

Das Delinat-Magazin
Nr. 68, November 2022

WeinLese

 DELINAT

Surprise!

Auf Entdeckungsreise
Delinat-Einkäufer erzählen von überraschenden und speziellen Weinentdeckungen.



Jetzt einen der letzten
Plätze reservieren für die
neue Route

**Genua -
Civitavecchia**



Weinkreuzfahrt Sea Cloud II 2023

Mit dem Wind dem Wein entgegen

Der majestätische Windjammer Sea Cloud II wird zum vierten Mal Delinat-Weinschiff: Auf einem einzigartigen Segeltörn von Genua nach Civitavecchia (Roms Hafenstadt) kommen Natur-, Segel- und Weinfreunde gleichermassen auf ihre Kosten. Es locken Ausflüge zu den Delinat-Weingütern im Piemont und in der Toskana. An Bord sorgen Kurzseminare rund um Wein und Kulinarik sowie Degustationen für Kurzweil. Maximal 75 Passagiere sind auf dieser exklusiven Schiffsreise von Samstag, 13., bis Donnerstag, 18. Mai 2023, dabei.

Infos und Detailprogramm:

www.delinat.com/weinreisen

oder rufen Sie an:

Telefon CH 071 227 63 00, DE 07624-33999-0.



DELINAT

Bio-Pionier seit 1980.

«Stets findet Überraschung statt, wo man's nicht erwartet hat.»

Wilhelm Busch



Mögen Sie Überraschungen? Weineinkäuferinnen und -einkäufer von Delinat tun es. Sie sind viel in den Weinbergen Europas unterwegs bei Winzerinnen und Winzern, die im Einklang mit der Natur arbeiten und ihrerseits immer wieder positive Überraschungen erleben. Etwa wenn sie sehen, zu welch grossartigen Erlebnissen und Produkten die Natur fähig ist, wenn man sie machen lässt.

Auf Entdeckungsreisen durch Europas Weinbergparadiese hält unser Einkaufsteam immer auch nach speziellen Weinen und anderen köstlichen Bioprodukten Ausschau. Damit wollen wir Sie das ganze Jahr über, aber ganz besonders jeweils kurz vor Weihnachten überraschen. Dann nämlich erhalten alle, die den «DegustierService Surprise» abonniert haben, ein Überraschungspaket mit raren Weinpreziosen und kulinarischen Köstlichkeiten.

Auf den Seiten 6 bis 19 geben unsere Einkäuferinnen und Einkäufer Einblick in Weinentdeckungen, die in den vergangenen Jahren zu Highlights im Delinat-Sortiment geworden sind. Und in die Entstehung des Überraschungspakets, das dieses Jahr Griechenland gewidmet ist.

Ich wünsche angenehme Lektüre, und lassen Sie sich überraschen!

Herzliche Grüsse

Hans Wüst, Redaktor



Schwerpunkt

Auf Entdeckungsreise

Auf der Suche nach aussergewöhnlichen Weinen: Delinat-Einkäufer berichten über besondere Entdeckungen.

Seite 6–19



Auf ein Glas mit ...

... Katharina Beck

Mit 39 Jahren hat die grüne Politikerin und Delinat-Weinliebhaberin Katharina Beck aus Hamburg den Sprung in den Deutschen Bundestag geschafft.

Seite 24–25



Klimawandel

Der Hitzesommer 2022

Nach den Überschwemmungen 2021 hatten Europas Winzer 2022 mit extremer Trockenheit zu kämpfen. Delinat-Winzer berichten.

Seite 27–29

Tannine im Wein

Was bewirken Tannine im Wein? Delinat-Önologin Martina Korak verrät es im Weinwissen. **Seite 20**

Genussvolles Wintergemüse

Im Winter ist die Auswahl an Gemüse kleiner als im Sommer. Peter Kropf verrät, wie trotzdem viel Abwechslung auf dem Teller möglich ist. **Seite 21–23**

Weinquiz

Machen Sie mit bei unserem Weinquiz, und gewinnen Sie mit etwas Glück ein Gratis-Weinabo «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 26**

Buchtipps

von Peter Kropf



Gemüse zum Ersten

Die Küchen Italiens sind prädestiniert für vegetarische Gerichte. Einfach zubereitet ohne Schnickschnack. Tanja Dusy zeigt hier eindrücklich, wie abwechslungsreich die vegetarische Küche sein kann. Sie unterscheidet: «Ganz pur», einfache Gerichte, «Ganz klassisch», beliebte Gerichte wie Auberginen-Parmigiana, und «Ganz kreativ», überraschende Kombinationen, zum Beispiel Radicchiorisotto mit Birne.

Tanja Dusy:
[Italienisch vegetarisch](#)
www.gu.de
ISBN 978-3-8338-8432-0



Gemüse zum Zweiten

Knollengemüse, eine tolle Abwechslung im Winter. Im Buch lernen wir nicht nur, wie die Knollen zubereitet werden, es beginnt bereits beim Pflanzen und Grossziehen im Garten oder im Topf. Die einzelnen Sorten werden vorgestellt: Süsskartoffeln, Yacon (Inkawurzel), Topinambur, Oca, Knollenziest und Taro (Wasserbrotwurzel). Für ambitionierte Hobbygärtnerinnen und -gärtner.

C. Steinschneider / U. Stückler-Sattler:
[Ausgegraben](#)
www.at-verlag.ch
ISBN 978-3-03902-108-6



Gemüse zum Dritten

40 Gemüse werden vorgestellt, unterteilt in die vier Jahreszeiten. Was kann man vom Gemüse alles essen? Zum Beispiel Radieschen- und Karottenblätter, Fenchelstiele, Süsskartoffel- und Pastinakenschalen. Mit zahlreichen Rezepten und den Grundzubereitungsarten Dämpfen, Garen, Grillen, Braten, Schmoren, Rösten, Backen. Ebenso beschrieben wird, wie Gemüse haltbar gemacht werden kann.

James Strawbridge: [Frische Gemüseküche](#)
www.dk-verlag.de
ISBN 978-3-8310-4384-2



Vale de Camelos Reserva
Vinho Regional
Alentejano 2020
www.delinat.com/2874.20

Meine Empfehlung:

«In diesem Wein steckt portugiesische Frauen-Power. Helena Manuel und Marta Pereira vom Weingut Vale de Camelos ist hier wiederum ein kleines Husarenstück gelungen. Der 15 Monate in französischen Barriques ausgebaute Wein brilliert mit herrlich fruchtiger Nase, weichem Auftakt und kraftvollem, komplexem, aber harmonischem Gaumenspiel. Für mich ein sicherer Wert, um Gäste aufs Schönste zu verwöhnen.»



Emil Hauser
Einkäufer bei Delinat



Ein Überblick über die wichtigsten robusten Rebsorten finden Sie unter www.weinbau-der-zukunft.com



Robuste Rebsorten auf dem Vormarsch

hrw. Was lange als exotisch galt, setzt sich immer mehr durch: Neue, robuste Rebsorten, die pilzresistent sind und nicht auf Pflanzenschutzmittel angewiesen sind, finden bei Winzern und Konsumenten immer mehr Akzeptanz. Laut dem Weinmagazin Vinum sind in Deutschland bereits 3070 Hektar, in Österreich zirka 700 Hektar und in der Schweiz über 280 Hektar mit sogenannten PIWI-Reben bestockt. Delinat experimentiert auf Château Duvivier schon seit den 1990er-Jahren mit robusten

Rebsorten und will diesen nun definitiv zum Durchbruch verhelfen. In enger Zusammenarbeit mit dem Schweizer Rebzüchter Valentin Blattner laufen Projekte auf verschiedenen Weingütern, so bei Albet i Noya in Spanien, Roland Lenz in der Ostschweiz und auf dem Delinat-eigenen Château Duvivier in der Provence. Hier finden gerade erste Mikrovinfikationen statt mit den neusten Sorten von Valentin Blattner, die dieses und letztes Jahr aufgepfropft wurden.

Bodega Morlanda: neues Weingut im Priorat



dar. Mit der Bodega Morlanda in Bellmunt del Priorat ist die spektakuläre spanische Weinregion Priorat wieder im Delinat-Sortiment vertreten. Das Bio-weingut wird seit 2003 von der Önologin Judit Llop Gasull geführt. Auf Schier- und kalkhaltigen Rotlehmböden wurzeln 20- bis 80-jährige Reben der Sorten Garnacha Blanca und Macabeu (weiss) sowie Garnacha Tinta, Cariñena und Merlot (rot). Daraus entstehen grossartige Weine von aussergewöhnlicher Eleganz und unvergleichlicher Komplexität. Mit dem Morlanda El Vol de l'Àliga 2019 ist ein erster, hochwertiger Rotwein erhältlich. Auf der Delinat-Wein- und Genussreise Barcelona–Valencia vom 3. bis 9. September 2023 wird das neue Weingut besucht.

Gold und Silber für Delinat-Weine

diw. Einmal mehr sind mehrere Delinat-Weine an zwei renommierten Weinwettbewerben mit Gold oder Silber ausgezeichnet worden. An der Expovina Wine Trophy in Zürich gab es für den Albet i Noya Espriu Brut 2019 eine Goldmedaille. Drei weitere Delinat-Weine aus Spanien wurden mit Silber ausgezeichnet. Es sind dies der rote Vinya Laia 2019, ebenfalls von Albet i Noya, der rote Alagea 2020 sowie der weisse Viña Llopis 2021, beide Weine von der Finca Pago Casa Gran aus der Region Valencia. Noch mehr Medaillen gab es für Delinat-Weine an der Mundus Vini Sommerverkostung 2022 in Düsseldorf, wo insgesamt 4185 Weine aus der ganzen Welt blindverkostet wurden. Mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurden der Soave La Casetta 2021 vom Weingut Fasoli im Veneto, der Saxum Sauvignon Blanc der Geschwister Sanz aus der spanischen Rueda, der Riesling vom Schiefer 2020 von Mosel-Winzer Timo Dienhart, der Rotwein Alagea von Carlos Laso von der spanischen Bodega Pago Casa Gran sowie der Rotwein Osoti 2019 von Rioja-Winzer Francisco Ruiz. Der Soave La Casetta erhielt zusätzlich noch die Sonderauszeichnung «Best of Show Veneto white». Silberne Auszeichnungen gingen an folgende Delinat-Weine: Bonarossa 2021 (Weingut Maggio, Sizilien), Valdega 2016 (Quaderna Via, Navarra), Viña Llopis 2021 (Bodega Pago Casa Gran, Valencia), Riesling Terra Rossa 2021, (Weingut Hirschhof, Rheinhessen), Loatum 2018 (Bodega Las Cepas, Rioja), Nemaro 2021 (Azienda Feline, Apulien), Vinya Laia 2019 und Albet i Noya Espriu 2019 (beide Bodega Albet i Noya, Penedès).



www.delinat.com/medaillen-weine

Auf Entdeckungun reise



gs-

Auf ihren Reisen durch Europas Weinbergparadiese stossen Delinat-Einkäuferinnen und -Einkäufer immer wieder auf Überraschungen und spezielle Weinperlen. Doch nur wenn solche Tropfen die über hundert sehr strengen Richtlinienpunkte erfüllen, schaffen sie es in den DegustierService und ins Sortiment. Sie müssen einen langen Hürdenlauf überstehen. Auf den folgenden Seiten berichtet unser Einkaufsteam über unvergessliche Weinentdeckungen, die das geschafft haben und zu echten Highlights geworden sind.



Schwerpunkt

Bild: David Rodriguez



Unerwartete egegnung in Nürnberg

Ich besuche in Nürnberg die Biofach, die grösste Leitmesse für Bioprodukte weltweit. Einige unserer Winzer sind mit einem Stand vertreten. Plötzlich steuert ein grossgewachsener, mir unbekannter Mann mit Bartstoppeln im Gesicht und einer Weinflasche in der Hand auf mich zu und spricht mich an. Ob ich der Einkäufer von Delinat sei, will er wissen. Ich bejahe und er stellt sich als Alberto Ramírez vor. Alberto und sein Bruder Santiago haben in der Rioja ein paar Hektar Reben, aber noch keine Kunden. Er drückt mir die Flasche in die Hand und bittet mich, diese zu verkosten.

Wieder zu Hause in St.Gallen, degustieren wir den Wein im Team. Nicht nur die Qualität überrascht, auch die Stilistik. Keiner dieser geschliffenen, barriquebetonten Riojas herkömmlicher Prägung, sondern ein dichter, stoffiger, feuriger, eigenständiger Tropfen mit markantem, aber reifem Tannin. Grund genug, die beiden eigenwilligen Winzerbrüder im Auge zu behalten. Ich gebe Alberto per Telefon eine Rückmeldung und weise gleichzeitig auf die strengen Richtlinien von Delinat hin, die er im Fall einer Zusammenarbeit erfüllen muss. Jahre später besuche ich mit Delinat-Winzerberater Daniel Wyss das Weingut. Und wir staunen nicht schlecht: Die Ramirez-Brüder haben einige Richtlinien-Punkte bereits mit grossem Eifer umgesetzt, ihre Weinberge blühen in reicher Biodiversität. Und die beiden Winzer zeigen grosse Begeisterung für weitere Optimierungsmassnahmen. Im Degustationsraum steht eine Flasche Gotaladrón – ein Wein, genau mit jenen Eigenschaften, die uns beim damals verkosteten Weinmuster so überzeugt haben.



David Rodriguez, Wein-Entdecker Spanien:

«Der Gotaladrón verkörpert für mich einen neuen, rockigen Rioja-Stil und entspricht damit ganz seinen Erzeugern. Die beiden Brüdern sind nicht nur leidenschaftlichen Delinat-Winzer, sondern auch bekennende Rockmusik-Fans.»

Italien ist in 20 Regionen unterteilt. In jeder Region wird Weinbau betrieben. Doch weshalb spricht man eigentlich immer nur von denselben sechs bis sieben Regionen? Diese Frage stelle ich mir und beginne, andere, unbekanntere Weinregionen zu studieren. An der Vinitaly – der wichtigsten Weinmesse für italienische Weine – nutze ich die Gelegenheit, um Weine aus den Marche zu degustieren, einem Gebiet, das ich bislang nicht auf meinem Weinradar hatte. Die Marken, so heisst die Region auf Deutsch, liegen in Mittelitalien, eingebettet zwischen Apennin und Adria und umgeben von Emilia-Romagna, Toskana, Umbrien und Abruzzen. Die Traubensorten wie Montepulciano oder Pecorino sind mir aus den Abruzzen bekannt.

Alles schon gesehen? Nicht, als ich die Weine der Azienda San Giovanni degustiere: kraftvoller als Toskaner, eleganter als die Abruzzesen. Der erste Besuch auf dem Weingut überzeugt mich definitiv: Die Kellerei steht in Offida, einem der schönsten Orte Italiens. Die Rebberge gleichen einem Paradies: reiche Biodiversität, viele Olivenbäume und Büsche, schönster Humusaufbau dank minimaler Bodenbearbeitung und perfekter Gründüngung. Betriebsleiterin Katia Stracci und Agronom Pietro Zeppilli kommen hier mit Kleinstmengen an biologischen Pflanzenschutzmitteln aus. Alles in allem also eine ideale Ausgangslage, um Weine zu erzeugen, die fast durchwegs die höchsten Delinat-Anforderungen auf 3-Schnecken-Niveau erfüllen. Und weil die Weine auch geschmacklich überzeugen, sind sie aussichtsreiche Anwärter für unsere Weinabos. Insbesondere der Tao Piceno – eine Assemblage aus Sangiovese und Montepulciano – hat es mir angetan. Er überzeugt später auch meine Kollegen innerhalb der Degustier-Teams – der Weg in den DegustierService ist frei.

Martina Korak, Wein-Entdeckerin Italien: «Der Tao Piceno ist ein Tropfen, der mich durch seine Eleganz, seine geschmeidige Fülle am Gaumen und das ausgezeichnete Preis-Genuss-Verhältnis überzeugt.»



Die Suche nach dem Unbekannten





Geduld bringt Rosen!

Im Jahr 2008 besuche ich eine Côtes-du-Rhône-Degustation in Zürich mit dem Ziel, einen Winzer aus dieser Region zu finden. Es gilt, eine Sortimentslücke zu schliessen. Am Stand von Daniel Coulon bleibe ich hängen. Er hat seine Domaine de Beurenard gerade eben auf Bio umgestellt. Die Weine faszinieren mich auf Anhieb: Was für eine Frische, was für eine Eleganz, was für Finessen. Ich frohlocke, glaube, genau jenen Winzer gefunden zu haben, der zu uns passt. Doch egal, wie gut ein Wein schmeckt, es ist schwierig, bei Delinat zu landen, gelten die ökologischen Anforderungen doch als die strengsten Europas. Ich vereinbare einen ersten Besuch auf dem Weingut in Châteauneuf-du-Pape. Auf der Anreise im Zug geht mir durch den Kopf: Würde der Betrieb die strengen Delinat-Richtlinien erfüllen können? Vor Ort zeigen sich tatsächlich ein paar Knacknüsse. Eine davon: Viele Parzellen grenzen unmittelbar an konventionell wirtschaftende Winzer. In einer windigen Region wie der Rhône ein echtes Problem, weil die Pestizide leicht verweht werden. Erst nach langwierigen Gesprächen der Familie Coulon mit den konventionell arbeitenden Nachbarn gelingt es, eine Lösung zu finden, damit die Reben von Beurenard nicht mehr tangiert werden. Und auch alle andern Hürden werden in Zusammenarbeit mit Delinat-Winzerberater Daniel Wyss genommen. So schafft es die Spezialabfüllung Anthémis de Beurenard als erster Wein von Daniel Coulon ins Weinabo «Exklusiver Rotwein» und wird danach zu einer festen Grösse im Sortiment.



Emil Hauser, Wein-Entdecker Frankreich: «Der Anthémis de Beurenard aus Châteauneuf-du-Pape ist nicht nur für mich, sondern auch für viele Kundinnen und Kunden Jahr für Jahr immer wieder eine Offenbarung.»

Schon ihr allzu früh verstorbener Bruder Apostolos Spiropoulos war angetan von der Delinat-Methode. Konstantina Spiropoulos, die seit 2020 das gleichnamige griechische Familienweingut führt, hält es genauso. Konstantina hat uns sowohl im vergangenen wie in diesem Jahr auf Château Duvivier besucht, um Einblick in den Weinbau mit robusten Rebsorten und Massnahmen der Permakultur zu bekommen. Bei diesen Gelegenheiten lerne ich Konstantina als fröhliche, lustige, neugierige und herzliche Person kennen. Wir sprechen viel über die Spiropoulos-Weine, über griechische Kultur und Kulinarik. Konstantina überzeugt mich mit ihrem breiten Wissen und ihrem grossen Know-how über griechische Food-Produkte. «Wie wäre es, unser nächstes Überraschungspaket für das Weinabo Surprise mit lauter griechischen Produkten zu füllen?», geht es mir spontan durch den Kopf. Ich spreche Konstantina auf diese Idee an. Sie ist sofort Feuer und Flamme. Wenige Wochen später schickt sie mir ein erstes Paket mit vielen griechischen Bidelikatessen zum Probieren. In mehreren Team-Degustationen grenzen wir die Auswahl der Produkte ein und verfeinern sie. Gleichzeitig treffen mehrere Muster von griechischen Weinen des Weinguts Spiropoulos ein. Nach intensiven Degustationsrunden im Team fällt die Wahl auf drei Weine, die aus unserer Sicht ausgezeichnet zu den ausgewählten Leckereien passen. Natürlich verrate ich an dieser Stelle nicht mehr über den Inhalt des Surprise-Pakets, denn es soll ja eine Überraschung bleiben. Nur so viel: Wer den «DegustierService Surprise» abonniert hat, kann sich auf Weihnachten mit drei hervorragenden griechischen Weinen und passenden, typisch griechischen Köstlichkeiten freuen.

Arina Schefer, Feinkost-Entdeckerin:

«Ich bin mit der Auswahl der Weine und der anderen Bioprodukte sehr zufrieden und finde das Überraschungspaket 2022, das den Namen «Yamas» (zum Wohle) trägt, sehr gelungen.»

Leckereres aus Griechenland





Über- raschung zu Weih- nachten



**Surprise-
paket
YAMAS!
CHF 85.-
€ 79,-**

**Drei Flaschen Wein und
feinste Bioprodukte aus
Griechenland.**

Drei Flaschen Wein und feinste Bioprodukte aus Griechenland.

Abonnentinnen und Abonnenten unseres «Degustier-Service Surprise» erhalten das Überraschungspaket mit ausgewählten Weinraritäten und kulinarischen Leckereien jeweils automatisch gegen Mitte Dezember zugestellt. Bis zum Öffnen des Pakets bleibt der Inhalt jeweils geheim – ganz einfach deshalb, weil es sonst keine Überraschung mehr wäre.

Bestellen Sie unter:

www.delinat.com/yamas

**oder per Telefon CH: 071 227 63 00,
DE: 07624-33999-0, AT: 0820 420 431**

Nur solange Vorrat / Lieferung portofrei

Das Yamas-Paket mit feinsten Weinen und leckeren Bioprodukten aus Griechenland bieten wir auch Nichtabonnenten an. Sie können diese «Wundertüte» aus Griechenland bereits jetzt bestellen. Ausgeliefert wird sie ab Mitte Dezember noch rechtzeitig vor Weihnachten. Sie können das Paket für sich selbst und auch gleich für gute Freunde bestellen, denn es eignet sich auch wunderbar als Geschenk.

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)
Emil Hauser (emh)
Martina Korak (mak)
Peter Kropf (pek)
David Rodriguez (dar)
Arina Schefer (ats)
Dirk Wasilewski (diw)
Hans Wüst (hrw)

Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

Bilder

Yvonne Berardi
Kerstin Bittner
Donato Caspari
Olivier Geissbühler
Johannes Keel
David Rodriguez
Karl Schefer

Printed by

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

Erscheinungsweise

4-mal jährlich
RC T68

Titelseite

Immer vor Weihnachten verschickt Delinat das Überraschungspaket Surprise mit Weinraritäten und kulinarischen Köstlichkeiten in Bioqualität. Diesmal kommt das Paket aus Griechenland.

Der genussvollste Weg, neue Weine zu entdecken



Bild: Johannes Keel

Die spannendsten Entdeckungen unserer Einkäuferinnen und Einkäufer gibts immer zuerst im DegustierService, so heissen unsere Weinabos. Diese sind ein genussvoller und bequemer Weg, immer wieder neue Weine aus den ökologisch wertvollsten Weinbergen Europas zu entdecken. Jedes Paket enthält neben exklusiven Weinperlen viel Hintergrundinformation

über die Weine, die Weinregionen und die Winzer.

Mit den Delinat-Weinabos verwöhnen Sie sich selber mit geschmackvollen, unverfälschten Terroir-Weinen und tun auch der Natur Gutes: Jedes Abo fördert den Weinbau nach der Delinat-Methode, die weit über die normalen Biorichtlinien hinausgeht. Das Ziel sind Rebberge mit

reicher Biodiversität, die eine natürliche Kreislaufwirtschaft mit hochwertigen Weinen ermöglichen.

Alle Infos zu den Weinabos



delinat.com/weinabo



Griechischer Wein

Griechischer Wein? Hätte Udo Jürgens ihn nicht besungen, wäre er hierzulande wohl fast gänzlich unbekannt. Dabei hat Griechenland als antike Hochburg des Weinbaus viel Spannendes zu bieten. Etwa das langjährige Delinat-Partnerweingut Ktima Spiropoulos, das Weinraritäten für das diesjährige «Surprise-Paket» beisteuert.

Griechenland gehört zu den traditionsreichsten Weinländern Europas. Es waren die Griechen, die in der Antike Weinbau und -kultur in den Mittelmeerraum brachten, wo anschliessend die Römer für die Weiterverbreitung sorgten. Bis ins Mittelalter hinein blieb Griechenland ein bedeutendes Weinland. 400 Jahren Türkenherrschaft zwischen 1453 und 1820 und das damit verbundene Weinverbot hinterliessen Spuren. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts wurde der Weinbau wieder ein Wirtschaftsfaktor.

Freud und Leid

Auf diese Zeit geht die Weinbaugeschichte der Familie Spiropoulos auf der Halbinsel Peloponnes zurück. Seit 1860 ist sie fest mit der Weinproduktion verbunden. Mehrere Generationen bauten Trauben an, um sie an grosse Kellereien abzuliefern. 1989 fielte Epaminondas Spiropoulos den Entscheid, auf seinem Weingut in Mantinia eine eigene Kellerei zu bauen. Auch stellte er als einer der ersten Winzer in Griechenland auf biologischen Anbau um. Seit 1994 werden alle Rebberge der Familie Spiropoulos biologisch bewirtschaftet.

Im Jahr 2001 übernahm Sohn Apostolos Spiropoulos nach einem Agrar- und Önologiestudium in Kalifornien das elterliche Weingut und baute es zu einem renommierten Betrieb aus. Apostolos war ein grosser Fan der Delinat-Methode. So kam es 2002 zur Zusammenarbeit. «Mein Ziel ist es, längerfristig alle unsere Weinberge auf das 3-Schnecken-Niveau von Delinat zu hieven», sagte er uns, als wir 2011 seinen Betrieb besuchten. Damals steckte Griechenland in einer schweren Wirtschaftskrise, dem Staat drohte wegen eines riesigen Schuldenbergs der Bankrott. Das bekam auch die Familie Spiropoulos zu spüren, brach doch der Weinabsatz im Inland praktisch vollständig zusammen. Doch Apostolos schaffte es, den Betrieb über Wasser zu halten, bekam aber einige Jahre später grosse gesundheitliche Probleme. Diese führten dazu, dass er den Betrieb seiner Schwester Konstantina Spiropoulos überliess und sich mit seiner Familie nach Kalifornien zurückzog. Leider verstarb er dort im November 2021 im blühenden Alter von 49 Jahren.

Die Schwester übernimmt

So führt nun Konstantina Spiropoulos das Weingut mit einem motivierten Team im bisherigen Sinne und Geist, aber auch mit neuen Ideen weiter. Im Jahr 2020 setzte sie einen ersten Meilenstein, indem sie dem Weingut unter dem neuen Namen Ktima Spiropoulos einen völlig neuen Auftritt verpasste. Gleich geblie-

ben ist die hohe Qualität der Weine, die grossmehrheitlich aus autochthonen griechischen Sorten gekeltert werden. Im Stammhaus in Mantinia sind die 88 Hektar Rebfläche hauptsächlich mit der weissen Sorte Moschofilero bepflanzt. 2005 entstand in der Region Nemea ein Zweitbetrieb mit eigener Kellerei. Hier wachsen auf rund 40 Hektar vorwiegend Agiorgitiko-Trauben, aus denen Rot- und Roséweine gekeltert werden.

Konstantina Spiropoulos freut sich sehr, dass Delinat das diesjährige Überraschungspaket im Weinabo «Surprise» Griechenland widmet: «Für uns ist es eine grosse Freude, drei ganz spezielle Weine besteuern zu können.»

David Rodriguez

Weinbau in Griechenland

dar. Griechenland gehört zu den Ländern mit einer sehr langen Weinbautradition. Archäologische Funde bezeugen, dass hier schon in der späten Jungsteinzeit Beeren zu Wein verarbeitet wurden. Im antiken Griechenland wurde der Weinbau weiterentwickelt und im ganzen Mittelmeerraum verbreitet.

Bis heute sind gegen 300 autochthone Rebsorten übriggeblieben, wobei im Weinbau nur wenigen eine Bedeutung zukommt. Dazu gehören die weisse Moschofilero und die rote Agiorgitiko. Die Reben wachsen auf Kalk, Granit und Vulkangestein – die Trauben reifen in einem mediterranen Klima mit heissen, trockenen Sommern und kurzen, feucht-milden Wintern. Der Anteil an biologischem Anbau ist noch bescheiden. Er liegt bei etwa 5 Prozent (Stand 2019) und hinkt damit den meisten europäischen Weinländern hinterher.

Früher war Griechenland vor allem für den Retsina bekannt, einen trocken ausgebauten Weisswein, der mit Harz versetzt wird und einen ganz eigenen Geschmack hat. Heute sorgen eher frisch-fruchtige Rot-, Weiss- und Schaumweine für Furore.

Tannine

Tannine sind chemische Substanzen aus der grossen Gruppe der Phenole (Phenolester), die besonders in der Rinde vieler Bäume und Früchte vorkommen. Sie sind auch in den Kernen, Kämmen und in den Schalen von Weintrauben enthalten. Chemisch gesehen handelt es sich um Ester der Gallussäure. Es sind Substanzen, die mit Proteinen reagieren und dabei ihre Molekülgrösse erhöhen können. Diesen Vorgang macht sich die Gerberei zu nutze. Nicht von ungefähr werden sie oft als Gerbstoffe bezeichnet, obwohl dies ein Überbegriff ist.

Mehr oder weniger Tannin

Der Gerbstoffgehalt eines Weines wird in Gallussäure ausgedrückt, Weisswein enthält ca. 300 mg/l, Rotwein 1800 mg/l. Die Gerbstoffmenge aus den Trauben ist abhängig von der Hautdicke der Traubensorte und von der Dauer der Maischegärung. Stark tanninhaltig sind Cabernet Sauvignon, Mourvèdre, Carignan, Nebbiolo und Sangiovese. Schwache bis mässige Gerbstoffe weisen Pinot Noir, Gamay und Merlot auf.

Der Tanningehalt eines Weines ist aber nicht nur von der gekelterten Rebsorte, sondern hauptsächlich auch von der Art der Vinifikation abhängig. Je mehr und länger Schalen, Kerne und Stiele mit

dem Most bzw. dem Wein in Kontakt sind, desto höher ist der mögliche Gehalt an Tanninen. In Weiss- und Roséweinen, die grösstenteils unter Ausschluss dieser Traubenbestandteile entstehen, ist der Tanningehalt deshalb geringer als in Rotweinen. Beim Barriqueausbau gelangt zusätzlich auch das im Eichenholz der Fässer enthaltene Tannin in den Wein, was aber einen geringen Anteil ausmacht.

Je älter, desto milder

Die Gerbstoffmenge bleibt im Wein nicht konstant. Mit zunehmender Reife vereinigen sich einfache Moleküle zu grösseren (Polymerisation), sinken als Bodensatz ab und verlieren ihre trocknende Wirkung am Gaumen – der Wein wird dadurch milder. Durch Extraktion aus Eichenholz gewonnene Essenzen nennt man önologische Tannine. Diese setzt man ein, um den Tanningehalt zu erhöhen. Oft führt dies zu einem weicheren Gaumenempfinden. Tannin verhindert unter anderem die Oxidation des Weines und macht ihn deshalb haltbar und lagerfähig.

Sauerstoff lässt Tannine «reifen»

Gerbstoff im Wein ist in der Nase nicht wahrnehmbar. Aber er bildet mit den

Proteinen der Geschmacksknospen auf der Zunge und am Gaumen eine lederartige Struktur, die sich je nach Qualität und Alter des Weines als «feinkörnig» und «gut eingebunden» bis «spröde» oder «sehr bitter» bemerkbar macht. Durch eine stetige moderate Sauerstoffzufuhr bei der Weinbereitung polymerisieren die Tannine schneller und führen daher schon im jungen Alter zu geschmeidigen Weinen.

Der ideale Erntezeitpunkt der Trauben wird übrigens nicht nur durch den Zuckergehalt bestimmt, sondern unter anderem auch durch die Tanninreife. Auch hier bestätigt sich einmal mehr: Wein entsteht bereits im Rebberg.



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

Wintergemüse mal anders



Bild: Yvonne Berardi

Einfach, aber lecker: im Ofen gebackene Lorbeerkartoffeln mit einem Glas Reserva Martí.

Beim Wintergemüse ist die Auswahl kleiner als im Sommer. Wer trotzdem abwechslungsreich kochen will, braucht Fantasie. Abwechslungsreiche Winterküche lebt von verschiedenen Garmethoden, neuen Kombinationen und Gemüsesorten.

Es gab eine Zeit, da kochte ich im Winter für 20 bis 25 Personen. Abwechslung war gefragt. Kein Problem, wenn es um Fisch und Fleisch ging. Die haben immer Saison. Auch alle Gemüse konnte man beim Grosshändler rund ums Jahr kaufen. Aber wenn man seinen Gästen Bio-Wein empfiehlt und vom Einklang mit der Natur spricht, dann machen Paprika und

Co. im Winter einen schlechten Eindruck. Bei jedem Gemüse kam mir zuerst die gängige Zubereitung in den Sinn: Rosenkohl gekocht, Kürbis als Suppe, Sellerie als Salat. Ich fragte mich: Wie kann ich meine Gäste überraschen? Wie könnte man diese Gemüse anders zubereiten?

Garmethode macht den Unterschied

Gemüse in Salzwasser kochen, schwemmt viele Inhaltsstoffe aus. Klar besser ist der Dämpfer: schonender, zudem verkocht das Gemüse weniger schnell. Aber am Schluss das Würzen nicht vergessen.

Gerne schmore ich Gemüse: eine Kombination von Garen und Würzen. Aus «ausgekochten» Rüstabfällen, Kräutern und Gewürzen entsteht eine tolle Brühe. Darin schmoren Karotten, Grünkohl und Co. sanft, bis sie knackig-weich sind. Zum Schluss ein Schuss Wein, Essig oder etwas Honig verleihen Pfiff. Ich nehme nur so viel Flüssigkeit, dass sie am Ende beinahe eingekocht ist. Jetzt gebe ich ein, zwei Esslöffel Olivenöl oder Butter dazu: weckt die Aromen und rundet ab. Empfehlenswert: Ausgelöste Rosenkohlblätter als Risottobegleitung oder Lauchstangen (Porree) in Gemüsebrühe gegart mit Morcheln, dazu ein Glas Soave La Casetta.

Zusätzliche Aromen entstehen beim Braten. Feingeschnittenes Gemüse wird in wenig Fettstoff unter Schwenken kurz gebraten, was auch als sautieren bezeichnet wird. Dadurch bilden sich Röststoffe, Zucker karamellisiert, neue Aromen bereichern das Gemüse. Mir gefällt diese Methode auch, weil gleichzeitig zum Garen ein Bratfond entsteht. Dazu lösche ich

teile die eher grob geschnittenen Teile auf dem Backblech, würze, salze und beträufle das Gemüse mit wenig Öl. Praktisch auch, wenn Besuch kommt. Das fertige Gemüse lasse ich im ausgeschalteten Ofen, jederzeit bereit für den zweiten Service. Sehr dekorativ sind auch Ofenkartoffeln, eingeschnitten und gespickt mit einem halben Lorbeerblatt.

Kreativ kombinieren

Verlassen Sie ausgetretene Pfade, kombinieren Sie Gemüse unkonventionell: Karotten mit Rosinen und Walnüssen; Kartoffeln mit Oliven, Dörrtomaten und Knoblauch; Lauch mit Blauschimmelkäse und Thymian; Rosenkohl mit Kastanien und Honig; Süsskartoffeln mit Sesam und Sojasauce; Pastinaken mit Apfel und Zimt; Wurzelpetersilie mit Haselnüssen.

Welche Weine passen dazu? Richtungsweisend sind Süsse und Herbe der Gemüse, Garmethode und Saucen sowie die Aromen der Gewürze. Zu leicht süsslichen Gerichten mag ich einen vollmundigen Weisswein mit etwas Restsüsse. Gemüse mit leichtem Bitterton (Grilladen) lassen sich gerne von gehaltvollen Barriqueweinen begleiten. Und Gerichte mit üppigen Aromen (Saucen) lassen nur ebensolchen Weinen eine Chance. Ich wünsche Ihnen genussreiche Wintermonate! Das soll nicht nur auf öffentliche Anlässe begrenzt sein. Genauso gut kann es zu Hause Einzug halten.

Peter Kropf



Unwiderstehlich: Linsen mit Gemüsewürfelchen und einem Glas Château Duvivier Les Hirondelles.

das Gemüse am Schluss mit wenig Flüssigkeit ab; beispielsweise gebratene Gemüsewürfelchen wie Karotten und Sellerie, kombiniert mit Linsen, dazu ein Glas Les Hirondelles von Château Duvivier.

Gemütliches Garen im Ofen

Schmoren kann ich Gemüse auch im Ofen, so zum Beispiel Süsskartoffeln, Sellerie oder rote Beete (Randen). Ich ver-

Dazu passt ein Lamnbraten, begleitet von der Reserva Martí von Albet i Noya. Gemüse grillen ist knifflig. Vertrocknete Zucchini-scheiben, angekohlte Paprika und festklebende Auberginen verderben den Grillspass. Mit etwas Übung und Geduld kann dies aber vermieden werden. Im Winter empfehlen sich Kürbis, China-kohl, Knollensellerie, Pastinake und Lauch fürs Garen in der Grillpfanne, meist vorher kurz gedämpft. Das verkürzt die Grillzeit und verhindert das Austrocknen.

Drei typische und einfache Wintergemüse-Rezepte finden Sie unter www.delinat.com/wintergemüse



Herbstliche Gaumenfreude: Lauch mit Morcheln, begleitet von einem Glas Soave La Casetta.



Katharina Beck

Seit 2021 ist die grüne Politikerin Katharina Beck (40) Mitglied des Deutschen Bundestags. Wir trafen die ausgewiesene Sustainable-Finance-Expertin und Delinat-Weinliebhaberin in Hamburg an einem heißen Sommertag zum Interview bei einem Glas Wein.

Frau Beck, wie war Ihr Sommer?

Katharina Beck: Es war ein Sommer mit Wohnungsumgestaltung, ein bisschen Urlaub, viel politischer Arbeit, zum Beispiel zum dritten Entlastungspaket, und dem Schreiben eines Buchs. Mit dem Buch habe ich zusammen mit einem Kollegen schon vor zwei Jahren ange-

fangen. Es ist ein Werk über konsequent nachhaltiges Wirtschaften, das wir nun finalisiert haben.

Europaweit war es ein Sommer, der bezüglich Klimawandel Angstgefühle weckt: Ist die Welt noch zu retten?

Ich bin jetzt 40 Jahre alt und habe vielleicht nochmals etwa so viele Jahre vor mir. Ich kann mich von negativen Schlagzeilen und Entwicklungen erschlagen lassen und resignieren oder aber sie erkennen und dann meine Energie nutzen und mich für eine bessere und gerechtere Welt einsetzen. Ich habe mich für das Zweite entschieden und möchte mit meiner politischen Arbeit einen Beitrag leisten für eine gesellschaftliche Entwicklung, die positiv ist.

bührend mit einbezogen wird. Sonst erreichen wir eine positive Zukunftsvision für die bald acht, neun, zehn Milliarden Menschen weltweit nicht. Ganz grundsätzlich wünsche ich mir ein besseres Verständnis des Systems, wie Mensch und Natur im Einklang funktionieren.

Umdenken ist das eine, handeln das andere ...

Ja, es braucht auch Neuregulierungen und konkrete Massnahmen, um in die angestrebte Richtung zu gehen. Es gibt zudem neue Technologien, die wir nutzen müssen. Eine davon zeigt, wie wir mit viel weniger Wasser klarkommen, als wir uns bisher gewohnt sind. Ich möchte ein Beispiel aus Israel erwähnen, wo in der Wüste dank klugen Befeuchtungsanlagen und Speichersystemen Erdbeeren gedeihen. Landwirtschaft in der Dürre – auch das kann funktionieren. Weltweiter Technologietransfer hilft uns bei neuen, innovativen Lösungen weiter.

Persönlich

Katharina Beck, geboren 1982 in Düsseldorf, wuchs in Duisburg als Tochter einer Opernsängerin und eines Diplom-Ingenieurs auf. Die Ursprünge ihrer Familie liegen im Bäckerhandwerk. Katharina Beck studierte zwischen 2001 und 2007 in Köln und Tucumán Diplom-Regionalwissenschaften mit Schwerpunkt Lateinamerika. Darüber hinaus absolvierte sie von 2012 bis 2014 ein Fernstudium zur Finanzbetriebswirtin und schloss Weiterbildungen in «Leadership», «Sustainability» und «Executive Management» mitunter an der University of Yale und der European School of Management and Technology (ESMT) in Berlin ab. Seit 2011 lebt sie in Hamburg und seit 2021 auch in Berlin. Sie ist verheiratet und Mutter eines Kindes. Seit 2021 ist sie als grüne Politikerin Mitglied des Deutschen Bundestags und dort stellvertretende Vorsitzende des Finanzausschusses und finanzpolitische Sprecherin ihrer Fraktion. Schönes genießen, Freunde und Gespräche, Berge erklimmen, Musik hören und machen, über die Nordsee surfen, Bücher und Filme erkunden, Tischtennis spielen und Yoga gehören zu ihren Vorlieben in der Freizeit.

«Permakultur halte ich für die bodenproduktivste Anbaumethode.»

Klimaschutz ist schon lange ein Thema, wird aber von anderen Themen wie Pandemie und Krieg immer wieder verdrängt. Was tun?

Wir wissen heute, dass sich der Klimawandel auch bei uns schon viel früher auswirkt, als wir lange Zeit angenommen haben. Einfach alles mit Geld zu reparieren, funktioniert nicht. Wir brauchen einen anderen Bezug zu unseren planetaren Grenzen. Wir müssen unser Wirken global und national so ausrichten, dass die Wertigkeit der Natur ge-

Delinat propagiert seit Jahrzehnten einen Bioweinbau mit reicher Biodiversität, robusten Rebsorten und Permakultur. Gleichwohl dominiert weltweit noch immer industrieller Weinbau mit Monokultur und Chemiekeule. Weshalb ist das so?

Mit Kreislaufwirtschaft und Permakultur beschäftige mich ebenfalls intensiv. Permakultur halte ich für die bodenproduktivste Anbaumethode. Sie ist sogar deutlich produktiver als industrielle Anlagen. Bezüglich Ertragsmenge und Nahrungsproduktion für die ganze Weltbevölkerung ist Permakultur also bestens geeignet. Zusätzlich stärkt sie die Rege-



Katharina Beck lebte eine Zeit lang in St.Gallen und hatte eine gute Zeit mit Delinat-Weindegustationen.

nerationsfähigkeit unseres Planeten. Das Problem ist, dass viele Leute gar nicht verstehen, was Permakultur ist. Manche denken dabei eher an «Permafrost». Dass es aber eine tolle, vielfältige und ertragsreiche Anbaumethode im Sinne der Kreislaufwirtschaft ist, wissen die wenigsten.

Ihre erste Begegnung mit Delinat?

Ich habe 2008/2009 in St.Gallen gelebt und war dort mit einem Menschen aus der Delinat-Marketingabteilung zusammen. Es war eine sehr schöne Zeit mit spannenden Weinverkostungen. Als ich dann nach Köln gezogen bin, habe ich den DegustierService abonniert. Das blieb auch so, als ich weiter nach Hamburg gezogen bin. Ich kenne Delinat also schon recht lange.

Kommt Ihre Beziehung zu Wein aus dieser Zeit oder war das schon vorher ein Thema?

Wein fand ich schon immer ein spannendes Thema. Mein Vater ist ein Weingeniesser, er hat mich und meine Schwester für Wein sensibilisiert und wohl insgeheim sogar davon geträumt, dass eine von uns Önologie studieren würde. Daraus ist dann aber nichts geworden. Wein ist für mich ein Genuss- und Kulturgut, das ich mir nicht jeden Tag gönne. Seit vielen Jahren aber kaufe ich aus Überzeugung biologischen Wein.

Interview Dirk Wasilewski

**Weintipp
Katharina Beck**



Dieser Wein der Familie Coulon aus Südfrankreich hat eine wunderbare Samtigkeit und Tiefe. Er passt exzellent zur Advents- und Weihnachtszeit.

La Tradition de Beurenard
Rasteau AOP 2019
www.delinat.com/2492.19



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 31. Dezember 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. Das Delinat-Weinabo «Surprise» sieht einmal im Jahr ein Überraschungspaket vor. Wann wird es jeweils verschickt?

- B) Vor Ostern
- G) Vor den Sommerferien
- T) Vor Weihnachten

2. Aus welchem Land stammen Weine und Leckereien im Überraschungspaket 2022?

- E) Portugal
- A) Griechenland
- C) Spanien

3. Wo in Griechenland befindet sich das Delinat-Weingut Ktima Spiropoulos?

- T) Kreta
- B) Makedonien
- N) Peloponnes

4. Welchen Delinat-Wein empfiehlt die grüne Politikerin Katharina Beck?

- N) Tradition de Beaurenard
- R) Vinya Laia
- A) Amarone La Casetta

5. Was stellte für die Winzer in Europa 2022 eine grosse Herausforderung dar?

- E) Überschwemmungen
- I) Grosse Trockenheit
- L) Kirschessigfliege

6. Wie viele Gäste haben auf der exklusiven Delinat-Weinkreuzfahrt mit der Sea Cloud II im Mai 2023 maximal Platz?

- T) 50
- R) 100
- N) 75

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
---	---	---	---	---	---

Auflösung des Wettbewerbs aus der WeinLese Nr. 67

Das Lösungswort lautet
HOTSPOT

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

Die Dürre ist ein leiser Killer

Der Hitzesommer 2022 stellte viele Winzer in ganz Europa vor grosse Herausforderungen. Einmal mehr zeigte sich: Delinat-Winzer sind häufig etwas besser gewappnet – die reiche Biodiversität, ein lebendiger Boden mit hohem Humusanteil und tief wurzelnde Reben helfen, das wenige Wasser im Boden zu halten und das Allerschlimmste zu verhindern.

Nach dem aussergewöhnlich nassen Jahrgang 2021 war der Sommer 2022 das genaue Gegenteil: In grossen Teilen Europas war es aussergewöhnlich trocken und zuweilen auch sehr heiss. Grossflächige Brände, ausgetrocknete Gewässer und Dürren waren die Folge. Dies stellt die Landwirtschaft vor riesige Herausforderungen. Die Winzer in Europa litten unter der extremen Trockenheit und mussten Ernteauffälle wegen der Hitze und Trockenheit hinnehmen. Wie erlebten Delinat-Winzer den Hitzesommer 2022?



Hirschhof-Winzer Tobias Zimmer traf im Hitzesommer 2022 auf Verhältnisse, wie sie sonst nur im tiefen Süden anzutreffen sind.

Südliches Klima in Deutschland

«Bei uns in Rheinhessen hat es in diesem Jahr bereits im Winter und im Frühjahr deutlich weniger Niederschläge gegeben als sonst», sagt Tobias Zimmer vom Weingut Hirschhof. Ab Juni gab es praktisch keine nennenswerten Regenmengen mehr. «Über den ganzen Sommer hinweg herrschten beständige Tem-

peraturen zwischen 26 und 37 °C», so der Delinat-Winzer. Die Reben, speziell die jüngeren Anlagen, seien über den Sommer hinweg sehr kleinwüchsig gewesen. Die Trauben blieben bis Ende August ebenfalls klein und nur mässig mit Saft gefüllt. Man habe auch schon früh vertrocknende Blätter in der Traubenzone gesehen. Tobias Zimmer hat die Junganlagen so gut es ging bewässert, doch für komplette Bewässerungsmass-

nahmen ist das Weingut Hirschhof nicht eingerichtet. Was erfreulich ist: Die Qualität der Trauben verspreche trotz allem einen tollen Jahrgang. Laut Tobias Zimmer sollte die Klimaveränderungen bereits bei der Rebenzüchtung vermehrt berücksichtigt werden: «Die Sommer werden wahrscheinlich in Zukunft ähnlich trocken und heiss ausfallen, und dafür sollten tolerante Sorten gezüchtet werden.»



Sehr ausgeprägt war die Dürre auch an der Mosel, wo Timo Dienhart seine Reben bewirtschaftet. «Ich fühlte mich diesen Sommer wie ein spanischer Winzer», sagt Timo. Das sei für die Mosel nicht normal und habe dazu geführt, dass ganze Waldabschnitte förmlich vertrockneten. «Die Dürre ist ein leiser Killer», so der Delinat-Winzer. Man habe langsam mit ansehen müssen, wie auch die Reben immer stärker um ihr Überleben kämpften. In solchen Zeiten zahlt sich eine nachhaltige Bodenbewirtschaftung aus: Der humusreiche Untergrund seiner Rebberge konnte Wasser speichern und in extremen Trockenphasen an die Rebstöcke abgeben. Trotzdem musste Timo Dienhart vor allem junge Pflanzen zum Teil bewässern, ansonsten hätte stellenweise ein Totalausfall gedroht. Der positive Aspekt eines solchen trockenen Sommers ist der verminderte Krankheitsdruck auf die Reben: «Pilzkrankheiten waren bei mir 2022 kein Thema.» Den Erntezeitpunkt schätzte Timo Dienhart auf rund zwei Wochen früher als im Durchschnitt der letzten 20 Jahre. Wenn man 40 bis 50 Jahre zurückblicke, habe man dieses Jahr sogar rund einen Monat früher geerntet als damals.

Prekäre Lage in Spanien

Auch in Spanien war die Lage angespannt, die Trockenheit aussergewöhnlich. Josep Maria Albet i Noya aus dem Penedès berichtet, dass es von Januar bis Ende August gerade einmal 180 Liter Niederschlag gab. Die grossen Retentionsbecken auf dem Weingut waren praktisch leer. Die Trockenheit trieb ausserdem die Wildtiere auf der Suche nach Wasser in die Weinberge. Eine Parzelle mit Trauben, die bereits eine gute Reife erreicht hatten, sei von den Wildschweinen kahl gefressen worden. In anderen Parzellen wurden lediglich die reif-

ten Trauben weggefressen. Josep Maria und sein Team versuchten das Problem zu mildern, indem sie den Tieren in ihrem Revier Tränken aufstellten, damit sie nicht in die Weinberge ausweichen. In Spanien war vor Erntebeginn im August allgemein von Ertragseinbussen von rund 20 Prozent die Rede.

Die grosse Ausnahme in Spanien war dieses Jahr das Weingut Pago Casa Gran im Hinterland von Valencia. Winzer Carlos Laso kriegte im ersten Quartal so viel Regen (rund 550 Liter) wie sonst über das ganze Jahr. Zudem zahlten sich seine neu gebauten Rückhaltebecken gerade bei Starkregen aus. Er konnte viel Wasser für den Sommer speichern. «Der kleine Bach, der in ein Sammelbecken mündet, führte im August immer noch etwas Wasser», freut sich Carlos. Denn es war auch bei ihm ein heisser Sommer: Seit Mitte Juni verzeichnete er immer wieder Temperaturen um die 35 bis vereinzelt fast 40 Grad.

Vor dem Verdursten gerettet

Auch auf dem Delinat-Forschungsweingut Château Duvivier in der Provence war es monatelang aussergewöhnlich trocken. Dies bekamen selbst die neuen, robusten Rebsorten zu spüren. Speziell auch die jüngeren Pflanzen mussten sporadisch mit einigen Litern Wasser vor dem Verdursten gerettet werden. Glücklicherweise gab es schliesslich Ende August rund 40 Millimeter Regen, was schlimmere Schäden verhinderte. Trotzdem reiften wegen der Dürre die Trauben sehr heterogen, das heisst, während einige Beeren bereits reif waren, zeigten sich andere Beeren an derselben Traube noch fast grün. Dies sorgte für eine schwierige Ernte und Ertragseinbussen.

Dramatische Lage in Norditalien

Italiens Norden registrierte die schlimmste Trockenperiode seit Beginn der Wetteraufzeichnungen vor 70 Jahren. Die wichtigste Lebensader, der über 650 Kilometer lange Po, war praktisch ausgetrocknet, in fünf Regionen wurde der Wassernotstand ausgerufen. Diese Extremsituation bekam auch Winzerin Cecilia Zucca vom Weingut Poggio Ridente im Piemont zu spüren. Bei bestimmten Rebsorten musste sie Ertragsausfälle von rund 30 Prozent hinnehmen. «Unsere wichtigste Rebsorte, die Barbera, hat stark gelitten. Der Nebbiolo scheint die Trockenheit etwas besser verdaut zu haben», sagt Cecilia. Und weiter: «Nach diesem Sommer sollte allen klar sein, dass wir Wasser, das im Winter vom Himmel fällt, sorgfältig speichern müssen, um es den Reben bei Trockenheit zugänglich zu machen.»

Nordschweiz kam glimpflich davon

Etwas erfreulicher ist der Sommer 2022 beim Schweizer Delinat-Winzer Roland Lenz verlaufen: Bei ihm im Kanton Thurgau hat es zum Sommerbeginn noch ein paar Mal geregnet, und auch im August haben noch einmal einzelne Gewitter für Niederschläge gesorgt. Vor grössem Ertragsausfall durch Trockenstress wurde er somit verschont. Unterstützend wirkten dabei sicher auch seine vitalen Böden, die durch den hohen Humusgehalt das Wasser wie ein Schwamm speichern konnten. Dazu kommt die Begrünung, die sich auch im August immer noch saftig grün präsentierte. Die Begrünung hat Roland Lenz gewalzt. Die so entstandene Mulchschicht hielt den Boden auch an sehr heissen Tagen kühl und feucht. Olivier Geissbühler

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

- 22.11.22 Zürich
- 18.1.23 Schaffhausen/
Winterthur
- 19.1.23 Aarau
- 25.1.23 Bern/St.Gallen
- 26.1.23 Basel
- 1.2.23 Thun
- 8.2.23 Romanshorn
- 15.2.23 Luzern
- 16.2.23 Olten
- 1.3.23 Solothurn
- 8.3.23 Bern
- 9.3.23 Baden

Deutschland

- 17.1.23 Karlsruhe
- 18.1.23 Kirchzarten
- 25.1.23 Hamburg
- 2.3.23 Bremen
- 3.3.23 Münster
- 9.3.23 Berlin

Rebsorten-Kurs – Typisch Merlot, Chardonnay & Co.

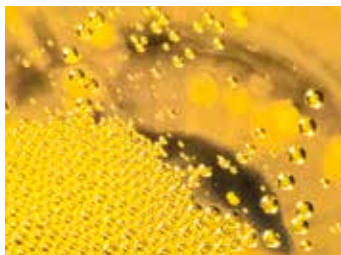
Der Kurs «Typisch Merlot, Chardonnay & Co.» ist ein Aufbaukurs zum beliebten Delinat-Basiskurs. Sie erfahren alles über die wichtigsten weissen und roten Rebsorten. Welches sind typische Aromen für Merlot, Tempranillo und Sangiovese? Wodurch unterscheiden sie sich?

Schweiz

- 2.11.22 Bern/Schaffhausen
- 3.11.22 Aarau
- 16.11.22 Solothurn
- 1.12.22 Baden
- 8.2.23 Bern
- 9.2.23 Basel
- 1.3.23 St.Gallen
- 15.3.23 Thun / Zürich
- 29.3.23 Winterthur
- 30.3.23 Olten

Deutschland

- 17.11.22 Münster
- 24.11.22 Würzburg
- 24.2.22 München
- 1.3.23 Kirchzarten/Hamburg
- 2.3.23 Karlsruhe
- 10.3.23 Berlin



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

- 30.11.22 Olten
- 10.1.23 St.Gallen
- 15.2.23 Bern
- 28.3.23 Basel

Deutschland

- 9.11.22 München
- 22.11.22 Hamburg
- 9.3.23 Stuttgart



Wein und Schokolade

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

Schweiz

- 14.11.22 Winterthur
- 15.11.22 Bern
- 16.11.22 Basel
- 17.11.22 St.Gallen
- 18.11.22 Olten

Deutschland

- 2.11.22 München
- 3.11.22 Nürnberg



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

- 29.11.22 Basel
- 11.1.23 St.Gallen
- 16.2.23 Bern
- 29.3.23 Basel

Deutschland

- 10.11.22 München
- 23.11.22 Frankfurt
- 7.2.23 Mannheim
- 8.2.23 Frankfurt
- 9.2.23 Stuttgart
- 10.2.23 Berlin
- 22.3.23 Hamburg



Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí

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

Schweiz

- 23.11.22 St.Gallen/
Winterthur/Zürich
- 23.3.23 St.Gallen/
Winterthur/Zürich

Deutschland

- 7.12.22 Hamburg
- 8.12.22 München

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



Kulinarische Schatzsuche Elsass

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

**Freitag/Samstag,
28./29. April 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**



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 Madrid

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

**Sonntag 4., bis Freitag,
9. Juni 2023**



Wein- und Genussreise Südfrankreich

Wir erkunden Landschaft und Kultur des Languedoc von einem prachtvollen, altherwürdigen Schloss aus. Wir sind zu Gast auf den Delinat-Weingütern Château Coulon und Domaine Lignères. Bei einem Abstecher ans Meer erhalten wir Einblick in eine nachhaltige Austernzucht. Weitere Höhepunkte: Wanderung durch die fein duftende Garrigue-Landschaft und genussvolle Stunden im Schlosspark mit Schwimmbad. Genießen Sie die französische Küche und erleben Sie, was die Franzosen unter Savoir-vivre verstehen!

**Sonntag 4., bis Freitag,
9. Juni 2023**



Wein- und Genussreise Bordeaux-Bilbao

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 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**



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.

**Donnerstag, 24., bis
Samstag, 26. August 2023**

Wein- und Genussreise Barcelona-Valencia

Stadtspaziergang zu architektonischen Perlen Barcelonas. Die Weingüter Albet i Noya (Penedès), Morlanda (Priorat) und Pago Casa Gran (Valencia) geben Einblick in ökologisch vorbildlichen Weinbau nach der Delinat-Methode und verwöhnen mit feinen Weinen und regionalen Gerichten. Besuch des Mercat Central in Valencia. Einblick in den Reisanbau im Ebro-Delta.

**Sonntag, 3., bis Samstag,
9. September 2023**

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

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



Weinabo «Schaumwein»

Ein Muss für Schaumwein-Fans

Schaum- und Perlweine werden immer beliebter. Ob beim Apéro, an festlichen Anlässen oder als Speisebegleiter: Wenn die Korken knallen, herrscht meist unbeschwerte, ausgelassene Stimmung. König unter den Schaumweinen ist der Champagner. Das Dumme ist nur: Wirklich gute Champagner kosten ein kleines Vermögen. Delinat-Winzer bieten mit Crémant, Sekt, Prosecco & Co. hervorragende Alternativen. Mit dem Weinabo «Schaumwein» entdecken Sie zweimal pro Jahr neue Schäumer aus den ökologisch wertvollsten Weinbergen Europas.

www.delinat.com/weinabo

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.