

«Zwei Männer auf dem Weg in die Zukunft» Die beiden Brüder Amadio und Natalino Fasoli aus dem Veneto gehören zu den Pionieren des biologischen Weinbaus in Italien ...

# WeinLese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 7, September 2007 | 2. Jahrgang

Delinat Kundenservice | Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn | Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, AT-4961 Wolfurt-Bühendorf  
www.delinat.com

**La Casetta**  
Seit 20 Jahren biologisch



# MODERNE TRIFFT TRADITION



## Die Visitenkarte des Marchese de Gregorio



Er ist kein steifer Aristokrat, sondern ein Winzer, der eigenhändig anpackt. Die Vorfahren des Marchese Massimo de Gregorio kamen vor 1000 Jahren aus Köln nach Sizilien. Als Kriegs-, Handels- oder Premierminister waren sie meist dabei, wenn in der Geschichte Siziliens ein neues Kapitel geschrieben wurde.

Heute kümmert sich der Marchese als gelernter Landwirt und Önologe um seine 70 Hektar Reben, die er nach biologischen Richtlinien bearbeitet.

Für seinen «Villa Dorata» verwendet er die alteingesessene Traubensorte Nero d'Avola und ergänzt mit Merlot und etwas Cabernet Sauvignon. So zeigt der Wein mehr Eleganz und frische Frucht.



**DELINAT**

Wein aus gesunder Natur

VILLA DORATA



Sicilia

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

Marchese De Gregorio Massimo, 30110 Palermi/Italia

PRODOTTO IN ITALIA

13% vol

75cl

## Das Gesicht eines Weines

96 Prozent der Konsumentinnen und Konsumenten erwarten, dass die Herkunft eines Lebensmittels auf dem Etikett vermerkt ist – so das Resultat einer Befragung. Aber nur 40 Prozent der Befragten lesen die Etiketts. – Was lernen wir daraus? Vielleicht, die Verbraucher nicht allzu ernst zu nehmen? Oder man überlegt sich, wie ein lesenswertes Etikett zu gestalten wäre. Miniaturschriften, negativ auf farbigem Hintergrund etwa, erschweren das Lesen. Eine Ansammlung von Kürzeln und Fachwörtern schmälert die Leselust.

Das Weinetikett ist das Gesicht des Weines. Die grafische Gestaltung entscheidet mit, ob ein Wein gekauft wird, ob er gefällt – noch bevor man ihn getrunken hat. Wie das Gesicht eines Fremden vermittelt uns das Weinetikett einen ersten Eindruck. Doch richtig kennen lernen wir einen Wein erst, wenn er uns seine Geschichte erzählt. Profis erfahren diese beim Degustieren des Weines – sozusagen Schluck für Schluck. Sie spüren, ob die Trauben in der Hitze gelitten haben oder im Regen geerntet wurden. Sie schmecken den Boden des Rebberges und die Art der Eichenholzbarriques, in denen der junge Wein reifte. Andere lassen sich die Geschichte aber lieber erzählen – idealerweise vom Winzer selbst.

Delinat-Kunden schätzen den DegustierService mit seinen Wein-Steckbriefen und dem Magazin WeinLese. Denn jeder Delinat-Wein hat eine Geschichte zu erzählen. Sei es über den steilen Schieferhang, in dem seine Reben mühsam und aufwendig gepflegt werden, über die staubtrockenen Böden in der spanischen La Mancha, die den Reben das Letzte abverlangen und ihre Wurzeln metertief in den Boden zwingen, um das letzte Restchen Wasser zu finden, oder sei es über den Winzer, der mit viel Gespür die Trauben ausgewählt und die Cuvées komponiert hat. Denken wir an den beliebten Rotwein *Vinya Laia*, den die Önologin Marga Torres gerade in dem Augenblick schuf, als ihre erste Tochter Laia zur Welt kam. So war der Name für den Wein schnell gefunden. Diese Geschichte hat mittlerweile Ehepaare dazu angeregt, ihre Tochter ebenfalls Laia zu taufen.

Gute Weine haben eine Geschichte – damit Weingeniesser wissen, mit wem sie es zu tun haben. Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen mit den Geschichten in dieser WeinLese.

Peter Kropf

<b>Kundenbriefe</b>	<b>Seite 4</b>
<b>Jetzt fliegen sie wieder!</b> Sanfte Flügelschläge wirbeln Wind auf.	<b>Seite 5</b>
<b>Winzertreffen auf Château Duvivier</b> Das Programm des diesjährigen Winzertreffens liest sich spannend.	<b>Seite 6</b>
<b>Schmetterlinge im Kopf</b> Jürgen von der Mark über seinen Weg zu noch grösserem Respekt vor den Werten der Natur	<b>Seite 7</b>
<b>Spitzenwinzer stellen um auf Bio</b> Weshalb in letzter Zeit etliche Spitzenwinzer ihre Rebberge umstellen	<b>Seite 8</b>
<b>Der feine Duft von Hornmist</b> Die Gewinnung biodynamischer Präparate hautnah miterlebt	<b>Seite 9</b>
<b>Zwei Männer auf dem Weg in die Zukunft</b> Amadio und Natalino Fasoli gehören zu den Pionieren des Bio-Weinbaus in Italien.	<b>Seite 10</b>
<b>Unterwegs im Veronese</b>	<b>Seite 16</b>
<b>Weinwisser prüft Osoti</b> ... und bewertet die Weine ausgezeichnet.	<b>Seite 19</b>
<b>Ich liebe guten Wein</b> Horst Müller Pathle kennt Delinat, seit es Delinat gibt.	<b>Seite 20</b>
<b>Im Zeichen des Reiskorns</b> In Gabriele Ferrons Leben spielt Reis die Hauptrolle.	<b>Seite 22</b>
<b>Wein inszenieren, Wein zelebrieren</b> Stallgeruch im Wein schmeckt Jürg Weibel partout nicht.	<b>Seite 25</b>
<b>Radicchio al forno</b> Radicchio schmeckt heiss, lauwarm oder kalt hervorragend.	<b>Seite 27</b>
<b>Streifzug durch Italien</b> Das Weinland Italien bringt eine Vielfalt von Weintypen hervor.	<b>Seite 28</b>
<b>Geschmack ist nicht statisch, er entwickelt sich</b> Weinjournalist Werner Engelhard über Bierfans und Weingenuss	<b>Seite 31</b>

# Kundenbriefe

## Jetzt fliegen sie wieder

Wir wohnen seit 2003 oberhalb Leuk und blicken über das Rhonetal fast hinunter bis Martigny. Wir haben nie einen Helikopter gesehen, der Pestizide über Weinbaugebiete versprüht hätte. Ihre Anzeige «Jetzt fliegen sie wieder» halte ich für unfair-fundamentalistisch. Streichen Sie mich bitte sofort von Ihrer Kundenliste. *Max Waibel, Leuk Stadt*

Danke für Ihre offene Kritik. Wir sind uns bewusst, dass wir mit der Kampagne provozieren und polarisieren. Doch das zählen wir seit Beginn von Delinat zu unseren Aufgaben; und hätten wir nicht aufgeklärt und provoziert, wäre der Biowein in der Schweiz nicht da, wo er heute ist. Ihren Protest kann ich aber nicht nachvollziehen. Wenn im Wallis keine Helikopter (mehr) fliegen, dann bedeutet das doch nicht, dass dies für alle anderen Weinberge auch gilt, und auch leider nicht, dass die Walliser Winzer auf giftige Pestizide verzichten. Obwohl die Schattenseiten dieser Chemikalien sich immer klarer zeigen, ist deren Anwendung bei 97% der Winzer noch immer die Regel. Und das ist dramatisch.

*Karl Schefer, Geschäftsleiter Delinat*

Nicht zum 1. Mal, dass ich Ihren Wein trinke. Die «Schmetterlingsaktion» aber finde ich eine gute Sache. Weiter so.

*Micha Blatter, Gümnenen*

Habe gerade Ihren Brief mit dem Buch «Gourmet-Tipps und Weinvergnügen» aufgemacht und möchte mich dafür recht herzlich bedanken! Solch gute Ideen und Nachbetreuung der Kunden findet man in der heutigen Zeit selten. Auch die Idee mit den «Schmetterlingsweinen» ist grandios!

*Dani Hofstetter, Pfäffikon*

Wir freuen uns über Ihre Meinung, sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschriften bitte mit Vorname, Name, Ort an: [leserbriefe@delinat.com](mailto:leserbriefe@delinat.com) oder an den Delinat-Kundenservice.

## Besten Dank!

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

Beachten Sie bitte auch den Beitrag auf Seite 5 zur Kampagne «Jetzt fliegen sie wieder».

## Delinat-Katalog 2007

Der neue Delinat-Katalog ist perfekt gelungen! Nur schade, dass man sich nicht nur von Wein ernähren kann!! Sehr verführerisch, das Angebot und die Präsentation!

*Dr. Rainer Franckenberg, Gundelsheim*

Habe heute Ihren Weinkatalog zugesandt bekommen und bin doch ein wenig entsetzt von dem Comic auf den ersten Seiten. Abgesehen von den Zeichnungen auf «KNAX»-Niveau (falls Ihnen dieser Kundencomic der Sparkassen aus Ihrer Kindheit noch was sagt...) ist die Botschaft erbärmlich und Ihres Hauses doch wohl nicht würdig: Mit Weinwissen angeben bei ungeliebten Arbeitskollegen ist ja auch mal ein Grund, bei Ihnen was zu bestellen... Ich hoffe doch auch für Sie, dass der Genuss ausschlaggebend für die meisten Ihrer Kunden ist, und hoffe weiterhin, dass Sie den Werbefuzzi, der Ihnen dies eingeredet hat, doch schnell vom Hof jagen...

*Heino Hildebrandt, Oldenburg*

Früher rühmte sich Delinat, das «etwas andere oder besondere Weinhaus» zu sein, welches gegen den Strom und Zeitgeist schwimmt und auch mit Parker, Weinwisser und Medaillen etc. nichts am Hut haben will. Heute unterscheidet sich Delinat in dieser Beziehung in nichts mehr von den «gewöhnlichen» Weinhäusern. Auch Delinat hat sich von den «Werbefritzen» beschwatzen lassen und sich diesen ausgeliefert, bewegt sich im gewöhnlichen «Rudel» und brüllt im Mainstream mit der Masse «Expovina-Silber», «BioFach-Gold», und vielleicht schon bald «Mundusvini-Bronze». Dabei wird mit diesen Medaillen doch der falsche Eindruck erweckt, dass beispielsweise der medaillengekrönte Rotwein von Château Coulon für unter Fr. 20.– besser sein soll als der Pomerol von Clos Plince.

*Harald Grauer, Wangen an der Aare*

Den Weinkatalog 2006 habe ich absolut unattraktiv gefunden. Ich möchte es daher nicht unterlassen, den neuen Katalog zu loben. Er ist schön gestaltet, hat gute Fotos, gute Texte und viele sehr nützliche Infos. Es

ist wieder ein Vergnügen, darin zu blättern, zu lesen und Weine auszulesen, vielen Dank!

*Lilo Badertscher, Grossaffoltern*

## DegustierService

Ihren DegustierService schätze ich sehr. Die Qualität der Weine ist ausgezeichnet. Das Preis-Leistungs-Verhältnis ist oft schlicht sensationell. Fahren Sie unbedingt fort mit Ihrer Bio-Philosophie.

*Peter und Martha Gruber, Zürich*

Für die sehr guten und ausserordentlich bekömmlichen Weine möchten wir uns bedanken. Wir merken, dass Sie alle hinter Ihren Produkten stehen. Dieser Eindruck tut gut.

*Gerd-R. Friedrich, Taunusstein*

## Bei Delinat sind selbst Mahnungen pestizidfrei

Ich gestehe hiermit, im Zusammenhang mit meinem Umzug die Begleichung einer Rechnung vertrödelt zu haben. So weit, so schlecht. Gute Laune aber kam auf, als ich die daraus resultierende Mahnung erhielt, die bei Delinat Kontoauszug heisst und somit schon mal ein sprachlich ansprechendes Entree hat. Für alle muffligen Versandhändler, bei denen das Gedruckte wie die papiergewordene Unlust an der eigenen Arbeit wirkt, zeige ich hier gerne, wie man schreiben kann, sodass sich ein Kunde ernst genommen fühlt: «Es gehört zu den kleinen Tücken des Alltags, dass man gelegentlich etwas vergisst. Vielleicht haben wir etwas übersehen?» Nee, leider nicht. «Bitte prüfen Sie Ihren Kontoauszug – sind Sie damit einverstanden, bitten wir Sie, den offenen Betrag in den nächsten Tagen zu begleichen.» Beim nächsten Bankbesuch – versprochen! Dann folgt: «Sollte sich Ihre Zahlung mit diesem Brief gekreuzt haben, danken wir für Ihre Überweisung.» Das empfinde ich um ein Vielfaches eleganter als das übliche «betrachten Sie dieses Schreiben als gegenstandslos». Zum Schluss das sprachliche Schmankerl «Wenn Sie mit dem Rechnungssaldo zu unseren Gunsten nicht einverstanden sind, bitten wir Sie, uns anzurufen – sicher werden wir zusammen das Rätsel lösen.» Bravo für dieses Schreiben. Da bleibe ich gerne Kunde.

*Knut O.E. Pankrath (im Blog [www.loesungsbaecker.de](http://www.loesungsbaecker.de))*



**Selbst die sanften Flügelschläge des Schmetterlings können gehörigen Wind verursachen. Und zwar im positiven Sinne. Die Anzahl der Bestellungen des «Schmetterlingspakets» hat unsere Erwartungen übertroffen und die zuerst geplanten 6000 Pakete waren schnell einmal ausverkauft. Glücklicherweise konnten wir noch Zusatzmengen umdisponieren. Und aufgrund des so positiven Echos haben wir uns entschieden, auch in Deutschland ein «Schmetterlingspaket» mit teilweise anderen Weinen anzubieten.**

Bestimmt haben viele Delinat-Kundinnen und -Kunden die Anzeigen in der Schweizer Tages- und Sonntagspresse oder in der Wochenzeitung «Die Zeit» gesehen. Mit den Anzeigen wollten wir vor allem eines: eine Lanze brechen für den biologischen Wein – gerade auch bei Weinliebhabern, die dem Wort «Bio» bisher skeptisch gegenüberstanden. Für Delinat ist es wichtig, neue Kundengruppen anzusprechen, damit in den Weinbergen mehr und mehr Schmetterlinge fliegen können. Wir zeigten auf, dass es eigentlich logisch ist, dass gehaltvolle Bio-Trauben die beste Voraussetzung für höchste Weinqualität sind und dass Delinat-Weine überdurchschnittlich viele Auszeichnungen und Prämierungen erhalten.

## Wir haben viele Weinliebhaber gewonnen

Unser erstes Ziel haben wir mehr als erreicht: Das zeigen die vielen Bestellungen, die mündlichen und schriftlichen Reaktionen oder auch der Umstand, dass mancher Journalist sich dazu inspirieren liess, einen Artikel über Bioweinbau zu schreiben. Und ganz wichtig für uns: Wir haben viele Weinliebhaberinnen und -liebhaber, die uns bisher nicht kannten, als neue Delinat-Freunde gewonnen.

Die vielen Reaktionen waren zu fast 100% positiv – mehr dazu gleich im Anschluss. Weil aber vor allem die erste Anzeige mit dem Helikopter auch ein provokatives Moment beinhaltet, rechneten wir mit kritischen Äusserungen. Solche sind eingetroffen, zum Beispiel von Exponenten der konventionellen Landwirtschaft, aber erstaunlicherweise waren es ganz wenige. Manche

# Wenn Schmetterlinge sanft die Flügel schlagen.



Delinat-Kundinnen und -Kunden haben uns zudem gefragt, ob die Anzeigen nicht etwas gar viel Geld gekostet hätten. Gleichzeitig haben uns aber auch viele darin bestätigt, dass man gewaltig auffallen muss, um überhaupt wahrgenommen zu werden. Genau das war auch unser Bestreben: Wir haben auf der einen Seite auf viele kleinere Aktionen verzichtet und dadurch Geld gespart und dieses Geld konzentriert in die «Schmetterlingsanzeigen» investiert.

Die meisten Reaktionen kamen in Form von einem Kompliment oder einem kleinen Dankeschön. Oft kurz und knapp gleich zusammen mit der Bestellung. Zum Beispiel Fam. Müller-Bodmer aus Meggen: «Danke für Ihre nachhaltige Arbeit.» Oder Gottardo Pestalozzi aus Zürich: «Ihre Werbung mit dem Heli neben dem Schmetterling ist echt stark!» Benjamin Niederhauser aus Gurmels meint: «Gut, dass es Sie gibt! Es bereitet mir Freude, als ich Ihr Inserat in der Berner Zeitung gelesen habe.»

Andere haben sich intensiv mit den Hintergründen auseinandergesetzt – z.B. Ruth Eigenmann aus Feldmeilen: «Als langjährige

zufriedene Kunden haben wir uns sehr über Ihre Inserate gefreut. Seit vielen Jahren verfolgen wir mit Interesse, wie Delinat wächst und gedeiht (ohne Kunstdünger und ohne Pestizide!) und wie Gestaltung und Auftritt immer professioneller werden. Und das, ohne dass die Grundhaltung darunter leiden würde. Ach ja, übrigens, zuletzt und so ganz nebenbei: Ihre Weinauswahl ist ausgezeichnet!»

Die beiden Studentinnen Alexa v. Wrede und Petra Rakete von der Uni Paderborn haben zur Delinat-Anzeige eine Arbeit geschrieben. Die beiden kommen unter anderem zum Schluss, dass die «Schmetterlingsweine» Genuss ohne Reue versprechen und man durch den Kauf den Umweltschutz fördert.

Ist es nicht schön, dass sanfte Flügelschläge des Schmetterlings solche Reaktionen auslösen können? Wir sind stolz und dankbar, dass sich unsere Kundinnen und Kunden so bewusst mit Delinat und Biowein auseinandersetzen.

Jürg Weibel



Amadio Fasoli (La Casetta)



Enzo Mescalchin, Berater für biologischen Landbau



Egon Giovannini (Berater für biologischen Landbau)



Luca Marrone (Castello Colle Massari, Grattamacco)



Franco D'Eusanio (Chiusa Grande)



Dominique Léвите (FiBL)



Claudie und Jean-Pierre Achard-Vincent (Domaine Achard)



Peter Kropf, David Rodriguez, Emil Hauser (Delinat)



Cristina Meloni (Meloni Vini) und Luisella Galgani (San Vito)



Fulvio Galgani (San Vito)



Antoine Kaufmann (Duvivier)



Martina Korak (Delinat) und María Barrena Belzunegui (Azul y Garanza)



Dani Sánchez Nogué (Azul y Garanza)



## Winzertreffen auf Château Duvivier

pek. Das Programm des diesjährigen Winzertreffens auf Château Duvivier liest sich spannend: Wie kann das Risiko von Ernteaufgängen im Rebberg minimiert werden? – Degustation von zwei Weinen aus identischen Trauben derselben Parzelle, biologisch-organisch bzw. biologisch-dynamisch erzeugt. – Bilder von kristallisiertem Wein, die Stärken und Schwächen im Anbau und in der Weinbereitung aufzeigen – und natürlich Vergleichsdegustationen der Weine, die jeder Winzer mitgebracht hatte.

Im vergangenen Juni trafen sich rund 20 Winzerinnen und Winzer aus Frankreich, Italien und Spanien im Delinat-Weingut Château Duvivier in der Provence. Fachleute vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) informierten über neuste Erkenntnisse, so auch über die neuen Delinat-Anbauempfehlungen, von den strengsten überhaupt. Dazwischen blieb genügend Zeit für ausgiebigen Erfahrungsaustausch: Die Bio-Pioniere ermutigten Neueinsteiger und erzählten beim Schlummertrunk aus den abenteuerlichen Anfangszeiten des biologischen Weinbaus.



# Schmetterlinge im Kopf

Von Jürgen von der Mark MW

**Ich bin eben erst aus dem Familienurlaub heimgekehrt. Wir waren in Süditalien. Unser Ferienhaus lag nicht nur atemberaubend an einer Steilküste, sondern grenzte auch direkt an den Nationalpark des Cilento südlich von Neapel. Für Eltern und Kinder gibt es hier neben Landschaft und Kultur viel Natur zu entdecken. Die Wildschweine hinterlassen in den Olivenhainen täglich ihre Spuren. Ihre natürlichen Feinde, die Wölfe, haben hier bis heute in den verborgenen Regionen des Parks überlebt. Die Vogelwelt ist vielfältig und Eidechsen sind allzeit präsent.**

Wir hatten sogar, zum Entsetzen meiner Frau, unsere persönliche Gartenschlange; eine zwei Meter lange Äskulapnatter, wunderschön und harmlos – aber trotzdem grosse Furcht einflössend (für den Papa), als sie, beim Kräutersammeln, unvermittelt vor den Füssen schlängelte. Unsere Kinder waren am meisten von der Vielfalt und Pracht der Schmetterlinge angetan. Etwas, das sie so von zu Hause leider nicht kennen. Sie haben kindlich unbewusst die Schmetterlinge als ein Symbol für die Unversehrtheit der dortigen Natur erkannt.

## Die Weinberge sind mein Freiluftbüro

Delinat hat in ihren kürzlich erschienenen Anzeigen die Schmetterlinge als Symbol für unversehrte Natur gesetzt und für den Beweis, dass Natur und Landwirtschaft vereinbar sind, was ich aus tiefem Herzen unterstütze. Mit voller Überzeugung habe ich deshalb an der Kampagne teilgenommen. In meiner täglichen Arbeit als beratender Önologe und Winzer sind die Weinberge quasi zu meinem Freiluftbüro geworden. Da bekommt man die Unterschiede zwischen herkömmlichem und biologischem Weinbau am eigenen Leib zu spüren.

Habe ich am Anfang die biologische Bewirtschaftung nur als eine schwierige, aber respektable Alternative zum herkömmlichen Weinbau gesehen, hat sich meine Einstellung in den letzten Jahren immer mehr geändert. Zuerst musste ich einsehen, dass richtig erzeugte Biotrauben «besser» sind als andere Trauben. Warum das so ist, erkläre ich Ihnen in der nächsten Weinlese. Seit ich meine eigenen Weinberge bewirtschaftete, habe ich einen noch grösseren Respekt vor den bleibenden Werten der Natur. Ich bin immer mehr fasziniert vom Zusammenspiel von Boden, Reben, Umwelt und Mensch. Dieses gilt es zu erhalten.

«Du musst biologisch wirtschaften!»

Mein Winzerkollege Olivier Humbrecht, der biodynamisch arbeitet, forderte mich einmal in einem emotionalen Ausruf auf: «Du musst biologisch wirtschaften!» Heute sehe ich dies als Verpflichtung für meine Arbeit und gehe sogar noch einen Schritt weiter. Neben den qualitativen, umweltschonenden und umweltpolitischen Aspekten billige ich der biologisch nachhaltigen Wirtschaftsweise auch einen hohen kulturellen Wert zu (womit ich doch noch die Kurve zu meinem Lieblingsthema gekriegt habe, der Weinkultur und der philosophischen Betrachtung des Weingeniessens).

Für mich steht ausser Frage, dass sich grosse Weine nicht durch ihren «besseren» Geschmack aus der Masse erheben, sondern durch etwas Tieferliegendes, nur sehr subtil Wahrnehmbares: Ich nenne das die Würde eines Weines. Für mich nehme ich in Anspruch, dies auch in einer Blindprobe oft erkennen zu können. Ganz deutlich wird es aber, wenn man die Herkunft solcher Weine kennt. Jetzt offenbaren sich dem erfahrenen Verkoster die sonst eher unterschwellig Nuancen eines Weines. Meine Meditation am Abend ist der Genuss eines solchen Weines. Sein «Geschmack» ist dabei zweit-



**Jürgen von der Mark – hier mit seinen Töchtern Sophia und Louisa – ist einer der wenigen Träger des Titels «Master of Wine», der nach Bestehen der weltweit schwierigsten Prüfung in der Weinbranche vergeben wird.**

rangig. Vielleicht eine elitäre Art des Weingenusses; und ich will Sie nicht davon abhalten, einen guten Wein weniger philosophisch, einfach nur des leckeren Geschmacks wegen, zu geniessen. Übrigens: Der grösste Teil meiner Meditationsweine stammt aus biologischem Anbau.

# Spitzenwinzer stellen um auf Bio

pek. **Château Fonroque in Saint-Emilion ist der erste Grand-Cru-Classé-Bordeaux aus kontrolliert biologischem Anbau. Das Gut wird von Alain Moueix geleitet, dem Cousin von Château-Pétrus-Besitzer Jean-François Moueix. Dazu gehört auch der Zweitwein Château Cartier.**

Hartnäckig hält sich im Bordeaux die Befürchtung, ein Bio-Label könne sich negativ auf die Verkaufszahlen auswirken. Ist das tatsächlich so? «Offenbar schon», meinte Alain Moueix, der Besitzer von Château Fonroque, schmunzelnd, «deshalb bin ich ja der Einzige.» Doch in Ländern wie Deutschland, Österreich und der Schweiz steht heute die Mehrheit der Konsumentinnen und Konsumenten Bioprodukten positiv gegenüber.

## Die Weine im Delinat-Sortiment

Château Fonroque  
Château Cartier

Verschiedene Weine vom Gut Meinklang.  
Siehe [www.delinat.com](http://www.delinat.com) oder rufen Sie uns an.



Was hat sich verändert? Im Moment haben Umweltfragen mehr Bedeutung als auch schon. Selbst breite Kreise der Politik setzen Themen wie CO<sub>2</sub>-Ausstoss, Klimaerwärmung und Luftverschmutzung auf ihre Agenda. Und da sind Bioprodukte nur eine logische Konsequenz; ist doch längst erwiesen, dass der biologische Landbau energieeffizienter und umweltschonender funktioniert als die herkömmliche pestizid- und kunstdüngerbasierte Landwirtschaft.

Bioprodukte bieten aber auch qualitativ Vorteile – also mehr Genuss. Und dies ist

der wichtigste Grund, weshalb in letzter Zeit etliche Spitzenwinzer ihre Rebberge umstellen auf Bio – so beispielsweise ein halbes Dutzend österreichische Weingüter. In den letzten Jahren haben kompetente Kellermeister sämtliche Mittel ausgeschöpft, um ihre Weinqualität zu steigern. Zudem verfügen sie über grosses Fachwissen. Wie also soll man sich weiter steigern? Es bleibt nur noch eine Möglichkeit: der Rebberg. Die Reben sollen unter den besten, das heisst den natürlichsten Bedingungen wachsen, und die bietet nur der biologische Anbau.

## Bioweine wirken lebendiger

In der österreichischen Zeitschrift «A la Carte» schildert Michael Prónay seine Gespräche mit Winzern, welche auf den biologisch-dynamischen Anbau umgestellt haben. So bestätigte ihm Fred Loimer aus Langenlois: «Die Weine wirken strahlender und lebendiger. Die Art der Produktion nimmt einen emotional so her, dass man es nicht verheimlichen kann.» Und er fügte an: «Trotz konventionellem Pflanzenschutz hatten wir massive Probleme; Botrytis und Peronospora (Falscher Mehltau) traten epidemisch auf, und wenn immer wieder ein Produkt aus der Liste gestrichen wird, das zwei Jahre zuvor als Wundermittel eingeführt wurde, dann gibt einem das sehr zu denken. (...) Die treibende Kraft, auf Bio umzustellen, war nicht der Wunsch nach Biowein, sondern zu schauen: Geht in der Qualität mehr?» Und Werner Michlits vom Weingut Meinklang im Pamhagen hält fest: «Der Wein muss einfach schmecken, er muss gut sein, Bio allein genügt nicht.» – «Bio muss im Kopf beginnen, nicht beim Marketing, aber das wissen ohnehin die meisten.» Und die meisten Konsumenten wissen das zu schätzen; so gehören heute die Weine vom Gut Meinklang zu den beliebtesten im Delinat-Sortiment.

Dass dabei das Vergnügen nicht zu kurz kommt, zeigt die Bemerkung von Fritz Salomon junior vom Weingut Oberstockstall: «Der Schritt zur Unabhängigkeit von der Chemie ist ein gravierender. Wir haben mit

dem Weinbau viel mehr Spass, man lernt, Instinkten nachzugehen. Wenn man den Aufbau einer Pflanze einmal verstanden hat, dann kann man mit ihr viel machen.» Der Schritt zum biologischen Rebbau hatte für Salomon aber auch noch einen persönlichen Grund: «Einmal, nach eineinhalb Tagen intensiver Pflanzenschutzmittel-Ausbringung, erwachte ich in der Nacht schweissgebadet und habe den Rest durchgeschwitzt. Da wars wie ein Schalter im Hirn: Das ist die Leber, die versucht, den Körper zu entgiften.»

## Ich will mich auf dem Traktor nicht vergiften

Ähnliches berichtet Günther Schönberger (Mörbisch): «Der Mensch hat eine durchaus verständliche Sehnsucht nach dem Ursprünglichen, ich mache meine Weine so, weil ich mich auf dem Traktor im Weingarten nicht vergiften will.» Aber er gesteht ein, dass der biologische Rebbau nicht nur Vorteile bietet: «Es ist wesentlich mehr Arbeit, man muss viel öfter in die Weingärten, es kostet Zeit und Energie, und die kann oder will nicht jeder aufbringen. In der Vegetationsperiode auf Urlaub zu fahren, geht schlichtweg nicht, unsere Mittel sind ja grundsätzlich nur vorbeugend und nicht kurativ.» Aber diese Mühe ist es wert. So meinte Franz Weninger (Burgenland): «Irgendwann kommt man drauf, dass nicht alles stimmt, was einem Kammern, Professoren und Pflanzenschutzhändler so erzählen. Ich will ein ehrliches Produkt.»

Der Bericht von Michael Prónay endet mit dem Fazit des Winzers Gernot Heinrich aus dem Burgenland: «In der Summe ists eine grosse Herausforderung und spannend, diesen Weg ganz konsequent zu gehen, es ist auch emotional ein Erlebnis. Wir sind alle ein bisschen stark vom technischen Zugang geprägt, wir haben als Kinder die Natur anders erlebt, und es ist quasi ein Wiederentdecken und -erleben der Natur. Denn: Die Intelligenz der Erde liegt im Boden.»

(Quelle: A la Carte, Wien)



# Der feine Duft von Hornmist

**Emil Hauser, Delinat-Einkäufer für Österreich, Deutschland und Frankreich, reiste im März auf Einladung des Winzers Werner Michlits vom Weingut Meinklang ins österreichische Merckenbrechts. Zusammen mit der hiesigen Waldviertelgruppe erlebte er hautnah die Gewinnung biodynamischer Präparate.**

Das Datum wurde schon weit im Voraus festgelegt: 21. März, der erste Frühlingstag, die Tagundnachtgleiche. Die am 23. September im Boden vergrabenen oder im Moorweiher versenkten Materialien sind dann reif, wieder ausgegraben und zu Präparaten verarbeitet zu werden. Je näher das Datum rückte, umso nervöser wurde ich, denn der Winter hatte sich wieder zurückgemeldet. Heranziehende Tiefdruckgebiete mit Schneefällen beherrschten die Wettervorhersage. «Findet der Anlass bei diesem garstigen Wetter überhaupt statt?», fragte ich mehrmals. Das biodynamische Treffen der Waldviertler finde am 21. März statt – bei jeder Witterung! Ich müsse mich halt entsprechend anziehen, war die klare Antwort.

Als sich die Familie Michlits vor vier Jahren zu den Waldviertlern gesellte, begegnete man ihr noch misstrauisch, weil sich die Gruppe bisher nur aus kleineren Betrieben von 20 bis 30 Hektar zusammensetzte. Die Michlits bewirtschaften hingegen eine Fläche von 1300 Hektar nach biodynamischen Grundsätzen. Dies entspricht rund zwei Dritteln der gesamten biodynamisch angebauten Fläche von Österreich. Durch ihren grossen Einsatz und dank ihrer angenehmen, offenen Art gewannen die Michlits rasch das Vertrauen der Gruppe und Werner Michlits wurde in diesem Frühjahr in den Vorstand des österreichischen Demeter-Bundes gewählt. Die Waldviertler, die grös-



**Nach der Winterreife werden die Kuhhörner aus der Humusschicht ausgegraben, der Hornmist wird ausgeklopft und von Hand zu Kugeln geformt.**

te und älteste Gruppe Österreichs, umfasst rund 70 biodynamische Bauern, grösstenteils Gemüseanbauer, Viehzüchter oder klassische Mischbetriebe.

## Eichenrinde im Moorweiher

Es war tatsächlich sehr kalt an diesem Morgen; Neuschnee lag auf den Strassen und Feldern. So gegen acht Uhr trafen die Mitglieder der Waldviertelgruppe nach und nach am Wegwarte Hof in Merckenbrechts ein. Dann lief alles wie in einem sehr gut eingespielten Team ab. Es formten sich Gruppen um Metallmörser, andere packten Schaufeln und Schubkarren, um die Kuhhörner auszugraben. Werner und ich begaben uns zum Moorweiher, um die gereifte Eichenrinde zu bergen, und andere präparierten Glasscheiben, um die Bergkristalle für das Kieselpräparat zu zerreiben. Da es beim ganzen Prozedere mehr und weniger anstrengende Arbeiten gab, wechselte man sich ab. Jeder sprang überall ein, man plauderte vergnügt miteinander und tauschte Erfahrungen aus. Ab und zu genehmigte man sich einen Schluck Süssmost vom Hof, wärmte sich bei einer Tasse Kaffee oder ass ein Stück vom selbst gemachten Kuchen.

An diesem 21. März wurden rund 6 Kilogramm Bergkristall zerstampft und zu Kiesel zerrieben. Zudem «ernteten» wir die den Winter hindurch gereiften Präparate: Eichenrinde aus elf tierischen Hüllen, wel-

che im sumpfigem Boden (Moorweiher) versenkt waren; Kamillenblüten aus diversen Dünndärmen; Hornmistkugeln aus rund 5000 Kuhhörnern; Löwenzahnblüten aus Gekrösetaschen (Bauchnetzhaut) und Schafgarben aus Hirschblasen. Die gut gereiften Präparate waren klar an ihrem reinen Duft zu erkennen, die missratenen rochen modrig oder waren ausgetrocknet (z.B. beim Hornmist) und wurden ausgeschieden.

Gegen 20 Uhr waren die letzten Hornmistkugeln geformt und die Geräte geputzt und weggeräumt. Zum Schluss wurden die Präparate unter den Teilnehmern und Teilnehmerinnen verteilt. Die einen füllten ihren Jahresbedarf in einen Blumentopf, andere in mehrere Kisten. Für mich ging ein erlebnisreicher Tag zu Ende: Berührungängste oder Arbeitsscheu waren fehl am Platz. Alle packten zu und tauschten sich aus. – In diesem Zusammenhang kommt mir die Devise von Eugène Meyer, unserem Winzerpartner vom Elsass, in den Sinn: «Biodynamik kommt nicht allein vom Reden, sie ist mit viel Handarbeit verbunden. Permanentes Lernen, Beobachten, Testen und Weitermachen führt zum Erfolg.»

Emil Hauser

# Zwei Männer auf dem Weg in die Zukunft

Von Rudolf Trefzer

Die beiden Brüder Amadio und Natalino Fasoli gehören zu den Pionieren des biologischen Weinbaus in Italien. Für Delinat produzieren sie unter dem Namen «La Casetta» eine Reihe von weissen und roten Gewächsen aus verschiedenen Anbaugebieten des Veneto.





Der Kontrast könnte kaum grösser sein. Gehört die ausfransende Peripherie von Verona mit ihrem chaotischen Gewirr von Schnellstrassen, Supermärkten und gesichtslosen Gewerbe- und Industriebauten zu den im heutigen Italien omnipräsenten Ballungszentren urbaner Hässlichkeit, so ist nur wenige Kilometer weiter östlich der Spuk plötzlich vorbei. Linker Hand zeigen sich Hügelketten, auf deren Kuppen und Abhängen teils dichter Wald, teils landwirtschaftliche Nutzflächen auszumachen sind und die von Norden nach Süden verlaufende Täler säumen. Auf der rechten Seite dagegen weitet sich die Poebene aus. Wenige Kilometer weiter taucht als markanter Orientierungspunkt das imposante Kastell von Soave auf. Seine intakte Ringmauer umfriedet den alten Teil des Städtchens, nach dem auch der bekannteste Weisswein Italiens benannt ist: il Soave, der Sanfte. Unweit davon, am Eingang des Val d'Ilasi, liegt das Dorf Colognola ai Colli. Im Ortsteil San Zeno

markiert ein leicht zu übersehendes Schild die Toreinfahrt zur Azienda agricola Fasoli Gino. Wir sind angekommen.

«Ein Espresso und ein Glas Wasser gefällig?», fragt Natalino Fasoli, nachdem er sich und seinen älteren Bruder Amadio, mit dem er gemeinsam das nach ihrem Vater Gino benannte Weingut führt, vorgestellt hat. «Wein hätte es hier zwar auch zur Genüge, aber Sie sehen so aus, als ob ein guter caffè und ein Glas Wasser genau das sind, was Sie jetzt brauchen», witzelt er. «Wir werden später noch genügend Gelegenheit haben, dem Wein die Reverenz zu erweisen.» Natalino und Amadio Fasoli gehören zu den Pionieren des biologischen Weinbaus in Italien. Doch ihr Äusseres entspricht nicht dem Bild, das man sich hierzulande bis noch vor wenigen Jahren von Bio-Winzern gemacht hat. Sie tragen weder Wollsocken noch Sandalen, und bei den Bärten, die ihre Gesichter zieren, handelt es sich nicht

sind, die zu einem ambitionierten, modernem Qualitätsdenken verpflichteten Weinbaubetrieb gehören.

## Die Natur und uns selbst vergiften

Den Grundstock zum heutigen Betrieb hatte der Grossvater der beiden Brüder gelegt. «Nonno Amadio war ein innovativer, unternehmerisch denkender Mann», erzählt Natalino Fasoli beim Rundgang durch den Keller. «In den Zwanzigerjahren des letzten Jahrhunderts begann er, seine eigenen Weine zu keltern. In kleinen Holzfässern brachte er sie auf einem Pferdewagen zu den besten Osterie von Verona, Vicenza und Padua. Und unser Vater Gino führte zusammen mit seinem Bruder Gigi diese Aktivitäten weiter.» Wie in anderen Gebieten Italiens gab es damals auch im Veronese nur wenige landwirtschaftliche Betriebe, die sich auf den Weinbau spezialisiert hatten. «Zwar kulti-



**Blick auf Colognola ai Colli. Das von sanften Hügeln umgebene Dörfchen liegt am Eingang des Val d'Ilasi und gehört zur Anbauzone der Appellation Soave DOC.**

um wild wuchernde Vollbärte, sondern um elegante, kurz geschnittene Kinnbärte. Und auch die Kellerräumlichkeiten sind nicht etwa in einem Experimentierschuppen untergebracht, sondern in einem geräumigen Neubau, in dem alle Geräte, Apparaturen und Ausstattungsgegenstände zu finden

vierte praktisch jedes Gut auch Reben, aber nur auf einem Teil der Fläche. Daneben erzeugte man Früchte wie Äpfel, Kirschen und Pflirsiche sowie in flacheren Zonen auch Getreide und Mais. Zudem war es üblich, dass ein Grossteil der geernteten Trauben nicht selbst vinifiziert, sondern an die

cantine sociali, die Kellereigenossenschaften, verkauft wurde.» Nach verschiedenen verheerenden Hagelschäden an den Fruchtkulturen Anfang der 1960er-Jahre beschlossen die Fasolis, die Rebfläche zu vergrößern und sich künftig ganz auf den Weinbau zu konzentrieren.

Zu Beginn der 1980er-Jahre wagten Amadio und Natalino einen weiteren mutigen Schritt. «Unser Vater Gino war 1979 gestorben. Wir vermuteten, dass die chemischen Spritzmittel, die man in diesen Jahren gedankenlos und ohne besondere Schutzmassnahmen verwendete, nicht ganz unschuldig an seinem Tod waren», erzählt Amadio Fasoli, zu dessen Verantwortungsbereich der Rebbau gehört. «Wir sagten uns: So kann es nicht weitergehen! Es kann

beschlossen deshalb, schrittweise vorzugehen und zuerst versuchsweise auf einigen Parzellen ganz auf die Verwendung von Agrochemikalien zu verzichten und nur noch die im Bio-Weinbau erlaubten Mittel Kupfersulfat und Schwefel zu verwenden. «Das waren ausserordentlich schwierige Jahre, während deren wir mit einer Unmenge von Problemen konfrontiert wurden, die wir nicht auf Anhieb zu lösen wussten», erinnert sich Natalino Fasoli. «Mehrere Male waren wir nahe daran, unser Experiment abzubrechen.» Doch dazu sollte es nicht kommen. Denn neben den unvermeidlichen Problemen, mit denen alle zu kämpfen haben, die Neuland betreten, gab es auch Lichtblicke. «Wir stellten fest», sagt Amadio Fasoli, «dass nach einer gewissen Zeit die biologisch bewirtschafteten Reben

ihnen wegen der begrünten Rebberge vorwarfen, sie seien zu faul, ihre Reben sauber zu halten, ging ja noch. Weit schwerer wog, dass anfangs auch die Erträge geringer ausfielen und ein empfindlicher Verdienstaustausch zu verschmerzen war. Zudem hatten Bio-Weine damals nicht eben den besten Ruf. «Umso wichtiger war für uns, dass Privatkunden aus Deutschland und aus der Schweiz sowie engagierte Weinhändler wie Delinat unserem Tun positiv gegenüber-



doch nicht Sinn und Zweck unseres Handelns sein, dass wir die Natur und uns selbst vergiften!»

Damit war der Grundsatzentscheid, auf Bio-Weinbau umzustellen, gefällt. Aber wie sollte es konkret weitergehen? Mit dieser schwierigen Frage sahen sich nun die Brüder Fasoli konfrontiert. In den 1980er-Jahren gab es in Italien noch kaum Winzer mit Erfahrungen im biologischen Weinbau. Sie

weniger krankheitsanfällig waren. Das ermutigte uns, den eingeschlagenen Weg weiterzugehen. 1984 beendeten wir deshalb die Experimentierphase und stellten ganz auf Bio-Weinbau um.»

### Faule Spinner

Doch damit waren noch längst nicht alle Probleme überwunden. Dass etliche ihrer Winzerkollegen sie für Spinner hielten und

**Oben links:** Ein Teil der Reben wird im traditionellen Pergelsystem kultiviert. Die Pergel ist eine Weiterentwicklung der archaischen, «alberata» genannten Reberziehungsmethode, bei der die Rebpflanzen über Baumäste gezogen wurden.

**Oben rechts:** der Mann mit dem grünen Daumen. Amadio Fasoli ist als Rebmeister verantwortlich für die Rebkulturen.

**Rechts:** Im östlich von Verona gelegenen Soave-Anbaugebiet wird auf 6500 Hektar der populärste Weisswein Italiens erzeugt. Eine wachsende Zahl von Produzenten keltert heute hochwertige, finessenreiche Soave-Gewächse.





standen und uns die Treue hielten», kommentiert Natalino Fasoli. «Ihnen verdanken wir es zu einem schönen Teil, dass wir weitermachen konnten.» Inzwischen sind die Mühen und Sorgen der Anfangszeiten überwunden, und auch in Italien, wo bislang kaum Forschung im Bereich der ökologischen Landwirtschaft betrieben wird, gelten Bio-Winzer nicht mehr als weltfremde Utopisten, sondern werden als mutige und innovative Zeitgenossen respektiert. Dies nicht zuletzt deshalb, weil sich inzwischen auch gezeigt hat, dass diejenigen Bio-Winzer, die mehr sind als bloße Ökobauern, heute oftmals qualitativ bessere Weine er-

wissheit gibt, den richtigen Weg einschlagen zu haben: die Qualität der Trauben. «Wir haben festgestellt, dass unsere Weine in den letzten Jahren tiefergründiger und facettenreicher geworden sind», sagt Natalino Fasoli. «Dies aber nicht etwa, weil wir die Vinifikation geändert haben, sondern weil die Reben gesünder und widerstandsfähiger geworden sind und sich dadurch die Qualität der Trauben verbessert hat.» Dies gilt besonders für die Trauben derjenigen Parzellen, die seit sieben Jahren nach biodynamischen Richtlinien kultiviert werden. Die Biodynamik basiert auf den nicht ganz leicht verständlichen anthroposophischen

Typizität zu erzeugen», präzisiert Natalino Fasoli. Und Bruder Amadio ergänzt: «Indem die Biodynamik den Boden als lebendigen Organismus begreift und bestrebt ist, diesen zu revitalisieren, geht sie wesentlich weiter als die biologisch-organische Methode, die auf einem eher technischen Ansatz beruht.»

Mit 18 Hektar eigenem und 25 Hektar von Vertragsrebbauern bewirtschaftetem Rebland hat sich das Gut von Amadio und Natalino Fasoli zu einem stattlichen Betrieb entwickelt, in dem heute rund zwei Dutzend Weine aus verschiedenen Weinbaue-



**Die neue Kellerei der Brüder Fasoli. Mit 18 Hektar eigenem und 25 Hektar von Vertragsrebbauern bewirtschaftetem Rebland hat sich die Azienda agricola Fasoli Gino zu einem stattlichen Betrieb entwickelt.**

zeugen als viele konventionell arbeitende Weinbauern.

Liessen sich Amadio und Natalino Fasoli bei ihrem Entscheid, auf Bio-Weinbau umzustellen, vorab von ethischen und gesundheitlichen Überlegungen leiten, so ist inzwischen ein weiteres gewichtiges Argument dazugekommen, das ihnen die Ge-

Theorien von Rudolf Steiner. Im Zentrum steht der Einfluss des Bodenlebens und des Kosmos auf das Wachstum und die Gesundheit der Rebe. Indem es der Rebe ermöglicht wird, sich an den natürlichen Rhythmus anzupassen, ist sie resistenter gegen Hitze, Trockenheit, Kälte und Krankheiten als mit herkömmlichen Methoden kultivierte Pflanzen. «Die Biodynamik enthält zwar auch Elemente, die einem als rational denkendem Menschen eigenartig vorkommen. Doch für uns ist sie keine Religion, sondern eine ganzheitliche, naturverbundene Methode, die es uns ermöglicht, qualitativ hochstehende Weine von ausgeprägter

bieten des Veneto gekelert und abgefüllt werden. Zurzeit wird rund die Hälfte der eigenen Rebfläche biodynamisch kultiviert. Die positiven Erfahrungen haben sie jedoch bewogen, ganz umzustellen. Doch genug geredet! Der Wein entstehe bekanntlich in den Rebbergen, meinen die beiden Brüder und schlagen deshalb einen Abstecher zu den Rebpzellen vor. Alle in eigener Regie bearbeiteten Reblagen liegen im unteren, südlichen Teil des Val d'Ilasi, auf dem Gebiet des zu Colognola ai Colli gehörenden Weilers San Zeno. Das im Norden vom Lessini-Gebirge abgeschirmte Tal öffnet sich gegen Süden hin und weist ein für den



Weinbau ideales Mikroklima auf. Die Reblagen des Fasoli-Guts verteilen sich im Wesentlichen auf die sieben Parzellen Casetta, Cassola, Creari, Pessetta, Perantonie, Orgno und Sande.

## Trauben in luftiger Höhe

Ein Teil der Rebplantagen wird im traditionellen Pergelsystem erzogen. Dies gilt insbesondere für die Garganega-Reben, die



**Kellermeister Natalino Fasoli keltert über zwanzig verschiedene weisse und rote Gewächse. Ein Teil davon wird im kleinen Holzfass ausgebaut.**

klassische weisse Sorte, aus der – reinsortig oder durch Zugabe von bis zu 30 Prozent Chardonnay, Pinot bianco oder Trebbiano di Soave – der Soave gekeltert wird. Die Pergel ist eine Weiterentwicklung einer alten, auf die Etrusker und Römer zurückgehenden Reberziehungsmethode, bei der die Rebplantagen über Baumäste gezogen wurden. Auch Goethe ist dies auf seiner Italienreise aufgefallen. Von Verona nach Vicenza reisend, notiert er am 19. September 1786 in sein Tagebuch: «Der gerade, gut unterhaltene, breite Weg geht durch fruchtbares Feld, man blickt in tiefe Baumreihen, an welchen

Fortsetzung auf Seite 17



# La Casetta – lobenswert, nachhaltig!

Die Weinjournalisten Susanne Scholl, Andreas Keller und Rudolf Trefzer degustierten im Mai gemeinsam die Weine La Casetta.

### Prosecco La Casetta Veneto IGT 2006

Fruchtiges Bouquet mit floralen Noten. Im Gaumen feine Perlage, frisch, harmonische Säure, geradlinig. Frischer, lobenswert trockenere Prosecco.

Artikel-Nr. 6093.07  
CHF 13.50 / € 8,50 (11 € 11,33)

### Pinot grigio La Casetta Veneto IGT 2006

Fruchtbetontes Bouquet mit dezenten Noten von Eisbonbons. Im Mund mittelgewichtig, geschmeidig, solides, säuregestütztes Rückgrat.

Artikel-Nr. 5174.06  
CHF 12.90 / € 7,90 (11 € 10,53)

### Soave La Casetta Soave DOC 2006

Präsente Nase mit Zitrus- und Pfirsichnoten. Im Gaumen elegant, saftig, nuancenreich-fruchtig, dezente, angenehme Bitternote im Abgang.

Artikel-Nr. 5357.06  
CHF 12.90 / € 7,90 (11 € 10,53)



### Ripasso La Casetta Valpolicella DOC 2005

Markante Nase mit Aromen von überreifen schwarzen Früchten und dezenten Würznoten. Im Gaumen vollmundig, viel Schmelz, saftig, präsenze, aber gut integrierte Tannine, nachhaltiger Abgang.

Artikel-Nr. 2748.05  
CHF 16.50 / € 10,50 (11 € 14,-)

### Valpolicella La Casetta Valpolicella DOC 2005

Ausdrucksvolle Nase mit Aromen von reifen Kirschen. Mittelgewichtiger Körper, saftiger Auftakt, gute Balance, feine Tannine.

DE: Jahrgang 2005  
Artikel-Nr. 2153.05, € 7,90 (11 € 10,53)  
CH: Jahrgang 2006  
Artikel-Nr. 2153.06 CHF 12.90

### Amarone La Casetta Amarone della Valpolicella DOC 2004

Expressives, vielschichtiges Bouquet mit Aromen von eingekochten Früchten. Vollmundig-stoffiger Körper, tiefgründige Aromatik, präsenze Säure, solide, harmonisch integrierte Tannine, langer Nachhall.

Artikel-Nr. 1789.04  
CHF 55.- / € 36,- (11 € 48,-)

# Unterwegs im Veronese

## Essen

### Antica Osteria De Barco

Località Barco

30030 Lavagno

Tel. +39-045-8980 420

**Ruhetage: Samstagmittag und Sonntag**

Dieses gepflegte, ebenso schön wie ruhig gelegene Speiselokal bietet eine ausgezeichnete, verfeinerte Traditionsküche. Im Sommer kann man auch im Freien tafeln und dabei die herrliche Aussicht geniessen. Gut assortierte Weinkarte.

### Le Cedrare

Ristorante Le Lance d'Oro

& Osteria Al Sacro Mosto

Stradone Roma 8

37031 Illasi

Tel. +39-045-6520 719

**Ruhetage: Montagabend und Dienstag**

[www.lecedrare.it](http://www.lecedrare.it)

Sowohl das Ristorante wie die Osteria sind in den ehemaligen Gewächshäusern der imposanten Villa Sagromoso Perez-Pompei untergebracht.

Während das nur abends geöffnete Ristorante einem gehobenen, kreativen Küchenstil verpflichtet ist, werden in der Osteria einfachere, aber nicht weniger sorgfältig zubereitete Gerichte serviert. In der warmen Jahreszeit kann man auch im märchenhaften Park speisen. Gut bestückter Weinkeller.

### Ristorante Villa De Winckels

Via Sorio 30

37039 Marcemigo di Tregnano

Tel. +39-045-6500 133

**Ruhetage: Montag und Dienstagabend**

[www.villadewinckels.it](http://www.villadewinckels.it)

Elegantes, gepflegtes Restaurant, das in einem ehemaligen Kloster untergebracht ist. In der Kapelle befindet sich heute die Önothek mit einer reichen Auswahl von erstklassigen Gewächsen aus ganz Italien. Im Sommer laden die im Innenhof aufgestellten Tische zum Verweilen ein. Neu jetzt auch Zimmer zum Übernachten.

### Ristorante Alla Torre

Via Torre Scagliera 7

Tel. +39-045-6632 224

**Ruhetage: Samstagmittag, Sonntagabend und Montag**

[www.risoferron.it](http://www.risoferron.it)

Restaurant des wirbligen Reisproduzenten und Reismühlebesitzers Gabriele Ferron.

Im Mittelpunkt stehen diverse Reisgerichte, allen voran eine mit dem Lauf der Jahreszeiten wechselnde Auswahl von Risotti.

## Übernachten

### Corte Verzè

Via Cambran 5

37030 Cazzano di Tramigna

Tel. +39-045-7820 855

[www.corteverze.it](http://www.corteverze.it)

Weit oberhalb des Dorfes gelegener gepflegter Agriturismo-Betrieb mit schönen Zimmern, Wellnessbereich und einem Restaurant, dessen Küche den regionalen kulinarischen Traditionen verpflichtet ist.

### I Costanti

Località Bambare

Via Giare 1

37042 Caldiero

Tel. +39-045-6151 165

[www.icostanti.it](http://www.icostanti.it)

Die Gästezimmer dieses Agriturismo-Betriebs sind in einem stilvoll renovierten Landhaus aus dem 19. Jahrhundert untergebracht. Schöne, in rustikalem Stil eingerichtete Zimmer. Ein grosses Schwimmbad und eine Relaxzone lassen Ferienstimmung aufkommen.



Verona und seine *osterie*: Serviert werden traditionelle Gerichte und Weine aus der Region.



Links: Kein Wein ohne einen feinen Bissen: Wurstwaren und Käse frisch vom Markt.



Oben: Berühmtes Wahrzeichen aus der Römerzeit: die Arena in Verona.



Oben: Imposanter Orientierungspunkt in der Landschaft: das Castello des mittelalterlichen Städtchens Soave.



die Reben in die Höhe gezogen sind, die sodann, als wären es luftige Zweige, herunterfallen.» Auf der freien Bodenfläche zwischen den Bäumen kultivierte man zudem allerlei andere Nutzpflanzen. Diese archaische, *alberata* genannte Reberziehungsmethode existierte noch bis weit ins 20. Jahrhundert hinein und wurde schliesslich vom Pergelsystem abgelöst. Obwohl dieses in den letzten Jahren in Verruf geraten ist und mitunter für die wenig überzeugende Qua-

serer Zone, wo traditionell weisse Sorten angepflanzt werden, auch mit roten Sorten gute Resultate erzielen lassen.» Das Experiment ist gelungen! Aus den Trauben der Merlot-Reben, die zu Versuchszwecken teilweise auf Pergeln erzogen werden, keltert Kellermeister Natalino Fasoli mit dem «Calle» und dem «Orgno» zwei vollmundige Weine voll südlichem Charme und süssem, würzigem Schmelz. Und auch der aus der Pinot-noir-Traube gewonnene «Sande»

von der Popularität zur Banalität nur ein kleiner, aber verheerender Schritt. Trotz der Tatsache, dass eine wachsende Zahl von Soave-Produzenten hochwertige Weine keltert, ist es um das Image des Soave nicht zum Besten bestellt. Noch immer werden auf den rund 6500 Hektar Anbaufläche der Ap-



**Oben:** Auf Patrouille im Rebberg. Statt von einem Hofhund wird das Gut der Brüder Fasoli von Gänsen bewacht.

lität vieler Soave-Weine verantwortlich gemacht wird, mag Rebmeister Amadio Fasoli nicht vorbehaltlos in den Chor der Kritiker einstimmen. Er plädiert für eine differenziertere Betrachtungsweise. «Wenn man eine Pflanzdichte von mindestens 3500 Stöcken pro Hektar hat und die Erträge sorgfältig begrenzt, bringt die Pergel ausgezeichnete Resultate.» Wichtig sei ferner, betont Amadio Fasoli, dass bei der Bepflanzung auf die Charakteristiken der Böden geachtet werde. Die Parzellen mit lehmhaltigen Böden seien mit Garganega-Reben bestockt, Parzellen mit steinigem und sandigen Böden dagegen mit internationalen Sorten wie Chardonnay und – gewissermassen als spielerisches Experiment – den beiden roten Varietäten Merlot und Pinot noir. «Unser Ziel war es, herausfinden, ob sich in un-

präsentiert sich als dichtes, komplexes Gewächs, dessen extraktreicher, fleischiger Körper eine eigenwillige Interpretation dieser ebenso edlen wie launischen Sorte darstellt.

### Soave – Weisswein mit Finessen

Handelt es sich bei diesen ungewöhnlichen Weinen gewissermassen um önologische Fingerübungen, die nur in kleinen Mengen erzeugt werden, so sind die eigentlichen Aushängeschilder der Cantina Fasoli die klassischen Weine der Provinz Verona: der weisse Soave und der rote Valpolicella sowie deren verschiedene «Spielformen». Ohne Zweifel ist der Soave der populärste Weisswein Italiens. Doch mit der Popularität ist das so eine Sache. Denn nicht selten ist es

**Links oben:** Natalino Fasoli zu Besuch bei den Nachbarn. Ausser Wein werden im Val d'Ilasi auch Aprikosen und zahlreiche andere Früchte angebaut.

pellationen Soave und der Unterzone Soave Classico (sie umfasst die Hügellgebiete der beiden Gemeinden Monteforte d'Alpone und Soave) zu viele belanglose Supermarktropfen produziert. Doch was im traditionsreichen Weisswein an Finesse und Nuancenreichtum stecken kann, zeigen exemplarisch die verschiedenen reinsortigen Garganega-Soave der Brüder Fasoli. Der Soave La Casetta ist mit seinen angenehmen floralen Noten und seiner fruchtigen Frische nicht nur ein idealer Wein für heisse Tage, sondern auch das ganze Jahr über ein vielseitig einsetzbarer Essensbegleiter.

## Kräftig-würzig, der Valpolicella

Das Pendant zum weissen Soave ist der rote Valpolicella aus dem gleichnamigen Weinbaugebiet im Norden von Verona. Wie der Soave hat auch der hauptsächlich aus den autochthonen Sorten Corvina und Rondi-

Es ist Abend geworden. Natalino Fasoli meint, dass wir langsam daran denken sollten, unseren knurrenden Mägen Linderung zu verschaffen. Er schlägt vor, in die nahe gelegene Antica Osteria De Barco zu fahren. Dort könnten wir nicht nur in Ruhe die verschiedenen Valpolicella-Varianten verkosten,



**Keine überfüllte Touristendestination: Das landschaftlich schöne Soave-Anbaugebiet ist nicht nur für Weininteressierte eine Reise wert.**

nella (manchmal kommt noch ein kleiner Anteil Molinara dazu) gekelterte Valpolicella ein Imageproblem. Allzu lange war und ist er teilweise heute noch ein dünner, banaler Massenwein. Doch wie beim Soave erzeugt heute eine ansehnliche und stetig steigende Zahl von Winzern auf der rund 5000 Hektar umfassenden Anbaufläche der Appellationen Valpolicella und der beiden Unterzonen Valpolicella Valpantena und Valpolicella Classico Kreszenzen, die – wie die Amarone-Gewächse – heute zu Italiens Vorzeigegewächsen zählen und deren Preise in den letzten Jahren massiv angestiegen sind. Valpolicella-Weine gibt es in verschiedenen Varianten, und es gehört zu den Herausforderungen jedes ambitionierten Winzers, die verschiedenen Stilmöglichkeiten durchzukonjugieren. Das tun notabene auch die Brüder Fasoli, teils mit eigenen, aus dem oberen Teil des Val d' Illasi stammenden, teils mit zugekauften Trauben.

**Guter Wein entsteht im Rebberg. Natalino und Amadio Fasoli zeigen Delinat-Mitarbeiterin Martina Korak eine biodynamisch kultivierte Rebparzelle.**

sondern sie gleich auch zum Essen trinken. Zu uns gestossen sind mittlerweile auch Amadios und Natalinos Söhne Giordano und Matteo. Beide arbeiten im Betrieb mit und wollen dereinst gemeinsam das Familienunternehmen weiterführen. Wir setzen uns an einen Tisch im Garten. Grillen zirpen, und in der Ferne flackern die Lichter der Stadt Verona. Amadio Fasoli entkorkt die mitgebrachten Weine und schenkt ein. Der einfache Valpolicella ist ein fruchtbetonter, saftiger Wein für alle Tage. Er wird im Stahltank vinifiziert und ausgebaut. «Um dem Wein mehr Rückgrat zu verleihen, geben wir ihm einen kleinen Anteil von einem Wein bei, der aus leicht angetrockneten

Trauben gekeltert wird», verrät Natalino Fasoli. Um einiges kräftiger und komplexer präsentiert sich der Valpolicella Ripasso. Durch das Ripasso-Verfahren – das heisst durch das Nachvergären mit den Tresterückständen aus der Amarone-Produktion – erhält der Valpolicella nicht nur eine kräftigere Struktur, sondern auch mehr würzigen Schmelz.

Die gehaltvollste Form eines trockenen Valpolicella verkörpert der Amarone. «Die in mehreren Durchgängen gelesenen Trauben werden vor dem Abpressen fünf bis sechs Monate auf Regalen angetrocknet. Nach einer Mazerationszeit von 25 bis 35 Tagen wird der Wein sodann während drei bis vier Jahren in kleinen Holzfässern ausgebaut», kommentiert Natalino Fasoli. Man ist sich einig: Der Amarone kann ein grosser Wein sein. Im besten Fall ist er eine stoffig-opulente, tiefgründige und langlebige Kreszenz, deren Üppigkeit und Aromenintensität



tät von präsenten, gut integrierten Tanninen und einer saftigen Säure harmonisch ausbalanciert wird. Und einig ist man sich auch, dass ein Amarone, der als überschminktes, marmeladig-süssliches Alkoholmonster zu beeindrucken versucht, keinen Trinkspass bereitet. Solche kitschigen Weine seien für diejenige Spezies von Weintrinkern und -testern gemacht, die eine besondere Vorliebe für künstlich aromatisierte, übersüsste Softdrinks hat. Süss? Ja, auch süss darf ein Valpolicella sein, aber nur als Recioto. Wie der Amarone wird auch der Recioto della Valpolicella (und übrigens auch der weisse Recioto di Soave) aus angetrockneten, aber nicht vollständig vergorenen Trauben erzeugt. Das so genannte Appassimento-Verfahren war bereits in der Antike weit verbreitet. Offensichtlich auch im Veronese, wo – laut einem schriftlichen Hinweis aus dem 5. Jahrhundert unserer Zeitrechnung – ein Acinaticum genannter Süsswein erzeugt wurde, der als Archetyp des heutigen Recioto gilt.

Der Kellner räumt die letzten Teller ab. Mit einigen Brocken dreijährigem Parmesan und einem Gläschen Recioto della Valpolicella beschliessen wir das Mahl. «Ich glaube, dass wir als Winzer den richtigen Weg eingeschlagen und bereits eine ansehnliche Strecke zurückgelegt haben», sinniert Natalino Fasoli. «Aber bis zum Ziel ist es noch ein weiter Weg.» Und sein Bruder Amadio fügt an: «Fragt sich nur, ob man als Winzer je das Ziel erreicht. Denn es gibt immer etwas, was man noch besser machen kann.» Vielleicht gilt auch im Weinbau das geflügelte Wort: Der Weg ist das Ziel!



# WEINWISSER prüft Osoți

pek. Der bekannte Weinprofi René Gabriel beschreibt in seinem Newsletter «Weinwisser Nr. 2/2007» die Weine von Osoți Viñedos Ecológicos und bewertet sie mit 15 (= «überdurchschnittlich gut») bis 17 Punkten («sehr guter bis grosser Wein»).

## Gaudon, Rioja DOCa 2005

Dunkles Rubinrot, satt in der Mitte. Tolles Fruchtbouquet, Kirschen, Himbeeren, Veilchen, ziemlich intensiv. Saftiger Gaumen, wieder viel Frucht, eine gesunde Portion Süsse in sich tragend, rote Johannisbeeren von der Säure her, ein Touch Grenadine von der Süsse her, dezenter Schalenton im Extrakt. Ein Sommer-Rioja, eher kühl und jung zu geniessen.

**15/20 Punkte**, trinken bis 2009

Artikel-Nr. 3178.05

CHF 13.50 / € 8,50 (11€ 11,33)



## Osoți Vendimia Seleccionada Rioja DOCa 2004

Dunkles Granat- bis Rubinrot, aufhellender Rand. Intensives Bouquet, reife Pflaumen, helles Holz und ein Hauch Zedern, Fein eingepackte Fruchtsüsse. Schlanker, eleganter Gaumen, sehr sauber ausgelegt und geradlinig bis zum angenehmen Finale.

**16/20 Punkte**, trinken bis 2011 (ausverkauft).

Jahrgang 2005: Artikel-Nr. 1035.05

CHF 17.50 / € 10,90 (11€ 14,53)

## Osoți La Era Rioja DOCa 2003

Sattes, dunkles Granat- bis Rubinrot mit lila Schimmer am Rand. Dichtes, fruchtig-süsses Beerenbouquet, schöne Konzentration. Im Gaumen sehr stoffig, noch verdeckte Kohlensäure aufweisend, dem Wein eine gewisse Schärfe verleihend, eher hart, mehr Luft respektive weitere Flaschenlagerung

verlangend, kann dann noch zulegen.

**16/20 Punkte**, trinken ab 2008 bis 2015

Artikel-Nr. 1191.03

CHF 25.- / € 16,- (11€ 21,33)

## Viña Urubi Laderas Rioja DOCa 2004

Dunkles, leuchtendes Granat- bis Rubinrot. Delikates, burgundisches Bouquet, aufgrund der verspielten Himbeernoten eine gewisse Pinot-Affinität. Tänzerischer Gaumen, hochfeine Gerbstoffe und wieder eine rotbeerige, fast parfümierte Fruchtnote, Finessen pur. Ein Rioja fürs Burgunderglas.

**17/20 Punkte**, trinken bis 2011

Artikel-Nr. 3175.04

CHF 16.- (nur noch in der Schweiz lieferbar)

## Bio kann jeder

pek. So lautet das Motto der bundesweiten Informationskampagne für mehr Bio-Produkte in der Ausser-Haus-Verpflegung von Kindern und Jugendlichen. Ziel des Aktionsprogramms ist es, auf den Wert einer gesunden und kindgerechten Ernährung aufmerksam zu machen.

Ein bundesweites Netzwerk aus Ernährungsexperten, Fachleuten der Bio-Branche und der Ausser-Haus-Verpflegung unterstützt Schulvertreter und Cateringunternehmen bei der Umstellung ihres Verpflegungsangebotes zugunsten von ausgewogenen und bedarfsgerechten Speisen möglichst in Bio-Qualität. An regionalen Workshops geben die Experten praktische Tipps, wie die Küchenverantwortlichen kostenneutral ökologisch erzeugte Produkte in ihre Speisepläne integrieren können.

Die Erfolge der im September 2004 gestarteten Kampagne im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau können sich sehen lassen: In immer mehr Ganztageschulen und Vorschuleinrichtungen werden Bio-Produkte eingesetzt. Einige Kindertageseinrichtungen haben sogar ganz oder überwiegend auf Bio umgestellt.

(Quelle: [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de))



**Er liebt guten Wein und seinen «Wolpertinger», das ganz besondere, bayrische Nationaltier, welches 5 verschiedene Tiere in sich vereint: Horst Müller Pathle, begeisterter Delinat-Kunde.**

# Ich liebe guten Wein

**Er kennt Delinat, seit es Delinat gibt, also seit 27 Jahren. Und er ist dem Wein aus gesunder Natur aus Neugierde, aber auch aus Überzeugung treu geblieben: Horst Müller Pathle liebt keinen Rot- oder Weisswein: «Ich liebe guten Wein!» Und, so fügt er schmunzelnd an, er mag auch seine mit viel Aufwand und Liebe selbst hergestellten Likörs aus gesunder Natur. Ein Besuch im Appenzeller Vorderland, hoch über dem Schwäbischen Meer.**

Stundenlang könnte man dem Herrn im weissen Poloshirt zuhören, man wünscht sich gar, nochmals die Schulbank drücken zu dürfen. Denn wie anders als höchst interessant könnte der Unterricht bei Horst Müller Pathle sein? Ob der gebürtige Bayer nun aus seinem Leben plaudert, von Wanderungen quer durch die Schweiz oder über die Grenze ins Oberallgäu, seine alte Heimat, ob er in die Sprachwissenschaften abschweift oder zur Herstellung von Wein und Likör – keine Frage, da wirkt und lebt ein vielseitig interessierter Mann mit einem immensen Wissen. Der Vater von drei erwachsenen Töchtern, Grossvater eines En-

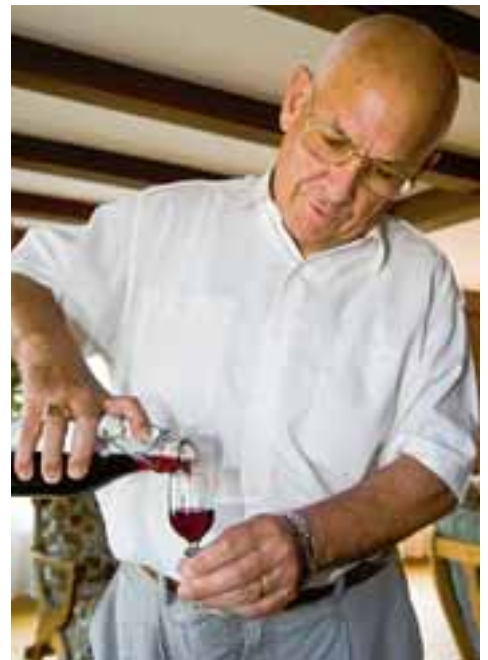
kelkinds und pensionierter Professor für Wirtschaftsinformatik scheint über fast alles Bescheid zu wissen.

Begrüsst werden die Gäste nicht nur von ihm, sondern auch von seinem «Wolpertinger». Der Wolpi, wie ihn Insider liebevoll nennen, ist laut seinem Besitzer das bayrische Nationaltier schlechthin, «der trinkt weder Wein noch Bier, sondern nur Morgentau und man sieht Wolpi immer nur bei Neumond». Wolpi mit seinen lustigen Knopfaugen lebt nicht (mehr), aber er ist omnipräsent. Er ist weder Fisch noch Vogel, sondern er ist Hase, Reh, Fuchs, Bisamratte und Habicht in einem, ein echter Wolpertinger vereint fünf verschiedene Tiere in sich, «es gibt viele, die haben gar Entenfüsse». Nach den ausführlichen Erklärungen über die Besonderheiten seines Wolpis stellt er ihn zurück in den Eingangsbereich des grossen Hauses und kehrt nicht mit leeren Händen zurück: Giftiggrüner, orangefarbener und roter Likör stehen nun auf dem Tisch. Horst Müller Pathle holt ein wunderschönes, mundgeblasenes Likörglas, schenkt ein, gibt sich dem köstlichen Duft hin und nimmt einen Schluck. «Das ist auch

biologisch, hergestellt aus Pfefferminze und Weichselkirschen aus unserem Garten.» Dem Garten, welchem noch nie auch nur ein Gramm Kunstdünger beigelegt wurde und der mit einer Ausnahme mit einheimischen Pflanzen bestückt ist. Und schon ist der Bogen zum Wein aus gesunder Natur gespannt.

## Seit Jahrzehnten Delinat-Kunde

«Ich habe die Anfangszeiten von Delinat hier in Heiden im Haus zur Glocke miterlebt», erinnert sich der 65-jährige Professor, «aus reiner Neugierde habe ich den biologischen Wein gekauft, denn mich interessierte die Entwicklung der Bioweine sehr.» Delinat habe einen unwahrscheinlich grossen Beitrag für die Entwicklung, die Quali-



**Genuss pur aus einem edlen, mundgeblasenen Glas: der mit viel Liebe und Aufwand selbst hergestellte Likör aus gesunder Natur.**

tät und die Vielfalt des biologischen Weinbaus geleistet. «Qualität hat ihren Preis und trotzdem ist es Delinat gelungen, ein ganz beachtliches Preis-Leistungs-Verhältnis zu halten», lobt Horst Müller Pathle, «das ist ein Phänomen.» Prallvolle Delinat-Ordner zeugen davon, dass bei Familie Müller Pathle regelmässig ein DegustierService-Paket



vor der Türe liegt. «Wir haben alle DegustierServices bis auf das Überraschungspaket», erklärt er, «es macht Spass, die Weine zu kosten und Notizen zu machen.» Die Idee des sehr ansprechenden DegustierService gefalle ihm sehr gut, man gehe keinerlei Langzeitverpflichtung ein und habe doch die Möglichkeit, immer wieder neue Weine zu entdecken.

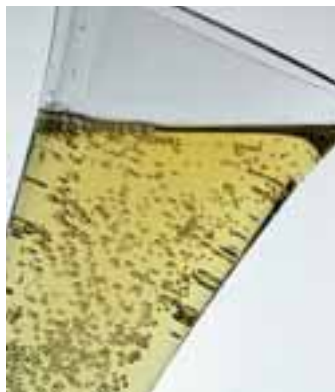
Nachbestellt wird bei Familie Müller Pathle aber praktisch nichts. «Ich kaufe viel lieber im Abhollager in St. Gallen ein», sagt der Natur-, Wein- und Vogelfreund. Dort, in bescheidenem, aber sehr speziellem Rahmen, hat er auch seinen Abschiedsapéro mit seinen Arbeitskollegen gefeiert und selbst die grössten Skeptiker staunten ob der hervorragenden Qualität des Delinat-Weines. «Viele meiner Kollegen tranken bis dahin keinen Biowein, denn die Vorurteile waren grösser als die Neugierde. Nun, sie waren absolut begeistert.» Gereicht wurden zwei Weine vom Château Duvivier, der «Les Hirondelles» und der «L'Amandier». Die feinen Tropfen des Châteaus gehören zu den Lieblingsweinen der Familie Müller Pathle. Obwohl er seit den Anfangszeiten Aktionär ist, ergab sich im vergangenen Frühling zum ersten Mal die Möglichkeit für Ferien im Schloss. «Wir haben den Aufenthalt im Château sehr genossen, den Service, die Zimmer, die Umgebung und vor allem das Essen und natürlich den Wein.» Nicht jeder Wein schmecke zu Hause wie in den Ferien. «Umso erfreulicher ist, dass die Weine vom Château auch hier wunderbar munden.»

## Dolce far niente

Nun, da der Professor für Wirtschaftsinformatik pensioniert ist – er unterrichtet zwar noch einige Stunden –, kann er sich vermehrt seinen Hobbys wie Lesen, Vögel beobachten oder Singen widmen. «Ich weiss überhaupt nicht, was Langeweile ist», sagt der passionierte Sänger, «denn auch das dolce far niente, das süsse Nichtstun, kann man doch geniessen. Ich jedenfalls kann das sehr gut.» Wenn dazu dann noch ein Glas Wein oder Likör gereicht wird – umso besser!

Irene De Cristofaro-Wipf

# Was heisst ...



Der Ausbau von Rotwein unterscheidet sich nicht wesentlich. Üblicherweise erfolgt nach der Gärung die malolaktische Säureumwandlung (biologischer Säureabbau), wobei die aggressive Apfelsäure in Milchsäure umgewandelt wird. Gehaltvolle Rotweine gehobener Qualität reifen oft in kleinen Holzfässern (200–400 Liter).

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

## ... Kohlensäure?

pek. Kohlensäure ist in Wasser gelöstes Kohlendioxid ( $H_2CO_3$ ). Einerseits im Wein erwünscht (Schaumwein, junge Weiss- und Roséweine), kann aber auch als Weinfehler auftreten (Nachgärung). Kohlendioxid entsteht während der Gärung des Traubensaftes – nebst Alkohol und Wärme. Bei stillen Weinen verflüchtigt sich das Kohlendioxid im Verlaufe der Weinbereitung. Beim Schaumwein hingegen erfolgt meist eine Zweitgärung in der Flaschen (Champagner, Cava) oder im Tank, die die erwünschte Kohlensäure erzeugt.

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



## ... Ausbau?

pek. Bezeichnet alle Schritte der Weinbereitung (Vinifikation) von der Gärung bis zur Abfüllung. Bei Weisswein sind dies die Vorklärung, evtl. eine Säureregulierung, je nach Weintyp der Verschnitt, d.h. das Mischen verschiedener Traubensorten, eine Reifung des Jungweines in Stahltanks, Holzfässern oder Betonbehältern.



## ... Begrünung?

pek. Jahrzehntlang hatten die Chemieindustrie und eine fehlgeleitete Weinbaulehre die Winzer dazu verleitet, jede sich spontan bildende Begrünung mit Herbiziden wegzubrennen aus Angst, das Gras entziehe den Reben Wasser und Nahrung. Doch eine gut gewählte Begrünung reduziert die Verdunstung des Wassers im Vergleich zu einem nackten Boden. Und ein funktionierendes Ökosystem im Rebberg braucht andere Pflanzen zwischen den Reben. Einerseits als Lebensraum für zahlreiche Nützlinge, welche Schädlinge in Schach halten, dann aber auch, um die Bodenerosion zu verhindern. Die Begrünung dient auch als Mulch und Dünger (Humus) für den Boden, genau gleich wie die abgeschnittenen Rebblätter und das zerkleinerte Holz. Unsinnigerweise wird dieses noch oft verbrannt.

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



**In Gabriele Ferrons Leben spielt Reis die Hauptrolle. Als Reisproduzent und Besitzer einer der ältesten Veroneser Reismühlen gehört er nicht nur zu den ausgewiesenen Kennern des *riso*, sondern auch zu den grossen Meistern der Risottoküche.**

# Im Zeichen des Reiskorns

**Reisfelder, so weit das Auge reicht. Im Veronese ist der Reis nicht aus der Küche wegzudenken.**

Isola della Scala, nur wenige Kilometer südlich von Verona gelegen, ist ein unauffälliges Dorf, über das man kaum etwas zu schreiben wüsste, wäre hier die Gegend nicht so flach. Doch genau diese topografische Eigenheit ist es, die dieser Landschaft ihren besonderen Reiz verleiht: So weit das Auge reicht, nichts als abgezirkelte, in der Sonne glitzernde Reisfelder!

Seit Jahrhunderten gehört im Veneto der Risotto zum täglichen Leben, und auch heute noch, im Zeitalter der kulinarischen Grenzverwischungen, ist er nicht von den Esstischen der Menschen wegzudenken. «Ich bin mit Reis aufgewachsen», sagt Gabriele Ferron und reguliert das Feuer des Herdes, auf dem ein Risotto seiner Vollendung entgegenköchelt. Zusammen mit seinem Bruder Maurizio betreibt er eine der ältesten Reismühlen Europas. Seit 1650 wird in der «pila vecia», wie das einsame, nur von Reisfeldern gesäumte Gehöft im Veroneser Dialekt genannt wird, Reis entspelzt. Vor rund

hundert Jahren ging die Riseria in den Besitz der Familie Ferron über, und seither hat jede Generation der nachfolgenden nicht nur das Fachwissen weitergegeben, sondern auch die unauslöschbare Liebe zum Reis und zum Risotto.

Diese Liebe, insbesondere zum *Vialone nano*, der erstklassigen Reissorte, welche vorwiegend in der Gegend um Verona angebaut wird, führte auch dazu, dass die Brüder Ferron 1979 gewissermassen über Nacht ihr Tätigkeitsfeld ausweiteten und zu Reisproduzenten wurden. Ausschlaggebend für diesen Entschluss war die Absicht der staatlichen *Ente nazionale Risi*, den *Vialone nano* aus ihrem Anbauprogramm zu streichen, weil er – so die Argumentation – im Vergleich zur Gesamtproduktion zu unbedeutend und zu unbekannt sei. Dies jedoch wollte Gabriele Ferron nicht zulassen. Auf seine Initiative hin schlossen sich dreissig Reisproduktionsbetriebe zu einem *consorzio* zum Schutz des *Vialone nano* zusammen.



**Die ursprünglich aus Südostasien stammende Reispflanze ist eine Grasart und wird seit dem 15. Jahrhundert in der Poebene angebaut.**



«Von der Produktion der Konsortiumsmitglieder kaufen wir jedes Jahr einen exklusiv nach unseren Qualitätsvorgaben angebauten Teil der Ernte auf. Den in unserer Mühle verarbeiteten Reis verkaufen wir dann an qualitätsbewusste Kunden auf der ganzen Welt», erzählt Gabriele Ferron.

Ausser dem weissen Reis bietet die Riseria Ferron als besondere Spezialität einen Reis an, der mittels eines jahrhundertealten Ver-



**Vor noch nicht allzu langer Zeit beinahe ausgestorben, zählt heute der vorwiegend im Veronese angebaute Vialone nano zu den beliebtesten Reissorten für die Risottozubereitung.**

fahrens verarbeitet wird: In genau abgemessenen Portionen wird der ungeschälte Reis in neun nebeneinanderstehende Mörser aus Marmor gefüllt. Ein mächtiges Wasserrad treibt die dazugehörigen Holzstößel an, welche sich in gleichmässigem Rhythmus auf und ab bewegen und so auf schonende Weise die Reiskörner von ihrem Spelzenmantel befreien. Obwohl dieser Verarbeitungsvorgang mehrere Stunden dauert, bleiben die umhüllenden Schichten des Reiskornes, die reich an Vitaminen, Proteinen und Mineralstoffen sind, weitgehend intakt. Ein Unternehmer, der ausschliesslich die Rentabilität im Auge hat, hätte wohl schon längst aufgehört, diesen naturbelas-

senen Reis zu produzieren. Doch den Brüdern Ferron geht es nicht in erster Linie um die Quantität, sondern um die Qualität ihrer Erzeugnisse. Deshalb verzichten sie konsequenterweise darauf, ihren Reis mit Konservierungsmitteln und chemischen Zusatzstoffen zu behandeln. (Ein Teil stammt aus kontrolliert biologischem Anbau.)

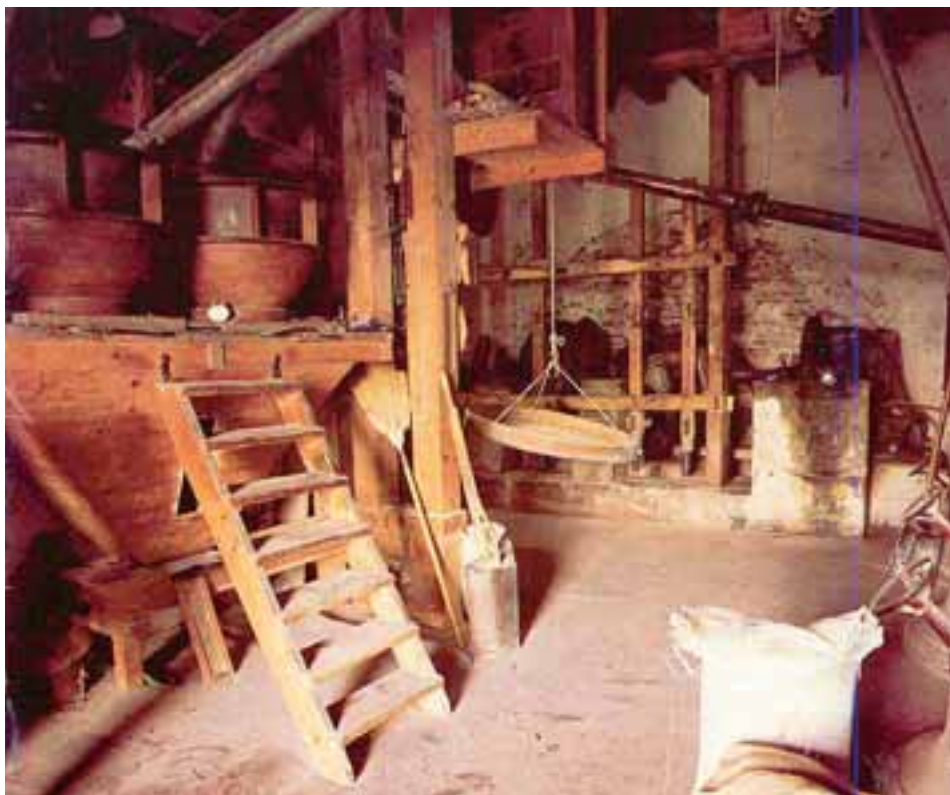
Während sein Bruder Maurizio es vorzieht, in der Riseria zum Rechten zu sehen, ist Gabriele Ferron viel unterwegs. Rund um den Globus weilt er interessierte Köche in die Kunst der Risottozubereitung ein. Gibt es da ein Geheimnis? «Eigentlich nicht!», antwortet er lachend, «Aber ich habe meine eigene Methode, die ein wenig anders ist als die, die in den Kochbüchern steht.» Der Unterschied: In den meisten Rezepten wird verlangt, dass man den Reis, nachdem man ihn zusammen mit einer fein gehackten Zwiebel angedünstet hat, im offenen Kochtopf unter ständigem Rühren und schritt-

weises Hinzufügen von Fleisch- oder Gemüsebrühe gart. Gabriele Ferron dagegen löscht den angedünsteten Reis mit der doppelten Menge heisser Bouillon ab und lässt ihn sodann zugedeckt auf kleinem Feuer gar werden. «Auf diese Weise», erklärt er, «wird der Reis gleichmässiger durchge-

weises Hinzufügen von Fleisch- oder Gemüsebrühe gart. Gabriele Ferron dagegen löscht den angedünsteten Reis mit der doppelten Menge heisser Bouillon ab und lässt ihn sodann zugedeckt auf kleinem Feuer gar werden. «Auf diese Weise», erklärt er, «wird der Reis gleichmässiger durchge-

**Antica Riseria Ferron**  
Via Saccover 6, I-37063 Isola della Scala  
Tel. +39-045-663 0642, [www.risoferron.com](http://www.risoferron.com)

Verschiedene Reissorten und Reisprodukte sind in der Schweiz und in Deutschland erhältlich:  
CH: Globus Delicatessa oder [www.viniscacripanti.ch](http://www.viniscacripanti.ch)  
DE: [wj@essig-oel.de](mailto:wj@essig-oel.de) oder [info@ilnuraghe.com](mailto:info@ilnuraghe.com)



**Eine der ältesten Reismühlen Europas. Seit 1650 wird in der *pila vecia* der Riseria Ferron Reis verarbeitet.**

weises Hinzufügen von Fleisch- oder Gemüsebrühe gart. Gabriele Ferron dagegen löscht den angedünsteten Reis mit der doppelten Menge heisser Bouillon ab und lässt ihn sodann zugedeckt auf kleinem Feuer gar werden. «Auf diese Weise», erklärt er, «wird der Reis gleichmässiger durchge-

mit dem Anbau, der Verarbeitung und der Zubereitung von Reis vertraut zu machen, hat er in seiner Riseria ein *laboratorio di cucina* eingerichtet, das jährlich über zweitausend Schulkinder besuchen. «Die Kinder sind die Konsumenten von morgen», meint Gabriele Ferron. «Wenn wir nicht Sorge zu unseren kulinarischen Traditionen tragen, riskieren wir, dass sie immer mehr banalisiert oder gar ganz verschwinden werden.» Gabriele Ferron hebt den Deckel der Pfanne, wirft einen prüfenden Blick auf den Inhalt und nickt zufrieden. Dann gibt er ein Stück Butter und geriebenen Parmesan hinzu. Nachdem er umgerührt hat, verteilt er den Risotto auf vorgewärmte Teller und wünscht «*buon appetito!*». Rudolf Trefzer

## Basilikumrisotto

# Risotto al basilico

### Zutaten für 6 bis 8 Personen

- 1 Zwiebel, gehackt
- 2 EL Olivenöl extravergine
- 400 g Reis (Vialone nano)
- 8 dl Gemüsebouillon
- 50 g Basilikumblätter, fein geschnitten
- 40 g Butter
- 50 g Parmesan, gerieben
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung

Die gehackte Zwiebel im Olivenöl andünsten. Den Reis dazugeben und unter Rühren glasig werden lassen. Mit der heißen Gemüsebouillon ablöschen, gut umrühren und zugedeckt auf kleinem Feuer ca. 15 Min. köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit kontrollieren, ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist. Falls nötig etwas zusätzliche Bouillon nachgiessen, umrühren und wieder zudecken. Die fein geschnittenen Basilikumblätter, die Butter und den geriebenen Parmesan unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit einigen Basilikumblättern garniert auf vorgewärmten Tellern servieren.



**Ein Leben für den Reis. Gabriele Ferron ist nicht nur ein ausgewiesener Kenner des *riso*, sondern auch ein grosser Meister der Risottoküche.**



# Montirius ist Weltspitze

emh. Laut der Weinzeitschrift *Decanter* gehören die Weine der **Domaine Montirius im südlichen Rhonetal zu den fünf weltweit besten biodynamischen Weingütern.**

Seit Christine und Eric Saurel ihre Weine im eigenen, neu erstellten Keller erzeugen, haben sie den Durchbruch zur Spitze geschafft: «Dank der Biodynamik zeigen unsere Weine einen <vertikalen> Charakter mit viel Eleganz und einer vielschichtigen Struktur. Und dies in einer Region, wo <horizontale> Weine mit viel Wucht und Breite dominieren.»

**NEU** **Domaine Montirius**  
**Vacqueyras AC 2004**  
Artikel-Nr. 3507.04  
CHF 15.– / € 9,50 (11€ 12,67)



**Clos Montirius**  
**Vacqueyras AC 2003**  
Artikel-Nr. 3524.03  
CHF 24.– / € 15,50 (11€ 20,67)

**Montirius Gigondas AC 2002**  
Artikel-Nr. 2764.02  
CHF 30.– / € 20,– (11€ 26,67)



# Wein inszenieren, Wein zelebrieren

**Wie gehen Sie in die Oper? Heute gibt es ja eigentlich keinen Kleiderzwang mehr. Jeder hat die Freiheit, Verdi zu Jeans oder Mozart zum Anzug mit Krawatte zu mixen.**

Mir persönlich ist aufgefallen, dass ich den Abend mehr geniesse und bewusster erlebe, wenn ich mich entsprechend kleide. Nichts gegen Jeans – im Gegenteil: Die gehören zu meiner Lieblingsbekleidung und ins Rockkonzert gehe ich immer in Jeans. Jeder das Ihre und jedem das Seine. Was ich meine, ist das Drum und Dran, das unseren Genuss beeinflusst. Wir schärfen unsere Sinne, wenn wir sie ganzheitlich einsetzen, und erleben ganz einfach bewusster, wenn wir das Drum und Dran ein bisschen zelebrieren und inszenieren.

Nun, was hat das mit Weingenuss zu tun? Ich komme selbstverständlich darauf zurück, aber zuerst habe ich ein kleines Experiment für Sie: Servieren Sie bei Ihrer nächsten Einladung die Suppe wieder einmal aus der guten alten weissen Suppenschüssel. (Bei uns zu Hause war diese Suppenschüssel nur am Sonntag auf dem Tisch. Ich hoffe, Sie haben noch eine.) Ich garantiere Ihnen, die Suppe wird zum Gemeinschaftserlebnis. Übrigens: Angenommen, Sie haben sich für eine profane Buchstabensuppe entschieden – ich weiss, das ist eher ein kulinarischer Tiefflug –, dann sollten Sie wie zu Kinderzeiten Wörter auf den Tellerrand

schreiben. Auch hier garantiere ich Ihnen gute Gefühle und einen nostalgischen Gedankenaustausch mit Ihren Freunden.

## Stallgeruch im Wein schmecke ich partout nicht

Kommen wir zum Weingenuss: Sehen Sie, ich liebe Wein. Das eine oder andere weiss ich sogar über dieses edle Getränk. Aber ich würde mich nie als Weinkenner bezeichnen. Wenn die abgehobenen Weinexperten – die es mit dem Prädikat «abgehoben» bei Delinat zum Glück nicht gibt – über Stallgeruchsnoten dozieren, dann schmecke ich sie meistens partout nicht heraus. So einer



**Jürg Weibel arbeitet seit 6 Jahren für Delinat. Er ist für die Neukundengewinnung zuständig. Meistens trägt er Jeans, doch für einmal mit Krawatte zum Anzug, weil kurz vor der Oper ...**

bin ich halt. Für mich ist der Wein, den ich unter der Woche trinke – zum entsprechend vernünftigen Preis –, eigentlich viel wichtiger als der teure Tropfen, den wir für spezielle Gelegenheiten aufsparen.

Etwas habe ich gelernt: Wein kann unterschiedlich schmecken. Das Drum und Dran beeinflusst den Genuss. Übertragen wir die weisse Suppenschüssel sinngemäss auf den Weingenuss und schenken wir den Wein auch unter der Woche ruhig in unsere besten Gläser ein – das entspricht der Krawatte in der Oper. Nicht nur weil diese Gläser besser geeignet sind, sondern vor allem deshalb, weil wir damit unsere Sinne ganzheitlicher schärfen. Der Gedankenaustausch wird besser, und weil wir diese Gläser danach von Hand abtrocknen müssen, dauern die Gespräche sogar etwas länger. Das ist nur ein Beispiel. Es gibt haufenweise Möglichkeiten, Weingenuss auf einfache Weise etwas mehr zu zelebrieren, etwas mehr zu inszenieren. Uns selbst zuliebe.

Doch auch ich gebe zu: Sind wir im Ausland, dann ist der Tischwein der Region meist keine schlechte Wahl. Und dort gehört er in das Glas, das auch die Einheimischen wählen. Manchmal passen Jeans dann trotzdem besser. Ist das jetzt ein Widerspruch? Nein. Sie gehören hier zum Inszenieren. *Jürg Weibel*



dar. An der Prämierung katalanischer Weine «Girovi 2007» errang der Xarel.lo, Penedès DO 2006, von Albet i Noya eine Goldme-

## Goldmedaille für Xarel.lo

daille. Der Weisswein aus der gleichnamigen Traube, die üblicherweise im berühmten Schaumwein Cava zu finden ist, überzeugt mit viel Frucht und Frische. Vor der Gärung werden die Trauben ein paar Tage kalt mazeriert. Es wird nur Most der Erstpressung bis maximal 60 Prozent verwendet. Der Saft gärt während 25 Tagen bei 16 °C. Danach

wird der Jungwein kalt stabilisiert und grob filtriert. Die Reben haben ein Durchschnittsalter von 20 Jahren; der Ertrag liegt bei geringen 61 Hektoliter pro Hektar.

Artikel-Nr. 5686.06  
CHF 10.90 / € 6,70 (11€ 8,93)



# Neu bei Delinat

## Meinklang Sankt Laurent Qualitätswein Burgenland 2005

Nach neuesten Forschungen ist die Sorte Sankt Laurent eine natürliche Kreuzung zwischen einem Pinot-Sämling und einem noch unbekanntem Partner. Damit zählt sie zur grossen Familie der Burgunder. Sie ist die nobelste und seltenste Rotweinsorte in Österreich. Lediglich 400 Hektar sind mit ihr bepflanzt, vor allem im Burgenland, wo sich auch das Weingut Meinklang der Familie Michlits befindet.

Die Reben stehen im Seewinkel, an der östlichen Seite des Neusiedler Sees. Die grosse Wasserfläche des Sees wirkt als Temperaturpuffer. Rund 2000 Sonnenstunden im Jahr ergeben ein ideales Klima. Trockene, heisse Sommer fordern die Reben bis zum Äussersten: Doch nur unter diesen anspruchsvollen Bedingungen entstehen charaktervolle Weine von hoher Dichte und hohem Phenolgehalt. Die zahlreichen Spätsommertage erlauben eine perfekte physiologische Reife – die kühlen Nächte hingegen erhalten die gebietstypische Aromatik.

Helles Kirschrot; intensives Bouquet nach Kirschen, Cassis, Weichselbeeren, roten Johannisbeeren, Noten von Orangeat und Efeu; weicher Auftakt, geschmeidiger Süssteil, spannendes Spiel zwischen Fruchtaromen und Paprikanoten, feines Tannin untermauert die körperreiche Struktur, abgerundet von einem eleganten, würzigen Abgang – ein grossartiger Wein – lagerfähig bis 2010.

Artikel-Nr. 2085.05  
CHF 17.50 / €10,90 (11€ 14.53)

## Römerkelter Riesling S Honigberg Qualitätswein Mosel-Saar-Ruwer 2005

Eine absolute Rarität! Die alten Rebstöcke in den steilen Blauschiefer-Lager liefern kleinste, extraktreiche Traubenbeeren. Das geschützte «S» kennzeichnet trockene Steillagen-Weine von Mosel, Saar, Ruwer, welche besondere Qualitätsmerkmale erfüllen. An der BioFach 2007 wurde dieser Riesling mit der raren Grossen Goldmedaille ausgezeichnet!

Aromen von Apfel, Pfirsich, Mango, Ananas; beeindruckende Schiefer-Mineralik und doch filigran und elegant; dicht, klassisch bis exotisch.

Limitiert – max. 6 Flaschen pro Kunde!  
Artikel-Nr. 5548.05  
CHF 30.– / € 20.– (11€ 26,67)

## Rio Galia 2006 Vino de la Tierra de Castilla y León

Die spanische Antwort auf Sauvignon Blanc! Eine gelungene Assemblage der alteingesessenen Verdejo- und Viura-Trauben. Seit 1991 bewirtschaftet die Familie Garmendia auf ihrem abgeschiedenen Gut, unmittelbar bei einem riesigen Eichenwald, 50 Hektar Reben. Der Rio Galia überzeugt mit seinem umwerfenden Bouquet wildwachsender Kräuter, Eisbonbons und frisch geschnittenem Gras; am Gaumen zeigt er sich zart-nervig und würzig, dann folgt eine liebliche Herbe im Abgang. Er passt prima zu Süsswasserfisch – in Nordspanien isst man gerne Forellen.

Artikel-Nr. 5521.06  
CHF 12.50 / € 7,20 (11€ 9,60)

## Domaine Eugène Meyer – Edelzwicker Alsace AC 2006

François Meyer, der mit seiner Frau Sylvie in Bergholtz ein 9 Hektar grosses Weingut führt, arbeitet bereits seit 1969 nach der biologisch-dynamischen Anbaumethode – vermutlich als einer der Ersten weltweit! Der Edelzwicker ist eine elsässische Spezialität und bedeutet «edler Verschnitt», abgeleitet von «zwicken», dem Abschneiden der Trauben. Ein Edelzwicker ist eine Assemblage aus Pinot blanc, Sylvaner, Riesling und ganz wenig Gewürztraminer und Muscat. Er gefällt mit seinem dezenten Bouquet nach exotischen Früchten und den würzig-mineralischen Noten. Weicher, frischer Auftakt, breite Struktur, viel Extraktsüsse, füllig am Gaumen, frischer, mineralischer Abgang. Passt ausgezeichnet zu Apérogebäck, Müssterkäse, Süsswasserfisch, Linseneintopf.

Artikel-Nr. 5738.06  
CHF 13.50 / € 8,50 (11€ 11,33)

## Bio wächst

pek. Schweizerinnen und Schweizer lassen sich Bioprodukte etwas kosten. 171 Franken haben sie 2006 durchschnittlich für Erzeugnisse aus kontrolliert biologischem Anbau ausgegeben. Damit stehen sie weltweit an der Spitze. Dies meldet Bio Suisse, das in der Schweiz führende Label für Bioprodukte. Bio-Lebensmittel erreichen somit einen Marktanteil von 4,5 Prozent. Vergleicht man die Zahl mit Meinungsumfragen, die aufzeigen, dass 15 bis 30 Prozent der Bevölkerung gelegentlich bis häufig Lebensmittel aus natürlichem Anbau einkaufen, dann bleibt noch viel Platz für weiteres Wachstum.



Radicchio gibts in verschiedenen Formen. Allen gemeinsam ist der feinherbe Bitterton. Bei uns wird er deshalb meistens unter Blattsalate gemischt.



Besonders delikatschmeckt der längliche *Radicchio tardivo*. Er eignet sich besonders zum Dünsten und Backen.



# Radicchio al forno

Gebackener Radicchio

pek. Der echte Radicchio (sprich «radigio») kommt aus Treviso im Veneto. Radicchio wird dort gerne gegart gegessen – im Ofen gebacken oder in der Bratpfanne gedünstet. Er bekommt dabei einen intensiven Geschmack. Auch ohne Käse kann man ihn als Beilage oder Antipasto servieren, er schmeckt heiss, lauwarm oder kalt hervorragend. Als Antipasto wird er abgeschmeckt mit Olivenöl und etwas Zitronensaft oder einem guten Aceto balsamico.

## Zutaten für 4 Personen

400 g länglicher Radicchio tardivo  
Salz, Pfeffer, frisch aus der Mühle  
2 EL Olivenöl  
100 g Asiago dolce (Kuhmilchkäse aus dem Veneto)

## Zubereitung

Den Backofen auf 180° vorheizen. Den Radicchio waschen, das Wurzelende schälen und spitz zuschneiden. Der Länge nach vierteln. Die Stücke nebeneinander in eine hitzebeständige Form legen, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit dem Öl beträufeln.

Den Radicchio in den Ofen schieben und etwa 10 Minuten backen. Inzwischen den Käse von der Rinde befreien und in feine Scheiben schneiden.

Die Form etwas aus dem Ofen ziehen und den Radicchio gut durchrühren. Käsescheiben darauf verteilen und alles weitere 10 Minuten backen, bis der Käse schmilzt. Sofort servieren.



## Weintipp zum Radicchio al forno:

**Soave La Casetta, Soave DOC 2006**

Artikel-Nr. 5357.06

CHF 12.90 / € 7,90 (11 € 10,53)

## Buchtipps

Die neue echte italienische Küche (Hess, Schinharl, Sälzer)  
320 Seiten,  
600 Farbfotos.  
Gräfe & Unzer Verlag  
ISBN 3-8338-0240-5  
CHF 85.50 / € 49,90 (D)



Wer die 220 neuen Rezepte liest, wird feststellen: Im heutigen Italien wird leichter gekocht. Empfehlenswert!



**Italien gehört zu den wichtigsten europäischen Weinproduzenten. Auf einer Fläche von mehr als 908 000 Hektar (Erhebung im Jahr 2000) werden mehr als 60 Millionen Hektoliter Wein erzeugt. Jede der 20 italienischen Verwaltungsregionen hat ihre eigenen Rebflächen. Dadurch ist der Wein aus dem Alltagsleben nicht wegzudenken, erklärt aber auch einen zum Teil unbekümmerten Umgang damit.**

Das Schöne am Weinland Italien ist, dass es eine Vielfalt von Weintypen hervorbringt wie kaum ein anderes Weinbauland dieser Welt. Und schnuppert man am Glas, erinnert man sich gerne an den letzten Urlaub in diesem wunderbaren, vielfältigen Land. In einem Streifzug durch Italien stellen wir Ihnen kurz die Regionen und einige Weine aus dem Delinat-Sortiment vor.

### Qualitätsstufen in Italien

Italienischer Wein wird wie im übrigen Europa in Qualitätswein und Tafelwein aufgeteilt. Die einfachste Qualitätsstufe heisst *Vino da Tavola* (Tafelwein). Höher angesiedelt ist IGT (*Indicazione geografica tipica*), die mit dem französischen *Vin de Pays* vergleichbar ist. Unter der Deklaration IGT findet sich



# Streifzug durch Italien

ein breites Spektrum von belanglosen Tröpfchen bis zu hochwertigen Weinen, denen eine DOC- oder DOCG-Klassifizierung verwehrt bleibt, weil sie z.B. aus anderen als den hierfür vorgeschriebenen Trauben gekeltert werden. Es folgt die Stufe DOC (*Denominazione di Origine controllata*) und an der Spitze der amtlichen Qualitätsstufen die DOCG (*Denominazione di Origine controllata e garantita*).

### Piemont **Barbera**

Piemont ist Italiens grösste Verwaltungseinheit und liegt im Nordwesten. Eine der wichtigsten Traubensorten ist die Barbera. Sie rangiert nach der *Sangiovese* auf dem zweiten Platz unter den roten Sorten Italiens. Einen ausgezeichneten Barbera keltert Michael Schaffer vom Weingut *La Luna del Rospo*. Als er und seine Partnerin Renate Schutz

**Piemont zeigt eine landschaftliche Vielfalt wie kaum eine Region in Italien. Das Hügelland erlangte seine Beliebtheit nicht zuletzt wegen der Weine.**





ien

1994 dieses kleine, über Generationen von einer alten und angesehenen Winzerfamilie geführte Weingut erworben hatten, war die Situation dramatisch: das Weingut selbst durch unglückliche Umstände auf einem schlechten Weg, der Ruf des Barbera d'Asti durch üble Panscher ruiniert. Und doch: Gefangen von der unglaublich zarten Schönheit der Hügel des Astigiano, getrieben von der Leidenschaft des Weinmachens und natürlich auch geblendet von geradezu jugendlicher Unbekümmertheit – «das wird schon irgendwie gehen» –, hat sich das Paar auf das Abenteuer eingelassen.

Nach über zehn Jahren harter Arbeit können sie 8 Hektar Rebfläche vorweisen, ganz nach biologischen Kriterien bearbeitet. Schwerpunkt ist und bleibt Barbera. Eine besondere Traube, aus der sich sowohl fruchtig-frische Weine für den Alltag als auch grossartige Weine für den besonderen Anlass erzeugen lassen. Der Bric Rocche ist ein Vertreter des typischen Piemontesers, bei dem auch Ecken und Kanten zu schmecken sein dürfen.

**Die Toskana ist berühmt für ihre Weine – und für die romantische Wildnis.**

Eine süsse Überraschung bietet dagegen der Moscato d'Asti von Gianfranco Torelli. Er bearbeitet die extrem steilen Rebberge San Gród von Hand. Der Lohn: zahlreiche begeisterte Delinat-Kunden.

## Toskana *Sangiovese*

Neben Piemont ist die Toskana das berühmteste Weinbaugebiet Italiens. Die Hauptrebsorte ist die *Sangiovese*, die schon vor 2500 Jahren von den Etruskern kultiviert wurde. Im 20. Jahrhundert wählte man aus den über lange Zeit entstandenen lokalen Ausformungen die besten Klone aus und vermehrte sie systematisch. So wird der *Vino nobile di Montepulciano* aus *Prugnolo gentile*, der *Brunello di Montalcino* aus *Sangiovese grosso* gekeltert, während für die meisten anderen Weine einfach nur *Sangiovese* verwendet wird.

Seit 2003 führt Alberto Brini das Weingut Il Conventino in Montepulciano. Die Liebe

zum Wein verleitete den gelehrten Rechtswissenschaftler dazu, zusammen mit seiner Familie das Weingut zu kaufen. Für ihn ist vor allem wichtig, die Typizität des *Vino nobile* zu erhalten. Nicht ohne Grund ist dieser Wein im 18. Jahrhundert mit diesem Titel geadelt worden. Die *Riserva* wird zu 90% aus *Prugnolo gentile* und zu je 5% aus *Canaiolo* und *Mammolo* gekeltert. Im Keller setzt Alberto auf einen langen Ausbau im Holz. Allerdings kommt nur ein kleiner Prozentsatz der Weine ins neue Eichenholz. In gebrauchten *Barriques* (bis zu sechsmal), vor allem aber in den traditionellen 5000-Liter-Fässern fühlt sich der *Vino nobile* seiner Meinung nach einfach wohler.

### Die Weine Italiens im Delinat-Sortiment

finden Sie unter [www.delinat.com](http://www.delinat.com) oder im Katalog 2007, den wir Ihnen gerne kostenlos zusenden.

Telefon CH: 071 227 63 00

DE: 07621 16775 0

AT: 0820 420 431

E-Mail [kundenservice@delinat.com](mailto:kundenservice@delinat.com)

Aus der Toskana stammen zudem die folgenden Weine im Delinat-Sortiment: Chianti von San Vito und Buondonno; *Sangiovese* von Salustri und Stefan Giesen.

## Latium *Albarello*

In fast der ganzen Region Lazio werden Reben kultiviert. Nördlich von Rom führt Claudio Menicocci ein vorbildliches Weingut. Dort erzeugt er für Delinat seinen weissen und roten *Albarello*. Selten findet man ein Gut, das eine so vielfältige Mischkultur betreibt: Weideland, Wald, Olivenhaine, Haselnussbäume und Reben wechseln sich ab; perfekte Voraussetzungen für den biologischen Anbau. Für Claudio Menicocci ist der Weinbau eine Lebensphilosophie. Er ist ein scharfer Kritiker der heutigen Ernährungsgewohnheiten: «Was wir essen und trinken, prägt nicht nur unseren Körper, sondern auch unser Denken. Früher beschaffte man sich die Lebensmittel lokal, es gab eine direkte Beziehung zwischen Bauer und Konsument. Dies garantierte dem Menschen die Kontrolle über das, was er zu sich nahm. Diese Sicherheit haben wir

längst verloren. Mit biologisch-dynamisch gelenktem Anbau will ich all denen, die meine Weine trinken, ein Stück dieser Sicherheit zurückgeben.»

## Abruzzen **Montepulciano**

Kenner schätzen die Weine aus den Abruzzen: gute Qualität zu vernünftigen Preisen. Hier hat Franco D'Eusano ein aussergewöhnliches Weingut geschaffen. Nicht nur, weil es biologisch bewirtschaftet wird, sondern auch, weil er ständig auf der Suche nach alteingesessenen Rebsorten ist. Seine ganze Liebe gilt dem **Montepulciano**; das spürt man, wenn man seinen **Gentile** trinkt. Die Kombination von Geschmeidigkeit und Kraft, Frucht und Würze erreiche man nur in dieser Zwischenzone von Berg und Meer, ist Franco überzeugt.

## Apulien **Primitivo**

Apulien verfügt über die meisten Rebsorten im Süden Italiens, rund 80 Prozent davon sind rot. Zusammen mit Sizilien erzeugt es am meisten Trauben in Italien. Die besten wachsen auf der Halbinsel Salento. Dank der beidseitigen Nähe des Adriatischen und des Ionischen Meeres kühlen die Nächte ab, was für den Qualitätsanbau wichtig ist. Star der Region ist die Sorte **Primitivo**. Die Accademia di Racemi in Mandurien hat es verstanden, das Potenzial dieser alten Rebsorte auszuschöpfen. Eindrücklich zeigt sich das im Sarab, einer Assemblage aus hauptsächlich **Primitivo** mit ein wenig **Montepulciano** und **Uva di Troia**. Schon das Bouquet erinnert an einen Bazar und der Gaumen überrascht

mit der herrlichen Kombination von Frische und reifen Aromen.

Zwei weitere typische Trauben Apuliens kommen im San Simone zum Einsatz: **Negroamaro** und **Malvasia nera**.

## Sizilien **Nero d'Avola**

Sizilien ist die Insel des **Nero d'Avola**. Lange Zeit nur als Offenwein verkauft, um nördliche Weine aufzubessern, erlebt diese Traubensorte eine Renaissance. Sie wird auch **Principe siciliano** (sizilianischer Prinz) genannt. Und von einem Adligen werden auch die Weine Villa Dorata erzeugt: Marchese Massimo de Gregorio hat auf dem Familiensitz in der Nähe von Palermo ein modernes Weingut errichtet, ohne jedoch das traditionelle Aussehen zu zerstören. Auch bei der Weinbereitung ist für ihn die Verbindung zwischen Tradition und Moderne sehr wichtig. Die gekonnte Assemblage von **Nero d'Avola** mit **Merlot** und **Cabernet Sauvignon** überzeugt mit frischer Frucht, unterlegt mit der Kraft dieser Sonneninsel.

Einen anderen Typ **Nero d'Avola** erzeugt Rosario Cicazzo am südlichsten Zipfel von Sizilien: den **Vasulo Kauro**. Hier bringt die Traube tiefdunkle, konzentrierte und dennoch frische Weine hervor.

## Sardinien **Cannonau**

Mit rund einer Million Hektoliter steuert Sardinien nur 2 Prozent zur italienischen Weinproduktion bei. Auffallend sind hier der Reichtum an interessanten, zum grossen Teil autochthonen (nur hier vorkommenden) Rebsorten und die überdurchschnittliche Weinqualität. Beliebt bei Delinat-Kunden sind die beiden Rotweine **Monica** und **Cannonau** vom Weingut Meloni. Die Traubensorte **Cannonau di Sardegna** ist identisch mit der französischen Rebsorte **Grenache noir** und der spanischen **Garnacha**. Dies wollen die Sarden zwar nicht wahrhaben, denn ihr **Cannonau** ist etwas ganz Besonderes.

Martina Korak

## Öko-Landbau verbessert Welternährung

pek. Die Ernährung trägt in Deutschland mit 20 Prozent zum Ausstoss von Treibhausgasen bei. Den grössten Teil macht dabei die Erzeugung tierischer Lebensmittel aus, es folgen Verbraucheraktivitäten wie Einkaufen, Kühlen oder Kochen und der gewerbliche Transport. Gemäss Dr. Karl von Koerber, Leiter des Beratungsbüros für Ernährungsökologie in München, belegen Untersuchungen, dass ökologisch wirtschaftende Betriebe wesentlich weniger Energie pro Fläche benötigen und weniger Treibhausgase verursachen als konventionelle Landwirte. Neben direkten Einflüssen trägt die ökologische Landwirtschaft auch zur Verringerung der Bodenerosion bei, schützt die Gewässer und fördert die natürliche Bodenfruchtbarkeit.

Biologische Landwirtschaft kann durch die Förderung der Biodiversität die Versorgung mit Lebensmitteln nachhaltig sichern. Die gute Bodenstruktur verbessert die Speicherkapazität für Nährstoffe und Wasser – wichtig auch angesichts des sich wandelnden Klimas. Darüber hinaus vermag der Biolandbau die Folgen des Klimawandels durch bessere CO<sub>2</sub>-Bindung zu mildern. Gerade in Entwicklungsländern kann der Biolandbau eine wichtige Rolle für die Ernährungssicherheit einnehmen: Biolandbau spart Kosten wegen des geringeren Betriebsmitteleinsatzes und bietet mehr Beschäftigung in Produktion und Verarbeitung. (Quellen: [www.oekolandbau.de](http://www.oekolandbau.de) / FiBL / [www.bionetz.ch](http://www.bionetz.ch))



Früher spendeten die **trulli** den Arbeitern während der heissen Mittagszeit Schatten und dienten auch als Vorratskammern.

**Herausgeber** Delinat Kundenservice:

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

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

**Beiträge** Irene De Cristofaro-Wipf, Martina Korak, Rudolf Trefzer, Emil Hauser, Jürgen von der Mark, Jürg Weibel, David Rodriguez, Werner Engelhard

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

**Bilder** Hans-Peter Siffert, Sebastien Carlier, Andreas Butz, Rudolf Trefzer, Gabriele Ferron, Thomas Weibel, Emil Hauser, Werner Engelhard

**Papier** Cyclus Offset, 100% Altpapier

**Erscheinungsweise** 4-mal jährlich

Impressum



# Geschmack ist nicht statisch, er entwickelt sich

Von Werner Engelhard

«Wir hoffen, dass wir bei dir was Gutes bekommen!?» Mit dieser Mischung aus erwartungsfroher Frage und dezenter Forderung konfrontierten mich meine Freunde, als ich sie Ende der 1980er-Jahre einmal wieder zu meinem Geburtstag einlud. Meine Kumpel gehörten damals allesamt der Biertrinkerkfraktion an. Ich war gerade als Redaktionsvolontär bei einer Weinfachzeitschrift eingestiegen, in Sachen Wein aber noch ein ziemliches Greenhorn. Trotzdem ging ich mit missionarischem Eifer daran, den eingefleischten Pils- und Weizenbierfans die Freuden des Weingenusses näherzubringen. Mein Budget war klein, mein sportlicher Ehrgeiz aber gross. Also schmiedete ich den Plan, meine Gäste erst einmal mit ein paar günstigen, unkomplizierten Tropfen in Laune zu bringen und dann – als Highlight der Party – ein besonderes Schmankerl zu entkorken, das sie so schnell nicht vergessen sollten.

Zunächst lief auch alles wie am Schnürchen. Meine Kumpel schlürften bei sommerlichen Temperaturen munter Weissburgunder und Rosé, die ich für kleines Geld bei Pfälzer Winzern vor der Haustüre gekauft hatte. Als die Sonne unterging, legte ich zwei süffige Rote nach. Die Stimmung wurde immer besser. Meine Dramaturgie sah vor, kurz vor Mitternacht einen von Weinkritikern hoch bewerteten Rotwein von einem spanischen Starwinzer zu kredenzen. Selbstverständlich ein paar Stunden zuvor geöffnet, wohltemperiert und mit allem Brimborium aus dem Dekanter serviert. Die Standing Ovationen meiner Freunde schienen mir sicher. Doch zu meinem Entsetzen blieb die La-Ola-Welle aus. Stattdessen erntete ich kritische Mienen und Kommentare wie «oh, der schmeckt aber irgendwie komisch». Die Stimmung war im Eimer, die Schmach perfekt, als einer meiner Kumpel sagte: «Ich glaub, ich brauch jetzt erst mal ein Bier.»

Es dauerte eine Weile, bis ich den Schock verdaut hatte. Denn der rote Spanier war aus meiner Sicht sensationell. Ehrlich gesagt,

war ich sogar ein bisschen stinkig auf meine Freunde, weil sie in ihrem Bier-Banausentum das edle Gewächs nicht zu schätzen wussten. Doch dann fiel es mir wie Schuppen aus den nicht mehr vorhandenen Haaren: Die Antwort auf die Frage, ob ein Wein als gut oder schlecht empfunden wird, hängt eben nicht nur von Parker-Punkten oder gar dem Preis ab. Es gibt keinen Grund, sich einen noch so tollen Wein reinzuwürgen, nur weil er teuer oder von Weingurus hochgejubelt worden ist. Ein Wein soll vor allem eins: schmecken. Auch die jeweilige Konsumsituation und die Stimmung sind wichtig. Ein extraktreicher, komplexer roter Muskelprotz mag noch so grandios sein – auf der Grillfete bei 30 Grad im Schatten kann er trotzdem deplatziert sein.

Zweifellos potenziert ein guter Wein in Kombination mit leckeren Speisen den Genuss. Er steigert die Lebensfreude, wirkt inspirierend, hebt die Stimmung. Er muss aber nicht immer im Mittelpunkt stehen. Deshalb muss ein guter Wein auch nicht unbedingt teuer sein. Für den alltäglichen Genuss gibt es auch im Preisbereich von 4 bis 8 Euro reihenweise Weine, die viel Spass bereiten. Dank bestens ausgebildeter Weinmacher und moderner Kellertechnik hat sich das Qualitätsniveau in den vergangenen 20 Jahren weltweit immens verbessert. Nie gab es so viele objektiv gute Weine wie heute. Welche davon subjektiv gut schmecken, finden Sie am besten selbst heraus. Durch Probieren, Probieren, Probieren... Sie werden schnell merken, dass Geschmack nichts Statisches ist, sondern reift, sich entwickelt.

PS: Meine Freunde von damals sind nach wie vor Biertrinker. Aber alle haben sich auch zu ambitionierten Weintrinkern entwickelt. Was sie noch immer unterscheidet, sind die individuellen Geschmäcker. Was sie verbindet, ist die Freude am Wein. Und wenn ich sie heute zu einer Fete einlade, sagen sie gerne zu. «Wir wissen, dass wir bei dir was Gutes bekommen.»



**Werner Engelhard ist Chefredakteur der Fachzeitschrift Wein+Markt, des Wirtschaftsmagazins für Wein-erzeuger und -händler.**

# Seit 20 Jahren biologisch

«Wir haben festgestellt, dass unsere Weine  
in den letzten Jahren tiefgründiger und facettenreicher  
geworden sind.»

Natalino Fasoli



CASSETTA



DELINAT

Wein aus gesunder Natur