führte er in der Altstadt von Winterthur eine eigene Metzgerei. Nach Aufgabe der Metzgerei arbeitete er sechs Jahre im Event-Bereich, ehe er im Februar 2017 die Felix AG gründete. Das Unternehmen vermietet Elektrofahrzeuge der Marke Tesla und bietet mit diesen Fahrzeugen für Firmen auch Chauffeurdienst an. Radfahren, Squash, Badminton, Lesen und Kochen gehören zu den bevorzugten Freizeitaktivitäten von Remo Hahn.
www.felix.ch

nes Umbauprojekts Probleme mit dem Vermieter, und ich habe schweren Herzens beschlossen, aufzuhören. Über Umwege bin ich bei der Elektromobilität gelandet, ein Thema, das mich schon immer faszinierte. So richtig den Ärmel reingezogen hat es mir, als ich zum ersten Mal mit einem Tesla gefahren bin.

Das war dann der Anfang von Felix?

Zuerst habe ich die Einzelfirma move-el gegründet, woraus 2017 die Felix AG entstanden ist. Dieser Name ist Programm: «Feel» steht für gutes Gefühl, «Felix» ist der Glückliche. Genau das wollen wir unseren Kunden vermitteln.

Konkret vermieten Sie Elektrofahrzeuge der Marke Tesla. Wie gross ist die Fahrzeugflotte?

Zurzeit haben wir sechs Fahrzeuge. Diese verteilen sich auf die vier Standorte

«Der Tesla erfüllt im Moment unsere Ansprüche am besten.»

Remo Hahn

Flughafen Zürich, Basel, Luzern und Oerlikon. Geplant ist, die Fahrzeugflotte pro Jahr um zehn bis fünfzehn Elektroautos aufzustocken und die Standorte auf die ganze Schweiz auszuweiten.

Bleibts beim Tesla, oder kommen andere Marken hinzu?

Vorläufig wir es Tesla sein. Dieses Fahrzeug erfüllt derzeit unsere Ansprüche bezüglich Reichweite, Ladestationen und Ladezeitdauer mit Abstand am besten. Verbandelt mit der Marke sind wir aber nicht. Es kann sein, dass später auch andere Marken infrage kommen.



Bei der Übernahme eines Teslas.

Sie bieten einen Tesla in Tagesmiete zu einem Fixpreis von 250 Franken an. Das scheint recht happig...

In dieser Fahrzeugkategorie wird man bei konventionellen Autovermietern kaum etwas Günstigeres finden. Bei uns ist alles, auch die Versicherung, in diesem Preis inbegriffen, egal, wie viele Kilometer man macht.

Elektrofahrzeuge sind nicht so umweltfreundlich wie ihr Ruf. Sie werden meist nicht mit grünem Strom betankt, und die Produktion verschlingt enorme Ressourcen ...



Bild: Hans Wüst

Remo Hahn will bei der Elektromobilität eine Vorreiterrolle übernehmen.

Man muss sich bewusst sein, dass individuelle Mobilität nicht ohne Umweltbelastung zu haben ist. Seit hundert Jahren fährt man mit Benzin und Diesel. Jetzt stellt man allmählich fest, dass solche Fahrzeuge am Ende ihrer Entwicklungsmöglichkeiten angelangt sind. Die heute geltenden gesetzlichen Umweltwerte können nur noch mit unlauteren Mitteln eingehalten werden. Auf gut Deutsch gesagt: Es geht nicht mehr ohne Beschiss. Die Elektromobilität bietet da einen Ausweg. Während des Fahrbetriebs entsteht kein CO₂. Es gibt keinen Lärm, und beim Bremsen geht die Energie, die durch die Beschleunigung entsteht, nicht verloren, sondern kann in die Batterie zurückgeführt werden.

Am grossen Ressourcenverschleiss und an der Umweltbelastung durch die Fahrzeug- und Batterieherstellung ändert dies wenig...

Die Bilanz ist so schlecht nicht, wie es die Autolobby darstellt. Das zeigen zahlreiche Studien, eine Übersicht findet man hier: www.delinat.com/elektroantrieb. Und wir stehen ja erst am Anfang einer Entwicklung. Es wird immer bessere Fahrzeuge und Batterien geben, die

mit weniger grauer Energie auskommen. Auch der Anteil aus erneuerbaren Energien wird ansteigen. Diese Tendenz ist in der Schweiz mit der Volksabstimmung zur Energiewende bestätigt worden.

Verstopfte Strassen und Staus ohne Ende: Ist der Individualverkehr nicht doch ein Auslaufmodell?

Nein, da bin ich ganz anderer Meinung. Die Entwicklung beim Individualverkehr geht Richtung autonomes Fahren. Elektroautos bieten da enorme Chancen. Sie sind in Zukunft autonom ohne Chauffeur unterwegs. Ich brauche also kein eigenes Auto mehr, sondern bestelle das Elektrofahrzeug per App. Es fährt auf den gewünschten Zeitpunkt bei mir vor, ich steige ein, fahre an den Arbeitsplatz, steige aus, das Auto fährt weiter, nimmt den nächsten Gast mit usw. Dieses Modell führt zu einer massiven Reduktion der Fahrzeuge, und es braucht kaum noch Parkhäuser.

Elektromobilität ist Ihre Leidenschaft, wie stehts mit dem Wein?

Ich bin kein grosser Weintrinker. Aber wenn wir Gäste haben, dann gehört ein guter Tropfen auf den Tisch.

Obwohl Sie kein Weinfreak sind, ist Delinat-Gründer Karl Schefer auf Sie aufmerksam geworden. Wie kam es dazu?

Als Karl Schefer von unserem Start-up-Unternehmen gehört hat, war er begeistert und hat uns gefragt wie er uns unterstützen könnte. Schliesslich hat er uns

«Sowohl Bioweine wie Elektrofahrzeuge haben gegen Vorurteile zu kämpfen.»

Remo Hahn

wie andere Geschäftsfreunde mit einem Darlehen geholfen und Kooperationsmöglichkeiten in Aussicht gestellt.

Gibt es gemeinsame Ansatzpunkte?

Sowohl Bioweine wie auch Elektrofahrzeuge haben gegen Vorurteile zu kämpfen. Auf beiden Seiten gibt es viele Skeptiker, die man mit guten Produkten und Dienstleistungen erst überzeugen muss. Hier können wir uns gegenseitig befruchten und unterstützen.

Interview Hans Wüst

Weintipp Remo Hahn



«Ich trinke wenig Alkohol, aber zu einem feinen Essen in geselliger Runde schätze ich ein Glas Wein. Meine Vorlieben gehen Richtung schwerere Rotweine aus Italien und Spanien. Im Delinat-Sortiment habe ich jetzt aber gerade einen Südfranzosen entdeckt, der mir sehr gut schmeckt. Beim Les Hirondelles von Châteaue Duvivier kommt die Frucht sehr schön zum Ausdruck, ein sehr gefälliger Tropfen!»

Duvivier Les Hirondelles
Pays du Var IGP 2012
www.delinat.com/1050.12

Depot

Bezeichnung für den Bodensatz, der sich vor allem bei gehaltvollen, tanninreichen Rotweinen bildet, die im Barrique ausgebaut wurden. Das Depot besteht insbesondere aus Gerb- und Farbstoffen, die während der Flaschenreifung ausgefällt werden. Depot wird gewissermassen als Qualitätsmerkmal betrachtet, weil durch das Auftreten der Anfang der Trinkreife eines Weines angezeigt wird. Einen gewissen Schutz vor dem Aufwirbeln des Depots beim Einschenken ins Glas bieten Flaschenböden mit einer Einbuchtung, wo sich der Bodensatz in der Rille sammelt. Durch Dekantieren kann das Depot vor dem Weingenuss entfernt werden. Nicht zu verwechseln ist Depot mit dem Weinstein.
www.delinat.com/depot.html

Extrakt

Zu den wichtigsten Extrakten im Wein gehören Zucker, Säure, Glycerin, Mineralstoffe, Farbstoffe und Gerbstoffe. Der Extraktgehalt eines Weines ist für dessen Qualität von Bedeutung, hat er doch Einfluss auf die Aromen (Bukett), die Farbe und die Haltbarkeit. Die Höhe des Extraktgehalts hängt ab von der Traubensorte, vom Ertrag pro Hektar, aber auch vom Klima, von der Niederschlagsmenge und der Bodenart. Ein hoher Extraktgehalt zeigt sich in den sogenannten Kirchenfenstern, den Schlieren am Glasrand. Rotwein hat dank grösserem Phenolgehalt normalerweise mehr Extrakt als Weisswein. Alte Weine «verlieren» einen Teil der Extrakte. Diese fallen als Bodensatz (Depot) aus.
www.delinat.com/extrakt.html

Frizzante

Frizzante ist ein Perlwein aus Italien. Gegenüber einem Spumante (Schaumwein) schäumt ein Frizzante weniger stark, besitzt weniger Kohlendruck und wird in der Regel mittels zweiter Gärung im Drucktank (Charmat-Methode) erzeugt. Zwingend ist das aber nicht. Sehr günstiger Frizzante wird oft auch einfach nur karbonisiert, das heisst, die Perlage wird durch direkte Zugabe von Kohlensäure erzeugt. Das muss aber auf dem Etikett ausgewiesen sein mit «Gassificato» oder «Vino addizionato di anidride carbonica». Ein Frizzantino enthält noch weniger Kohlensäure als ein Frizzante.
www.delinat.com/frizzante.html

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



Martina Korak, Önologin und Einkäuferin bei Delinat.

Meine Empfehlung:

«Diese Schaumweinrarität aus Sizilien betört mit fein duftenden Himbeer- und Erdbeeraromen und einer erfrischenden Perlage. Für mich passt sie perfekt zum Apéro unter Freunden bei aufgehendem Mond am leuchtenden Abendhimmel.»

M. Korak



Luna Nascente
Vino Spumante rosato, Extra Dry
www.delinat.com/6022.17



Fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» zu gewinnen

Machen Sie mit beim Delinat-Weinrätsel. Die Buchstaben der richtigen Antworten (Sie sind in den Beiträgen dieser WeinLese-Ausgabe versteckt) ergeben ein **Lösungswort**. Schicken Sie dieses per Postkarte bis **spätestens 15. Dezember 2017** 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 Weinabos «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr im Wert von ca. CHF 250.– / € 210.– teil.

1. Welches dieser Delinat-Weingüter befindet sich nicht in Kastilien und León?

- (R) Bodegas Menade
- (G) Albet i Noya
- (A) Dominio Basconcillos

2. Welche bekannte Traubensorte verbirgt sich hinter Tinta del País, Tinto Fino und Tinta de Toro?

- (I) Garnacha
- (U) Pinot Noir
- (E) Tempranillo

3. Welches Elektroauto kann man bei der Felix AG für eine Tagespauschale von 250 Franken mieten?

- (T) BMW i3
- (R) Chevrolet Volt
- (S) Tesla S

4. Ein neuer Kurs von Delinat ist den Rebsorten gewidmet. Wie heisst er?

- (C) Typisch Merlot, Chardonnay & Co.
- (K) Reinsortig im Glas
- (O) 4 Nasen

5. Was versteht man unter einer Tavolata?

- (W) Speisespezialität aus Sardinien
- (H) Tafelrunde am grossen Tisch
- (T) Erotischer Tischtanz

6. In welchem Tessiner Tal ist die Naturköchin Meret Bissegger zu Hause?

- (A) Centovalli
- (U) Onseronetal
- (E) Bleniotal

7. Welchem bekannten Autor begegnet man auf der neuen Delinat-Wein- und Krimireise Bordeaux/ Périgord?

- (N) Martin Walker
- (M) Jean-Luc Bannalec
- (E) Georges Simenon

8. Wofür steht der Begriff «Depot» im Zusammenhang mit Wein?

- (R) Weinkeller
- (S) Flaschenpfand
- (K) Bodensatz in der Weinflasche

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.

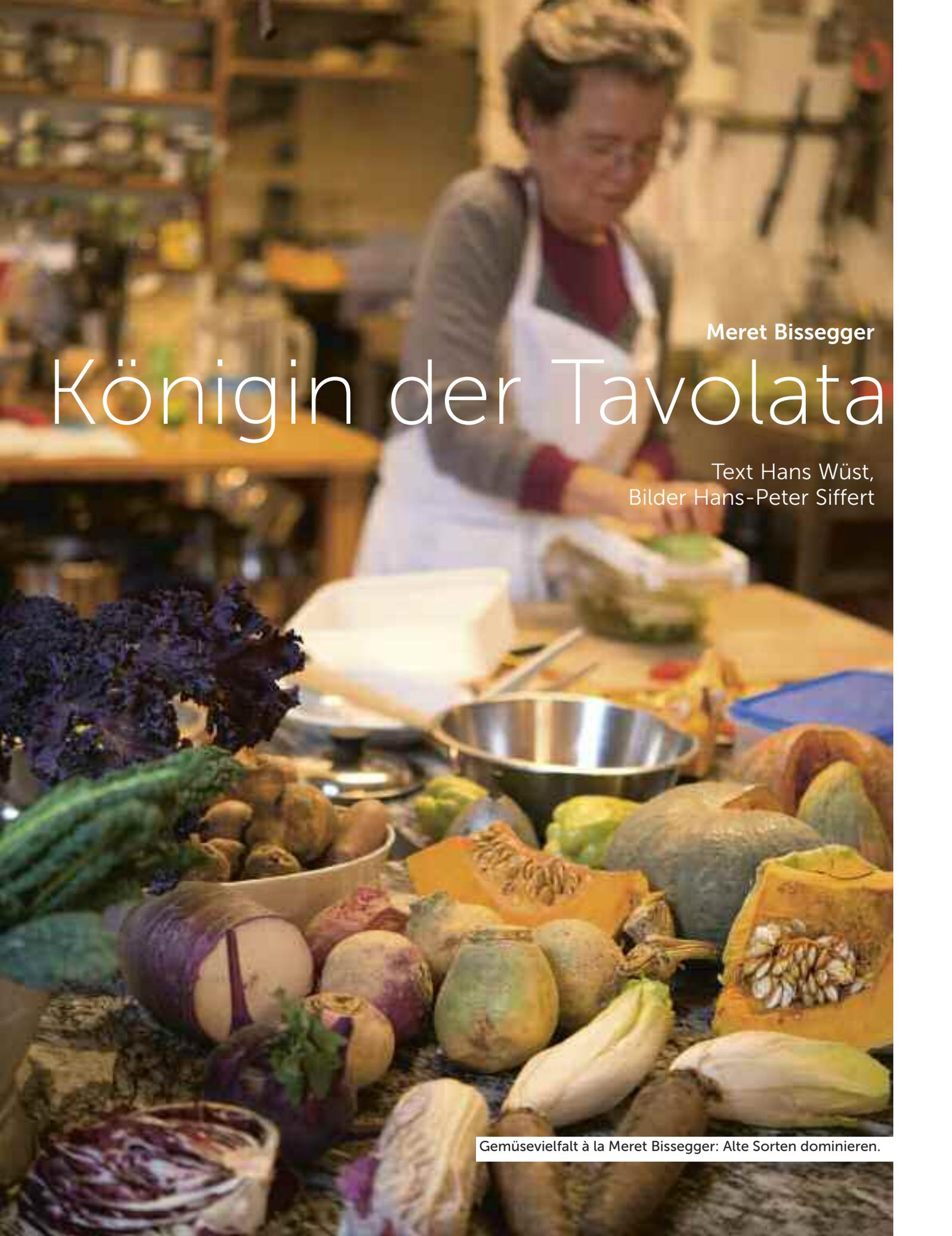
Lösungswort:

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

Auflösung des Wettbewerbs aus der WeinLese Nr. 47

Das Lösungswort lautet
MEHRWERT

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

A woman with short blonde hair, wearing a grey sweater and a white apron, is working in a kitchen. She is focused on preparing food on a wooden counter. In the foreground, there is a large assortment of fresh vegetables, including purple and green leafy greens, a large green melon, a sliced orange pumpkin, and various root vegetables. The background shows a well-stocked kitchen with shelves and a wooden table.

Meret Bissegger

Königin der Tavolata

Text Hans Wüst,
Bilder Hans-Peter Siffert

Gemüsevielfalt à la Meret Bissegger: Alte Sorten dominieren.

Kaum jemand interpretiert die grosse Tafel origineller als die Tessiner Naturköchin Meret Bissegger. Zu Gast in der Casa Merogusto im Bleniotal für ein winterliches Festmahl mit den passenden Delinat-Weinen.

«Sala da Pranzo» steht auf einem blauen Emailschild über jener Tür, die direkt ins kulinarische Reich von Meret Bissegger führt. Eine grosszügige Kochinsel ist Verbindungselement von der offenen Küche zum gemütlichen Essraum. Hier steht ein grosser Tisch, an dem bis zu 22 Personen Platz finden. Die Kochinsel ist der perfekte Ort, um in eine «Tavolata a modo di Meret» einzusteigen. Wer ein paar Stunden früher auftaucht, kann hier beim Gemüserüsten Hand anlegen und bekommt beim Blick über die Schultern mit, wie die Tavolata entsteht. «Je mehr man weiss, desto besser versteht man, was gutes Essen ausmacht», sagt Meret Bissegger.

Wer lieber erst hereinspaziert, wenn die Düfte die Stube längst eingenommen haben, greift sich ein Glas Prosecco und lässt sich beim Stehapéro in die Geheimnisse der *cucina naturale*, wie Meret Bissegger ihre Bio-Küche nennt, einweihen. «Ich koche fast ausschliesslich mit biologischen Produkten», erzählt sie und rührt kräftig in verschiedenen Pfannen und Töpfen, in denen es brutzelt und dampft. Auf Nebenschauplätzen sorgt Küchenhilfe Paula dafür, dass nichts anbrennt oder verkocht.



Hereinspaziert ins kulinarische Reich von Meret Bissegger.

Gemüse in allen Varianten steht bei Meret Bissegger im Vordergrund. Auf Luxusprodukte wie Gänseleber oder Austern verzichtet sie, Fleisch dagegen ist kein Tabu: «Wenn Fleisch, dann achte ich darauf, wie das Tier gehalten wurde, und versuche, möglichst viel davon zu verwerten, nicht nur die edlen Stücke», erklärt Meret. Mit einem Einkauf auf dem Markt könne sie leider nicht prahlen. «Bellinzona hat zwar einen schönen Wo-

chenmarkt, aber nur einen einzigen Bio-Stand. Deshalb kaufe ich grösstenteils bei einem Bio-Grossisten ein, aber auch bei Nachbarn, die vielleicht nicht zertifiziert sind, bei denen ich aber genau weiss, wie sie ihr Gemüse oder Fleisch erzeugen.»

Dann ist es Zeit, sich an den grossen Tisch zu setzen. Auf dem Weg dorthin bedient man sich am reichhaltigen Anti-

Genuss

pasti-Buffer. Dazu wird heute ein Riesling Terra Rossa gereicht. Die leichte Süsse und die frische Säure des Weines passen gut zu den erdigen und «süssen» Komponenten von Kürbis, Bohnen, Pilzen & Co.

Unterdessen bereiten Meret und Paula in der Küche den Fischgang zu. Die geräucherte Brachse aus dem Zürichsee und die Bergkartoffeln aus dem Albulatal stossen 20 Minuten später auf einhellige Begeisterung. Gleiches gilt für den dazu servierten L'Amandier aus der Provence. Die weisse Spitzencuvée von Château Duvivier harmoniert mit ihren dezenten Holz- und Röstaromen wunderbar mit den Rauchnoten des Fisches.

Schliesslich steuert der gesellige Abend dem Hauptgang entgegen: Während 2,5 Stunden wurde die Hirschhuf aus dem Bleniotal im Vakuumbbeutel im 60 Grad warmen Wasser gegart. «Das Fleisch wird mit dieser Zubereitungsart durchgehend rosa und zart wie Butter», schwärmt Meret Bissegger, bevor sich alle selber davon überzeugen können. Sie serviert das Wildgericht mit einem Trevisana-Risotto und einem würzig-exotischen Gemüsebukett. Diese alles in allem grosse geschmackliche Herausforderung auf dem Teller ruft nach einem komplexen, gehaltvollen Rotwein. Die Reserva Martí von Albet i Noya ist der richtige. Der schön ausbalancierte Wein nimmt die unterschiedlichen Aromen der Beilagen (bitter, süss, scharf) gut auf, und die Holzaromen begleiten den Wildgeschmack bestens.

Unterdessen hat sich auch Meret Bissegger an den Tisch gesetzt und isst ein paar Bissen mit. Die Komplimente, die ihr entgegenfliegen, nimmt sie routiniert, aber mit echter Freude auf: «Ich experimentiere gerne. Viele Gerichte koche ich für eine Tavolata zum ersten Mal



Aperitivo: rohes Gemüse mit feinen Dip-Saucen in vielen Varianten.



Diese fünf Weine hat Delinat-Sommelier Dirk Wasilewski zur Tavolata von Meret Bissegger ausgewählt.

Inspiration für ein Festmenü am grossen Tisch

hrw. Am 20. Dezember 2016 hat Meret Bissegger in ihrer Casa Merogusto im kleinen Tessiner Dorf Malvaglia im Bleniotal für Delinat und rund ein Dutzend Gäste eine herbstlich-winterliche Tavolata zubereitet. Diplom-Sommelier Dirk

Wasilewski hat dazu die passenden Delinat-Weine ausgewählt. Hier als Anregung für ein geselliges Festmahl innerhalb der Familie oder mit Freunden am grossen Tisch das Menü und die Weinbegleitung.



TAVOLATA in der Casa Merogusto

Aperitivo

Rohes Gemüse mit verschiedenen Dips: Kürbis/Safran/Ingwer, Randen/Meerrettich, gelbe Karotten, Curry, Sellerie/Baumnessöl, Farina-bona-Creme, knackiger Blumenkohl, Chicorée-Chips

Wein: Prosecco Savian 2016, www.delinat.com/6356.17

Antipasto a modo mio

Kürbis-Terrine, Federkohl mit mariniertem Kürbis, Chayote und Pilze à la grèque, Kastanienfladen mit Lardo, Schwarze-Bohnen-Pâté, Haferwurzel, asiatischer Kürbissalat mit Algen, Kohlrabi-Carpaccio, Catalogna alla Ligure

Wein: Riesling Terra Rossa, Weingut Hirschhof, Deutscher Qualitätswein, Rheinhessen 2016, www.delinat.com/5968.16

Primo

Geräucherte Brachse (Das Pure), karamellisierte weisse Rande, Bergkartoffeln (Las Sorts), Apfelverjus-Safran-Sauce

Wein: L'Amandier, Château Duvivier, Coteaux Varois en Provence AOP 2016, www.delinat.com/7672.16

Secondo

Hirschhuf (Valle di Blenio), bei Niedertemperatur gegart, Risotto mit Trevisano,

Ingwer-Karotten, Thai-Broccoli und Blumenkohl, gebratene Herbstrüben

Wein: Albet i Noya Reserva Martí, Penedès DO 2011, www.delinat.com/1643.11

Dolce

Kürbis-Mousse, Kastanienkuchen, Apfel- und Kürbiskompott Kaki-Sauce, würzige Streusel, Schokoladeneis

Wein: Lenz Grimbart Sunneberg, Weingut Roland und Karin Lenz, Schweizer Landwein 2016, www.delinat.com/5916.16



Antipasto a modo mio: Die Gäste bedienen sich am reichhaltigen Vorspeisenbuffet.

oder ändere sie immer wieder ein bisschen ab. Schief gegangen ist da zum Glück noch nie etwas», sprudelt es aus ihr heraus. Das verwundert kaum bei dem Erfahrungsschatz, den sie vorzuweisen hat. Angefangen hat alles in ihren Jugendjahren, als sie auf Reisen und bei Aufenthalten in London und Paris Bekanntschaft mit Speisen und Gewürzen aus fremden Kulturen machte. Diese Faszination und ihre Liebe zur Natur haben sie nie mehr losgelassen. Autodidaktisch ist sie zur weltoffenen Naturköchin geworden. In den späten 1980er-Jahren führte sie in Verscio die Buvette des Teatro Dimitri und sorgte mit ihren «wilden» Gerichten immer wieder für staunende Gäste. Und dann erzählt sie noch, wie sie 1990 in Cavigliano das Restaurant Ponti dei Cavalli übernahm, es elf Jahre lang führte und sich mit konsequenter Bio- und Vollwertküche 14 Gault-Millau-Punkte erkochte. Mit 40 wollte sie nochmals was anderes machen. In Malvaglia im Bleniotal kaufte sie sich 2006 die herrschaftliche Villa Casa Merogusto, wo sie seither Kochkurse, Wildkräuterkurse und eben Tavolate anbietet.

An diesem Tag geht der kulinarische Abend mit einer winterlichen Dessertvariation zu Ende. Dazu wird ein feinerherber Lenz Sunneberg aus dem Thurgau gereicht. Exotische Aromatik, Säure und die Restsüsse bilden einen spannenden Kontrast zu den erdigen und würzigen Aromen im Dessert. «Mit der Kombination von Wein und Tavolata-Gerichten habe ich mich bisher nur wenig befasst. Heute habe ich erlebt, wie spannend das sein kann», freut sich auch die Gastgeberin über den überaus gelungenen Abend.



Primo piatto: der Fischgang.



Secondo: der Hauptgang.



Dolce: die süsse Nachspeise.

Gemüsevielfalt

hrw. Meret Bissegger, leidenschaftliche Köchin und Pflanzenexpertin, ist auch Buchautorin. Viele Tipps und Ideen für eine festliche Tavolata liefert ihr Buch «Meine Gemüseküche für Herbst und Winter». Sie präsentiert in diesem vom Fotografen Hans-Peter Siffert reich bebilderten Werk über 40 einheimische Herbst- und Wintergemüse, darunter auch einige alte und wenig bekannte Sorten. Sie verrät Zubereitungsarten und Küchentricks. Über 150 einfache Rezepte zeigen die ganze Vielfalt an wunderbaren Gemüsegerichten für die kalte Jahreszeit. Reportagen über Anbau und Ernte geben Einblick in die Arbeitswelt von Kleinbetrieben wie auch von Grossproduzenten der biologischen Landwirtschaft. Spannende Hintergrundtexte zeigen die ökologischen und wirtschaftlichen Zusammenhänge auf.



Meine Gemüseküche für Herbst und Winter

erhältlich im Buchhandel oder direkt bei der Autorin,
www.meretbissegger.ch
ISBN 978-3-03800-828-6

Lara und Marco

Marco isst gerne gut, das ist nicht immer gesund – aber oft. Lara isst gerne gesund, das ist nicht immer gut – aber oft. Die Schnittmenge der Speisen ist also beträchtlich.

Marco kauft gerne auf dem Markt ein: frisches Gemüse, Obst und natürlich auch ein Stück gutes Fleisch. Das bereitet er selber zu, einfach, ohne Firlefanz. Dazu verwendet er bestes Öl und verschiedene Gewürze. Er isst langsam, aufmerksam, geniesserisch. Dazu trinkt er ein Glas Wein – nicht den billigsten.

Lara kauft gerne im Biogeschäft ein. Oft auch auf dem Markt: frisches Gemüse, Obst, nur selten Fleisch. Das bereitet sie selber zu, einfach ohne Firlefanz. Dazu verwendet sie bestes Öl und verschiedene Gewürze. Sie isst langsam und kaut die Speisen gut. Dazu trinkt sie ab und zu ein Glas Wein – nicht den billigsten, einen aus biologischem Anbau.

Lara und Marco brauchen fürs Einkufen, Kochen und Essen viel Zeit. Aber das ist es ihnen Wert. Sie haben sich viel Wissen übers Essen angeeignet. Meret Bissegger, Naturköchin aus dem Tessin, sagt in der Reportage ab Seite 21: «Je mehr man weiss, desto besser versteht man, was gutes Essen ausmacht.»

Marco weiss, ein vielfältig bestückter Einkaufskorb verspricht mehr Genuss als immer die gleichen Speisen. Lara weiss, ein vielfältig bestückter Einkaufskorb verspricht mehr Gesundheit als immer die gleichen Speisen, denn: je mehr verschiedene Nährstoffe, umso gesünder die Speisen. Und je schonender die Zubereitung, umso bekömmlicher. Es lohnt sich also doppelt, Neues auszuprobieren: Produkte wie den bei uns eher unbekannteren Palmkohl (Cavolo nero) oder

Stängelkohl (Cima di Rapa), neue Gerichte und Zubereitungsmethoden wie beispielsweise das Sanftgaren bei Temperaturen zwischen 60 und 100 Grad, oft auch im Vakuumbbeutel.

Geniessen mit Freunden

Gesund und gut liegen also nahe beisammen. Zum Glück, denn eine gesunde Mahlzeit wirkt sich erst dann positiv auf unseren Körper aus, wenn wir das Essen geniessen und danach glücklich satt sind. Übrigens: Essen in guter Gesellschaft macht glücklich; geteilte Freude ist doppelte Freude.

Marco weiss, eine genussvolle Speisekomposition besteht aus unterschiedlichen Aromen, vielfältigem Geschmack und abwechslungsreicher Textur. Beispiel: Grünkernburger mit Brokkoli und Shiitake-Pilzen an leichter Weissweinsahnesauce. Das Aromenspektrum reicht vom speckig-nussigen Grünkern (ohne wirklich Speck zu enthalten!) über grüngemüsige Noten des Brokkoli bis zu Eindrücken von Waldboden der Shiitakepilze. Geschmacklich fällt das leicht süssliche Getreide auf, die leichte Herbe des Brokkoli, die feine Säure des Weissweins in der Pilzsauce, alles verstärkt durch mildes Salzen der Speisen. Dazu kommen der feine Schmelz der Sahne in der Pilzsauce und die knackige Kruste des Grünkernburgers. Eine gelungene Speisekomposition.

Mit dem Wissen, wie ein Menü komponiert wird, steigt also der Genuss. Und

mit der Wahl von gesunden Produkten fördern wir unser Wohlbefinden. Brokkoli enthält viel Vitamin C, Folsäure, Beta-Karotin, Kalzium, Kalium, Magnesium und Eisen. Shiitake-Pilze überzeugen mit wertvollen Aminosäuren und Vitaminen. Grünkern (getrockneter Dinkel) enthält B-Vitamine und ebenfalls verschiedene Mineralstoffe.

Wein bereichert das Essvergnügen

Lara und Marco geniessen zum Essen gerne ein Glas Wein. Er kommt dann gut zur Geltung, wenn die Speisen geschmacklich nicht zu einseitig sind: zu sauer, zu süss, zu herb. Dieser Eindruck kann durch den Wein noch verstärkt werden. Die Aromen der Speisen sind meistens weniger problematisch. Allenfalls überdecken überwürzte Gerichte die Aromen des Weines, beispielsweise feine Zitrus- oder Blütendüfte. Interessant sind dagegen harmonische Duftkombinationen wie Peperoni und Cabernet Franc oder Buttersauce und Barrique-Chardonnay. Aber auch Gegensätze können sich anziehen: herbwürziges Wild und fruchtiger Pinot Noir.

Lara und Marco wissen: Gutes und gesundes Essen braucht Zeit, beim Einkufen, bei der Zubereitung und beim Geniessen – es lohnt sich. Peter Kropf



Je mehr Nährstoffe, desto gesünder und schmackhafter die Speisen.

Buchtipps

von Peter Kropf

Geheimnisvoll asiatisch

Die Küche Asiens ist vielfältig, hier werden 300 Gerichte aus vier Ländern beschrieben: Thailand, Japan, China, Korea. Die Basis dieser Küchen wird einleitend erklärt, ergänzt mit vielen, meist einfachen Rezepten und 1200 Fotos. Wir lieben vor allem die für uns neuen Aromen, die fremden Gewürze. Auch mit Produkten aus unserer Region lassen sich damit schmackhafte Gerichte bereiten.

Judy Vasallo: Asiatisch kochen

AT-Verlag, Aarau

ISBN 978-3-03800-892-7



Gesund und genussreich

Gesund essen oder sich krank futtern, das liegt an uns. Dr. med. Anne Fleck erklärt, worauf es ankommt. Ganz wichtig: «Ich kann nicht kochen» gibt es nicht. Die einfachsten Gerichte sind die gesündesten, davon gibt es hier eine Menge, einfach beschrieben, einfach nachzukochen. Die Produkte sind kurz beschrieben, dazu viel Wissenswertes rund ums Einkaufen, Kochen und Geniessen.

Anne Fleck:

Die 70 einfachsten Gesund-Rezepte

Becker Joest Volk Verlag, Hilden

ISBN 978-3-03780-614-2



Saisonal italienisch

Genussvoll kocht sich Bruno Hurter, Kenner der italienischen Küche, durch die Jahreszeiten. Fernab von Pizza und Spaghetti bolognese entdecken wir neue Gerichte, einfach zubereitet. Das fünfte Kapitel ist den Grundzubereitungen gewidmet: Gemüsfond, Peperonischaum, Tomatenmousse oder konfierter Knoblauch. Ein professioneller Küchenratgeber für qualitätsbewusste Hobbyköche.

Bruno Hurter: Quattro Stagioni

Fona Verlag, Lenzburg

ISBN 978-3-03780-614-2



Meine Empfehlung:

«Die Spitzencuvée Les Mûriers von Château Duvivier ist ein Delinat-Monument. Bekannte französische Traubensorten wie Syrah, Cabernet Sauvignon und Grenache sind hier zu einer kraftvollen und würzigen Cuvée vereint, die jeder Festtafel die Krone aufsetzt.»



Emil Hauser, Weinakademiker
und Einkäufer bei Delinat.

Les Mûriers
Coteaux Varois en Provence AOP 2012
www.delinat.com/3727.12

Typisch Merlot, Chardonnay & Co.



Bild: Kerstin Bittner

hrw. In den letzten Jahren wurden bei den Delinat-Weinkursen in der Schweiz und Deutschland nicht nur die Veranstaltungsorte ausgebaut, sondern auch das Themenangebot erweitert. Der Basiskurs steht auf der Beliebtheitskala weiterhin auf Platz 1. Nun gibt es neu den Rebsorten-Kurs «Typisch Merlot, Chardonnay & Co.» als Aufbaukurs zum Basiskurs. Für den Besuch des Kurses sind Kenntnisse aus dem Basiskurs nicht zwingend nötig, jedoch von Vorteil.

Delinat-Kursleiter und Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski führt durch eine Blinddegustation mit zehn reinsortigen Weinen, bei der die Kursteilnehmer ihre Sensorik testen und schärfen können. Er stellt die Frage: Kann man den Unterschied zwischen einem Merlot und einem Sangiovese riechen oder schmecken? Oder zwischen einem Sauvignon Blanc und einem Chardonnay? Ja, man kann, mit etwas Übung. Mit der Vier-Nasen-Methode (siehe Kasten) lässt sich nicht nur die Rebsorte herausfinden, sie

bietet gleichzeitig eine Einführung in die Degustationstechnik. Beim Aromaparcours gilt es, die typischen Aromen der wichtigsten Rebsorten wie Sauvignon Blanc, Chardonnay oder Merlot zu erschnuppern und die sensorische Wahrnehmung zu trainieren. Daneben erfährt man Wissenswertes über die Ausbaumethoden in unterschiedlichen Gebinden (Stahl, Holz, Beton) und deren Einfluss auf das Geschmacksbild eines Weines.

Höhepunkt ist die Blindverkostung von zehn reinsortigen Weinen, bei der es darum geht, die jeweilige Traubensorte herauszufinden. Als Zugabe erfährt man Wissenswertes über die Herkunft und die Geschichte der wichtigsten Rebsorten. Eine bunte Auswahl an Häppchen rundet am Ende der spannenden Degustation den Kursabend ab.

Veranstaltungsorte, Anmeldung und mehr Informationen unter www.delinat.com/veranstaltungen

Die vier Nasen

Erste Nase. Leichtes Schnuppern am Glas, ohne das Glas zu schwenken. Die besonders leichtflüchtigen Aromen entweichen zuerst und geben einen Hinweis auf Art und Komplexität des Weins.

Zweite Nase. Riechen am Glas nach dem Schwenken (Belüften) des Weins. Jetzt kommen die Aromen im Bukett, aber auch allfällige Weinefehler prägnanter zum Ausdruck.

Dritte Nase. Mit dem ersten Schluck wird der Wein im Munde verteilt. Flüchtige, bisher nicht wahrgenommene Duftstoffe gelangen über eine Verbindung des Nasen-Rachen-Raums zur Rienschleimhaut und werden hier retronasal wahrgenommen.

Vierte Nase. Durch Nachriechnen im leeren Glas werden letzte Geruchseindrücke gewonnen. Sie können frühere Eindrücke bestätigen oder stark haftende Aromen erst jetzt deutlich zum Ausdruck bringen.

Die bunte Delinat-Weinwelt

Kurse und Reisen

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

Kurse



Die Kunst des Degustierens

Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Delinat-Weinexperten lüften in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der Delinat-Methode.

Kursdaten und -orte:

Stuttgart: 9. November 2017
Zürich: 14. November 2017,
23. Januar und 12. Juni 2018
Winterthur: 22. November 2017,
27. Februar und 19. Juni 2018
Hamburg: 13. Februar 2018
Basel: 28. Februar und
23. Mai 2018
St. Gallen: 28. Februar und
23. Mai 2018
Bern: 28. März und 23. Mai 2018
Olten: 17. Mai 2018



Wein & Käse: komplexe Liebschaften!

Der Kurs gibt Einblick in Geschichte, Herstellung und Sorten von Käse und verrät, welche Grundregeln bei der schwierigen Kombination zu beachten sind. Im Rahmen der Degustation werden zahlreiche Varianten erprobt.

Kursdaten und -orte:

St. Gallen: 7. November 2017
und 18. Januar 2018
Neu-Ulm: 8. November 2017
Nürnberg: 7. Februar 2018
Basel: 22. Februar 2018
Hamburg: 8. März 2018
München: 23. März 2018
Bern: 12. April 2018
Köln: 15. Juni 2018



Königsklasse: Opus One versus Reserva Marti

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

Kursdaten und -orte:

St. Gallen: 28. November 2017
und 27. Juni 2018
Basel: 29. November 2017
und 26. Juni 2018
Bern: 30. November 2017,
29. März und 24. Mai 2018
Olten: 1. Dezember 2017
und 28. Juni 2018



Neu

Rebsorten-Kurs – typisch Merlot, Chardonnay & Co.

Der neue Kurs «Typisch Merlot, Chardonnay & Co.» ist ein Aufbaukurs zum beliebten Delinat-Basiskurs. Sie erfahren alles über die wichtigsten weissen und roten Rebsorten. Welches sind typische Aromen für Merlot, Tempranillo und Sangiovese? Wodurch unterscheiden sich Chardonnay, Riesling und Sauvignon Blanc? Blindverkostung von zehn reinsortigen Weinen.

Kursdaten und -orte:

St. Gallen: 17. Januar 2018
Nürnberg: 6. Februar 2018
Bremen: 15. Februar 2018
Basel: 20. Februar 2018
Braunschweig: 1. März 2018
Berlin: 2. März 2018
Hamburg: 6. März 2018
München: 22. März 2018
Bern: 11. April 2018
Olten: 16. Mai 2018
Köln: 14. Juni 2018



Delinat daheim

Trommeln Sie ein paar Freunde zusammen, einigen Sie sich auf einen Termin, und buchen Sie den Delinat-Weinexperten. Bei Ihnen zu Hause vermittelt er auf spielerische Art die Grundlagen der Degustation und lässt Sie in die faszinierende Weinwelt eintauchen.

Detaillierte Informationen und Anmeldung:

www.delinat.com/veranstaltungen

Reisen



Bild: Andreas Thumm



Es hat noch ein paar freie Kabinen

Wein- und Genusskreuzfahrt Sea Cloud II

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. Sonntag, 29. April, bis Donnerstag, 3. Mai 2018. Vorprogramm Barcelona ab Freitag, 27. April 2018.



Wein- und Genussreise Languedoc

Übernachten und geniessen im Château de Roquelune bei Pézenas, Fahrten durch herrliche Landschaften, zu Besuch bei Delinat-Winzern. Die Wein- und Genussreise durchs Languedoc offenbart, was die Franzosen unter Savoir-vivre verstehen. Mittwoch, 18., bis Mittwoch, 25. April 2018



Wein- und Genussreise Madrid-Porto

Die abwechslungsreiche Reise führt von Madrid zu Delinat-Weingütern und Sehenswürdigkeiten in der spanischen Provinz Kastilien und León sowie im portugiesischen Douro- und Dão-Gebiet. Zielort ist Porto, wo der Douro in den Atlantik mündet. Montag, 4., bis Sonntag, 10. Juni 2018.



Wein- und Krimireise Bordeaux und Périgord

La Cité du Vin, Saint-Emilion, das berühmte Weinstädtchen an der Dordogne, die feinen biologischen Bordeaux- und Malbec-Weine von Château Couronneau und Château Haut-Monplaisir und eine kulinarisch-literarische Begegnung mit Krimiautor Martin Walker in Frankreichs Schlemmerecke Périgord. Sonntag, 10., bis Donnerstag, 14. Juni 2018.

Wein- und Genussreise Toskana

Unterkunft und Einblick in die toskanische Kochkunst in der tausendjährigen Abtei Badia a Coltibuono. Zu Gast bei Winzer Alberto Brini im berühmten Hügeldorf Montepulciano. Wanderung durch das reizvolle Val d'Orcia. Einblick in die Kunst der Schaf- und Ziegenkäseherstellung auf einem Biobauernhof. Und vieles mehr. Sonntag, 2., bis Donnerstag, 6. September 2018.



Österreichs Weine mit Familienanschluss

Die Wachauer Rebhänge an der Donau, Tafelfreuden im Heurigen, die einzigartige Natur am Neusiedler See und die unvergleichliche Wiener Kultur: Delinat nimmt Sie mit auf eine Wein- und Genussreise zu naturliebenden Winzern. Die Familien Harm (Wachau), Moser (Kremstal) und Bauer (Burgenland) begleiten uns in ihre Rebberge und Keller. Montag, 27. August, bis Samstag, 1. September 2018

Alle Reisen verbinden Wein und Genuss mit einem Einblick in den ökologischen Weinbau.



Wein- und Genussreise Piemont

Unterkunft im stilvollen Palazzo Finati in der Altstadt von Alba. Zu Gast im Naturparadies La Luna del Rospo von Winzerin Renate Schütz. Unterwegs mit einem Trüffelsucher. Trüffelessen in der Stube von Mamma Maria. Wanderungen durchs Barolo-Land. Einblick in die piemontesische Kochkunst auf einem traumhaften Agriturismo. Sonntag, 28., bis Mittwoch, 31. Oktober 2018.

Detaillierte Informationen und Anmeldungen zu allen Reisen: www.delinat.com/weinreisen



Weinabo als Geschenk: eine schöne Bescherung

Geschenke sollen möglichst lange Freude bereiten. Ein Weinabo aus dem Delinat-DegustierService tut dies ein ganzes Jahr lang. In regelmässigen Abständen erhält die oder der Beschenkte per Post ein Weinpaket mit drei Entdeckungen aus Rebbergen mit reicher Biodiversität. Zur Auswahl stehen verschiedene Abo-Varianten.

 **DELINAT**

Wein aus reicher Natur.

Alle Infos: www.delinat.com/weinabo-verschenken