

Das Delinat-Magazin
Nr. 66, Mai 2022

WeinLese DELINAT



Bordeaux erwacht

Château Couronneau:
Christophe Piat beweist schon lange, dass bio im Bordelais funktioniert.



IGP Tierra de Castilla y León 2021
Saxum Sauvignon Blanc

Aromawunder aus Spanien

Ein Geheimtipp aus Spaniens Weissweinparadies Rueda: Dieser Sauvignon Blanc der Familie Sanz ist ein aromatisches Erlebnis. Fruchtige Aromen, knackige, saftige Frische und filigrane Mineralität zeichnen den verführerischen Tropfen aus. Er mundet hervorragend zum sommerlichen Apéro, zu frischer Fischküche und zu Meeresfrüchten.

www.delinat.com/5775.21

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.

«Pflanzenschutzmittel schützen nicht, sie töten.»

Sarah Wiener, Köchin und Autorin



Ausgerechnet das wohl berühmteste und prestigereichste Weinbaugebiet der Welt hinkte beim biologischen Anbau lange hinterher. Das feuchte Atlantikklima, das den Pilzbefall von Reben begünstigt, verunmöglichte hier einen biologischen Weinbau, hiess es immer wieder.

Pestizidskandale, aufgedeckt durch mutige Frauen, aber auch der immer stärker werdende Ruf nach gesunden, ohne Gift produzierten Lebensmitteln führen nun allmählich zum Umschwung. Zwar monieren französische Umweltaktivistinnen wie die Winzertochter Valérie Murat, dass der Einsatz gefährlicher Pestizide im Bordelais nach wie vor weit verbreitet sei (Interview Seite 22–23).

Aber es gibt doch klare Zeichen für eine Trendwende. Winzer Christoph Piat, mit dem wir seit 2017 zusammenarbeiten, sagt: «Von drei Bioweinbergen im Jahr 2000 ist die Fläche bis heute auf über 13'000 Hektar angewachsen.» Er selber gehört zu den Pionieren. Auf seinem Château Couronneau beweist er seit 25 Jahren, dass biologischer Weinbau auch im Bordelais funktioniert. Mehr als das: Seit 2017 ist das Weingut auch nach den anspruchsvollen Delinat-Richtlinien zertifiziert. Wie er das macht, zeigt unsere Bordeaux-Reportage ab Seite 6.

Herzliche Grüsse

Hans Wüst, Redaktor



Schwerpunkt

Bordeaux

Pestizidskandale führen in der bekanntesten Weinregion der Welt allmählich zu einem Umdenken. Château Couronneau ist seit 25 Jahren Bio-Vorreiter.

Seite 6–21



Biodiversitätswinzerin 2022

Renate Schütz

Delinat hat die Philosophin von der Azienda La Luna del Rospo im Piemont zur Biodiversitätswinzerin 2022 gekürt.

Seite 24–25



Genuss

Kulinarische Gratwanderung

Wein zum Essen? Nicht immer ist das eine glückliche Kombination. «Ein harmonischer, gut gereifter Wein schmeckt auch solo», meint unser Genussautor Peter Kropf.

Seite 26–27

Château Duvivier wieder offen

Nach zwei Jahren Corona-Pause ist die Delinat-Ferienoase auf Château Duvivier für Gäste seit April wieder offen. **Seite 5**

Tank, Fass oder Zement?

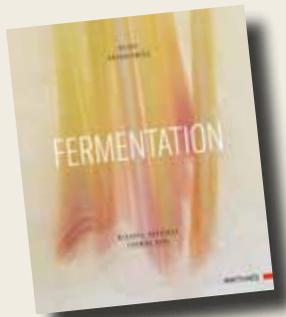
Önologin Martina Korak verrät, wie sich verschiedene Ausbauefässe auf den Wein auswirken. **Seite 28**

Weinquiz

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

Buchtipps

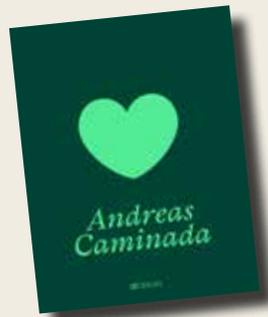
von Peter Kropf



Fermentiert

Lebensmittel haltbar zu machen und gleichzeitig deren Geschmack zu bereichern, dazu dient die Fermentation. Ihre Geschichte wird hier ebenso erklärt wie die Vorteile und Tücken dieser Methode, gefolgt von Grundrezepten für verschiedene Lebensmittel. Über 80 Gerichte aus der Feder des Spitzenkochs erfreuen vor allem ambitionierte Hobbyköche. Die detaillierte Beschreibung hilft dabei.

Heiko Antoniewicz: *Fermentation*
www.dk-germany.de
ISBN 978-3-98541-050-7



Vegetarisch

«Meine vegetarische Küche» steht im Untertitel. Gegliedert sind die Rezepte nach Empfindungen: kitzelnd, wärmend, erfrischend, umarmend. Das macht neugierig. Es folgen kreative Gerichte fernab von 08/15. Dazwischen eingestreut kurze Texte zur Permakultur, zu vegetarischem Kochen, eigenem Garten, Blumen, Kräutern: «Kräuter sind in der vegetarischen Küche das Salz in der Suppe.»

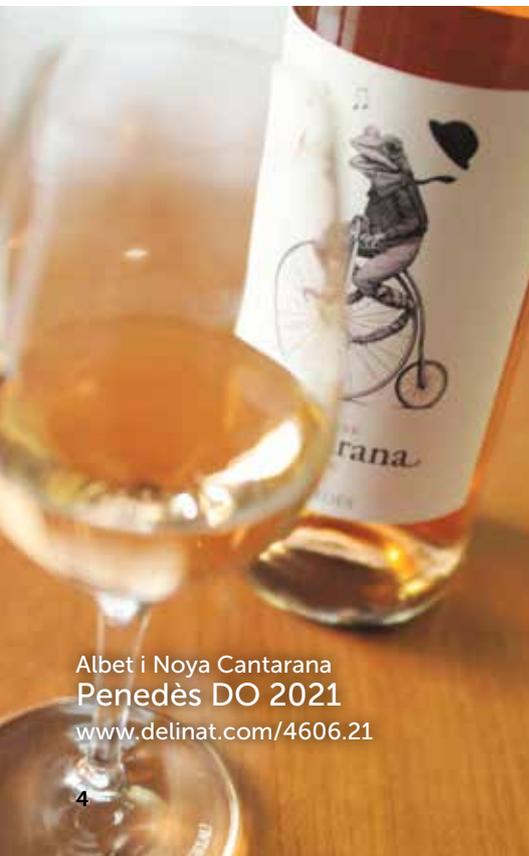
Andreas Caminada: *Pure Frische*
www.at-verlag.ch
ISBN 978-3-03902-136-9



Regional

Klassiker, gekonnt zubereitet. Das erwartet man vom Sternekoch und Urgestein Vincent Klink und seiner Kollegin. Und genau das findet man hier: Spargel und Brennnessel, Zwiebeln mit Nüssen, Reh mit Pistazien. Jedes Gericht ergänzt mit Zubereitungsdauer, Kalorien, Kohlenhydrat-, Eiweiß- und Fettgehalt. In der Rubrik «Schon gewusst?» gibt's eine kurze Fachkunde, einfach erklärt.

Klink/Schönberger: *Regionale Genüsse*
www.gu.de
ISBN 978-3-8338-7955-5



Meine Empfehlung:

«Frösche singen, wenn sie sich wohl fühlen. In den vielen kleinen Biotopen, welche die Weinberge von Albet i Noya im Penedès säumen, ist der Froschgesang selbst zwischen den reich behangenen Reben zu hören, welche die süßen Trauben für diesen verspielten Rosé liefern. Einer meiner Lieblinge zu feinen Häppchen und Meeresfrüchten.»

Albet i Noya Cantarana
Penedès DO 2021
www.delinat.com/4606.21

D. Rodriguez



David Rodriguez,
Einkäufer bei Delinat.



Château Duvivier wieder offen

ats. Nach zweijähriger Corona-Pause ist das Delinat-Modellweingut Château Duvivier in der Provence seit April wieder offen für Gäste. Die Zeit ohne Gäste wurde gut genutzt. Durch zahlreiche Renovationen, Verschönerungen und die Reduktion der Zimmerzahl wurde die Ferienresidenz weiter aufgewertet. Auch in der Umgebung hat sich einiges getan: Robuste Rebsorten wurden angepflanzt, Nistkästen und Greifvogelstangen aufgestellt und die neue Permakulturanlage mit Obstbäu-

men umsäumt. Die neue Gastgeberin Tamara Dominkovic brennt darauf, den Gästen dies und die atemberaubende Natur der Umgebung zu zeigen. Für die kulinarischen Genüsse auf Château Duvivier sorgt neu ein junger Koch aus der Region: Vivien Baccalinos Kochstil ist typisch provenzalisch, manchmal angereichert mit Elementen aus Nordafrika, Süditalien oder Spanien. Weitere Infos und Buchungen: www.chateau-duvivier.com



Klimawandel als Touristenattraktion

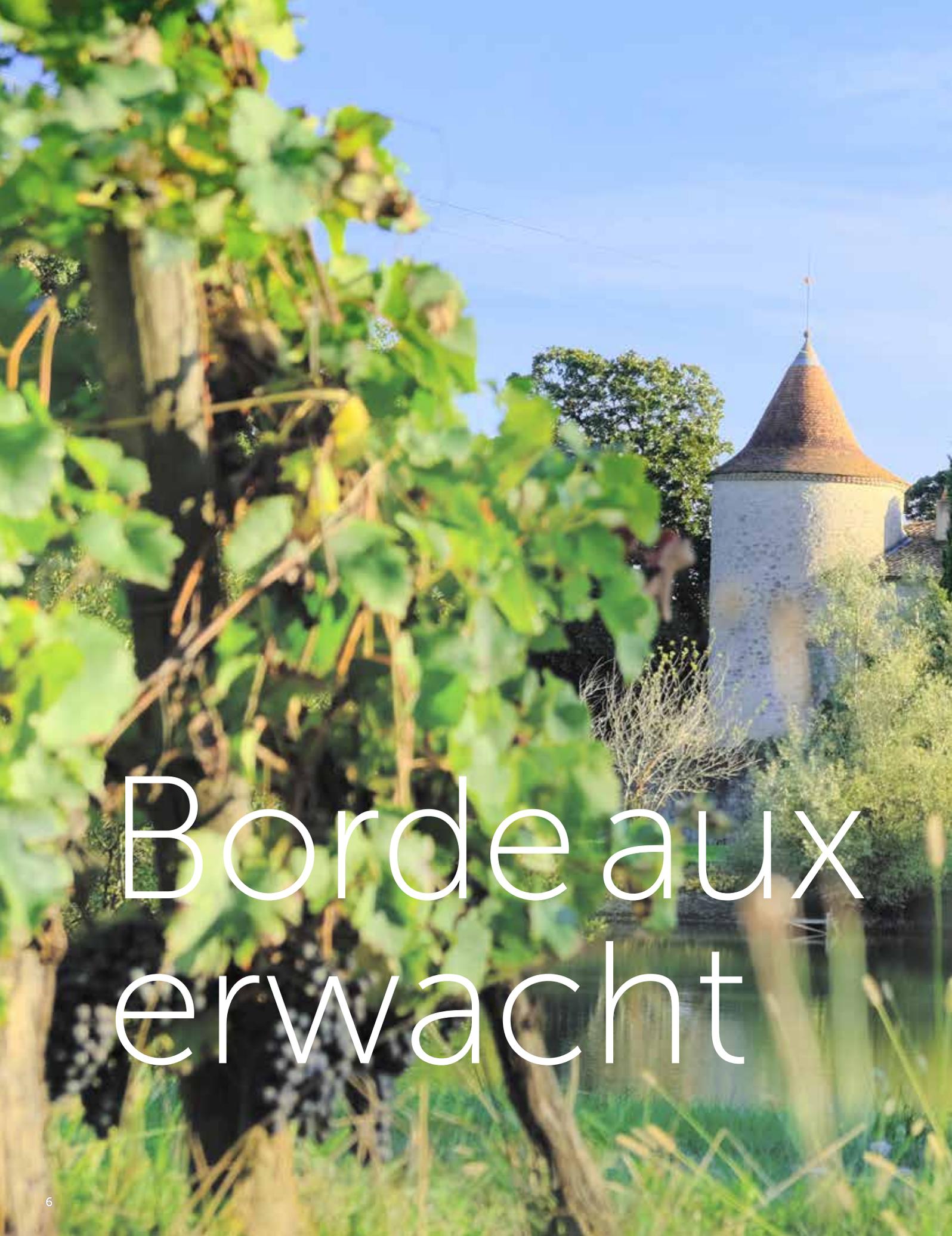
dar. In Spanien sorgten Trockenheit und Dürre bis Anfang März für grosse Nervosität. Delinat-Winzer Carlos Laso wartete auf seinem Weingut Pago Casa Gran im Hinterland von Valencia fast ein halbes Jahr vergeblich auf Regen. Auch Winzer

Josep Maria Albet i Noya in Katalonien vermeldet viel zu wenig Niederschlag in den letzten zwölf Monaten. Die Wasserreserven in Spaniens Stauseen lag am 8. März 2022 noch bei durchschnittlich 44 Prozent – normal in dieser Jahreszeit sind etwa 64 Prozent. Im Norden Spaniens hat der Klimawandel gar eine Touristenattraktion zutage gefördert. Vor knapp 30 Jahren wurde das kleine Dorf Aceredo geflutet, um einen Stausee zu schaffen. Durch die anhaltende Trockenheit ist der Wasserstand so tief gefallen, dass die alten Gemäuer des Dorfes wieder zum Vorschein gekommen sind und Tausende von schaulustigen Touristen angelockt haben. Mittlerweile ist praktisch überall etwas Regen gefallen, und die Situation hat sich leicht entspannt.



Mit dem Wind dem Wein entgegen

mas. Auf vielfachen Wunsch sticht der Windjammer Sea Cloud II nächstes Jahr wieder als Delinat-Weinschiff in See: Die einzigartige Weinkreuzfahrt führt diesmal vom Samstag, 13., bis Donnerstag, 18. Mai 2023, von Genua nach Civitavecchia, der Hafenstadt von Rom. Natur-, Segel- und Weinfreunde kommen gleichermassen auf ihre Kosten. Es gibt Landausflüge zu Delinat-Weingütern im Piemont und in der Toskana sowie in attraktive Städte. An Bord sorgen Kurzseminare rund um Wein und Kulinarik sowie Degustationen für Kurzweil. Maximal 75 Passagiere sind auf dieser exklusiven Schiffsreise dabei. Es besteht die Möglichkeit, ein Verlängerungsprogramm in Rom zu buchen. Weitere Infos und Buchung: www.delinat.com/weinreisen



Bordeaux erwacht



Eingelullt von Traditionen, Konventionen und Agrochemie, schliefen Bordeaux-Winzer länger als anderswo den Schlaf des Gerechten. Jetzt werden sie aufgeweckt durch Pestizidskandale und Konsumentendruck. Langjährige ökologische Vorzeigebetriebe wie das Delinat-Weingut Château Couronneau weisen den neuen Weg.

Weinbauern, Mitarbeiter, Anwohner und Schulkinder, die unter dem massivem Pestizideinsatz im Rebbaul leiden, Rückstände von Pflanzenschutzmitteln selbst in Weinen, für die mit «ökologischem Mehrwert» geworben wird: Im ruhmreichen Bordelais sorgen handfeste Pestizidkandale seit ein paar Jahren für rote Köpfe. Es sind vor allem Frauen, die den massiven Pestizideinsatz anprangern. Seit Jahren kämpfen die beiden Umweltaktivistinnen Valérie Murat (Interview Seite 22/23) und Marie-Lys Bibeyran an vorderster Front für einen Ausstieg aus der Agrochemie. Beide stammen aus einer Winzerfamilie und haben Familienangehörige durch Pestizidvergiftungen verloren. «Statt als Lokomotive für einen ökologisch nachhaltigen Weinbau zu wirken, werden im prestigereichsten Weinbaugebiet der Welt noch immer im grossen Stil Pestizide gespritzt, darunter auch besonders gefährliche», moniert Valérie Murat.

Klimaausrede gilt nicht mehr

Dass biologischer Weinbau im Bordelais lange ein Tabu war und teilweise leider noch immer ist, hat mehrere Gründe. Einer davon ist das für Rebbaul schwierige Klima. Der nahe Atlantik bringt viel Regen, viel Feuchtigkeit, in Kombination mit Sonne und Hitze im Sommer ein idealer Nährboden für Pilzkrankheiten wie Falschen und Echten Mehltau, Grauschimmel oder die Holzkrankheit Esca. Lange Zeit hiess es, bio sei unter diesen Bedingungen nicht möglich, geschweige denn der Anbau nach der Delinat-Methode. Mittlerweile zeigen aber immer mehr Châteaux, darunter auch sehr renommierte, dass es doch funktioniert. «Gab es im Bordelais im Jahr 2000 gerade mal drei biologische Weinberge, werden bis 2022 rund 13'000 Hektar bio-zertifiziert sein. Das sind immerhin mehr als zehn Prozent der gesamten Rebfläche», sagt Winzer Christophe Piat. Sein Château Couronneau, mit dem Delinat seit 2017 zusammenarbeitet, gehört zu jenen Pionieren, die seit über 20 Jahren auf Chemie im Weinberg ver-

Bild: Hans Wust





Familienangelegenheit: Auf Château Couronneau sorgen Christophe Piat und die Nachfolgegeneration für feine Bordeaux-Weine aus artenreichen Rebbergen, die mehrheitlich mit Merlot bestockt sind.

Schwerpunkt

Bild: Claude Clin

Grégoire Piat an der Arbeit im Chai (Weinkeller), wo neben Stahltanks und Holzfässern auch Betoneier und Tonamphoren Einzug gehalten haben. Die Varianten an Gebinden bieten eine grosse Ausbausvielfalt.





zichten und somit alle Lügen strafen, die behaupten, im Bordelais sei das nicht möglich.

Vom Aussenseiter zum Trendsetter

Château Couronneau gehört nicht zu den prestigeträchtigen Weingütern im Médoc, Pomerol oder Saint-Émilion, die mit ihren sündhaft teuren Tropfen den Weltruf der Bordeaux-Weine begründen. Das kleine Märchenschloss aus dem 15. Jahrhundert liegt in Ligueux, einem kleinen Ort in der Appellation Sainte-Foy Côtes de Bordeaux ganz im Osten des Bordelais. Christoph und Bénédicte Piat haben es 1994 erworben und zu einem ökologischen Vorzeige-Château entwickelt, das mit kraftvollen, ehrlichen Weinen zu moderaten Preisen überzeugt. Die 38 Hektar Rebfläche sind zu 90 Prozent mit Merlot bestockt. Hinzu kommen etwas Cabernet Franc sowie weisse Sorten wie Sauvignon Blanc und Sauvignon Gris. Christophe Piat versteht, dass das Klima im Weinbaugebiet Bordeaux ein abschreckendes Element für biologischen Anbau ist. «Auch wir führen einen ständigen Kampf gegen den Falschen Mehltau. Aber der Rest ist unter Kontrolle und bereitet uns keine Sorgen mehr.» Zwar liegt der durchschnittliche Ertrag seit der Umstellung auf bio im Jahre 1999 bei tiefen 37 hl/ha. «Aber unser Weinbau nach Delinat-Richtlinien erlaubt uns doch eine Produktion, von der wir leben können.»

Die Qualität stimmt

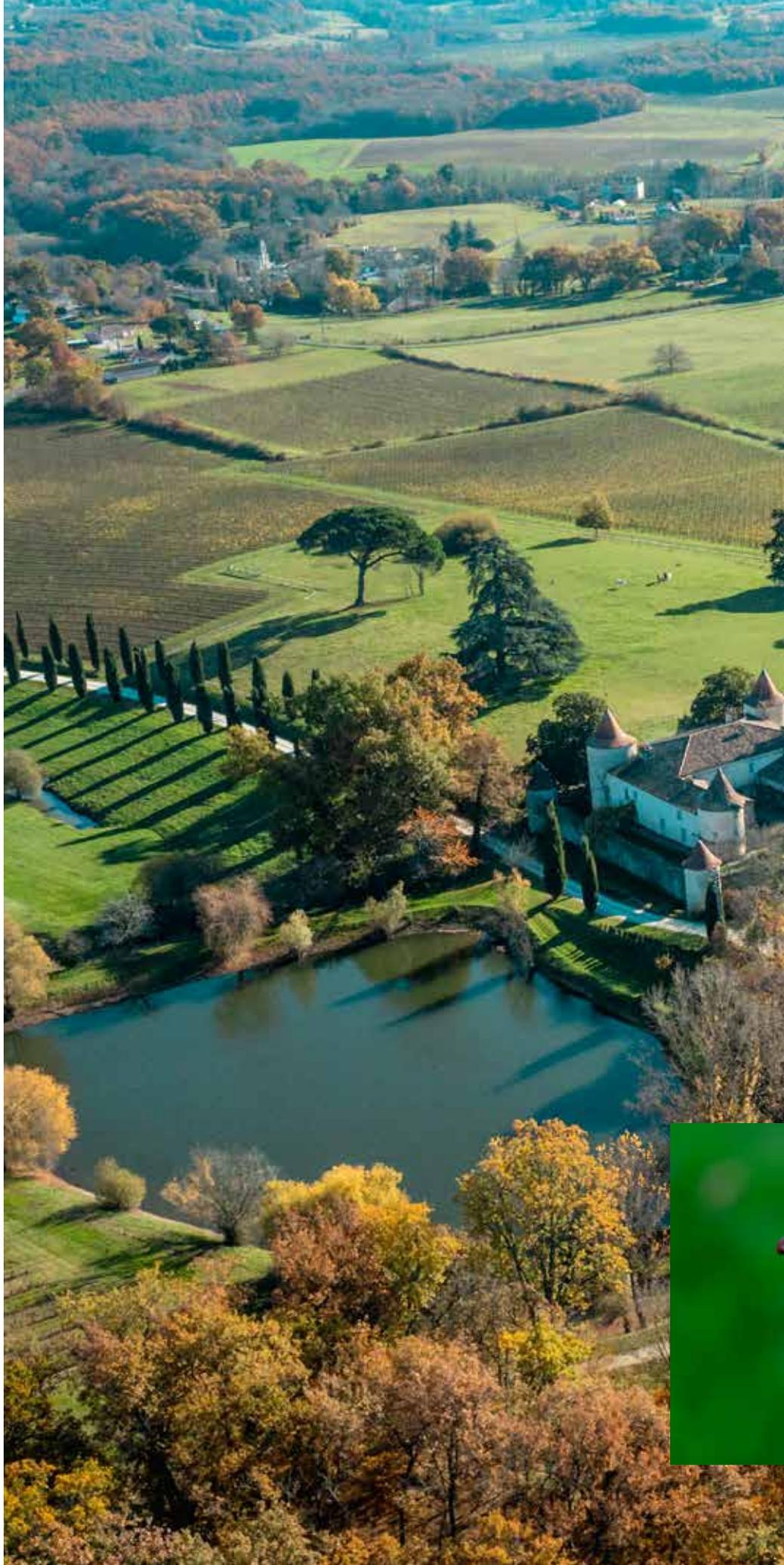
2020 ist Sohn Grégoire in den elterlichen Betrieb eingestiegen und führt nun zusammen mit seinem Vater Château Couronneau. Christophe Piat: «Schon lange ist für uns klar, dass der biologische Weinbau sich nicht nur auf die Natur, sondern auch auf die Qualität der Weine positiv auswirkt. Wir erzeugen kräftige, tiefe Weine mit grosser Haltbarkeit. Mit der Qualität bin ich sehr zufrieden.» Mit dieser Meinung steht er nicht allein da. Mehrfach wurden Couronneau-Weine ausgezeichnet und auch in der Fachpresse sorgen sie immer wieder für Fu-



rore. Einziger kleiner Wermutstropfen ist für Christophe Piat der eher hohe Alkoholgehalt seiner Rotweine. «Aber bei der aktuellen Klimaerwärmung ist es schwierig, optimal reife Trauben mit einem niedrigen Alkoholgehalt zu vereinbaren. Wir haben uns bisher für die Qualität entschieden und nehmen dafür etwas mehr Alkohol in Kauf.»

Eine neue Pionierrolle

Während andere Betriebe im Bordelais erst allmählich den ökologischen Weinbau entdecken, ist man auf Couronneau stets einen Schritt voraus. Perfekt ist aber auch hier noch nicht alles. Zu den bestehenden Unzulänglichkeiten gehört die kupferlastige Bekämpfung des Falschen Mehltaus, die in schwierigen Jahren viele zusätzliche Traktorfahrten durch die Reben verlangt, was Böden und Biodiversität zusetzt. «Wir sind ständig auf der Suche nach noch besseren Lösungen», sagt Christoph Piat. Neben dem Einsatz von pflanzenstärkenden biodynamischen Präparaten wird auf Anregung von Delinat auch auf neue, robuste Rebsorten gesetzt. Etwas, das in Bordeaux noch weitgehend fremd ist. Laut Christophe Piat gibt es vielleicht noch zwei, drei andere Weinbauern, die damit begonnen haben. Auf Couronneau wird demnächst auf einer Fläche von knapp zwei Hektar die pilzresistente Sorte Sauvignac (VB Cal 6-04) angepflanzt, eine weiße Neuzüchtung des Schweizer Rebenzüchters Valentin Blattner, mit dem Delinat intensiv zusammenarbeitet. Bereits diesen Mai wird dieselbe Sorte auf 3,7 Hektar im französischen Baskenland angebaut, auf einer Rebfläche, die ebenfalls den Piat gehört. Für Jungwinzer Grégoire Piat gehören solche Neuzüchtungen, die weitgehend ohne Pflanzenschutz auskommen, weil sie sich aus eigener Kraft gegen Pilzkrankheiten wehren können, zur Zukunft des biologischen Weinbaus (Interview Seite 16/17).





Eingebettet zwischen Reben, Gewässern, Bäumen, Sträuchern und Weiden, liegt das märchenhafte Château Couronneau ganz im Osten des Bordelais. Das Weingut gehört zu den Bio-Pionieren im berühmtesten Weinbaugbiet der Welt.

Schwerpunkt



Bild: Claude Cün

Der Anbau nach der Delinat-Methode sorgt auf Château Couronneau für eine reiche Biodiversität. In einem artenreichen Umfeld reifen gesunde, hochwertige Trauben, aus denen hervorragende und preiswerte Weine entstehen.





Auch in anderen Bereichen investiert Château Couronneau im Sinne der Delinat-Methode. Seit Anfang Jahr liefern 30 Photovoltaikmodule auf einem landwirtschaftlichen Gebäude Sonnenstrom – ein erster Schritt in die angestrebte Vollversorgung mit erneuerbaren Energien. In den Weinbergen wurden erste Tests mit einem Elektrotraktor durchgeführt. Auch liegt ein Massnahmenplan für mehr Biodiversität auf dem Tisch. Dieser soll gemeinsam mit Delinat-Winzerberater Daniel Wyss im Verlaufe dieses Jahres umgesetzt werden. Bereits wurden hundert Nistkästen für Vögel und Fledermäuse installiert. Bis Ende Jahr erfolgt die Pflanzung von Obstbäumen und Hecken. Für Christophe Piat ist klar: «Biologischer Weinbau mit einer reichen Biodiversität ist ein obligatorischer Schritt für alle, die sich nachhaltig mit ihrer Umwelt verbinden wollen.»

Arina Schefer

«Wir wollen weg vom Kupfer»

Das Bordeaux-Weingut Château Couronneau war schon beim biologischen Weinbau Pionier. In diese Rolle schlüpft man nun in Frankreich auch beim Anbau von neuen, pilzresistenten Rebsorten. Wir sprachen mit Grégoire Piat darüber, wie es dazu kam und welche Hürden es zu nehmen gilt.

Wann seid ihr bei Château Couronneau zum ersten Mal mit robusten Rebsorten in Berührung gekommen?

Grégoire Piat: Mein Vater wurde bereits in den 2000er-Jahren auf resistente Rebsorten aufmerksam. Zu dieser Zeit wurden die PIWIs in Frankreich jedoch aus regulatorischen Gründen noch sehr vernachlässigt. Im Jahr 2012 entdeckte mein Vater dann die ersten Veröffentlichungen von resistenten französischen Sorten. Er nahm an einigen Verkostungen teil und probierte unter anderem Cabernet Cortis, Cabernet Jura, Pinotin, Muscaris, Souvignier Gris, Monarch und viele andere.

Und dann hat er begonnen, solche robusten Sorten zu pflanzen?

Einige wenige Sorten hatten damals seine Aufmerksamkeit erregt, aber die ersten Annäherungen an die staatlichen Stellen liessen erkennen, dass die administrativen

Schritte sehr schwerfällig waren. Die Profile der leichteren Weine, die aus diesen Rebsorten gewonnen wurden, standen im Gegensatz zu denen aus dem Bordelais. Diese Faktoren führten dazu, dass wir den Termin für die ersten Anpflanzungen bei uns damals noch verschoben. Jetzt haben wir das Thema auf Anregung von Delinat wieder aufgegriffen.

Warum sind robuste Rebsorten auch im Bordeaux ein wichtiges Thema?

Aus mehreren Gründen. Der erste ist, dass wir seit 30 Jahren versuchen, von Kupfer unabhängig zu werden. Wir wollen weg vom Kupfer; trotz aller Versuche gelang uns das bislang nicht. Die einzige Lösung, auf kupferbasierte biologische Pflanzenschutzmittel zu verzichten, ist momentan die Anpflanzung resistenter Rebsorten. Man muss nun den ersten Schritt machen, um gewisse Dinge in Bewegung zu bringen.

«Seit 30 Jahren versuchen wir, von Kupfer unabhängig zu werden.»



Welche Schwierigkeiten gibt es bei der Anpflanzung resistenter Rebsorten in Frankreich?

Die neuen Rebsorten werden von den Appellationen leider nicht anerkannt. Die Toleranz liegt bei fünf Prozent resistenter Rebsorten, die für einen AOP-Wein verwendet werden dürfen. Auf Couronneau dürften wir demnach bloss 15 Are anpflanzen, es sei denn, wir erzeugen einen spezifischen Wein ausserhalb der Appellation. Das werden wir auch tun.

Und die administrativen Hürden?

Bevor die Rebschule Mercier den Weinbauern Hilfe anbot, war es ein enormer Aufwand, ein Dossier für die Anpflanzung resistenter Rebsorten zu erstellen.



Mit Grégoire Piat ist die neue Generation auf Château Couronneau aktiv. Zusammen mit Vater Christophe sucht er nach Lösungen, um auf biologische Spritzmittel zu verzichten. Neue, pilzresistente Rebsorten stehen im Vordergrund.

Ich selbst habe vor zwei Jahren versucht, einen Antrag für die neuen Rebsorten 3184-1-9 N und 3160-11-3 N zu stellen. Die Rebsorten befanden sich in einer vorläufigen Klassifizierung, und ich fuhr wochenlang die Ellenbogen aus, um mit der Person in Kontakt zu kommen, die für die Entwicklung des Antrags zuständig war, bis sich schliesslich herausstellte, dass diese beiden Sorten fallengelassen werden.

Ihr habt den katalanischen Delinat-Winzer Josep Maria Albet i Noya besucht, um einige neue Rebsorten zu probieren. Kannst du uns etwas von euren Erfahrungen dort erzählen?
Diese Erfahrung war für uns eine Offenba-

rung. Zunächst haben wir dank der Arbeit auf dem Delinat-Forschungsweingut Château Duvivier neue Hoffnung für resistente Rebsorten geschöpft. Das Treffen mit Valentin Blattner und die Entdeckung seiner Arbeit bei Albet i Noya haben uns endgültig überzeugt. Dies ist ein echter Durchbruch für die Welt des Weinbaus. Jahrelange akribische Arbeit hat zu resistenten Rebsorten ohne Behandlungen sowie zu Weinen mit sehr interessanten Profilen geführt.

Habt ihr auf Couronneau bereits resistente Rebsorten gepflanzt?

Wir haben 6000 Sauvignac-Setzlinge bestellt, eine resistente Neuzüchtung von Valentin Blattner. Diese können aber erst 2024 gepflanzt werden. Auf unse-

rem zweiten Weingut im französischen Baskenland hingegen setzen wir dieses Jahr auf gut zwei Hektar Sauvignac-Reben. Das ist ein ganz besonderes Projekt. Dieser neue Weinberg liegt mitten in den Bergen in einer wunderschönen Umgebung. Der Krankheitsdruck ist jedoch sehr hoch, und wir haben entschieden, das gesamte Weingut mit resistenten Rebsorten zu bepflanzen.

Ab wann gibt es von Château Couronneau Wein aus robusten Rebsorten?

Die ersten Weine mit den neuen Sorten möchten wir im Jahr 2024 produzieren.

Interview Olivier Geissbühler



Bordeaux — Nabel der Weinwelt

ats. Das Weinbaugebiet Bordeaux, in Frankreich als Bordelais bezeichnet, ist mit seinen 120'000 Hektar weltweit das grösste zusammenhängende Anbaugebiet für Qualitätswein. Zusammen mit dem Burgund ist das Bordelais auch die bekannteste Weinregion Frankreichs und wohl der ganzen Welt. Rund 3000 Châteaux erzeugen Rot-, Weiss- und Süssweine. Das Spektrum reicht vom einfachen, preiswerten Tropfen bis zu prestigereichen Gewächsen, die zu den teuersten der Welt zählen. Die Weingüter liegen weit verstreut um die Stadt Bordeaux entlang der Flüsse Garonne, Dordogne und Gironde. Über das ganze Weinbaugebiet existiert ein stark

differenziertes System von über 50 geschützten Appellationen (AOP = Appellation d'Origine Protégée).

Beim Rotwein spielen die Traubensorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc die Hauptrollen. Untergeordnete Rollen spielen Petit Verdot und Malbec. Bordeaux-Weine sind typischerweise Assemblagen aus mindestens zwei dieser Rebsorten. Die berühmtesten Rotweine kommen aus dem Médoc am linken Ufer der Gironde sowie aus den Appellationen Pomerol und Saint-Émilion am rechten Ufer der Dordogne. Weit verteilt sind die verschiedenen Côtes-de-Bordeaux-Lagen,

zu denen auch Château Couronneau ganz im Osten des Bordelais nahe der Stadt Bergerac gehört.

Trockene Weissweine stammen hauptsächlich aus den Weinbaugebieten Graves und Entre-Deux-Mers (zwischen Garonne und Dordogne gelegen). Sie werden vorwiegend aus Sauvignon Blanc gekeltert. Die zweite verbreitete Weissweinsorte ist Sémillon. Sie spielt bei den berühmten Süssweinen aus Sauternes die Hauptrolle. Untergeordnete weisse Sorten sind Muscadelle, Ugni Blanc und Colombard.

Und plötzlich Charme und Fülle

Viele jüngere Weinliebhaber kennen gar keine traditionellen Bordeaux-Gewächse mehr. Und das ist auch nicht weiter schlimm. Denn traditionelle Bordeaux waren in ihrer Jugend früher oft pfeffrig, kernig und reichlich grün. Man legte sie in den Keller in der Hoffnung, dass sie mit den Jahren etwas Altersmilde zeigen würden, aber meistens hoffte man vergebens. Heute ist alles ganz anders. Verbessertes Know-how in Rebberg und Keller, aber auch die Klimaerwärmung haben es möglich gemacht, dass in Bordeaux, speziell auch in den sogenannten kleinen und wenig bekannten Appellationen wie Sainte-Foy Côtes de Bordeaux, heute Gewächse reifen, die mit ihrem vollfruchtigen, fast schon südlich anmutenden Charme zuweilen an «Supertuscans» erinnern oder gar an Prestige-Selektionen aus dem Napa Valley. Somit bedient Bordeaux heute eine Stilistik, die noch vor 20 Jahren undenkbar schien, gegenwärtig aber sehr präzise den Geschmack der Konsumenten trifft. Und natürlich sind es durchaus waschechte Bordeleser, wie das «Grand Vin de Bordeaux» auf dem Etikett garantiert.

Mal eher klassisch – mal modern

Zu dieser vielversprechenden neuen Generation von Crus, die stolz ihre Fruchtfülle zeigen, gehören auch die Gewächse von Château Couronneau. Der vermeintlich einfachere Château Couronneau Sainte-Foy zeigt in der Nase reife Aromen von Waldbeeren und Pflaumen,

dazu Lorbeer, Lakritze und Laub. Im Gaumen wirkt er dann aber überraschend kernig. Ja, mit seiner leichten Herbe im Abgang lässt dieser Wein doch immer noch klassische Bordeaux-Eigenschaften erkennen. Der Seigneur de Couronneau 2019 dagegen verkörpert von A bis Z die Eigenschaften des neuen Bordeaux. Fast schwarz in der Farbe, zeigt er eine beeindruckende Fülle von frischer Beerenfrucht. Und auch im Gaumen gibt er mit seiner verschwenderischen Intensität und der gut angepassten Würze den Modernisten. Verblüffend ist, dass es trotzdem ein sehr gut komponierter und letztlich gar ausgesprochen trinkiger Wein ist. Es liesse sich einwenden, dass man in diesem Wein mehr Merlot als Bordeaux findet, aber dies widerspiegelt sehr genau die Entwicklung bei dieser Sorte, bei der sich im gehobenen Bereich die Stilistik über Länder und Kontinente hinweg immer mehr annähert hat. Wer nach klassischen Bordeaux-Tugenden sucht, ist mit einem anderen Cru sicher besser bedient. Doch wer sich durch zeitgenössisch verführerisch vollfruchtige Merlot-Stilistik verführen lassen möchte, wird begeistert sein. Zudem: Mit so einem gekonnt komponierten Neo-Bordelesen im Glas wird niemand die Gewächse aus Australien oder Kalifornien vermissen. Denn im Seigneur de Couronneau lässt sich durchaus eine meerwürzige Prise «California Dreamin'» erkennen, so wie es «The Mamas and the Papas» im gleichnamigen Lied besingen.

Thomas Vaterlaus



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

Gekröntes Essvergnügen



Bild: Yvonne Berardi

Bordeaux, das sind zwei Welten: die berühmten Châteaux mit meist hyperteuren Lagerweinen, die erst nach 10 Jahren trinkreif sind, und dann gerne nochmals 10 bis 20 Jahre halten. Und dann die «normalen» Bordeaux, für alle erschwinglich, die sich von den Grossen in ihrer Charakteristik gar nicht

so gewaltig unterscheiden, kommen doch die gleichen Trauben und ähnliche Kelterungsmethoden zum Einsatz.

Der Seigneur von Château Couronneau ähnelt einem Pomerol; klar, ist er doch aus Merlot gekeltert. Was bedeutet das fürs Kombinieren mit Speisen? Sicher

einmal, dass viel mehr Gerichte zu einem merlotbasierten Bordeaux passen als zu einem solchen aus mehrheitlich Cabernet Sauvignon. Denn Letzterer verfügt meistens über eine gehörige Portion Tannine, welche die Wahl eines passenden Gerichts erschwert. Der Merlot hingegen ist anpassungsfähiger.

Der Seigneur ist jetzt am Anfang seiner Trinkreife; das heisst, ein passendes Gericht zähmt sein jugendliches Unge-stüm. Er freut sich auf Gerichte mit feiner Würze, so beispielsweise eine im Rotwein geschmorte Lammschulter mit Pastinaken oder Karotten. Das süssliche Gemüse harmoniert gut mit dem jugendlichen Tannin. Ebenfalls eine gute Wahl sind gebratene Kartoffeln oder im Olivenöl geschmorte Paprika.

Der Zweitwein von Château Couronneau, der Sainte Foy, besteht aus 60% Merlot und 40% Cabernet Franc. Letzterer bringt mehr vegetabile Noten ins Spiel sowie präzise Tannine. Dazu rosa gebratenes Rind mit Sauce bordelaise (Rotwein, Schalotten, Gewürze, Butter) ist ein Klassiker. Oder im Ofen gegartes Wurzelgemüse. Ein, zwei Prisen schwarzer Pfeffer unterstreichen den Körper des Sainte Foy.

Peter Kropf

Probierpaket

Château Couronneau

Aus den von Hand gelesenen Trauben erzeugen Christophe und Grégoire Piat authentische Bordeaux-Weine, die an internationalen Wettbewerben immer wieder ausgezeichnet werden. Nur wenige Châteaux schaffen es, im klimatisch schwierigen Bordelais Weine im Einklang mit der Natur zu erzeugen, die mit einem vergleichbaren Preis-Genuss-Verhältnis brillieren.

Wir bieten Ihnen ein Probierpaket mit zwei Weinen an, die bereits über eine gute Trinkreife verfügen, aber auch noch einige Jahre gelagert werden können.

Château Couronneau Sainte-Foy Sainte-Foy Côtes de Bordeaux AOP 2019

Diese vollmundige Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc ist ein Wurf. Die Experten des

Fachmagazins «Wine Enthusiast» bewerteten den Vorgängeryangang als besten Rotwein aller 2018er aus den Côtes-de-Bordeaux-Lagen. Der 2019er überzeugt auf ebenbürtigem Niveau. Ein idealer Begleiter von Entrecôtes, Tournedos, gebratener Ente, Kartoffelgerichten und Grillgemüse.

www.delinat.com/1748.19
CHF 18.60, € 14,90 pro Flasche
(CHF 2.48 pro dl; € 19,87 pro l)

Seigneur de Château Couronneau Bordeaux Supérieur AOP 2018

Für diesen sortenreinen Merlot – eine Spezialabfüllung für Delinat – verwendet Christophe Piat die schönsten Trauben seiner ältesten Merlot-Rebstöcke. Er lässt sie mit natürlichen Hefen spontan vergären. Während über 18 Monaten reift der Wein in Barriques und grossen Holzfässern. Er harmonisiert sehr schön mit Chateaubriand, gebratener Lammschulter, Kartoffelgerichten und Gemüse vom Grill.

www.delinat.com/1757.18
CHF 26.00, € 21,50 pro Flasche
(CHF 3.47 pro dl; € 28,67 pro l)

Bestellen Sie per Telefon

CH: 071 227 63 00
DE: 07624-33999-0
AT: 0820 420 431

Dieses Angebot finden Sie auch im Webshop:

www.delinat.com/WL66

Lieferung portofrei



Impressum

Herausgeber

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

Kundenservice

CH Tel. 071 227 63 00
Fax 071 227 63 01
DE Tel. 07624-33999-0
Fax 07624-33999-10
AT Tel. 0820 420 431
Fax 0820 420 432
kundenservice@delinat.com
www.delinat.com

Biokontrollstelle

de-öko-039/ch-bio-006

Redaktion

Hans Wüst,
hans.wuest@delinat.com

Beiträge

Olivier Geissbühler (olg)
Martina Korak (mak)
Peter Kropf (pek)
David Rodriguez (dar)
Martin Schöpfi (mas)
Arina Schefer (ats)
Hans Wüst (hrw)

Gastbeitrag

Thomas Vaterlaus, Vinum

Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

Bilder

Yvonne Berardi
Claude Clin
Olivier Geissbühler
Johannes Keel
Marguerite Marié
Hans Wüst

Printed by

deVega Medien: klima-neutral gedruckt mit ökologischen Druckfarben, 100% Recyclingpapier

Erscheinungsweise

4-mal jährlich
RC T66

Titelseite

Bordeaux, das berühmteste Weinbaugebiet der Welt, war lange Zeit eine Bio-Wüste. Pestizidkandale, aber auch der Erfolg langjähriger Bioweingüter wie Château Couronneau bewirken jetzt ein Umdenken.
Bild: Olivier Geissbühler

Valérie Murat

Seit mehr als zehn Jahren führt die Winzertochter Valérie Murat einen erbitterten Kampf gegen den ausgiebigen Pestizideinsatz im Weinbau von Bordeaux. Ihr Ziel «Null Pestizide im Bordeaux» ist noch in weiter Ferne. Trotzdem kämpft sie weiter, auch gegen juristische Hürden, die ihr in den Weg gelegt werden.

Valérie Murat, seit zehn Jahren führen Sie einen Kampf gegen den Pestizideinsatz im wohl berühmtesten Weinbaugebiet der Welt. Wie kam es dazu?
Valérie Murat: Ich bin die Tochter eines Winzers, der 2012 mit 70 Jahren an den Folgen eines krebserregenden Pestizids,

das bis 2001 gegen die Rebholzkrankheit Esca eingesetzt wurde, gestorben ist. Nach der Krebsdiagnose meines Vaters begannen wir mit Nachforschungen über die Agrochemie, die mit der Effizienz ihrer Produkte gegen Rebkrankheiten warb, aber die gesundheitlichen Gefahren für den Menschen verheimlichte. Rasch stellten wir fest, welche Unmengen von gesundheitsschädigender Chemie im sogenannten konventionellen Weinbau von Bordeaux eingesetzt wurden. Mein Vater begann, dagegen juristisch vorzugehen, um andere Familien vor dem Schicksal zu schützen, das ihn getroffen hatte. Als seine Kräfte nachliessen, habe ich ihm versprochen, seinen Kampf weiterzuführen.

Pestizidskandale sich in den Rebbergen abspielen. Damals sprach hier kein Mensch darüber. Das wollten wir mit einer grossen Manifestation ändern. 2016 fand diese in Bordeaux bei eisiger Kälte und stürmischem Wetter mit einer Beteiligung von 1500 Personen statt. Für uns war das ein grosser Erfolg. Danach habe ich mit Gleichgesinnten die Bürgerinitiative Alertes aux Toxiques gegründet.

«Unser grösster Erfolg ist, dass es uns gelungen ist, das Thema Pestizid aufs Tapet zu bringen.»

Persönlich

Valérie Murat (48) ist auf einem kleinen Weinbaubetrieb im Gebiet Entre-Deux-Mers südwestlich von Bordeaux zwischen Dordogne und Garonne aufgewachsen. Nachdem ihr Vater im Alter von 70 Jahren 2012 an den Folgen einer Pestizidvergiftung an Krebs gestorben ist, begann sie einen schwierigen Kampf gegen den intensiven Pestizideinsatz im wohl prestigeträchtigsten Weinbaugebiet der Welt.

2016 gründete sie die Bürgerinitiative «Alertes aux Toxiques» (Giftalarm) und deckt seither immer wieder Pestizidskandale auf. Gegen ein Urteil, das ihr die Veröffentlichung von Laboranalysen über Pestizidrückstände in Bordeaux-Weinen untersagt, kann die Umweltaktivistin erst Berufung einlegen, wenn sie die 125'000 Euro Busse und Schadenersatz bezahlt hat, zu denen sie im Frühling 2021 von einem Gericht in Libourne verurteilt worden war. Mithilfe von Crowdfunding versucht sie diesen Betrag aufzubringen. Wer Valérie Murat bei ihrem Kampf gegen den Pestizideinsatz unterstützen möchte, kann das mit einer Spende tun: www.alerteauxtoxiques.com

«Wenn es um Pestizide im Weinbau ging, herrschte im Bordeaux lange eine mafiöse Omertà – ein Gesetz des Schweigens.»

Sie führen diesen Kampf nicht alleine, sondern haben die Bürgerinitiative Alertes aux Toxiques (Giftalarm) gegründet ...

Ja, nach dem Tod meines Vaters bin ich meiner Gefährtin Marie-Lys Bibeyran begegnet, die ihren Bruder unter ähnlichen Umständen verloren hat und ebenfalls einen juristischen Kampf gegen die Agrochemie führte. Gemeinsam haben wir weiter recherchiert und im Bordelais verschiedene Aktionen lanciert, um den Leuten die Augen zu öffnen, welche

Was haben Sie bisher erreicht?

Unser grösster Erfolg ist, dass es uns gelungen ist, das Thema Pestizid aufs Tapet zu bringen. Wenn es um Pestizide im Weinbau ging, herrschte im Bordeaux lange eine mafiöse Omertà – ein Gesetz des Schweigens. Das haben wir geändert. Heute wissen die Konsumenten, wie der Wein mehrheitlich erzeugt wird und welche Gefahren und Konsequenzen damit verbunden sind.

Aber der Weinbau im Bordelais ist doch in den letzten Jahren deutlich ökologischer geworden. Nicht zufrieden damit?

Zwar hat der Präsident des CIVB, des Fachverbands für Bordeaux-Weine, 2016 angekündigt, das Bordelais werde aus den Pestiziden aussteigen. Doch davon ist noch zu wenig zu spüren. Es werden noch immer Substanzen eingesetzt, die



Die Umweltaktivistin und Winzertochter Valérie Murat hat eine Mission: «Null Pestizide im Bordeaux.»

zu den gefährlichsten gehören, die es auf dem Markt gibt. Seit 2018 lassen wir regelmässig Weine analysieren, insbesondere auch solche, die mit dem Slogan «hoher ökologischer Wert» werben. Bisher hatten wir keine einzige Flasche, die keine Pestizidrückstände aufwies.

Als Sie 2020 die Pestizidbelastung von 18 Bordeaux-Weinen publik machten, die mit einem Ökolabel gekennzeichnet waren, wurden Sie vom Gericht wegen Verunglimpfung zu 125'000 Euro Straf- und Schadenersatzzahlung verurteilt ...

Ja, und dieser juristische Streit ist noch nicht zu Ende. Wir wollten gegen ein Urteil, das uns die Publikation von Laboranalysen über Pestizide in Bordeaux-Weinen untersagt, Berufung einlegen. Das Berufungsgericht in Bordeaux hat aber entschieden, dass wir zuerst eine

Busse und Schadenersatz von 125'000 Euro bezahlen müssen, zu der wir im Frühling 2021 von einem Gericht in Libourne verurteilt wurden. 125'000 Euro sind für uns eine astronomische Summe. Wir versuchen nun, das Geld über ein Crowdfunding aufzutreiben. Bereits ist mehr als die Hälfte der Summe zusammengekommen.

Oft hört man, konsequent biologischer Weinbau ohne Chemie sei im feuchtwarmen Klima von Bordeaux gar nicht möglich ...

Es gibt auch im Bordelais Weingüter, die biologisch oder biodynamisch arbeiten. Diese zeigen, dass es auch hier geht. Allerdings hinken wir beim ökologischen Anbau anderen Weinregionen Frankreichs noch immer stark hinterher. Dabei müssten wir doch als grösste und weltweit prestigereichste Weinregion Frank-

reichs als Lokomotive wirken.

Was braucht es, dass es so weit kommt?

Zuallererst muss es in den Köpfen der Leute Klick machen. Man muss sich bewusst werden, dass ein Weinbau, der auf Chemie basiert, nicht nachhaltig ist, weil er die Böden und die Gesundheit der Menschen tötet. Zukunft hat einzig ein Weinbau, der die Gesundheit der Menschen und die Vielfalt der Natur respektiert. Das kann biologischer oder biodynamischer Weinbau sein.

Ihre Mission lautet: Null Pestizide im Bordeaux. Wann ist es so weit?

Ich bin nicht sehr optimistisch. Aber in meinen verrücktesten Träumen wird es manchmal Realität. Allerdings nicht schon morgen.

Interview Hans Wüst



Zum Internationalen Tag der biologischen Vielfalt am 22. Mai 2022 beliefert uns Biodiversitätswinzerin Renate Schütz mit der Spezialabfüllung Biodiversità. Es handelt sich um einen unkomplizierten, leicht zu trinkenden Barbera, der fröhlich kündigt von Sonne und Wind, Zwitschern und Summen, Flügelschlag und Krabbelbein. Weil Renate möchte, dass alle ihre pflanzlichen Mitarbeiter mitjubeln dürfen, sind Trauben von jeder Lage dabei. Wie immer vertraut die Winzerin dabei ganz auf das Können ihrer jungen und alten Rebstöcke. Und die önologische Kunst beschränkte sich darauf, die einzelnen Gebinde gekonnt zu assemblieren.

Biodiversità
Barbera d'Asti DOCG 2019
CHF 1740 (2.32/dl), € 13,90 (18,53/l)
delinat.com/1872.19



Donna Quichotte aus dem Piemont

Delinat-Weingüter sind eigentliche Naturparadiese. Aber nur wenige kommen so wild und vielfältig daher wie die Azienda La Luna del Rospo von Renate Schütz im Piemont. Damit macht sich die deutsche Winzer-Quereinsteigerin das Leben im konservativen Barbera-Land allerdings nicht gerade leicht. Doch für Delinat ist sie die Biodiversitätswinzerin des Jahres 2022.

Andere hätten längst resigniert und aufgegeben: Seit 1994 kämpft Renate Schütz auf ihrer kleinen Azienda La Luna del Rospo im Astigiano für einen Weinbau, bei dem die Natur freien Lauf hat. Ihre Rebberge gleichen einem wilden Naturparadies. Bunte Blumenpracht gedeiht. Schmetterlinge, Vögel, Insekten und Reptilien tummeln sich zwischen Reben, die man im Dickicht von üppiger Begrünung, Bäumen und Sträuchern zuweilen geradezu suchen muss. Die Traubenerträge sind klein, die Qualität dafür entsprechend hoch. Die besten Trauben stammen von über 60 Jahre alten Rebstöcken, etwa von der Kammlage Bric Rocche. Es ist die Spitzenlage der nur sieben Hektar Rebfläche umfassenden Azienda.

Zermürbende Anfeindungen

Was für Renate Schütz das Paradies, ist für ihre Nachbarn ein Ärgernis. Diese monieren, der wilde Dschungel von La Luna del Rospo beeinträchtigt ihre Re-

ben. «Man wirft mir vor, ich vernachlässige die Weinberge und ziehe so Schädlinge und Krankheiten an. Dabei ist das Gegenteil der Fall. Meine Rebberge sind ein weitgehend funktionierendes Ökosystem, in dem sich Fauna und Flora in vollstem Reichtum entwickeln können und qualitativ hochwertige Trauben reifen», erklärt Renate Schütz. Doch die Nachbarn haben sie bis vor den Richter gezerrt. Und weil das kommunale Recht einen absurden Grenzabstand verlangt, musste sie tatsächlich Bäume fällen und ganze Böschungen zurückschneiden.

Biodiversitätswinzerin 2022

Natur- und Weinfreunde erkennen die Absurdität der Situation beim Spaziergang durch die Reben rasch, zumal auf La Luna del Rospo elegante, harmonische und authentische Weine erzeugt werden, die bei Degustationen auf dem Hof stets auf Begeisterung stossen. Solche Momente sind es, die Renate Schütz aufbauen und trotz feindlich gestimmtem Umfeld motivieren, auf dem eingeschlagenen Weg weiterzugehen. Sie macht es seit bald 30 Jahren. Angefangen hat alles 1994, als sich die Philosophin aus Deutschland in die kleine, damals heruntergekommene Azienda verliebte, daraus das Weingut La Luna del Rospo schuf und hier sesshaft wurde. «Als studierte Philosophin mit Schwerpunkt Ethik und Natur hat mich schon damals die Frage umgetrieben, wie man mit der Natur anders umge-

hen kann. Seither lebe ich das als Winzerin im Piemont.» Seit 2004 arbeitet sie mit Delinat zusammen. Nun ist sie für ihren unermüdlichen Einsatz für einen artenreichen Weinbau als Biodiversitätswinzerin 2022 ausgezeichnet worden. Renate Schütz: «Das freut mich enorm! Nicht nur, weil ich Delinat, ganz früher als Kundin und Konsumentin, inzwischen als Produzentin, enorm bewundere für das konsequente Engagement, sondern auch, weil sich hier eine ganze Gruppe von Menschen, Mitarbeitenden, Kunden und Winzern treffen, die verstanden haben, dass ökologisches Bewusstsein und Achtsamkeit sehr wohl zusammengehen mit grosser Qualität, ja dass gerade diese andere Form des Landwirtschaftens Garant ist für Geschmacksvielfalt und wirklichen Genuss.»

Hans Wüst

Wer direkt vor Ort mit dem Naturparadies und den feinen Weinen von La Luna del Rospo Bekanntschaft machen möchte, kann das im Rahmen unserer Wein- und Genussreisen ins Piemont tun. Mehr dazu unter: www.delinat.com/weinreisen

Genuss



Kulinarische Gratwanderung

Ein Glas Wein zum Essen? Gerne. Eine liebgewordene Gewohnheit, die wir kaum hinterfragen. Die meisten Weine sind als Essensbegleiter gut geeignet. Die dezente Säure, der süsslich wirkende Alkohol, die angenehme Herbe der Tannine, die fruchtigen Aromen bereichern viele Gerichte. Doch umgekehrt können manche Speisen einem Wein ganz schön zusetzen.

Wein zu einem süsslichen Gericht ist schwierig, ein trockener Wein wirkt säuerlich-herb. Ein scharfes Curry legt bei nahe jeden Wein flach. Und zu Käse schmeckt ein aromatischer Klassewein meist wie abgestandener Tee. Je einfacher der Wein, umso eher übersteht er solche Torturen, weil er von Beginn weg wenig zu verteidigen hat. Frischfruchtige oder harmonisch gereifte Weine und erst recht grosse Gewächse haben bei einer unglücklichen Kombination mit Speisen viel zu verlieren.

Immer wieder fällt mir auf, wie rasch ein fruchtiger Wein zu stark gewürzten Speisen seine Frucht verliert. Die Harmonie eines perfekt ausgebauten Weines kann durch Süsse, Säure, Fett und üppige Aromen aus dem Gleichgewicht gebracht werden.

Der erste Schluck

Deshalb beschäftigen Gourmetrestaurants einen Sommelier, der weiss, welcher Wein zu welchem Gericht passt. Hoffentlich. Zuhause muss ich selber entscheiden. Und weil ich experimentierfreudig bin, kommt es immer wieder zu missglückten Kombinationen. Beim ersten Schluck vor dem Essen bin ich vom Wein begeistert, doch zum Essen verliert er an Charme. Je perfekter und ausbalan-

zierter der Wein, umso grösser die Gefahr. Einfacher haben es Weine mit Ecken und Kanten.

Zu früh geöffnet

Typisches Beispiel: Der zu jung geöffnete Lagerwein mit noch kantigem Gerbstoff. Ich öffne oft einen Wein zu früh, weil ich wissen will, wie er in seiner Jugend schmeckt. Mir ist klar, dass sein Tannin noch ungestüm ist. Ein Stück Brot mildert diesen Eindruck. Oder ich koche dazu einen Risotto. Am Gaumen wandeln sich die Kohlenhydrate in Zucker um, und dieser lässt die Gerbstoffe des Weines milder erscheinen. Wichtig auch die Trinktemperatur: Hier sollte sie 18, 19 Grad betragen, etwas wärmer als üblich. Je kühler der Wein, desto stärker greifen die Tannine an.

Säure gehört zum Wein. Zu manchen Speisen suche ich einen säurebetonten Wein: Ein Antipasto mit marinierten Auberginen und Zucchini, Gemüse-Crostata und Salami; da bringt die Säure des Weines Frische ins Spiel. Alkoholreiche Weine trinke ich, wenn überhaupt, gerne zu fetten Speisen, sie werden bekömmlicher.

Der Solist braucht keine Begleitung

Was esse ich aber zu einem harmonischen, gut gereiften Wein? Am liebsten ein einfaches Gericht. Warum? Einfache, dezente Gerichte lassen dem harmonischen Wein Platz, um seine Stärken zu zeigen. Gut passt immer ein Roggenbrot, Pasta mit Olivenöl oder Polenta, gerne mit einem geschmorten Kaninchen. Die Ausgewogenheit eines solchen Weines

macht ihn aber zum Solisten. Er gefällt auch ohne Essen. Beispielsweise ein junger, einfacher Blauburgunder eines bewährten Weinguts. Ich freue mich an seiner Frucht und Frische. Oder ein gut gereifter Lagerwein: Da schwebte ich auf Wolke sieben, auch ohne Essen. Die Harmonie eines solchen Weines ist umwerfend: die Säure gut eingebunden, die Tannine weich und rund. Die Aromen haben sich entwickelt, Tertiäroromen sind dazugekommen, also Aromen der Reifung wie Trockenfrüchte oder Schokolade. Schade, dass die meisten dieser Weine zu jung getrunken werden.

Missratene Verbindung

Zu einem gut gereiften Lagerwein ein passendes Gericht zu wählen, ist anspruchsvoll. Selten verläuft die Heirat harmonisch. Aromen, Säure, Süsse, Herbe und Fett im Gericht beeinflussen den Wein. Er wirkt plötzlich unharmonisch, seine Säure und Herbe werden eventuell verstärkt, die Aromen von üppigen Speisen überlagert. Der Wein muss sich unter seinem Wert verkaufen.

Ich freue mich immer, wenn ich schon vor dem Öffnen eines Weines vermute: Da erwartet mich eine Symphonie. Und die will ich geniessen, auch ohne dazu etwas zu essen. Also genehmige ich mir schon vor dem Essen ein Glas und ein zweites nach dem Essen. So erlebe ich das ganze Spektrum des Weines: Die Aromen gleich nach dem Öffnen, seine Geschmacksvielfalt, die Harmonie. Ich registriere, wie sich die Aromen mit der Zeit entfalten, genieße den langen Abgang und schliesslich den herrlichen Duft im leeren Glas. Harmonie pur.

Peter Kropf

Weinausbau in unterschiedlichen Gefäßen

Es ist nicht so lange her, da war der Barrique-Ausbau ein Qualitätsmerkmal – ohne deutliche Holzaromatik war ein Wein zu einfach. Danach waren Betoneier in Mode. Aber welches ist nun der richtige Ausbaubehälter für einen guten Wein? Das hängt – wie immer – von der Qualität der Trauben ab und vom Wein, den der Winzer daraus keltern möchte.

Unter Weinausbau versteht man alle Arbeitsschritte vom Ende der Gärung bis zur Flaschenreifung. Man unterscheidet zwischen einem oxidativen (mit Sauerstoffkontakt) und einem reduktiven Ausbau (ohne bzw. mit stark reduziertem Sauerstoffkontakt). Das Ziel ist, dem Wein Komplexität und Struktur zu verleihen. Der ganze Prozess kann von mehreren Wochen bis hin zu mehreren Jahren dauern. Für Weinbereitung und Lagerung werden vor allem Gefäße aus Edelstahl, Glas, Holz, Beton, Granit, Keramik (Steingut) oder Kunststoff verwendet.

Heute findet man in fast allen Kellereien Tanks aus Edelstahl. Die Vorteile sind optimale Raumausnutzung, flexible Volumina, leichte Reinigung, gute Möglichkeit der Temperaturregulierung und völliger Sauerstoffabschluss. Wobei der letzte Punkt gleichzeitig ein Nachteil ist.

Denn ein zu stark unter Luftabschluss gehaltener Wein kann zur Bildung des gefürchteten Bockser führen. Edelstahltanks verwendet man also immer dann, wenn Sauerstoff unerwünscht und die Temperaturüberwachung wichtig ist. Dies ist bei der Gärung der Fall. Und bei jung und fruchtig zu trinkenden Weinen, die meist bis zum Frühjahr nach der Ernte abgefüllt werden.

Mit Fassausbau ist die Lagerung in Holz gemeint. In den meisten Fällen verwendet man dafür Eichenholz. Durch das Holz verdunstet das Wasser und im Gegenzug erfolgt eine dosierte Zufuhr von Sauerstoff. Dadurch verketteten sich die Polyphenole, also Farb- und Gerbstoffe im Wein. Die Tannine werden weicher, die Farbe wird stabiler und die Haltbarkeit verlängert sich. Die Länge des Ausbaus kann einige Monate bis mehrere Jahre betragen. Verwendet der Kellermeister kleine Fässer mit einem Volumen von weniger als 350 Litern, so möchte er Aromen aus dem Holz in den Wein bringen. Je kleiner das Fass, desto größer die Kontaktfläche zwischen Wein und Holz und desto mehr Holzaromen treten in den Wein über. Damit ein Wein die Barriquenoten gut einbindet, muss er kraftvoll, aromatisch und komplex sein. Sonst wirkt er «überholzt». Die Nachteile des Holzes sind die schwierige Tempe-

raturregelung und die aufwändige Reinigung.

Die konventionellen Betonbehälter sind innen zumeist mit Glasfliesen oder rostfreien Stahlblechen, seltener auch mit Kunststoff ausgekleidet oder mit Lacken bestrichen. Die Vorteile sind optimale Raumausnutzung, flexible Volumina und geringer Schwund. Der Nachteil ist die schwierige Reinigung. Oft werden Risse in der Verkleidung übersehen, wo sich dann unerwünschte Mikroorganismen ansammeln können. Seit ungefähr 30 Jahren kommen auch eiförmige Betonbehälter zum Einsatz. Bei diesen erfolgt ein geringer Kontakt mit Sauerstoff (ähnlich wie beim Holzfass), wobei aber kein Holzton eingetragen wird. Damit der Wein nicht von der Zementoberfläche beeinträchtigt wird, werden die Behälter im Innern mehrfach mit Weinsteinpaste behandelt. Aufgrund der ungewöhnlichen Form des Betoneis ist der Wein ständig in Zirkulation. Die so ausgebauten Weine sollen intensivere Aromen aufweisen.



Martina Korak studierte in Wädenswil Önologie. Seit 2000 arbeitet sie bei Delinat. Sie ist zuständig für den Weineinkauf in Italien und für die Qualitätssicherung.



Fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» zu gewinnen

Machen Sie mit beim Delinat-Weinrätsel. Die Buchstaben der richtigen Antworten (sie sind in den Beiträgen dieser WeinLese-Ausgabe versteckt), ergeben ein Lösungswort. Schicken Sie dieses per Postkarte bis spätestens am 15. Juni 2022 an Delinat. Oder füllen Sie das Rätsel gleich online aus: www.delinat.com/weinlese-raetsel

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

1. Wie heisst die Winzerfamilie, die auf Château Couronneau seit über 20 Jahren biologisch wirtschaftet?

- (R) Murat
- (G) Piat
- (N) Moueix

2. Welche Traubensorte ist nicht typisch für das Bordelais?

- (E) Merlot
- (I) Syrah
- (A) Cabernet Sauvignon

3. Wie heisst die von Valérie Murat gegründete Bürgerbewegung gegen den Pestizideinsatz im Bordelais?

- (R) Attention poison
- (G) Zéro pesticide
- (F) Alertes aux Toxiques

4. Aus welcher Traubensorte sind die Rotweine von Château Couronneau mehrheitlich gekeltet?

- (K) Cabernet Franc
- (T) Merlot
- (L) Petit Verdot

5. Das Bordeaux-Weingut Château Couronneau war schon beim Bioanbau Pionier. Jetzt übernimmt es im Bordelais eine neue Vorreiterrolle. Welche?

- (A) Anbau pilzresistenter Rebsorten
- (U) Kelterung von orangem Wein
- (E) Einsatz von Pferden im Rebberg

6. Welchen Wein erzeugt Renate Schütz, Biodiversitätswinzerin 2022, hauptsächlich?

- (L) Barbera
- (S) Nebbiolo
- (T) Dolcetto

7. Wie heisst der neue Koch auf Château Duvivier?

- (I) Alain Ducasse
- (E) Eric Bergmann
- (A) Vivien Baccalino

8. Im Mai 2023 sticht der Windjammer Sea Cloud II wieder als Delinat-Weinschiff in See. Auf welcher Strecke findet die Weinkreuzfahrt statt?

- (G) Barcelona – Nizza
- (R) Genua – Rom
- (N) Neapel – Palermo

9. Welches Gefäss verwendet der Kellermeister, wenn er einen fruchtbetonten, jung zu trinkenden Wein erzeugen will?

- (M) Edeltank
- (S) Barrique
- (G) Grosses Holzfass

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

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Auflösung des Wettbewerbs aus der WeinLese Nr. 65

Das Lösungswort lautet
NAVARRA

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

Die bunte Delinat-Weinwelt

Kurse und Reisen

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



Basiskurs: Die Kunst des Degustierens

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

Schweiz

- 18.5.22 Basel
- 24.8.22 Bern/Schaffhausen/
Winterthur/Zürich
- 25.8.22 Aarau
- 31.8.22 St. Gallen
- 1.9.22 Basel
- 7.9.22 Thun
- 21.9.22 Solothurn
- 22.9.22 Olten

Deutschland

- 5.5.22 Würzburg
- 22.6.22 Regensburg
- 10.8.22 Köln
- 12.8.22 Berlin
- 16.8.22 München
- 23.8.22 Münster
- 25.8.22 Hamburg
- 14.9.22 Würzburg
- 15.9.22 Stuttgart
- 21.9.22 Bremen/Kassel
- 22.9.22 Köln/Frankfurt



Wein und Käse: komplexe Liebschaften!

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

Schweiz

- 29.6.22 Olten
- 18.8.22 St. Gallen
- 15.9.22 Bern
- 29.9.22 Zürich

Deutschland

- 1.6.22 Nürnberg



Rebsorten-Kurs – Typisch Merlot, Chardonnay & Co.

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

Schweiz

- 4.5.22 Bern/Schaffhausen
- 25.5.22 Baden/
Romanshorn/Solothurn
- 15.9.22 Basel
- 21.9.22 Winterthur
- 22.9.22 Bern

Deutschland

- 31.5.22 Nürnberg
- 23.6.22 Stuttgart
- 28.6.22 Frankfurt
- 29.6.22 Würzburg
- 11.8.22 Köln
- 24.8.22 Bremen
- 13.9.22 Hamburg



Königsklasse: Opus One versus Reserva Marti

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

Schweiz

- 5.5.22 Olten
- 31.8.22 Zürich
- 8.9.22 Bern



Neu: Schaumwein – alles, was schäumt – von der Gärung zum Plopp

Sekt, Champagner, Crémant oder doch Prosecco? Schaumwein ist nicht gleich Schaumwein. Was für Herstellungsmethoden gibt es? Wie sind die geschmacklichen Unterschiede? Und wie kommen die Perlen in den Wein? Diese und weitere Fragen werden im neuen Schaumweinkurs beantwortet.

Schweiz

- 28.6.22 Olten
- 17.8.22 St. Gallen
- 14.9.22 Bern
- 27.9.22 Basel
- 28.9.22 Zürich

Deutschland

- 4.5.22 Hamburg
- 8.6.22 Köln
- 9.6.22 Münster
- 21.6.22 Karlsruhe

Weintage beim Winzer

Lassen Sie sich von unseren Winzern direkt vor Ort auf einem Spaziergang durch den Rebberg in den biologischen Weinbau nach der Delinat-Methode einführen.

Schweiz

- 11.6.22 Weingut Lenz
Ostschweiz

Deutschland

- 21.5.22 Weingut Hirschhof,
Rheinessen
- 24.9.22 Weingut Hirschhof,
Rheinessen

Delinat daheim (jetzt auch als Online-Kurs)

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

**Detaillierte Informationen
und Anmeldung zu allen
Kursen:**

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



Wien und Wein – Österreich für Individualisten

Österreichs Metropole ist ein idealer Ausgangspunkt, um die Delinat-Winzer in der Wachau und am Neusiedlersee zu entdecken. Unsere neue Formel: Sie planen und buchen Ihren individuellen Aufenthalt in Wien – wir nehmen Sie ab Wien mit auf drei hoch interessante Tagesausflüge zu den engagierten Winzerfamilien. Im Gegensatz zu den klassischen Delinat-Gruppenreisen wählen Sie hier nach Lust und Laune die Reisedauer, Anreise und Hotelkategorie. Dazu buchen Sie einfach die drei exklusiven Tagesausflüge ab/bis Wien.
Mittwoch, 24., bis Freitag, 26. August 2022



Wein- und Genussreise Toskana

Ausspannen, genießen und kochen in der tausendjährigen Abtei Badia a Coltibuono mitten im Chianti-Gebiet. Zu Gast bei den Delinat-Winzern Roberto Stucchi von Badia a Coltibuono und Alberto Brini von Il Conventino. Wanderung durch die Weinberge von Montepulciano. Tag des Olivenöls mit reichhaltigem Picknick unter freiem Himmel.
Sonntag, 18., bis Donnerstag, 22. September 2022



Wein- und Permakulturreise Portugal

Die exklusive Reise führt von Lissabon ins Alentejo. Wir erhalten Einblick in Permakultur-Projekte. So etwa auf dem Weingut Vale de Camelos im Tal der Kamele. Der Delinat-Partnerbetrieb trotz den Herausforderungen des Klimawandels erfolgreich mit Massnahmen der Permakultur und Förderung der Biodiversität. Wer gerne abhebt, kann auf einer Fahrt mit dem Heissluftballon aus der Vogelperspektive eindrücklich erleben, wie hier eine grüne Oase mit fünf grossen Seen in einem wüstenähnlichen Umfeld entstanden ist. Eindrückliche Erlebnisse bieten ferner die Besuche einer Korkeichenfarm und der Städtchen Mértola und Évora.
Montag, 12., bis Freitag, 16. September 2022



Wein- und Genussreise Piemonte

Wir verlängern die beliebte Piemonte-Herbstreise 2022 um einen Tag. Die pittoreske Kleinstadt Alba, die Delinat-Weingüter La Luna del Rospo, Cecilia Zucca und Enrico Rivetto, Einblick in den Fassbau, Trüffelsuche mit anschliessendem Trüffelessen, Kochkurs auf einem grossartigen Bio-Agriturismo, kleine Wanderungen durch die Rebberge – das sind einige Höhepunkte dieser abwechslungsreichen Reise mit kulinarischen Höhenflügen.
Sonntag, 16., bis Donnerstag, 20. Oktober 2022



Weinkreuzfahrt Sea Cloud II

Auf vielfachen Wunsch sticht der Windjammer Sea Cloud II nächstes Jahr wieder als Delinat-Weinschiff in See: Die einzigartige Weinkreuzfahrt führt diesmal von Genua nach Civitavecchia, der Hafenstadt von Rom. Natur-, Segel- und Weinfreunde kommen gleichermaßen auf ihre Kosten. Es gibt Landausflüge zu Delinat-Weingütern im Piemont und in der Toskana sowie in attraktive Städte. An Bord sorgen Kurzseminare rund um Wein und Kulinarik sowie Degustationen für Kurzweil. Maximal 75 Passagiere sind auf dieser exklusiven Schiffsreise dabei.
Samstag, 13., bis Donnerstag 18. Mai 2023



Wein- und Genussreise Piemont Primavera

Frühlingsreise ins Piemont. Von Asti aus erkunden wir das ländliche Monferrato. Zu Gast im blühenden Naturparadies La Luna del Rospo von Winzerin Renate Schütz und bei Barbera-Winzerin Cecilia Zucca. Besuch beim Bio-Reisbauern (Risotto-Degustation). Einfache Wanderung durch das berühmte Barolo-Gebiet und zu Besuch bei Enrico Rivetto, dem ersten biodynamischen Barolo-Winzer.
Sonntag, 21., bis Mittwoch, 24. Mai 2023



Wein- und Genussreise Bordeaux–Bilbao

Drei Tage Frankreich – drei Tage Spanien: Unsere neue Reise Bordeaux–Bilbao führt auf verschiedene Weingüter im Bordelais und in Nordspanien, wo wir sympathische Winzerfamilien kennenlernen und Einblick in den Weinbau nach der einzigartigen Delinat-Methode erhalten. Auch erfahren wir, wie hochwertiger Cognac gebrannt wird. Dazwischen machen wir Bekanntschaft mit Kultur, Leben und Kulinarik der besuchten Regionen. Eine abwechslungsreiche Reise, die in Bordeaux beginnt und in Bilbao endet.
Montag 12., bis Samstag, 17. Juni 2023

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



Conterocca
Toscana IGT 2020

Traumhafter Botschafter aus der Maremma

Leonardo Salustri, Naturfreund, leidenschaftlicher Winzer und passionierter Wildsaujäger aus der Maremma, ist ein leidenschaftlicher Erzähler. Ab und zu geht das Jägerlatein mit ihm durch. Doch am Schluss landet er immer wieder bei seinen Weinen, die er zusammen mit seinem Sohn Marco mit Hingabe und grossem Können herstellt. Der Conterocca, mehrheitlich aus Sangiovese gekellert, ist ein Wein aus einem artenreichen, ökologisch intakten Weinberg, der die südliche Toskana würdevoll repräsentiert.

www.delinat.com/1204.20

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.