

Das Delinat-Magazin
Nr. 55, August 2019

 DELINAT
WeinLese



Kraftort Weinberg

Picknick: **So wird Geniessen unter freiem Himmel zum Erlebnis.**
Weinpakete: **So funktioniert die Rückgabe leerer Weinkartons.**



Mit dem Wind dem Wein entgegen

Seit 2014 mietet Delinat alle zwei Jahre den majestätischen Windjammer Sea Cloud II. 2020 führt die Weinkreuzfahrt mit maximal 75 Passagieren von **Civitavecchia/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**

Programm und Anmeldung:
www.delinat.com/weinreisen



Buchen
Sie jetzt!
**letzte
Plätze**

 **DELINAT**

Wein aus reicher Natur.

«Dein Kraftort ist dort,
wo du laut denken kannst.»

Andreas Tenzer, Philosoph



Die Anforderungen, die wir an unsere Biowinzer stellen, sind europaweit einzigartig. Neutrale Stellen wie WWF Schweiz oder Stiftung für Konsumentenschutz haben das schon mehrmals bestätigt und sie mit Bestnoten gewürdigt. Zusammengefasst in einem Katalog von über 100 Richtlinien, haben diese verbindlichen Vorgaben ein Ziel: In artenreichen, ökologisch intakten Rebbergen sollen unverfälschte, vom Terroir geprägte Weine höchster Güte heranreifen.

Schon oft haben wir uns darüber den Kopf zerbrochen, wie wir Ihnen das trockene «Richtlinienthema» und dessen Wirkung anschaulich vor Augen führen könnten. In dieser Ausgabe wagen wir einen Versuch: Wir haben fünf Winzerinnen und Winzer gebeten, uns ihren Lieblingsort im Weinberg zu zeigen und ihn aus persönlicher Optik zu beschreiben.

Herausgekommen ist eine bild- und wortstarke Reportage (Seite 6 bis 17), die zeigt, dass Winzer, die nach den Delinat-Richtlinien arbeiten, eigentliche Naturparadiese schaffen, aus denen grossartige Weine kommen. Für die Winzer selber sind diese Rebberge eigentliche Kraftorte, die sie motivieren, immer noch ein bisschen enger mit der Natur zu kooperieren.

Ich wünsche Ihnen viel Lese- und Trinkspass bei einem Glas Wein aus reicher Natur.

Hans Wüst, Redaktor



Schwerpunkt Kraftort Weinberg

Delinat-Winzer öffnen ihre Naturparadiese und zeigen, wo sie Kraft tanken und Inspirationen holen.

Seite 6–17



Geniessen im Freien Picknick mit Stil

Essen im Freien soll Spass machen. Peter Kropf verrät, was ein Picknick mit Stil ausmacht.

Seite 18–21



Auf ein Glas mit ... Jakob Nielsen

Der Leiter Paketservice beim Schweizer Transportunternehmen Planzer erklärt, wie er sich einen ökologischen Weinlieferdienst vorstellt.

Seite 24–25

10 Fragen ...

... an die Delinat-Kunden Agnes und Thomas Straimer, Scheyern DE. **Seite 22**

Bildungsreise

Eine Woche pro Jahr weilt der Delinat-Kundenservice auf Weiterbildungsreise. 2019 wurden die Weingüter in Süditalien besucht. **Seite 27**

Für helle Köpfe

Gewinnen Sie beim grossen WeinLese-Rätsel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Paketen «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 29**

Eintauchen in die Weinwelt

Ein vielfältiges Kurs- und Reiseprogramm lädt zum Eintauchen in die faszinierende Delinat-Weinwelt ein.

Seite 30–31

Buchtipps

von Peter Kropf



Aufmerksam

Was sind gute Tischsitten? Mit Gabel und Messer essen? Von wegen. Auf seinem Streifzug durch die ganze Welt beschreibt Erich Renner ursprüngliche Tischsitten und Ernährungsgewohnheiten. Faszinierende Geschichten, fremde Essrituale und Benimmregeln aus originalen Quellen. Dabei zeigt sich: Wer mit viel Aufwand Nahrungsmittel beschaffen und verarbeiten muss, is(s)t aufmerksamer.

Erich Renner: *Der Speisen Würze*
Edition Zeitblende im AT-Verlag, Aarau
und München
ISBN 978-3-03800-025-9



Vielseitig

Die aktuelle Küche setzt auf Gemüse. Neue Sorten, neue Rezepte, Vielfalt – die Auswahl ist gross. «Gemüse ist das neue Fleisch», betonen die zwei Autorinnen dieses Buches und stellen Gemüse ins Zentrum, ergänzt mit wenigen Fleischgerichten. Gemüse macht mir zu viel Arbeit, stöhnt der Hausmann. Deshalb haben die zwei Autorinnen die Rezepte gegliedert: Nach Wunsch kann abgekürzt werden.

Tanja Dusy & Inga Pfannebecker:
Vor allem Gemüse
Gräfe und Unzer-Verlag
ISBN 978-3-8338-6456-8



Frisch-fruchtig

Was macht einen Wein frisch? Genau: seine Frucht und seine Säuren. Auch Speisen profitieren von einem Säurekick; ideal eignet sich dafür die Zitrone. Kaum eine Frucht ist so vielseitig: Sie würzt, konserviert, mariniert und verleiht Speisen zusätzliches Aroma, Spritzigkeit und Rasse. Dieses Büchlein porträtiert die gelbe Zitrusfrucht und präsentiert 45 Gerichte und Getränke.

Erica Bänziger: *Zitrone*
Fona-Verlag, Lenzburg
ISBN 978-3-03780-639-5



Vinho Regional Alentejano
Vale de Camelos
www.delinat.com/2862.17

Meine Empfehlung:

«2017 gilt als exzellenter Jahrgang im Süden Portugals. So ist Winzerin Helena Manuel im Tal der Kamele eine hoch aromatische, vollmundige Cuvée aus vorwiegend autochthonen Traubensorten geglückt, wie sie typisch ist für das heisse und trockene Alentejo.»

E. Hauser



Emil Hauser, Weinakademiker
und Einkäufer bei Delinat.



Nachhaltigkeitspreis

hrw. Seit 2014 vergibt Delinat jedes Jahr an langjährige und besonders verdienstvolle Mitarbeitende den Nachhaltigkeitspreis. Dieses Jahr fiel die Wahl auf Elena Ivanova. Delinat-Chef Karl Schefer überreichte Elena, die trotz Muskeldystrophie seit Jahren mit grossem Einsatz in der Debitorenbuchhaltung arbeitet, den Nachhaltigkeitspreis. «Dieser Preis bedeutet mir sehr viel und ich freue mich riesig darüber», kommentierte die völlig überraschte Geehrte anlässlich der Preisübergabe im Juni 2019 am Delinat-Hauptsitz in St. Gallen. «Es ist schön, in einem Unternehmen zu arbeiten, das meine Fähigkeiten schätzt, mich genauso behandelt wie meine Arbeitskollegen ohne Handicap und sich für die Natur einsetzt.»

Neuer Weinshop in Hamburg

mif. In Deutschland sind Delinat-Weine bisher ausschliesslich über den Versandhandel verfügbar. Doch schon bald können sich Delinat-Kunden in Hamburg vor Ort von den Tropfen aus reicher Natur überzeugen. Im Herbst/Winter 2019 öffnet der erste Standort in den umgebauten Städtöfen im Herzen von Hamburg seine Türen. Im ersten Delinat-Weinshop Deutschlands warten 100 Weine darauf, entdeckt zu werden. Im angrenzenden Weinbistro können Weinfreunde die charakterreichen Tropfen degustieren und vergleichen, aber auch fachsimpeln, diskutieren. Ergänzt wird das Angebot mit einem sehr einfach gehaltenen, Tapas-ähnlichen Food-Angebot – natürlich alles in bester Bio-Qualität. An wöchentlich durchgeführten Weinkursen und geführten Vergleichsdegustationen wird der Gast zudem noch tiefer in die Delinat-Welt eintauchen können. Delinat plant für 2020 weitere Weinshops in München und Stuttgart.

Innovationen am Winzerseminar

daw. Ende März und Anfang April 2019 fanden in Italien und Spanien Delinat-Winzerseminare statt, an denen fast sämtliche Delinat-Weingüter vertreten waren. Die diesjährigen Themen waren Änderungen der Richtlinien, Präsentation der umgesetzten Permakulturmassnahmen auf Château Duvivier und Strategien zur Reduktion des Kupfereinsatzes gegen Falschen Mehltau. In Spanien fand zusätzlich ein Tagesseminar zum Keyline Management statt. Keyline ist ein Konzept aus der Permakultur. Es geht darum, durch eine ausgeklügelte Bodenbearbeitung das Regenwasser am Abfließen zu hindern und maximal für die Kulturen zu nutzen. Die praktische Ausführung im Feld wurde mithilfe eines speziellen Geräts (Untergrundlockerer) demonstriert.

Brand bei Maggio Vini

mak. Das Delinat-Weingut Maggio Vini in Sizilien wurde Mitte Juni von einer Feuersbrunst heimgesucht. Der Brand verwüstete zwei Hektaren und alle Erntewerkzeuge. «Zum Glück waren weder Rebberge noch das Weinlager betroffen», erklärt Winzer Massimo Maggio, der auch Präsident des Konsortiums Cerasuolo di Vittoria DOCG ist. Gleichwohl entstand aber ein Sachschaden von 100 000 Euro. Die Brandursache stand bei Redaktionsschluss noch nicht fest. Brandstiftung wird aber ausgeschlossen.

Gegen den Klimawandel

hrw. «Das Magazin», eine Wochenendbeilage von vier Schweizer Tageszeitungen, hat seine Märzausgabe 2019 dem Thema «Klimawandel»

gewidmet. Der Wissenschaftsjournalist Mathias Plüss listet in diesem Heft 75 Dinge auf, die jede und jeder von uns tun kann, um einen Beitrag zu leisten zur Senkung des CO₂-Ausstosses. Eine der Massnahmen ist dem Wein gewidmet. Der Autor weist darauf hin, dass 60 Prozent der Fungizide gegen Pilzkrankheiten in Europa in Rebbergen ausgebracht werden, obwohl diese nur 5 Prozent der Anbaufläche ausmachen. Um diesen Pestizideinsatz zu reduzieren, empfiehlt der Autor den Konsum von Wein aus neu entwickelten, pilzwiderstandsfähigen Traubensorten. Die Umstellung auf PIWI könne die Umweltfolgen des Weinkonsums halbieren, schreibt er. «Wem die Artenvielfalt wichtig ist, der achtet zusätzlich auf das Label Delinat», empfiehlt der Wissenschaftsjournalist weiter.

Kupfer bleibt erlaubt

dar. Die Verwendung von Kupfer als Pflanzenschutzmittel bleibt im biologischen Anbau erlaubt: Der ständige Ausschuss für Pflanzen, Tiere, Lebens- und Futtermittel in Brüssel hat einer Verlängerung der Zulassung von Kupfer um sieben Jahre zugestimmt. Während des siebenjährigen Zulassungszeitraums dürfen die landwirtschaftlichen Betriebe insgesamt eine Höchstmenge von 28 kg reines Kupfer pro Hektar ausbringen, im Schnitt pro Jahr also 4 kg. Diese Regelung tritt ab 2021 in Kraft. Bis dahin sind weiterhin 6 kg/ha und Jahr erlaubt. Unabhängig davon gibt es in einzelnen Ländern wie Deutschland und Österreich bereits tiefere Werte. Delinat erlaubt max. 3,4 kg/ha (1 Schnecke), 2,9 kg/ha (2 Schnecken) und 2,4 kg/ha (3 Schnecken). Diese Werte sinken künftig pro Jahr weiter um jeweils 0,1 kg/ha.



Kraftort Wein

Die Delinat-Biorichtlinien sind die strengsten Europas. Winzer, die danach arbeiten, verwandeln ihre Weinberge in bunte, lebendige Naturparadiese. Fünf Winzerinnen und Winzer aus verschiedenen Ländern stellen auf den folgenden Seiten ihren persönlichen Kraftort inmitten ihrer Reben vor.

Naturparadiese

rt berg





Renate Schütz, La Luna del Rospo, Piemont Wie die Goldmarie aus dem Märchen

Es gibt für mich nicht den Lieblingsort in meinen Reben. Mein kraftgebender Ort ändert sich, wandert mit Tages- und Jahreszeit, wird von Wind und Sonne, von Regen und Hitze mal hierhin und mal dorthin getragen. Das hängt auch mit der Kleinheit meiner unter Reben stehenden Fläche zusammen, die sich zusammenhängend um die Spitzenlage Bric Rocche schmiegt. Das ist wunderbar. Ich trete aus dem Haus und bin mittendrin in meinen Kraftorten.

Natürlich gibt es da die Flecken, die ich besonders liebe, wo es eine ganz besondere Freude ist, zu arbeiten. Aber immer auch je nachdem: Wenn es schon recht heiss werden kann bei der Arbeit im Weinberg, dann ist eine kleine Rast unter den weit ausladenden Zweigen des längst nicht mehr für die Seidenraupenzucht beschnittenen weissen Maulbeerbaums wie eine sanfte, kühlende Umarmung. Ein wenig von den leicht süsslichen Früchten zu naschen, gibt Kraft und Durchhaltelust im ganz direkten Sinne. Ein wenig Kost, ein wenig Logis im schattigen Grün – das stärkt und erfreut. Und wenn das Sonnenlicht smaragdgrün gefiltert herabrieselt, fühle ich mich wie die Goldmarie aus dem Märchen.

Besonders glücklich fühle ich mich auch oberhalb des Weinbergtürmchens. Hier,

am höchsten Punkt meiner Lagen, beginne ich im Januar den Rebschnitt, genieße den weiten Blick über die sanften Hügel des Astigiano und lausche verzückt den vielfältigen Vogelstimmen aus dem umkränzenden Wald. Hier jubiliert als Erstes die Nachtigall, und eine Eulenkolonie beeindruckt mit ihren lautlosen Flugkünsten. Da singt mein Herz gemeinsam mit den Vögeln, und meine Laune schraubt sich auf den Schwingen der Greifvögel in höchste Höhen.

Pfeift allerdings der Wind empfindlich kalt über Hügel- und Menschenrücken, zieht es mich in die geschützte Lage rund um den mächtigen Kirschbaum, der nicht nur zur Blütezeit ein Inbegriff prachtvoller Grösse ist. Seine weiche Majestät und die verschwenderische Überfülle sind ein eigener kleiner Kosmos: Hier zu verweilen, lehrt die heilsame Kraft von (Bio-)Diversität auf munterste Weise.

Überall gibt es Dramen, Luststücke und komische Opern zu entdecken: aufgebrauchte Winz-Vögel, die sich im Flug auf einen Bussard stürzen, Wühler, die riesige, kunstvolle Wabengebilde aus der Erde graben, Schmetterlinge, die scheinbar unendlich lange um Blüten und Partner taumeln und sich in der Sonne spreizen, Eidechsen, die mit blitzendem Auge die Hunde narren.



Allseits glücklich macht mich das dichte Netz der wild bewachsenen

Ränge, die sich nach nunmehr 25 Jahren Pflege und Seinlassen üppig durch die Anlagen ziehen: Die grosse Vielfalt aus Büschen, Bäumen, Sträuchern, Gräsern und Blumen erfreut und überrascht täglich mit neuen Formen, Farben, Düften und Unbekanntem.

Eine ganz besondere Freude ist es mir, wenn die Natur eigentliche «Schandflecken» erobert und neu «designt». Wenn die fleissige Ramblerrose in verschwenderischem Wuchs die ehemals hässliche Fassade meiner Cantina mit abertausenden Blüten und glänzendem Blattgrün überwölkt und den langweiligen Industriebau mit ihren filigranen Kletterkünsten in ein geradezu verwunschen anmutendes Gartenhaus verzaubert. Wenn Geissblatt, Jasmin und wilde Rose die hässliche Sicherheitstreppe des Büroeingangs so delikate umranken, dass man plötzlich wie durch in eine romantische Illustration eines zauberhaften Märchenbuchs tritt.

Das Auge freuts, die Nase jubelt, die Lunge weitet sich, die Luft ist frisch und weich, und das Ohr lauscht entzückt dem Summen, Tirilieren, Rascheln und Gewese der Unzahl von sichtbaren und unsichtbaren Tieren, die hier glücklich aufs Schönste Kost und Logis finden.



Die Delinat-Richtlinien

hrw. Die Delinat-Richtlinien verwandeln Weinberge in Naturparadiese, denn sie gehen viel weiter als andere Biorichtlinien. Neben einem Verbot von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Kunstdünger und Gentechnologie verpflichten sie zur Förderung der Biodiversität und der Polykultur anstelle von Monokultur. Die Verwendung von Kupfer und Schwefel gegen Pilzkrankheiten im Weinberg ist stark limitiert. Im Keller dürfen Eingriffe nur sehr beschränkt vorgenommen werden. Der Einsatz tierischer Hilfsstoffe wie Hühnereiwiss, Milchprodukte, Fischblase zur Schönung oder Stabilisierung der Weine ist nicht erlaubt.

Die Delinat-Richtlinien wurden bereits mehrmals von unabhängigen Stellen wie WWF Schweiz, Stiftung für Konsumentenschutz und Stiftung Praktischer Umweltschutz Schweiz (Pusch) mit dem Prädikat «sehr empfehlenswert» ausgezeichnet und von allen Schweizer Biolabeln mit der höchsten Punktzahl bewertet. Sie basieren auf einem Modell mit drei Qualitätsstufen, das den Weingütern eine sukzessive Weiterentwicklung bis auf Stufe 3 (drei Schnecken) ermöglicht.

www.delinat.com/richtlinien

Martí Albet i Noya,
Penedès
Kraft tanken im
«Schwarzwald»



Bild: Marçal Font

Winzer Martí Albet i Noya

Wenn ich oben auf unserem höchstgelegenen Weinberg Bosc Negre stehe, fühle ich mich wie im Paradies. Die Lage heisst «Schwarzwald», weil die vielen kleinen Weinbergsterrassen von dichtem Wald umgeben sind. Vom höchsten Punkt aus liegt mir das Penedès in seiner ganzen Pracht zu Füßen: im Westen die zentrale Senke mit weitläufigen Rebbergen und kleinen Siedlungen, im Osten die Muntanyes d'Ordal, ein reich bewaldetes Naturschutzgebiet mit steilem Kalksteingebirge.

Obwohl der Boden karg ist und an einigen Stellen sogar das Muttergestein an die Oberfläche tritt, gedeihen hier un-

sere 40-jährigen Xarel.lo-Reben prächtig. Aus diesen Trauben keltern wir unsere besten Schaumweine. Aufgrund der Nähe zum Wald lassen sich Füchse, die in kleinen Höhlen in einem offenen Hang Unterschlupf finden, aber auch viele andere Tiere beobachten. Die Vegetation ist artenreich und typisch mediterran: Pinien, Eichen und Gebüsch mit wilden Kräutern wie Thymian und Rosmarin prägen das Bild.

Die grosse Artenvielfalt und die klimatischen Bedingungen machen diese Lage zu einem optimalen Standort für Qualitätsweine. Durch die Weinbergsterrassen weht oft ein laues Lüftchen, das Blätter

und Trauben trocken hält und so mögliche Pilzkrankheiten abhält. Durch die hohe Lage von bis zu 400 m ü. M. sind die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht gross, was eine langsame und harmonische Reife der Trauben begünstigt. Das ist wichtig für die Bildung von Säure und Aromen.

Bosc Negre ist für mich ein Ort, wo nicht nur grossartiger Wein entsteht. Dank seiner intakten Natur fernab von Häusern und stark befahrenen Strassen vermittelt er mir auch Ruhe, Kraft und Frieden. Hier fühle ich mich als Teil eines funktionierenden Ökosystems!



Daniel Coulon, Domaine de Bearenard, Châteauneuf-du-Pape

Wo die Vögel um die Wette zwitschern

Der kleine Hügel, auf dem unsere Familie seit eh und je Kraft tankt, heisst La Croix. Für uns ist das ein stiller, magischer Ort: Nur schon der Panoramablick auf die Rhone, den Mont Ventoux, unser Dorf Châteauneuf-du-Pape, das Natur- und Vogelparadies der Île d'Oiselet und unseren Weinberg Bois de la Vieille ist grossartig.

Schon als Kinder sind mein Bruder Frédéric und ich hier hinaufgeklettert und haben Lagerfeuer entfacht. Die Île d'Oiselet, eine von Seitenarmen der Rhone umschlungene Insel, war unser viel besuchter Abenteuerspielplatz mit idyllischem Flussbad. Später verbrachten wir hier auch mit meinen Söhnen Victor und Antonin viel Zeit.

Es ist ein traumhafter Ort für ein Picknick, eine kleine Tour auf dem Mountainbike oder eine Rast unter den schattenspendenden Bäumen, durch die der Wind

rauscht und wo die Vögel um die Wette zwitschern. Das seichte Wasser, die vielen Bäume und Büsche sind nicht nur ein Paradies für uns Menschen, sondern auch für eine reiche Tierwelt. Wir lieben es, vom Hügel aus, auf dem ein Kreuz steht, mit Fernrohr und Feldstecher die reiche Vogelwelt zu beobachten.

Bestandteil dieses Naturparadieses ist auch unser historischer Weinberg Bois de la Vieille. Wie andere berühmte Lagen von Châteauneuf-du-Pape ist er von grossen Kieselsteinen übersät. Wir pflegen die alten, knorrigen Rebstöcke mit grosser Hingabe. Wenn mal einer abstirbt, ersetzen wir ihn mit einer unserer autochthonen Sorten, die wir nach alter Väter Sitte direkt auf dem Feld auf eine amerikanische Unterlagsrebe aufpfropfen. Hier reifen in einem ökologisch intakten Umfeld die Trauben, aus denen unsere komplexen und authentischen Châteauneuf-du-Pape-Weine entstehen.



Frédéric Coulon, sein Bruder Daniel und dessen Söhne Antonin und Victor (von links).







Beatriz Izquierdo, Osoti Viñedos Ecológicos, Rioja Die Zeit scheint stillzusehen

Im Jahr 2012 begann meine berufliche Laufbahn als Önologin und Kellermeisterin auf dem Weingut von Francisco Ruiz in der Rioja. In genau diesem Jahr wurde auch der weiträumige Weinberg Plana de Turras in Autol angepflanzt. Es sind also noch sehr junge Rebstöcke, aber sie erzählen bereits viele Geschichten und versprühen zusammen mit der reichhaltigen Natur Frieden, Ruhe und Glück. Hier scheint die Zeit stillzustehen. Alles, was ich bisher auf diesem Weingut erlebt habe, spiegelt sich auf diesem Flecken Erde: Arbeit, Inspiration und Veränderung.

Wenn ich durch die Plana de Turras schlendere, wird mir bewusst, was man mit Beharrlichkeit und harter Arbeit alles erreichen kann, manchmal sogar das vermeintlich Unmögliche. Ich sehe all die Früchte, die unsere Arbeit im Einklang mit der Natur trägt. Die Weissweintrauben Garnacha Blanca, Maturana Blanca, Tempranillo Blanco und Viura, die sich genauso prächtig entwickeln wie die roten Garnacha Tinta und Tempranillo Tinto. Oliven- und Mandelbäume, ein ganzjähriger Pflanzenteppich unter den Rebstöcken, stolze Pinien und fein duftende Kräuter wie Rosmarin, Salbei, Wacholder, Thymian und Lavendel

tragen ebenso zur biologischen Vielfalt bei wie die Insektenhotels, Fledermausbehausungen und Sitzstangen für Greifvögel, die wir hier installiert haben. Mittelpunkt des Weinbergs ist ein Teich, den wir als Wasserrückhaltebecken angelegt haben. Allmählich entwickelt er sich zu einem lebendigen Biotop.

Begegnungen mit Habichtsadlern, Uhus, Rebhühnern, Zwergtrappen, Würgern, Wildschweinen, Rehen oder Kaninchen zeigen, wie wohl sich die Tierwelt in diesem weiträumigen Refugium fühlt. Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter – dieser Ort vermittelt durch seine Stimmung stets positive Sinneseindrücke. Diese übertragen sich nicht nur auf uns Menschen, sondern auch auf die Rebstöcke und damit auf unsere Weine. Dieser Ort ist so magisch, dass wir hier sogar unsere biodynamischen Präparate herstellen.

Önologin Beatriz Izquierdo.





Bild: Marçal Font





Bild: Kart Schefer

Erik Bergmann, Château Duvivier, Provence Die Natur als Tankstelle

Es gibt im Moment unheimlich viel zu tun auf Château Duvivier. Neben den üblichen Arbeiten im Rebberg und im Keller verlangt die Umsetzung des Permakulturprojekts seit geraumer Zeit einen grossen zusätzlichen Effort. Es geht darum, mit der Anlage von Teichen und Versickerungsgräben das Ökosystem so zu optimieren, dass Regenwasser nicht ungenutzt abfließt, sondern in trockenen Perioden den Reben über die Bodenfeuchtigkeit länger zur Verfügung steht. Für meine Partnerin Lolita und mich ist es schön, zu sehen, wie sich die Natur langsam die kahlen Flächen zurückerobert, die durch Erdverschiebun-





Winzerpaar Erik Bergmann und Lolita Roche mit Hund Maïko.



gen entstanden sind und jeden einzelnen Teich nach und nach in ein kleines Biotop verwandelt.

Auf unserem Weingut gibt es schon lange zahlreiche Orte mit Biodiversitätsinseln, auf denen man zwischendurch Kraft tanken kann. Wir tun dies am liebsten auf der höchstgelegenen Lage von Château Duvivier. Der Weinberg heisst Sainte-Catherine und liegt am unteren Hang des Gros Bessillon, unseres Hausbergs. Um die Monokultur, die ein Rebberg ja ist, etwas aufzubrechen, haben wir hier auf 50 Quadratmetern überalterte Reben ausgerissen und stattdessen

einheimische Pflanzen, Bäume und Sträucher angepflanzt, Steinhaufen aufgetürmt und Insektenhotels installiert. Entstanden ist so mitten im Weinberg ein buntes, lebendiges Naturparadies. Reich ist auch die Traubenvielfalt. Hier reifen Weissweintrauben, aus denen wir unseren Amandier keltern, aber auch rote Sorten, die im Les Mûriers zu finden sind.

Wir lieben es, von Sainte-Catherine aus die Aussicht aufs Château, die südlichen Alpen und den Eingang zur Verdon-Schlucht zu geniessen. Was gibt es Faszinierenderes, als auf dem Boden zu sitzen und den Abertausenden von In-

sekten, Schmetterlingen, Vögeln und was sonst noch alles krecht und fleucht zuzuschauen? An diesem Ort spüren wir eine fast vollkommene Harmonie. Weinberg und Natur verschmelzen zu einem Ganzen – eine Tankstelle, die uns stets mit der nötigen Energie versorgt, um die täglichen Herausforderungen auf unserem Weingut mit Freude in Angriff zu nehmen und zu meistern.

Picknick mit Stil



Essen im Freien soll Spass machen und nicht mit zu viel Aufwand verbunden sein. Es lohnt sich, zu Hause zu planen, um dann am Picknickort mit Freunden genüsslich zu schlemmen.

Viele von uns grillieren im Sommer intensiv: im Garten, auf der Terrasse und sogar unter dem Dampfzug in der Küche. Beim Picknickausflug verzichte ich gerne aufs Bräteln. Statt Rauch genieße ich vielmehr die Düfte der Natur – übrigens ein gutes Geruchstraining. Gut geplant, ist ein Picknick reine Freude.

Was ist überhaupt ein Picknick? Für mich heisst das, essen im Freien: im eigenen Garten, im Stadtpark, am nahen Fluss oder See, auf einer Waldlichtung oder auch über der Baumgrenze mit atemberaubender Aussicht. Hier ein paar Tipps für ein stilvolles Picknick.

Tipp 1 Baumstrunk statt Campingtisch

Für ein romantisches Picknick geh ich zu Boden, sitze auf einer Wolldecke, auf einem flachen Stein oder einem Baumstrunk. So werden Kindheitserinnerungen wach, und wir sind näher bei der Natur: hören, sehen und riechen alles eins zu eins. Den Wegweiser zur Feuerstelle mit Tisch und Bank befolge nur, wer Opa oder Schwiegermutter dabei hat.

Tipp 2 Vorbereiten statt improvisieren

Erst am Ort des Picknicks Spargel zu schälen und Salate zu rüsten, ist mühsam. Aber es lohnt sich, einen Fruchtsalat erst kurz vor dem Geniessen zu

schnippeln, damit er nicht oxidiert. Wenig sinnvoll ist es, fertige Sandwiches einzupacken: An schwammigen Brotscheiben erfreuen sich höchstens die dritten Zähne.

Tipp 3 Abwechslung statt Eintopf

Zu einem stilvollen Picknick gehören verschiedene Häppchen (siehe Kasten). Ist schon nach zehn Minuten alles weggeputzt, dann ist etwas schiefgelaufen. Spannend wird es, wenn immer wieder neue Leckereien hervorgezaubert werden, nicht unbedingt aufwändige Gerichte, aber beispielsweise ein knuspriges Olivenbrot, eine Ratatouille oder eine geräucherte Forelle. Das spricht auch dafür, dass alle etwas mitbringen. Zur Abrundung ein Glas Wein verschönert den Genuss – mit Betonung auf «Glas» (siehe Tipp 5).



Picknickideen

- Linsensalat mit Gemüsegewürfelchen
- Bulgur oder Couscous
- Pastasalat mit Gemüse
- Kartoffelsalat mit Pulpo und Kräutern
- Marinierter Hering mit Äpfeln
- Hackfleischkugeln
- Reissalat mit Früchten an Currysauce
- Käseauswahl auf Holzbrett



Tipp 4 Holzbrettchen statt Palmblatt

Für sorgfältig zubereitete Häppchen und einen guten Wein ist Plastikgeschirr tabu. Charles Spence (Prof. für experimentelle Psychologie) fand heraus, dass das Essen besser schmeckt, wenn es mit schwerem Besteck gegessen wird. Gerade wenn wir einen Reissalat oder ein Couscous am Boden sitzend verspeisen, ist ein wackeliger Plastikteller ärgerlich, ein Weckglas in der Hand dagegen ideal. Aber Karotten, Käse, Gurken und Salsiccia knabber ich am liebsten von Hand. Auch das importierte Palmblätter-Einweggeschirr vermag mir keine Zustimmungslaute zu entlocken. Warum nicht Ton- und Keramikgeschirr oder Holzbrettchen?

Tipp 5 Glas statt Plastik

Ein guter Wein ist nur so gut wie das Glas, aus dem er getrunken wird; ausnahmsweise etwas kleinbauchiger als zu Hause, aber dünnwandig und mit Stiel. Veltlinergläser, Bocalini oder Zinnbecher, das war früher, als der Veltliner noch das Zahnfleisch gerbte und der dünne, kraftlose Merlot aus Keramikschälchen geschlürft wurde. Als Picknickweine eingepreßt haben sich bei mir diesen Sommer unter anderen der Sauxum Sauvignon Blanc 2018, der Pflüger Riesling Kalkmergel 2018 und der Barbera Cecilia Zucca 2016.

Wichtig ist auch die Weintemperatur. Nichts kühlt meine Stimmung rascher als zu warmer Wein. Gerade an einem warmen Herbsttag soll der Wein erfrischen. Das garantiert eine Kühlmanschette – oder das nahe Bächlein.



Tipp 6 Plaudern statt posten

Nach dem ausgiebigen Picknick mögen manche ein paar Schritte tun. Andere legen sich hin oder lesen ein Buch. Sind wir aber in netter Gesellschaft, hilft ein Spielchen beim Verdauen: Pétanque, Federball, Frisbee – die Auswahl ist gross. Apropos spielen: Ein Picknick mit Freunden ist eine Gelegenheit, ins Gespräch zu kommen: plaudern, diskutieren, erzählen. Gut gelingt das, wenn zu Beginn des Picknicks alle ihr Smartphone ausschalten und am besten gleich an einem gemeinsamen Ort deponieren. Ein Picknick ist der ideale Kurzurlaub: wenig CO2 und viel Spass!

Peter Kropf



Probierpaket

«Picknick mit Stil»

Peter Kropf, Autor des Beitrags «Picknick mit Stil», empfiehlt zwei Weissweine und einen Rotwein, die ein stilvolles Picknick würdig begleiten, sowie eine kleine Broschüre mit drei verlockenden Rezepten.

Saxum Sauvignon Blanc

Rueda DO 2018
Zum blumig-frischen Sauvignon Blanc mit seinem überwältigenden Aroma passt gut ein geräucherter Saibling mit Apfel, Gurke und rosa Pfeffer.

Pflüger Riesling vom Kalkmergel

Deutscher Qualitätswein, Pfalz 2018
Der Duft von Zitrusfrüchten sowie die würzig-floralen Kräuternoten des Rieslings harmonieren schön mit der Geschmacksvielfalt des süsssauren Gemüses.

Cecilia Zucca

Barbera Piemonte DOC 2017
Der Kirschenduft und die würzigen Noten des Barbera bereichern das Gaumenerlebnis des Gemüsemuffins mit Süsskartoffel in Parmesan und Koriander.

Das Probierpaket mit 6 Flaschen kostet CHF 82.– / € 63,80

(Ø CHF 1.82 pro dl, € 14,18 pro l)
Art. 9153.40

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/9153.40





10 Fragen

an die Delinat-Kunden Agnes und Thomas Straimer, Scheyern DE

Bei welchen Gelegenheiten trinken Sie Wein?

Bevorzugt in Gesellschaft mit Familie und/oder Freunden sowie zu besonderen Anlässen wie Familienfeiern, nach Theater- oder Konzertbesuchen. Und gerne auch einfach nur am Wochenende zu einem guten Essen.

Was hat Wein mit Kultur zu tun?

Der Wein ist eine uralte Kulturpflanze. Wein zu trinken und zu genießen, ihn «Wert zu schätzen», hat für uns mit Kultur zu tun. Die Bräuche dazu sind in jedem Land verschieden und interessant. Darüber hinaus betrachten wir das, was die engagierten Weinbauern, die wir auf unserer letzten Reise mit Delinat kennenlernen durften, in und mit der Natur machen, als einen wertvollen und wichtigen Beitrag zum Erhalt unseres Ökosystems.

«Bio» bedeutet für Sie?

Mit der Natur arbeiten und leben und soweit möglich auf künstliche und artfremde Einflussnahme verzichten. Vor-

sicht bei der Einschleppung fremder Pflanzen- und Tierarten, die vermeintlich helfen sollen, Schädlinge zu vernichten, gegebenenfalls aber neue Probleme generieren, weil sie keine natürlichen Feinde in ihrem neuen Umfeld haben. Zurückhaltung bzw. Verzicht auf Genmanipulation. Dazu gehört schlussendlich auch ein fairer Preis für den Erzeuger.

Weshalb und seit wann trinken Sie Delinat-Weine?

Weil sie gut schmecken, biologisch angebaut werden und das Preis-Leistungs-Verhältnis absolut o.k. ist. Wir kennen die Weine seit 2011.

Ihr Lieblingstropfen?

Bonarossa von Massimo Maggio aus Sizilien. Aber auch Weissweine wie Würzburger Stein Riesling.

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

Das Ehepaar Straimer lebt in der Hallertau nahe dem Kloster Scheyern. Nachdem beide seit zwei Jahren im Ruhestand sind, genießen sie ihre freie Zeit und den damit gewonnenen Freiraum, um sich mit Freunden, ihren Kindern und der Familie zu treffen. Um sich fit zu halten, radeln und joggen sie in der landschaftlich schönen Umgebung ihres Wohnorts. Lesen, Sprachen lernen und Konzertbesuche runden die Freizeitaktivitäten im kulturellen Bereich ab. Daneben bleibt Zeit für Reisen, da es den Horizont erweitert und Freude macht, Land und Leute, fremde Kulturen und neue Landschaften zu erkunden und näher kennenzulernen. So auch auf der Delinat-Weinreise von Barcelona über Tarragona nach Valencia, wo dieses Bild entstand.

Auf der schönen Weinreise im Mai 2019 nach Barcelona und Valencia mit Martin Schäppi und Yvonne Berardi hat uns der schonende und nachhaltige Umgang der besuchten Winzer mit der Natur beeindruckt. Ihre Leidenschaft für den Weinbau sowie ihre Gastfreundschaft und Offenheit waren bemerkenswert.

Was bedeutet für Sie Glück?

In Frieden, Freiheit und bei guter Gesundheit mit Familie, Freunden und unseren Mitmenschen in einer intakten Natur zu leben.

Ihre Helden der Gegenwart?

Alle, die sich selbstlos und oftmals unter Entbehrungen für das Wohlergehen ihrer Mitmenschen einsetzen.

Mit welcher berühmten Person würden Sie gerne mal ein Glas Wein trinken?

Michel Barnier, der derzeit aufseiten der EU mit England den Brexit verhandelt. Eine beeindruckende Persönlichkeit mit stoischer Geduld.

Eine Kritik an die Adresse von Delinat?

Nachdem die Anmeldung zu unserer Reise im Mai schon Monate vorher erfolgte, war die Kommunikation, ob die Reise nun tatsächlich stattfindet, erst kurz vor Beginn. Da würde es helfen, wenn Delinat auch mal zwischendurch über den Stand informiert.

Ein voller Erfolg: der Karton-Kreislauf

Nun ist das neue Delinat-Versandlager in Grenzach-Wyhlen DE schon ein halbes Jahr in Betrieb, und so langsam kehrt Routine ein. Zwar fehlen noch immer einige technische Installationen, die die Abläufe schneller und sicherer machen werden. Im Herbst wird die vor langer Zeit geplante Sortieranlage aufgebaut, die alle Pakete automatisch wiegen, versiegeln und nach Paketdienst sortieren wird. Das wird der vorläufig letzte Meilenstein auf dem Weg zu einer effizienten Versandlogistik sein.

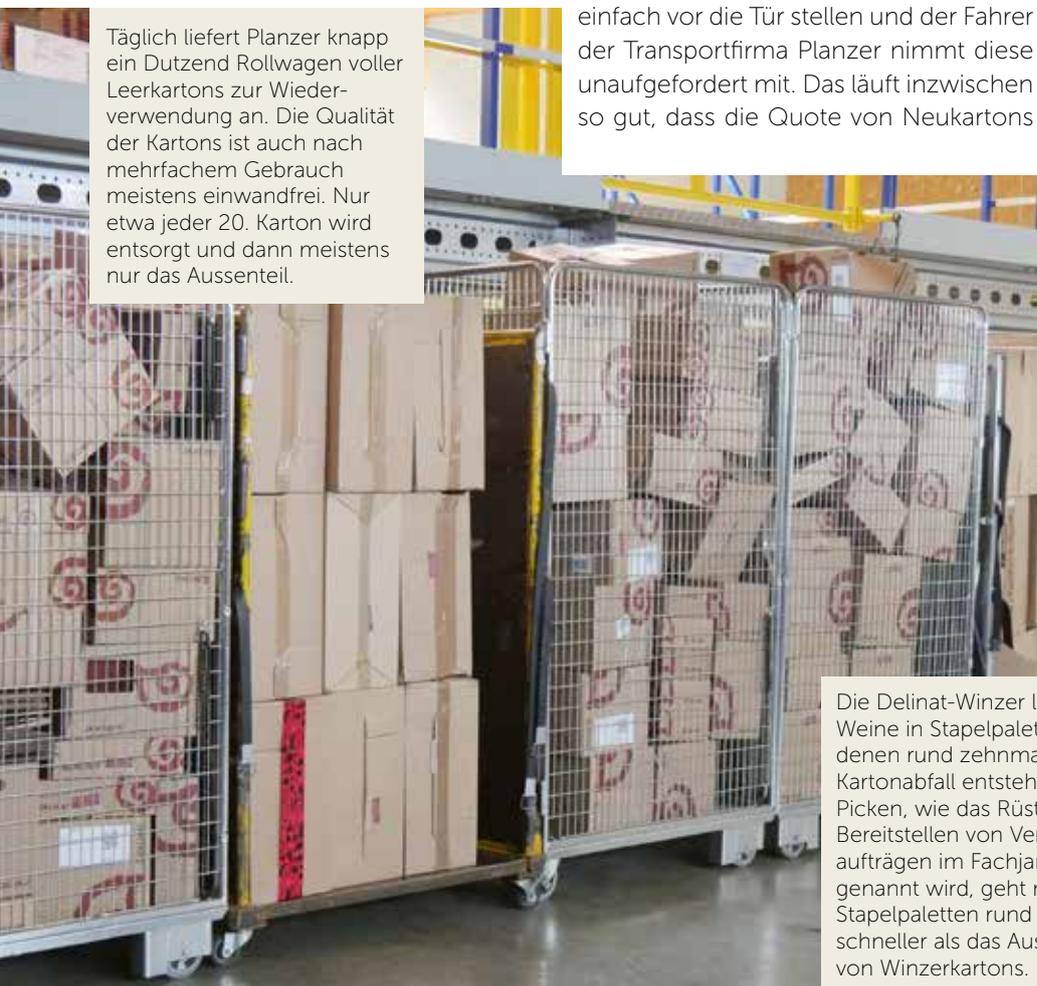
Grossen Erfolg haben wir mit der Wiederverwendung der neuen Versandkartons. Seit Juni können Schweizer Kunden bei jeder Lieferung ihre Leerkartons einfach vor die Tür stellen und der Fahrer der Transportfirma Planzer nimmt diese unaufgefordert mit. Das läuft inzwischen so gut, dass die Quote von Neukartons

auf etwa die Hälfte gesunken ist. Viele Pakete kommen praktisch neuwertig zurück. Das liegt an der Planzer-Logistik, die weitaus schonender mit den Paketen umgeht, als dies bei anderen Auslieferungsdiensten der Fall ist.

Aber auch die «Rücksendebox», die DHL für deutsche Kundinnen und Kunden anbietet, funktioniert inzwischen erfreulich gut. Man kann sich auf www.delinat.com/rueckpack zwei dieser Boxen bestellen, mit Leerkartons füllen und von DHL abholen lassen. Leider geht DHL etwas weniger zimperlich mit den Paketen um, sodass die Lebensdauer der Versandkartons wohl etwas kürzer sein wird als im Planzer-Kreislauf.

Karl Schefer

Täglich liefert Planzer knapp ein Dutzend Rollwagen voller Leerkartons zur Wiederverwendung an. Die Qualität der Kartons ist auch nach mehrfachem Gebrauch meistens einwandfrei. Nur etwa jeder 20. Karton wird entsorgt und dann meistens nur das Aussenteil.



Die Delinat-Winzer liefern die Weine in Stapelpaletten, dank denen rund zehnmals weniger Kartonabfall entsteht. Das Picken, wie das Rüsten und Bereitstellen von Versandaufträgen im Fachjargon genannt wird, geht mit Stapelpaletten rund zweimal schneller als das Auspacken von Winzerkartons.



Auf ein Glas mit ...

Jakob Nielsen

Vom kleinen, selbstständigen Paketzusteller in Dänemark zum Leiter Paketservice beim grössten Schweizer Transportunternehmen: Jakob Nielsen ist bei der Planzer AG für die Zustellung der Delinat-Weinlieferungen in der Schweiz zuständig. Wir trafen ihn bei einem Glas Wein im Delinat-Shop in Zürich zum Gespräch.

Jakob Nielsen, wie stark interessiert Sie das Thema Wein?

Jakob Nielsen: Extrem stark. Ich war in Dänemark fast zehn Jahre lang an einem kleinen Weinunternehmen beteiligt. Ähnlich wie bei Delinat war unsere Auswahl auf etwa 200 Qualitätsweine beschränkt.

Waren da Bioweine dabei?

Das war damals im Norden kein grosses Thema. Wir hatten zwar Bioweine, aber nicht, weil sie biologisch waren. Unser Auswahlkriterium war immer die Qualität. Einige unserer besten Weine wurden aber tatsächlich biologisch erzeugt.

Delinat verkauft ausschliesslich Weine, die nach den strengsten Biorichtlinien Europas erzeugt werden. Können Sie damit was anfangen?

Ich schaue primär noch immer auf die Qualität, finde aber, dass heute viele Bioweine zu den sehr guten Produkten gehören. Mein erster Biowein war ein nach biodynamischen Kriterien hergestellter Italiener aus Montalcino. Ein abartig guter Wein!

Als Leiter Paketservice der Transportfirma Planzer sind Sie seit einiger Zeit für die Delinat-Weinlieferungen an Schweizer Kunden verantwortlich. Welches sind die besonderen Herausforderungen?

Die Belieferung von Privatkunden ist eine Herausforderung per se. Unser Ziel ist es, die Kunden persönlich zu bedienen. Das ist nicht immer ganz einfach, weil wir auf ganz unterschiedliche Gewohnheiten treffen. Aber aus meiner Sicht darf der Start als gelungen bezeichnet werden. Eine unserer Stärken ist, dass wir ausschliesslich mit eigenen Fahrzeugen und eigenen Fahrern arbeiten. Es sind keine Subunternehmen beteiligt.

Delinat stellt hohe Ansprüche an die Ökologie, nicht nur bei der Weinerzeugung, sondern auch beim Transport und Vertrieb. Was macht Planzer in diesem Bereich besser als die Konkurrenz?

Über die längeren Distanzen transportieren wir in der Schweiz alles mit der Bahn. Nur die Vorholung letzte Meile zum Zielort wird mit Nutzfahrzeugen gemacht. Im letzten Berichtsjahr konnten wir so über 40 000 Lastwagenfahrten vermeiden. Das entspricht ungefähr 7400 Tonnen CO₂-Emissionen, die der Umwelt erspart geblieben sind. Für die Nutzfahrzeuge auf der letzten Meile prüfen wir auch laufend den Einsatz von Fahrzeugen mit alternativen Antrieben wie Elektro-LKW. Einer ist bereits versuchsweise im Einsatz. Unser Fahrzeugpark ist generell sehr modern, die meisten Fahrzeuge



gehören zur Euro-Klasse 6, sind also emissionsarm. Mit unseren eigenen Garagen und regelmässigen Wartungen achten wir zudem auf eine lange Lebensdauer der Fahrzeuge. Auch unternehmen wir grosse ökologische Anstrengungen in Bereichen wie Logistik und Immobilien.

Wie sieht aus Sicht der Firma Planzer ein nachhaltiger Transport- und Lieferdienst in Zukunft aus?

Langfristig wird es eine Umstellung auf Elektrofahrzeuge geben. Aber heute ist die Technologie leider noch nicht so weit. Es gibt kaum serienmässig produzierte Elektro-LKW. Dass es nur langsam vorwärtsgeht, hängt meiner Meinung



Bild: Hans Wüst

Pfarrerssohn Jakob Nielsen transportiert Wein nicht nur, er trinkt ihn auch gerne.

Persönlich

Jakob Niensens Familie kommt von den Färöer-Inseln. Als Sohn eines Pfarrers wuchs er in Dänemark auf, wo er 1975 auch geboren wurde. Er hat eine Lehre als Fotograf begonnen, diese aber abgebrochen, weil er zur Erkenntnis kam, dass ihm das «fotografische Auge» fehlt. Stattdessen hat er in Kopenhagen einen kleinen Paketzustelldienst gegründet und diesen sieben Jahre lang betrieben. Danach hat er sein MBA-Studium (Master of Business Administration) absolviert und anschliessend für die schwedische Post in Dänemark gearbeitet. Vor acht Jahren kam er in die Schweiz. Er wohnt mit seiner Familie (zwei Töchter) in Üerkheim (AG). Seit vier Jahren arbeitet er bei der Planzer Transport AG. Hier hat er Anfang 2018 die Leitung des neu geschaffenen Paketservices übernommen.

nach auch damit zusammen, dass bezüglich Nachhaltigkeit zwar ein Umdenken stattfindet, aber noch viel zu wenig konsequent danach gehandelt wird.

Ein grosses Thema bei den Delinat-Kunden ist die Rückgabemöglichkeit der leeren Weinkartons zur Wiederverwendung. Wie genau funktioniert das jetzt in der Schweiz?

Seit 1. Juni 2019 werden leere Kartons, die vor die Haustüre gestellt werden, von uns bei einer Weinlieferung automatisch zurückgenommen und anschliessend von Delinat wiederverwendet. Es ist auch möglich, uns per Mail oder Telefon aufzufordern, leere Kartons abzuholen, ohne dass damit eine Weinlieferung ver-

bunden ist. Aus ökologischer Sicht ist aber die erste Variante, also Rücknahme der Leerkartons bei einer Weinlieferung, viel besser.

Interview Hans Wüst

Weintipp Jakob Nielsen



Diese südfranzösische Cuvée der Familie Lignères aus autochthonen Traubensorten ist durch das leuchtende Kirschrot nicht nur optisch sehr ansprechend, sie garantiert dank aromatischer Fülle und subtile Finessen auch viel Trinkspass.

Roches d'Aric

Corbières AOP 2015

www.delinat.com/2338.15



Burg der Kinderrechte

Delinat weist ja immer wieder auf die Verwendung der Versandkisten hin. Ich habe auch etwas dazu beizutragen: Ich bin Bildhauer und Sozialpädagoge und leite im städtischen

Hort an der Rotbuchenstrasse in München-Harlaching eine wöchentliche Kunst-AG. Wir haben uns über ein paar Wochen mit kulturpädagogischen Mitteln mit den Kinderrechten beschäftigt. Meine Idee war es, ein «Haus der Kinderrechte» zu bauen, jede Kiste ein Recht. Es ist zum Schluss eine «Burg der Kinderrechte» geworden, ganz im Sinne der Partizipation von Kindern. Übrigens: Ich habe darauf geachtet, dass alles schön bemalt ist und keine Werbung für Wein in einem Kinderhort steht.

Uli Winkler, München DE



Weinkorken als Landeplatz

Die Idee bekam ich von der Oma der Freundin meines Sohnes: Mit Delinat-Korken und einer kleinen Zinkwanne habe ich eine Insektentränke gebastelt. Die Korken schwimmen auf dem Wasser und bieten Insekten aller Art einen idealen Landeplatz, um sich am kühlen Nass zu erfrischen. Gerade in heißen und trockenen Tagen ist so ein wichtiger Anlaufpunkt für Insekten in unserem Garten entstanden, der häufig frequentiert wird. Wir konnten schon viele verschiedene Arten dort beim Trinken beobachten. Vor allem Wespen lieben diese Tränke.

Susanne Thein-Hauck, Fischbachau DE

Ausbeute beim Olivenöl

(Mediterraner Charme, WL 54)

Für den Artikel über Olivenöl in der Weinlese vom April 2019 möchte ich mich bedanken. Er bringt auf kompakte Art und Weise viele wichtige Aspekte guten Olivenöls auf den Punkt. Angeblich wird mit keinem anderen Lebensmittel weltweit mehr Profit mit betrügerischen Produkten generiert als mit Olivenöl! Umso wichtiger sind solch aufklärende Informationen, die auch dem interessierten Laien ermöglichen, die Spreu vom Weizen zu trennen! Ich bin selber seit vielen Jahren an der Produktion von hochwertigem Olivenöl mit Handerte in der Toskana beteiligt. In diesem Gebiet (südliche Toskana) liegt nach meiner Erfahrung die langjährig durchschnittliche Ausbeute der Oliven im Bereich zwischen 13 und 18 Prozent. Die in Ihrem Artikel erwähnte Ausbeute von 20 bis 30 Prozent erscheint mir für hochwertige Olivenöle eher zu hoch – nicht zuletzt, da der Ölgehalt in noch nicht reifen Oliven halt auch tiefer liegt. Ich freue mich auf weitere Beiträge zum Thema Olivenöl!

Patrick Meier, Bözberg CH

Ein Ort der guten Geister

Wir haben eine Woche auf dem Château Duvier verbracht und ich muss zugeben: Wer wissen will, wie ökologischer Weinbau konsequent umgesetzt wird, ist hier richtig. Der Winzer Erik Bergmann hat keine Geheimnisse, weder im Rebberg noch im Weinkeller. Wer hohe, helle Räume mag, wer gutes Essen und vorzügliche Weine schätzt, ist hier ebenfalls richtig. Der Gastgeber Hans Albrecht Wagenhaus sorgt fürs leibliche Wohl, vom reichhaltigen Frühstück bis zum Schlummertrunk am Kamin. Auch wer gerne unter südlicher Sonne durch windzerzauste Wälder wandert, Sehenswürdigkeiten fotografiert oder auf Märkten stöbert, ist hier richtig. Die weitere Umgebung bietet für alle etwas (Canal du Verdon in Quinson, die beiden Bessilons, die Karsthöhle in Cotignac). Und für Romantiker sei ein Abendspaziergang in der Maulbeerbaum-Allee bei Vollmond empfohlen. Kurz gefasst: Château Duvier ist ein Ort der Sonne, der Winde, des Glücks und der guten Geister.

Gabriel Anwander, Langnau im Emmental CH

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
www.delinat.com

Biokontrollstelle

de-öko-039/ch-bio-006

Redaktion

Hans Wüst,
hans.wuest@delinat.com

Beiträge

Michel Fink (mif)
Martina Korak (mak)
Peter Kropf (pek)
Karl Schefer (kas)
Dirk Wasilewski (diw)
Daniel Wyss (daw)
Hans Wüst (hrw)
Gastautoren:
Martí Albet i Noya
Erik Bergmann
Daniel Coulon
Beatriz Izquierdo
Renate Schütz

Konzept und Layout

Delinat AG

Bilder

Marçal Font, Emil Hauser,
Christoph Bühler, Frédéric
Coulon, Karl Schefer,
Yvonne M. Berardi, Erich
Widmer DDB

Papier

RecyStar, 100 % Altpapier

Erscheinungsweise

4-mal jährlich
RC T55

Titelseite

Jungwinzer Martí Albet i
Noya tankt Energie in den
blühenden Weinbergen des
Familienbetriebes.
Bild: Marçal Font

Ihre Meinung interessiert uns

Über Zuschriften zu diesem Heft oder andere Themen rund um Delinat freuen wir uns. Aus Platzgründen behalten wir uns eine Auswahl und Kürzungen vor. Senden Sie Ihre Zuschriften unter Angabe von Vorname, Name und Wohnort an leserbriefe@delinat.com oder schreiben Sie einen Kommentar auf www.delinat.com/weinlese-blog. Herzlichen Dank!



Bilder: Christoph Bühler

Unterwegs im Mezzogiorno

Apulien, Kalabrien, Kampanien und Sizilien: Die wichtigsten Weinbau-regionen Süditaliens waren das Ziel der diesjährigen Bildungsreise der Delinat-Kundenberater. Die Reise wurde von Italien-Einkäuferin Martina Korak organisiert und geleitet.

Azienda Feline

Erste Station war das Weingut Feline in Manduria von Önologe Gregory Perrucci und Winzer Salvatore Mero. Besonders beeindruckend war, mit welcher Passion und Verantwortung gegenüber der Natur auf diesem mit 120 Hektar Reben doch recht grossen Weingut authentische Weine erzeugt werden. Die Herzlichkeit des Kellermeisters, die Liebe zum Detail im Verkostungsraum und die grosse Auswahl an autochthonen Sorten im Rebberg zeugen von hoher Achtung vor den Traditionen Apuliens.

Masseria Falvo

Die Masseria Falvo in Kalabrien gehört zu den neuen Delinat-Ertragsflächen im Mezzogiorno. Auf dieses relativ neue Weingut war man deshalb ganz besonders gespannt. Die Reisegruppe wurde von Ermanno Falvo und seiner charman-

ten Frau Gabriella voller Freude am Fusse des Monte Pollino empfangen. Die Weinberge liegen kaum 20 Kilometer vom Meer entfernt und liefern zahlreiche Rot- und Weissweine aus autochthonen Sorten, die alle degustiert werden konnten und unisono überzeugten.

Fattoria La Rivolta

Am nächsten Tag endete eine über vierstündige Busfahrt auf der Fattoria La Rivolta nördlich von Neapel. Auch hier in Kampanien sorgten Paolo Cotroneo und sein Betriebsleiter für einen überaus herzlichen Empfang. Es sind vor allem einheimische Sorten wie Bacca Bianca, Falanghina, Coda di Volpe und Fiano sowie die roten Sorten Aglianico und Piediroso, die Paolo zu typischen süditalienischen Weinen verarbeitet. Es war ein spannender, mit einem köstlichen Mahl abgerundeter Besuch, der dem Delinat-Team noch lange in Erinnerung bleiben wird.

Tenuta La Favola

Zum Schluss führte die Reise zu zwei Weingütern auf der Sonneninsel Sizilien. In der Nähe von Noto in der Provinz Syrakus führt Corrado Gurrieri die Tenuta La Favola, ein fortschrittliches Weingut mit Biodiversitätsversuchsfeldern, Pho-

tovoltaikanlage und Künstlerresidenz. Corrado macht die Delinatler auf sympathische Art mit einheimischen Traubensorten wie Nero d'Avola und Frappato vertraut. Unter einer schattenspendenden Pergola konnten die Weine zu einem reichhaltigen Mittagessen degustiert werden.

Maggio Vini

Ein gewaltiges Kontrastprogramm bietet der Süden Siziliens in der Region von Vittoria. Inmitten von hässlichen Industrie- und Treibhausanlagen wirken die Weingärten von Massimo Maggio wie blühende Oasen in der Wüste. Ein vielseitiges Programm mit Spaziergängen durch die Reben, Degustation, Showkochen und Teilnahme am gemütlichen Mitarbeiterfest bildete einen würdigen Schlusspunkt dieser intensiven Reise durch den Mezzogiorno. Besonders wertvoll waren für alle die persönlichen Kontakte mit den Winzern und der direkte Einblick in die Arbeitsweisen. Die gemachten Erfahrungen und das neu erworbene Wissen werden bei der Kundenberatung sehr wertvoll sein.

Martina Korak

Dosage

Französische Bezeichnung für Zugaben bei der Herstellung von Schaumwein. Je nach Zeitpunkt der Zugabe werden zwei Arten von Dosagen unterschieden. Die Fülldosage besteht aus Zucker, Traubenmost, Traubenmostkonzentrat oder Wein und dient dazu, die zweite Gärung auszulösen und damit die Bildung von Kohlensäure zu bewirken. Die Versanddosage ist ein Wein-Zucker-Gemisch und wird nach Ende der zweiten Gärung zugegeben. Sie bestimmt den Süssegrad des Schaumweins (brut, sec, demi-sec). Findet die zweite Gärung in der Flasche statt, wird die Versanddosage nach dem Dégorgement (Entfernen der Heferückstände) zugegeben.

www.delinat.com/dosage.html

Edelfäule

Die Edelfäule (*Botrytis cinerea*) ist ein bei reifem, weissem Traubengut erwünschter Schimmelpilz, der sich unter bestimmten Voraussetzungen bildet. Milde feuchte Morgen, die Lage an einem Fluss und sonnige Tage schaffen die besten Voraussetzungen für Edelfäule. Der Edelschimmel perforiert die Schalen der reifen Beeren und lässt das Wasser verdunsten. Zurück bleiben Trauben mit einem sehr hohen Süsse- und Extraktgehalt. Die daraus gekelterten Weine nennen sich Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder allgemein edelsüss. Berühmte «Botrytis-Weine» kommen aus Sauternes, Rheingau, Tokaj und vom Neusiedlersee.

www.delinat.com/edelfaeule.html

Farbumschlag

Bezeichnung für den Abschnitt der Beerenreife im jährlichen Vegetationszyklus des Rebstocks. Ab einem gewissen Weichheitsgrad der Beere setzt der Farbumschlag ein: Die giftgrüne Farbe der Beeren wandelt sich bei den Weissweinsorten in Grünweiss, Weiss, Gelb, Gelbgrün, Grau, Rosa, Rot oder Purpur; bei den Rotweinsorten in Blau, Violett oder Schwarz. Dies geschieht aber nicht bei allen Beeren gleichzeitig, sondern betrifft zunächst jene, die zuerst befruchtet wurden und am meisten der Sonne und Wärme ausgesetzt waren.

www.delinat.com/farbumschlag.html

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

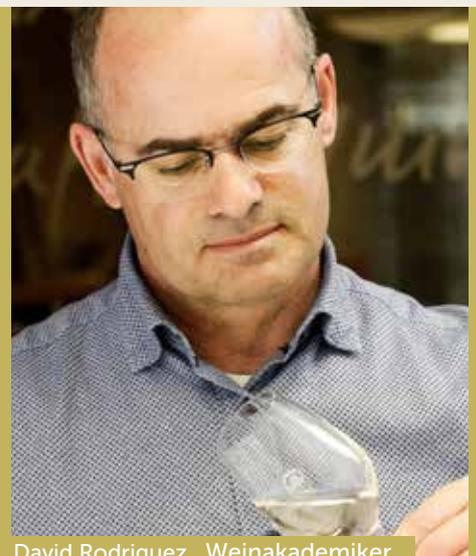


Rueda DO 2018
Saxum Verdejo
www.delinat.com/5889.18

Meine Empfehlung:

«Rueda ist die prestigeträchtigste Weissweinregion Spaniens. Im kühlen Klima auf 800 m ü. M. läuft die autochthone Sorte Verdejo auf dem Weingut der Familie Sanz zur Höchstform auf. Die kalkhaltigen, von grossen, runden Kieselsteinen übersäten Böden verleihen dem Wein Frische und Mineralität.»

D. Rodriguez



David Rodriguez, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.



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. Oktober 2019** an Delinat. Oder füllen Sie das Rätsel gleich online aus: 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. Wie heisst die Önologin, die im weiträumigen Weinberg Plana de Turras in der Rioja Kraft tankt?

- (G) Renate Schütz
- (M) Marga Torres
- (K) Beatriz Izquierdo

2. Auf welchem Weingut gibt es einen Weinberg, der «Schwarzwald» heisst?

- (A) Pflüger, Pfalz
- (L) Lenz, Ostschweiz
- (R) Albet i Noya, Penedès

3. Welches Tier kennzeichnet die drei Qualitätsstufen der Delinat-Richtlinien?

- (T) Eidechse
- (B) Schmetterling
- (A) Schnecke

4. Welche Sitzgelegenheit ist ein No-Go für ein Picknick mit Stil?

- (N) Wolledecke
- (F) Stuhl
- (S) Baumstrunk

5. Mit welchem Schiff geht Delinat 2020 auf Weinkreuzfahrt von Rom nach Nizza?

- (S) Star Clipper
- (R) Queen Mary 2
- (T) Sea Cloud II

6. Welche Firma ist neu hauptsächlich für den Zustelldienst der Weinpakete in der Schweiz zuständig?

- (U) DHL
- (O) Planzer
- (E) Post

7. Bei welchem Weintyp kommt die Dosage zum Einsatz?

- (R) Schaumwein
- (L) Weisswein
- (S) Süsswein

8. In welchem Land waren die Mitarbeitenden des Delinat-Kundenservice 2019 auf Weiterbildungsreise?

- (S) Österreich
- (N) Portugal
- (T) Italien

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. 54

Das Lösungswort lautet
LOGISTIK

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

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

- 3.9.19 Solothurn / Winterthur
- 4.9.19 Aarau / Schaffhausen
- 10.9.19 Zürich
- 18.9.19 Thun
- 25.9.19 Baden
- 6.11.19 Basel / Bern / St.Gallen
- 7.11.19 Olten
- 13.11.19 Wil

Deutschland

- 12.9.19 Frankfurt
- 17.9.19 Bonn
- 24.9.19 Regensburg
- 25.9.19 Münster
- 26.9.19 Köln
- 9.10.19 Karlsruhe
- 11.10.19 Oldenburg
- 15.10.19 Nürnberg
- 16.10.19 München
- 23.10.19 Würzburg
- 29.10.19 Mannheim
- 7.11.19 Stuttgart
- 13.11.19 Konstanz / Braunschweig
- 14.11.19 Berlin



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

- 17.9.19 Zürich
- 18.9.19 St. Gallen
- 22.10.19 Olten
- 23.10.19 Winterthur
- 26.11.19 Basel

Deutschland

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



Weintage beim Delinat-Winzer

- 14.9.19 Weingut Hirschhof, Rheinhessen, Tobias u. Ellen Zimmer



Königsklasse: Opus One versus Reserva Marti

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

Kursdaten und -orte:

Schweiz

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



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.



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

- 11.9.19 Baden / Wil / Thun
- 30.10.19 Basel / Bern / St. Gallen
- 31.10.19 Olten / Zürich
- 21.11.19 Winterthur

Deutschland

- 15.10.19 Freiburg
- 24.10.19 München
- 6.11.19 Kassel



Wein und Schokolade

Wein und Schokolade – eine süsse Versuchung! Wir kombinieren ausgewählte Schaum-, Weiss- und Rotweine zu verschiedenen handgeschöpften Schokoladen mit unterschiedlichen Kakaoanteilen, Gewürzen und Früchten – lassen Sie sich überraschen!

Kursdaten und -orte:

Schweiz

- 11.11.19 Zürich
- 12.11.19 St. Gallen
- 13.11.19 Bern
- 14.11.19 Basel
- 15.11.19 Winterthur

Deutschland

- 23.10.19 Bremen
- 24.10.19 Berlin
- 30.10.19 München
- 31.10.19 Nürnberg
- 20.11.19 Köln
- 21.11.19 Stuttgart
- 27.11.19 Frankfurt

Detaillierte Informationen und Anmeldung:

www.delinat.com/veranstaltungen



Kulinarische Schatzsuche Elsass

Zweitägiger Kurztrip ab Colmar. Wanderung durch die Weinberge. Einblick ins vinologische und kulinarische Elsass. Besuch einer artisanalen Münster-Käserei. Begegnung mit François Meyer und seinem biodynamischen Weinbau. Degustation feinsten Elsässer Weine auf der Domaine Eugène Meyer.

Freitag/Samstag, 24./25. April 2020



Wein- und Genussreise Languedoc

Übernachten, ausspannen und genießen auf Château de Roquelune bei Pézenas. Führungen durch Ornithologen und Kräuterexpertin. Fahrten und Spaziergänge durch die wilde Garrigue und an der Küste. Zu Besuch bei den ökologisch vorbildlichen Delinat-Winzern der Domaine Lignères, der Domaine Mon Réve und von Château Coulon. Diese Wein- und Genussreise offenbart, was die Franzosen unter Savoir-vivre verstehen.

Mittwoch, 22., bis Mittwoch, 29. April 2020



Wein- und Genussreise Piemont Primavera

Die neue Frühjahrsreise 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). Wanderung durch die blühende Landschaft.

Sonntag, 17., bis Mittwoch, 20. Mai 2020



Exklusive Delinat-Kreuzfahrt mit der Sea Cloud II

Seit 2014 mietet Delinat alle zwei Jahre den majestätischen Windjammer Sea Cloud II. 2020 führt die Weinkreuzfahrt mit maximal 75 Passagieren 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

Vorprogramm Rom/Vatikan: Donnerstag, 30. April, bis Samstag, 2. Mai 2020



Wein- und Genussreise Valencia/Tarragona

Valencia schafft den Spagat zwischen Historie und Avantgarde. Entlang der Via Augusta, der längsten Römerstrasse des alten Hispaniens, besuchen wir die Delinat-Weingüter Albet i Noya (Penedès), Igneus (Priorat) und Pago Casa Gran (Valencia). Einblick in ökologisch vorbildlichen Weinbau. Degustation feinsten Tropfen. Eintauchen in den Reisanbau in der Albufera.

Montag, 25., bis Samstag, 30. Mai 2020

Wein- und Genussreise Madrid

Abwechslungsreiche Rundreise durch die spanische Provinz Kastilien und León. Unterwegs machen wir Bekanntschaft mit naturverbundenen Delinat-Winzern: Geschwister Sanz (Menade), Familie Alfonso (Volvoreta) und Fernando Maillo Ferrán (Viñas del Cámbrico). Dazu entdecken wir kulturelle Sehenswürdigkeiten. Bei regionstypischen Speisen bringt uns eine lokale, deutschsprachige Sommelière Paarungen von Wein und Speisen näher.

Sonntag 14., bis Donnerstag, bis 18. Juni 2020

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.

Montag, 8., bis Freitag, 12. Juni 2020



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, 30. August, bis Donnerstag, 3. Sept. 2020

Wien und Wein – Österreich für Individualisten

2020 jährt sich der 250. Geburtstag von Ludwig van Beethoven. Zahlreiche Aktivitäten werden Wien, die Hauptstadt der Musik, der Kunst und der barocken Pracht beleben. Ein idealer Zeitpunkt, Wien einen Besuch abzustatten. Österreichs Metropole ist auch idealer Ausgangspunkt, um die Delinat-Winzer in der Wachau und am Neusiedlersee zu entdecken. Unsere neue Formel: Sie planen und buchen Ihren individuellen Aufenthalt in Wien – wir nehmen Sie ab Wien mit auf drei spannende und hoch, interessante Tagesausflüge zu den engagierten Winzerfamilien. **Donnerstag, 3., bis Samstag, 5. September 2020**



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, 1., bis Mittwoch, 4. November 2020

Detaillierte Informationen und Anmeldung zu allen Reisen:

www.delinat.com/weinreisen



Bild: Yvonne M. Berardi



La Luna del Rospo Bric Rocche 2016

Ein Barbera wie aus dem Paradies

Das Weingut La Luna del Rospo von Renate Schütz ist ein Stück irdisches Paradies: Wälder, Hecken, Bäume, Wiesen – fast vollständig der Natur überlassen – bieten Pflanzen, Schmetterlingen, Vögeln und andere Tieren ein komfortables Habitat.

Mitten in den Reben gedeihen Früchte, Kräuter und Gemüse wie im Garten Eden. Und das alles mitten im Astigiano, jenem Gebiet des hügeligen Piemonts, wo die Barbera-Weine herkommen, die am elegantesten Körper, Struktur und Fruchtaromen vereinen. Der Bric Rocche von der gleichnamigen Spitzenlage ist so ein Wein.

www.delinat.com/1873.16



DELINAT

Wein aus reicher Natur.