

«Rendezvous mit Almodóvar und El Molino» Macht der Steppenwind tatsächlich Tote wieder lebendig? Im Film begegnet uns die melancholische Weite der La Mancha als magisch-wunderlicher Ort ...

# WeinLese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 6, Mai 2007 | 2. Jahrgang

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

**El Molino** –  
viel Wein für wenig Geld.

# EIN KLASSIKER

d e r n e u e n A r t



Der Rioja Osoti vereint  
traditionelle Noblesse und  
jugendliches Temperament.



**DELINAT**

Wein aus gesunder Natur

Liebe WeinLeserin, lieber WeinLeser

Soll ein Wein ins Holz oder genügt es Ihnen, wenn etwas Holz in den Wein kommt? Ob dieser Frage ist eine hitzige Debatte entbrannt. Europäische Winzer bekämpfen oder unterstützen eine «neue» Methode der Weinbereitung: Kleine Holzstücke im Stahltank sind ein billiger Ersatz für Eichenholz-Barriques. In Europa sind solche Holzchips seit diesem Jahr zugelassen – im Zeichen der «Chancengleichheit» europäischer Winzer mit ihren Kollegen in Übersee.

Der Sturm der Entrüstung ist berechtigt wie auch heuchlerisch. Schon lange war das Kleinholz mit Ausnahmegewilligung auch in Europa im Einsatz. Und so mancher Wein kommt nur deshalb zwei, drei Monate in ein stark geröstetes Eichenfass, um ihm die gewünschten Vanille-, Karamell- und Holznoten zu verpassen.

Anonyme Holzschnipsel

Berechtigt ist die Aufregung dort, wo man reinen Wein einschenken will. Verfechter einer natürlichen Qualität lehnen die Holzchips ab und echte Geniesser wollen wissen, wie ein Wein ausgebaut wurde. Die Aromatisierung mit Holzchips muss auf dem Weinetikett aber nicht erwähnt werden(!), lediglich eine Bezeichnung wie «barrique» ist verboten. Einzelne Weinregionen regeln den Einsatz der Holzpuder, -späne, -chips, -rice, -staves und wie sie alle heissen, in ihren Richtlinien. So erliess der italienische Agrarminister ein Dekret für DOC- und DOCG-Weine, welches Holzchips verbietet. Und ein ähnliches Verbot für AOC-Weine erging von der INAO, dem französischen «Institut National de l'Origine et de la Qualité». Weiterhin erlaubt sind dagegen Experimente mit dem kleingehackten Barrique-Ersatz.

Die Delinat-Richtlinien untersagen den Einsatz von Holzchips; das Verbot gilt für alle Weine mit der Delinat-Bio-Garantie – damit auch künftig natürliche Qualitätsweine nicht auf den «Holzweg» geraten.

*Peter Kropf*  
Peter Kropf



<b>Kundenbriefe</b>	<b>Seite 4</b>
<b>Eingetroffen:</b> Rosé und Weissweine des Jahrgangs 2006	<b>Seite 5</b>
<b>Wein geniessen mit Plato und Kant</b> Master of Wine Jürgen von der Mark erinnert sich an das erste Mal ...	<b>Seite 7</b>
<b>Rendezvous mit Almodóvar und El Molino</b> La Mancha, die melancholische Weite, in der Tempranillo-Trauben prächtig gedeihen ...	<b>Seite 8</b>
<b>Auf den Spuren der Calatrava-Ritter</b> Warum um Manzanares viele Dörfer den Zusatznamen Calatrava tragen ...	<b>Seite 14</b>
<b>Die Weine aus la Mancha</b> Kein Prunk, dafür mehr Qualität	<b>Seite 15</b>
<b>Der gute Mann von Manzanares</b> Als Hilario Tolosa ein Kind war, hat er in den Ruinen der Burganlage gespielt ...	<b>Seite 16</b>
<b>Zauberhaftes Almagro</b> Eine Art Wall Street in der Steppe ...	<b>Seite 17</b>
<b>Die Lagune braucht Wasser</b> Das Biosphärenreservat «Tablas de Daimiel» ist akut bedroht ...	<b>Seite 18</b>
<b>Jetzt fliegen sie wieder</b> Schmetterlinge haben keine Wahl – Sie schon!	<b>Seite 18</b>
<b>Der reinste Urlaub</b> Die Bio-Hotels bieten 100% ökologische Freuden ...	<b>Seite 20</b>
<b>Wein und Gesundheit</b> Fragen an Dr. med. Daniel Holtz ...	<b>Seite 23</b>
<b>Spanien – was sonst?</b> Kommt Ihnen «Arabako Txacolina» spanisch vor?	<b>Seite 24</b>
<b>Täglich ein Glas Wein aus gesunder Natur</b> Ein Gespräch mit langjährigen Delinat-Kunden ...	<b>Seite 28</b>
<b>Old bottle killing</b> Weinjournalist Martin Kilchmann erfand ein lehrreiches Spiel ...	<b>Seite 31</b>

# Kundenbriefe

## Wann kommt der DegustierService?

Ich bekomme von Ihnen seit 7 Jahren Rotwein aus dem Degustier-Service. Leider habe ich bis heute die Januar-Lieferung 2007 nicht erhalten.

Mit freundlichem Gruss aus Ostfriesland

Peter Schmidt, Leer (Anfang Februar)

Ab 2007 verschicken wir die DegustierService-Pakete nicht mehr alle am gleichen Tag. Statt sie zu sammeln, übergeben wir sie nun in einer fix festgelegten Folge der Post. Dadurch kann sich der Zustelltag bei einigen Kunden verschieben; er kann aber nicht individuell verändert werden. Hier die Übersicht über die Versanddaten der weiteren Pakete im Jahr 2007:

Rotwein: 24.8.–14.9. und 2.–23.11.

Weisswein: 15.–22.6. und 12.–19.10.

Exklusivwein: 1.–8.6. und 28.9.–5.10.

Roséwein: 6.–13.7.

Schaumwein: 7.12.

Surprise-Paket: 14.12.

Rana Yilmaz

## Guter Mix

Die WeinLese 05 vermittelt auf knappem Raum einen gut abgestimmten Mix zwischen unaufdringlicher Werbung, nützlichen Informationen, Tipps und Rezepten sowie gelungener Unterhaltung rund um das Thema Wein. Jedenfalls weit mehr als die meist still vor sich hin verstaubenden Prestigeatlanten von dicken Weinbüchern auf den Regalen der fast überall anzutreffenden Bücherwände in der guten Stube. Viel Freude bereitet eine höchst ansprechende Geschichte um die sympathische Winzerfamilie von Louis Fabre aus dem inspirativen

Wir freuen uns über Ihre Meinung, sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschriften bitte mit Vorname, Name, Ort an:

**leserbriefe@delinat.com** oder an den Delinat-Kundenservice.

## Besten Dank!

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

Languedoc; man ist versucht, unmittelbar dorthin zu fahren, oder dann vielleicht etwas später? Wir freuen uns jetzt schon auf das nächste Journal und auf den Genuss Ihrer sorgfältig ausgewählten Tropfen.

J. und D. Frischknecht, Winterthur

## Schweizer Weine

Die Zeitschrift WeinLese finde ich sehr gut. Ist es doch schön, die Weingüter kennen zu lernen, von wo die guten Weine herkommen. Die Reisetipps lese ich besonders gerne. Gerade im jüngsten Beitrag zum Languedoc fühlte ich mich in unsere Ferien zurückversetzt. Schade finde ich nach wie vor, dass so gut wie keine Schweizer Weine den Weg ins Degustierpakete finden. Ich kann fast nicht glauben, dass in unserem Land nicht auch gute Bioweine produziert werden.

Claudia Somogyi, Fruthwilen

Die Schweizer Bioweingüter sind in der Regel klein. Das meiste geht unter der Hand weg. Delinat, als Mittlerin zwischen Winzer und Weingeniesser spielt hier keine wichtige Rolle. Es gibt bei uns zwar eine Nachfrage für Schweizer Wein, doch wenn dieser zusammen mit ausländischen Konkurrenten antritt, dann ist der Erfolg eher bescheiden. Dennoch bieten wir jedes Jahr 6 bis 10 Schweizer Weine an, was etwa der Dichte der anderen Weinländer (pro Hektar) entspricht.

David Rodriguez



## Rezeptbüchlein als Geschenk

Für das Büchlein «Gourmet-Tipps und Weinvergnügen» ein Extra-Dankeschön (Taschenformat für den Urlaub). Es ist mit so viel Charme und «Spass an der Freude» geschrieben, dass wir es mit Vergnügen lesen. Ihre Empfehlungen, Ratschläge, die von tiefer Kenntnis des Metiers zeugen, sind für uns schlicht gesagt oftmals umwerfend.

Gerda Wilke, Erfurt/Thüringen

Danke für das Büchlein «Gourmet-Tipps und Weinvergnügen». Ich habe beim Durchblättern Zettel bei den Rezepten hineingelegt, die ich ausprobieren will. Es waren so viele, dass das Büchlein fast platze!

Doris Länzlinger, Russikon

## Einladung in den Circus Monti

Wir möchten Ihnen ganz herzlich danken für die Anregung, den Abend (Oktober 2006) in Bern im Circus Monti zu verbringen und natürlich auch für die Eintrittsvergünstigung und das feine Glas Wein. Wir haben einen sehr schönen und stimmigen Abend erlebt, wieder einmal mit echtem, ursprünglichem Zirkus!

Claire und Olivier von Wyss, Lyss

Auch in diesem Jahr erhalten Delinat-Kundinnen und -Kunden in der Region des Circus-Monti-Tourneeparkes (in Teilen der Deutschschweiz) von uns eine Einladung per E-Mail: An bestimmten Tagen haben wir Plätze reserviert, die wir Ihnen zu reduzierten Preisen anbieten. Haben wir Ihre E-Mail-Adresse schon?

Marian Truniger

WeinLese Nr. 5, Februar 2007

## Die Bedeutung der Biodynamik

Weder habe ich etwas dagesagt, dass «WeinLese» ausführlich religiöse Grundlagen für eine Weinbaumethode darstellt, um nichts anderes handelt es sich bei den Grundlagen der Anbaumethoden der Demeter-Organisation. Anthroposophische, spiritistische Gedanken als Bindeglied der Hersteller sind auch richtigerweise im Artikel als solche benannt worden. Sie schreiben, dass «Biodynamik mehr als nur eine biologische Anbauweise» sei. Und weiter, dass es dabei um «die Erforschung einer gewissen Lebensphilosophie (Anthroposophie)» gehe. Wer sich genauer mit den Gedanken des Rudolf Steiner befasst, kann die Grundgedanken dieser religiösen Sekte besser erkennen.

Als jahrelanger Kunde habe ich keinerlei Probleme damit, dass Delinat Demeter-Weine vertreibt. Probleme habe ich allenfalls damit, wenn Demeter-Weine nicht ordnungsgemäss als solche deklariert werden. Ich bitte sehr darum, dass Delinat in seinen Prospekten uns Kunden durch einen einfachen Hinweis klarmacht, wenn es sich um

Demeterprodukte handelt. Diese religiöse Richtung möchte ich mit meinen Käufen nicht unterstützen. *Gerhard Lein, Hamburg*

Auch wir stehen manchen Aussagen skeptisch gegenüber, weshalb wir vor 4 Jahren auf unserem Weingut Château Duvivier Versuche mit biodynamischen Methoden starteten. Letztes Jahr wurde die erste Versuchsreihe abgeschlossen. Trotz des Einsatzes von nur 1 Präparat konnten klare Unterschiede in der Bodenstruktur und im Traubenwachstum festgestellt werden, was uns zur jetzt anlaufenden zweiten Versuchsreihe motivierte. Wir gehen dabei systematisch wissenschaftlich vor, nüchtern und ohne jedes Vorurteil. Die Versuche führen wir zusammen mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL in Frick, CH) durch.

Es mag sein, dass eine Wirkung bei biodynamischen Anwendungen vorhanden ist, die man heute noch nicht erklären kann. Mit okkulten Praktiken oder spiritistischen Gedanken wollen wir uns aber nicht beschäftigen. Was nicht heisst, dass wir die Meinung von anthroposophisch denkenden Winzern in unseren Publikationen nicht zitieren werden. Jede Winzerin und jeder Winzer hat eigene Überzeugungen und es ist nicht unsere Aufgabe, diese zu beeinflussen, es sei denn, es hätte qualitative oder ökologische Vorteile. Biodynamisch erzeugte Weine sind in unserem Katalog übrigens gekennzeichnet. *Karl Schefer*

### Les Mûriers

Gut zu wissen, dass der 2000er am Ende des Höhepunktes ist; ich habe gleich eine Flasche davon geöffnet und stimme voll mit der Beschreibung auf Seite 5 (Weinlese Nr. 5) überein. Dabei habe ich gesehen, dass ich auch noch 2 Flaschen vom Jahrgang 1998 habe. Gestern habe ich nun ein Flasche geöffnet und war überrascht, wie frisch der Wein noch ist. Nach 1 Stunde dekantieren habe ich Folgendes notiert: Purpur, Leder, nussig, Gewürze, Zwetschgen: im Gaumen Veilchen, elegante Gerbstoffe, angenehme Säure, Tiefe. Man kann dem Winzer nur gratulieren. *Martin Schori, Biel*

# Eingetroffen: Rosé und Weissweine des Jahrgangs 2006

emh. Frisch abgefüllt und jetzt trinkreif sind die neuen Weine des Jahrganges 2006: Rosé- und Weissweine schmecken jung am besten. Geniessen Sie die herrliche Frucht, die Frische und Rasse. Zurzeit sind folgende Weine lieferbar:

### Weissweine

- ▶ **Balades du Sud Sauvignon Blanc, Vin de Pays d'Oc 2006**  
 Art.-Nr. 7523.06, CHF 10.50 / € 6,50 (1L € 8,67)
- ▶ **Soave La Casetta, Soave DOC 2006**  
 Art.-Nr. 5357.06, CHF 12.90 / € 7,90 (1L € 10,53)
- ▶ **El Molino blanco, La Mancha DO 2006**  
 Art.-Nr. 7421.06, CHF 8.20 / € 4,80 (1L € 6,40)
- ▶ **Villa Veredus blanc, Vin de Pays d'Oc 2006**  
 Art.-Nr. 5010.06, CHF 9.50 / € 5,70 (1L € 7,60)
- ▶ **Albet i Noya Sauvignon Blanc, Penedès DO 2006**  
 Art.-Nr. 5704.06, CHF 12.50 / € 7,60 (1L € 10,13)
- ▶ **Domaine Coulon Viognier, Vin de Pays d'Oc 2006**  
 Art.-Nr. 5017.06, CHF 11.90 / € 7,40 (1L € 9,87)
- ▶ **Domaine Coulon Chardonnay, Vin de Pays d'Oc 2006**  
 Art.-Nr. 7465.06, CHF 11.50 / € 7,20 (1L € 9,60)
- ▶ **Meinklang Grüner Veltliner, Qualitätswein Burgenland 2006**  
 Art.-Nr. 5343.06, CHF 12.50 / € 7,60 (1L € 10,13)
- ▶ **Albet i Noya Roc, Penedès DO 2006**  
 Art.-Nr. 5663.06, CHF 11.90 / € 7,40 (1L € 9,87)
- ▶ **Pinot Grigio La Casetta, Veneto IGT 2006**  
 Art.-Nr. 5174.06, CHF 12.90 / € 7,90 (1L € 10,53)
- ▶ **Bernd Pflüger Riesling Kabinett, Dürkheimer Spielberg, Qualitätswein b. A. Pfalz 2006**  
 Art.-Nr. 5712.06, CHF 13.50 / € 8,50 (1L € 11,33)
- ▶ **Domaine Eugène Meyer Gewürztraminer, Alsace AC 2006**  
 Art.-Nr. 7698.06, CHF 19.- / € 11,90 (1L € 15,87)



### Roséweine

- ▶ **Duvivier Cuvée des Amis rosé, Vin de Pays du Var 2006**  
 Art.-Nr. 4421.06, CHF 12.90 / € 7,90 (1L € 10,53)
- ▶ **Albet i Noya Syrah roast, Penedès DO 2006**  
 Art.-Nr. 4628.06, CHF 12.50 / € 7,60 (1L € 10,13)
- ▶ **El Molino rosado, La Mancha DO 2006**  
 Art.-Nr. 4672.06, CHF 8.20 / € 4,80 (1L € 6,40)
- ▶ **Cerasa, Montepulciano Cerasuolo DOC 2006**  
 Art.-Nr. 4020.06, CHF 12.50 / € 7,60 (1L € 10,13)
- ▶ **Flor de Azul y Garanza, Navarra DO 2006**  
 Art.-Nr. 4651.06, CHF 12.90 / € 7,90 (1L € 10,53)
- ▶ **La Fleur Gitane rosé, Vin de Pays d'Oc 2006**  
 Art.-Nr. 4536.06, CHF 9.90 / € 5,90 (1L € 7,87)
- ▶ **Château Tour Petit Puch Clairet, Bordeaux Clairet AC 2006**  
 Art.-Nr. 4123.06, CHF 12.50 / € 7,60 (1L € 10,13)

# Was heisst ...

## ... Autochthone Traubensorten?

pek. Der Begriff autochthon kommt vom Altgriechischen und enthält die beiden Wortteile «selbst» und «Erde». Man könnte autochthon also mit «eingeboren» oder «alteingesessen» übersetzen. Eine autochthone Rebsorte wächst dort, wo sie entstanden ist. Eine ähnliche, aber doch unterschiedliche Bedeutung hat das Wort «endemisch» (von Endemie), was ein örtlich begrenztes Auftreten bedeutet, aber nichts über die Herkunft aussagt. So gibt es Rebsorten, die an gewissen Orten endemisch angebaut werden (also nirgendwo sonst), in ihrer ursprünglichen Heimat aber nicht mehr wachsen.

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

## ... Blindprobe?

(auch: Blindverkostung, Blinddegustation)

pek. Um einen Wein möglichst objektiv beurteilen zu können, degustieren Profis oft «blind». Das heisst, die Flaschen werden umhüllt, sodass man nicht erkennen kann, um welche Weine es sich handelt. So werden allfällige Vorurteile oder Vorlieben ausgeschaltet. Bei der Blindprobe werden meistens Weine gleicher Herkunft und/oder gleicher Traubensorten degustiert. Höchste Anforderung stellt eine Blindprobe ohne Themenvorgabe, wie sie etwa bei der Prüfung zum Master of Wine vorkommt. Es geht dann vorerst darum, die Weinregion herauszufinden, dann die Traubensorte(n) und schliesslich den Jahrgang oder sogar den Erzeuger. Auch ungeübten Weinfreunden kann eine Blindprobe viel bieten. Man konzentriert sich auf die Farbe und den Duft eines Weines und beobachtet, welches Gaumenempfinden er bewirkt. So kann man – im Vergleich mehrerer Weine – feststellen, wie sich die Proben unterscheiden, welche Merkmale besonders hervortreten und nicht zuletzt, welche Art Wein einem besonders gut schmeckt.

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

## ... Eichenholz-Chips?

pek. Früher wurden die meisten (Rot-)Weine in Holzfässern ausgebaut. In einigen Regionen (Bordeaux, Burgund) wählte man dabei für die besten Trauben kleine, neue Eichenholzfässchen (Barriques/Pièces) mit 200 bis 300 Liter Inhalt. Der Jungwein kam dabei intensiv mit dem Holz in Kontakt und nahm Aromenstoffe und Tannine aus dem Holz auf. Zudem gelangte durchs Holz Sauerstoff in den Wein, was ihn besonders gut reifen liess. Diese Methode ist noch heute üblich – vor allem für Weine der gehobenen Preisklasse. Da ein Barrique aber zwischen 300 und 600 Euro kostet und meist nur zwei- bis dreimal verwendet wird, verwenden immer mehr Winzer Eichenholz in anderer Form, um ihre Weine zu «aromatisieren». Seit 2007 sind diese Methoden in Europa auch erlaubt. Zur Anwendung kommen meist Holz-Chips, aber mitunter auch Holz-Körner (rice) oder -Puder oder dann Bretter (sticks/staves), die in die Stahltanks gesteckt werden. Das ist wesentlich günstiger als ein Barrique. In den Delinat-Richtlinien ist der Einsatz von Holz-Chips verboten.

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

## ... Pestizide?

daw. Als Pestizide werden Pflanzenschutzmittel sowie Mittel zur Schädlingsbekämpfung bezeichnet. Die wichtigsten Pestizide sind Fungizide (gegen Pilze), Herbizide (gegen Pflanzen), Insektizide (gegen Insekten). Pestizide sind chemisch-synthetische oder biologische Wirkstoffe, welche gegen Schadorganismen (Pilze, Insekten) oder gegen unerwünschte Pflanzen eingesetzt werden. Pestizide können Rückstände in Nahrungsmitteln oder im Futter verursachen, welche sich im Fettgewebe von Mensch und Tier einlagern. Menschen können solche Stoffe nicht ausscheiden. Einzig über die Muttermilch werden solche Gifte wieder freigesetzt.

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

# Blättern statt schleppen



**Der Katalog 2007 ist da, mit neuen Weinen und den beliebten Probier- und Geschenkpaketen. Aus neuer Ernte stellen wir Ihnen 4 hochwertige Olivenöle und die heiss begehrten Sommerblüten-Bio-Honige vor.**

pek. Der neue Delinat-Weinkatalog ist da. Er bietet Ihnen einen guten Überblick über die besten Weine aus kontrolliert biologischem Anbau. Was ist neu? Sie finden im vorderen Teil die beliebtesten Weine in Text und Bild kurz vorgestellt. Dazwischen erfahren Sie einiges über Bioweine allgemein und ab und zu gibts auch Gourmet-Tipps, denn viele Weine schmecken vor allem zum passenden Gericht richtig gut. Eine Übersicht über das aktuelle Lieferprogramm vervollständigt unser Angebot.

Stark gefragt sind immer unsere Probierpakete: So lernen Sie neue Weine aus verschiedenen Regionen Europas kennen. Die einfachste und bequemste Art ist der Degustier-Service: 70 Prozent der Delinat-Kunden machen mit bei einer, zwei oder gar allen sechs Sorten und profitieren vom ermässigten Preis wie auch von den beigelegten Wein-Informationen. Zwei Vorschläge für einen Weinvorrat in Ihrem Keller runden den Katalog ab. Natürlich darf der Bio-Honig nicht fehlen und neu stellen wir Ihnen 4 feinste Olivenöle vor. Suchen Sie sich Ihre Weine aus und wir senden sie Ihnen per Post vor Ihre Haustür – bequem und einfach, statt mühsam Flaschen nach Hause zu schleppen.

Es gibt also viele Gründe, im neuen Delinat-Katalog zu blättern. Haben Sie Ihr Exemplar erhalten? Oder möchten Sie ein zweites für Ihre Freunde? Unser Kundenservice freut sich auf Ihren Anruf:

**Schweiz** 071 227 63 00

**Deutschland** 07621 16775 0

**Österreich** 01805 335 462

oder [kundenservice@delinat.com](mailto:kundenservice@delinat.com)

# Wein geniessen mit Plato und Kant

Von Jürgen von der Mark MW

**Ich erinnere mich noch genau an das erste Mal. Ich war 15 Jahre alt. Sie führte mich in eine Welt ein jenseits der kindlichen Unschuld. Eine Welt, von der es kein Zurück mehr gab. Sie – eine Flasche 1973er Oppenheimer Krötenbrunnen Morio-Muskat Kabinett, die ich meinem Vater stibitzte hatte. Wenn sie ein Mädchen gewesen wäre, müsste ich sagen: Ich war zum ersten Mal verliebt. Aber weniger in sie persönlich, als in die Frauen im Allgemeinen.**

Wein hatte vom ersten Moment an etwas Faszinierendes für mich. Ich habe das damals einfach hingenommen. Zurückblickend verstehe ich, dass dieses prägende Erlebnis mir die «Idee» des Weines im Platoschen Sinne vor Augen geführt hat. Die «Idee» Platos ist das Idealbild eines Dinges und in der irdischen Realität nicht erreichbar. Wir können uns ihr nur annähern. Heute würde ich noch weiter gehen und sagen, diese Erfahrung hat mir die Existenz der höchsten aller Platoschen Ideen, die Idee des Schönen an sich, vor Augen geführt. Sie ist immer wahr und gut und ist die höchste Erkenntnis, zu der wir fähig sind.



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

Solche intensiven Momente möchte man gerne wiederholen, aber für viele Jahre war dieser erste Genuss meine intensivste Weinerfahrung. Der Wein war vollkommen unspektakulär, hatte aber eine spektakuläre Wirkung auf mich, weil er mich völlig unbeeinflusst vorfand. Die vielen deutlich besseren Weine, die ich danach verkostet habe, habe ich nicht so intensiv empfunden, weil sich zwischenzeitlich mein fachlicher Erkenntnishorizont weiterentwickelt hatte.

**Soll man Wein mit Erhabenheit in Verbindung bringen?**

Ich tue es.

Es sollte 12 Jahre dauern, bis ich eine noch intensivere Weinerfahrung machen durfte. Es war auf meiner ersten Probe reifer Bordeauxweine. Der Wein war umwerfend gut und ich empfand ihn als nur für diesen Augenblick gemacht; so perfekt präsentierte sich dieser Wein. Naiv schätzte ich den Wein auf ein Alter von 10 Jahren. Es war ein 1928er Bordeaux, der genau 60 Jahre alt war. Die natürliche Selbstverständlichkeit, mit der sich der Wein präsentierte, kann ich heute als Schönheit im Kantschen Sinne, als «Zweckmässigkeit ohne Zweck» erkennen. Meine Erregung steigerte sich noch bei dem Wissen um das Alter des Weines und um die Tatsache, dass dieser Wein wahrscheinlich die ersten 30 Jahre seines Lebens ungeniessbar war. 1928 gilt als einer der langlebigsten und in seiner Jugend unzugänglichsten Jahrgänge der Bordeauxgeschichte. Dies verlieh dem Wein eine Aura, die ich heute als Aura des Erhabenen bezeichnen würde. Soll man Wein mit Erhabenheit in Verbindung bringen? Ich tue es.

Vor einigen Jahren begann ich mich aus der «objektiven» Weinansprache zurückzuziehen. Ich empfand, dass meine Aussagen nicht stichhaltig und oft nur bedingt wiederholbar waren. Als Konsequenz hörte ich auf, Weine zu bepunkten und in Blindpro-

ben zu vergleichen. Das kam mir einer Befreiung gleich.

Die philosophische Literatur ermöglicht es mir nun, mir diesen für mich stimmigen Schritt zu erklären. Wahrnehmung, auch die Wahrnehmung von Qualität, ist immer subjektiv. Schönheit ist mit Vernunftgründen nicht zu erklären. Sie entsteht aus einem «freien Spiel der Erkenntniskräfte». Erhabenheit entsteht aus der Paarung von Schönheit und Grösse. Ich möchte meine Worte nicht als profane Gegenrede gegen «objektive» Formen der Weinbeurteilung wie Prämierungen oder der Vergabe von Punkten im 20- oder 100-Punkte-Schema verstehen. Diese können für viele als Leitfaden gute Dienste tun. Ich möchte Ihre Aufmerksamkeit auf die wahre Schönheit von

**Schönheit ist mit Vernunftgründen nicht zu erklären.**

Weinen richten. Eine Schönheit, die sich nicht immer als angenehm darstellen muss.

Delinat hat sich ausschliesslich dem Vertrieb von Bioweinen verschrieben. Man kann dies gesundheitlich, umweltpolitisch, dogmatisch oder sogar im Sinne der Förderung der Weinqualität begründen. Für mich greift dies alles zu kurz. Für mich ist dieses Bekenntnis auch ein Bekenntnis zum Wahren, Guten und Schönen im Wein. Hier schliesst sich für mich der Kreis.

**Ich lade Sie ein zu einer Diskussion über diesen Beitrag. Benutzen Sie die Web-Plattform [www.delinat.com/de/forum-master-of-wine.html](http://www.delinat.com/de/forum-master-of-wine.html) oder schreiben Sie mir direkt an [master-of-wine@delinat.com](mailto:master-of-wine@delinat.com)**

Von Thomas Vaterlaus

**Macht der Steppenwind tatsächlich Tote wieder lebendig? In «Volver», dem neuesten Erfolgsfilm des spanischen Kultregisseurs Pedro Almodóvar, begegnet uns die La Mancha als magisch-wunderlicher Ort. Und Hollywood-Diva Penélope Cruz knattert in einem alten Ford Granada durch die melancholische Weite, in der die Tempranillo-Trauben des Bio-Winzers Graciano Bordegé del Rio so prächtig gedeihen.**

# Rendezvous mit Almodóvar und El Molino

Er heisst Juan Vicente Guzman und hat einen mächtigen, grauen Schnurrbart. 36 Jahre lang hat er mit seinem Lastwagen Mehl durchs Land gefahren. Und in der Freizeit überall Vieh geschoren. Irgendwann, vor vielen Jahren, ist er bei der Landwirtschaftsmesse im nahen Städtchen Daimiel gar zum besten Maultier-Scherer der La Mancha gekürt worden. Nun steht der 75-Jährige auf dem Kopfsteinpflaster des Bilderbuch-Städtchens Almagro und rezitiert mit fester Stimme und selbstbewusster Gestik einige Verse, die er selber geschrieben hat. Denn nach seiner Pensionierung ist Juan Vicente zur lyrischen Stimme seines 10 000 Einwohner-Städtchens geworden. Erst kürzlich habe ihm der Bürgermeister einen Kulturpreis verliehen, erzählt er. Bei Radio Almagro, dem Lokalsender, nennen sie ihn kurz und bündig die Stimme der La Mancha. Wenn Juan Vicente von seinem Heimatstädtchen spricht, könnte man glauben, es liege gar nicht einsam und verloren in der Weite, sondern sei der Nabel der Welt. Und das ist es irgendwie auch, vor allem seit der spanische Kult-Regisseur Pedro Almodóvar hier einige Szenen für seinen Film «Volver» gedreht hat, mit der Hollywood-Diva Penélope Cruz in der Hauptrolle. Natürlich hat Juan Vicente an diesem Jahrhundert-Ereignis auch mitgewirkt, nämlich als Statist der Begräbnisszene, mit welcher der Film beginnt.

## Glücklich im Funkloch

Doch beginnen wir von vorne: Irgendwann nach Mittag hatten wir Madrid endlich hinter uns gelassen. Das war gar nicht so einfach. Denn der Moloch wuchert entlang der Ausfallachsen echsenfink ins Land hinaus und beschert seinen Bewohnern ein zusehends «amerikanisiertes» Leben zwischen Tankstellen und Supermärkten. Südlich von Aranjuez konnten wir die letzten Baukrane und Betongerippe endlich abschütteln. Von nun an sollte uns nur mehr das Grün der vorbeihuschenden Olivenhaine und Rebberge begleiten. Als sich kurz danach auch noch ein veritables Funkloch auftat und die Mobiltelefone schwiegen, wussten wir: Wir waren angekommen im richtigen Spanien. Jenem eigensinnigen Spanien, das sich dank seiner kargen Weite und dem weiten Horizont einen Hauch von Mittelalter bewahrt hat. Wir waren eingetaucht in einen Ozean aus rötlicher Erde. Es gibt nichts Schöneres als so eine Leere, weil man sie nämlich mit der eigenen Fantasie füllen kann. In dieser taucht irgendwann natürlich der Ritter von der traurigen Gestalt auf, der hier vor genau 400 Jahren seine grotesken Abenteuer erlebt haben soll. Miguel de Cervantes beginnt seinen Roman über Don Quijote mit dem berühmten Satz: «En un lugar de la Mancha, de cuyo nombre no quie-

ro acordarme ...», zu Deutsch: «An einem Ort der Mancha, an dessen Name ich mich nicht erinnern will ...» Wollte er sich nicht erinnern? Oder konnte er es schlicht nicht, weil er nämlich im gleichförmigen, topf-ebenen Land die Orientierung verloren hatte? Don Quijote meinte wohl, er habe eine ganze Welt durchreist, dabei war er nie über die Hochebene südlich von Madrid hinweg gekommen. Sie hat ihn verschluckt. Und wir erleiden jetzt beinahe das gleiche Schicksal, trotz neuer Strassenkarte und Navigationssystem. Aber genau in dem Moment, wo das Abendessen in unerreichbare Ferne zu rücken scheint, taucht Almagro aus



**Kein Prunkbau, dafür modernste Anlagen zur Weinbereitung: Winzer Graciano Bordegé del Rio, David Rodriguez, Delinat, und Kellermeister Jorge Martínez vor dem Hauptgebäude der Kooperative Jesús del Perdón.**

dem Nichts vor uns auf. Dieses Städtchen begrüsst seine Besucher nicht mit einem hässlichen Gürtel aus Gewerbe- und Industriebauten, sondern mit schlichten Bürgerhäusern im Renaissance-Stil und ländlichem Charme. Der Plaza Major übrigens wird die wohlproportionierte Gemütlichkeit eines Wohnzimmers nachgesagt und das ist nicht gelogen. Vor allem aber ist dieses Städtchen nicht nur hübsch, es hat auch vier vorzügliche Restaurants zu bieten und dazu ein Parador-Hotel, untergebracht in einem ehemaligen Kloster aus dem 16. Jahrhundert. 14 Innenhöfe zählt der Pracht-



bau. Wäre Miguel de Cervantes auch nur einmal hier gewesen, hätte er sich oft und gerne daran erinnert, sodass der erste Satz seines berühmten Romans anders ausgefallen wäre. Denn es gibt in der ganzen windigen Weite Spaniens nicht viele Orte, in denen man sich sofort so wohl fühlt.

## Brotkrumen für Feinschmecker

«Trr, trrr, hua hua! Brärr, Brärrrr, hua hua!» Sie ist schwer zu verstehen, die Sprache der Schafe. Aber der Schäfer Blas Ballesteros beherrscht sie und so machen seine 900 Schützlinge für uns artig den Weg frei zum

rentino, der 87-jährige Vater von Graciano, lächelnd. Florentino hat im Kamin der Küche ein Feuer aus Rebholz gemacht, auf dem er nun das klassische Feldgericht der hiesigen Bauern, «Migas», zubereitet. In eine grosse schwarze Gusspfanne giesst er reichlich Olivenöl und brät darin Rücken-



**Oben: In den stillen Gassen des Landstädtchens Almagro drehte Pedro Almodóvar seinen Kultfilm «Volver» mit Penélope Cruz.**

**Links: Rezitiert seine «Cantos» auf offener Strasse: Juan Vicente Guzman, der «Stadt-Dichter» von Almagro.**

Hof des Winzers Graciano Bordegé del Rio in der Nähe von Manzanares. Graciano bewirtschaftet seine 49 Hektar Reben seit über zehn Jahren kontrolliert biologisch. Dazu kommen noch 150 Hektar Getreidefelder, auf denen er künftig teilweise Medizinalpflanzen anbauen möchte. Im einfachen Landhaus haben sie früher gewohnt, wenn sie in den Reben oder den Getreidefeldern gearbeitet haben. «Das war zu Zeiten, wo wir noch kein Auto hatten. Ist eigentlich gar nicht so lange her», meint Flo-

speck. Später gibt er Knoblauchzehen dazu. Wenn das Öl den Geschmack dieser beiden Zutaten aufgenommen hat, kommen Würfel von altbackenem Brot dazu. Dann heisst es vorsichtig rühren, bis die Brotstückchen goldbraun und etwas knusprig geworden sind. Es ist faszinierend oder besser gesagt eben «rührend», mitanzusehen, mit welcher Sorgfalt und Behutsamkeit der alte Florentino mit der Metallkelle das Brot umrührt. Auch ein «Armeleute-Gericht» oder gerade eben ein «Armeleute-Gericht» muss mit Liebe zubereitet werden. Ja vielleicht braucht es umso mehr Liebe, je einfacher die Zutaten für so ein Gericht sind. Später am Esstisch werden die Migas zusammen mit Wurst und Fleisch serviert. Wobei das eine Luxus-Ausführung dieses Gerichtes ist, denn früher assen die Bauern ihre Migas

# Las Migas de la Mancha

Migas (Krümel) oder Migas de Pastor (Krümel nach Schäferart) sind traditionell-spanische Bauern- bzw. Hirtengerichte, bei denen altes Weissbrot verwertet wird. Doch ähnlich der Pizza gibt es unzählige Migas-Varianten. Diese hier eignet sich für Schwerarbeiter, z. B. Winzer nach der Arbeit im Rebberg. Doch auch etwas «abgespeckte» Varianten schmecken vorzüglich.

## Zutaten für 4 Personen:

ca. 150–200 g altes Brot in kleine Würfel geschnitten (kleiner als beim Fondue)  
6 Knoblauchzehen, zerkleinert  
mind. 1 dl Olivenöl  
100–150 g Speck  
200 g Chorizo-Wurst, beides in kleine Würfel geschnitten  
1 Teelöffel Salz  
Pfeffer

Die Brotwürfelchen mit lauwarmem Salzwasser anfeuchten (nicht zu nass). Die Schüssel mit einem Tuch zudecken und 1 bis 2 Stunden stehen lassen. In einer grossen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Knoblauchzehen dünsten. Danach Chorizo- und Speckwürfelchen hinzugeben. Sobald sich das Fett aus dem Fleisch verflüssigt hat, die Brotwürfelchen beifügen. Das Ganze so lange rühren, bis die Masse goldbraun ist. Darauf achten, dass das feuchte Brot nicht klumpt. Nach Belieben mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dazu gibt es oft Lammfleisch vom Grill. Vorzüglich schmecken dazu auch getrocknete Weinbeeren.

meistens pur oder allenfalls zusammen mit rosinierten weissen Airén-Trauben. Auch in der schmucklosen Stube von Graciano und Florentino hängen die Trauben gewissermassen als einziger, dafür essbarer Zimmerschmuck an der Decke. Und tatsächlich ergeben Migas und getrocknete Airén-Trau-

wein, mit moderaten 11,5 Volumenprozent Alkohol, in einer Ecke Spaniens reifte, wo die sengende Hitze schon dem guten alten Don Quijote üble Halluzinationen bescherte.



**Don Quijote lässt grüssen: Im Städtchen Campo de Criptana sind rund ein Dutzend von ehemals über 30 Windmühlen noch intakt.**

ben völlig unerwartet eine höchst gelungene Mariage. In den Statistiken wird die Airén noch immer als die meistverbreitete Traubensorte zur Weinerzeugung weltweit geführt. Und nicht wenige der vielen Millionen Airén-Stöcke wurzeln wegen ihrer Widerstandsfähigkeit gegen Hitze und Dürre in der La Mancha. Doch Weinliebhaber kennen die Sorte kaum, denn schliesslich dient sie vorwiegend zur Brandy-Erzeugung. Ihr Potential zur Produktion von Qualitätsweinen wurde bis anhin höchstens durchschnittlich eingeschätzt. Doch diese getrockneten Airén-Trauben schmecken ausgesprochen aromatisch. Vor allem haben sie eine überraschend frische Säure, die zu den kalorienreichen Migas einen optimalen Kontrast bildet. Auch im 2006er El Molino blanco, zu 100 Prozent aus Airén-Trauben gekeltert, den Graciano nun einschenkt, finden wir diese feine Aromatik und die frische Säure wieder. Kaum einer würde wohl vermuten, dass dieser höchst ausgewogene und süffige Weiss-



**Um gute Migas zu bekommen, braucht's keine teuren Zutaten. Die Glut aus einem Feuer mit Rebholz und viel Geduld beim Rühren genügen.**





**Mit «ihrer» Erde verwurzelt: Der Winzer Graciano Bordegé del Rio (links) im Gespräch mit dem Schäfer Blas Ballesteros, der stets mit seinem Esel unterwegs ist.**

### Kein Prunk, dafür mehr Qualität

Zu den bekanntesten Anekdoten über die La Mancha gehört jene des Dichters Camilo José Cela, der schrieb, dass es in diesem Teil Spaniens im August so heiss werde, dass die Bauern ihre Koteletts auf den Steinen im

**Der Hof von Graciano Bordegé del Rio liegt in der windigen Weite vor der Kleinstadt Manzanares.**

Feld braten können. Doch das ist eben nur die halbe Wahrheit. Viele Besucher vergessen in dieser topfebenen Weite, dass sie sich auf einem Hochplateau stolze 700 Meter über Meereshöhe befinden. Erst wenn in der Nacht das Thermometer auch im Sommer unter 20 Grad fällt und man sich draussen beim Essen gerne einen Pullover überzieht, wird einem dies bewusst. Das bedeutet auch, dass hier, wenn die Trauben nicht zu spät geerntet werden, durchaus ausgewogene, bekömmliche Weine gekeltert werden können. Und genau das tut die Bodega Jesús del Perdón, welcher Graciano seine Trauben liefert. Millionen von Euros hat die Kooperative in den vergangenen Jahren investiert. Aber nicht in moderne Vorzeige-Architektur mit Marmorböden und Mahagoni-Möbeln. «Die prunkvollen Auftritte überlassen wir gerne unseren Kollegen in der Ribera del Duero und der Rioja. Unser Ziel ist es, gute Weine zu vernünftigen Preisen zu produzieren», sagt der

junge Kellermeister Jorge Martínez. «Jeder Euro wurde genutzt, um Edelstahltanks mit Temperatursteuerung und neue Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche zu kaufen», erzählt er weiter. Mit dieser Strategie liegt Jesús del Perdón goldrichtig. Der spanische Weinbau hat eine geradezu

## Viel Wind, wenig Regen

In den 70er-, 80er- und frühen 90er-Jahren lag die La Mancha im Dornröschenschlaf. Weingeschichte wurde woanders geschrieben. Das grösste zusammenhängende Weinbaugebiet der Welt produzierte in sei-



abenteuerliche Entwicklung hinter sich. Als die Weinliebhaber Mitte der 90er-Jahre realisierten, dass in Spanien ähnlich vollfruchtig opulente Weine reifen können wie in der «Neuen Weinwelt», machte sich Goldgräber-Stimmung in der hiesigen Weinszene breit. In Rioja, Ribera del Duero und dem Priorat wurden Prestige-Bodegas aus dem Boden gestampft, bei denen Geld keine Rolle zu spielen schien. Bis 2001 ging diese Rechnung auf, die neuen Trendweine fanden zu fast jedem Preis ihre Käufer. Doch dann erfolgte eine schmerzliche Zäsur. Die Konsumenten legten beinahe über Nacht ein neues Preisbewusstsein an den Tag. Die Folge: Viele der hochpreisig positionierten Prestige-Weine hatten plötzlich Mühe, ihre Stellung auf dem Markt zu halten. Nun sprang der Boom zu jenen Anbaugebieten über, die gute Qualität zu vorteilhaften Preisen bieten konnten. Zu diesen Aufsteigern gehörte auch die La Mancha.

nen überalterten Kellereien vor allem Gewächse im nostalgischen Stil, sprich alkoholreiche, überreife, raue Weine, die nur einen Vorteil hatten: Sie kosteten praktisch nichts. Doch pünktlich zum Jahrtausendwechsel hatten die Winzer den Sprung in die Gegenwart geschafft. Der Prototyp eines gelungenen La Mancha Crus der neuen Generation ist der El Molino tinto, gekeltert aus der edlen Tempranillo-Traube, die auch den Gewächsen in der Rioja und der Ribera del Duero viel Charakter verleiht. Aber auch in der La Mancha ist sie unter dem Namen Cencibel schon seit Langem heimisch. Entsprechend gut hat sie sich an das extreme Klima gewöhnt. Dank dem trockenen Wind und den minimalen Niederschlägen von wenig mehr als 300 Millimeter pro Jahr gibt es hier kaum Probleme durch Pilzerkrankungen oder Fäulnis. Die Bedingungen für den biologischen Anbau sind nahezu ideal. Auch der karge Boden, meist eine sich stetig verändernde Mischung aus Sand, Kalk und Ton ist ideal für den Weinbau. So gesehen hat die immense Fläche von 193 000 Hektar, die in der La Mancha mit Reben bestockt ist, noch ein gewaltiges Entwicklungspotential.



**Oben: Der karge Boden der La Mancha wird je nach Lage von Sand, Kalk oder Ton dominiert. In den Rebbergen von Graciano Bordegé del Rio fällt der hohe Steingehalt auf.**

**Links: David Rodriguez (links) und Kellermeister Jorge Martínez beim Degustieren. Die El-Molino-Weine überzeugen mit jugendlicher Frische und Eleganz.**

## El Molino zu Manchego

Es ist Abend geworden in den kargen Rebbergen von Manzanares. Die Schafherde des Hirten Blas Ballesteros hat inzwischen in einer leichten Senke, ein paar hundert Meter vom Haus entfernt, Schutz gefunden. Der Wind pfeift wieder mächtig um das einsame Gehöft. Doch drinnen knistert gemütlich das Rebholz-Feuer im Kamin. Und der jugendliche 2006er El Molino tinto zeigt sich als äusserst charmanter Gesellschafter. Er schmeichelt mit seinem südlichen Temperament, den Aromen von dunklen Kirschen, Pflaumen, Schokolade und Gewürz. Und im Gaumen wirkt er geschmeidig und kernig zugleich. Graciano, der Winzer, und Jorge, der Önologe, haben es gemeinsam geschafft, einen Wein in die Flasche zu bringen, der enorm viel Trinkspass bereitet und dabei doch so viel Persönlichkeit zeigt, dass er einem in keinem Moment verleidet. Zudem harmoniert er bestens mit dem Queso Manchego aus vollfetter Schafsmilch mit seinem säuerlich-frischen Geschmack. Der

Käse übrigens hat wie die Weine eine garantierte Ursprungsbezeichnung. Und natürlich wird er auch mit dem Signet verkauft, das schemenhaft den Ritter von der traurigen Gestalt zeigt. Graciano hat heute Abend noch etwas vor. Er trifft seine Freunde von der Peña Desbarajuste, eine Vereinigung, die

in Manzanares dafür bekannt ist, dass sie gewaltige Umzugswagen für den Carneval und das lebendige Krippenspiel am Dreikönigstag baut. Wir entschliessen uns, vor dem Nachhauseweg nach Almagro noch einen Abstecher nach Campo de Criptana zu machen, dem Dorf mit den Windmühlen.

Wir sehen die weissen Türme mit den schwarzen Spitzhauben schon von Weitem auf dem Hügelkamm zwischen Weizenfeldern thronen. 32 Mühlen sollen hier einst gestanden haben. Heute sind es noch ein gutes Dutzend. Drei von ihnen sollen gar aus dem 16. Jahrhundert stammen, also jener



**In den Kellern der lebendigen Kleinstadt Manzanares reift der berühmte Manchego-Käse.**

**Der Winzer Graciano Bordegé zeigt David Rodriguez von Delinat (rechts) und dem Journalisten Thomas Vaterlaus (Mitte) einen neu bestockten Rebberg. Nebst den Traditionssorten Tempranillo und Airén hat er auch Sauvignon Blanc, Verdejo und Muscat angepflanzt.**

Zeit, in welcher Miguel de Cervantes den folgenreichen Entschluss fasste, eine Figur namens Don Quijote zu erschaffen. Wie die Abendsonne auf die Holzgerippe der Mühlenflügel fällt und aus ihnen gespenstische Schatten auf die Felder zaubert, kann man schon beinahe verstehen, dass der gute Don Quijote diese für böse Riesen gehalten hat

....

## Ein gesegnetes Weinland

Was für ein Land, in dem Tote wieder lebendig werden, wie im Film «Volver», und in dem eine Figur wie Don Quijote, die nie gelebt hat, so allgegenwärtig und quicklebendig ist! Wir sind auf dem Rückweg nach Almagro, wir hören ab CD die Titelmelodie aus dem Almodóvar-Film. Es ist ein melancholischer Tango, in dem eine klagende Frauenstimme vom «Heimkehren mit welker Stirn» singt und von «Schläfen, die versilbert sind vom Schnee der Zeit». Doch eigentlich interessiert es mich gar nicht so sehr, wie es um die Endlichkeit von uns Menschen bestellt ist. Dafür freue ich mich auf ein warmes Bad hinter den dicken Mauern des Klosters Santa Catalina. Und auf Berenjenas de Almagro, junge schmackhafte Auberginen, gegart in Sherryessig. Und natürlich auf einen feinfruchtigen Tempranillo wie den El Molino von der Bodega Jesús del Perdón. Spät in der Nacht, in meinem Klosterbett, träume ich von den knorrigen, weit über 100-jährigen Airén-Stöcken von Graciano. Es ist ein surrealer Traum. Denn einer der alten Rebstöcke beginnt plötzlich zu sprechen. Es sei nicht fair, so sagt er, wenn man allein wegen der Zugehörigkeit zu einer Sorte als minderwertig betrachtet werde. Ich muss ihm Recht geben. Bei sorgfältiger Selektion und entsprechendem Ausbau, so versichere ich ihm, könne man aus seinen Trauben wohl tatsächlich einen grossen Airén-Cru keltern. Es war übrigens einer der wenigen Träume, an die ich mich erinnern konnte. Und beim Morgenessen überlegte ich mir, wie es wohl wäre, hier nach Almagro zu ziehen und einen alten Airén-Rebberg zu kaufen. Die «La Mancha» ist ein gesegnetes Weinland. Nur haben das noch nicht alle gemerkt.

# Auf den Spuren der Calatrava-Ritter



Südwestlich von Manzanares in den Ausläufern karger Gebirgszüge tragen fast alle Dörfer den Zusatznamen Calatrava und erinnern damit an den ersten grossen spanischen Ritterorden, der 1158 von Abt Raimundo Serrat gegründet wurde und ursprünglich zur Bewegung der Zisterzienser gehörte. Ihr Ziel war es, die Muslime aus Spanien zu vertreiben. Zum Einflussbereich des Calatrava-Ordens gehörten zeitweise mehr als 350 Dörfer und ein Heer, das über 20 000 Mann umfasste. Zwischen dem 12. und dem 14. Jahrhundert war der Orden in zahllose Schlachten mit den muslimischen Kräften verwickelt. Der Hauptsitz des Ordens war über Jahrhunderte hinweg die monumentale Burg Calatrava la Nueva. Allein schon die Auffahrt zu diesem schlicht monumentalen Castell, auf der Kuppe eines felsigen Hügels rund 1000 Meter über Meer gelegen, ist abenteuerlich. Und man kann sich vorstellen, wie beschwerlich es war, diese Burg mit dem Ausmass einer Stadt auf dieser Hügelspitze zu errichten und alles Lebensnotwendige hierher zu transportieren. Und allein schon beim Gedanken an die winterliche Kälte auf dieser windgepeitschten Hügelspitze kriegt man eine Gänsehaut. Anstelle des anfänglichen Zisterzienserhabits trugen die Ritter einen weissen Waffenrock, ein weisses Skapulier, eine schwarze Kapuze und einen Pilgerkragen. Ihr Ordenskleid bestand aus einem weissen Mantel mit rotem Lilienkreuz auf der linken Seite. Gegenwärtig wird die Burganlage Calatrava la Nueva, die 1802



**Ganz oben: Im Zentrum der Ordensburg von Calatrava la Nueva befindet sich eine dreischiffige Kirche mit eindrucksvoller Fensterrosette.**

**Oben: Dank ihrer Lage auf einer Fels Spitze und verschiedenen Mauerringen galt der Hauptsitz der Calatrava-Ritter als uneinnehmbar.**

durch ein Erdbeben schwer beschädigt wurde, aufwendig restauriert. Zu den Wahrzeichen der Burg gehört eine dreischiffige Kirche mit eindrucksvoller Fensterrosette.

Die Burg Calatrava la Nueva liegt an der Landstrasse zwischen den Dörfern Aldea del Rey und Calzada de Calatrava und kann täglich zwischen 10.00 und 13.45 sowie zwischen 16.00 und 18.45 Uhr besucht werden.

**Auskünfte: Tel. +34-926-69 31 19.**



«Gute Weine zu vernünftigen Preisen» lautet das Credo von Kellermeister Jorge Martínez

**El Molino blanco,  
La Mancha DO 2006**

Die Airén-Traube ist die meistangebaute Sorte der Welt, und trotzdem kennt sie kaum jemand. Modern vinifiziert, überzeugt die Traube mit ihrer knackig-frischen und feinfuchtigen Art. Ein junger, lebendiger «Airén» wie der Molino blanco ist wie geschaffen für einen warmen Frühlingstag.

Artikel-Nr. 7421.06  
CHF 8.20 / € 4,80 (1 L € 6,40)

**El Molino rosado,  
La Mancha DO 2006**

Früher wurden sie «Claretos» genannt (claro = hell, spärlich). Gemeint waren die ersten Abstiche der Rotweine, die noch wenig Farbe und Tannine von den Traubenschalen angenommen hatten. Der Molino rosado ist aus 100% Cencibel (Tempranillo) erzeugt; er ist sehr zugänglich und erfrischend.

Artikel-Nr. 4672.06  
CHF 8.20 / € 4,80 (1 L € 6,40)



**El Molino tinto,  
La Mancha DO 2006**

Hier kommt das Temperament und die pure Kraft der Sonne aus der Mancha zum Ausdruck. Verführerische Aromen und eine rassige Struktur prägen diesen Wein. Die edle Tempranillo-Traube zeigt sich von der besten Seite und versprüht einen Charme, dem man sich nicht entziehen kann. Viel Wein für wenig Geld!

Artikel-Nr. 2421.06  
CHF 8.50 / € 4,95 (1 L € 6,60)

# Die Weine aus La Mancha

Kein Prunk, dafür mehr Qualität



**Viña Aljibón Airén,  
La Mancha DO 2005**

Der Önologe Jorge Martínez umschreibt den Aljibón Airén mit folgenden Worten: «Wir haben diesem Wein das Sahnehäubchen aufgesetzt». Was er damit meint, ist eine kurze Reifezeit in kleinen Eichenfässern. Damit wird das Bukett vielschichtiger, einhergehend mit herrlichem Schmelz am Gaumen.

Artikel-Nr. 5891.05  
CHF 8.90  
(in Deutschland ausverkauft)



**Mundo de Yuntero,  
La Mancha DO 2006**

Der Name bedeutet «die Welt der Feldarbeiter». Diese trinken jeweils den jungen Wein zu ihren kargen Mahlzeiten. Und diese Weine zeichnen sich aus durch ihr fruchtbetontes Bukett und ihre Frische. Sie sind im Stil der «Vinos jóvenes» (junge Weine) gekeltert, mit einer kurzen Maischezeit. So kommen die Weine als Erste auf den Markt und sind für einen baldigen Genuss bestimmt. Jetzt bieten sie am meisten Trinkvergnügen. Der rote Yuntero enthält einen kleinen Anteil Garnacha und Syrah, was den rotbeerigen Charakter unterstützt. Der weisse Yuntero, aus der autochthonen weissen Sorte Airén, zeigt sich durch eine Kaltgärung filigran und blumig.  
Artikel-Nr. 7204.06, Weisswein CHF 6.90 / € 3,95 (1 L € 5,27)  
Artikel-Nr. 2719.06, Rotwein CHF 6.90 / € 3,95 (1 L € 5,27)

**Viña Aljibón Roble,  
La Mancha DO 2005**

Der Zusatz Roble (Eiche) und das Piktogramm auf dem Etikett deuten bereits auf die Reifung dieses Gewächses hin. Durch den Ausbau in Barriques findet man Eleganz und Frucht perfekt miteinander verschmolzen. Am Gaumen überzeugt er durch Ausgewogenheit und ausgesprochene Geschmeidigkeit sowie feinkörniges Tannin. «Wie auch beim Aljibón Airén liegt das Geheimnis dieses Weines in der Dauer der Reifezeit. – Nicht zu kurz und nicht zu lang...», wie Jorge Martínez mit einem breiten Grinsen verrät.

Artikel-Nr. 2426.05  
CHF 9.90 / € 5,90 (1 L € 7,87)

# Der gute Mann von Manzanares

Als Hilario Tolosa ein Kind war, hat er oft in den Ruinen der Burganlage Pilas Bonas, im Zentrum von Manzanares, gespielt. Klar, dass er damals davon träumte, einst hier Burgherr zu werden. Zuerst wurde er aber Gastronom. Dann, vor 12 Jahren, kaufte er die Ruine und begann mit dem Wiederaufbau. Jetzt strahlt die Burg mit ihrem erdigen Ockerrotbraun, als sei sie eben grad gebaut worden. Allein der Anblick der mächtigen, gepanzerten Eingangstüren lässt einen in die Zeit der Ritter und Templer abschweifen. Doch die imposante Pforte ist nicht original, Hilario Tolosa hat sie in Afghanistan gefunden und hierher gebracht. Im Innern

besticht der Bau durch seine gelungene Kombination von alter Bausubstanz und moderner Architektur. Über der schlicht-modernen Tapas-Bar wölbt sich eine Decke aus dem 14. Jahrhundert, das vornehme Speiserestaurant erinnert an einen Ritteraal. Die Küche interpretiert klassische Rezepte aus der Region auf vorzügliche Weise. Allein die «Perdiz de Casa en Escabeche Suave», eine Suppe mit Wildgeflügel, Eiern, Peperoni und Pilzen, schmeckt so gut und stärkend, dass man sich gut vorstellen kann, wie gestärkt und motiviert die Ritter einst nach so einer Mahlzeit in den Kampf zogen. Das Gleiche gilt für die Hausspezialität «Galianos», Wildragout mit Rosinen und Safran. Das Haus verfügt gegenwärtig über fünf gediegene Hotelzimmer, in Kürze sollen aber 25 weitere Zimmer dazukommen. Der Name der Burg, «Pilas Bonas» stammt von alten Herdewegen, die sich hier kreuzen und bedeutet so viel wie «Gute Tröge», mit anderen Worten: «Gutes Wasser». Wer hier logiert, taucht mit jedem Schritt tiefer ein ins einzigartige La-Mancha-Feeling.

**Castillo Pilas Bonas**  
Plaza San Blas  
ES-13200 Manzanares  
Tel. +34-926-64 71 96  
[www.pilasbonas.com](http://www.pilasbonas.com)



**Auf dem Dach «seiner Festung»:**  
Hilario Tolosa (links) mit David Rodríguez von Delinat.



**Tafeln wie im Mittelalter. Zwischen restaurierten Säulen werden im Castillo Pilas Bonas traditionelle Gerichte, verfeinert mit zeitgenössischer Raffinesse, serviert.**



**«Pilas Bonas» heisst «gutes Wasser». Kein Wunder, zogen an der Festung einst viele Viehherden vorbei.**

**Das Städtchen Almagro hat seine Bürgerhäuser im Renaissancestil dem Reichtum zu verdanken, den die deutsche Handelsfamilie Fugger im 16. Jahrhundert mitbrachte.**



**Der Parador von Almagro ist in einem ehemaligen Kloster untergebracht. Im ehemaligen Weinkeller mit den Tonamphoren wird heute diniert.**



# Zauberhaftes Almagro

Dieses Städtchen ist so schön, überschaubar und provinziell gemütlich, dass man am liebsten bleiben würde. Dabei war es im 16. Jahrhundert für kurze Zeit sogar ein Nabel der Weltwirtschaft. Unter der Regie der deutschen Bankiersdynastie Fugger, die damals in der Nähe von Almagro die grösste Quecksilbermine der Welt kontrollierte, entwickelte sich das Städtchen zu einer Art Wall Street in der Steppe. Die Plaza Mayor mit ihren nordisch anmutenden Fachwerkhäusern ist ein Zeuge jener goldenen Epoche, die jedoch nur wenige Jahrzehnte dauerte. Die grösste Sehenswürdigkeit des Städtchens ist der «Corral de Comedias»,

das einzige noch komplett erhaltene Renaissance-Theater mit offenem Innenhof aus dem 16. Jahrhundert. Jeweils im Juli findet hier das «Festival Internacional de Teatro Clásico» statt. Doch seinen nostalgischen Charme offenbart das 8000-Einwohner-Städtchen vor allem in der stillen Nebensaison. Seit Pedro Almodóvar hier einige Szenen zu seinem Film «Volver» drehte, steigt der Besucherstrom an.



**Mit dem Charme der Provinz: Mit seiner intakten Bausubstanz und seiner lebendigen Art ist Almagro ein Städtchen, wo der Reisende gerne ein paar Tage verweilt.**



**Oben: Der «Corral de Comedias» ist mit seinem offenen Innenraum das einzige Theater dieser Art, das in Spanien bis heute erhalten geblieben ist.**

**Rechts: Die Plaza Mayor strahlt mit architektonischer Einheit und perfekten Proportionen die Gemütlichkeit «eines Wohnzimmers» aus.**



## Tipps

[www.corraldecomedias.com](http://www.corraldecomedias.com)

**Museo Nacional del Teatro**  
Calle Gran Maestre, 2  
ES-13270 Almagro (Ciudad Real)  
<http://museoteatro.mcu.es>

Übernachten und Essen:

**Parador de Almagro**  
Ronda San Francisco, 31  
ES-13270 Almagro  
Tel. +34-926-86 01 00  
Fax +34-926-86 01 50  
Gediegenes Hotel im ehemaligen Kloster Santa Catalina

**El Corregidor**  
Calle Jerónimo Ceballos, 2  
ES-13270 Almagro  
Tel. +34-926-86 06 48  
Fax +34-926-88 27 69  
Gediegenes Restaurant

**La Posada de Almagro**  
Calle Gran Maestre, 5  
ES-13270 Almagro  
Tel. und Fax +34-926-26 12 01  
[www.laposadadealmagro.com](http://www.laposadadealmagro.com)  
Gutes Restaurant in einem historischen Gebäude. Lokale Produkte.



**Während des alljährlichen Theaterfestivals im Sommer werden im «Corral» spanische Klassiker gespielt.**





Links: Idyllische Spazierstege führen durch die berühmte Lagune Tablas de Daimiel.

Unten: Nur gerade drei Prozent der ursprünglichen Fläche der Laguna sind gegenwärtig mit Wasser bedeckt. Der Klimawandel ist eine Bedrohung für dieses einzigartige Ökosystem mit seiner besonderen Flora und Fauna.

## Die Lagune braucht Wasser

Wer die La Mancha eintönig nennt, der kennt sie nur nicht richtig. In Wahrheit gibt es kaum einen Flecken im weiten Kastilien, der dem Besucher mehr Abwechslung bieten kann, als der Landstrich zwischen den «Tablas de Daimiel» und den Gebirgszügen der «Sierra de Calatrava» mit den beiden Städtchen Manzanares und Almagro. So ist es ein Naturschauspiel der besonderen Art, wenn nördlich vom Dorf Daimiel das dürre Land plötzlich in die «Tablas de Daimiel» übergeht, ein Feuchtgebiet mit einer permanenten Lagune, die vom Wasser der beiden Flüsse Guadiana und Cigüela gespeist wird. Auf Steganlagen kann man hier durch Sumpfbgebiete und Schilf sowie über Wasserflächen zu natürlichen Inseln spazieren und dabei Stockenten, Graureiher, Haubentaucher und Sumpfschildkröten beobachten. Doch das Biosphärenreservat ist akut bedroht. Nur gerade drei Prozent der einstigen Wasserfläche sind gegenwärtig tatsächlich mit Wasser bedeckt. Auf den ehemaligen Bootswegen fahren längst Traktoren und die alten Fischerhütten, die direkt am Wasser standen, sind zu kleinen Landhäusern geworden. Die Mitarbeiter des Parks müssen mitansehen, wie sich mit dem schwindenden Wasser auch die Fauna und Flora verändert. Plötzlich nehmen Pflanzen und Tiere überhand, die früher nicht in der Lagunenlandschaft heimisch waren. In den «Tablas

von Daimiel» erlebt der Besucher auf drastische Weise, wie der durch den Mensch verursachte Klimawandel fragile Ökosysteme aus dem Gleichgewicht bringt. Der sorglose Umgang mit der Ressource Wasser verstärkt das Dilemma zusätzlich. Auch in der Landwirtschaft und dem Weinbau steigt der Wasserbedarf stetig. Seit die Winzer gemerkt haben, dass sich mit der Tropfenbewässerung die Erträge steigern lassen, verschwinden die alten Rebberge mit den knorrigen, alten, unbewässerten Buschreben allmählich. Auch unserem Winzer Graciano Bordegé del Rio bereitet der Wassermangel Sorgen. Sechs Brunnen stehen auf seinem Land. Vor 15 Jahren fand er das Wasser schon in einer Tiefe von 20 Metern. Heute muss er bereits 60 Meter tief graben. Kann diese Entwicklung nicht gestoppt werden, ist das Feuchtgebiet von Daimiel dem Tode geweiht.

**Nationalpark Tablas de Daimiel  
Besucherzentrum  
Apdo. De Corros, 3  
ES-13250 Daimiel  
Tel. +34-926-69 31 18  
[www.mma.es/parques](http://www.mma.es/parques)**



Aus besonderen Beobachtungsposten können Besucher die seltenen Wasservögel erspähen.



# Jetzt fliegen sie wieder

pek. «Schmetterlinge und Hubschrauber fliegen im Weinberg. Der Schmetterling, der in der Morgensonne mit zarten Flügelschlägen lautlos fröhlich über die Reben flattert, erzählt uns von gesunder Natur, in der charakterstarke Weine reifen.

Die donnernden Rotoren des Hubschraubers, der den Weinberg mit giftigen Pestiziden einnebelt, erzählen von einem verhängnisvollen Irrtum. Noch immer glauben manche Winzer, dass sie Schädlinge mit

Chemie in Schach halten können. Doch so fällt das Ökosystem Weinberg aus dem Gleichgewicht. Die Folgen sind fatal: Die Reben werden von immer stärkeren Mitteln und Dosierungen abhängig.»

Viele unserer Schweizer Kundinnen und Kunden haben die Anzeige oben in den grossen Tageszeitungen gesehen. Wir wollten damit nicht nur Weinfreunde wachrütteln, sondern auch auf die ökologischen Folgen von Pestiziden aufmerksam ma-

chen. Wein wächst in gesunder Natur ohne Chemie, ist deutlich weniger belastet und fördert die Vielfalt von Fauna und Flora. Die Anzeige resümiert daher: «Pestizide sind ein Gesundheits-Risiko. Schmetterlinge haben keine Wahl – Sie schon!»



## Die Bio-Hotels:

# Der reinste

**40 BIO-Hotels bieten 100% ökologische Gaumen- und andere Freuden. Was vor 7 Jahren begann, entwickelt sich seither zur viel beachteten Erfolgsgeschichte.**

Eine kleine Wellness-Oase am Mieminger Plateau in Tirol, das BIO-Hotel Schweitzer. Hier fing im Jahr 2000 alles an. Acht Hoteliers fassten den Beschluss, sich zu einer Wertegemeinschaft zusammenzuschließen, um gemeinsam stärker auftreten zu können. Heute zählt die Gruppe 40 Hotels in Österreich, Deutschland, Italien, Spanien, Irland sowie der Schweiz. Und es werden rasch immer mehr. Jedes Haus hat seinen eigenen Charme, seine Besonderheiten, seine Vorzüge. Gemeinsam leben sie ihre Philosophie zum Wohle der Gäste: Verwendung 100% ökologischer Lebensmittel, starke regionale Prägung, bewusster

Umgang mit den natürlichen Ressourcen. Das Angebot reicht von familiär geführten Landhäusern, Gasthöfen und Hotels mit lebendiger Geschichte, Gutshäusern und Bauernhöfen, Vital-Ressorts und stylischen Spas bis hin zu professionellen Kongress-Hotels. Entscheidend für den grossen Erfolg der Häuser ist der Umgang mit den Menschen: Sie stehen in den BIO-Hotels im Mittelpunkt!

«Das ist genau der Grund, warum immer mehr Gäste die BIO-Hotels entdecken und ihnen auch treu bleiben», erzählt Ludwig Gruber. «Mal suchen sie Wellness oder medizinische Therapie, mal möchten sie wandern und Natur erleben, mal städtisches Flair geniessen. Auf den genussvollen und gesundheitlichen Wohlfühl-Mehrwert von Bio wollen sie dabei aber nicht verzichten.»

### Genuss mit Sicherheit

«Wir wollten den Gästen von Anfang 100%ige Sicherheit geben, und wir haben diesen Vorsatz immer ohne Einschränkungen befolgt», so Gruber. Wer die Einhaltung der Kontrollen durch «Bioland» nicht nachweisen kann, muss aufgrund der strengen Statuten die Gruppe verlassen.

Speziell punkto Kulinarik sind die BIO-Hotels sehr vielschichtig und bieten für jeden Geschmack genussvolle Alternativen: Produkte aus eigener Landwirtschaft zu kulinarischen Gaumenfreuden veredelt, mediterrane Leichtigkeit, Fastenküche zum Geniessen, Vegetarisches, Fisch, Fleisch, Wild; von bodenständiger Hausmannskost bis zur Küche auf Hauben- bzw. Sternenniveau. In jedem Fall erlebt man einen kulinarischen

# Urlaub

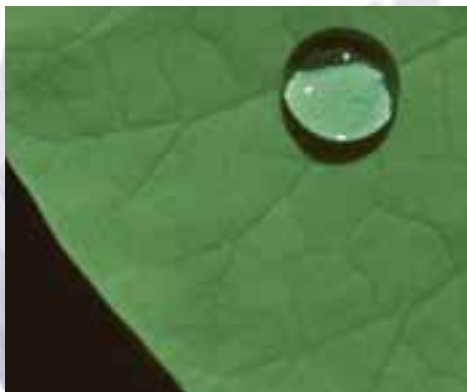
Streifzug durch die Regionen der Länder. Was nicht in ökologischer Qualität erhältlich ist, wird auf der Speisekarte genau deklariert.

## Bio hat Zukunft

«Die Qualität des Angebotes der BIO-Hotels wird ständig weiterentwickelt. Die Ökologisierung vieler Bereiche wie Kosmetik, Textilien, Möbel sowie Baubiologie wird gemeinsam vorangetrieben», so Gruber. Immer mehr Gäste wollen ihre Urlaubstage zu 100% ökologisch genießen.

Die BIO-Hotels und Delinat planen gemeinsame Anlässe, etwa Weintage im Herbst mit Master of Wine Jürgen von der Mark.

[www.biohotels.info](http://www.biohotels.info)



*Worauf Sie sich verlassen können*

## Mindeststandards des Vereins

### «Die BIO-Hotels» (Food & Beverage)

- Ziel: Ausschliesslich Bioprodukte, grosse Auswahl, Gourmet-Qualität.
- Jedes BIO-Hotel bietet zumindest ein vegetarisches sowie ein Vollwertmenü.
- Kontrollvertrag mit einer vom Verein genannten BIO-Kontrollorganisation (z.B. ABG, ABCert, ICEA ...) nach EUVO 2092/91 und zur Einhaltung der ergänzenden Checkliste zu den Vereinsrichtlinien.
- Grundsätzlich stammen alle verwendeten Produkte aus biologischer Erzeugung. Ausnahmen werden für die Gäste klar ersichtlich deklariert und sind nach folgendem Schema möglich:

### Mindeststandards Getränke

Alkoholfreie Getränke:

Maximal 3 aus konventioneller Erzeugung.

Aufgussgetränke:

Sind aus biologischer Erzeugung (Ausnahme diverse Teesorten, verbunden mit einem Mindestangebot von 5 Sorten Biotee).

Alkoholische Getränke:

Mindestangebot aus biologischer Erzeugung:

5 regionale Weine, 1 regionales Bier.

### Mindeststandards Speisen

Ausnahmen können bei fehlender Lieferbarkeit nach folgendem Schema beansprucht werden:

Wenn ein Lebensmittel / eine Zutat nicht in Bioqualität verfügbar ist, muss das vom Lieferanten bestätigt werden. Dies muss als «konventionell» für die Gäste sichtbar gekennzeichnet werden.

Weiteres:

Erzeugnisse aus dem Hausgarten des Hotels, selbst gepflückte/gesammelte, wild gewachsene Kräuter, Pilze und Beeren. Diese «Lieferbarkeit» wird im Rahmen der Kontrolle gesondert verifiziert und nach den aktuellen Vereinsbeschlüssen sanktioniert.



# Erneut Gold!

mak. Erneut wurden an der diesjährigen BioFach in Nürnberg mehrere Delinat-Weine ausgezeichnet. Ein fachkundige internationale Jury garantieren für die Qualität des Preises. Die Bewertung der Weine wurde im Dialog innerhalb der Verkostergruppe erarbeitet.

## Gold



**Majara Vintage Port 2000**  
CHF 52.-/€ 34,50, bald ausverkauft

**La Casetta Amarone della Valpolicella DOC 2003**  
ausverkauft



**Clos Plince, Pomerol AC 2003**  
CHF 50.-/€ 24,-, bald ausverkauft



**Meinklang Grauburgunder Burgenland 2005**  
CHF 16.-/€ 9,90, bald ausverkauft

**Eugène Meyer Crémant d'Alsace AC**  
CHF 23.-/€ 15,-

## Silber

**Virgile Joly Saturne Coteaux du Languedoc 2004**  
CHF 26.-/€ 17,-

**Duvivier Les Hirondelles VdP du Var 2004**  
CHF 18.-/€ 11,50

**La Tour des Vidaux Saint Paul Côtes de Provence AC 2004**  
CHF 22.-/€ 14,-

**San Giuseppe Sangiovese Toscana IGT 2004**  
CHF 26.-/€ 17,-

**Vinya Laia Catalunya DO 2004**  
CHF 14.50/€ 9,20

**Osoi Vendimia seleccionada Rioja DOCa 2005**  
CHF 17.50/€ 10,90

**Pflüger Riesling Kabinett trocken Ungsteiner H. Pfalz 2005**  
CHF 13.50/€ 8,50, bald ausverkauft

**Albet i Noya Espriu Cava Brut,**  
€ 12,50, in der Schweiz ausverkauft

## Weinpanscher

Im Mittelalter hatten Weinpanscher nichts zu lachen, denn die Strafen waren sehr drastisch. So wurde 1471 ein Hans Schertweg in Überlingen eingemauert. Sein Vergehen: Er verdünnte 8 Saum Wein (1 Saum = 150 Liter) mit 11 Eimern (1 Eimer = 41 Liter) Wasser und das schon seit 6 oder 7 Jahren. Im 18. Jahrhundert war es üblich, den Wein zu verdünnen, «aber man versäumte damals, die Betreffenden einzumauern», wie Prof. Karl Müller meint.

# Delinat ganze vorne dabei!

mak. Die Zeitschrift «Weinwirtschaft» vom 2.2.07 nahm 314 Bioweine unter die Lupe. Von den ausländischen Weinen, die mit 15 Punkten («überdurchschnittlich gut») und höher bewertet wurden, stammte jeder Dritte von Delinat – ein hervorragendes Resultat!

## 16,5 Punkte



**Montirius, Gigondas AC 2002**  
CHF 30.-/€ 20,-

## 16 Punkte

**Clos Montirius, Vacqueyras AC 2003**  
CHF 24.-/€ 15,50

**Albet i Noya Gran Reserva Martí, Penedès DO 2001**  
CHF 36.-/€ 24,-

## 15,5 Punkte

**La Tour des Vidaux Tradition Côtes de Provence AC 2004**  
CHF 16.-/€ 9,90

**Château Duvivier Les Mûriers Coteaux Varois AC 2004**  
CHF 28.50/€ 19,90

**Duvivier Les Hirondelles VdP du Var 2004**  
CHF 18.-/€ 11,50

**Sine Nomine No. 5761 Vin de Table de France**  
CHF 40.-/€ 26,-, bald ausverkauft

**Fontenera, Montepulciano d'Abruzzo DOC 2005**  
€ 16,-, in der Schweiz ausverkauft

**San Giuseppe Sangiovese Toscana IGT 2004**  
CHF 26.-/€ 17,00

**La Luna del Rospo Bric Rocche, Barbera d'Asti 2004**  
ausverkauft

**Campos Góticos 7 Lunas Ribera del Duero 2003**  
CHF 60.-/€ 40,-

## 15 Punkte

**Meinklang Burgunder Cuvée brut, Burgenland,**  
€ 17,-, in der Schweiz ausverkauft

**La Tour des Vidaux Saint Paul, Cd Provence AC 2004**  
CHF 22.-/€ 14,-

**Orbite Domaine de Lauzières Les Baux de Provence 2003**  
CHF 13.50/€ 8,50

**Balades du Sud VdP Vicomté d'Aumelas 2005**  
€ 6,50, in der Schweiz ausverkauft

**Château Fonroque, Saint-Emilion Grand Cru Classé AC 2004**  
CHF 46.-/€ 30,-

**Clos Plince, Pomerol AC 2002**  
CHF 50.-/€ 33,-

**La Casetta Valpolicella DOC 2005**  
CHF 12.90/€ 7,90

**Vinya Laia Catalunya DO 2004**  
CHF 14.50/€ 9,20

**Massonero Chianti DOCG 2005**  
CHF 16.-/€ 9,90

**La Casetta Amarone della Valpolicella DOC 2003**  
CHF 36.-/€ 24,-, bald ausverkauft

**Albet i Noya Solc Penedès DO 2004**  
CHF 21.-/€ 13,-

**Mas Igneus FA 112 Priorat DOCa 2001**  
CHF 50.-/€ 33,-

**Majara Port Tawny**  
ausverkauft

**Hirschhof Dornfelder trocken Westhofer A. QbA 2005**  
CHF 15.-/€ 9,50

# Wein und Gesundheit

**«Trinken Sie jeden Tag ein Glas guten Rotwein.» Diesen Ratschlag des Arztes hat schon mancher erhalten. Gerade ältere Menschen machen es sich zur Gewohnheit, täglich ein Glas Wein zu trinken. Ist Wein tatsächlich gesund? Und wenn ja, warum? Diese Fragen stellte Delinat dem Mediziner Dr. med. Daniel Holtz, er ist Leitender Arzt der Abteilung für Angiologie (Gefässkrankheiten) am Kantonsspital St. Gallen.**

**Immer wieder hört man, Wein sei gesund, aber nur, wenn er moderat getrunken werde. Was versteht man unter moderatem Alkoholkonsum?**

Das ist jene Menge Alkohol, welche als gesund erwiesen ist, nämlich 24 g/Tag für Frauen und 36 g/Tag für Männer. Konkret bedeutet dies 2 resp. 3 «Standard-Drinks» à 12 g Alkohol pro Tag. Als «Standard-Drink» gelten 2,5 dl Bier (5 Vol.% Alkohol), 1,5 dl Wein (10 Vol.% Alkohol) resp. 35 ml Schnaps (40 Vol.% Alkohol). Dies ist die moderate Menge Alkohol pro Tag. Wird diese kumuliert an einem Tag pro Woche eingenommen, ist dies nicht mehr gesundheitsfördernd, sondern -schädigend. Alkohol erhöht die schützenden Anteile des Cholesterins, die sogenannten HD-Lipoproteine (high density lipoproteins) und senkt die schädlichen Anteile, die LD-Lipoproteine (low density lipoproteins). Über diese Cholesterin-Modulation wirkt er der Arteriosklerose und somit Herz- und Gefässkrankheiten entgegen.

**Alkohol und Phenole zeigen zahlreiche gemeinsame oder sich ergänzende Wirkungen auf Herz und Gefässe – wie muss man sich das vorstellen?**

Die Phenole sind natürliche Antioxidantien. Sie schützen die Traube vor Pilzkrankungen, der schädlichen Wirkung freier Radikale, wie sie der Luftsauerstoff darstellt, und vorzeitiger Alterung. Die gleiche Wirkung entfalten die Phenole beim Menschen, wo sie der Bildung freier Radikale in den Kör-

perzellen entgegenwirken, welche in ursächlichem Zusammenhang mit Herz- und Gefässerkrankungen, aber auch Krebserkrankungen und Alterungsprozessen stehen. Bedingung für die positive Wirkung der Phenole ist allerdings die gleichzeitige Aufnahme von Vitamin E, welches in der mediterranen Küche mit ihrem Reichtum an Olivenöl, Fisch und Gemüse besonders reichlich vorkommt.

**Höre ich richtig: Die Antioxidantien im Wein verhindern auch Krebs?**

Verhindern nein, entgegenwirken wahrscheinlich ja! Man nimmt an, dass die Antioxidantien, welche im Rotwein in besonders grosser Menge vorkommen, der Weiterentwicklung von Krebs entgegenwirken. Ein Stoff mit besonders hohem antioxidativem Potential ist Quercetin. Es kommt nicht nur im Wein, sondern auch in Bier, Brokkoli, Zwiebeln und Knoblauch vor und soll das Risiko von Magenkrebs, Leukämie und Eierstockkrebs senken. Man ist hier allerdings noch ganz am Anfang, die komplexen Zusammenhänge in diesem System zu erforschen, und der genaue Ablauf der Oxidations-Hemmung wird noch diskutiert.

**Stimmt es, dass Wein antithrombotische Eigenschaften hat, also vor Thrombosen schützen kann?**

Jawohl, das stimmt – aber nur, wenn man in moderaten Mengen Alkohol trinkt. Umgekehrt ist es, wenn man in grossen Mengen alkoholische Getränke zu sich nimmt. Alkohol löst Wasser im Körper und führt zu verstärkter Harnproduktion. Werden Alkoholika nicht mit der gleichen Menge alkoholfreier Getränke eingenommen, kann dies zu Austrocknung führen, welche einen Risikofaktor für Thrombosen darstellt und zudem die Ursache der Kater-Symptome ist.

**1995 berichteten Wissenschaftler von der Harvard Universität im British Medical Journal, dass Männer, die täglich 2 Standard-Drinks konsumierten,**



**Dr. med. Daniel Holtz, Leitender Arzt der Abteilung für Angiologie am Kantonsspital St. Gallen.**

**ein 40% niedrigeres Risiko hatten, an Diabetes zu erkranken – was halten Sie von dieser gewagten Aussage?**

Diese Aussage trifft zu, zumal eine zweite Studie in England ähnliche Ergebnisse lieferte.

**Wann ist es aus medizinischer Sicht ratsam, grundsätzlich auf Wein oder andere Alkoholika zu verzichten?**

In Momenten, welche besondere Konzentration erfordern, allen voran beim Führen von Fahrzeugen und Maschinen. Ferner, wenn besondere körperliche Leistungen anstehen, insbesondere beim Sport. Zudem bei Müdigkeit – denn Alkohol verstärkt diese – sowie bei problematischem Alkoholkonsum-Verhalten, in der Schwangerschaft und während der Stillzeit. Auch gewisse Medikamente vertragen sich schlecht mit Alkohol; ihr Arzt weiss, um welche es sich handelt.

**Zum Schluss – wie stehen Sie selbst einem guten Tropfen Wein gegenüber?**

Vorbehaltlos positiv, sofern Sie mit «Tropfen» das moderate Konsumieren meinen!

Herr Dr. Holtz, herzlichen Dank für das Gespräch.

Interview: Jeanette Roldo

# Spanien – was sonst?

**Arabako Txacolina, Pla de Bages, Abona, Ycoden-Daute-Isora, Chinchón – die wenigsten Weinliebhaber bringen diese Ausdrücke mit spanischen Herkunftsbezeichnungen in Verbindung. Spanien zählt heute 63 geschützte Herkunftsgebiete für Qualitätsweine, in denen mehr als 90 Rebsorten angebaut werden. Die Gebiete erstrecken sich vom baskischen Arabako Txacolina bis zur Ycoden-Daute-Isora auf den Kanarischen Inseln. Eine Vielzahl von ihnen weisen sehr kleine Flächen auf, sind Ursprung verschiedener autochthoner Sorten und haben meistens nur regionale Bedeutung.**

Obwohl Spanien die grösste Anbaufläche Europas aufweist, liegt es in der Weinproduktion hinter Frankreich und Italien auf dem dritten Platz. Am Beispiel Deutschland, als wichtigstem Weinmarkt Europas, lässt sich Interessantes über die eingeführten Weinqualitäten aus den Statistiken erfahren. Auch hier liegt Spanien an dritter Stelle, allerdings beträgt der Anteil an Qualitätsweinen mehr als 70% vom wertmässigen Gesamtimport. Im Vergleich: Italien: 63%, Frankreich: 51% (Quelle: Statistisches Bundesamt).

Wegbereiter für diesen Erfolg sind renommierte Gebiete wie Jerez mit den traditionsreichen Sherry-Weinen, die Rioja, Ribera del Duero, Priorat und das oft unterschätzte Penedès. Zu den Aufsteigern gehören Navarra und La Mancha.

## Rioja

Rioja liegt im Norden von Spanien und profitiert von seiner einzigartigen Lage. Das Klima ist verlässlich warm und aufgrund der Höhenlage mild. Besonders wichtig ist der Schutz durch die baskische Bergregion im Norden. Diese mildert das Klima und hält die heftigen Regenfälle der Biskayaregion fern. Moderne Riojas wie Osoti bringen die klimatischen Vorteile voll zur Geltung. Die Weine brillieren mit Reife und Frische. Bei Riojas alter Prägung war dies meistens durch eine lange Fasslagerung überdeckt.



**Rioja**  
Ein Besuch lohnt sich:  
mittelalterliches Städtchen  
Laguardia in der Rioja Alavesa



**Navarra**  
Weinbau im Einflussbereich  
atlantischer und mediterraner  
Klimata



## Navarra

Navarra kann in drei Sektoren unterteilt werden: die Gebirgszüge der Pyrenäen im Norden, La Ribera, ein Flachland im Süden, durch das der Ebro fließt, und dazwischen die Zona Media. Das kontinentale Klima bringt ausgeprägte Temperaturschwankungen mit sich, was für die Bewahrung von Fruchtaromen in den Trauben höchst wertvoll ist. In der Nähe des Ebro sind Einflüsse des Atlantiks und in der Ribera Alta des Mittelmeeres feststellbar. Die Weine Navarras wachsen hauptsächlich auf braunen, kalkhaltigen Böden auf weichem Untergrund von geringem Tongehalt und niedrigem Anteil an organischen Stoffen. Diese Umstände zwingen die Reben, tief zu wurzeln, um an wichtige Nährstoffe zu gelangen. Im Gegensatz zur Rioja sind in Navarra internationale Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot oder Pinot Noir zugelassen. Navarra ist für seine schmackhaften Rosés bekannt.

Junge Winzer und Önologen haben es geschafft, den Weinen Navarras ein neues Profil zu verleihen. Mit modernen Keltermethoden und internationaler Erfahrung konnte der Ruf als Nachahmer der Rioja abgestreift werden.

## Penedès

Kaum eine andere Weinregion Spaniens hat sich der Weinwelt so geöffnet wie das Penedès. Der aufsehenerregende Aufschwung der Qualitätsschaumweine Cava in den Achtzigerjahren ermöglichte dem Weinbaugebiet, sich den Stillweinen zu widmen. Dank moderner önologischer Kriterien haben sie eine vollkommene Wandlung erfahren. Unter den zugelassenen Weissweintrauben findet man überraschenderweise den Rheinriesling, Gewürztraminer, Chenin Blanc oder Sauvignon Blanc.

Den einheimischen Sorten hat man aber dadurch nicht den Rücken zugewendet.

Xarel·lo, Parellada oder Macabeo werden sowohl als Assemblage für die Herstellung prickelnder Cavas verwendet wie auch reinsortig als «stille» Weissweine ausgebaut. Auch bei den roten Gewächsen stößt man auf international bekannte Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, und Syrah. Das Klima und die Bodenbeschaffenheit erlauben es vielen Sorten, sich im Penedès wohl zu fühlen und charaktervolle Weine hervorzubringen. Kaum zu verhehlende Freude und Befriedigung ausgelöst hat bei einigen Winzern, dass ihre Weine nach Ansicht der Kritiker im Ausland mit den besten Weinen der klassischen Regionen wie der Rioja mithalten können.

## Priorat

Keine zwei Autostunden südlich des Penedès liegt das Priorat. Das eingekesselte Tal mit grossem weingeschichtlichen Hintergrund hatte sich schon vom Weinmarkt verabschiedet. Viele Junge verliessen das Tal,



**Penedès**  
Erfolgreich durch Verschmelzung von Tradition und Innovation



**Priorat**  
Terrassenhänge und Steillagen prägen das Landschaftsbild.

um in prosperierenden Regionen Arbeit zu finden. Niemand wollte die alkoholstarken, tieffarbenen Weine haben, ausgenommen in nördlichen Gebieten, wo sie zur Aufbesserung dünner Weine noch Absatz fanden. Anfang der 90er-Jahre bescherten einige wenige Winzer wie José Pérez, René Barbier und Alvaro Palacios der Region einen Wiederaufschwung, der bis heute anhält. Während die einen auf einen ausgewogenen Mix von heimischen (Garnacha, Cariñena) und internationalen Sorten (Cabernet Sauvignon, Merlot oder Syrah) setzen, geben andere Kellereien wie Mas Igneus klar den traditionellen Sorten den Vorzug.



«Llicorella», karger Schiefer, zwingt die Reben, meterlange Wurzeln zu schlagen.

Die Kartäuser-Mönche, die vor 800 Jahren im Priorat die ersten Reben anpflanzten, wussten schon so gut wie die heutigen Spitzenwinzer, was ein gutes Terroir ist. Die Böden im Priorat sind sehr steinig. Sie bestehen aus verwittertem Schiefer mit hohem Glimmer- und Eisengehalt. «Llicorella» nennen die Winzer dieses Terroir, das die Reben zwingt, metertiefe Wurzeln zu bilden, um an das rare Wasser zu kommen. Nur gerade 350 Millimeter Niederschlag pro Jahr werden hier gemessen. Die Rebstöcke produzieren kleine Mengen hochkonzentrierter Trauben.

David Rodriguez

# Empanadillas

## Blätterteigtaschen mit Lammfüllung



pek. Teigtaschen «Empanadillas» isst man in Spanien als «tapas» oder Hauptmahlzeit mit unzähligen Füllungen. Ideal sind die Blätterteigtaschen, wenn Sie einen bestimmten Wein im Auge haben. Stimmen Sie einfach die Füllung auf den Wein ab – damit er der Star des Abends wird! Die Empanadillas sind dann gerne mit dem Ehrenplatz zufrieden.

### Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. Die gereinigten Paprikaschoten in 5 mm kleine Würfel schneiden. Das Lamm, den Speck und die Wurst in Stücke schneiden und durch den Fleischwolf drehen (oder vom Metzger machen lassen).

### Zutaten für 4 Personen

(Hauptmahlzeit 2–3 Teigtaschen pro Person)

- 1 Packung Blätterteig (500g)
- Füllung:
- 20 g Zwiebeln oder Schalotten
- ½ Knoblauchzehe
- 50 g Peperoni (Paprika) rot und grün gemischt
- 200 g Lamm, z.B. vom Gigot
- 20 g grüner Speck
- 30 g Knoblauchwurst oder Chorizo (spanische Paprika-Salami)
- 1 EL Olivenöl
- ½ dl kräftiger Rotwein
- Salz, Pfeffer
- 1 TL edelsüßes Paprikapulver
- 1 Prise Thymianblättchen
- 3–4 Rosmarinnadeln
- ausserdem:
- 1 Eigelb mit 2 EL Milch verquirlen

In einer Bratpfanne das Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch hell anschwitzen. Die Fleischmasse zufügen und unter Rühren anbraten. Mit Rotwein ablöschen und bei mittlerer Hitze 20 Minuten schmoren lassen. Die Flüssigkeit sollte dann fast eingekocht sein. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Paprikawürfel zufügen. Die Masse salzen, pfeffern und mit Paprikapulver bestreuen. Thymianblättchen und fein geschnittene Rosmarinnadeln unterrühren. Abkühlen lassen.

Den ausgerollten Blätterteig in Quadrate von 12×12 cm schneiden. In die Mitte je 1 EL der Füllung setzen. Die Ränder mit etwas verquirltem Eigelb bestreichen und den Teig zu einem Dreieck zusammenfalten. Die Ränder mit einer Gabel fest aufeinanderdrücken.

Die gefüllten Blätterteigtaschen auf ein mit Wasser benetztes Backblech setzen und mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Bei 200 °C im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen.

### Wein-Tipp

Geniessen Sie zu den Blätterteig-Taschen mit der Lammfüllung den

**El Molino tinto, La Mancha DO 2006.**

Art. 2421.06,  
CHF 8.50; € 4,95 (1 L € 6,60)

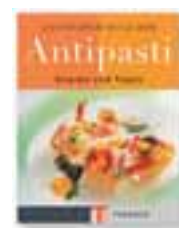


Bild und Rezept aus «Das Teubner-Buch der Antipasti, Snacks und Tapas»

ISBN 3-7742-5802-0,  
43.80 CHF / € 25,00

# Scharf und bitter

## – grossartig!



**Hochklassiges Olivenöl und exklusiver Wein hinterliessen bei mir beim ersten «Kontakt» vor vielen Jahren ein zwiespältiges Gefühl. Der Wein belegte mit seinen Tanninen meinen Rachen, sodass ich dachte, eine Angina sei im Anzug. Ein Spitzen-Olivenöl kaufte ich erstmals bei einem befreundeten Weinhändler – ich wollte es ihm gleich als ungeniessbar zurückschicken.**

Mit der Zeit lernte ich, dass die besten Weine in ihrer Jugend noch verschlossen sind und mit ihrem präsenten Gerbstoff Ungeübte erschrecken können. Und die klassischen Qualitätsmerkmale eines guten Olivenöles sind gerade seine Schärfe und feine Bitterkeit im Abgang. Doch was hat man als Neuling davon? Es schmeckt nicht und kostet erst noch mehr!

Das Geheimnis liegt wie so oft im «gewusst wie». Den exklusiven Rotwein lasse ich heute ruhen, bis er gereift ist; ich mag aber inzwischen auch jugendliche Tannine, sofern sie reif und feinkörnig sind. Das beste Olivenöl verwende ich mehr als Gewürz, gebe es tropfenweise auf Grilladen oder frischen Ziegenkäse. Für den Salat oder zum Braten nehme ich ein preisgünstigeres Olivenöl, bin mir aber bewusst, dass der Liter nicht unter 15 bis 20 Euro (20 bis 30 Franken) zu haben ist – alles andere ist meist minderwertiges, oder gar mit fremden Ölen gestrecktes Olivenöl.

Peter Kropf

### Viola

#### Olio di oliva extra vergine

Die traditionsreiche Ölmühle Viola verwendet ausgewählte Oliven der Sorten Nostrano, Favarol und Grignano von jahrhundertalten Olivenhainen am Gardasee. Klares, dunkles Olivengrün; Noten von geschnittenem Gras und Zitrusfrüchten im Bukett; mild und ausgewogen am Gaumen, dazu eine pikante Schärfe im Abgang – äusserst bekömmlich.

Artikel-Nr. 9532.07  
0,5 Liter  
CHF 16.50 / € 10,50 (1L € 21,-)

### Jefira

#### Extra natives Olivenöl

Aus den Olivensorten Athinoelia, Koroneiki und Mourtoelia pressen Christina und Nikolas Kunz auf der Halbinsel Peloponnes ihr naturbelassenes Olivenöl. Klares, kräftiges Blattgrün; feine Aromen von Gras und Artischocken, wunderbar fruchtig; äusserst geschmeidig, milde Schärfe mit einem zarten Bitterton im Abgang. Kaltpressung mit Kernen.

Artikel-Nr. 9506.07  
0,5 Liter  
CHF 26.- / € 17,- (1L € 34,-)

### Castello Colle Massari

#### Olio extra vergine di oliva, Toscana

Auf der Azienda Colle Massari in Cinigiano verwöhnt Claudio Tipa seine 2500 Olivenbäume der Sorten Frantoio, Olivastra, Leccino und Moraiolo mit naturnaher Pflege. Klares, dunkles Olivgrün; faszinierendes Bukett von frischem Gras, Fichtennadeln mit einem Hauch von Limetten; feinherbe Frische, leicht adstringierend, anregende Schärfe.

Artikel-Nr. 9522.07  
0,5 Liter  
CHF 26.- / € 17,- (1L € 34,-)

### Entrañable

#### Aceite de oliva virgen extra, Jumilla

Ausgezeichnete Qualität aus Murcia von 20 Olivenbauern der Cooperative San Isidro in Jumilla. Olivensorten: Picual, Cornicabra, Arbequina und Manzanilla. Klar, olivgrün mit goldenen Reflexen; vielschichtiges Bukett, Noten von Tomatenblättern, Basilikum und frischem Heu; sehr weich, ausgesprochen aromatisch, ausgewogene Schärfe und zarte Bitterkeit.

Artikel-Nr. 9531.07  
0,5 Liter  
CHF 20.- / € 12,50 (1L € 25,-)





# Als Bettmümpfeli\* ein Glas Rotwein und etwas Käse

\*Betthupferl

«Wie guter Tropfen», pflegt Gerry Guttropf jeweils seinen Namen zu erklären, «und schon ist der Bann gebrochen.» Denn worüber könnte man leichter debattieren als über gute Tropfen? Über Wein und ganz besonders über Wein aus gesunder Natur? Das Gespräch mit den langjährigen Delinat-Kunden Doris Wäfler Guttropf und Gerry Guttropf beginnt denn auch bei einem kühlen Weissen aus der Genfersee-Region und endet bei einem roten Piró von Albet i Noya. Dazwischen wird diskutiert, philosophiert und Tango getanzt. Eine Reise von Ost nach West.

Damit ist nicht nur eine gedankliche Reise gemeint, sondern eine Zugfahrt, die fast quer durch die Schweiz, vom Appenzellerland in die Bundeshauptstadt Bern und weiter ins aufstrebende Dorf Bolligen führt. Eine Reise also von der Provinz in die Vorstadt-idylle, wo das Ehepaar Wäfler Guttropf zusammen mit seinen drei Mädchen Céline (11), Joëlle (6) und Julie (3) lebt und wo sich an diesem verregneten Nachmittag sehr gut über Wein, die Natur und Gott und

die Welt philosophieren lässt. Seit mehr als zehn Jahren haben Doris Wäfler und ihr Gatte den DegustierService Rotwein, «und wir freuen uns heute noch jedes Mal über das Päckli.» Durch die eidgenössische Gesundheitskasse oder den Hesskatalog ist Doris Wäfler auf Delinat aufmerksam geworden – «ich weiss es gar nicht mehr genau» – und seither ist sie begeisterte Kundin. «Heute trinken wir praktisch nur noch Delinatweine», erzählt sie. Die Verpackung, die Informationen und der Wein – das alles hat das Ehepaar von Beginn weg angesprochen. «Mir gefallen die Geschichten der Winzer, ich schätze es sehr, wenn ich weiss, welche Leute hinter einem Produkt stehen.»

Dass die Weine biologisch sind, passte von Beginn weg zur Lebensphilosophie von Doris Wäfler. Der Aufenthalt des Ehepaars im letzten November auf Château Duvi vier, die dazugehörenden Diskussionen mit Fachleuten, die Blinddegustationen und der Einblick in die biodynamischen Versuche haben das Ehepaar beeindruckt und darin bestärkt, Delinat weiterhin die Treue zu halten.

**Sie sind Geniesser und dazu gehört täglich ein Glas Wein aus gesunder Natur: Delinat-Kunden Doris Wäfler Guttropf und Gerry Guttropf**

«Ich wäre schon seit Jahren gerne Aktionärin vom Château Duvi vier, es ist aber immer wieder etwas dazwischen gekommen», bedauert Doris Wäfler. Sie schwärmt vom Schloss, von der wunderschönen Umgebung und sogar vom sehr kalten Wasser im Schwimmbad (es war ja immerhin November). «Ich war so ziemlich die Einzige, die dort jeden Tag geschwommen ist.» Auch joggen gehörte dazu und lachend erzählt Doris Wäfler, wie sie in eine Treibjagd geraten ist und beinahe mit einem Wildschwein verwechselt worden wäre (auch wenn man das der zierlichen Frau kaum glaubt). «Die Jäger kamen mit zwei Wildschweinen über den Schultern daher, ich bin knapp davongekommen.» Das Joggen liess sie künftig bleiben, den Genuss des Weines aber keinesfalls.

## Gespritzte Reben

Das absolut prägende Erlebnis, welches die Überzeugung zu Produkten aus gesunder Natur manifestierte, liegt aber Jahre zurück. «Ich wollte ursprünglich Bäuerin werden», blickt Doris Wäfler zurück, «und habe die Bäuerinnenschule in Morges besucht.» Diese Ausbildung gewährte unter anderem Einblick in den Weinbau und in die Tierhaltung. «Ich habe mit eigenen Augen gesehen, was drei Wochen vor der Ernte auf die Trauben gespritzt wurde und ich habe auch die Stallhaltung von Tieren, deren Futter mit Antibiotika angereichert wurde, miterlebt.» Grund genug für die junge Frau, das Fleisch dieser Tiere und den Wein dieser Trauben in Frage zu stellen. «So etwas kann nicht gesund sein, habe ich mir damals schon gesagt.» Bäuerin ist sie dann nicht geworden, die Liebe zum Bauern, den sie heiraten wollte, ging in die Brüche, die Liebe zur Natur aber hat bis heute gehalten. Ob Spaziergänge im Wald, Wanderungen in den Bergen oder Skitouren – Doris Wäfler liebt die Natur und ihre Schönheiten. Sie ist keine verbissene «Körnlpickerin» (Körneresserin, aber der gelernten Krankenschwester, Hebamme und Sexualpädagogin ist wichtig, was auf den Tisch und ins Glas kommt. «Was der Natur nicht guttut», so ist sie überzeugt, «tut auch uns Menschen nicht gut und kommt irgendwann auf uns zurück.»

## Das Huhn Lydia

Jeden Samstag besucht sie den «Märit» (Markt) in Bern und kauft dort frisches Gemüse und auch Fleisch ein. Hühner zum Beispiel. «Ich esse lieber weniger oft Fleisch, dafür stammt es von gesunden, glücklichen Tieren.» So auch die Hühner. Diese kauft sie nämlich immer von derselben Bäuerin. «Jedes Huhn hat bei dieser Frau einen Namen.» So war das letzte Federvieh, das in der Pfanne brutzelte, die vor ihrem Ableben glückliche Lydia. Und dass zu einem solchen Essen dann ein Wein aus gesunder Natur gereicht wird, versteht sich von selbst. «Wein gehört bei uns einfach dazu», sind sich die Eheleute einig. Und zwar jeden Tag, vor allem bei der Gattin. «Mein tägliches Bettmümpfeli besteht aus einem Glas Rotwein und einem Stück Käse», lacht sie. Klar, auch der (Ziegen-)Käse stammt

vom «Märit», von welcher Geiss ist allerdings nicht genau bekannt... Zu dieser Lebensphilosophie passt auch, dass der Hausarzt der Familie Anthroposophie ist, dass die Mädchen zuhause geboren wurden. «Wir versuchen es gerne zuerst mit natürlichen Heilmitteln, auch wenn eine Krankheit dann manchmal länger dauert und das Kügelchenschlucken durchaus auch mühsam sein kann», sagt die Mutter und Berufsfrau.



## Tango und Psychologie

Und was sagt der Gatte, der einerseits als Studiengangsleiter an der Fachhochschule für Angewandte Psychologie in Olten, andererseits als Unternehmer tätig ist, zur Naturverbundenheit seiner Frau? «Ich kannte Delinat schon, bevor ich meine Frau kennen lernte und ich war Mitglied von Mobility-Carsharing, als dieses noch in den Kinderschuhen steckte.» Auch er ist überzeugt, dass naturnahe Produktion wichtig und richtig ist, er genießt und schätzt den Wein aus gesunder Natur. «aber ich lasse mich in diesem Bereich sehr gerne von meiner Frau führen.»

Wenns allerdings ums Tanzen, genauer ums Tangotanz geht, dann wird die Gattin geführt. Gerry Guttropf ist seit Längerem passionierter Tangotänzer, seine Frau ist auf den Zug aufgesprungen und besucht seit Kurzem einen Kurs. Für den Gast und vor allem für den Fotografen legen sie gleich einen Tango aufs Parkett. «Hier führe ich», sagt der Tangotänzer bestimmt und hier

wird kein Widerspruch geduldet. «Tango», so ist von ihm zu erfahren, »ist jener Tanz, wo der Mann der Chef ist«. Er und seine Frau wissen: «Man kann nur gut führen, wenn der Mann die Frau spüren kann und wenn sie das auch zulässt.» In diesem Bereich müssen sich die Frauen hingeben, «ohne Hingabe geht es nicht.» Das Tangotanz sei anspruchsvoll für den Mann, «das ist reine Improvisation. Und es fordert den Mann in einer Art und Weise mit der



**Oben links:  
Und sie tanzen einen Tango ...  
– das grosse Hobby des Ehepaars  
Guttropf Wäfler.**

**Oben:  
Erholung im (Wein-)Keller:  
Schlagzeuger Gerry Guttropf**

Frau umzugehen, wie das heute eigentlich nicht mehr üblich ist.» Der Mann übernehme die volle Verantwortung für das Geschehen, und das sei sich weder Frau noch Mann in der heutigen Zeit gewohnt. Seine Gattin scheint mit dieser Hingabe nicht das geringste Problem zu haben, im Gegenteil. Sie lässt sich beim Tanzen gerne führen, genießt die Musik, die Bewegung und die körperliche Nähe.

Genussmenschen sind sie, die Wäfler Guttropfs, nicht nur schwebend auf dem Parkett, sondern auch wenns ums Wein trinken geht. Daran gibt es keinen Zweifel und in diesem Bereich ist auch nicht wirklich eine Führung nötig. Dafür aber umso mehr Hingabe. Und diese ist spürbar. Man denke dabei nur ans täglich zelebrierte Bettmümpfeli!

Irene De Cristofaro-Wipf

# Pestizidfreies Obst und Gemüse?

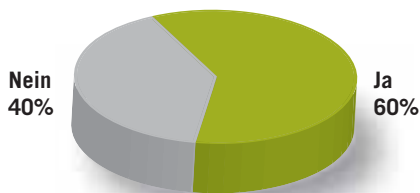
pek. 61 Prozent des in Deutschland verkauften Obstes und Gemüses sind mit Pestiziden belastet. Das berichtet der Pestizid-Report der EU-Kommission. Auf der sicheren Seite sind Konsumenten mit Bio-Obst und -Gemüse. Die Proben aus dem Naturkost-Handel sind in der Regel frei von Rückständen. Die Analyse des Bundesverbandes Naturkost Naturwaren (BNN) im Jahr 2006 wies 89 Prozent der Bio-Proben als rückstandsfrei aus. Wo bei herkömmlichen Produkten Belastungen mit gleich mehreren Pestiziden ein echtes Problem sind, findet man in Bio-Produkten höchstens tausendfach geringere Rückstände. Die Luft ist nicht mehr frei von belastenden Stoffen und so werden chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel der herkömmlich produzierenden Bauern auf die Felder der Biobauern verweht.

Quellen: [www.bionetz.ch](http://www.bionetz.ch) und Bundesverband Naturkost Naturwaren (BNN)

## Gefragter Biowein ...

pek. Bio-Weine finden immer mehr Zuspruch. Galt bis vor Kurzem noch die grosse Mehrheit der Weinhändler als skeptisch bis ablehnend gegenüber «Wein aus gesunder Natur», hat sich das Blatt heute gewendet. In einer Umfrage der deutschen Fachzeitschrift «Weinwirtschaft» waren 60 Prozent der Befragten der Meinung, die Nachfrage nach Bio-Wein steige weiter.

### Steigt die Nachfrage nach Bio-Wein?



### ... und generell steigender Weinkonsum

Gemäss neuesten Trends wird in den kommenden Jahren weltweit mehr Wein konsumiert, vor allem in den USA und in Asien. Doch auch die Deutschen erhöhten ihren Weinkonsum im vergangenen Jahr auf 20,1 Liter (+ 0,2 Liter). Prognosen gehen sogar



# Der Bildmeister

**Fotografieren ist einfach, selbst mit einem Handy lassen sich heute Schnappschüsse machen. Betrachtet man aber die Bilder eines Profis, dann fragt man sich: Was macht der anders als ich? Einmal verwendet der Fachmann für seine Bilder kein Handy, zudem hat er ein geschultes Auge, meist jahrelange Erfahrung und auch das nötige Gespür für den richtigen Moment und den richtigen Ausschnitt.**

Heinz Hebeisen ist einer dieser Profis. Der gebürtige Zürcher (1951) lernte das Fotografieren in Zürich und London, seit 1978 lebt er in Madrid. Sein Spezialgebiet ist Wein: Er hat praktisch jede spanische Weinregion abgelichtet – als besonderen Spass auch mal aus einem Heissluft-Ballon. Bekannt geworden ist Heinz Hebeisen mit seinen Bildern für Zeitschriften wie «Vinum», zu deren Gründer er gehörte (Vinum España). Zudem veröffentlichte er 11 Bücher.

von 28 Litern im Jahr 2010 aus. Stark im Kommen ist in Deutschland der Rotwein mit einem Marktanteil von bereits 45 Prozent. Im traditionellen Weinland Frankreich sank hingegen der Weinkonsum in den letzten Jahren stetig, von über 70 Litern auf heute noch 64 Liter pro Kopf und Jahr. Auch die Schweizer tranken mit 38,8 Litern im Jahr 2005 etwas weniger Wein als früher.

## Reportage über El Molino

Die Bilder des passionierten Fotografen werden immer wieder ausgezeichnet. Das spanische Wirtschaftsministerium verlieh ihm den begehrten «Premio Nacional de Turismo Ortiz Echagüe», für seine Dienste, Spaniens Landschaft gekonnt abzulichten und so zur Beliebtheit der Feriendestination beizutragen. Auch Delinat arbeitet seit Jahren mit Heinz Hebeisen zusammen. Er schuf die Bilder im Bericht über La Mancha und den Wein «El Molino» in diesem Heft. Wein geniessen hat mit Stimmung zu tun, und Heinz Hebeisen versteht es meisterhaft, Stimmungen einzufangen. Sein Bildarchiv umfasst heute gegen 500 000 Bilder.

[www.iberimage.com](http://www.iberimage.com)

Peter Kropf

### Herausgeber Delinat Kundenservice:

**CH** Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn  
Telefon 071 227 63 00, Fax 071 227 63 01  
**DE** Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein  
Telefon 07621 16775 0, Fax 07621 706 935  
**AT** Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof  
Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432

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

**Beiträge** Irene De Cristofaro-Wipf, Jeanette Roldo, Martina Korak, David Rodriguez, Emil Hauser, Daniel Wyss, Karl Schefer, Thomas Vaterlaus, Jürgen von der Mark, Martin Kilchmann, Verein «Die Bio-Hotels».

**Layout** buob und schiess, St. Gallen

**Bilder** Heinz Hebeisen, Thomas Vaterlaus, Thomas Weibel, Hans-Peter Siffert, Verein «Die Bio-Hotels», Jeanette Roldo, Daniel Rhyner, Martin Kilchmann

**Papier** Cyclus Offset, 100% Altpapier

**Erscheinungsweise** 4-mal jährlich

Impressum

# Old bottle killing

Von Martin Kilchmann

Ungewollt erfanden wir in den Ferien im Tessin ein Spiel. Es heisst neudeutsch «old bottle killing» oder der Einfachheit halber abgekürzt «obk». Es ist lustig, unterhaltsam und lehrreich. Es geht darum, alte Weinflaschen zu öffnen, den Tropfen einzuschenken, am Glas zu riechen und den Inhalt dann wegzukippen. Am besten in einen grossen Eimer, aus dem es dann zunehmend unergründlicher riecht.

Das Ganze hat eine Vorgeschichte: Unser Nachbar zog in eine kleinere Wohnung um. Den in vielen Jahren angesammelten Hausrat veräusserte er grösstenteils. So kamen wir billig zu einem Ping-Pong-Tisch und zu einem angejahrten Hometrainer. Zum Schluss drehte er uns zwei Harrasse mit alten Weinen an, die Flaschen in Lumpen eingewickelt. Es seien alte Barolos darunter, die ihn ein Vermögen gekostet hätten, Bordeaux, Burgunder, ja sogar eine sündteure Bouteille Château Mouton-Rothschild, Premier grand cru classé! Wir blieben skeptisch-reserviert, doch für den Preis einer Hunderternote wollten wir die gut geeichte nachbarliche Freundschaft nicht aufs Spiel setzen. So schleppten wir die zwei schweren Kisten in den Keller.

Anderntags erwarteten wir Gäste. Wir beschlossen, die Wundertüte zu öffnen, die Flaschen zu probieren. Zuerst lagen ein paar Bouteillen Château Canteloup 1972. Der Jahrgang ist eine Katastrophe. Der Wein auch. Eine befremdliche Mischung von grünen Paprika und dem unappetitlichen Geruch alter Socken. Weg in den bereitstehenden Kübel damit. Darauf öffnen wir den Château Hautefaille 1977. Das Etikett ist verstaubt, der Inhalt idem. Den Eimer freut es. Keine Besserung beim Château Junayme 1980. Ungelüfteter Schrankgeruch. Ob die beiden 1979er Château Tour du Moulin und Château Clarke von Edmond de Rothschild die Stimmung heben? Der Jahrgang ist für einmal von leidlicher Güte und Baron Edmonds Gattin sprüht bekanntlich vor altmo-

dischem Charme. Vergebene Liebesmüh, vergebens gefreut. Von der Rothschildschen Noblesse ist nichts zu spüren. Dünn, gezehrt und grob präsentieren sich beide Säftchen – das Niveau des Putzeimers steigt und steigt.

Beim 1979er Bourgogne Grand Ordinaire von Thomas-Bassot kippt die Stimmung von Enttäuschung in Euphorie. Die bräunliche Brühe duftet derart dekadent-nekrophil, dass richtig gute Laune aufkommt. Das bizarre Spiel beginnt einen Riesenspass zu machen. In voller Fahrt wechseln wir die Pferde und galoppieren der Reihe nach zwei 1967er Barolo (Marchesi di Barolo, Giacomo Damilano) in den Abgrund beziehungsweise ins Becken. Bei den zwei abschliessenden Weinen – einer Riserva 1979 Tenuta S. Anna aus Loncon und dem Merlot 1975 Grave del Friuli – brechen wir in homerisches Gelächter aus. Nicht, weil wir zu viel intus hätten – geschluckt haben wir ja kaum einmal –, sondern weil Lachen die einzig angemessene Antwort auf die grotesken Tropfen ist.

Was ist aus dem flotten Spiel zu lernen? Seien Sie vorsichtig mit alten Jahrgängen. Trinken Sie die Weine im Zweifelsfall lieber jung in ihrer Fruchtphase. Lassen Sie nur grosse Weine aus überdurchschnittlich guten Jahren alt werden. Kaufen Sie niemals bereits gereifte Flaschen aus unbekanntem Appellationen, unsicherer Qualität und dubioser Quelle und seien diese noch so preiswert. Denn Schnäppchen sind da seltener als schwarze Schafe. Halten Sie sich an Ihren vertrauten Weinhändler.

Und, ach ja, wie präsentierte sich der Mouton-Rothschild 1976, der, in eine Doppelpackung Lumpen gewickelt, zuunterst in der Kiste lag? Die Flasche mit dem blauen Etikett des Künstlers Pierre Soulages hatte schon beträchtlichen Schwund. Der Wein, körperreicher als die elend verendeten Vorgänger, war in Geruch und Geschmack von Kellermuff gezeichnet. Auch er landete gnadenlos im Eimer! Philippe selig möge uns verzeihen!



Martin Kilchmann ist Weinjournalist und Bauchautor und schreibt unter anderem für SonntagsZeitung, Bilanz, Bossi, Basler Zeitung.

# Der Sonnenwein – jeder Tag ein Ferientag

«Als Mutter und Weinmacherin habe ich die Erfahrung gemacht, dass zwischen der Betreuung von Kindern und jungen Weinen durchaus Parallelen bestehen. Beide benötigen Freiheit in klar abgesteckten Grenzen – und viel Zuneigung.»

Marga Torres, Önologin Weingut Albet i Noya

Vinya Laia überzeugt mit verführerischer Frucht, herrlicher Gaumenfülle und viel Temperament – eine gelungene Assemblage aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Garnacha.



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

ALBET I NOYA  
2002

VINYA  
LAIA

CATALUNYA