

«Von Mahavishnu zum Terroir» Mit 25 wollte Louis Fabre die ganze Welt verändern ... Heute steht im Mittelpunkt das gemeinsame Leben mit seiner Frau und den vier Kindern. Und natürlich das Weingut ...

# WeinLese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 5, Februar 2007 | 2. Jahrgang

Delinat Kundenservice | Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn | Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof  
www.delinat.com

**Château Coulon**  
der sinnliche Wein aus  
Südfrankreich

Neu bei Delinat

### Château Cartier

Saint-Emilion Grand Cru AC  
2004

Heute gibt es in Saint-Emilion zwei Weinstile: den modernen vollfruchtigen und den klassisch eleganten. Der engagierte Bio-Winzer Alain Moueix schafft mit seinem Château Cartier das seltene Kunststück, diese beiden Stile aufs Schönste zu vereinen. Entstanden ist ein intensiv fruchtiger Wein, worin trotzdem die Eleganz und die maskuline Struktur des klassischen Saint-Emilion erkennbar bleiben.  
Traubensorten: 88% Merlot, 12% Cabernet franc

Art-Nr. 2253.04  
CHF 34.- / € 22,- (11 € 29,33)



### El Paseo Navarra DO 2005

Als Weinregion schickt sich Navarra an, aus dem langen Schatten der benachbarten Rioja zu treten. Einen Beitrag dazu leisten Weine wie El Paseo: wohltuend bekömmlich für den Geldbeutel, erfrischend fruchtig und geschmeidig.  
Traubensorten: 40% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

Artikel-Nr. 2914.05  
CHF 9.90 / € 5,90 (11 € 7,87)

### Loacker Gran Lareyn Südtirol / Alto Adige DOC 2005

Die Etrusker brachten die Weinkultur nach Südtirol. In der späteren Zeit entstand eine grosse Sagenwelt in diesem Gebiet, aus der viele Namen entstanden. So auch Lareyn, was so viel wie Harfner bedeutet, die an Festen Weisen über die Berge und die dunklen Mären der Vorzeit sangen.  
Traubensorte: Lagrein

Art-Nr. 2197.05  
CHF 21.- / € 13,50 (11 € 18,-)

# Zweigelt MEINKLANG

DER BURGENLÄNDER CHARAKTERWEIN  
MIT SÜDLICHEM CHARME.

Ein eigenständiger Wein aus der Rebsorte Zweigelt. 1922 von Dr. Zweigelt im Burgenland gezüchtet, eine Kreuzung der Sorten Blaufränkisch und St. Laurent.

Heute ist Zweigelt die populärste Rebsorte Österreichs, im Ausland noch ein Geheimtipp – auf dem Weg zum Trendwein!



Wein aus gesunder Natur DELINAT

Liebe WeinLeserin, lieber WeinLeser

Zeitungen und TV berichten von Winzern, die ihre Weine mit Holzchips aromatisieren oder mit modernen Maschinen in die Einzelteile zerlegen und anschliessend in gewünschter Form wieder zusammenfügen. Wir lesen von künstlich aromatisierten Weinen mit Einheitsgeschmack und von neuen Weingesetzen, die beinahe alles erlauben. Tun dies Delinat-Winzer auch?

Die Delinat-Richtlinien gelten als eine der strengsten. Sie wurden soeben überarbeitet. Es ist genau geregelt, was im Rebberg und im Weinkeller erlaubt ist. Weine, die mit der Delinat-Bio-Garantie ausgezeichnet sind, wurden zum Beispiel nicht mit Holzchips aromatisiert, und der Einsatz von Maschinen zur Konzentration oder zur Zerlegung der Weine ist verboten. Der WWF Schweiz hat alle Bio-Labels neu beurteilt: Die Delinat-Bio-Garantie erhielt erneut die höchste Bewertung «sehr empfehlenswert». Lesen Sie mehr dazu auf Seite 30.

Für jedes Produkt gibt es Käufer – auch beim Wein. Die einen wollen einen Wein bestimmter Herkunft und sie möchten auch wissen, wie er erzeugt wurde. Andere achten vor allem auf den Preis und kümmern sich wenig darum, wie das Traubensaftgetränk entstanden ist, nach der Devise «Hauptsache, es kostet nicht viel, man kann es trinken und ich habe am Morgen danach keine Kopfschmerzen».

Delinat-Kundinnen und -Kunden schätzen es, zu jedem Wein Informationen zu erhalten, seine Geschichte und den Winzer kennen zu lernen. In dieser WeinLese erfahren Sie mehr über den Château Coulon Sélection Spéciale und den Winzer Louis Fabre, der zu den Pionieren des biologischen Weinbaus im Languedoc zählt. So können Sie sich über den Wein ein Bild machen.

In einem interessanten Experiment testeten Delinat-Kunden den Spitzenwein Les Mûriers von Château Duvivier. Dabei zeigte sich deutlich: Gehaltvolle Lagerweine werden nicht von jedermann gleich beurteilt. Manche reagieren auf jugendliche Tannine sensibel, andere mögen gerade diese feine Herbe. Doch immer erscheint der Wein runder und weicher, wenn man dazu etwas isst. Im Bericht auf Seite 4 erfahren Sie die Einzelheiten.

Auf eine vergnügliche WeinLese



Peter Kropf

<b>Ein grosser Wein in guter Gesellschaft</b>	<b>Seite 4</b>
Wie schmeckt ein Spitzenwein morgens um 11 Uhr?	
<b>Wein ist gesund</b>	<b>Seite 7</b>
Massvoller Genuss ist angesagt...	
<b>Von Mahavishnu zum Terroir</b>	<b>Seite 8</b>
Mit 25 wollte Louis Fabre die Welt verändern...	
<b>Ein überraschendes Wiedersehen</b>	<b>Seite 14</b>
Delinat-Kunden Enrique und Helen Kassner treffen Epaminondas Spiropoulos...	
<b>Süsse und Säure im Wein</b>	<b>Seite 15</b>
Wie süss schmeckt ein Wein denn wirklich?	
<b>Unterwegs im Languedoc</b>	<b>Seite 17</b>
Wo sich das ursprüngliche Frankreich entdecken lässt...	
<b>Canal du Midi: im Hausboot durch die Rebberge</b>	<b>Seite 19</b>
Wenige Kilometer von Château Coulon entfernt...	
<b>Die Bedeutung der Biodynamik</b>	<b>Seite 20</b>
Weinliebhaber hören immer mehr von biodynamischem Weinbau...	
<b>Wenn Al Gore ein Glas Vinya Laia geniesst</b>	<b>Seite 25</b>
An der Vorpremiere des Dokumentarfilms «An inconvenient truth» in Zürich...	
<b>Von «Stipfeföttchen», Soldatenkorps und Biowein</b>	<b>Seite 26</b>
Delinat-Kunde Reinhold Hardebusch im Gespräch...	
<b>Reine Nervensache</b>	<b>Seite 27</b>
Master of Wine Jürgen von der Mark über seinen Weinherbst 2006...	
<b>Die neue Delinat-Bio-Garantie</b>	<b>Seite 30</b>
erhielt erneut die höchste Bewertung...	
<b>Wein geniessen</b>	<b>Seite 31</b>
Wolfgang Hubert findet es nicht immer einfach, Weinjournalist zu sein...	

# EIN GROSSER WEIN IN GUTER GESELLSCHAFT

Wie schmeckt ein Spitzenwein morgens um 11 Uhr? Diese Frage stellten sich rund zehn Personen im Delinat-Weingut Château Duvivier. Um 11 Uhr sind die Geruchs- und Geschmacksnerven in Hochform – ideal für ein Experiment.

Mitte November trafen sich Kundinnen und Kunden in der Provence. Während vier Tagen wurde diskutiert, probiert, gegessen und getrunken. Ein Experiment galt dem Spitzenwein von Château Duvivier – Les Mûriers. Zwei Gruppen degustierten den Jahrgang 2003 – um 11 und um 16 Uhr. Ziel war, herauszufinden, wie der Wein schmeckt: für sich allein getrunken und dann zusammen mit vier Speisen. Wie verändert sich der Wein? Wie empfindet man Säure, Tannine, Weichheit und Aromen zusammen mit den Speisen?



Mit einem Bissen vom gebratenen Limousin-Rind ...

## 11 Uhr, Morgenstund...

Die Gruppe beurteilt den zuvor dekantierten, noch jugendlichen Les Mûriers 2003 als «zufriedenstellend bis gut». 80 Prozent empfinden Säure und Tannin aber als eher dominant. Als erstes Häppchen kosten wir zwei Gemüse: eine im Ofen geschmorte Scheibe Aubergine, gewürzt mit Salz, Pfeffer und wenig Majoran, und eine roh in wenig Balsamessig und Olivenöl marinierte Scheibe Zucchini, gewürzt mit Salz, Pfeffer

und Thymian – dazu einen Schluck vom Rotwein. Wie verändert sich das Gefühl am Gaumen? Die Hälfte der Teilnehmer findet, die Säure des Weines sei jetzt weniger spürbar, doch für die anderen kumulieren sich die Säure des Weines und jene der marinierten Zucchini-Scheibe. Knapp der Hälfte gefällt diese Kombination.

## Rotwein mit Fisch?

Nun folgt ein Stück in wenig Olivenöl rosa gebratener Fisch, gewürzt mit Fleur de Sel und Pfeffer. Knapp die Hälfte empfindet jetzt den Wein als weicher, die Säure als dezent, aber der Wein wirkt flacher. Für die anderen hingegen dominieren die Säure und das Tannin, wogegen die Weinaromen zurücktreten. Beinahe alle lehnen diese Kombination ab.

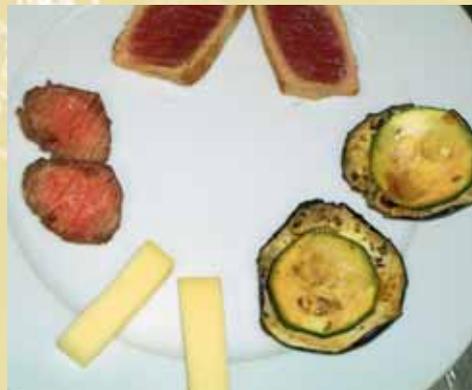
Erfahrungsgemäss passt ein junger, fruchtiger Rotwein mit wenig Tannin viel besser zu gebratenem Fisch.

## ... dann eher Rindfleisch

Das ebenfalls in Olivenöl rosa gebratene und nur mit Salz und Pfeffer gewürzte Limousin-Rind macht es dem Wein leichter: Zwar sind die Eindrücke unterschiedlich; einmal wirkt der Rotwein zusammen mit dem Fleisch milder, weicher, andere empfinden ihn als kräftig mit guter Säure – passend zum Fleisch. Für die Mehrheit kommt das Aroma des Weines noch besser zum Ausdruck als ohne Speisen. Praktisch alle beurteilen diese Kombination als gut bis sehr gut – der Wein kann seine Qualität zeigen.

## Ausklang mit Käse

Zum Schluss ein Stück Alpkäse Beaufort aus Kuhmilch. Auch diese Kombination kommt gut an – einige finden sie gar perfekt. Wein und Käse behalten ihr Aroma und ergänzen sich. Der Wein wirkt milder, sogar leicht süsslich. Aber jeder Vierte empfindet das



Wie verändern Speisen den Wein?

Käsearoma als dominant, es dränge den Wein in den Hintergrund. Der Vorbehalt ist erklärbar, belegt doch der eher weiche Käse den Gaumen und dominiert so den Geschmackseindruck wie auch das Gaumenempfinden. Hartkäse wäre hier ideal.

Übrigens: Interessant und aufschlussreich ist der erste Eindruck der zweiten Gruppe am Nachmittag um 16 Uhr: Jetzt empfinden beinahe alle den Wein für sich allein getrunken als weich, die Tannine als ange-



... wirkt der Rotwein milder und weicher.

nehm. Nur noch für jeden Fünften sind die Säure und Gerbstoffe zu dominant – genau umgekehrt zum Vormittag!

Peter Kropf

## LES MÛRIERS 1999 BIS 2004

Antoine und Irene Kaufmann vom Weingut Château Duviérier bewerteten am 15. November 2006 die Jahrgänge 1999 bis 2004 ihrer Spitzencuvée «Les Mûriers».

Die Jahrgänge 1999, 2000 und 2003 sollten in Anbetracht des Trubdepots und zur Belüftung karaffiert (dekantiert) werden. Bei den anderen Jahrgängen ist dies kein Muss, aber ein Umgiessen in eine Karaffe 1 bis 2 Stunden vor dem Geniessen ist durchaus sinnvoll. Der Wein öffnet sich, die Aromen können sich entfalten.



### 1999

Purpurrot, beim Entkorken etwas verschlossen, Aromen von Unterholz, Trüffel, Tabak mit leicht ledrigen Noten; reife Tannine.  
2 Stunden nach dem Dekantieren: Aromen von roten Beeren, blumig, Veilchen; weiche Tannine, harmonische Struktur mit einer eleganten Länge, im Abgang Pfefferminzschokolade und eine Spur Holunderblüten.  
Auf dem Höhepunkt, bis Mitte 2008 zu geniessen.  
Unser Gourmet-Tipp: Côte de Veau (Kalbsrücken)

### 2000

Purpurrot, beim Entkorken Leder, Unterholz, Trüffel  
2 Stunden nach dem Dekantieren: rote Beeren, Lakritze, reife samtige Gerbstoffe, harmonischer Abgang mit Noten von Lakritze.  
Am Ende seines Höhepunktes, bis Mitte 2007 zu geniessen.  
Unser Gourmet-Tipp: Lammkeule mit gegrillten Peperoni (Paprika), Risotto aux Mûriers anstatt «al Barolo»!

### 2001

Tiefes Purpurrot, leicht blumige Noten, Pfefferminzschokolade, Lakritze; im Gaumen Aromen von roten Beeren, Röstaromen.  
3 Stunden nach dem Dekantieren: Die Gerbstoffe werden weicher, langer Abgang mit feinkörnigen Tanninen und Noten von Lakritze.  
Optimale Trinkreife jetzt bis 2009, Magnumflasche bis ca. 2012 (je nach Lagerort)  
Unser Gourmet-Tipp: Côte de Bœuf (Rindskelett, Entrecôte, T-Bone-Steak)

Magnum 1,5 l, Artikel-Nr. 8704.01  
CHF 70.- / € 46,- (11 € 30,67)

### 2002

Tiefes Rubinrot, in der Nase Würznoten, Brombeere, Röstaromen, Pfifferling sowie Noten von Tabak; leicht säurebetont, angenehme Tannine mit ansprechendem Abgang.  
Trinkreife: jetzt bis 2008.  
Unser Gourmet-Tipp: gegrilltes Gemüse oder Fleisch, Pasta mit Auberginen

### 2003

Leuchtendes Kirschrot; orientalischer Duftreigen mit Datteln, Rosinen, komplettiert mit Cassis, Brombeere und Lederaromen; kraftvoll und elegant im Gaumen mit geschmeidigem Tannin.  
Am Beginn der Trinkreife, lagerfähig bis 2010.  
Unser Gourmet-Tipp: gegrilltes Gemüse oder Fleisch, Pilzgerichte, Wildpfeffer

Artikel-Nr. 3727.03  
CHF 30.- / € 20,- (11 € 26,67)  
Magnum 1,5 l, Artikel-Nr. 8704.03  
CHF 64.- / € 42,- (11 € 28,-)

### 2004

Intensives Rubinrot; frisches, noch verschlossenes Bukett von dunklen Beeren, Dörrfrüchten, ausgeprägte Vanillearomen, begleitet von leicht animalischen Noten; voller Auftakt, elegante und vielschichtige Struktur, gut eingebundenes, kräftiges Tannin, würziges Finale mit rauchigen Anklängen.  
Am Beginn der Trinkreife, lagerfähig bis 2010.  
Unser Gourmet-Tipp: gegrilltes Gemüse oder Fleisch, Lammbraten

Artikel-Nr. 3727.04  
CHF 28.50 / € 19,- (11 € 25,33)



Buchen Sie eine Woche

## GENIESSER- FERIEN

*kas.* Château Duvivier in der Provence lädt Sie ein zu 7 Tagen Schnupperferien! Das Weingut ist sonst reserviert für Aktionäre – vorwiegend Kunden von Delinat. Als Delinat-Kunde oder -Kundin haben auch Sie jetzt die Möglichkeit, einmalig eine Ferienwoche auf Château Duvivier zu verbringen um die schönsten Ecken der Provence kennen zu lernen.

Lassen Sie sich verwöhnen. Der Halbpensionspreis von CHF 139.– bis 145.– pro Person und Tag schliesst ein: ein reichhaltiges Frühstücksbüfett, ein Tagesbüfett bis 17.30 Uhr mit Frischobst, Tee, Säften, Mineralwasser und Château-Rosé, täglich einen Gratis-apéro mit Delinat-Wein, ein traumhaftes provenzalisches Viergangnachtsessen sowie die Benutzung von Schwimmbad und Parkplatz. Raucher finden ausserhalb des Hauses gemütliche Plätzchen.

Gäste schreiben:

Es ist wirklich jedes Mal ein «Nach-Hause-Kommen».

*Peter Pulfer aus Innerberg*

Seit unserem Aktienkauf vor gut zwei Jahren sind wir begeisterte Liebhaber des Château Duvivier geworden. Das Château ist für uns ein Ort der Erholung im Einklang mit der Natur.

*Jürg und Amelies Flückiger, Bern*

Mehr darüber: Tel. +41 (0)71 330 05 16 oder unter [www.chateau-duvivier.com](http://www.chateau-duvivier.com)

# Was heisst ...

## ... Ertrag?

Den maximalen Ertrag eines Rebberges beschreibt man mit hl/ha, also Anzahl geerntete Hektoliter Traubenmost pro Hektar. Für einen Hektoliter Rotwein benötigt man rund 130 Kilo Trauben, die nach der Maischegärung (kräftig) gepresst werden; für einen Weisswein rund 150 Kilo. Natürlich hängt der Ertrag eines Rebberges von vielen Faktoren ab: Bodenbeschaffenheit, Humusgehalt, Sorte und Alter der Reben, Mikroklima, Pflanzendichte, Laubpflege und Rebschnitt.

[www.delinat.com/ertrag.html](http://www.delinat.com/ertrag.html)

## ... Histamin?

Nach der Gärung oder dem biologischen Säureabbau können sich im Wein aus Aminosäure und Bakterien biogene Amine bilden, so z.B. Histamin. Es kann bei darauf sensiblen Personen Beschwerden verursachen (Kopfschmerzen). Die im Wein vorkommenden Mengen Histamin sind zu gering, als dass sie im Normalfall eine Reaktion auslösen (bis 20 mg/l). Weit höhere Histaminwerte von 200 mg/kg und mehr misst man dagegen in Lebensmitteln wie wie einigen Hartkäsen oder Würsten.

[www.delinat.com/histamin.html](http://www.delinat.com/histamin.html)

## ... Restzucker?

Ausdruck für den nicht vergorenen Zucker im Wein (auch Restsüsse). Man misst den verbleibenden Zucker im Wein in Gramm pro Liter. Weine mit weniger als 4 g/l Restzucker bezeichnet man in der Schweiz und in Deutschland als trocken, sofern der Restzucker nicht mehr als 2 g/l über der Gesamtsäure liegt (Deutschland).

[www.delinat.com/restzucker.html](http://www.delinat.com/restzucker.html)

## ... Nützlinge?

Im biologischen Landbau spricht man neben den Schädlingen auch von Nützlingen. Das sind Tiere, Pflanzen und Organismen, die sich positiv auf das Gedeihen der Kulturpflanzen auswirken. Im Rebberg geschätzt sind u. a. kleine Vögel wie Meisen oder Rotkehlchen, sie fressen Insekten und wirken so als natürliches Insektizid! Mäuse und Würmer lockern den Boden, der im Rebberg ja immer wieder verdichtet wird durch die maschinelle Bearbeitung mit Traktor, Pflug oder gar Erntemaschine. Als Nützlichling muss man aber auch die Begrünung bezeichnen; also die Pflanzen, welche zwischen den Reben wachsen. Denn sie bilden den Lebensraum für viele Nützlinge.

[www.delinat.com/nuetzlinge.html](http://www.delinat.com/nuetzlinge.html)



## Vertiefen Sie Ihr Weinwissen

Die erklärten Fachausdrücke sind hier nur kurz umschrieben. Mehr dazu erfahren Sie auf der Delinat-Hompage unter

[www.delinat.com/«Stichwort-siehe-oben».html](http://www.delinat.com/«Stichwort-siehe-oben».html)

# Ist Wein gesund? Wein ist gesund?

Von OR Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder

**Wein gilt als vielseitiges Getränk. Die Akzeptanz reicht von völliger Ablehnung über gelegentliches Genießen bis hin zu fanatischem Sammeln. Massvoller Genuss ist angesagt – und gesund.**

Wein ist wahrscheinlich das Getränk, bei dem die persönlichen Bewertungen am weitesten auseinandergehen: Für Weinliebhaber ist Wein ein unglaublich vielschichtiges, aromatisches, wohlschmeckendes Getränk mit angenehm anregender und lebensverlängernder Wirkung, während es für Antialkoholiker ein gefährlicher Schmeichler und Verführer ist.

Was hat es mit der gesundheitlichen Wirkung von Weinkonsum auf sich? Die Tatsache, dass der moderate (= mässige) Genuss von Wein eine förderliche Wirkung auf die Gesundheit hat, ist ja nichts Neues. Als günstige Folgen für die Gesundheit werden einerseits die positive Veränderung der Blutzusammensetzung und andererseits die antioxidative Wirkung angesehen. So wurde nachgewiesen, dass infolge des Konsums von Obst, Gemüse und Wein der Anteil an so genannt «gutem» HDL-Cholesterin zunimmt, während der Anteil an «schlechtem» LDL-Cholesterin abnimmt. Dadurch kommt es in der Folge zu einer verringerten Bildung von arteriosklerotischen Läsionen (Beschädigungen), einer Verringerung des Blutdrucks und einem verminderten Risiko, an Angina Pectoris zu erkranken bzw. einen Herzinfarkt oder Schlaganfall zu erleiden.

Die antioxidative Wirkung von Wein ist im Wesentlichen auf phenolische Inhaltsstoffe zurückzuführen, wobei verschiedene Substanzgruppen, nämlich die Flavonoide, Stilbene, Procyanidine und Phenolcarbonsäuren, dominant sind. Der Beitrag von Schwefeldioxid und Vitaminen ist vernachlässig-

bar. In zahlreichen klinischen Studien konnten unterschiedliche Schutzeffekte von Phenolen nachgewiesen werden. Indem sie die Entstehung von Blutgerinnseln verhindern, tragen sie zum geringeren Herzinfarkt-Risiko bei.

## Resveratrol – gesundheitsfördernde Substanzen

Eine besonders hohe Wirksamkeit wurde für die Phenoluntergruppe der Stilbene, insbesondere der monomeren Resveratrole (3,5,4'-Trihydroxystilbene), nachgewiesen. Resveratrole sind pflanzeneigene Abwehrstoffe gegen Pilzkrankheiten (z.B. Botrytis), die in verschiedenen Organen der Rebe gebildet werden. Pflanzen mit einem dokumentierten, reichen Resveratrolgehalt sind Weinreben, Gummibäume, Weiden und Erdnüsse. Der als besonders gesund angesehene grüne Tee hat hingegen nur einen geringen Resveratrolgehalt. Besondere Bedeutung wird dem Vorkommen von Resveratrol in Trauben und Wein beigegeben, da angenommen wird, dass es einen wesentlichen Beitrag zur gesundheitsfördernden Wirkung eines moderaten Weinkonsums leistet.

## Mediterrane Ernährung

Es konnte nachgewiesen werden, dass die Ernährung, und hier insbesondere die mediterrane Ernährung, welche viel Obst, Gemüse, Fisch, weisses Fleisch, Brot, aber auch Wein enthält, die Häufigkeit von Herz-Kreislauf-Erkrankungen stark herabsetzt. Bestätigt wurde die positive gesundheitliche Wirkung eines moderaten Weinkonsums in zahlreichen klinischen Studien, in denen nachgewiesen wurde, dass Personen, die Wein in geringen Mengen konsumieren (2 bis 4 Achtel = 2,5 bis 5 dl pro Tag), ein um



Reich an Resveratrol: Rotwein.

ca. 30% geringeres Herzinfarkt-Risiko aufweisen als Personen, die nichts, viel Wein oder andere alkoholische Getränke (Bier, Destillate) trinken.

Dipl.-Ing. Dr. Reinhard Eder unterrichtet an der Höheren Bundeslehranstalt und im Bundesamt für Wein- und Obstbau im österreichischen Klosterneuburg. Er ist Institutsleiter für Chemie und Mikrobiologie.

# Von Mahavishnu zum Terroir

Von Thomas Vaterlaus

Leben mit meiner Frau und den vier Kindern. Und natürlich unser Weingut.» Dann erzählt er die Geschichte von der grossen Landwirtschaftsmesse in Paris, an die ihn sein Vater immer mitnahm. Noch heute sieht er, wie die Bauern mit grossen, glänzenden Augen vor den mit jedem Jahr grösser werdenden Traktoren standen. Technik war damals alles. Pumpen, Filtrieranlagen. «Man konnte stundenlang durch diese Messe gehen, über allem, was man sah,



Begriffe wie «Supercru» oder «Parker-Wein» sind austauschbar. Das stärkste Bekenntnis zu einem Wein ist, wenn jemand ein Gewächs als «meinen Wein» bezeichnet. Einen solchen «mon vin» baut der 53-jährige Corbière-Winzer Louis Fabre mit dem Château Coulou Sélection spéciale an.

Als er 25 Jahre alt war, wollte Louis Fabre noch die ganze Welt verändern und manchmal nichts mit der bestehenden zu tun haben. Er drehte den «Volume»-Regler seiner Stereoanlage auf und tauchte in die Elektronik-Gewitter aus Jazz und Rock von John McLaughlins Mahavishnu Orchestra ein. Das war in den 70er-Jahren und ist folglich schon eine Zeit her. Die grosse Revolution hat nicht stattgefunden. Aber die ist Louis

Fabre auch gar nicht mehr so wichtig. «Mein Leben ist heute wahrscheinlich um vieles schöner, als ich es mir damals vorstellen konnte. Ich habe gelernt, die Schönheit eines bestimmten Augenblicks zu geniessen, etwa wenn die Morgensonne und warme Luft vom Meer über die alten Carignan-Stöcke streicht. Ich habe nicht mehr das Bedürfnis, die Welt zu verbessern, will nicht mehr alle Zusammenhänge verstehen. Dafür ist mir bewusst geworden, dass der Mensch in seinem engeren Umfeld beträchtliche Gestaltungsmöglichkeiten hat. Ich konzentriere mich heute also darauf, jene Dinge zu verändern, die ich verändern kann. Dabei ist mir klar, dass Perfektion immer eine Illusion ist. Begriffe wie Ehrlichkeit oder Verantwortungsbewusstsein bedeuten mir darum mehr. Im Mittelpunkt steht das gemeinsame

Oben links: Allen Grund, glücklich zu sein: Im Leben von Louis und Claire Fabre stehen die Familie und der Wein im Mittelpunkt.

Oben: Beschauliches Leben auf dem Lande: Château Coulou liegt im Winzerdörfchen Cruscades, weniger als 20 Kilometer westlich von Narbonne.

prangte in riesigen Lettern das Wort Produktion. Die Umwelt, die Erde war nicht existent», erinnert er sich. Auch viele Winzer verbrachten damals wahrscheinlich mehr Zeit beim Studium von Hochglanzbroschüren über neue Maschinen als in ihren Rebgärten. Natürlich gibt es den Typus des technikgläubigen Winzers noch heute. Louis Fabre aber hat für sich den gegenteiligen Weg eingeschlagen. Schon seit Jahren hat er keine Landwirtschaftsmesse mehr besucht. «Ich wüsste nicht, was ich dort heute Wichtiges lernen könnte», sagt er.

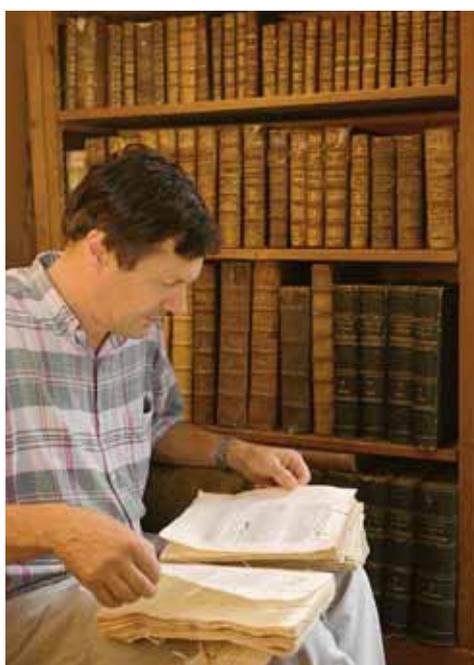
## Seidenbäume zwischen den Reben

Inspiration findet er anderswo, in alten, antiquarischen Aufzeichnungen beispielsweise oder im Gespräch mit Dorfbewohnern, die über ein individuelles, historisches Wissen verfügen. Denn das Gute muss meist nicht neu erfunden, sondern nur wiederentdeckt werden. So kam ihm auch die Idee zum Projekt «Wiederaufforstung der Reb-

berge». Vor drei Jahren hat er damit begonnen, in einem vier Hektar grossen Weinberg zwischen den Rebzeilen wieder Apfel- und Seidenbäume anzupflanzen, wie es früher hier im Midi überall gemacht wurde. Die Bäume schaffen den Lebensraum für zahlreiche Nützlinge, vor allem Insekten, die dann helfen, die Schädlinge der Reben in Schach zu halten. So simpel und gleichzeitig komplex funktioniert es, das viel zitierte ökologische Gleichgewicht. Die Terroirs

## Mit dem Vater kam die Wende

Zwölf Generationen der Familie Fabre bauen im kleinen Winzerdorf Cruscades nun schon Wein an. Kein Wunder, betrachtet sich Louis Fabre als Glied einer langen Kette. Einer Kette zwischen Mensch und Erde. Und doch konnte jeder dieser Fabres auch seine eigenen Akzente setzen, die Familiengeschichte ist reich an entsprechenden Episoden. Der Grossvater von Louis etwa war



von Château Coulon sind wie geschaffen dafür. Die zumeist grossen Parzellen liegen isoliert in der Garrigue, der typisch mediterranen Strauchlandschaft, es gibt also kaum Beeinträchtigungen von Spritzungen durch andere Winzer. Und dann gehört Cruscades zu den trockensten Flecken im ganzen Languedoc. Die geringen Niederschläge von rund 500 Millimeter pro Jahr und Quadratmeter genügen, um die Reben mit Wasser zu versorgen, verhindern aber das Entstehen von Fäulnis und Pilzkrankheiten. Zudem bläst hier immer ein Wind. Meist ist es der trockene und oft überraschend kühle Cers, der aus den im Südwesten gelegenen Pyrenäen kommt, manchmal aber auch der wärmere und etwas feuchtere Vent marin, eine typische Meerbrise.

**Oben:** Der Mittelpunkt des Lebens: der Mittagstisch im Château.

**Links:** Seit 12 Generationen lebt die Familie Fabre schon in Cruscades. In der Bibliothek forscht Louis Fabre gerne im Familienarchiv.

Dorfarzt und Winzer. Und er war ein technikbegeisterter Bastler, ein Tüftler, ein Erfinder. Er hat unter anderem einen Erntebehälter gebaut, der im Rebberg als Traktorenanhänger funktioniert und dann im Keller auf einem Geleise bis zu den Gärbehältern transportiert werden kann. Noch heute funktioniert dieses System tadellos. Eigentlich war die Idee so zweckmässig und gleichzeitig qualitätsfördernd, dass sie ein weltweiter Erfolg hätte werden müssen, aber sie wurde, wie so manche gute Ideen, nur einmal verwirklicht, nämlich in Châ-

teau Coulon. Louis kann sich an einen überaus geschmeidigen, vollfruchtigen Merlot aus der Lage «Les étages» erinnern, den sein Grossvater einmal gekeltert hat. Ein toller Wein aus einer Sorte, die damals im Languedoc noch revolutionär neu war. Aber als der junge Louis seine Bewunderung über den Wein bekundete, sagte der Grossvater: «Die Parzelle ergab dieses Jahr nur gerade 30 Hektoliter pro Hektar, also habe ich die Stöcke ausgerissen und etwas gepflanzt,

einzusetzen, begründete er gegenüber Winzerkollegen gerne mit dem Satz: «Man darf niemanden vergiften, nicht mal seine Feinde.» Auch die in den 80er-Jahren aufkommenden Erntemaschinen, welche die Stöcke zuweilen mehr malträtieren als ein Herbststurm mit Windstärke 10, waren in seinen Augen eine weinkulturelle Entgleisung. «Ich schlage weder meine Kinder noch meine Reben», sagte er beim Anblick dieser Blech-Monster jeweils kopfschüttelnd.

es schlicht und einfach der einzig gangbare Weg, Wein anzubauen. Château Coulon hat bewiesen, dass internationale Sorten wie Sauvignon blanc, Viognier, Chardonnay oder Merlot auf den kalksteinhaltigen Böden zwischen Narbonne und Carcassonne vorzügliche, auf erstaunliche Weise sortentypische Weine ergeben können. Irgendwo wachsen auch noch einige Stöcke der Sorten Harslevelü, Furmint und Muscat, welche wahrscheinlich einst die Kreuzritter auf ih-



das mehr hergibt.» Heute kann Louis über diese Episode lachen, wenn auch mit etwas Wehmut. Kein Wunder, 30 Hektoliter sind genau der Ertrag, den er heute bei seinen Topweinen anstrebt.

«Man darf niemanden vergiften, nicht mal seine Feinde»

Es war sein Vater André, der in der Geschichte von Coulon ein neues Kapitel aufschlug. Der jahrelange Präsident der AC Corbières begann als erster seiner Familie damit, in seinem Château selber Wein abzufüllen. Gleichzeitig betrachtete er den vermeintlichen Fortschritt im Weinbau, bestehend aus der verhängnisvollen Verbindung aus Technik und Chemie, mit gesunder Skepsis. Seine Weigerung, Unkrautvernichtungsmittel

Oben links: Louis Fabre erklärt Emil Hauser von Delinat seine Philosophie des biologischen Anbaus. Zwischen den Reben pflanzt er Apfel- und Seidenbäume.

Oben: Beim Barrique-Ausbau ist für Louis Fabre «weniger mehr». Im kleinen Fass sollen die Weine nur ihren Schliff bekommen, keine vordergründigen Würznoten.

### Mut zum eigenen Weg

Louis Fabre ist den Weg seines Vaters weitergegangen. Und obwohl er alles andere als ein grüner Fundamentalist oder ein alternativer Moralist ist, sieht er im kontrolliert biologischen Anbau doch mehr als eine Bewirtschaftungsmethode. Für ihn als «zeitgenössischen Traditionalisten», der die ursprünglichen Werte des Midi für seine Kinder bewahren und weiterentwickeln will, ist

rem Rückweg aus dem Nahen Osten hierhergebracht haben. Aus Muscat keltern die Fabres gar einen Süsswein für den Hausgebrauch, einen echten «Réserve de la Famille», und auch dieser Wein ist ein schmackhafter Beweis dafür, welche Vielfalt an Weinen in dieser Ecke des Languedoc angebaut werden kann. Doch die Juwelen im Sortenspiegel von Château Coulon sind eindeutig die alteingesessenen Carignan, Grenache und Mourvèdre. Es waren im Languedoc zwischenzeitlich verschmähte Sorten, vor allem Carignan und Grenache galten als nicht mehr zeitgemäss, ja sogar als qualitativ minderwertig. Viele Winzer haben denn auch, auf fragwürdigen Rat hin, ihre Reben ausgerissen und durch Syrah, Cabernet und Merlot ersetzt. Louis Fabre liess sich von jener Modernisierung-Manie

nicht beirren. Anfang der 90er-Jahre, als er als Gutsleiter in die Fusstapfen seines Vaters trat, hatte er schon so viel Selbstvertrauen, dass er seiner Intuition mehr vertraute als den Lockrufen des «Mainstream»-Geschmacks. Und seine Intuition sagte ihm, dass die alten Grenache- und Carignan-Stöcke einzigartige Individuen sind, die bestmögliche Basis, um authentische, unverwechselbare Languedoc-Weine zu erzeugen. «Ich konnte gar nicht anders. Ich hätte es schlicht nicht übers Herz gebracht, diese herrlichen, knorrigen Stöcke auszureissen», erinnert er sich. Wenn man mit Louis Fabre über seine Weinbau-Philosophie spricht, kommt einem das Sprichwort: «Die Letzten werden die Ersten sein» in den Sinn. Denn auch im Keller behielt er seine alten Betontanks, als diese in der Nachbarschaft ausgerissen und durch Stahltanks ersetzt wurden. Und wieder lag er mit seiner Entscheidung richtig. Heute setzt sich in den Corbières langsam wieder die Erkenntnis durch, dass Carignan und Grenache eben doch viel besser sind als ihr inzwischen ramponierter Ruf. Unbestritten ist heute auch, dass die massive Frucht und die fleischige Fülle dieser Sorten dann am besten zum Ausdruck kommen, wenn die Weine in Betonbehältnissen vergoren und mazeriert werden, bevor sie in die Barrique kommen.

Die Rotweine von Château Coulon vereinen südliches Temperament mit einer Finesse, die an Bordeaux erinnert.



**Domaine Coulon Chardonnay  
Vin de Pays d'Oc 2005**

Der Chardonnay wächst auf fruchtbaren Kalkböden nahe Carcassonne und begeistert mit seiner fülligen Frucht. Unser Tipp für Liebhaber von Vins de cépage, sortenreinen Weinen aus dem Languedoc.  
Helles Zitronengelb; erfrischendes Bukett, würzige, mineralische Noten, dezente süßliche Fruchtaromatik; schmeichelnde Fülle und frisch-fruchtiger Geschmack ergänzen sich harmonisch – schön!  
Artikel-Nr. 7464.05  
CHF 12.50 / € 7,60 (11 € 10,13)

**Domaine Coulon rosé  
Corbières AC 2005**

Die Appellation Corbières bringt herrliche Rosés hervor, die mit Mineralität und feiner Frucht begeistern.  
Leuchtendes Himbeerrosa; fruchtiges Bukett von Erdbeeren und Himbeeren, gespickt mit Cassis und leicht mineralischen Noten; weich und fruchtig, angenehme Fülle, spritzig im Finale.  
Artikel-Nr. 4012.05  
CHF 12.50 / € 7,60 (11 € 10,13)

**Domaine Coulon Merlot  
Vin de Pays d'Oc 2005**

Ein Merlot mit dem Temperament und der Sinnlichkeit des französischen Südens.  
Kirschrot; Bukett von Zwetschgen, Waldbeeren, Johannisbeeren, eine Spur Mokka- und Konfitürenoten; kraftvoller Auftakt, füllig, fruchtbetont, frisch – ein Wein voller Charme!  
Artikel-Nr. 2134.04 Jahrgang 2004  
CHF 11.50, Schweiz  
Art. 2134.05 Jahrgang 2005  
€ 7,20 (11 € 9,60). Deutschland

**Domaine Coulon Réserve  
Corbières AC 2004**

Dieser Tropfen begleitet mit seinem edlen und grossmütigen Charakter tadellos ein herzhaftes Gericht.  
Dunkles Kirschrot; würzig-rauchige Aromen, aber auch Brombeeren, Lakritze, Feigen, Mokka und Leder prägen das Bukett; im Gaumen viel Frucht, lang anhaltendes frisches Finale.  
Artikel-Nr. 2161.04  
CHF 22.– / € 14.– (11 € 18,67)

## Die Weine von Louis Fabre

**Château Coulon Sélection spéciale  
Corbières AC 2005**

Dieser vollmundige und charakterstarke Wein ist ein Musterbeispiel für einen handwerklichen Corbières mit Schlift. Ihre Gäste werden begeistert sein.  
Leuchtendes Kirschrot mit violetten Reflexen; intensives, frisches Bukett von schwarzen Johannisbeeren,

Kirschen, Zwetschgen, würzige Noten von Vanille, Zartbitterschokolade, Zimt und Kaffee; im Gaumen weich und geschmeidig, vollmundige Beerenaromen, feinkörnige Tannine, lang anhaltendes Finale – noch jugendlich.  
Artikel-Nr. 2047.05  
CHF 12.90 / € 7,90 (11 € 10,53)

## Ins Terroir geboren

Was ist das grösstmögliche Kompliment, das man einem Wein machen kann? Es sind bestimmt nicht Begriffe wie «Kultgewächs», «Supercru», «100-Parker-Punkte-Bolide» und Ähnliches. Das grösste Kompliment ist wohl, wenn jemand spontan bekennt: «Das ist mein Wein.» So ein «mon vin» muss in erster Linie Trinkgenuss bereiten. Und doch muss er auch Komplexität

diterrane Wärme und Sinnlichkeit, die Würze des Windes, wenn er über die Garrigue-Strauchlandschaft der Pyrenäen- und Cevennen-Vorhügel streicht, aber auch die Klarheit der schon nahen Berggipfel – all das kristallisiert sich in diesem Wein. Jahrelang hat Louis Fabre an diesem Wein gefeilt. Das Wort Traditionalist bedeutet für ihn eben nicht Trägheit und Stagnation. Die Tradition, die eigenständigen Werte müssen immer wieder von Neuem entdeckt, weiterent-

Römer, Katharer, Winzer...

Cruscades ist auf den ersten und den zweiten Blick nicht gerade der Mittelpunkt der Welt. 1812 zählte das Dörfchen rund 280 Einwohner, heute sind es mit 320 nur wenige mehr. Die Fabres gehörten damals wie heute dazu. Und das wird wahrscheinlich und hoffentlich auch in 200 Jahren immer noch so sein. Das Spannendste an einem Werktagsmorgen in Cruscades ist vielleicht



besitzen. Man möchte ihn ja schliesslich jeden Tag trinken, ohne dass er einen zu langweilen beginnt. Ach ja, und bezahlbar soll er auch noch sein. Denn wenn jemand sagt, Château Pétrus sei «mon vin», so ist er entweder ein Snob oder aber in einem Monat pleite. Sie sehen: So einen «mon vin» zu kelteren, ist ein ähnlich schwieriges Unterfangen wie die Quadratur des Kreises. Mit dem Château Coulon Sélection spéciale ist Louis Fabre dieses Kunststück gelungen. Denn dieser Wein, eine Cuvée aus Carignan, Grenache und Mourvèdre, vereint Süffigkeit, Eigenständigkeit, Charme, Komplexität und eben auch Bezahlbarkeit, als sei das Einfachste auf der Welt. Auch wer noch nie in Corbières war, bekommt schon beim ersten Schnüffeln am Glas einen Eindruck vom Terroir, das diesen Wein erschaffen hat. Me-

wickelt und noch besser akzentuiert werden. «Ich bin kein Archäologe, sondern ein Winzer, der mit jedem Jahrgang etwas dazulernt», sagt er. Dabei konnte er sich sein Terroir nicht aussuchen. Er wurde hineingeboren. Neu-Einsteiger gehen bei ihren Investitionen oft von einem bestimmten Weintyp aus, sie haben das Bild des Endproduktes schon klar vor sich, und dieses Bild ist meistens von den Lieblingsweinen der Kritiker geprägt. «Mir wurde mein Platz zugewiesen. Das kann eine Entschuldigung sein oder aber eine ganz besondere Herausforderung», sagt Louis Fabre.

das Hupen des alten Citroën-Kastenwagens, der gegen elf Uhr ins Dorf kommt, um als fahrender Laden die Einwohner mit frischen Lebensmitteln einzudecken. Man wähnt sich in einer jener beschaulichen Ecken des ländlichen Frankreich, an denen die Jahrhunderte vorbeigerauscht sind wie ein laues Frühlingslüftchen. In dieses Bild passt auch das Château der Familie Fabre gleich gegenüber der Kellerei. Ein Gemäuer mit gelber Patina in einem Garten mit stillen Teichen und einer alten verträumten Orangerie. Innen, im Salon, finden wir die lebensgrosse Büste der Urgrossmutter, die nach dem frühen Tod ihres Mannes das Gut über 30 Jahre lang führte. In diesem Ambiente erscheint es ganz selbstverständlich, dass Louis Fabre seine Mutter mit einem respektvollen «Sie» anredet. Doch das Bild

vom verschlafenen Provinzdorf trägt. Die Gegend hier war schon zu Zeiten des römischen Kaisers Cäsar bewohnt. Durch die heutigen Rebberge von Château Coulon führte die Via Aquitania, ein befestigter Handelsweg nach Toulouse. Bei der Arbeit in den Reben kommen immer wieder Scherben von irdenen Weinkrügen zum Vorschein. Untersuchungen ergaben, dass in der Antike hier bis zu 3000 Liter fassende Amphoren transportiert wurden. Später,



schichte ist Cruscades doch nicht. Wie dem auch sei: Für Louis Fabre und seine Familie ist Cruscades sowieso der Mittelpunkt der Welt. Und für uns Weinliebhaber in gewissen Momenten auch, nämlich immer dann, wenn wir den famosen Château Coulon Sélection spéciale im Glas haben.

vom 11. bis zum 14. Jahrhundert, lebten die Katharer in dieser Gegend, eine grosse Glaubensgemeinschaft, die ein solidarisches, bescheidenes und enthaltsames Leben forderte und von der Inquisition der Römisch-Katholischen Kirche in blutigen Feldzügen brutal ausgerottet wurde. Wenige Kilometer von Château Coulon stossen wir auf den Canal du Midi. Das monumentale Lebenswerk des Bauunternehmers Pierre-Paul Riquet, zwischen 1666 und 1681 gebaut, führt vom Mittelmeer (Sète) bis zum Fluss Garonne bei Toulouse. Damit erfüllte er einen alten Traum der Franzosen: eine direkte Schiffsverbindung zwischen Mittelmeer und Atlantik auf französischem Boden. Obwohl auf der einstigen Hauptwirtschaftsader nur noch Wohnboote tuckern, realisieren wir: So ganz ohne Ge-

**Oben links:** Für seine Familie füllt Louis Fabre aus Tradition einige spezielle Weine ab. Etwa einen edelsüssen Muscat.

**Oben Mitte:** Bietet eine perfekte Ausgleichsfläche für den biologischen Weinbau: die Garrigue-Landschaft des Languedoc mit ihren hüfthohen Sträuchern.

**Oben: Mitten durch die Rebberge von Château Coulon** führte einst die römische Via Aquitania. Bei der Arbeit in den Reben kommen immer wieder Bruchstücke von Wein-Amphoren zum Vorschein.

**Château Coulon**  
15, avenue de Corbières  
FR-11200 Cruscades

**Kontaktperson:** Louis Fabre  
**Telefon:** +33 468 27 10 80  
Nach Anmeldung werden gerne Besucher empfangen.

## Kunden-Eindrücke zum Château Coulon Sélection Spéciale

«Das Besondere an diesem Wein sind die Harmonie, die kirschrote Farbe, der fruchtige warme Duft, der weiche gehaltvolle Geschmack mit einem Hauch Tannin. Mit diesem Wein liegt man einfach immer richtig und das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt absolut. Am liebsten essen wir zu diesem Wein geschmortes Lamm mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse (Bohnen oder Ratatouille). Ein tolles Gaumenerlebnis ist auch Ziegenkäse mit Baguette, denn durch den Wein entsteht wahrhaft eine Geschmacksexplosion im Mund – einfach wunderbar.»

Renate Bachmann und Wilfried Esser, Köln

«Mein Glückwunsch an Delinat für den goldprämiierten Château Coulon! Der Château Coulon ist gehaltvoll, dicht und würzig, aber nicht schwer oder aufdringlich. Ich schmecke eine Note von schwarzer Johannisbeere. Der Wein passt sehr gut zu Karoffelgratin, Rinderroulade und geschmorten Bohnen. Bei seinem moderaten Preis lässt er sich ohne schlechtes Gewissen auch als Wein für jeden Tag trinken. Bei wichtigen Gesprächen mit sehr guten Freunden – einer davon ist bekennender Verehrer von Carhors-Weinen – wird gern eine Flasche Château Coulon geleert.»

Gunnar von Wolfersdorff, Dessau

«Wir haben kürzlich eine Flasche Château Coulon zusammen mit Gästen zum Abendessen genossen und mein Mann meinte: «Der Wein ist so gut, dass man gleich noch eine zweite Flasche öffnen sollte!» Wir empfinden ihn als leicht, fruchtig, aber nicht süß, mit genau der richtigen Menge Tannin. Es ist ein vielschichtiger Wein, aus welchem auch Laien diverse Geschmacksnoten kosten können. Zu Spaghetti mit einer Champignons-Rahmsauce mit viel Schnittlauch und Petersilie passt er ebenso gut wie zu einem Gratin dauphinois mit Gemüse.»

Verena und Thomas Kallweit, Niederösterreich

Hélène Ochsenbein zu Gast bei Kallweits



«An diesem Wein gefällt uns seine Farbe, seine Vollmundigkeit und für unseren Geschmack sein intensives Terroir. Und das alles zu einem äusserst vernünftigen Preis. Er passt bestens zu Wild, Braten, Ragoût, zu auserlesenen Gerichten oder auch zu einer kalten Platte, kurzum: Der Château Coulon ist ein richtiger Allrounder.»

Cornelia und Rolf Böhm, Kölliken

Umfrage: Irene De Cristofaro-Wipf

# Ein überraschendes Wiedersehen

Es regnet in Arkadien. Längst haben wir die Sonnenbrillen abgenommen auf unserer Fahrt nach Sibas in der Nähe von Tripolis auf dem Peloponnes. Wir wollen Lenas Schwester Effi besuchen und ihren Mann Panos. Panos hat vor zwei Jahren einen Weinberg angelegt, im nächsten Jahr soll die erste richtige Ernte anstehen.

Rainer, Lenas Mann und mein Cousin, fährt zügig durch die lang gezogene, fruchtbare Hochebene. Der Blick von Helen schweift in die Ferne und sehnt die Sonne herbei, die eigentlich um diese Jahreszeit in Griechenland garantiert ist. Es regnet im Sommer nicht lange in Arkadien. Als wir am Nachmittag in Sibas ankommen, taucht nicht nur die Sonnenbrille, sondern auch die Sonne die Berge in ein warmes Licht.

Voller Stolz zeigt uns Panos seinen Weinberg, den er ökologisch betreibt. 300 Liter wird die diesjährige Ernte bringen, etwa 10 000 sollen es im kommenden Jahr werden.

Für den frühen Abend hat Panos uns bei einem befreundeten Winzer zu einer privaten Führung angekündigt. Die Fahrt dorthin ist nicht weit, durch Tripolis hindurch und dann fünf Kilometer auf einer Nebenstrasse an historischen Ruinen vorbei, bis links etwas von der Strasse abgesetzt ein Gebäude auftaucht, umrahmt von grünen Weinfeldern. Ein wuchtiges hohes Haupthaus in Naturstein, links und rechts davon die ockerfarbenen Wirtschaftsgebäude mit ihren roten Ziegeldächern, die sich hell von den dunklen Bergen im Hintergrund abheben: die Winzerei Spiropoulos. Der Name kommt mir bekannt vor, aber da ich Griechisch nicht verstehe, klingt hier für mich vieles recht ähnlich.

## Die Luft duftet nach Wein...

Lena, die Griechin ist, übernimmt den Part der Dolmetscherin während der beeindruckenden

ckenden Führung, die Epaminondas, der Chef und Miteigentümer der Winzerei, exklusiv für uns durchführt. Qualität, Qualität, Qualität – das ist sein Credo, und die Freude an der Arbeit. Diese wiederum, so erklärt er, führt zu Qualität. So wird auch alles für das Wohlbefinden der Mitarbeiter getan, damit sie Freude und Spass an ihrer Arbeit haben.

Blinkende, hochstrebende Stahlkessel, überall Rohre und Elektronik, grosse Überwachungsmonitore, eine italienische Abfüll-, Verkorkungs- und Etikettierungsanlage, ein für uns nicht zugängliches Labor – so will es das Gesetz – und alles blitzblank sauber. Wir werden in alle Bearbeitungsschritte und Geheimnisse der Weinherstellung eingeführt. Im tief gelegenen Kellerraum lagern in mehreren Reihen gestapelt grosse Holzfässer, in denen der Rotwein seiner Vollendung entgegenreift. Die Luft duftet und schmeckt hier unten nach Wein.

Im Auslieferungslager stehen die Kartons auf Paletten gestapelt bis unter die hohe Hallendecke. MANTINIA lese ich und es durchzuckt mich. Erst vor vier Tagen haben wir doch in Hamburg in diesem schwülheissen Sommer im Garten den kühlen weissen Mantinia genossen. Bei Delinat bestellt. Und urplötzlich klingt auch der Name Spiropoulos nicht mehr fremd!

## Eine besondere Delinat-Freundschaft

«Delinat», murmele ich ziemlich laut. Da durchzuckt es Epaminondas. Ich erzähle ihm – durch Lena übersetzt – meine Geschichte. Er nimmt mich in die Arme und erzählt mir – durch Lena übersetzt – seine Delinat-Geschichte, ganz von Anfang an, wie alles begonnen und sich weiterentwickelt hat. Noch vor einer Stunde kannten wir uns nicht, aber bereits jetzt verbindet uns eine besondere Delinat-Freundschaft. Dank sei Panos! Ab jetzt sind wir VIP-Gäste. Wir



Epaminondas Spiropoulos,  
Enrique und Helen Kassner.

kommen nicht umhin, und seien wir ehrlich, wir tun es nur zu gerne, diverse Weine zu degustieren. Unsere schwachen Abwehrversuche brechen unter dem massiven Charme von Epaminondas zusammen und ohne weitere Gegenwehr nehmen wir die Rotweingeschenke an. Der Korkenzieher und die silbernen Folienuntersetzer werden zusammen mit den Prospekten eingepackt. Zu guter Letzt besteht Epaminondas darauf, ein paar gemeinsame Fotos zu machen.

Als wir uns wie gute alte Freunde verabschieden, sind alle Regenwolken über Arkadien verschwunden und die Sonne schickt ihre letzten Strahlen über die Bergspitzen am Horizont.

Der Name Spiropoulos kommt mir leicht über die Lippen. Hatte ich damit jemals Probleme?

Enrique Kassner

# Süsse und Säure im Wein

Vor allem bei lieblichen Weinen und Süssweinen stellt sich die Frage, wie süss denn der Wein wirklich schmeckt. Ist er eher schlank und frisch oder wirkt er gar etwas klebrig? Weshalb schmeckt der Eiswein aus Österreich weniger süss als der Sauternes aus Frankreich, obwohl die Analysewerte das Gegenteil belegen?

Es gibt verschiedene Faktoren, die einen Wein süsslich oder sogar süss wirken lassen. Der Hauptgrund ist der Restzuckergehalt, d.h. die Menge des nach der Gärung verbleibenden Zuckers im Wein. Aber auch Säure, Tannin und Kohlendioxid sowie die Serviertemperatur haben einen wichtigen Einfluss. So wirkt ein Wein süsser, je wärmer er ausgeschenkt wird. Auch Ethanol (Alkohol) kann einen süssen Geschmackseindruck hervorrufen, ebenso Glycerin und ein hoher

## Persönliche Weinnotizen

pek. Ein Lesebuch für Weinfreaks. Wer sich nur am Rande dafür interessiert, kauft sich besser ein paar Flaschen Wein. Johnson schildert seine Erlebnisse rund um Wein, seine praktischen Erfahrungen im eigenen Rebberg oder mit selber importiertem Bordeaux – mit dem Segelboot durch den sturmgepeitschten Ärmelkanal. Ein Buch voller persönlicher Erlebnisse und Eindrücke, fachlich kompetent beschrieben mit dem typisch englischen Humor. Lesenswert!



Hugh Johnsons Weinwelt  
Hallwag  
CHF 69.40 / € 39,90 (DE)

Gehalt an Pektin. So kann ein trockener Wein mit hohem Alkoholgehalt süsslich schmecken, wogegen ein süsser Wein mit einem hohen Säuregehalt durchaus trocken erscheinen kann.

Säuren sind neben Wasser und Zucker die dritte Hauptkomponente eines Traubensaftes oder Mostes. Die wichtigsten Säuren in der Traube sind die Weinsäure und in etwas geringerer Konzentration die Äpfelsäure, daneben ein wenig Zitronensäure und eine ganze Reihe anderer Säuren (verschiedene Fettsäuren, darunter Essigsäure, Ketosäuren). Während der Gärung und des biologischen Säureabbaus werden Milchsäure (aus Äpfelsäure), Bernsteinsäure und Kohlensäure gebildet.

Unkorrekt ausgedrückt lässt sich sagen, dass die Milchsäure mild, Zitronensäure mittel und Äpfel- sowie die Weinsäure relativ stark sauer schmecken. Unkorrekt, da es keine Beziehung gibt, die es erlaubt, den sauren Geschmack eines Weines aus dessen chemischer Zusammensetzung abzuleiten. Der saure Geschmack hängt zwar weitgehend von der Konzentration der vorhandenen Säuren und deren pH-Wert ab, doch spielen die weitere Zusammensetzung des Weines wie auch sein Geschmack und seine Struktur eine nicht zu unterschätzende Rolle für die Ausprägung des sauren Geschmacks. Auch hier hat die Serviertemperatur einen Einfluss: Je kühler der Wein, desto stärker kommt die Säure zur Geltung.

Da – wie oben erwähnt – sehr viele Faktoren auf den Geschmackseindruck Einfluss nehmen, ist es nicht möglich, eine Korrelation zwischen Säure- bzw. Süssempfinden darzustellen. Allgemein kann man aber sagen: Je mehr Säure, desto weniger süss scheint der Wein.

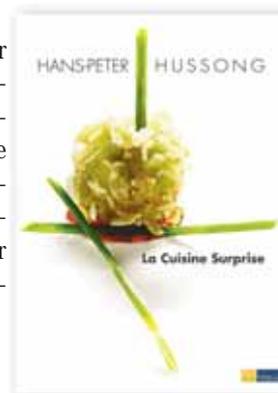
Martina Korak  
Dipl.-Ing. HTL, Önologin, Einkauf Delinat



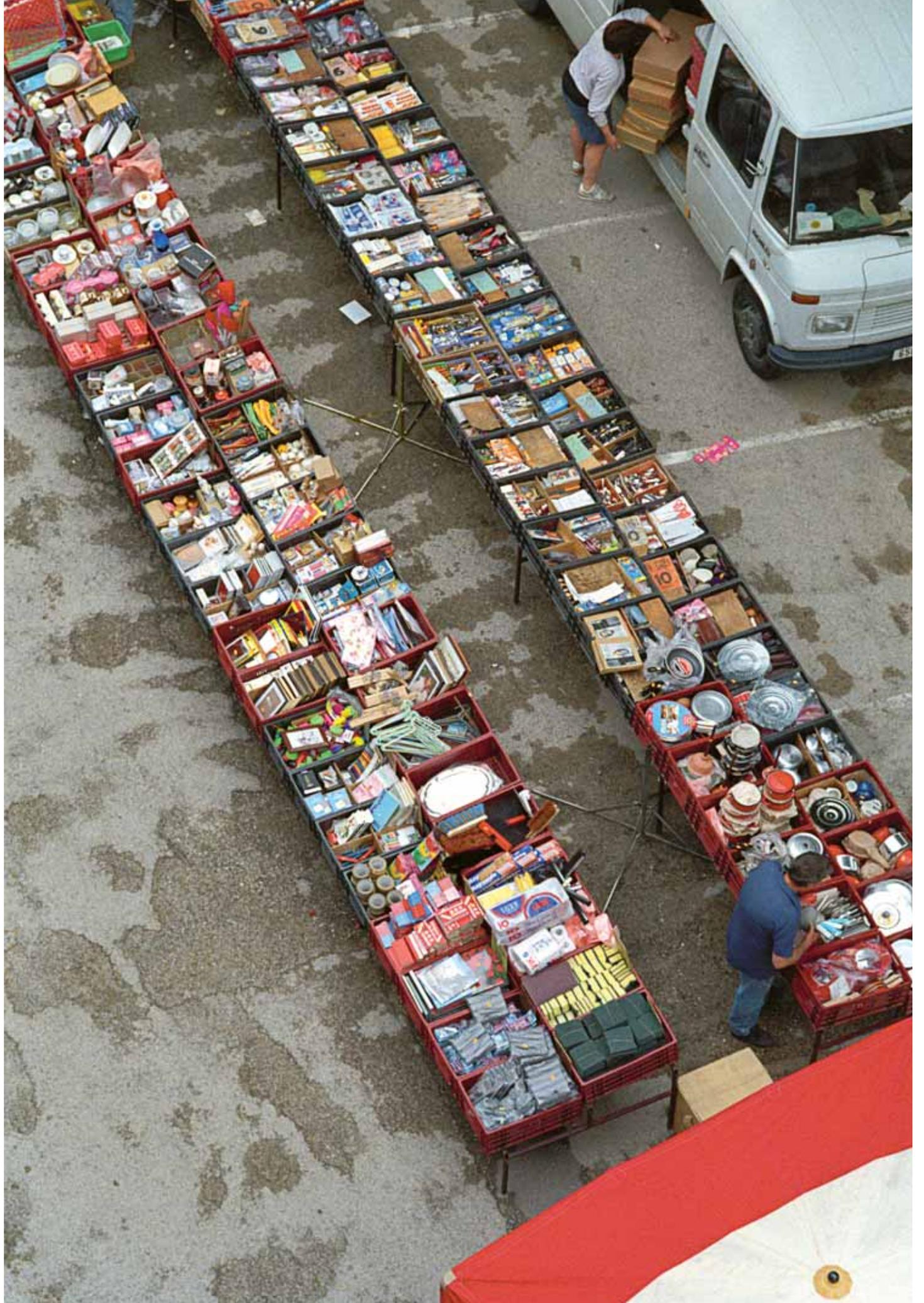
## La Cuisine Surprise

pek. Ein Kochbuch? Ja, auch. Genial sind die Amuse-bouche-Menüs in 9 bis 12 kleinen Gängen, jeder knapp und klar beschrieben und perfekt ins Bild gesetzt. Für die einen eine Herausforderung, es selber zu probieren – für die anderen ein Wink, wieder einmal spitzenmässig gut essen zu gehen. So, wie man eben nur bei den ganz grossen Köchen isst. Und zu denen gehört Hans-Peter Hussong vom Restaurant Wiesengrund in Uetikon / Zürich schon seit mehr als einem Jahrzehnt. Im Jahr 2000 wählte ihn Gault-Millau Schweiz zum Koch des Jahres.

Aber natürlich ist das Buch mehr als nur eine Einladung zum Auswärtsessen. Für jede und jeden, der/die ab und zu am Herd steht, gibt es darin viel zu entdecken: zwei Suppen im gleichen Teller oder die knusprig gebratene Haut vom Saibling als Dekor-Fähnchen. Ambitionierten Köchinnen und Köchen zeigt Hans-Peter Hussong, wie bei Lachsravioli einmal der Lachs aussen und nicht innen ist. Oder wie man eine Avocado- oder Lauchterrinen zubereitet. Die Rezepte sind gut beschrieben, im Anhang gibt es zahlreiche Grundrezepte und die Bilder von Marco Pellanda lassen die kulinarischen Meisterwerke im besten Licht erscheinen.



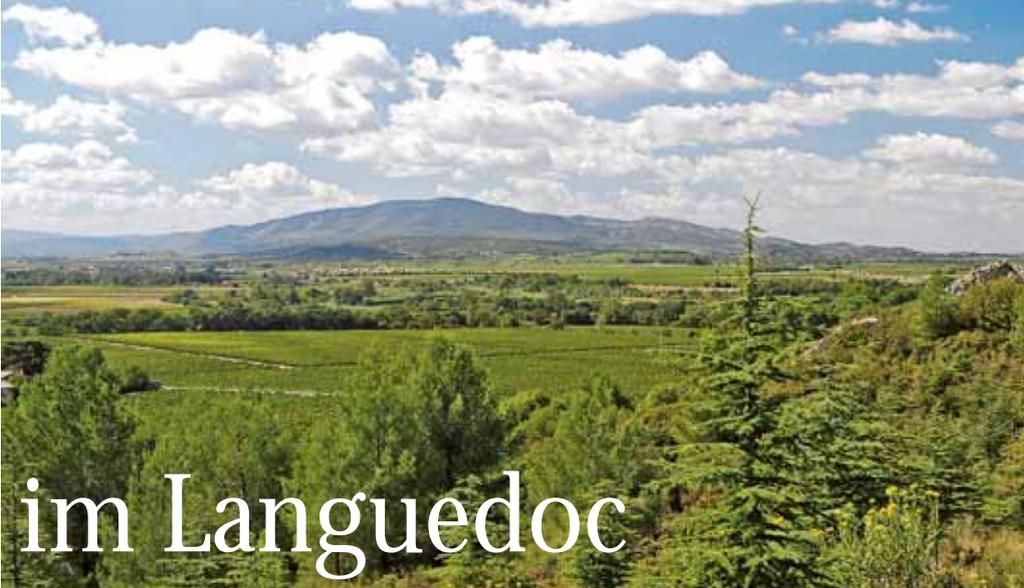
Hans-Peter Hussong:  
La Cuisine Surprise  
AT-Verlag  
CHF 98.- / € 62,- (DE)  
www.wiesengrund.ch



Wer dem Massentourismus an der Küste glücklich entkommen ist, entdeckt im Languedoc das ursprüngliche Frankreich. Beispielsweise im Fischerhafen von Sète oder in den kleinen Winzerdörfern inmitten der Garrigue-Heidelandschaft.

# Unterwegs im Languedoc

thv. Es reicht, wenn man die Betonburgen an der Küste aus der Ferne sieht. Die Tempel des Massentourismus, allen voran La Grande Motte, machen einem wieder einmal klar, wie schön das andere, das authentische Frankreich ist. Dieses gibt es zum Glück auch an der Küste des Languedoc. An der Kleinstadt Sète etwa fahren fast alle vorbei. Ein Glück für jene, die wissen, welcher Geheimtipp die Fischerstadt mit ihren Kanälen und den fünf Hebebrücken ist. Man muss



liegt der Cimetière marin, wo nicht nur Seeleute und Fischer, sondern auch unzählige Geschichten begraben liegen. Kultur gibts gleich daneben im «Théâtre de la Mer», an dessen Mauern das Salzwasser schlägt. Das gute Essen wartet derweil in den unzähligen Fischkneipen entlang der Kanäle. Zu den Meeresfrüchten empfiehlt der Kellner vielleicht einen einfachen weissen Clape.

Zwischen Berg und Meer:  
Abwechselnd streichen der kühle Cers von den Pyrenäen oder aber der milde Vent marin über die Reb- und Strauchlandschaft.

## Deftige Patés

Im Landesinnern ist alles anders. Das Meer scheint unendlich fern. Bizarre Kalksteinformationen türmen sich aus der Garrigue-Heidelandschaft mit ihren hüfthohen Sträuchern. Wir entdecken Lavendel, Wacholder, Thymian, Schlehdorn, Ginster und wilde Spargel, aus denen der böige, von den Pyrenäen her kommende Cers-Wind jenen würzigen Duft mitnimmt, denn wir auch in den traditionellen Rotweinen des Languedoc zu erkennen glauben. Abends jagen Fledermäuse im Tiefflug über die Garrigue, und Uhus singen in der Nacht. Pézenas (Restauranttipp: Le Pré Saint Jean), Gignac (Restauranttipp: Les Liaisons Gourmandes), Cabrières, Faugères oder St-Chinian sind solche klassischen Languedoc-Winzerdörfer. In den Wirtsstuben werden deftige Patés aus Hammelfleisch, Nierenfett und Zedrat (eine Zitrusfrucht) zu kräftigen «Vieilles Vignes»-Weinen serviert. Und es gibt all jene Gerichte, die Meer und Land verbinden, etwa Garnelen mit Huhn oder Seeteufel mit Blutwurst. Oder Salat aus lauwarmen, weichgekochten Bohnen, mit Stücken von perfekt entsalzenerm Stockfisch, mit mariniertem Knoblauch, an einer Vinaigrette aus Weissweinessig und lokalem Olivenöl. Wenn man abends im warmen Bett eines Landgasthofes liegt und dem Wind zuhört, der an den Fensterläden rüttelt, träumt man vielleicht von den Kreuzrittern, die irgendwann auf ihrem Weg in den Nahen Osten hier vorbeizogen.



frühmorgens am Vieux Port stehen, frische Salzlucht schnuppern und die morgendliche Heimkehr der gemächlich tuckernden Fischkutter beobachten, um diese Stadt zu verstehen. Jedes Boot wird begleitet von Dutzenden von Möwen. Es ist eine Prozession voller Poesie. Dann sortieren flinke Hände all die Meerwölfe, Tintenfische und Rotbarben aus. Aber auch 20 Prozent aller französischen Austern werden hier in Sète an Land gebracht. Gleich neben dem Hafen

Wer frische Austern liebt, ist in Sète im Paradies. 20 Prozent der französischen Austern werden hier an Land gebracht.

Links: In den Winzerdörfern des Languedoc ersetzen die fahrenden Händler noch heute den Supermarkt.

## Luxus an historischer Stätte

Die historische Burgstadt von Carcassonne, die majestätisch über dem Aude-Tal thront, sollte kein Languedoc-Reisender verpassen. Sie war schon 1000 Jahre alt, als sich hier im 13. Jahrhundert die Katharer verschanzten. Die Katharer waren eine vorreformatorische Bewegung, die angewidert vom gewalttätigen und pervertierten Regime der Römisch-Katholischen Kirche wieder eine Rückkehr zu einem bescheidenen und enthaltsamen Leben forderte. Viele Adelige im Languedoc unterstützten diese Bewegung. In blutigen Kreuzzügen metzelte daraufhin die Römisch-Katholische Kirche die Glaubensabtrünnigen nieder. Noch heute ist dieses schmerzliche Kapitel in der Geschichte des Languedoc, vor allem in Carcassonne, allgegenwärtig. Im luxuriösen Hôtel de la Cité verschmilzt diese mittelalterliche Vergangenheit mit einer perfekt getrimmten, zeitgenössischen Gastronomie.



In den mittelalterlichen Gassen gibts nicht nur Souvenirs, es locken auch Antiquitäten und gastronomische Erlebnisse, etwa im Hôtel de la Cité.

Der Aufenthalt in diesem Haus ist nicht billig. Doch wer in der Vorfreude auf ein exquisites Mahl von den Burgtürmen aus ins weite Wein-Land schaut, ahnt schon, dass jede Stunde in diesem historischen Gemäuer ihr Geld wert ist.



Ganz oben: Die historische Burgstadt von Carcassonne ist ein Tourismus-Magnet. In den ruhigeren Wintermonaten entfaltet die Stadt besonders viel Charme.

Oben: Die historischen Gebäude wurden alle sorgfältig restauriert.

## Tipps

**Hôtel de la Cité**  
Place Église  
F-11000 Carcassonne  
Tel. +33 (0)468-719871  
[www.hoteldelacite.com](http://www.hoteldelacite.com)

Luxuriöse Oase in der historischen Burgstadt von Carcassonne. Im Restaurant La Barbacane wird eine vorzügliche Languedoc-Küche zelebriert. In der Brasserie Chez Saskia oder dem Côte Cheminée gehts etwas bodenständiger und entspannter zu. In den 60 gediegenen Zimmern nächtigt man teuer, dafür in perfektem mittelalterlichem Ambiente.

**L'Os à Table**  
Route Salles d'Aude  
F-11110 Coursan  
Tel. +33 (0)468-335572

In diesem Lokal, in einem Dorf zwischen Narbonne und Béziers am Clape-Kalksteinmassiv gelegen, wird eine klassische Languedoc-Küche serviert. Gute Weinauswahl.

**La Palangrotte**  
Rampe P. Valéry – Quai Marine  
F-34200 Sète  
Tel. +33 (0)467-749720

Klassisches Lokal im Zentrum. Fisch und Meeresfrüchte kommen fangfrisch nach lokaler Rezeptur (etwa Tintenfisch an pikanter Sauce) auf den Tisch.



Wenige Kilometer vom Château Coulon entfernt, führt der Canal du Midi vorbei. Auf der poetischsten Wasserstrasse der Welt wurde vor allem auch Languedoc-Wein transportiert. Der Kanal überquert Flusstäler mit wasserführenden Brücken und führt im Distrikt L'Herault gar in einem Tunnel durch einen Hügel. Heute ist er ein Paradies für Hausbootkapitäne.

## Canal du Midi: im Hausboot durch die Rebberge

thv. Wer ihn erst mal kennen gelernt hat, kommt nicht mehr von ihm los. Über 50 000 Platanen, vor langer Zeit gepflanzt, damit sie mit ihren Wurzeln die Kanalböschung sichern, bilden vielerorts ein Dach über dem Wasser. Millionen Blätter filtern so das Sonnenlicht, bevor es vom trägen Wasser reflektiert wird. Libellen veranstalten Kunstflugstunden, Frösche quaken in Zeitlupe, es riecht nach stehendem Wasser und Laub. Und immer wieder säumen Rebberge



den Kanal, der quer durchs Languedoc führt. Jedes Schleusenwärterhäuschen ist ein Schmuckstück, eine Welt für sich. Die Schleusenwärter sind auch Geschichtenerzähler und Kanalprofessoren. Und natürlich hat jeder einen anderen Winzerfreund, der mit Sicherheit den besten Languedoc-Wein keltert.

Oben: Sämtliche Brücken, Wassertunnels und Schleusen wurden vom Kanalerbauer Pierre-Paul Riquet persönlich geplant.

Rechts: Sechs Wasserkammern in Reihe bilden die berühmte Schleusentreppe Fonsérane bei Béziers.



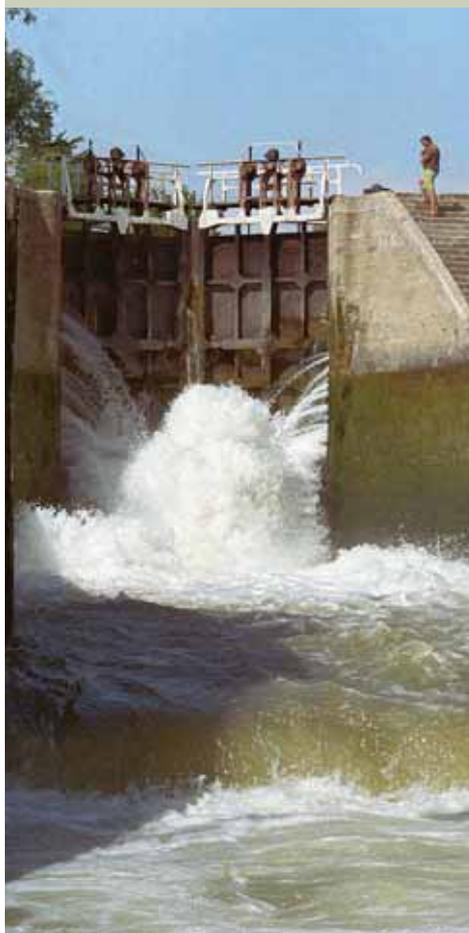
Oben: 50 000 Platanen beschenken dem Canal du Midi ein luftiggrünes Schattendach.

Links: Die inzwischen dicken Wurzeln der Platanen sichern die Kanalböschung.

### Wassertunnels und Schleusentreppen

Eine besondere Sehenswürdigkeit ist die Schleusentreppe Fonsérane in Béziers, bestehend aus sechs aneinandergereihten Wasserkammern. Und durch die Colline d'Ensérune führt ein 165 Meter langer Kanaltunnel. Lange Zeit kamen nur noch Angler zum Kanal, um im Schatten der Platanen zu fischen. Doch dann entdeckten englische Hobbykapitäne das geniale, inzwischen von der Natur zu einem morbiden Biotop umfunktionierte Bauwerk wieder. In den letzten 20 Jahren hat der Kanal als Attraktion für Individualreisende eine Renaissance erlebt. Um die verschiedensten Hausboottypen durch den Kanal zu steuern, ist übrigens keine Bootsprüfung erforderlich. An diesem Kanal wird es einem nie langweilig. Und verdursten muss auch keiner. Es gibt viele Kanäle auf der Welt, aber nur einen Canal du Midi.

Infos über Bootsreisen auf dem Canal du Midi:  
[www.crown-blueline.com](http://www.crown-blueline.com)  
[www.caminar.com](http://www.caminar.com)  
[www.locaboat.com](http://www.locaboat.com)



Von Olivier Humbrecht MW

Auf der ganzen Welt hören Weinliebhaber immer mehr von biodynamischem Weinbau. Noch vor wenigen Jahren wurden Pioniere der Biodynamik als merkwürdige Sonderlinge abgetan. Sie wurden für bizarre Bio-Anbauer gehalten, die seltsame Methoden anwenden und sich z.B. nach dem Mondzyklus, den Planeten und Sternen richten. In den letzten zehn Jahren hat sich die öffentliche Meinung dahingehend geändert, dass ein gewisses Sichlustigmachen der Neugierde und vielleicht sogar dem Respekt Platz gemacht hat, da in jüngerer Zeit mehr und mehr gute Weinberge nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet werden. Was ist eigentlich Biodynamik?



Olivier Humbrecht, Master of Wine, Domaine Zind Humbrecht, Elsass

1992 begannen Olivier Humbrecht und sein Vater den Weg zurück zur Natur. Heute gehört ihr Weingut zu den renommiertesten der Welt.



# Die Bedeutung der Biodynamik

Die Prinzipien der biodynamischen Landwirtschaft wurden im Jahre 1924 von Rudolf Steiner in Deutschland festgelegt. Damit hat er auf die Situation der Landwirte reagiert, welche ihre Böden durch den missbräuchlichen Einsatz der Düngemittel der wachsenden deutschen Industrie<sup>1</sup> bedroht sahen. Diese Prinzipien sind in den folgenden drei Punkten zusammengefasst:

- Die Verbesserung des Bodens und des pflanzlichen Lebens in seinem natürlichen Milieu, durch die Verwendung von Produkten pflanzlichen, tierischen und mineralischen Ursprungs.
- Der Einsatz dieser Produkte zu ganz bestimmten Zeiten des Jahreszyklus (Sonne, Mond etc.). Dies ist der eigentliche dynamische Ansatz<sup>2</sup> und berücksichtigt, dass der Grund und Boden (Erde = Mutter, Sonne = Vater) einen eigenständigen Organismus darstellt. Ein biodynamischer Landwirt wählt bestimmte Bodenbehandlungen, die darauf abzielen, die Lebenskraft des Bodens und der Pflanzen zu stärken.
- Das Bearbeiten der Böden durch Beackern, Pflügen usw.

## Das Ziel

In der biodynamischen Landwirtschaft geht es hauptsächlich darum, sich um die Böden zu kümmern. Dazu muss sichergestellt werden, dass diese im richtigen Gleichgewicht sind und die harmonischen Voraussetzungen für den Grund und Boden, die Pflanzen und die Umgebung gegeben sind. Biodynamiker gehen davon aus, dass die Qualität der Böden nicht an ihrer chemischen Zusammensetzung und ihrer Struktur gemessen werden kann, sondern anhand von Qualität, Quantität und Vielfalt der in der Erde vorkommenden Bioorganismen. Die Biodynamik hat die Verbesserung der Bodenqualität zum Ziel. Eine Vielzahl von Bakterien, Pilzen, Würmern usw. verhelfen der Pflanze zu dickeren, gesünderen und längeren Wurzeln. Blätter und Blüten entwickeln sich besser, denn solche Böden stellen die Energie zur Verfügung, die für einen harmonischen Wachstumsprozess benötigt wird.

Die Biodynamik hat die Verbesserung der Bodenqualität zum Ziel.



## Was motiviert Winzer zur Biodynamik?

Biodynamik ist mehr als nur eine biologische Anbauweise. Es gibt viele Gründe, biodynamisch anzubauen:

- Die Erforschung einer gewissen Lebensphilosophie (Anthroposophie).
- Das Interesse an der Zukunft unserer Böden und des ökologischen Systems. (Werden unsere Weinberge auch in den nächsten 1000 Jahren noch hervorragende Weine hervorbringen, wenn wir nach konventionellen Methoden anbauen?)
- Das Interesse, mit verschiedenen Methoden zu experimentieren, um die Weinbauprobleme in den Griff zu bekommen.
- Die Zertifizierung biologischer oder biodynamischer Produkte.<sup>3</sup>
- Der Marketingeffekt für Weine, die nach biodynamischen Prinzipien erzeugt wurden.

## Funktioniert es?

Seit nunmehr 8 Jahren biodynamischen Anbaus auf unserem Anwesen (was eine sehr kurze Zeit ist) haben wir viele Auswirkungen dieser Methode auf die Reben gesehen und erlebt. Vor über 10 Jahren haben wir uns dazu entschieden, unseren eigenen Kompost herzustellen, da wir mit dem kommerziellen biologischen Kompost unzufrieden waren (ihm fehlt das Leben, das den Kompost bei der Verwendung erst interessant macht). Wir haben viele Jahre lang versucht, einen hochwertigen Kompost zu produzieren, und waren dabei mit grossen Schwierigkeiten konfrontiert; bis zu dem Jahr, wo wir ausschliesslich biodynamischen Dünger produzierten. Ab diesem Zeitpunkt konnten wir eine enorme Verbesserung der Qualität des Komposts feststellen. Daraufhin beschlossen wir, alle sechs Schritte zur Energetisierung des Kompostes selber zu übernehmen, was diesen enorm verbesserte. Der Kompost hatte eine grossartige Struktur, roch frisch und war voll von organischem Leben. Dieses Experiment überzeugte uns so sehr, dass wir alle biodynamischen Prinzipien für unsere Weinberge übernahmen.

Links aussen: Schafgarbe ergibt ein wertvolles Kompostpräparat.

Links: biodynamische Präparate, gelagert in Tongefässen im dunklen Keller.

Oben: Hornkiesel (links) und Hornmist (rechts) fördern das Wachstum der Reben.

Die biodynamische Landwirtschaft respektiert die Erde und das Leben.

## Ist es teurer?

Biodynamische Mittel sind in der Herstellung und im Einkauf günstig. Viele Pflanzensubstrate werden von den Weinbauern selber mit geringem Kostenaufwand hergestellt. Manche biodynamische Weinbauern kaufen sogar günstiger ein, da sie keine Herbizide und andere synthetische Spritzmittel mehr kaufen müssen. Leider bringt der Verzicht auf diese Mittel oft vermehrt Handarbeit mit sich, wie auch einen grösseren Zeitaufwand beim Einsatz der teuren landwirtschaftlichen Maschinen, welche die chemischen Mittel ersetzen. Kommerzielle Dünger sind beispielsweise sehr günstig und 100 kg Nitrat pro Hektar sind ausreichend, um aus einem Weinberg unglaubliche 100 Hektoliter Wein pro Hektar zu erwirtschaften. Dabei braucht eine Person nur wenige Minuten für die Ausbringung des Nitrats. Bei 10 Tonnen Kompost pro Hektar

### Biodynamische Weine bei Delinat

Weingut	Weinregion
---------	------------

Weingüter, die für den biodynamischen Anbau zertifiziert sind

Azienda Agricola Claudio Menicocci	Lazio
Château Cartier*	Bordeaux
Château Fonroque*	Bordeaux
Domaine Eugène Meyer	Alsace
Domaine Montirius	Rhône
Domaine Zind Humbrecht	Alsace
Fleury Père & Fils	Champagne
Weingut Meinklang	Burgenland
Michel Chapoutier	Rhône

\* in Umstellung

Biologisch zertifizierte Weingüter, die biodynamische Versuche durchführen

Château Duvivier	Provence
La Casetta	Veneto
Albet i Noya	Penedès
Domaine Jean-Claude Rateau	Bourgogne
Domaine Achard-Vincent	Rhône
Domaine Combier	Rhône
Weingut Pflüger	Pfalz
Domaine La Tour des Vieux	Provence
Domaine Pierre André	Rhône
Tenute Loacker	Südtirol

sieht dies etwas anders aus, besonders wenn der Hang so steil ist, dass keine Traktoren eingesetzt werden können. Dünger von biodynamischen Höfen ist relativ teuer, die Gewinnung ist üblicherweise arbeitsintensiv und erfordert viel Zeit und Platz wie auch Maschinen für dessen Ausbringung in den Weinbergen.

Die erschwerten Bedingungen werden dann sichtbar, wenn man bedenkt, dass die Biodynamik keine Heilmittel kennt. Alles orientiert sich an der Prävention und der Weinbauer muss ständig in seinen Weinbergen sein und die Böden und Reben beobachten, um das kleinste potenzielle Problem frühzeitig zu erkennen und entsprechend zu reagieren.

Die Bodenpflege (was mit Sicherheit die grösste Investition eines biologisch arbeitenden Weinbauern ist) kann ebenfalls einen massiven Kostenanstieg zur Folge haben, im Vergleich zum Einsatz von Herbiziden. Ein jährliches Herbizidprogramm kostet zwischen 150 und 300 Euro pro Hektar, und eine Person benötigt ungefähr ein bis zwei Stunden pro Hektar für deren Ausbringung. Die Bodenbearbeitung mit einem Traktor muss hingegen mindest vier- bis sechs Mal wiederholt werden (in einem warmen, feuchten Jahr manchmal auch mehr). Deren Wirksamkeit hält unterschiedlich lange an, und die Bearbeitung erfordert normalerweise verschiedene landwirtschaftliche Maschinen. In einem einfachen Gelände (z.B. in einem flachen Weinbaugebiet) dauert es zwei bis sechs Stunden pro Hektar, um nur einmal jede Reihe in einem dichten Weinberg zu befahren. Dies muss von einem geübten Fahrer ausgeführt werden und mit Traktoren und Maschinen, die viel komplizierter und teurer sind als gewöhnliche Herbizid-Spritzmaschinen.

Biodynamiker haben häufig ein hochgestecktes Qualitätsideal und entwickeln daher Verfahren, welche die Kosten enorm in die Höhe schnellen lassen. Am leichtesten verständlich ist der Ertragsrückgang pro Rebe, bei einer erhöhten Rebfläche pro Hektar. Spitzenweine werden von Weinbergen mit niederem Ertrag gewonnen, jedoch auch von Weinbergen mit einer hohen Rebfläche. Um die Anzahl der Trauben pro Re-

be zu reduzieren, wird das Verhältnis von Laub zu Trauben und von Wurzeln zu Trauben erhöht. Die Kosten pro Flasche bei der Bewirtschaftung eines Weinbergs von 10 000 Reben pro Hektar, der nur 35 Hektoliter pro Hektar hervorbringt, sind auch ohne Taschenrechner sichtbar, verglichen mit nur 3000 Reben, die zweimal so viel hervorbringen! Oft können Weinberge mit einer geringeren Rebfläche mit grösseren und schwereren Traktoren bearbeitet werden, die nur halb so viel kosten wie spezielle, schmalere, leichtere Gummi-Raupen-Systeme, welche schonender für den Grund und Boden sind.

Der Respekt für die Erde ist den biodynamischen Weinbauern ein grosses Anliegen. Die Zusammenpressung des Bodens schadet nicht nur der Struktur, sondern auch dem Leben des Bodens. Wenn kein Sauerstoff vorhanden ist, ist kein Leben und somit auch keine Wurzelentwicklung möglich. In kompakter Erde sind die Wurzeln oft sehr nahe an der Erdoberfläche und können nicht in die Tiefen des Bodens vordringen. Daher kann sich der Charakter der Erde auch nicht in den Trauben widerspiegeln. Eine mechanische Erntemaschine schadet dem Boden fast mehr als den Trauben! Und selbst die leichteste Maschine wird immer schwerer sein als eine Person. Daher bevorzugen viele Biodynamiker Handarbeit. Dabei kann die Arbeit besser erledigt werden und die Rebe belohnt die Anwesenheit des Weinbauers im Weinberg. (Abgesehen von der Ernte beschäftigt unser Anwesen 26 fest angestellte Personen, womit es durchschnittlich 15 000 Kisten Wein von 40 Hektar herstellt. Damit liegen die Personalkosten 6,5-mal über dem Durchschnitt im Elsass.)

## Ist es die Mühe wert?

Die biodynamische Landwirtschaft respektiert die Erde und das Leben. Sie verursacht keine Umweltverschmutzung, setzt keine Gifte oder toxischen Substanzen frei, die dann in der Luft, der Erde, auf den Pflanzen (Trauben) oder im Grundwasser zu finden wären. Abgesehen von den Umwelt- und Gesundheitsaspekten, sollten die Weinliebhaber auf Persönlichkeit und Charakter ihrer Weine achten. Übermässige Ernteerträge, tote Böden, Reben, die mit Mineralsalzen



Lebendige Böden – gesunde Reben:  
Basis für die reichhaltigen,  
konzentrierten Weine von  
Zind Humbrecht.

gedüngt werden etc., können keine wirklich charakterreichen Trauben hervorbringen. Diese werden lediglich den chemischen Charakter der Substanzen entwickeln, die der Wein-«Produzent» eingesetzt hat. Solche Trauben erfordern geschickte und erfahrene Wein-«Hersteller», welche viel Make-up verwenden, um das Fehlen des Charakters zu verschleiern. Önologen haben aromatische, kultivierte Hefen erfunden, neues Eichenholz und alle möglichen anderen Wunderdinge, die all den Weinen die gleichen Charaktereigenschaften verleihen. Nur Anbauprinzipien, die das Leben respektieren, werden Weinbauern ermöglichen, den wahren Charakter ihres Klimas, der Weinsorte und des Bodens auszudrücken.

Wein wird natürlich aufgrund seiner aromatischen Vielschichtigkeit, Harmonie, Konzentration, Persönlichkeit, seines Genuss- und Alterungspotenzials etc. beurteilt. Wein

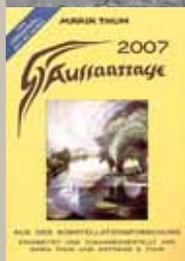
sollte jedoch auch aufgrund seiner nicht durch den Geschmackssinn feststellbaren Qualitäten beurteilt werden. Während des Trinkens von biodynamischem Wein absorbiert der Trinkende auch all jene Kräfte des Lebens, die bei der Entstehung des Weines mobilisiert wurden. Wollen wir wirklich all die destruktiven Kräfte, welche beim konventionellen Anbau zur Anwendung kommen, in unseren Körper aufnehmen?

- <sup>1</sup> Rudolf Steiner: Agriculture. Fondements spirituels de la méthode bio-dynamique. Edition Anthroposophique Romande, Genf.
- <sup>2</sup> Maria Thun: Aussaatage (siehe Kasten).
- <sup>3</sup> Zwei Organisationen zertifizieren die ordnungsgemäße Anwendung biodynamischer Anbauprinzipien: DEMETER (eine internationale Organisation) und BIODYVIN (syndicat international des vigneronns en culture bio-dynamique) (www.biodyvin.com).

## Aussaatage von Maria Thun Der Bestseller für Biodynamiker

pek. Maria Thun, Bäuerin aus Biedenkopf/Lahn, erforscht seit den 60er-Jahren den Einfluss der Planetenkonstellationen auf das Wachstum der Pflanzen. Sie gilt als Pionierin auf diesem Gebiet. Ihre genauen Beobachtungen hält sie seit 1952 in ihrem Taschenkalender fest. Zu ihren bekanntesten Veröffentlichungen zählt der Kalender «Aussaatage», der mittlerweile in 26 Sprachen vorliegt. Darin gibt sie Hinweise, welcher Zeitpunkt günstig ist zum Säen oder Pflegen von Pflanzen. Hobbygärtner, Bauern und immer mehr Winzer verwenden den Kalender als Kompass für ihre Arbeit. Beispiel Rebschnitt im Winter: Er wird erledigt bei absteigendem Mond, wenn die Sonne vor der Waage steht. Das hat den Vorteil, dass sich die Pflanzensäfte zu dieser Zeit in die Wurzeln zurückziehen und der Rebe beim Schnitt der Ruten keine wertvollen Nährstoffe verloren gehen.

Die über 80-jährige Forscherin reist immer noch um die Welt, um ihre Erfahrungen weiterzugeben. Jährlich findet auch ein in-



Praktisches Seminar mit Maria Thun. Links: der berühmte Aussaatkalender, unentbehrlich für viele Bauern und Hobbygärtner.

ternationales Treffen statt von biodynamisch arbeitenden Bäuerinnen aus 6 Ländern, die ihre Erfahrungen austauschen. Und auch berühmte Winzer wie Olivier Humbrecht aus dem Elsass nutzen die Ratschläge von Maria Thun.

## im Aufwind Meinklang

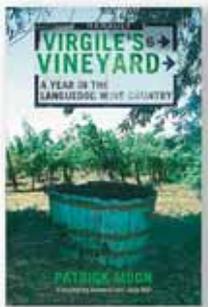


pek. Das deutsche Weinmagazin «selection» testete über 200 Weine aus dem österreichischen Burgenland. Hervorragend schnitten dabei die Weine von Meinklang ab. Mit der Note «\*\*\* sehr gut» bewertet wurden die 2005er Grauburgunder und Grüner Veltliner; gar «\*\*\*\* ausgezeichnet» gabs für den roten Zwerest 2003 und den Zweigelt 2005.

Der Grauburgunder 2005 (Graupert) wurde kürzlich auch mit der Falstaff-Burgunder-Trophy prämiert. Das Besondere an diesem Wein: Werner Michlits verzichtete völlig darauf, die alten und nicht mehr sehr ertragreichen Reben zu schneiden, und konnte dennoch vollreife Trauben mit hohem Extraktgehalt ernten.

Mehr zu den Weinen von Meinklang unter [www.delinat.com/meinklang.html](http://www.delinat.com/meinklang.html) oder beim Delinat-Kundenservice.

## Ein Jahr im Leben eines Winzers



pek. Vor zwei Jahren degustierten wir bei Delinat erstmals die Weine von Virgile Joly, einem jungen Winzer aus dem Languedoc. Die Weine beeindruckten, und bei einem

der ersten Gespräche entdeckten wir das Buch «Virgile's Vineyard» des Engländers Patrick Moon. Den Historiker und Juristen zog es plötzlich nach Südfrankreich. Er wollte persönlich erfahren, wie Wein entsteht. Er lernte Virgile Joly kennen, kaufte sich in der Nähe ein Haus und verfolgte und beschrieb während eines Jahres Schritt für Schritt die Arbeiten des Winzers. So entstand ein unterhaltsames Buch, das Einblick bietet in die Weinwelt des Languedoc. Lesetipp für (englisch lesende!) Weinfreunde.

Patrick Moon, Virgile's Vineyard, Verlag John Murray, £ 7,99, [www.booksonfrance.com](http://www.booksonfrance.com)

## Licht schadet dem Wein



pek. Halten Sie Ihre Weinflaschen weg vom Licht – egal, ob Tages- oder Kunstlicht. Zwar schützt dunkles Glas den Wein etwas besser, aber dennoch oxidiert der Wein rascher als bei Dunkelheit. Speziell gefährdet sind einfache Weine und Schaumwein. Sicht- und riechbar wird das, sobald man die Flasche öffnet: Weisswein wird dunkelgelb, Rotwein bräunlich, der Duft erinnert an reifen, aufgeschnittenen Apfel oder gar an Madeira-Wein.

## Wenn Al Gore ein Glas Vinya Laia genießt



Von Jürg Weibel

**Al Gore, der ehemalige Vizepräsident der USA, appelliert weltweit ans Umweltbewusstsein. Er folgte der Einladung des WWF und präsentierte in Zürich ausgesprochen eindrücklich seinen Film «An inconvenient truth». Und er fand sogar Zeit für ein Glas Vinya Laia.**

Al Gore, der «Fast-Präsident der USA», wie er sich selbst mit einem Augenzwinkern bezeichnet, tritt heute weltweit für die Treibhausproblematik ein. Dem WWF gelang es, diesen engagierten Kämpfer für Klimaschutz in die Schweiz zur Podiumsdiskussion und Vorpremiere seines Dokumentarfilms zu holen. Mehrere hundert Gönner des WWF, darunter viel Prominenz, kamen zur Veranstaltung. Delinat spendierte den Wein zum Apéro.

Die «unbequeme Wahrheit» ist auch eine traurige Wahrheit. Effektiv und mit detailliertem Faktenwissen schilderte Al Gore die dramatische Zunahme von Kohlendioxid und skizzierte die fatalen Folgen: Erderwärmung, schmelzende Gletscher und Polkappen, Anstieg des Meeresspiegels. Das Ökosystem der Erde reagiert auf diese erschreckende Entwicklung sehr sensibel, zum Beispiel mit grösseren Dürren oder stärkeren und häufigeren Stürmen. In der Podiumsdiskussion bestätigte die Swiss Re, dass der Temperaturanstieg in den Weltmeeren beispielsweise zu mehr Umweltkatastrophen führt.



Oben: Al Gore, vehementer Kämpfer für aktiven Klimaschutz.

Mitte: Zeit für ein Glas Vinya Laia.

Unten: Ariane Buffat, WWF, Jürg Weibel (links) und David Rodriguez von Delinat.

Die «unbequeme Wahrheit» ist eine zutiefst bedrückende, aber trotz allem auch eine motivierende Wahrheit. «Es gilt, endlich etwas zu tun», und Al Gore appellierte zum ersten Schritt: «Lernen Sie alles über die Klimaerwärmung und setzen Sie Ihr Wissen in die Tat um.» Entsprechend angeregt lief nach Film und Podiumsdiskussion der Gedankenaustausch unter den Teilnehmern beim abschliessenden Apéro. Auch nahm sich Al Gore Zeit ... und zu einem Glas Vinya Laia.

Die Projekte des WWF lassen sich übrigens direkt unterstützen – mehr dazu auf den Websites: [www.wwf.ch](http://www.wwf.ch) oder [www.wwf.de](http://www.wwf.de).

# Von «Stippeföttchen», Soldatenkorps und Biowein

Im Moment hat Reinhold Hardebusch keine Zeit, sich genüsslich einem guten Glas Wein hinzugeben: Es ist Fasching und als Mitglied des Bonner Stadtsoldatenkorps ist er von Neujahr bis Aschermittwoch auf Achse. Danach aber kehrt wieder Ruhe ein und mit ihr der Genuss am Wein aus gesunder Natur. Ein Gespräch übers «Soldatenleben», Stippeföttchen und Biowein.

Zur Leibgarde des Kurfürsten Clemens August von Köln gehört er zwar nicht. Aber seit mehr als 35 Jahren zum traditionsreichen Bonner Stadtsoldatenkorps, welches früher tatsächlich den besagten Fürsten beschützte. Und so stürzt sich der 58-jährige Reinhold Hardebusch während der Faschingszeit in seine Uniform und zieht zusammen mit seiner kleinen Armee durch die Lande. Aber das ist noch nicht alles. Die Soldaten machen nicht nur Musik, «wir tanzen auch miteinander», schmunzelt der pensionierte



Reinhold Hardebusch (rechts) zusammen mit seinem Freund Ferdý Brack während des Kochkurses bei Starkoch Hans Stefan Steinheuer.

Innenarchitekt, «wir reiben den Popo aneinander, was man auf rheinisch Stippeföttchen nennt.» Frei übersetzt: «Streck die Futt (Popo)». Wozu das gut ist? «Das ist die Art und Weise, der Obrigkeit zu widersprechen.»

## Kein Wein, aber Kölsch

«Während dieser Zeit trinken wir keinen Wein, da ist natürlich das rheinische Kölsch angesagt», erklärt Reinhold Hardebusch. Aber, so fügt er an, wenn man zu viel Alkohol trinke, halte man diese strenge Zeit nicht durch. Während des Rests des Jahres ist er dann aber eher der Weintrinker. «Für genussvolle Stunden ist doch Wein genau das Richtige.» Delinat hat der passionierte Jäger durch seinen Jagdfreund kennen und schätzen gelernt. Und zu den Jagdgerichten – ob nun Wildschwein, Reh oder Hirsch – wird gerne ein Wein von Delinat getrunken. Je nach Fleischart und Würze wählt Reinhold Hardebusch einen Grauburgunder, einen Riesling oder einen Rotwein.

## Gut fürs kranke Herz

Seit vielen Jahren ist er herzkrank, «ich habe einen Herzschrittmacher». Seit der ehemalige Innenarchitekt Delinat-Weine trinkt, verträgt er Wein wieder wesentlich besser, wie er betont. Und sein Freund, der mit Magenproblemen zu kämpfen hat, schwört ebenfalls auf Wein aus gesunder Natur. «Wir vertragen ihn einfach besser, er bekommt uns gut», freut sich der Weingeniesser, «die Weine sind nicht so säurebetont, sie sind ausgewogener und harmonischer als herkömmliche Weine.» Und natürlich gilt: Qualität kommt vor Quantität.

Nicht nur Wein aus gesunder Natur ist Reinhold Hardebusch wichtig, er legt zusammen mit seiner Frau Monica Luis auch grossen Wert auf eine gesunde Ernährung. «Wir haben nicht nur die Weine von Delinat entdeckt, sondern auch das griechische Olivenöl», erzählt er. Wen wundert, dass beim Jäger vor allem Wild auf den Teller kommt? «Wild hat den geringsten Fettanteil», weiss Hardebusch, «und auch von der Harnsäure und dem Cholesterinwert her bietet es grosse Vorteile.» Da er zusammen mit seiner Frau auf dem Land wohnt, ist auch der

Zugriff zu biologischen Nahrungsmitteln kein Problem. Gesund essen und trinken, aber mit Genuss, das ist den Hardebuschs wichtig. Und auch ihren Freunden. «Wir sind wie ein Wanderzirkus», lacht er, «wir treffen uns mehrfach im Jahr bei einem Paar zuhause, wo wir dann gemeinsam kochen. Jemand ist für die Vorspeise, jemand für die Suppe, den Hauptgang oder das Dessert zuständig und wir versauen dann gemeinsam die Küche», erzählt der begeisterte Hobbykoch, «und wenn der Zirkus bei uns stattfindet, werden natürlich Delinat-Weine gereicht.»

Er kocht gern und, wie er betont, auch gut, «meine Frau ist eher die Bäckerin im Hause – nur esse ich keinen Kuchen». Damit er immer auf dem neusten Stand bleibt, besucht er jedes Jahr zusammen mit drei Kollegen einen Kochkurs bei 2-Sterne-Koch Hans Stefan Steinheuer. «Dieser Bursche ist eine kleine Berühmtheit – er hat schon für das Kanzleramt, Botschaften und sogar für Präsident Bush Speisen zubereitet.» Wäre Reinhold Hardebusch dabei gewesen, hätten Delinat-Weine zweifellos längst Einzug ins Weisse Haus gehalten.

Irene De Cristofaro-Wipf

# 40+

## Jüngere Bauern!

Der italienische Bio-Sektor ist im vergangenen Jahr wieder 22 Prozent gewachsen. In Italien werden mehr als eine Million Hektar biologisch kultiviert. 50 000 Höfe arbeiten heute biologisch und fast 60 Prozent der Landwirte sind jünger als 49 Jahre.

(Greenplanet/Merum/tep)

# Reine Nervensache

Von Jürgen von der Mark MW

Beim Schreiben dieser Zeilen ist meine Erinnerung an den Weinherbst 2006 noch frisch. Normalerweise nehme ich während der Lese ein Kilo ab; dieses Jahr waren es vier. Wenn die Gewichtsabnahme ein Stressindikator ist, so kommt der Faktor vier für die diesjährige Lese hin.

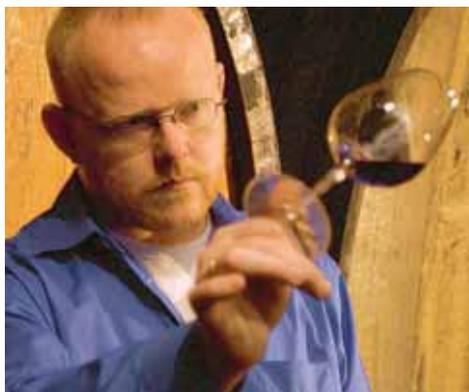
Wir Winzer bestellen während des Jahres den Weinberg in der Hoffnung, im Herbst unsere Ernte wohlbehalten einbringen zu können. Das Wetter ist dabei der grösste Unsicherheitsfaktor. Der Herbst 2006 war der wärmste je gemessene. Grosse Teile von Oktober und November sind uns als fast sommerlich in Erinnerung. Müssten da nicht auch die Winzer frohlocken? Wir deutschen Winzer leider eher nein. August und September waren extrem feucht und die Traubenschalen demgemäss sehr weich. Die warme Witterung im Oktober führte dann zu einer sehr raschen Reife. Die Winzer mussten die Trauben so schnell wie nie in den Keller bringen. Normalerweise dauert die Weinlese bei fast allen Betrieben vier bis fünf Wochen; dieses Jahr waren es bei den meisten eher zwei Wochen. Wurden die Trauben nicht schnell genug gelesen, so fielen sie am Stock zusammen. Die Erntehelfer mussten extrem selektiv lesen; umso befriedigender war es dann, wenn der hohe Aufwand belohnt wurde.

## Mein erster Delinat-Spätburgunder

Mein schönstes Erlebnis hatte ich dabei dieses Jahr bei der Lese für meinen ersten Delinat-Spätburgunder. Normalerweise dauert das weniger als einen Tag – wir haben dieses Jahr zweieinhalb Tage lang gelesen. Die Lesehelfer haben zu Anfang gar nicht verstanden, warum sie Beeren auslesen mussten, die ihrer Meinung nach noch gut aussahen. Ausserdem achtete ich peinlich darauf, dass die Trauben schonendst in die extra besorgten kleinen Lesekisten abgelegt wurden, um keine Beere zu verletzen. Zwei

Wochen später, am Ende der Gärung, war alle Mühe vergessen. Wir waren uns einig, dass sich der Aufwand gelohnt hatte. Der Wein brilliert durch feine Frucht und Struktur. Er ist ein Beweis für meine These: Gute Winzer haben keine schlechten Weinjahre, sie haben höchstens schwierige. Solche Weine schmecken nicht einfach nur. Wenn man richtig hinhört, erzählen sie eine kleine Geschichte. Vielleicht hören Sie bei den Weinen des neuen Jahrganges einmal genauer hin. Sie könnten die eine oder andere spannende Geschichte erfahren.

Übrigens, dass es auch einfach geht, habe ich bei meiner Arbeit für einen österreichischen Betrieb gesehen: Zwei Monate lang keine Regenwolke; wir konnten die Trauben hängen lassen, wie wir wollten, und hatten selten so schöne und reife Trauben erlebt. Es war ein hervorragender und dazu für den Winzer einfacher Jahrgang. So ungerecht kann die Natur sein.



Jürgen von der Mark ist einer der wenigen Träger des Titels «Master of Wine», der nach Bestehen der weltweit schwierigsten Prüfung in der Weinbranche vergeben wird.

## Knigge für Weintrinker

pek. Ob es für den korrekten Weingenuss tatsächlich einen Knigge braucht, ist diskutierbar. Für Weinfreunde, die aus ihren Flaschen das Maximum an Genuss herausholen wollen, birgt das Büchlein viel Wissenswertes. Und nur ganz selten repetieren die Autoren Altüberliefertes, das sich inzwischen als falsch herausgestellt hat, wie beispielsweise die Behauptung, Weinflaschen mit Naturkorken müssten liegend gelagert werden, da sonst der Korken austrockne.



I. Gänkler / R. Hess  
Knigge für Weintrinker  
Hallwag  
CHF 12.80/€ 6,90 (DE)

## Fragen Sie den Weinexperten!

pek. Seit Kurzem beantwortet Jürgen von der Mark Fragen von Delinat-Kundinnen und -Kunden. Das Interesse ist gross; Weinfreunde wollen etwa wissen: «Wie ist das mit den Histaminen im Wein?», «Wie komme ich an bezahlbare, lange lagerfähige Weine?», «Ist das Trinken von Rotwein für Sportler gut?» oder «Wissen Sie, warum ich auf die Rebsorte Cabernet Sauvignon mit Unverträglichkeit reagiere?»

Haben auch Sie Fragen, die Sie schon lange einem neutralen Weinprofi stellen wollten? Dann machen Sie mit:  
[www.delinat.com/fragen](http://www.delinat.com/fragen)  
Und schon können auch Sie Ihre Fragen via Link im Delinat-Newsletter stellen.

# Kundenbriefe

## Dreimal Gold für Delinat an der MUNDUSvini.

Ich gratuliere ganz herzlich zur Auszeichnung. Seit vielen Jahren haben wir den «roten» DegustierService bei Ihnen. Wir trinken sehr wenig Alkohol, schätzen aber Ihre aussergewöhnliche Qualität sehr.

Carina Styber, Bayreuth

## Schäumender Rosé

Zunächst einmal vielen Dank für Ihren Hinweis, dass bei einem der Degustierweine etwas schief gelaufen sein könnte. Wir haben den Wein heute getestet und festgestellt, dass auch unsere Flasche davon betroffen ist. Für Ihre Ehrlichkeit dem Kunden gegenüber (das ist heute ja nicht ganz selbstverständlich) möchte ich mich herzlich bedanken. Damit stärken Sie zusätzlich unser Gefühl, dass wir bei Delinat nicht nur exzellent gut schmeckende Weine beziehen können, sondern auch ehrliche Produkte erhalten.

Bruno Hötger, per E-Mail

## Katzen würden ...



Bild: Monika Jäck, Stuttgart

Wir freuen uns über Ihre Meinung, sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschriften bitte mit Vorname, Name, Ort an: [leserbriefe@delinat.com](mailto:leserbriefe@delinat.com) oder an den Delinat-Kundenservice.

## Besten Dank!

Aus Platzgründen behalten wir uns vor, einige Zuschriften auszuwählen oder zu kürzen.

## WeinLese

Vorerst nochmals herzlichen Dank für den Ersatz dreier nicht lupenreiner Flaschen, den Sie mir heute telefonisch angekündigt haben. Als Fan und Geniesser Ihrer Weine weiss ich Ihren Service zu schätzen. Zum Zweiten möchte ich Ihnen für die neuste Ausgabe der «WeinLese» gratulieren. Im Gegensatz zum Katalog, den ich etwas zu marktschreierisch und versandhausmässig fand, ist dies ein wirklich informatives Journal in sehr ansprechender Aufmachung; besonders die Reisetipps interessieren mich immer brennend und ich freue mich schon jetzt auf mehr davon!

Christoph Müller, Witterswil

## Nachgärung

Herzlichen Dank für Ihre Information zur Nachgärung. Die professionelle und korrekte Beratung zeichnet Ihr Unternehmen aus und ich finde es sehr lobenswert, dass Sie mit diesen Informationen offensiv auf die Kunden zugehen und sich nicht darauf beschränken, abzuwarten, dass Kunden von sich aus reklamieren. So haben auch «Anfänger» eine echte Chance, zu Weinkenner zu werden.

Cornelia Stieler, Elleben

## Herzlichen Glückwunsch!

Bin immer wieder erstaunt, wie ihr es mit euren Bemühungen schafft, so ein Preis-Leistungs-Verhältnis hinzukriegen. Kompliment! Es erfüllt mich mit Stolz, euer Kunde zu sein.

Roland Malgiaritta, Celerina

## Ideeller Wert

Ich bin kein besonderer Weinkenner, aber Ihre Weine, die Weine von Delinat, haben mir von Anfang an prima gefallen. Selten ist ein Tropfen dabei, der mich nicht überzeugt. Es ist gut, zu wissen, dass es noch Unternehmen gibt, denen der ideelle Wert einer Sache dem finanziellen gleichgestellt ist. Dafür danke ich Ihnen.

Bertold Neuberger, Büsingen

## Laia Sophia

Es war meines Wissens im Herbst 1998, als im Rotwein-Probierpaket von Delinat erstmals ein Vinya Laia, Jahrgang 1996, zugeschickt wurde. Der Wein hat uns, meiner Frau und mir, ganz vorzüglich geschmeckt, sodass wir bald 6 weitere, kurz darauf 18 weitere Flaschen davon bestellt haben. Nachdem wir auch die Geschichte des Weinnamens aus der

beiliegenden Dokumentation erfahren haben, nämlich dass der Wein nach der Tochter von Marga Torres, der Önologin von Albet i Noya, benannt worden ist, war für uns schnell klar, dass, falls meine kurz darauf schwanger gewordene Frau ein Mädchen erwartete, dieses Laia heissen



sollte. Und tatsächlich hat dann im Oktober 1999 unsere Tochter Laia Sophia das Licht der Welt erblickt. Wir haben extra eine Flasche Laia Jahrgang 1999 auf die Seite getan, um ihr diese Flasche zu ihrem 18. Geburtstag 2017 zu schenken. Leider ist genau diese Flasche bei unserem kürzlichen Umzug abhanden gekommen. Glücklicherweise konnte uns Delinat noch eine Flasche zur Verfügung stellen.

Martin Brunner und Nicole Linker, Basel

Château Tour Petit Puch  
das ist ein Hochgenuss  
von dem Rosé Clairet  
ich noch was haben muss!

Die Nase, die bleibt frei,  
da rufe ich juchei! \*  
Drum sendet mir genug  
dann füll ich mir den «Krug»

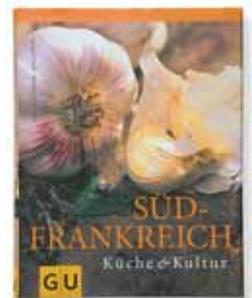
\* ich reagiere leider auf einige Weine allergisch

Barbara Klobe, Tuttlingen

## Buchtipps

Lust auf Südfrankreich, insbesondere auf die leichte, schmackhafte Küche, weckt das reich bebilderte Buch «Südfrankreich»

Gräfe & Unzer  
ISBN 3-7742-6311-6



# Porc rôti

Schweinebraten an Olivensauce

## Zutaten für 4 Personen

je ½ Bund Thymian und Petersilie

1 kleine Fenchelknolle

1 kleine Zwiebel

4 EL Olivenöl

1 TL Fenchelsamen

Salz, Pfeffer

1 kg Schweinebraten ohne Knochen und

Schwarte (vom Metzger

eine Tasche einschneiden lassen)

je 2 Zweige Rosmarin und Salbei

300 ml trockener Weisswein

4 EL Pastis

## Für die Sauce

je 50 g schwarze und grüne Oliven  
ohne Stein

1 kleine rote Paprikaschote

1 Stück Zucchini (ca. 50 g)

4 Knoblauchzehen

4 Zweige Thymian

4 EL Olivenöl

2 TL Tomatenmark

Salz, Pfeffer

1 EL Zitronensaft

## Zubereitung

Für die Füllung Thymian und Petersilie waschen und fein hacken. Fenchel putzen, waschen und fein würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls fein hacken. Backofen auf 190° vorheizen. Zwiebel und Fenchel in 2 EL Öl bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. braten. Fenchelsamen und Kräuter kurz mitbraten. Alles salzen und pfeffern, in die Tasche des Schweinebratens füllen. Öffnung mit Zahnstochern zustecken, Braten salzen und pfeffern. Den Braten im restlichen Öl rundherum anbraten, dann im heissen Ofen (Mitte, Umluft 170°) 45 Min. garen. Rosmarin und Salbei dazulegen, Wein mit dem Pastis angiessen. Den Braten weitere 1¼ Std. braten, dabei häufig begiessen und ab und zu umdrehen. Inzwischen für die Sauce Oliven fein hacken. Paprika und Zucchini waschen, putzen und würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Thymian waschen, Blättchen abstreifen. Gemüse mit dem Thy-



mian und dem Knoblauch im Öl bei schwacher Hitze ca. 10 Min. braten. Oliven und Tomatenmark dazugeben, Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, abkühlen lassen. Fertigen Braten kurz ruhen lassen, in Scheiben schneiden und mit dem Bratfond und der Sauce servieren. Dazu schmecken Gemüsegratin und Baguette.

Weintipp: Dazu passt der Château Coulon Sélection spéciale.



Château Coulon Sélection spéciale  
Corbières AC 2005  
Artikel-Nr. 2047.05  
CHF 12.90 / € 7,90 (11 € 10,53)



Louis Fabre, Château Coulon, Cruscades, Languedoc

# 4 Fragen an

Seit wann beschäftigen Sie sich mit biologischem Weinbau?

**Fabre:** Seit 1993 sind wir zertifiziert, doch wir arbeiteten schon viel früher nach ökologischen Gesichtspunkten. Wir haben zum Beispiel nie Herbizide verwendet.

Nur 1–2 Prozent aller Weine sind Weine aus kontrolliert biologischem Anbau, warum?

**Fabre:** Es gibt verschiedene Gründe. Wenn man biologisch arbeitet, sollte man eine Parzelle haben, die von herkömmlich bearbeiteten Parzellen abgetrennt, geschützt ist. Nur so kann sich ein stabiles Ökosystem entwickeln. Um auf Bioweinbau umzustellen, muss man wirklich Weine mit Terroir-Charakter erzeugen wollen.

Hat sich die Einstellung der Kunden dem Biowein gegenüber im Vergleich zu früher geändert?

**Fabre:** Ich glaube, heute gibt es mehr Konsumenten, die regionen- und sortentypische Weine suchen. Und mit dem Bioweinbau gibt man dem Wein die Chance, das Terroir auszudrücken, auf dem die Reben gewachsen sind.

Welche Vorteile genießt, wer Biowein trinkt?

**Fabre:** Erster Vorteil: Man genießt Weine, die ihre Herkunft zeigen. Weine, die man anderswo so nicht erzeugen könnte. Zweitens hilft man mit dem Kauf von Biowein mit, dass die Umwelt weniger zerstört wird. Und drittens ist Biowein gut für die Gesundheit.

Interview: Peter Kropf

## Die neue Delinat-Bio-Garantie \*\*\* sehr empfehlenswert



Die Delinat-Richtlinien 2007 gehören zu den strengsten Anbau- und Verarbeitungsrichtlinien für Wein.

Delinat-Kunden können darauf zählen, das «ihre» Winzer den naturverträglichsten Anbau praktizieren und die schonendsten Verarbeitungsmethoden anwenden.

Schon seit 1983 hat Delinat eigene Richtlinien für den biologischen Weinbau, die seither kontinuierlich weiterentwickelt und verschärft wurden und heute zu den strengsten in ganz Europa zählen. Die schweizerische Kontroll- und Zertifizierungsstelle bio.inspecta ist in Zusammenarbeit mit den länderspezifischen Kontrollstellen verantwortlich für die Überwachung der Delinat-Winzer. Strenger als in der EU-Bioverordnung sind insbesondere die Begrenzung des Kupfereinsatzes im Weinberg, die Forderung nach ganzjähriger Begrünung der Rebberge, in extrem trockenen Regionen mindestens im Winterhalbjahr. Dazu müssen mindestens 7% der Betriebsfläche ökologische Ausgleichsflächen sein. Angestrebt wird ein möglichst selbst regulierendes Ökosystem, direkt regulierende Eingriffe sollen minimiert werden.

Trauben, die nach Delinat-Richtlinien erzeugt wurden, zeichnen sich durch eigenständigen Charakter aus und geben die Qualität von Region, Klima und Terroir wieder. Im Gegensatz zur Schweizer und zur EU-Bioverordnung regeln die Delinat-Richtlinien auch die Weinbereitung. Um die natürlichen Eigenschaften im Wein zu erhalten, werden technische Eingriffe im Keller auf ein Minimum reduziert. Auf Zusatz- und Hilfsstoffe wird weitgehend verzichtet. Das Zerlegen oder Fraktionieren des Weins in seine Bestandteile ist verboten. Der weitaus grösste Teil der Delinat-Weine entspricht diesen Richtlinien. Wenige Ausnahmen entsprechen «nur» der Schweizer oder der EU-Bioverordnung, dadurch können wir Ihnen auch Raritäten von kleinen oder

neu entdeckten Bio-Weingütern anbieten.  
Neu: soziale Kriterien

Delinat setzt alles daran, jeden Schritt in der Handelskette nachhaltig zu gestalten. Dabei werden ökologische, ökonomische und soziale Kriterien berücksichtigt. Delinat bekennt sich zu sozialverträglichen Arbeitsbedingungen, die von den Betriebsleitenden eingehalten werden müssen und ein Bestandteil der Richtlinien sind. Allen Beschäftigten werden ausreichende Löhne, Möglichkeit zur Wahrnehmung ihrer Rechte, Gesundheit und Sicherheit am Arbeitsplatz und menschenwürdige Arbeitsbedingungen zugesichert.

Damit die Winzer diese hohen Anforderungen erfüllen können, investiert Delinat jährlich 50 000 bis 100 000 CHF in Forschungsprojekte (Kupferreduktion, Begrünung, pilzresistente Rebsorten, Förderung des biologischen Weinbaus). Aus ökologischen Gründen verzichtet Delinat auf Weine aus Übersee und achtet auf ökologisch optimierte Transporte.

Mehr zu den Delinat-Richtlinien erfahren Sie unter [www.delinat.com/richtlinien.html](http://www.delinat.com/richtlinien.html)

Daniel Wyss,  
dipl. Ing. HTL, Umweltbeauftragter Delinat

Herausgeber Delinat Kundenservice:

CH Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn  
Telefon 071 227 63 00, Fax 071 227 63 01  
DE Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein  
Telefon 07621 706 934, Fax 07621 706 935  
AT Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof  
Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432

Redaktion Peter Kropf (pek), [peter.kropf@delinat.com](mailto:peter.kropf@delinat.com)

Beiträge Irene De Cristofaro-Wipf, Reinhard Eder, Wolfgang Hubert, Olivier Humbrecht, Enrique Kassner, Martina Korak, Karl Schefer, Thomas Vaterlaus, Jürgen von der Mark, Jürg Weibel, Daniel Wyss

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Hans-Peter Siffert, Ingo Pertramer, Domaine Zind Humbrecht, Maria Thun, Familie Kallweit, Reinhold Hardebusch, Enrique Kassner, Yiannis Andrianopoulos, Peter Kropf, W. & M. Ammann, Thomas Seiz, Heinz Hebeisen, AT-Verlag, Hallwag-Verlag, Wolfgang Hubert, Jürg Weibel, WWF

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

Impressum

# Wein geniessen

Von Wolfgang Hubert

Es ist nicht immer einfach, Weinjournalist zu sein. Das ist, zugegeben, zwar ein sehr schöner und abwechslungsreicher Beruf, aber er verhindert oft die Trennung von Arbeits- und Privatleben und kennt auch keine Wochenenden. Besonders dann nicht, wenn man einen grossen Bekanntenkreis hat. So klingelt durchaus am Samstag gegen 10 Uhr das Telefon und der Anrufer erwartet eine umgehende Antwort auf eine der am häufigsten gestellten Fragen in Sachen Wein: Was serviert man seinen Gästen?

Nun passt Biowein zu allen Gelegenheiten, aber da es viele Gelegenheiten und noch mehr ökologisch erzeugte Weine gibt, ist die Frage nicht in einem Satz aufzulösen. Für Partys jeder Art etwa empfehle ich, neben dem obligatorischen Schaumwein oder sanften Pricklern wie (Prosecco) Frizzante, in kalten Monaten mehr Rot- als Weissweine, die aber alle nicht zu mächtig sein sollten. Also keine alkoholbetonten Barriquebomben, die Gäste nach dem zweiten Glas schon ausser Gefecht setzen könnten, zumindest aber den Gaumen in Bezug auf Snacks und leichte Partygerichte beeinträchtigen. Ein Pinot noir, Chianti oder Tempranillo etwa, mit oder ohne dezentem Holzgeschmack, kommt in der Regel bei Festen jeder Art immer gut an. Da aber nicht alle Gäste Rotweine mögen oder vertragen, sollten als Alternative noch ein Rosé und mindestens ein Weisswein bereitstehen.

Zu den unkomplizierten Speisenbegleitern zählen vor allem Weiss- und Grauburgunder, für italophile Gäste entsprechend Pinot bianco oder Pinot grigio, es kann aber auch ein schöner Gutedel sein. Daneben empfehlen sich frische, nicht in Barriques ausgebaute Chardonnays und Sauvignon blanc sowie Riesling als Partyhit für Weinschmecker, die gerne den ganzen Abend über beim Wein bleiben wollen. An heissen Tagen wiederum sollten mehr Weissweine angeboten werden, da viele Weinfreunde Frühling und Sommer geschmacklich mit frischen,

fruchtigen weissen Gewächsen verbinden.

Wer allerdings nur zum Essen einlädt, darf seinen Gästen ruhig auch weisse oder rote Barriqueweine anbieten, sofern nicht nur leichte Gerichte vorgesehen sind. Dennoch sollte man ausserdem leichtere Weine aus den oben erwähnten Rebsorten als Alternative bereithalten, da nicht jeder Weine mit Holznoten mag und man Gästen nicht seinen eigenen Geschmack aufdrängen sollte, es sei denn, man will sie schnell wieder loswerden. Nun muss man ja Gästen nicht immer Wein nur zum Essen servieren. Zu den spannendsten Vergnügungen im vinophilen Freundeskreis zählen Weinproben. Auf die Frage, wie man eine durchführt, antwortete ein schwäbischer Öko-Winzer vor Kurzem, das sei ganz einfach, man lässt die Gäste die Weine mitbringen und stellt selbst nur den Korkenzieher. Wer etwas grosszügiger ist, kauft fünf bis sechs verschiedene Weine pro Verkostung, wobei diese je nach Vorliebe aus einer oder maximal drei verschiedenen Rebsorten sein können, am besten aber immer aus verschiedenen Regionen, und schenkt zuerst 4 bis 5 cl pro Glas ein, das am besten zuvor mit einer kleinen Menge desselben Weins ausgeschwenkt wurde, um eventuelle Geschmacksbeeinträchtigungen durch Spülmittelreste zu vermeiden.

Bei der Reihenfolge einer Verkostung verhält es sich anders, als es an gesellschaftlichen Anlässen üblich ist. Die Älteren lassen nämlich den Jüngeren den Vortritt. Denn wenn man einen gut gereiften Wein vor einem jungen Wilden probiert, wird Letzterer meist weniger Spass bereiten. Doch keine Regel ohne Ausnahme, auch junge Barriqueweine sollten stets nach Weinen ohne Holznoten verkostet werden. Sehr spannend ist übrigens eine Probe mit verschiedenen Weingläsern, in der Regel schmeckt jeder Wein nämlich aus jeder Glasform ein bisschen anders. Und Abwechslung, so sagt man, ist ja das halbe Leben.



Wolfgang Hubert ist Weinjournalist und Buchautor. Er schreibt u. a. für «Vinum/Alles über Wein» und «Abenteuer & Reisen».

# Louis Fabre

## «Mon Vin»

CHÂTEAU COULON SÉLECTION SPÉCIALE

Der sinnliche Wein aus Südfrankreich  
mit dem Charme eines Bordeaux.



«Der Château Coulon passt bestens zu Wild,  
Braten, Ragoût oder auch zu einer kalten Platte,  
kurzum: Der Château Coulon ist ein richtiger  
Allrounder.»

Cornelia und Rolf Böhm, Kölliken



DELINAT

Wein aus gesunder Natur