

Das Delinat-Magazin  
Nr. 54, Mai 2019

# WeinLese

 DELINAT

Rosé-Weine

# Rosige Zeiten



Olivenöl: **flüssiges Gold** für die warme und kalte Küche

Biodiversitätswinzer 2019: **Wie Carlos Laso** Leben in die Weinberge bringt





### Riesling Terra Rossa 2018

## Der Weisse aus der roten Erde

**T**obias Zimmer vom Weingut Hirschhof ist ein qualitätsbewusster Winzer, der sein Handwerk versteht und die Natur liebt. Ein Teil seiner Riesling-Reben wächst auf der für Rheinhessen seltenen Terra Rossa – rötliche, mineralhaltige Kalksteinerde.

Von hier stammen die hocharomatischen Trauben für den fruchtbetonten, feinherben und allseits beliebten Riesling Terra Rossa. Die elegante, frisch-fruchtige Stilistik harmonisiert perfekt mit der feinen Mineralität aus der roten Erde.

[www.delinat.com/5968.18](http://www.delinat.com/5968.18)

 **DELINAT**

Wein aus reicher Natur.

«Es ist nie zu spät, Vorurteile abzulegen.»

Henry David Thoreau, Philosoph



Gehören Sie zu jenen Weinliebhabern, die wenig Begeisterung zeigen und die Nase rümpfen, wenn ein Rosé aufgetischt wird? Noch sind Sie damit in guter Gesellschaft. Aber Achtung: Rosé wird immer beliebter! Nicht nur als leichter Sommerwein, sondern auch als eleganter Speisebegleiter.

In Südfrankreich, der Heimat des Rosé, war der Beliebtheitsgrad schon immer hoch. Hier hat Rosé eine lange Tradition, und es gab, neben Masse, stets auch hervorragende Qualität.

Das schlechte Image des Rosé stammt aus einer Zeit, als Winzer in fast allen Regionen Europas begannen, diese Art von Wein aus minderwertigen Trauben, quasi aus Abfallprodukten, zu keltern. Diese Zeiten sind zum Glück längst vorbei.

Gleichwohl halten sich einige Vorurteile hartnäckig. Wir finden, es ist Zeit, damit aufzuräumen und ein bisschen von der Faszination des Rosé zu schwärmen. Für uns tun dies sechs bekenkende Rosé-Fans im Schwerpunktthema dieser Ausgabe auf den Seiten 8 bis 19.

Ich wünsche viel Lese- und Trinkspass, am besten bei einem Glas Rosé.

Hans Wüst, Redaktor



## Olivenöl

**Mediterraner Charme**  
Natives Olivenöl ist eine Delikatesse. Seine Aromen prägen viele Gerichte der kalten wie der warmen Küche. **Seite 6–7**



## Rosé-Wein

**Rosige Zeiten**  
Sechs bekenkende Rosé-Fans brechen eine Lanze für diesen oft verschmähten Weintyp und räumen mit Vorurteilen auf. **Seite 8–19**



## Auf ein Glas mit ...

**Fredy Hiestand**  
Der Schweizer «Gipfelkönig» hat die Natur entdeckt. Er wehrt sich gegen Pestizide in der Landwirtschaft und kauft nur noch Biowein. **Seite 20–21**

## Biodiversitätswinzer 2019

**Seite 26–28**

Carlos Laso vom spanischen Weingut Pago Casa Gran wurde von Delinat zum Biodiversitätswinzer 2019 gekürt.

## 10 Fragen ...

**Seite 24**

... an die Delinat-Kundin Jeannine Flückiger aus Freienbach am Zürichsee.

## Für helle Köpfe

**Seite 25**

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

## Ein Tag beim Winzer

**Seite 29–31**

Schauen Sie dem Biowinzer einen Tag lang über die Schultern. Oder lernen Sie gleich mehrere Delinat-Winzer auf einer Wein- und Genussreise kennen.



# Aha ...

## Adstringierend

Unter adstringierend wird die Wirkung eines Mittels verstanden, durch dessen Inhaltsstoffe Gewebe oder Schleimhäute zusammengezogen werden (lat. adstringere = zusammenziehen). In der Weinsprache versteht man darunter ein Austrocknen und Zusammenziehen der Mundschleimhaut. Dies wird vor allem durch hohe Gehalte von Polyphenolen wie hauptsächlich den Tanninen (Gerbstoffen) verursacht. Tannine kommen besonders in den holzigen Teilen von Früchten und Samen wie Stielen, Hülsen, Schalen und Kernen vor. Reich an adstringierenden Stoffen sind Mandeln, Kastanien, grüne Nüsse, Artischocken und farbstoffreiche Traubensorten.

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

## Bacchus

Bacchus ist als römischer Gott des Weines bekannt. Vorbild war der griechische Weingott Dionysos. Der fröhliche Bacchus war der Gott, der Wein und Freude schenkte und die Sorgen erträglich machte. Dem römischen Staat war er aber ein Dorn im Auge. Man fühlte sich vom Kult des einfachen Volkes bedroht und verbot das närrische Tun rund um Bacchus. Unter dem Druck der Christen verschwanden sowohl der Weingott Bacchus als auch die Zeremonien endgültig von der Bildfläche. Seit 1972 gibt es dafür eine Weissweinrebe mit dem Namen Bacchus. Sie entstand aus einer Kreuzung von Riesling x Silvaner und Müller-Thurgau.

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

## Cognac

Cognac ist ein Weinbrand, der aus Weisswein erzeugt wird. Er stammt aus der Region Cognac nördlich von Bordeaux. Grundlage ist ein säurebetonter, leichter Wein, gekellert aus den drei typischen weissen Cognac-Rebsorten Ugni Blanc, Colombard und Folle Blanche. Gebrannt wird der Wein in den Wintermonaten in der traditionellen Brennblase. Eine Besonderheit bei der Cognac-Herstellung ist, dass zweimal hintereinander gebrannt wird. Beim ersten Brenngang entsteht der Rohbrand (brouillis) mit 27 bis 30% Alkohol. Beim zweiten Durchlauf wird nur der Mittellauf, das sogenannte Herz (cœur) aufgefangen. Daraus entsteht der Feinbrand (bonne chauffe) mit 60 bis 72% Alkohol. Der Feinbrand lagert danach für mehrere Jahre in Eichenholzfässern, wo er seine goldbraune Farbe erhält und einen Teil seines Alkoholgehalts verliert.

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

**Vertiefen Sie Ihr Weinwissen:** Viele weitere kurz und prägnant erklärte Fachbegriffe finden Sie unter [www.delinat.com/weinlexikon](http://www.delinat.com/weinlexikon)



Soave DOC 2018  
Soave La Casetta  
[www.delinat.com/5359.18](http://www.delinat.com/5359.18)

## Meine Empfehlung:

« Massenproduktion und Verwendung untypischer Traubensorten haben den Ruf des Soave ramponiert. Zum Glück gibt es noch so herrlich blumige Weine aus der für Soave typischen Traubensorte Garganega wie der La Casetta aus dem Hause Fasoli. »

M. Korak



Martina Korak, Önologin  
und Einkäuferin bei Delinat.



## Genussferien auf Château Duvivier

hrw. Mitte März begann die neue Feriensaison auf Château Duvivier in der Provence. Einzelne Wochen sind bereits ausgebucht, andere bieten noch genügend Platz für eine abwechslungs- und lehrreiche Ferienwoche. Im charmanten Schloss bieten 17 individuell gestaltete Zimmer in ruhiger idyllischer Landschaft eine behagliche Unterkunft. Neuer Gastgeber ist Hans Wagenhaus, ein Gastro-Profi mit 40 Jahren Erfahrung in 17 Ländern. Abends verwöhnt er mit einem saisonalen, marktfrischen Mehrgangmenü und einer reichen Weinauswahl aus dem Delinat-Sortiment. Zum neuen Ferienangebot gehören wöchentliche Rebberg-Rundgänge mit Winzer Erik Bergmann sowie verschiedene Kurse zu den Themen Wein, Wine and Food Pairing und Permakultur. Details und Buchungen unter [www.chateau-duvivier.com](http://www.chateau-duvivier.com)

## Beliebt: Kurse und Reisen

hrw. Das Kurs- und Reiseangebot von Delinat erfreute sich 2018 grosser Beliebtheit. Die Zahl der in der Schweiz und in Deutschland angebotenen Kurse und die Teilnehmerzahlen erreichten Rekordwerte. Insgesamt nahmen in zahlreichen Städten der Schweiz und Deutschlands rund 1800 Personen an über 140 Kursen zu verschiedenen Themen rund um Wein und Speisen teil. Besonders erfreulich: Es sind auch immer mehr junge Kursteilnehmer mit von der Partie.

Die Wein- und Genussreisen waren fast alle ausgebucht: Rund 200 Teilnehmer erlebten auf neun Reisen in verschiedenen Weingebieten Europas die Delinat-Methode hautnah und lernten die sympathischen Winzerfamilien persönlich kennen. Rund ein Drittel der Reisegäste entfiel auf die Weinkreuzfahrt mit der Sea Cloud II im Frühling 2018 von Barcelona nach Nizza. Das aktuelle Kurs- und Reiseprogramm 2019 finden Sie unter [www.delinat.com/veranstaltungen](http://www.delinat.com/veranstaltungen)



## Beethoven bei Oso

dar. In absoluter Stille und Ruhe, nur begleitet von Ludwig van Beethovens klassischer Musik wie «silencio» und «Mondscheinsonate», reifen neuerdings die edlen Barriqueweine von Francisco Ruiz. Der Rioja-Winzer hat auf seinem Weingut Oso einen neuen Barriquekeller in Betrieb genommen. Um den mächtigen Betonbau störungsfrei zu halten, hat der Winzer bewusst auf Wasser- und Stromanschluss verzichtet. Bequeme Sessel laden zum Musikhören und Verweilen. Ein begrüntes Dach sorgt für ideales Klima im oberirdischen Keller. Vorgelagert ist ein kleiner Park, wo an warmen Tagen verschiedene Weinanlässe stattfinden.

## Pilotversuche mit Bienen

hrw. Wie beim Wein legt Delinat auch bei der Honigproduktion strenge biologische Massstäbe an. Doch es gibt Möglichkeiten, die Bienenhaltung noch nachhaltiger und naturnaher zu gestalten. Klare Vorstellungen davon hat der kleine Schweizer Verein Free the bees. Er kämpft mutig für eine artgerechte Bienenhaltung, bei der nicht nur die Honigproduktion, sondern auch das Wohl der Bienen im Vordergrund steht. An einem von Delinat initiierten Seminar in Zürich liessen sich professionelle Imker aus Spanien, Italien und Bulgarien auf die Philosophie von Free the bees ein. Diese gründet auf der Zeidlerie, dem gewerbmässigen Sammeln von Honig wilder und halbwilder

## Kurz & bündig



Bienenvölker, wie es im Mittelalter verbreitet war. Die Delinat-Imker beteiligen sich nun während eines Jahres mit je etwa zehn Bienenvölkern an verschiedenen Pilotversuchen. Diese zielen nicht auf eine Rückkehr zur Zeidlerie ab, sondern auf eine extensivere Honigproduktion mit positiven Auswirkungen auf Natur, Ökologie und Gesundheit der Bienen.

## Bodenfruchtbarkeit verbessern

daw. Eine dem Standort angepasste, optimale Bodenfruchtbarkeit muss Ziel aller Delinat-Winzer sein, denn fruchtbare Böden können mehr Wasser und Nährstoffe speichern. Zudem gewährleistet eine optimale Bodenfruchtbarkeit die Ertrags-sicherheit und eine gute phenolische Reife der Trauben. Entscheidend für die Bodenfruchtbarkeit sind eine möglichst kontinuierliche Bodenfeuchtigkeit und ein hoher Humusgehalt. Delinat-Consulting hat ein neues Merkblatt in fünf Sprachen veröffentlicht, das den Winzern aufzeigt, mit welchen konkreten Massnahmen die Bodenfruchtbarkeit verbessert werden kann. Dazu gehören eine zurückhaltende Bodenbearbeitung, eine optimale Begrünung mit Leguminosen und regelmässige Zufuhr organischer Substanzen (Mulch und Kompost).



## Olivenöl

# Mediterraner Charme

Scharf, bitter, gesund – kann das gut schmecken? Ja, natives Olivenöl ist eine Delikatesse. Seine Aromen prägen viele Gerichte der kalten wie der warmen Küche.

Jede Region des Mittelmeerraums kennt ihre eigenen Sorten. Je nach Typ und Reifegrad der geernteten Früchte präsentiert sich das Öl von hell- bis goldgelb, wobei eine grünliche Note immer dabei sein soll: Sie bürgt für frisches Öl von nicht überreifen Oliven. Die Nase entdeckt den frisch-fruchtigen Duft nach Gras, Tomatenblättern, Kräutern oder Nüssen. Am Gaumen dann die Überraschung: Nach einem kräuterwürzigen Auftakt folgen bei erstklassigem Olivenöl eine dezent bittere Note und eine leicht spürbare Schärfe – alles eingebunden in schöne Harmonie.

### Was beeinflusst die Qualität?

Oliven ernten ist Knochenarbeit. Vor allem, wenn die Früchte vom Baum gepflückt werden. Bequemer ist es, die von selbst heruntergefallenen Oliven in Netzen einzusammeln. Doch diese Oliven sind oft überreif und beschädigt. Daraus wird minderwertiges Öl, meist muss es sogar raffiniert werden, doch dazu später.

Der Ernteaufwand ist gross, was sich auf den Preis des Öles auswirkt. Der Ertrag ist gering, die Olive enthält nur 20 bis 30 Prozent Öl. Natives Olivenöl erwärmt sich in modernen Pressen nicht über 27 Grad. Der Sauerstoffausschluss verhindert eine Oxidation, die sich negativ auf Duft und Lagerfähigkeit auswirken würde. Ungefiltertes Öl gilt bei manchen Kennern als das Beste – allerdings nur,

solange es frisch ist; es altert rasch und lässt sich weniger hoch erhitzen.

Die einfach ungesättigten Fettsäuren von Olivenöl sind gut für Herz und Kreislauf und wirken sich bei Diabetes positiv aus. Zudem schützt Vitamin E als Antioxidans unseren Körper.

### Geliebter Bratduft

Ideal ist Olivenöl für die kalte Küche. Es eignet sich aber auch zum Braten bis ca. 170 Grad. Seine einfach ungesättigten Fettsäuren sind gegenüber mehrfach ungesättigten hitzestabiler. Doch: Warum braten wir überhaupt? Wir schätzen die Röstaromen, Resultat der Maillard-Reaktion. Bei Lebensmitteln, die Aminosäuren (Proteine) und Zucker enthalten, entsteht ab ca. 140 Grad eine Bräunung; dazu eine knusprige Oberfläche sowie die ty-

Für erstklassiges Öl müssen die Oliven etwas vor der Vollreife geerntet werden.



Bild: Heinz Hebeisen



Bild: Maggio Vini



Olivenöl ist ideal für die kalte Küche und zum Konservieren.

Bild: Yvonne Berardi

pische Röstnote. Bei Temperaturen über 170 Grad bildet sich jedoch das problematische Acrylamid; zudem beginnt das Bratgut zu verkohlen.

Wie merkt man, wenn Öl zum Braten genug heiss ist? Es darf nicht rauchen. Am besten gibt man etwas Öl in die erhitzte Pfanne und legt ein Stück des Garguts dazu. Zischt es leicht, dann stimmt die Temperatur.

Raffiniertes Olivenöl wurde mit Chemikalien behandelt. So ist es länger haltbar, riecht und schmeckt eher neutral und ist kaum noch bitter oder scharf – überzeugende Vorteile für Leute, die gutes Olivenöl nicht mögen. Es kann bis 220 Grad erhitzt werden, doch das ist selbst zum Frittieren nicht nötig.

### Edle Düfte, prägnanter Geschmack

Die verschiedenen Olivenöle riechen und schmecken unterschiedlich. Mildes Olivenöl empfiehlt sich zu gedämpftem

Fisch und geschmortem, hellem Fleisch. Ebenso zu Salaten, Gemüse und Kartoffelpüree. Dann auch zu Desserts wie Schoggimousse oder Vanilleeis: ein süß-bitteres Geschmackserlebnis. Gut geeignet sind hier die Delinat-Olivenöle Osoți und Bonarossa. Intensives Olivenöl eignet sich zum Beträufeln von geröstetem Brot, wie dem berühmten Pan y Tomate, und zu gebratenem, dunklem Fleisch. Dann auch zu Pasta mit Knoblauch, Peperoncini oder mit Ragout. Hier empfehlen sich die Delinat-Olivenöle Jefira und Vale de Camelos.

### Olivenöl aufbewahren

Aroma und gesundheitsfördernde Stoffe des Olivenöls verringern sich mit dem Alter. Durch Licht, Wärme und Luft oxidiert das Öl. Also: dunkel und kühl lagern. Angebrochene Kanister in kleine Flaschen umfüllen.

Richtig gelagertes, gereiftes Öl verliert seine grüne Note, riecht nussiger. Bitterkeit und Schärfe schwächen sich ab. Es

ist aber auch nach zwei, drei Jahren noch ein Genuss – einfach reifer als frisches, natives Olivenöl. Es lohnt sich also, erstklassige Olivenöle zu verwenden, sie bringen eine Prise mediterranen Charme in unsere Küche.

Peter Kropf

### Erstklassige Olivenöle

Alle Olivenöle im Delinat-Sortiment stammen aus biologischem Anbau und gehören zur höchsten Güteklasse «Nativ Extra».

Die neuen Jahrgänge sind eingetroffen. Alle derzeit erhältlichen Delinat-Olivenöle finden Sie hier:

[www.delinat.com/olivenoel](http://www.delinat.com/olivenoel)



Rosé ist belanglos, minderwertig und charakterschwach: Über keinen anderen Weintyp wird mehr Unsinn erzählt. Sechs bekennende Rosé-Fans äussern sich zu noch immer verbreiteten Vorurteilen. Fazit: Rosé-Weine haben bei der Qualität enorm zugelegt, sie sind längst keine Weine zweiter Klasse mehr und eignen sich verblüffend gut als vielseitige Speisebegleiter.

Bilder: Donato Caspari

# Rosige Zeiten



Rosé







# Vorurteil 1

## Rosé ist ein belangloser Terrassenwein

Milkschokolade und Rosé hatten für mich lange Zeit etwas Entscheidendes gemeinsam: Ich hielt beide für völlig überflüssig! Warum den edlen Kakao mit Milchpulver, Kakaobutter oder Rahm «verwässern»? Und warum das «Zwittergetränk» Rosé konsumieren, wo es doch so herrliche rote Leichtweine wie den Beaujolais oder den Valpolicella Classico gibt? Heute sehe ich die Sache völlig anders: Ich mag jetzt Milkschokolade. Und Rosé sowieso. Schokolade mit extrem hohem Kakaoanteil schmeckt oft spröde und bitter. Ein zartschmelzendes Truffe dagegen, mit höchstens 70 Prozent Kakaoanteil, dafür verfeinert mit frischem Rahm, ist Genuss pur. Und gelungene Rosés schaffen tatsächlich das Kunststück, die guten Eigenschaften von Weissweinen (Frische, saftiger Schmelz) mit den Qualitäten der Rotweine (Struktur und Rückhalt) zu vereinen. Dabei galten Rosés tatsächlich lange Zeit als «Abfallprodukte» der Rotweinherstellung. Denn klassischer Rosé war das Resultat einer Vorlese von nicht ganz einwandfreien oder nicht ganz ausgereiften Trauben. Oder eben ein Nebenprodukt der Herstellung von Spitzenweinen. Nach diesem Saignée genannten Prinzip (siehe Herstellungsverfahren auf Seite 18) wird aus den Gärbehältnissen, in denen die besten Rotweine vinifiziert werden, ein Teil des frei ablaufenden Safts abgezogen und zu Rosé verarbeitet.

Doch die heutigen Top-Rosés sind längst keine Abfall- oder Nebenprodukte mehr! Durch die Klimaerwärmung und die akribische Arbeit der Winzer im Rebberg sind früher gelesene Trauben für die Rosé-Produktion heute nicht mehr grün, beschädigt und deshalb zweitklassig, sondern einfach ein bisschen weniger konzentriert. Zum Glück! Denn so entstehen selbst in warmen Jahren wie 2018 oder 2015 animierende Rosé-Weine mit Frische und Finesse. Auch die Saignée-Methode bringt heute bessere Rosés hervor. Weil Saignée-Rosés ja aus voll ausgereiften Toptrauben entstehen, wiesen die entsprechenden Weine lange Zeit einen vergleichsweise hohen Alkoholgehalt auf. Weil nun aber immer mehr Winzer den Alkoholgehalt ihrer Topweine zurückfahren, haben auch die Saignée-Rosés deutlich an Lebendigkeit und Eleganz gewonnen.

Gute Rosés bluffen nicht mit kitschig parfümiert wirkender Aromatik und Restsüsse im Gaumen. Nein, ein guter Rosé besticht mit einem Anflug von rotbeerigem Fruchtschmelz und einer saftigen Säure. Er muss meiner Meinung nach gut gekühlt, am besten so um die 8 Grad Celsius (auch wenn in Fachbüchern immer noch 12 Grad empfohlen werden) serviert werden, am besten mit Kühlmanschette oder im Eiskübel. So machen die neuen Rosés nicht nur zum

Apéro viel Spass. Sie sind auch hervorragende Essensbegleiter. Glauben Sie mir: Wer erst mal damit anfängt, Rosés mit verschiedensten Arten von Gerichten zu kombinieren, der erlebt den Beginn einer wunderbaren Freundschaft! Und weil Europa eine so gewaltige Vielfalt an Rosé-Gewächsen hervorbringt, hält diese Freundschaft locker ein ganzes Leben lang... Übrigens können Sie gute Rosés ganz leicht von mittelmässigen Gewächsen unterscheiden. Denn bei guten Rosés ist das Glas immer leer, bevor der Wein darin zu warm geworden ist!



Thomas Vaterlaus ist Chefredaktor des Weinmagazins VINUM und Mitinhaber der Agentur mettler vaterlaus gmbh in Zürich. Diese beschäftigt sich mit Kommunikation in den Bereichen Wein und Kulinarik.



## Vorurteil 2 Rosé ist eine Mischung aus Rot- und Weisswein

Das ist ein weit verbreiteter Irrtum: Rosé entsteht nicht, indem Weisswein mit Rotwein vermischt wird. In der EU und in der Schweiz ist ein solcher Verschnitt sogar verboten. Die Herstellung von Rosé ist also komplizierter und zählt heute zur hohen Kunst der Weinproduktion.

Grundsätzlich ist es so: Bei der Rosé-Erzeugung werden Rotweintruben wie Weisswein vinifiziert. Das heisst, man erntet die roten Trauben, presst sie mehr oder weniger sofort ab oder lässt sie «bluten». Anschliessend lässt man den Saft vergären. In einigen Appellationen darf auch ein Anteil Weissweintruben verwendet werden. Bei uns auf Château Duvivier ist dies der Fall. Bei der Cuvée des Amis verwende ich einen kleinen Anteil der weissen Sorte Rolle.

Geläufig sind zwei verschiedene Herstellungsverfahren: Bei der Direktpressung, bei uns in Frankreich Pressurage direct genannt, lässt der Kellermeister die Rotweintruben so lange auf der Maische





liegen, bis sich die von ihm gewünschte Farbe für den Rosé einstellt. Dann wird abgepresst, und der Most wird wie ein Weisswein vinifiziert.

Die zweite Methode ist das sogenannte Blüten, bei uns Saignée genannt. Bei dieser Methode spielen die Trauben ein doppeltes Spiel. Sie bleiben vorerst eine kurze Zeit gekühlt in einem Tank liegen (meist nicht länger als 24 Stunden) und beginnen alleine durch ihr Eigengewicht zu «bluten» (saigner). Der so entstehende, meist hellrosarote Saft wird abgezogen und wiederum wie ein Weisswein vinifiziert. Durch den Saftabzug für den Rosé wird die Maische in Farbe, Tanninen und Geschmacksstoffen konzent-

riert. Daraus entsteht dann zusätzlich noch ein Rotwein.

Der Kellermeister kann Farbe und Geschmack beim Rosé auf verschiedene Arten beeinflussen: zum Beispiel durch die Wahl der Traubensorte. Es gibt Sorten, die nur wenig Farbstoffe enthalten (z. B. Cinsault), und solche, die farbintensiv sind (z. B. Syrah). Oder durch die Kelterung: Je länger die Trauben an der Maische bleiben, desto dunkler wird der Wein.

Entscheidend für die Herstellung eines guten Rosés ist der richtige Erntezeitpunkt der Trauben. Wird zu spät geerntet, hat der Wein zu wenig Säure und zu

viel Alkohol, bei zu früher Ernte drohen grüne Noten und zu wenig Aromen.



Erik Bergmann ist Winzer und Kellermeister auf dem Delinat-Weingut Château Duvivier in der Provence.

# Vorurteil 3

## Gute Rosé-Weine gibt es nur in Frankreich

Einst als Kopfschmerz-Wein oder Mädchen-Wein verschrien, ist Rosé längst in der Weinwelt angekommen. In Frankreich wird mittlerweile bei den stillen Weinen mehr Rosé als Weisswein getrunken. Stolze 30 Prozent sind es. Neben Baguette und Baskenmütze ist Rosé zu einem Symbol für französische Lebensart geworden.

Die Provence ist das grösste und bekannteste Weinbaugebiet für Rosé-Weine. Diese Weine haben hier eine lange Tradition – die Provence gilt als Heimat des Rosé. Die hellen Tropfen werden aus den roten Rebsorten Cinsault, Grenache und Syrah gekeltert. Auf Château Duvivier erzeugt Winzer Erik Bergmann nach der Saignée-Methode die Cuvée des Amis rosé. Diese hat nicht nur bei den Gästen des Châteaus Kultstatus. Aber am besten schmeckt sie halt doch vor Ort zum Sonnenuntergang.

Zu glauben, gute Rosés seien eine Exklusivität Frankreichs, ist aber ein Trugschluss. In weiten Teilen Europas, etwa in Spanien, Portugal und Italien, ziehen Winzer mit ausgezeichneten Rosados und Rosatos nach. Die grosse Nachfrage, die verbesserte Kellertechnik sowie die Selektion der Trauben speziell für Rosé haben die Qualität der Weine in den letzten Jahren europaweit deutlich verbessert. Heute gibt es aus allen wichtigen Weinländern hervorragende Rosé-Weine, die sich auch bestens als Essensbegleiter zu Fisch, Fleisch, Käse und zur asiatischen Küche eignen.

Auf zwei meiner Lieblings-Rosés ausserhalb Frankreichs möchte ich speziell hinweisen: Der portugiesische Vale de Camelos Rosé, aus der roten Traube Aragonez (Tempranillo) gekeltert, punktet mit seiner reifen Beerenaromatik und seiner kräftigen Struktur und passt bestens zu einem gebratenen Makrelenfilet mit gedünsteten Tomaten und Fenchel. Und der Cabernet rosat von Albet i Noya aus Katalonien ist schon lange ein Klassiker im Delinat-Sortiment und passt hervorragend zu Wok-Gerichten oder zum geschmorten Huhn.

Lassen Sie Ihre Baskenmütze getrost im Schrank, und geniessen Sie Rosé-Weine aus ganz Europa, und zwar das ganze Jahr über. Nur gut müssen sie sein. Dafür bürgen unsere Winzer aus ganz Europa.



Dirk Wasilewski ist  
Diplom-Sommelier und  
Delinat-Kursleiter





# Vorurteil 4 Rosé trinkt man nur zum Apéro

Rosé



Um es gleich vorwegzunehmen: Bei Rosé-Weinen denke ich zuerst an wunderbare Essensbegleiter. Und eben nicht in erster Linie an Apéro. Privat trinke ich Rosé zum Essen. Aber auch bei Caterings empfehle ich Rosé häufig zur Vorspeise oder zum Hauptgang. Warum eigentlich?

Das hat wohl mit meiner Wein-Sozialisation zu tun: Ein atemberaubendes Rosé-Erlebnis hatte ich vor einigen Jahren in den Ferien auf Ibiza. An jenem Abend sass wir zum Essen in einem Orangerhain. Es wurden Rindfleisch und verschiedene Gemüse auf dem offenen Feuer gebraten. Dazu bestellten wir, mehr zur Abwechslung, einen Rosado. Dieser Rosé-Vertreter leuchtete uns in einem intensiven, dunklen Pink entgegen und überraschte mit seiner Fülle und der angenehmen Barriquenote. Für mich war das ein unvergessliches Geschmackserlebnis, das meine Genuss- und Weinbiografie nachhaltig beeinflussen sollte.

Nach und nach habe ich die Vielfalt der Rosé-Weine kennen und schätzen gelernt. Nur schon das farbliche Spektrum imponiert von hellblauen Lachsnoten bis zu tiefen Kirschtönen. Aber auch der geschmackliche Reichtum von sehr leichten bis zu intensiv fruchtigen und gehaltvollen Rosé-Weinen lädt uns geradezu ein, Kombinationen mit verschiedenen Gerichten zu versuchen.

Und wozu schmeckt Rosé nun am besten? Ich finde ihn wunderbar zu allen Grilladen. Hier ist die Palette an Alternativen breit: sei es nun Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Wurst (traumhaft zu Salsiccia mit Fenchelsamen vom Grill) oder auch Halloumi. Absolut umwerfend

schmeckt Rosé zu grilliertem Gemüse und überhaupt zu allen Gemüsegerichten.

Schon klar: Die Wahl des «passenden» Weines ist Geschmackssache. Zu kräftigeren Speisen und Grilladen darf es ruhig ein kräftiger Rosé sein. Zu dezenteren Gerichten serviere ich einen leichten Rosé. Zum Apéro kann es auch ein Rosé-Schaumwein sein. Ist die Vorspeise eine Ziegenkäse-Mousse mit exotischem Dattel-Tatar, wäre als Weinbegleitung ein Rosé naheliegend. Aber auch zu einem deftigen Linseneintopf mit Kokosmilch, Gemüse und einer Lieblings-Currymischung empfehle ich wärmstens einen schweren Rosé-Wein, der dann nicht ganz so kalt serviert wird. Rosé ist nicht gleich Rosé. Nur Mut: Wer sich an neue Geschmackskombinationen wagt, wird belohnt werden.

Und noch etwas: Wer sein Interesse an Rosé nur auf die heißen Sommertage reduziert, ist selber schuld. Selbstredend empfehle ich Rosé über das ganze Jahr hinweg. Sei es nun zu einem Apéro, zu Tapas, einer handgefertigten Salami oder einem orientalischen Gericht.



Susanne Bloch-Hänseler ist Kochbuchautorin und Food-Bloggerin. Im AtelierFoif in Winterthur bietet sie Catering, Kurse und Workshops rund ums Thema Kochen an. [www.atelierfoif.ch](http://www.atelierfoif.ch)

Kein anderer Wein wird so stark mit Sommer in Verbindung gebracht wie der Rosé. Und es stimmt ja auch: Rosé klingt nach Ferien und unbeschwertem Zusammensein unter freiem Himmel. Kaum werden die Tage länger und die Temperaturen milder, schnellt die Nachfrage nach Rosé in die Höhe.

Das spüren wir in unserer Weinbar in der Berner Innenstadt nicht so ausgeprägt, denn das trendige Lokal ist in einem alten, gemütlichen Keller untergebracht. Hier wird Rosé das ganze Jahr über nachgefragt – Tendenz steigend. Immer mehr Leute stehen auf die trendigen, wunderbar unkomplizierten Tropfen und trinken sie zu allen Jahreszeiten und zu allem, worauf sie gerade Lust haben: einfach so zum Apéro, zu kleinen Knabberereien oder zu unseren Winzer-Plättli mit regionalen und biologischen Wurst- und Käsespezialitäten.

Die Schweizer Käsespezialität Raclette ist weit vom Sommer entfernt. Im letzten Winter wagten wir ein Experiment: Wir kredenzt den Vale de Camelos Rosé aus Portugal zu einem Raclette. Das hat unglaublich gut funktioniert. Und noch ein anderes Erlebnis im Zusammenhang mit Rosé ist mir in spezieller Erinnerung geblieben. Wir hatten ein kleines Dessertbuffet mit verschiedenen kleinen Käsestücklein und Süssigkeiten angerichtet. In den Gläsern hatten wir einen Rosé mit etwas Restsüsse. Unsere Gäste waren sich einig, dass dieser Wein sowohl zum Käse wie zum Süssen bestens passt.

Für mich ist klar: Rosé ist keinesfalls nur ein Wein für die Sommerterrasse, sondern kann das ganze Jahr über ein guter Apérowein und Essensbegleiter sein.

## Vorurteil 5 Rosé trinkt man nur im Sommer



Marcel Lanz ist eidg. dipl. Hôtelier/Restaurateur. Er führt die Delinat-Weinbar in Bern.



## Vorurteil 6 Rosé kann man nicht lagern

Die Lagerfähigkeit eines Weines hängt von verschiedenen Faktoren ab. Je mehr Tannin, Süsse und Säure enthalten sind, desto länger ist ein Wein haltbar. Auch das Alter und die Lage der Rebstöcke spielen eine Rolle.

Rosé verdankt seine helle, rosarote Farbe einer kurzen Mazeration. Das heisst, die farbgebenden Beerenhäute liegen nur kurze Zeit auf der Maische, werden also rasch abgepresst. Dadurch gelangen nur wenig natürliche Konservierungsstoffe wie Farbe und Tannin in den Wein. Ausserdem werden für die Erzeugung von Rosé oft Trauben von noch jungen Reben verwendet, die auch für alkoholarme und leichte Rotweine geeignet sind.

Rosé lieben wir, weil er fruchtig, frisch und unkompliziert ist. Er enthält wenig Alkohol, Gerbstoffe und Säure. Dank dieser Eigenschaften schmeckt ein solcher Wein kurz nach der Abfüllung am besten. Er sollte innert ein bis zwei Jahren getrunken werden. In den meisten Fällen trifft es also zu, dass Rosé nicht über mehrere Jahre gelagert werden sollte. Er bleibt zwar trinkbar, wirkt aber oft plump und lässt die für Rosé typische Frucht und Frische vermissen.

Ausnahmen bilden Rosés, die einen kräftigeren Körper haben und oxidativ – zum Beispiel im Barrique – ausgebaut sind. Sie haben eine längere Lagerfähigkeit. Zu beachten ist aber auch, wie solche Weine gelagert werden. Optimal ist ein kühler, dunkler Keller, in dem sich die Temperatur grösstenteils konstant hält. Eine Durchschnittstemperatur von 10 bis 12 Grad ist ideal.

Fazit: An den Rosés mögen wir die Primäraromatik, also ausgeprägte Fruchtaromen und Frische. Diese kommen in den ersten ein bis zwei Jahren nach der Ernte am besten zur Geltung. Deshalb meine Empfehlung: Rosé jung trinken!



Martina Korak ist Önologin und Einkaufsleiterin bei Delinat

# Wie Rosé entsteht

## Saignée-Methode

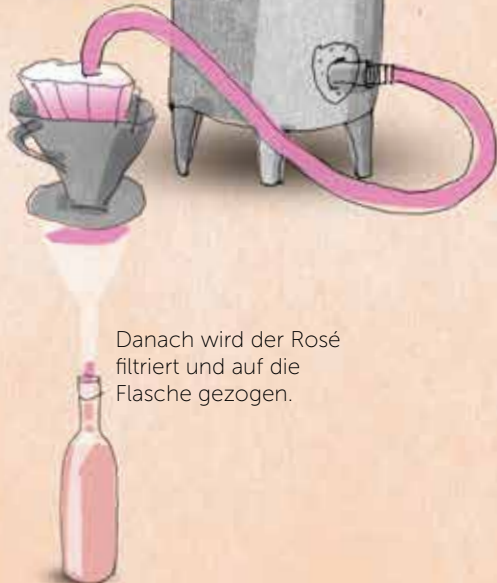


Aus der im Tank verbleibenden, konzentrierten Maische entsteht Rotwein.

Der als «Vorlauf» abgezogene Traubenmost kommt in einen Tank, wo er zu Rosé vergoren wird.



Danach wird der Rosé filtriert und auf die Flasche gezogen.



## Direktpressung



Der Traubenmost kommt in einen Tank, wo er zu Rosé vergoren wird.



Schliesslich wird der Wein filtriert und auf die Flasche gezogen.





# WeinLese-Angebot

## Probierpaket

### «Rosige Zeiten»

Rosé-Weine, die weit mehr sind als einfache Apéro- oder Terrassenweine: Die Delinat-Winzer haben die Rosé-Erzeugung zur hohen Weinkunst erklärt. Mit diesem Probierpaket machen Sie Bekanntschaft mit sechs gehaltvollen, charakterstarken Rosé-Weinen, die sich bestens als Begleiter leichter Frühlings- und Sommergerichte eignen.

#### Duvivier Cuvée des Amis rosé

**Pays du Var IGP 2017**  
Dieser typische Rosé de Provence vom Delinat-Forschungsweingut überzeugt durch eine filigrane und verspielte Gaumenaromatik. Ideal zum Apéro oder als vielseitiger Speisebegleiter, beispielsweise zu Lachs, Gemüseuchen und asiatischen Gerichten.

#### Domaine Mon Rêve Le Rosé Languedoc AOP 2018

Ein leichtfüssiger, harmonischer Gaumentänzer, gewachsen auf den urzeitlichen, roten Böden am Lac du Salagou. Sébastien Rouves Rosé macht Lust auf Baguette mit Frischkäse, Spargel-Risotto und Fischgerichte.

#### Hirschhof Rosé

**Qualitätswein Rheinhessen 2018**

Winzer und Kellermeister Tobias Zimmer experimentiert gerne. Hier ist ihm aus Spätburgunder und Merlot ein herrlich aromatischer und eleganter Rosé geglückt. Dieser harmoniert mit dem gesamten Spektrum an leichter Sommerküche.

#### Albet i Noya Cabernet rosat

**Penedès DO 2017**  
Ein spanischer Rosado aus 100 Prozent Cabernet Sauvignon von Josep Maria Albet i Noya. Dieser charakterstarke Rosé begleitet auch Hauptgerichte gekonnt.

#### La Casella rosato

**Toscana IGT 2017**

Enzo Brinis sortenreiner Rosato aus Sangiovese überzeugt mit schöner Frucht, seidigem Schmelz und feiner Würzigkeit im Abgang. Der Winzer genießt ihn am liebsten unter freiem Himmel zu reifen Tomaten, Basilikum und mit Olivenöl beträufeltem Weissbrot.

#### Vale de Camelos rosé

**Vinho Regional Alentejano 2017**

Rebmeister Carlos Delgado und Önologin Marta Pereira warten mit einem spannenden, sortenreinen Rosé aus Portugals reichem Traubenschatz auf. Zum Apéro und als vielfältiger Speisebegleiter.

Das Probierpaket mit 6 Flaschen kostet CHF 76.90 / € 59,20

(Ø CHF 1.71 pro dl, € 13,16 pro l)  
Art. 9152.98

Bestellen Sie per Telefon:

CH 071 227 63 00

DE 07624-33999-0

AT 0820 420 431

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

oder im Delinat-Webshop:  
[www.delinat.com/9152.98](http://www.delinat.com/9152.98)

Lieferung  
porto-  
frei



Auf ein Glas mit ...

# Fredy Hiestand

Als einfacher Bäcker-Konditor hat sich Alfred «Fredy» Hiestand zum «Bäcker der Nation» und zum «Gipfelkönig der Schweiz» hochgearbeitet. Auch mit 75 Jahren ist er noch voller Tatendrang. Wir trafen ihn im Delinat-Weinshop in Zürich zu einem Gespräch bei einem Glas Wein.

**Was kommt Ihnen in den Sinn, wenn Sie «Wein und Brot» hören?**

Fredy Hiestand: Für mich gehören Wein, Brot und Käse zusammen und haben eines gemeinsam: Sie brauchen Zeit und müssen reifen, um wirklich gut zu sein.

**Waren Sie schon immer dieser Meinung, oder ist diese Erkenntnis im Laufe Ihrer langen Bäckerkarriere gewachsen?**

Die Erkenntnis ist gewachsen. Früher setzte man Backmittel ein, um Zeit zu sparen. Heute geht es wieder in Richtung Slow Baking. Langsames, natürliches Backen wirkt sich durchwegs positiv auf den Geschmack aus. Bei uns gibt es deshalb kein Brot mit künstlichen Zusätzen. Ausserdem verwenden wir ab Ernte 2019 ausschliesslich Getreide, das ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel angebaut, gewachsen und verarbeitet wurde.

**Sie sprechen von der Fredy's AG, einem Bäckereiunternehmen, das Sie ab 2003 aufgebaut haben. Zuvor waren Sie Patron der Grossbäckerei Hiestand AG, die sie gegründet, dann**

**aber aufgegeben haben. Wie ist es dazu gekommen?**

Nach einer Bäcker-Konditorlehre habe ich mich bereits mit 24 Jahren selbstständig gemacht und eine kleine Bäckerei geführt. Als ich begann, Cafés und Restaurants mit selbst kreierten Buttergipfeln zu beliefern, ging es vorerst langsam, später ziemlich schnell und steil aufwärts. 2002 beschäftigte die Hiestand AG 1800 Mitarbeitende und machte einen Umsatz von 300 Millionen Franken.

**Dann sind Sie ausgestiegen. Weshalb?**

Mit dem Börsengang der Hiestand AG im Jahr 1997 hielt im Unternehmen ein Management mit Gewinnmaximierungszielen Einzug, mit dem ich mich nie anfreunden konnte. Diese neue Konzernstruktur machte mich zum Bauernopfer, es gab für mich mit meinem Führungsstil keinen Platz mehr. Deshalb zog ich mich 2002 zuerst von der operativen Leitung und später auch aus dem Verwaltungsrat zurück. Im Verwaltungsrat hätten sie mich allerdings gerne noch weiter beschäftigt, aber ohne jegliche Kompetenzen.

**Dann wagten Sie mit der Fredy's AG einen Neuanfang. Was macht gutes Brot aus?**

Das sind verschiedene Faktoren. Etwas vom Wichtigsten ist die Liebe zum Beruf. Ich bin Bäcker mit Leib und Seele. Ich habe festgestellt, dass der Weizenkeim, der vor vielen Jahrzehnten aus der Broterzeugung verbannt wurde, das Wertvollste am Getreide überhaupt ist. Wei-



zenkeim enthält über 70 Vitamine, Spurenelemente und Vitalstoffe. Deshalb verwenden wir seit rund 16 Jahren wieder frische Weizenkeime für alle unsere Backwaren. Und wir arbeiten seit vielen Jahren mit gereiften Vorteigen.

**Und was macht für Sie einen guten Wein aus?**

Es war ein Zufall, dass ich im Zusammenhang mit der Trinkwasserinitiative, die eine pestizidfreie Schweizer Landwirtschaft verlangt, Delinat-Chef Karl Schefer persönlich kennengelernt habe. Schon vorher habe ich mich unabhängig davon aufgrund mehrerer Berichte über Pestizidrückstände im Wein entschieden, in Zukunft nur noch biologische Weine zu trinken. Ich bin erstaunt, wie gut Bioweine geworden sind. Auch das überdurchschnittliche Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugt. Für mich gibt es deshalb keinen Grund mehr, Wein zu kaufen, der nicht biologisch erzeugt wird.





Fredy Hiestand - vom «Gipfelkönig» zum «Mischkulturen-Gärtner» an der Elfenbeinküste.

## Persönlich

Alfred «Fredy» Hiestand wurde am 10. März 1943 in Hittnau ZH geboren. Er absolvierte in Zürich eine Bäcker- und Konditorlehre. Schon mit 24 Jahren machte er sich selbstständig. Als kreativer Kopf entwickelte er einen Buttergipfel, der länger feucht blieb und besser schmeckte als die aus Margarine hergestellten Gipfel. Seit 2002 führt der ehemalige Patron der Grossbäckerei Hiestand AG die Fredy's AG in Baden. Dieser Bäckereibetrieb hat inzwischen 140 Mitarbeitende und erzielt einen Umsatz von rund 30 Millionen Franken. Fredy Hiestand setzt sich für eine pestizidfreie Landwirtschaft ein und hat in Afrika mit Fredy's Plantation ein Mischkulturprojekt nach biologischen Anbaumethoden lanciert. Aus früherer Ehe hat er drei Kinder. Heute wohnt er mit seiner Frau Tina in Geroldswil ZH. Diese führt zusammen mit ihrer Tochter Lucia an der Bahnhofstrasse 2 in Schlieren den Laden «Fredy da Beck».

### Bei welchen Gelegenheiten trinken Sie Wein?

Am Mittag mögen meine Frau und ich gerne ein Glas Weisswein; am Abend zum Essen ziehen wir dann ein Glas Rotwein vor. Für das Tüpfelchen auf dem i nach einem arbeitsreichen, erfreulichen Tag.

### Sie haben an der Elfenbeinküste ein eigenes Ökoprojekt lanciert. Wie ist es dazu gekommen?

In jungen Jahren gehörte neben Bäcker auch Gärtner zu meinen Traumberufen. Zusammen mit dem Schweizer «Anaskönig» Johann Dähler konnte ich vor vier Jahren an der Elfenbeinküste 470 Hektar Land erwerben. Auf 100 Hektar entwickle ich seither mein eigenes biologisches Mischkultur-Projekt mit verschiedensten Fruchtbäumen, Kakao, Kautschuk, mit über 31 000 Moringa-Bäumen sowie einer Fischzucht. Die Bio-Moringa verkaufen wir auch in der

Schweiz auf [www.fredys.ch](http://www.fredys.ch). Durch die Bewirtschaftung der Plantage sind für die einheimische Bevölkerung wertvolle Arbeitsplätze entstanden.

### Sie nehmen sich zusammen mit Ihrer Frau Tina auch Zeit, im kommenden Juni an der Delinat-Wein- und Permakulturreise nach Portugal teilzunehmen. Was hat Sie gereizt, diese Reise zu buchen?

Mich fasziniert das Thema Permakultur, entsprechende Ansätze gibt es auch bei unserem Projekt an der Elfenbeinküste. Deshalb freuen wir uns sehr auf diese Reise und den damit verbundenen Einblick in die Permakultur nach der Lehre des österreichischen Ökovicisionärs Josef Holzer.

Interview Hans Wüst

## Weintipp Fredy Hiestand



Ich mag Merlot. Als Schweizer sind mir vor allem Weine aus dem Tessin vertraut. Albet i Noyas Merlot aus Katalonien überzeugt mit viel Gehalt, frischer Frucht, samtener Geschmeidigkeit und lange nachhallendem Abgang. Genau das Richtige zu einem feinen Abendessen.

### Albet i Noya Núria

Penedès DO 2015  
[www.delinat.com/1650.15](http://www.delinat.com/1650.15)





Noch warten viele Weine in Winzerkartons auf das Umpacken in die wiederverwendbaren neuen Versandkartons. Neu werden die Weine direkt nach der Abfüllung auf sogenannte Stapelpaletten gestellt, bei denen sich Flasche an Flasche reiht (oben) und dadurch kaum Kartonabfall anfällt.

Ein wichtiges Ziel, das uns dazu bewogen hat, das Versandlager wieder selbst zu betreiben, ist die höhere Flexibilität beim Verschicken. Winzerkartons konnten in der Schweiz nur von VinoLog, einem Service der Post, in Deutschland nur von Hermes und in anderen Ländern gar nicht geliefert werden. Die neuen Versandkartons sind deutlich stabiler und können von allen Zustelldiensten befördert werden.

Das «Picken», wie das Zusammenstellen der Weinsendungen neudeutsch genannt wird, erfolgt elektronisch gesteuert mit modernsten Kommissionierwagen (im Bild). Im Unterschied zu früheren Systemen passieren so weniger Fehler und die Wege sind optimiert und deutlich kürzer.



# Neue Logistik

Seit Januar erfolgt der Versand aus dem eigenen Lager. Der Umzug und der Aufbau der Prozesse hat uns alles abverlangt – und trotzdem kam es zum Teil zu deutlich längeren Lieferfristen und leider auch zu Fehlern, wofür wir uns entschuldigen. Inzwischen funktioniert es schon deutlich besser. Wir optimieren mit Hochdruck, bis alles wieder so rund läuft wie Sie und wir uns das wünschen.

Noch ist viel Handarbeit notwendig. Das wird sich mit dem automatischen Entladen der Kommissionierwagen und dem Sortieren nach Paketdienst ändern (August 2019). Dann wird zusätzlich eine Gewichtskontrolle helfen, Fehler zu vermeiden.

Karl Schefer





# 10 Fragen

an Delinat-Kundin Jeannine Flückiger, Freienbach CH

**Bei welchen Gelegenheiten trinken Sie Wein?**

Am liebsten in guter Gesellschaft: Mit Freunden oder Leuten, die einem zum Lachen bringen oder mit denen man über etwas diskutieren oder ganz einfach deren Gesellschaft geniessen kann. Selbstverständlich auch zu einem guten Essen oder zum Kochen.

**Was hat Wein mit Kultur zu tun?**

In unserer Kultur hat der Wein seinen festen Platz. Schauen Sie aber nach Frankreich, wo wir uns oft und gerne in den Ferien aufhalten, habe ich das Gefühl, dass der kulturelle Stellenwert des Weines noch viel ausgeprägter ist.

**«Bio» bedeutet für Sie?**

Bio heisst für mich das, was es heisst: Leben. Es ist wunderschön, an einem Ort zu sein, wo es summt und brummt, und zum Beispiel den Bienen zuzuschauen, wie sie an einem blühenden Strauch jede einzelne Blüte bestäuben. Oder wenn Schmetterlinge um einen Brennnesselstrauch herumtanzen ... Den ers-

ten Berührungspunkt mit Bio hatte ich mit Eiern von glücklichen Hühnern. Der Bio-Gedanke hat bei meinem Lebensmittelkonsum einen wichtigen Platz. Dass das Bewusstsein für Biodiversität endlich durchdringt und bei den Leuten ankommt, freut mich sehr.

**Weshalb und seit wann trinken Sie Delinat-Weine?**

Seit etwa drei Jahren. Wir sind durch Freunde und Familie auf Delinat aufmerksam geworden. Die Degustationspakete finde ich eine tolle Sache.

**Ihr Lieblingstropfen?**

Auf der Delinat-Reise Madrid-Porto habe ich die Weine aus dem Duero und dem Douro lieben gelernt. Mein Weingeschmack ist aber sehr vielfältig. Gelegenheit und was es dazu Feines zu essen gibt beeinflussen meine Wahl.

**Verraten Sie uns ein spezielles Erlebnis in Zusammenhang mit dem DegustierService oder allgemein mit Delinat?**

Jeannine Flückiger lebt mit ihrem Partner in Freienbach am schönen Zürichsee mit Blick auf den Bachtel, wo sie aufgewachsen ist. Wenn sie nicht am Arbeiten ist und Klebstoffe für die Automobilindustrie entwickelt, hält sie sich gerne draussen auf: joggend, spazierend, mit Freunden wandernd oder schwimmend im Zürichsee. Sie liest gerne und hat sich vor 20 Jahren der chinesischen Kalligrafie verschrieben. Einmal wöchentlich taucht sie den Pinsel in die Tusche ...

Wir waren letzten Sommer mit auf der Delinat-Reise von Madrid nach Porto. Es war aus verschiedenen Perspektiven eine tolle Reise: Erstens war die Reise ins Douro-Tal an sich sehr beeindruckend. Aber auch die Begleitung seitens Delinat fand ich sehr angenehm und professionell. Zudem war auch die Stimmung unter den Teilnehmern (trotz des meist feuchtkalten Wetters) oft lustig und gelöst, was sicher nicht nur an den Degustationen lag. Auch haben wir Spanien in vollster Blütenpracht erlebt, und das mitten im Juni, wo sonst oft schon alles braun und dürr ist.

**Was bedeutet für Sie Glück?**

Glücksmomente empfinde ich zum Beispiel beim Waldspaziergang, wenn ich die gute Luft einatme oder in der Früh mal ein Reh beim Äsen sehe. Oder bei einem feinen Essen (natürlich mit einem Glas guten Wein). Glück hat für mich viel mit Achtsamkeit, Dankbarkeit und Bescheidenheit zu tun.

**Ihre Helden der Gegenwart?**

Einer Heldin bin ich auf dem Delinat-Reisli begegnet: Sara Dionisino. Sie und ihr Mann hatten kurz vorher bei verheerenden Waldbränden viel von ihrem Weingut verloren. Ein trauriger Anblick. Trotzdem machen sie weiter. Hut ab!

**Mit welchem Promi würden Sie gerne mal ein Glas Wein trinken?**

Mit Alain Berset. Er hat diesen Sommer gezeigt, dass man auch als Schweizer Bundespräsident auf dem Boden bleiben kann. Zudem traue ich ihm einen guten Weingeschmack zu.





# Fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» zu gewinnen

Machen Sie mit beim Delinat-Weinrätsel. Die Buchstaben der richtigen Antworten (sie sind in den Beiträgen dieser WeinLese-Ausgabe versteckt), ergeben ein **Lösungswort**. Schicken Sie dieses per Postkarte bis **spätestens am 15. Juni 2019** an Delinat. Oder füllen Sie das Rätsel gleich online aus: [www.delinat.com/weinlese-raetsel](http://www.delinat.com/weinlese-raetsel)

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

## 1. Welche Region gilt als Heimat des Rosé?

- (F) Wachau  
 (R) Burgund  
 (L) Provence

## 2. Wie entsteht Rosé?

- (I) Weisswein wird mit Rotwein verschnitten  
 (E) Weisse Trauben werden wie rote vinifiziert  
 (O) Rote Trauben werden wie weisse vinifiziert

## 3. Welches ist keine Erzeugungsmethode für Rosé?

- (T) Direktpressung  
 (B) Saignée-Methode  
 (C) Charnat-Verfahren

## 4. Wie heisst der Schweizer «Gipfelkönig», der in Afrika ein biologisches Mischkulturenprojekt lanciert hat?

- (I) Fredy Hiestand  
 (A) Erik Bergmann  
 (R) André Wermelinger

## 5. Wie heisst der römische Weingott?

- (M) Dionysos  
 (N) Osiris  
 (S) Bacchus

## 6. Was gehört zwingend zu einem Olivenöl der höchsten Qualitätsgüte?

- (D) Leichte Trübstoffe  
 (T) Dezente Bitternote  
 (S) Mildes Aroma

## 7. In welches Land führt die erste Delinat-Permakulturreise?

- (E) Italien  
 (I) Portugal  
 (O) Frankreich

## 8. Wie heisst der Delinat-Biodiversitätswinzer 2019?

- (T) Albet i Noya  
 (N) Tobias Zimmer  
 (K) Carlos Laso

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

## Lösungswort:

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

## Auflösung des Wettbewerbs aus der WeinLese Nr. 53

Das Lösungswort lautet  
**APULIEN**

Die Gewinner sind zu finden auf  
[www.delinat.com/wettbewerb](http://www.delinat.com/wettbewerb)



Biodiversitätswinzer 2019

# Der Weinberg als Kraftort

Bild: Ana Garcia Navarro

Eigentlich sollte Carlos Laso in die Fussstapfen seines Vaters treten und die Möbelfabrik im Hinterland von Valencia übernehmen. Doch die familieneigenen Weinberge faszinierten ihn stärker, und so überliess er die Möbelfabrik seinen Schwestern. Dank seiner grossen Anstrengungen für Naturvielfalt im Weinberg ist er von Delinat zum Biodiversitätswinzer des Jahres 2019 gekürt worden.

Schon bei meinem allerersten Besuch vor zehn Jahren zeigte sich, dass das Verständnis von Carlos Laso für biologischen Weinbau weit über das hinausgeht, was ein Biozertifikat verlangt. Es bestanden schon damals grosse Übereinstimmungen mit den anspruchsvol-

len Delinat-Richtlinien. Und weil auch die Weine überzeugten, stand einer Zusammenarbeit nichts im Wege. Einzigartig war dann, wie sich Carlos Laso auf die Delinat-Philosophie von Weinbergen mit reicher Biodiversität einliess. Mit grosser Begeisterung und innert kürzester Frist setzte er Massnahmen um, die mehr Leben in seine Rebberge brachten. Die Idee, die Rebflächen mittels Sekundärkulturen aufzulockern, schien ihm logisch. Er pflanzte Olivenbäume zwischen die Reben. Später folgten Granatäpfel und mit Steinen ausgekleidete Kräuterrabatten. Die Blüten und der feine Duft von Lavendel und Rosmarin locken seither Schmetterlinge, Bienen und andere Insekten an. Parallel dazu optimierte Carlos die Begrünungsstrate-

gie. Es galt, den Reben durch optimale Einsaaten natürliche Nährstoffe zuzuführen, ohne dass die Begrünungspflanzen der Rebe die oftmals bescheidenen Wasserreserven streitig machen.

**«Biodiversität vermittelt Frieden, Ausgleich und Harmonie.»**

Carlos Laso, Biodiversitätswinzer 2019

Immer einen Schritt voraus  
Wasser ist im landschaftlich reizvollen Valles de les Alcusses, wo die Weinberge von Pago Casa Gran liegen, ein rares Gut. Die Trockenperioden werden immer länger. Ohne Bewässerung können die Reben kaum noch überleben. Doch woher das Wasser nehmen, ohne dem





### 22. Mai – Tag der Biodiversität

hrw. Im Jahr 2000 hat die UNO den 22. Mai zum Internationalen Tag der biologischen Vielfalt erklärt. Der Tag der Biodiversität soll aufzeigen, wie wichtig die Artenvielfalt für den Erhalt unseres Lebensraums ist, aber wie stark sie unter Druck und in Gefahr ist. Biodiversität ist ein Kernanliegen von Delinat. Seit 2015 wird deshalb alljährlich der «Biodiversitätswinzer des Jahres» gekürt. Ausgezeichnet werden Winzer, die sich über die strengen Delinat-Biorichtlinien hinaus in besonderer Weise für die Förderung der Artenvielfalt einsetzen.

Die ausgezeichneten Winzer keltern jeweils im Hinblick auf den 22. Mai einen speziellen Biodiversitätswein (aktueller Wein Seite 28). Die bisherigen Delinat-Biodiversitätswinzer sind:

2015: Josep Maria Albet i Noya, Penedès, Spanien und Massimo Maggio, Sizilien, Italien

2016: Jean und Anne Lignères, Languedoc, Frankreich

2017: María Barrena und Dani Sánchez, Azul y Garanza, Navarra, Spanien

2018: Timo Dienhart, Weingut zur Römerkeller, Mosel, Deutschland

2019: Carlos Laso, Pago Casa Gran, Valencia, Spanien

Grundwasserspiegel Schaden zuzufügen? Als Delinat-Winzerberater Daniel Wyss vor zwei Jahren Carlos Laso ein innovatives Bewässerungskonzept im Sinne der Permakultur vorstellte, war er sofort Feuer und Flamme. Dieses einfache, aber wirkungsvolle Konzept sah vor, Wasserrückhaltebecken und Gräben entlang der Parzellenränder auszuheben. Darin wird Regenwasser zurückgehalten, das bislang ungenutzt abfloss, oder im Fall von Starkregen sogar für Erosion sorgte. Mit dem neuen, natürlichen Wassermanagement versickert das Regenwasser langsam im Boden und steht den Reben auch in langen Trockenzeiten bis in den Sommer hinein zur Verfügung. Carlos Laso hat damit auch innerhalb der Delinat-Winzer eine Vorreiterrolle bei der

Umsetzung der Permakultur übernommen. Diese bereits in den 1970er-Jahren in Australien begründete Bewirtschaftungsform ist sehr nachhaltig und zukunftsträchtig. Das Ökosystem wird gestärkt, die Bodenfruchtbarkeit erhöht, die Bodenbearbeitung vereinfacht, die Ressourcen werden effizient genutzt, und die Erträge können trotz Klimawandel gesichert werden.

Seit Carlos Laso die biologische Vielfalt in seinen Weinbergen bewusst fördert, sind diese für ihn zum Kraftort geworden. «Biodiversität vermittelt Frieden, Ausgleich und Harmonie. Davon profitiert meine Familie und das ganze Team von Pago Casa Gran», betont er.

David Rodriguez





## Pago Casa Gran Biodiversidad

# Der Wein zum Tag der Biodiversität

dar. Die Böden der Bodega Pago Casa Gran bestehen aus Sand und kalkhaltigem Lehm. Diese Kombination lässt Weine entstehen, die extraktreich und stoffig sind und durch ihre saftige Struktur am Gaumen eine schöne Spannung aufbauen. Carlos Laso hat sich entschieden, den Biodiversidad aus den regionalen Sorten Monastrell und Garnacha Tintorera sowie aus Syrah, einer seiner internationalen Favoriten, zu keltern. Die Trauben stammen von durchschnittlich 30-jährigen Reben. 12 Monate Reife in französischen Eichenholzbarriques verleihen dem herrlich fruchtigen Wein dezente, gut eingebundene Röstaromen. Der Wein passt bestens zu einer Paella mit Gemüse und Fleisch.

[www.delinat.com/2638.17](http://www.delinat.com/2638.17)

## Impressum

### Herausgeber

**CH** Delinat AG  
Davidstrasse 44  
9000 St. Gallen  
**DE** Delinat GmbH  
Rheinallee 27 a  
79639 Grenzach-Wyhlen  
**AT** Delinat  
Postfach 400  
6961 Wolfurt-Bahnhof

### Kundenservice

**CH** Tel. 071 227 63 00  
Fax 071 227 63 01  
**DE** Tel. 07624-33999-0  
Fax 07624-33999-10  
**AT** Tel. 0820 420 431  
Fax 0820 420 432  
[kundenservice@delinat.com](mailto:kundenservice@delinat.com)  
[www.delinat.com](http://www.delinat.com)

### Biokontrollstelle

de-öko-039/ch-bio-006

### Redaktion

Hans Wüst,  
[hans.wuest@delinat.com](mailto:hans.wuest@delinat.com)

### Beiträge

Martina Korak (mak)  
Peter Kropf (pek)  
Marcel Lanz (mal)  
David Rodriguez (dar)  
Karl Schefer (kas)  
Dirk Wasilewski (diw)  
Daniel Wyss (daw)  
Hans Wüst (hrw)  
Gastautoren:  
Thomas Vaterlaus  
Susanne Bloch-Hänseler  
Erik Bergmann

### Konzept und Layout

Delinat AG

### Bilder

Donato Caspari, Ana García Navarro, Kerstin Bittner, Maggio Vini, Karl Schefer, Yvonne M. Berardi, Erich Widmer DDB

### Papier

RecyStar, 100 % Altpapier

Erscheinungsweise  
4-mal jährlich  
RC T54

### Titelseite

Der einst verpönte Rosé ist der neue Trendwein. Er ist Symbol für Lebenslust und Unbeschwertheit.  
Bild: Donato Caspari





Bilder: Kerstin Bittner

# Eintauchen in die Welt des Winzers

**E**in schöner Samstagmorgen im rheinhessischen Westhofen. Im Hof des Weinguts Hirschhof herrscht reges Treiben: Tische werden bereitgestellt, Gläser platziert und Weinflaschen geöffnet. Die gesamte Winzerfamilie Zimmer ist auf den Beinen, und alle packen mit an. Ellen Zimmer verteilt noch Blumen in der Probierstube, Tobias Zimmer fährt den letzten Trecker auf die Seite und schaut noch kurz nach der Weinpresse – jetzt kann es losgehen, alles ist bereit für den Delinat-Weintag.

Seit acht Jahren darf ich diesen lehrreichen Anlass gemeinsam mit dem Winzerpaar zweimal pro Jahr durchführen. Die Idee dahinter: An zwei Kurstagen sollen Weininteressierte einen praxisorientierten Einblick in den biologischen Weinbau nach der Delinat-Methode erhalten. Die Termine sind so angelegt, dass die wichtigsten Arbeiten des Winzers mitverfolgt werden können. Die Teil-

nehmenden erleben hautnah mit, wie DELSECCO, Riesling Terra Rossa & Co. auf dem Weingut entstehen.

Die eintreffenden Gäste werden mit einem Glas DELSECCO begrüßt. Schnell kommen sie mit Winzer Tobias Zimmer ins Gespräch. Diskussionsstoff gibt es reichlich, denn noch nie war der Erntestart in Rheinhessen so früh wie in diesem Jahr 2018. Bereits am 22. August ging es los. So steht dieser Weintag im Zeichen der Weinlese. Bevor es in den Weinberg zum Traubenschneiden geht, lade ich in die Probierstube zu einer Einführung in die Degustationstechnik ein. Eine gute Gelegenheit, zu einer bunten Auswahl an Hirschhof-Weinen schon einen ersten Einblick in den biologischen Weinbau nach der Delinat-Methode zu vermitteln.

Nach einer Stärkung am feinen Mittagssbuffet und dem legendären Rotwein-

kuchen von Ellen Zimmer geht es ab in den Weinberg. Nach kurzer Einführung in die Traubenernte schnappen sich die Teilnehmenden eine Schere, packen kräftig mit an und haben sichtlich Spass. «Wir haben seit Jahren nicht so schöne Trauben gelesen», schwärmt der Winzer. Zum Abschluss des Tages geht es noch in den Weinkeller, wo es in vielen Tanks bereits kräftig gärt und ein frischer Federweisser probiert werden kann.

Dirk Wasilewski

## Weintage beim Delinat-Winzer

**Tobias und Ellen Zimmer,  
Weingut Hirschhof,  
Rheinhessen:**

22.6.2019  
14.9.2019

Erster Weintag  
Zweiter Weintag

**Roland und Karin Lenz,  
Weingut Lenz, Ostschweiz:**  
22.6.2019

# Kurse und Reisen

Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen aus reicher Natur bietet Delinat auch ein attraktives Kurs- und Reiseprogramm. Kurse und Reisen zu Delinat-Winzern in ganz Europa bieten einen unterhaltsamen und praxisnahen Einblick in den biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität. Alles immer auch verbunden mit Genuss und Kultur. Das aktuelle Angebot im Überblick:



## Rebsorten-Kurs – typisch Merlot, Chardonnay & Co.

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

### Kursdaten und -orte:

#### Schweiz

- 11.6.19 Solothurn
- 19.6.19 Aarau / Thun
- 3.9.19 Solothurn
- 4.9.19 Aarau / Winterthur / Schaffhausen
- 11.9.19 Zürich
- 25.9.19 Baden / Thun

#### Deutschland

- 14.5.19 Freiburg
- 22.5.19 Münster
- 12.9.19 Frankfurt
- 25.9.19 Münster
- 26.9.19 Köln
- 9.10.19 Karlsruhe
- 15.10.19 Nürnberg
- 16.10.19 München



## Wein und Käse: komplexe Liebschaften!

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

### Kursdaten und -orte:

#### Schweiz

- 2.5.19 Olten
- 8.5.19 Winterthur
- 14.5.19 Wil
- 5.6.19 Bern
- 18.6.19 Baden
- 13.8.19 Bern
- 17.9.19 Zürich
- 18.9.19 St. Gallen
- 22.10.19 Olten
- 23.10.19 Winterthur

#### Deutschland

- 10.5.19 Köln
- 18.9.19 Frankfurt
- 10.10.19 Stuttgart / Bremen
- 17.10.19 München
- 15.11.19 Berlin



## Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí

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

### Kursdaten und -orte:

#### Schweiz

- 15.5.19 Bern
- 20.11.19 Basel / Bern / Olten / St. Gallen



## Basiskurs: Die Kunst des Degustierens

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

### Kursdaten und -orte:

#### Schweiz

- 30.4.19 Olten
- 8.5.19 Basel / St. Gallen
- 29.5.19 Bern
- 28.8.19 Aarau / Schaffhausen / Solothurn / Winterthur / Zürich
- 11.9.19 Baden / Wil
- 18.9.19 Thun
- 30.10.19 Basel / Bern / Olten / St. Gallen / Zürich

#### Deutschland

- 9.5.19 Köln
- 23.5.19 Bonn
- 28.5.19 Hamburg
- 19.6.19 Bremen
- 15.10.19 Freiburg
- 24.10.19 München
- 6.11.19 Kassel



## Delinat daheim

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

**Detaillierte Informationen und Anmeldung:**

[www.delinat.com/veranstaltungen](http://www.delinat.com/veranstaltungen)





## Wein- und Genussreise Barcelona–Valencia

Architektur-Spaziergang durch Barcelona. Unterwegs durch fantastische Landschaften auf der Via Augusta, der längsten Römerstrasse des alten Hispaniens. Zu Besuch bei den Delinat-Weingütern Albet i Noya (Penedès), Mas Igneus (Priorat) und Pago Casa Gran (Valencia). Einblick in ökologisch vorbildlichen Weinbau. Degustation feinsten Tropfen. Eintauchen in den Reisanbau im Ebro-Delta.

**Montag, 6., bis Samstag, 11. Mai 2019**



## Wein- und Genussreise Piemont Primavera

Die neue Frühlingsreise ins Piemont. Von Asti aus erkunden wir das ländliche Monferrato. Zu Gast im blühenden Naturparadies La Luna del Rospo von Winzerin Renate Schütz und bei Barbera-Winzerin Cecilia Zucca. Besuch beim Reisbauer (Risotto-Degustation) und beim Grappa-Brenner. Einfache Wanderung durch die blühende Landschaft.

**Sonntag, 19., bis Mittwoch, 22. Mai 2019**



## Wein- und Permakulturreise Portugal

Die exklusive Reise durch das südliche Portugal gibt nicht nur Einblick in Küche und Weine des Landes, sondern auch in die wegweisende ökologische Bewirtschaftungsform der Permakultur. Zu Besuch im Ökodorf Tamera und auf dem Delinat-Weingut Vale de Camelos. Weitere Höhepunkte: Lissabon, Korkeichenwälder und Steinkreis Almendres.

**Dienstag, 11., bis Samstag, 15. Juni 2019**



## Wein- und Genussreise Bordeaux/Périgord

Bordeaux und das futuristische Weinmuseum La Cité du Vin. Saint-Emilion, das berühmte Weinstädtchen an der Dordogne. Zu Gast bei den sympathischen Delinat-Winzerfamilien von Château Couronneau und Château Haut-Monplaisir. Degustation feinsten Bordeaux- und Cahors-Weine. Auf den Spuren von Krimiautor Martin Walker in Frankreichs Schlemmerecke Périgord.

**Sonntag, 16., bis Donnerstag, 20. Juni 2019**



## Wein- und Genussreise Toskana

Ausspannen, geniessen und kochen in der tausendjährigen Abtei Badia a Coltibuono mitten im Chianti-Gebiet. Zu Gast bei den Delinat-Winzern Roberto Stucchi von Badia a Coltibuono und Alberto Brini von Il Conventino am Fusse des Hügeldorf Montepulciano. Wanderung durch das reizvolle Val d'Orcia nach Pienza. Tag des Olivenöls mit reichhaltigem Picknick unter freiem Himmel.

**Sonntag, 1., bis Donnerstag, 5. September 2019**



## Wein- und Genussreise Bilbao–Bilbao

Architektur-Spaziergang durch die mit baulichen Perlen (Guggenheim-Museum) gesegnete baskische Metropole. Zu Gast bei Winzer Francisco Ruiz, dem Öko-Revolutionär in der Rioja. Weindegustation direkt ab Fass auf der Bodega Quaderna Via von Raúl und Jorge Ripa Zudaire. Ausflug in die wildromantische Naturlandschaft Bardenas Reales und Besuch des Weinguts Azul y Garanza. Mithilfe bei der Ernte. Feines Gourmetmenü zum Abschluss in Bilbao.

**Montag, 9., bis Sonntag, 15. September 2019**



## Wein- und Genussreise Piemont

Stilvolle Unterkunft im Palazzo Finati in der Altstadt von Alba. Zu Gast im Naturparadies La Luna del Rospo von Winzerin Renate Schütz und bei Moscato-Winzer Gianfranco Torelli. Unterwegs mit Trüffelsucher Gianni Monchiero. Trüffelessen in der Stube von Mamma Maria. Wanderungen durchs Barolo-Land mit Degustation in der Enoteca del Barolo. Kochkurs auf einem prachtvollen Agriturismo.

**Sonntag, 27., bis Mittwoch, 30. Oktober 2019**



## Weinkreuzfahrt Rom–Nizza

Der Windjammer Sea Cloud II als Delinat-Weinschiff auf dem Mittelmeer unterwegs. Die Weinkreuzfahrt mit maximal 70 Passagieren führt von Rom nach Nizza. In der Toskana und im Piemont stehen Landausflüge zu Delinat-Winzern und attraktiven Städten wie Siena und Genua auf dem Programm. Während der Schifffahrt werden an Bord zahlreiche Kurzseminare rund um Wein und Kulinarik sowie Degustationen und Talks mit den Winzern angeboten.

**Samstag, 2., bis Donnerstag, 7. Mai 2020**

**Detaillierte Informationen und Anmeldung zu allen Reisen:** [www.delinat.com/weinreisen](http://www.delinat.com/weinreisen)



### Loatum Rioja DOCa 2016

## Eleganz und Fülle aus der Rioja

**N**icht, dass Alberto und Santiago Ramírez von der Bodega Las Cepas den Rioja neu erfunden hätten. Doch die Winzer-Brüder sind innovativ genug, um auch mal ausgetretene Pfade zu verlassen.

Die Trauben ihrer alten Graciano-Rebstöcke kombinieren sie hier mit der berühmten Rioja-Leitsorte Tempranillo so gekonnt, dass ein Rioja mit reicher Fülle und grosser Eleganz entsteht. Die kräftige Statur macht den Wein zum idealen Begleiter von Schmorbraten mit Gemüsebeilagen und dunklen Saucen, zu Grilladen (Rind und Lamm) oder zu Wildgerichten.

[www.delinat.com/2351.16](http://www.delinat.com/2351.16)



# DELINAT

Wein aus reicher Natur.