

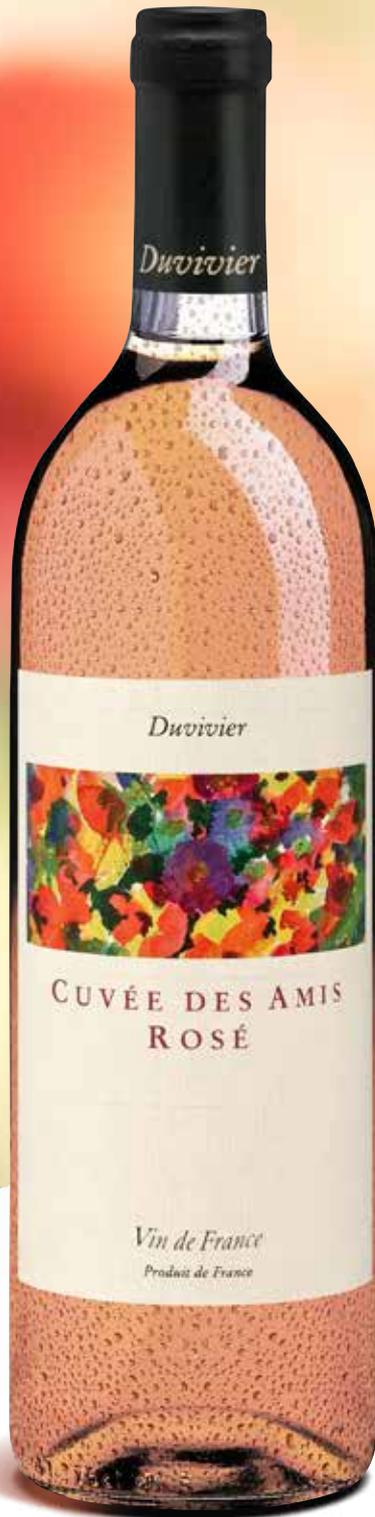
Das Delinat-Magazin
Nr. 70, Mai 2023

 DELINAT
WeinLese



Abenteuerlust

**Weinbau-Pionier Albet i Noya
Der Delinat-Winzer setzt bei den neuen Abenteuer-Weinen auf robuste Sorten.**



Duvivier Cuvée des Amis rosé 2021

Unter guten Freunden

Ein lauer Frühlings- oder Sommerabend in Gesellschaft mit Freunden? Ein klarer Fall für die Cuvée des Amis rosé von unserem ökologischen Vorzeigeweingut Château Duvivier in der Provence. Mit seinen floralen Noten und der harmonischen, filigranen Struktur begleitet er Apéros und leichte Küche genauso perfekt wie ein Pétanque-Spiel in geselliger Runde. Ein leuchtendes Aushängeschild aus der Heimat des Rosé, das immer für gute Stimmung sorgt!

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.

www.delinat.com/4421.21

«Es ist ein gutes Gefühl, sich in die richtige Richtung zu verirren.» Josep Maria Albet in Noya



Mehr oder weniger Abenteuerlust steckt wohl in jeder und jedem von uns. Ständig auf der Suche nach neuen Abenteuern ist unser langjähriger Partnerwinzer Josep Maria Albet i Noya im spanischen Penedès. Seine Neugier, seine Innovationsfreude und seine Schaffenskraft im Rebberg sind überaus bemerkenswert. Es sei einfach ein gutes Gefühl, sich in die richtige Richtung zu verirren, pflegt er gerne mit einem schelmischen Schmunzeln zu sagen.

Derzeit befindet er sich auf einer abenteuerlichen Reise zum pflanzenschutzfreien Weinbau. Was für manche Winzer bloss eine Utopie ist, versucht er auf seinem Weingut mithilfe von Delinat und des Schweizer Rebenforschers Valentin Blattner in die Tat umzusetzen. Erste Erfolge sind jetzt da: Die neuen Abenteuer-Weine von Albet i Noya entstehen aus Trauben von neuen, robusten Rebsorten, die sich selber gegen drohende Pilzkrankheiten zu wehren wissen und nicht mehr auf biologische Pflanzenschutzmittel (Kupfer und Schwefel) angewiesen sind.

Uns begeistern die neuen Abenteuer-Weine von Albet i Noya nicht nur, weil sie ein wichtiger Markstein auf dem Weg zu einem pestizidfreien Weinbau sind, sondern auch, weil sie geschmacklich überzeugen. Wir freuen uns, wenn unsere Reportage in dieser Ausgabe (ab Seite 6) bei Ihnen ebenfalls die Lust auf diese neue (Wein-)Genusswelt weckt.

Herzliche Grüsse

Hans Wüst, Redaktor



Schwerpunkt

Abenteuer-Weine

Der spanische Delinat-Winzer Josep Maria Albet i Noya verleiht mit seinen neuen Abenteuer-Weinen neuen, pilzresistenten Rebsorten viel Schub.

Seite 6–22



Roland Lenz

Biodiversitätswinzer 2023

Delinat-Winzer Roland Lenz rockt mit grosser Artenvielfalt und robusten Sorten in seinen Rebbergen den Schweizer Weinbau.

Seite 24–25



Auf ein Glas mit ...

... Franco Supino

Der Schweizer Autor des Mafia-Romans «Spurlos in Neapel» steht auf Delinat-Wein.

Seite 28–29

Delinat-Methode

Winzerberater Daniel Wyss verrät, weshalb es sich lohnt, wichtige Elemente der Delinat-Methode auch bei sich zu Hause im Garten umzusetzen. Zum Beispiel Mischkulturen. **Seite 23**

Neue Rebsorten

Önologin Martina Korak erklärt im Weinwissen, wie neue Rebsorten entstehen. **Seite 26**

Weinquiz

Machen Sie mit bei unserem Weinquiz und gewinnen Sie mit etwas Glück ein Gratis-Weinabo «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 27**

Buchtipps

von Peter Kropf



Erfrischend

Wer Kräuter in der Küche bisher stiefmütterlich behandelt hat, liegt mit diesem Buch richtig. Denn ein Gericht ist erst mit den richtigen Kräutern zu Ende gedacht: zum Beispiel mit Zitronenmelisse oder Minze. Oder Löwenzahn, denn bitter bereichert den Geschmack. Zudem wird die Frage beantwortet, welche Kräuter mitgekocht oder erst am Schluss beigefügt werden. Dazu gibts viele praktische Tipps, wie man aus Kräutern das Maximum herausholt.

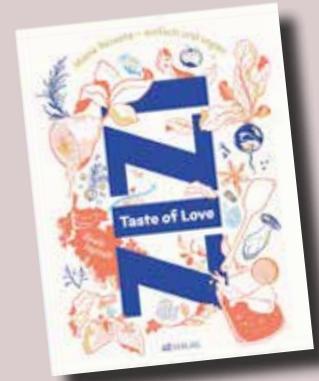
Antje De Vries: *Kräuterküche*
Gräfe und Unzer Verlag
ISBN 978-3-8338-8453-5



Vielseitig

Antipasti statt immer nur Suppe und Salat zur Vorspeise. Die italienische Küche glänzt mit einer Vielzahl von Vorspeisen, einfach zubereitet aus frischen Zutaten. Die Primi Piatti sind ebenso vielfältig, bevor es zu den Hauptgängen, den Secondi, geht, gefolgt vom süßen Schluss, der nie fehlen darf. Eine Fundgrube für Italienfans, ein idealer Start für Köchinnen und Köche, die sich in der Küche erst zurechtfinden müssen und einfache Rezepte suchen.

Ralf Frenzel: *Italien – la dolce vita*
www.tretorri.de
ISBN 978-3-96033-071-4



Eindrücklich

Eine Köchin auf der Überholspur. Die Marokkanerin wuchs in Spanien auf. Ihr Kochwissen sammelte sie bei Spitzenköchen in Bilbao, Graubünden, Modena und New York. Dann kam ihr eigenes Restaurant in Zürich, und sie entschied, ausschliesslich vegan zu kochen. Schon bald folgten der erste Michelin-Stern sowie 15 Punkte von Gault Millau. Unkonventionell sind auch die Kapitel in ihrem Buch wie Dips, Dressings, Löffelgerichte, zum Teilen, Drinks.

Zineb Hattab: *Taste of Love*
www.at-verlag.ch
ISBN 978-3-03902-163-5



Valencia DOP 2021
Canyoles
www.delinat.com/2775.21

Meine Empfehlung:

«Wenn auf der Bodega Pago Casa Gran im Hinterland von Valencia der blühende Klatschmohn die Rebberge purpurrot einfärbt und sich die Vögel mit ihrem Gesang gegenseitig überbieten, gleicht das einem explosiven Erwachen der Natur. Diese ganze Energie kommt mir entgegen, wenn ich eine Flasche Canyoles von Carlos Laso entkorke. Farbe, Aromen und Kraft von verschiedenen Traubensorten lösen schon fast explosiv beschwingte Frühlingsgefühle aus.»

D. Rodriguez



David Rodriguez
Einkäufer bei Delinat



Delinat-Winzer bilden sich weiter

daw. Alljährlich führt Delinat mehrtägige Winzersedinare zu aktuellen Weinbauthemen durch. Zentral an diesen Seminaren ist auch der fachliche Austausch unter den Delinat-Winzern. In diesem Jahr trafen sich vom 13. bis 15. März auf dem Weingut Fasoli im Veneto 16 Winzer aus verschiedenen Weinbauregionen Italiens. Am deutschsprachigen Seminar auf dem Iselisberg des Ostschweizer Weinguts von Roland und Karin Lenz nahmen vom 3. bis 5. April elf Winzer aus Deutschland, Österreich

der Schweiz, aus Portugal und dem Elsass teil. Hauptthemen an beiden Seminaren waren Permakultur, Agroforst, Wasserretention, Biodiversität und pilzwiderstandsfähige Rebsorten. Alle diese Themen sind wichtige Pfeiler für ein resilienteres Ökosystem Weinberg, das CO₂ bindet und der Trockenheit und den immer höheren Temperaturen standhält. Auch externe Fachreferenten haben dazu ihre Sicht der Dinge dargestellt.

Solarpanels über den Reben

dar. Die Bodega Albet i Noya hat ein neues Photovoltaik-Projekt in der Schublade. Auf einer Höhe von vier bis fünf Metern über den Rebzeilen sollen Solarpanels montiert werden. Winzer Josep Maria Albet i Noya verspricht sich davon neben zusätzlicher erneuerbarer Energie für seinen Betrieb weitere Vorteile. Da die Panels für eine Beschattung sorgen, kann die Reife der Trauben etwas verlangsamt werden, was sich positiv auf einen bescheideneren Alkoholgehalt der Weine auswirkt. Gleichzeitig können die Panels bei geringen Regenmengen das Wasser kanalisieren und direkt den Reben verfügbar machen.

Einheimische Sträucher in der Rebgasse



emh. Bäume und Sträucher im Rebberg stärken die Resilienz des ganzen Ökosystems. Doch wo sollen sie gepflanzt werden, ohne die Arbeit im Weinberg massiv zu behindern? Anne und Jean Lignères vom gleichnamigen Delinat-Weingut im Languedoc haben einen neuen Ansatz gewählt. In grösseren Weinbergen pflanzen sie in der Rebgasse, welche die Parzelle in zwei gleiche Hälften teilt, konsequent regionale Sträucher wie Hasenohren, Rosmarin, Lavendel und Thymian. «Durch diese Rebgasse fährt kein Traktor mehr. Wir bearbeiten diese einfach von den beiden angrenzenden Rebzeilen her mit entsprechenden Geräten», erklärt Jean Lignères.



Saisonstart auf Château Duvivier

ats. Seit Anfang April ist die Ferienresidenz des Delinat-Modellweinguts Château Duvivier in der Provence für Wochengäste wieder geöffnet. Auf die neue Saison hin führte Gastgeberin Tamara Dominkovic ein paar Neuerungen ein. An drei Abenden (Sonntag, Montag und Freitag) wird ein Drei-Gänge-Menü mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert serviert. An den andern Tagen kann man die Küche der Provence in Restaurants der Umgebung entdecken. Jeweils am Mittwoch bietet Tamara einen Weinworkshop mit Degustation an. Dazu werden passende Köstlichkeiten gereicht, die das Abendessen bilden. Weitere Infos und Buchung: www.chateau-duvivier.com



So riech Abent



t euer

Delinat-Winzer Joseph Maria Albet i Noya geht gerne abenteuerliche Wege. Seit über 20 Jahren ist er auf der Suche nach neuen Rebsorten, die sich selbst gegen Krankheiten wehren können. Nicht nur die Chemie, auch biologische Spritzmittel sollen aus dem Rebberg verschwinden. Mit seinen Abenteuer-Weinen aus robusten Sorten setzt er jetzt neue Massstäbe.

Bild: Marçal Font





Es war 1998, als Joseph Maria Albet i Noya auf dem Delinat-Modellweingut Château Duvivier in der Provence auf Pierre Basler traf. Der Schweizer Rebenforscher begleitete hier einen von Delinat initiierten Versuch, pilzresistente Rebsorten – sogenannte PIWI-Reben – zu züchten, um den Gebrauch von kupfer- und schwefelhaltigen Pflanzenschutzmitteln stark zu reduzieren oder gänzlich überflüssig zu machen.

Unbändiger Forscherdrang

Die Begegnung in Südfrankreich liess den Biowein-Pionier in Katalonien nicht mehr los. Schon 1999 startete Josep Maria Albet i Noya auf seinem Weingut im Penedès mit finanzieller Unterstützung von Delinat eigene Versuche mit robusten Sorten. Es sollte ein langer, mit vielen Hürden gespickter Weg werden. Denn die neuen Sorten waren damals nicht nur weitherum verpönt, sondern in verschiedenen Weinländern Europas nicht zugelassen. In Spanien und auch in anderen Ländern ist das selbst heute noch der Fall. Nach siebenjähriger Versuchszeit war Josep Maria überzeugt, dass robuste Rebsorten das Potenzial haben, auch geschmacklich mit den etablierten europäischen Reben mitzuhalten. Bestärkt wurde seine Haltung durch den Erfolg mit dem Weisswein Rión. Diesen keltert er aus einer alten resistenten Sorte, die er per Zufall in einem verlassenen Weinberg entdeckt und vermehrt hat. Dem innovativen Winzer war jedoch rasch klar, dass das Ausweichen

A photograph of three men in a vineyard. On the left, a man in a purple shirt and brown vest looks towards the center. In the middle, a younger man in a grey t-shirt looks down at his hands. On the right, a man in a blue jacket and glasses is gesturing with his hands as if speaking. They are standing in front of a vineyard with young plants. A large, colorful map or diagram is visible in the foreground, partially obscured by the text box.

auf neue, kaum bekannte resistente Sorten nur eine vorübergehende Lösung sein konnte. Langfristig sollten auch aus bekannten eigenen Rebsorten wie Garnacha, Xarel.lo, Macabeu, Parellada oder Tempranillo robuste Sorten gezüchtet werden, um die geschmacklich hervorragenden Eigenschaften dieser Varietäten nicht zu verlieren.

Know-how aus der Schweiz

Zur Freude von Delinat lancierte Albet i Noya mithilfe des bekannten Schweizer PIWI-Rebenzüchters Valentin Blattner ein umfassendes Projekt für robuste Rebsorten. Das Ziel, die Resistenz bekannter einheimischer Sorten so zu verbessern, dass sie fast oder ganz ohne Schwefel- und Kupferlösungen gegen Echten und Falschen Mehltau sowie Botrytis (Graufäule) auskommen, ist ein längerfristiges. Das hängt damit zusammen, dass der entsprechende Züchtungsprozess aufwendig und zeitraubend ist. Zumal es heute darum geht, Sorten mit Mehrfachresistenzen zu züchten. Vor langer Zeit gezüchtete PIWI-Sorten verfügten meist nur über eine einfache Resistenz, was dazu führen konnte, dass sie über die Jahre wieder an Robustheit einbüßten. Früher dauerte die Neuzüchtung einer resistenten Sorte 20 bis 30 Jahre. Dank neuer Methoden und technischer Hilfsmittel konnte der Prozess in der jüngeren Vergangenheit immerhin auf etwa 15 Jahre reduziert werden.



Schwerpunkt



Bild: Marçal Font



Aventurer-Weine setzen neue Massstäbe

Noch werden also etliche Jahre vergehen, bis bekannte Rebsorten wie Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah & Co. mittels Züchtung eine gute Resistenz gegen Pilzkrankheiten aufweisen werden und auch imstande sind, den Auswirkungen des Klimawandels zu trotzen. Nicht zuletzt aus diesem Grund setzen Joseph Maria Albet i Noya und andere Delinat-Winzer wie Roland Lenz aus der Ostschweiz, Timo Dienhart von der Mosel oder Tobias Zimmer aus Rheinhessen vorerst auf bestehende robuste Sorten. Die daraus gekelterten Weine sind von erstaunlicher Qualität. Sie reihen sich mühelos unter den erstklassigen Tropfen ein.

Mit seiner neuen Weinlinie «Aventurer», die aus einem Rotwein, einem Weisswein und einem Schaumwein besteht, setzt Albet i Noya schon jetzt neue Massstäbe. Bei allen drei Weinen sind ausschliesslich robuste Rebsorten im Spiel, die in einem «normalen» Weinjahr ohne die im Bioweinbau erlaubten Spritzmittel auskommen. Anlässlich des Delinat-Winzerseminars im Frühling 2022 präsentierte Josep Maria Albet i Noya auf seiner Finca die neuen Weine anderen Delinat-Winzern. Diese zeigten sich begeistert von der geschmacklichen Qualität und wurden ermuntert, ihrerseits verstärkt auf die Schiene «robuste Sorten» zu setzen.

David Rodriguez



Robuste Sorten als Teil der Delinat-Methode

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWI) sind die perfekte Alternative zu den bekannten, aber krankheitsanfälligen europäischen Sorten, die gespritzt werden müssen. Neue und robuste Sorten sind deshalb ein wichtiger Baustein der Delinat-Methode. Denn sie ergeben heute ausgezeichnete Weine und leisten einen grossen Beitrag an einen nachhaltig ökologischen Weinbau.

In manchen Weinbauregionen ist es mit «normalen» Reben kaum möglich, die Delinat-Richtlinien bezüglich Pflanzenschutz auf den beiden höchsten Stufen zu erfüllen. Je nach Wetter braucht es bis zu 15 Spritzungen mit kupfer- und schwefelhaltigen Lösungen im Jahr, um Falschen und Echten Mehltau in Schach zu halten. Das führt zu Bodenverdichtungen, beschädigt Flora, Insekten und Mikrolebewesen und braucht grosse Mengen Energie. Deutlich besser, als biologische Pflanzenschutzmittel anzuwenden, wäre also, gar nichts zu spritzen.

Die Delinat-Methode verlangt deshalb, dass längerfristig auf solche Hilfsmittel verzichtet wird. Die Richtlinien sehen in den nächsten Jahren weitere Reduktionen der heute schon stark eingeschränkten Kupfer- und Schwefelmengen vor. Wo nötig, werden die Betriebe verpflichtet, pilzwiderstandsfähige Sorten anzupflanzen, um die angestrebten Ziele zu erreichen. Neue robuste Sorten verfügen über multigenetische Resistenzen, die auch in feuchtem Klima einen Weinbau ohne Kupfer und Schwefel ermöglichen.

Daniel Wyss



Mehr zum Thema:

www.weinbau-der-zukunft.com/sorten-die-auch-bei-wetterkapriolen-gesund-bleiben/



AVENTURER



ALBET I NOYA
CLASSIC PENEDES
GRUT RESERVA

Métode Traditionnelle

Temperament, kühle Frische und ehrliche Kernigkeit

So etwas würde man aus Katalonien nicht unbedingt erwarten! Die Weine, die uns der katalonische Weinbaupionier Josep Maria Albet i Noya in seiner «Aventurer»-Linie präsentiert, überraschen mit kühler Frische, Temperament und einer ehrlichen Kernigkeit. Klassische «Cool Climate»-Gewächse, könnte man denken, dabei reifen sie doch im warmen Hinterland des Mittelmeers, keine 50 Kilometer westlich von Barcelona.

«Aventurer» heisst zu Deutsch «Abenteurer» und tatsächlich: So wie die spanischen Konquistadoren im 16. Jahrhundert ins Unbekannte aufgebrochen sind, nämlich mit viel Neugier, Mut und Risikobereitschaft, hat Albet i Noya zu diesen Weinen gefunden. Seefahrer und Weinpioniere sind eben aus dem gleichen Holz geschnitzt. So hat Josep Maria nicht nur das erste Bioweingut in Spanien gegründet (1978), sondern beschäftigt sich darüber hinaus schon seit 1998, also seit genau einem Vierteljahrhundert, mit pilzresistenten Sorten (PIWI), übrigens im engen Austausch mit zwei Schweizern PIWI-Pionieren, zuerst mit dem Rebenforscher Dr. Pierre Basler und später mit dem innovativen Rebenzüchter Valentin Blattner. Heute ist Josep Maria Albet i Noya wohl der einzige Winzer in Spanien, der überaus seltene, von ihm selber mitgezüchtete pilzresistente Sorten wie Marina Riön (weiss) und Belat (rot) in seinen Rebärten stehen hat. Zwar wird heute in Spanien auf einer Fläche von rund 125'000 Hektar kontrolliert biologisch Wein produziert, doch

pilzresistente Sorten, die keinen Pflanzenschutz gegen Mehltau-Erkrankungen benötigen, spielen dabei bis heute kaum eine Rolle. Das ist schade, denn die Weine von Albet i Noya lassen den Rückschluss zu, dass die neuen Sorten auch in Spanien durchaus Potenzial für die Zukunft haben.

Klassisches Cava-Feeling mit neuen Sorten

Das beweist ganz besonders sein Aventurer Classic Penedès Brut Reserva 2020. Obwohl nicht aus konventionellen Cava-Sorten wie Macabeo oder Xarel.lo gekeltert, zeigt er eine ganz ähnliche herbale Frische wie die bekannten klassischen Schäumere aus Katalonien. Helles, klares Grüngelb. Reintönige und subtile Aromen von frischen Kräutern wie Rosmarin und Liebstöckel, auch etwas Anis und Fenchel, dazu ein Anflug von Irisch Moos, auch zarte Agrumen und Eisbombs. Am Gaumen viel Zitrusfrucht. Angepasste Mousse, sehr frisch und knackig. Mittlere Länge. Unkompliziert und trinkig. Dieser Schäumere beschert uns ein klassisches Cava-Feeling!

Temperamentvoller Weissler mit Cool-Climate-Charakter

Der weisse Aventurer blanc 2022 ist ein knackig belebender, ja fast schon subtil anmutender Wein. Leuchtendes, helles Gelb. Zarte, reintönige Aromen mit einer Spur von Lychee, dazu edle No-

ten von Kernobst, besonders Mirabellen, auch etwas Apfel und vornehme, herbale Noten. Am Gaumen im Auftakt fruchtbetont, mit Agrumen. Sehr ausgewogen animierend, getragen von einer knackig präsenten Säure. Temperamentvoller, leicht wirkender Weisswein mit Cool-Climate-Charakter.

Trinkiger Roter mit Grip

Und auch der rote Aventurer negre, der zehn Monate im Eichenholz reift, entpuppt sich als trinkiger Alltagswein mit Grip und kerniger Säure. Dichtes Granatrot. Aromen von roten und dunklen Beeren, besonders Sauerkirschen und Brombeeren. Dazu angepasste Würznoten, auch Unterholz und dezent erdige Noten. Im Gaumen sehr präsent, mit rotbeeriger Frucht, kernigem Gerbstoff und einer fast schon knackig wirkenden Säure. Im guten Sinne ein wenig rustikal. Mit seiner animierenden Art im Gaumen der Prototyp eines unkomplizierten Essensbegleiters.

Thomas Vaterlaus



Thomas Vaterlaus ist Chefredaktor des Weinmagazins VINUM. Auf Einladung

von Delinat hat er die neuen Aventurer-Weine verkostet und seine Meinung dazu abgegeben.



Robuste Gemüse und Getreide sind passende Begleiter zu den neuen Adventurer-Weinen von Albet i Noya.

Natur pur im Glas und auf dem Teller

Widerstandsfähigkeit ist gefragt. Resilienz heisst sie bei uns Menschen, Robustheit oder Resistenz bei Pflanzen wie Reben, aber auch bei Gemüse, Früchten oder Getreide. Wie finden wir aber heraus, wo wir solche Lebensmittel kaufen können?

Robuste Rebsorten sind Hauptthema in dieser Weinlese: Sorten, die nicht mit Pestiziden gespritzt werden müssen. Darauf sollte ich beim Kauf von Gemüse, Früchten und Getreide auch achten. Ich esse davon mehr, als ich Wein trinke. Doch wie sehe ich der Karotte an, dass sie robust ist? Die meisten Gemüsehändler nennen bloss die Oberbegriffe wie «Broccoli», «Karotte», «Zwiebel». Kein Hinweis auf robuste Sorten, und nachfragen hilft nicht.

Alte Sorten, die als solche gekennzeichnet sind, müssten die Lösung sein. Denn vor 200 Jahren gab es noch keine synthetischen Spritzmittel. Doch dann erfahre ich, dass alte Sorten oft neu gezüchtet werden: ertragreicher, transportfähiger – dafür vielleicht weniger robust? Schade, denn die echten, alten Gemüse- und Fruchtsorten sind oft aromatischer und schmecken meistens besser als die Neuzüchtungen.

Gemüse mit Profil

Wo finde ich robuste Gemüse, Früchte und Getreide? Direkt beim Bauern. Der weiss, wie robust seine Sorten sind und wie sie sich im Anbau bewähren. Herkunft, Eigenschaften, Stärken und Schwächen kennt er genau – das verleiht einem Produkt Profil und macht es für mich interessant. Und der Bauer freut sich auf uns, denn viele Neukunden der Corona-Jahre kommen bereits nicht mehr.

Eine weitere Möglichkeit: Ich pflanze mein eigenes Gemüse. Das geht schon in einem kleinen Hochbeet auf dem Balkon – allerdings reicht das kaum für eine ganze Saison. Bin ich gezwungen, Gemüse, Früchte und Getreide im Handel zu kaufen, dann achte ich auf eine gut bewertete Biomarke. Auch hier gibt es Unterschiede. Unter www.labelinfo.ch/bewertung und www.bund.net («biosiegel») finden sich Listen von empfehlenswerten Biolabels.

Gesunde Böden – gesunde Pflanzen

Überzeugte Biobauern achten nicht nur auf robuste Gemüse- und Getreidesorten. Sie schaffen auch ein natürliches Umfeld für die Pflanzen (z.B. Permakultur und Agroforstwirtschaft). Zudem pflanzen sie verschiedene Gemüsesorten, um den Schädlingsdruck zu verringern. Insbesondere die biodynamische Landwirtschaft achtet stark auf ein reichhaltiges Bodenleben, was ebenfalls gesunde Pflanzen fördert.

Eine breite Auswahl ist auch für unseren Menüplan wichtig. Abwechslung fördert das Wohlbefinden. Als Kind gab es bei uns nur weissen Industriereis (die Packung mit dem alten Onkel drauf): geschliffene Körner, bei denen also Ballast- und Inhaltsstoffe entfernt wurden. Gut für Riz Casimir, schlecht für die Verdauung. Gerne wähle ich heute schwarzen Venere-Reis und roten Camargue-Reis oder Riso Rosso aus dem Piemont, alles in Bioqualität und nicht zu verwechseln mit dem problematischen Rotschimmelreis. Venere-Reis ist eine Kreuzung einer alten asiatischen Schwarzreissorte mit einem Reis aus dem Piemont. Diese Reissorten werden nicht geschliffen und enthalten noch viele Mineralien, Vitamine und Ballaststoffe.

Abwechslung mit Körnern

Für Getreidegerichte wähle ich Emmer, Dinkel, Einkorn, Roggen: Abwechslung pur! Das Einkorn wird schon seit über 5000 Jahren angebaut. Diese alten Sorten sind resistenter gegen Krankheiten als die Weizenzüchtungen. Emmer und Einkorn enthalten weniger Kohlenhydrate als Weizen, dafür deutlich mehr Eiweiss. Dinkel ist mein absoluter Küchenstar. Als Korn für risotto-ähnliche Gerichte, geschrotet und als Mehl. Der gedörrte Dinkel heisst Grünkern und gefällt mit seinem grossartigen Geschmack. Dinkel ist robust und dank hoher Halme weniger anfällig für Pilzbefall, sofern es sich tatsächlich um alte Dinkelsorten handelt (z.B. UrDinkel).

Ich sprach von robusten Rebsorten und ebensolchem Gemüse. Ergibt diese Kombination auch kulinarischen Genuss? Ich probierte die drei in dieser Weinlese vorgestellten Aventurer-Weine von Albet i Noya zu zwei meiner Lieblingsgerichte: Rotem Reis mit Gemüse und Grünkernkuchen. Der weisse und der rote Aventurer können ihre Stärken zeigen: Sie harmonieren mit den Speisen, bereichern mit einem Kick Frucht und Frische. Gerne starte ich einen kulinarischen Abend mit einem Glas Aventurer brut, begleitet von ein paar gesalzenen, getrockneten Gemüsechips. Dazu Wurzelgemüse 1 mm dünn schneiden und bei 150 Grad C Umluft ca. 30 Minuten trocknen. Ein genussvoller Abend ist garantiert.

Peter Kropf

Grünkernkuchen

Zutaten (für 4 Personen)

160 g	Grünkern geschrotet
30 g	Olivenöl
0,4 l	Gemüsebouillon
300 g	Gemüse (Staudensellerie, Karotten, Lauch), kleinste Würfel bzw. Streifen
40 g	Paniermehl
80 g	Hartkäse, grob gerieben
40 g	Mandeln, gerieben
2–3 EL	Mehl
2	kleine Eier
	Salz, Pfeffer und Kräuter nach Wunsch

Zubereitung

Grünkern in Olivenöl leicht rösten, Gemüse beifügen, mit Bouillon ablöschen, auf kleinster Stufe 20 Min. quellen und dann abkühlen lassen. Paniermehl, $\frac{3}{4}$ des Käses, Nüsse, Mehl, Kräuter, Eier und $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Pfeffer daruntermischen. 10 Min. ruhen lassen. Masse in Kuchenform füllen, restlichen Käse darüberstreuen. Im Ofen bei 180 Grad C 25–30 Min. backen.

Dazu passen ein Pilzgericht an Rahmsauce und/oder geschmorte Frühlingzwiebeln.

Tipp

Mit einem Glas Aventurer blanc geniessen.

Roter Reis mit Frühlingsgemüse

Zutaten (für 4 Personen)

180 g	roter Reis (Camargue-Reis oder Riso Rosso)
1	Lorbeerblatt
0,45 l	Gemüsebouillon
50 ml	Aventurer negre
300 g	Broccoli-, Rosenkohl- oder Blumenkohlröschen, Frühlingzwiebeln in Scheiben von 5 mm geschnitten, Erbsen, 2–3 Stiele Karottengrün, fein geschnitten.
4 EL	Olivenöl
3–4	halbe Dörrtomaten, fein geschnitten
	Salz und Pfeffer nach Bedarf

Gemüsebeilage

300 g	Broccoli- und Blumenkohlröschen
2 EL	Rapsöl
	Salz, rosa Pfefferkörner, leicht gemörsert

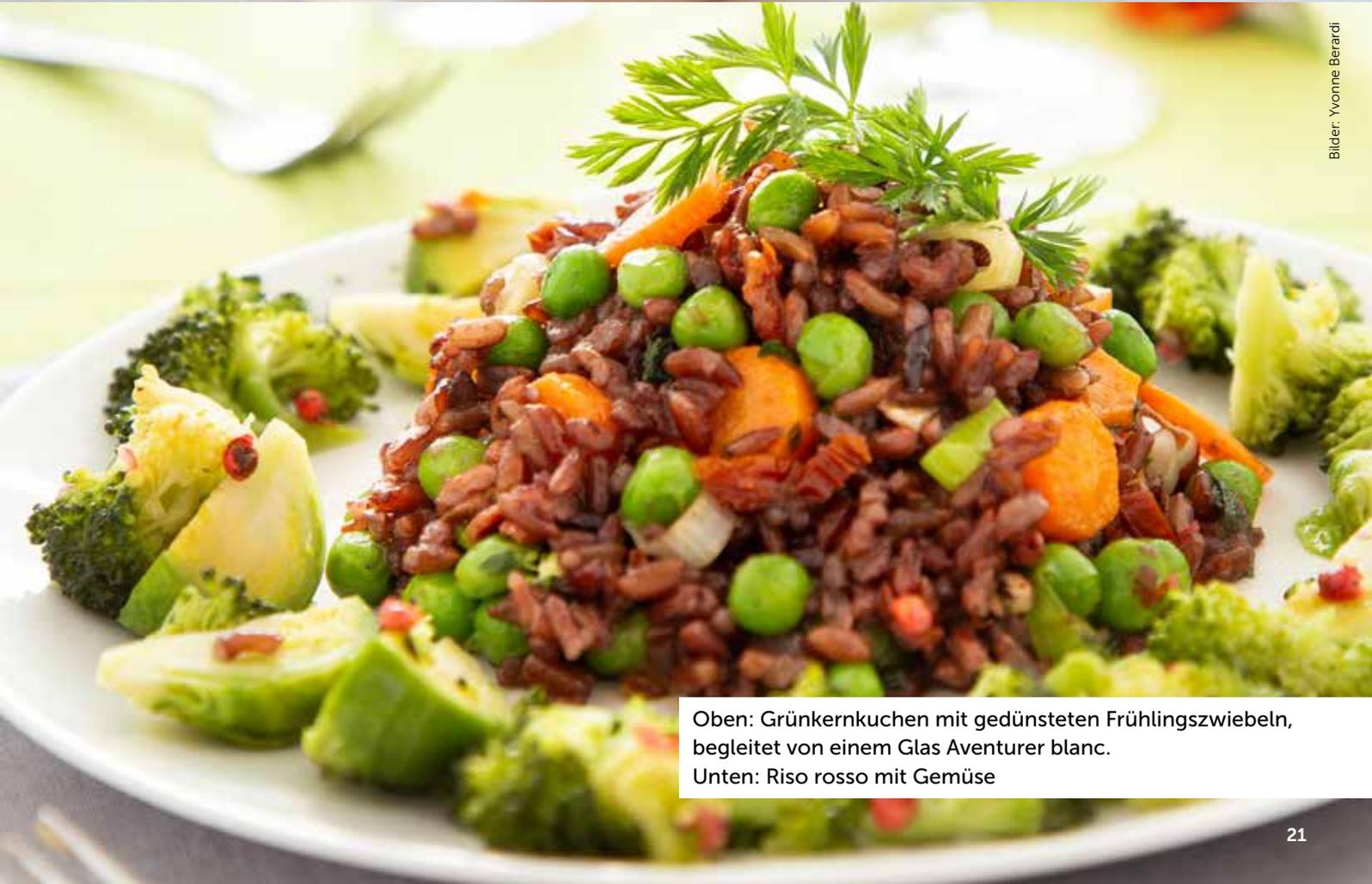
Zubereitung

Reis gut spülen, in wenig Olivenöl dünsten, mit Rotwein ablöschen. In der Bouillon mit Lorbeerblatt ca. 30–40 Min. bissfest garen. Karotten- und Frühlingzwiebelscheiben mit Karottengrün in Olivenöl kurz dünsten, dann Erbsen, Dörrtomaten und 50 ml Wasser mit wenig Salz beifügen, Gemüse bissfest garen. Alles mit dem Reis mischen. Abschmecken.

Parallel dazu Blumenkohl- und Broccoliröschen im Dampf bissfest garen, mit Rapsöl, Salz und rosa Pfeffer mischen. Reis auf vorgewärmten Tellern in der Mitte anhäufen, rundum Blumenkohl- und Broccoliröschen verteilen.

Tipp

Mit einem Glas Aventurer negre geniessen.



Bilder: Yvonne Berardi

Oben: Grünkernkuchen mit gedünsteten Frühlingszwiebeln, begleitet von einem Glas Aventurer blanc.
Unten: Riso rosso mit Gemüse

Albets Abenteuer-Weine

dar. Lassen Sie sich von der Abenteuerlust unseres spanischen Pionierwinzers Josep Maria Albet i Noya anstecken, und entdecken Sie die neue Genusswelt, die seine drei Abenteuer-Weine bieten. Unser Probierpaket enthält 6 Flaschen Rotwein, 5 Flaschen Weisswein und eine Flasche Schaumwein als Geschenk. Limitiertes Angebot: maximal ein Paket pro Bestellung!

Aventurer negre 2021

Rotwein aus robusten Garnacha- und Belat-Reben sowie einer neuen, resistenten Sorte, die noch keinen definitiven Namen hat. Es handelt sich um eine Neuzüchtung von Valentin Blattner, welche die Bezeichnung VB 91-26-26 trägt. VB steht für Valentin Blattner. Ein Elternteil dieser neuen Sorte besteht aus Cabernet Sauvignon, der andere aus einem unbekanntem Resistenzpartner. Der Wein ähnelt im Stil einem Bordeaux.

Er ist zehn Monate in Barriques aus amerikanischer Eiche gereift und überzeugt durch seinen geschmeidigen, verspielten Charakter und schöne, eingebundene Barriquenoten. Harmoniert gut mit Pasta, Pilzen und Gemüsegrilladen.

www.delinat.com/1583.21
CHF 14.80, € 12,50 pro Flasche
(CHF 1.97 pro dl, € 16,67 pro l)

Aventurer blanc 2022

Weisswein-Cuvée, die ebenfalls in enger Zusammenarbeit mit Valentin Blattner entstanden ist. Sie wurde aus den resistenten Sorten Sauvignac (VB 6-04), Muscaris und Marina Rión gekeltert. Sauvignac deutet an, dass Sauvignac Blanc mit im Spiel ist. Muscaris sorgt für feine Muskateller-Noten und Marina Rión für herrliche Frische. Ähnlich wie Piano, Bass und Schlagzeug bei einem Jazz-Trio sorgen beim Aventurer blanc die drei robusten Sorten für Wohlklang und harmonisches Gaumenspiel.

www.delinat.com/5705.22
CHF 14.80, € 12,50 pro Flasche
(CHF 1.97 pro dl, € 16,67 pro l)

Aventurer brut 2020

Eine echte Novität. Es handelt sich um den ersten Clàssic-Penedès-Schaumwein aus robusten Rebsorten. Josep Maria Albet i Noyas Sohn Martí und Kellermeisterin Marga Torres wählten dafür einen Grundwein aus Vidal Blanc und Marina Rión. Letztere ist eine robuste Sorte, die Albet i Noya in einem verlassenen Rebberg wiederentdeckt und neu angebaut hat. Die gute Säurestruktur und zitrische Noten sind eine ausgezeichnete Basis für diesen Schaumwein, der wie ein Champagner in aufwendiger Flaschengärung entsteht.

www.delinat.com/6611.20
CHF 23.50, € 20,50 pro Flasche
(CHF 3.13 pro dl, € 27,33 pro l)

Bestellen Sie unter:

www.delinat.com/WL70

oder per Telefon

CH: 071 227 63 00

DE: 07624-33999-0

AT: 0820 420 431



11+1
Kennen-
lern-
Angebot
*nur 1 Paket pro Kunde, gültig solange Vorrat
6 Fl. Aventurer negre +
5 Fl. Aventurer blanc
CHF 160.- / € 135.-
+ 1 Flasche Aventurer brut 2020
als Geschenk* portofrei

Mischkulturen für mehr Stabilität und Biodiversität im Garten

Was unsere Winzer auf ihren Weingütern im grossen Stil umsetzen, macht im Kleinen auch in Ihrem Garten Sinn. Zum Beispiel das Anlegen einer Mischkultur. Der Aufbau von verschiedenen Pflanzenarten auf der gleichen Fläche bringt viele Vorteile. So können sich die Pflanzen gegenseitig unterstützen und schützen. Ein Beispiel: Eine Pflanze, die viel Schatten produziert, kann andere vor Hitze schützen. Wieder andere Pflanzen können als natürliche Schädlingsbekämpfer fungieren und so dazu beitragen, dass Schädlinge und Krankheiten minimiert werden. Die Verwendung von widerstandsfähigen, robusten Sorten verstärkt diesen Effekt.

Die Mischkultur – ein Wundermittel

Durch die Verwendung von Mischkulturen werden auch verschiedene Nährstoffbedürfnisse erfüllt, was die Bodenfruchtbarkeit und die Ernteerträge erhöht. Ausserdem bieten Mischkulturen sowohl für den Gärtner als auch für Vögel und andere Tiere eine grössere Vielfalt an Nahrungsquellen. Eine rei-

che Biodiversität im Garten unterstützt zudem ökologische Prozesse, wie zum Beispiel die Bestäubung, den Schutz vor Bodenerosion oder den Wasserhaushalt.

Symbiosen nutzen

Symbiose ist das Zauberwort bei der Mischkultur. Eine Symbiose ist eine Beziehung zwischen verschiedenen Organismen, bei der beide Partner profitieren. Dazu ein paar Beispiele: Bodenbakterien (Knöllchenbakterien) gehen eine Symbiose ein mit Bohnen. Diese nehmen Stickstoff aus der Luft und machen diesen pflanzenverfügbar, wovon die Bohne profitiert. Im Gegenzug liefert die Bohnenpflanze den Bakterien Zucker als Nahrung.

Oder die Symbiose zwischen Pflanzen und Insekten. Unter Letzteren gibt es wichtige Bestäuber, die dazu beitragen, dass die Pflanzen Früchte tragen. Und Pflanzen, die Pollen und Nektar produzieren, locken solche Insekten an und erhöhen damit das Bestäubungspotenzial. Eine weitere wichtige Symbiose im Garten ist die Beziehung zwischen Pflanzen und Pilzen, bekannt als My-

korrhiza. Diese Pilze bilden eine symbiotische Beziehung mit den Wurzeln der Pflanzen und helfen ihnen, Nährstoffe und Wasser aufzunehmen. Last, but not least: Bodenbedeckende Pflanzen unterdrücken Unkraut. Sie verbessern zusätzlich die Bodenstruktur und tragen zur Bodenfruchtbarkeit bei. Erdbeeren gehören zu den bodendeckenden Nutzpflanzen.

Achten Sie also darauf, in Ihrem Garten möglichst viele Symbiosen zu nutzen. Damit erhöhen Sie sowohl die Biodiversität wie auch die Ertragskraft und die Wasserversorgung.

Daniel Wyss



Die Delinat-Methode mit über 100 Richtlinien verlangt von den Winzern explizit die Förderung der Biodiversität im Rebberg. Die Delinat-Methode lässt sich im Kleinen auch bei Ihnen zu Hause umsetzen. Tipps, wie und in welchen Bereichen Sie das tun können, verrät Winzerberater Daniel Wyss in seiner neuen Kolumne, die fortan regelmässig erscheint.

Roland Lenz rockt den Schweizer Weinbau

Rechtzeitig zum Internationalen Tag der biologischen Vielfalt vom 22. Mai 2023 beliefert uns Biodiversitätswinzer Roland Lenz mit einer Spezialabfüllung. Es handelt sich um eine Weisswein-Cuvée aus den pilzresistenten Sorten Sauvignac, Sauvignier Gris und Johanniter. Dieser strohfarben funkelnde Wein verführt in der Nase mit Aromen von tropischen Früchten sowie Anklängen von Mirabelle und Eichenwürze. Am Gaumen präsentiert er sich geschliffen, mit eleganter Balance und Spannkraft, unterlegt mit fruchtig-herbalen Geschmacksnoten und feiner Mineralität. Er widerspiegelt aufs Schönste die grosse Vielfalt in den Weinbergen des Weinguts Lenz und passt zum Apéro genauso wie zu raffinierten Fischgerichten oder zur asiatischen Küche.

**Lenz Biodiversität
Schweizer Landwein 2022**
CHF 24.50 (3.27/dl)
€ 23,60 (31,47 l)
delinat.com/5932.22



Seit zehn Jahren arbeiten Roland Lenz und Delinat zusammen und treiben in der Schweiz den Weinbau der Zukunft voran. Schon früh hat der Ostschweizer Winzer die Bedeutung der Artenvielfalt erkannt. Bereits zweimal ist er zum Schweizer Biowinzer des Jahres gewählt worden. Jetzt hat Delinat ihn zum Biodiversitätswinzer 2023 gekürt. Im Gespräch erklärt er seine Philosophie.

Wie kam es zur Zusammenarbeit mit Delinat?

Roland Lenz: Wir waren schon länger mit Weineinkäufer David Rodriguez im Austausch. Nach einem gemeinsamen Treffen mit Delinat-Gründer Karl Schefer kamen wir zum Schluss, dass wir gemeinsam in der Schweiz etwas bewegen wollten. Und weil wir schon ziemlich weit waren in der Umsetzung einzelner Biodiversitätsmassnahmen, nahm das Ganze rasch Fahrt auf.

War es schwierig, die strengen Delinat-Richtlinien sofort vollumfänglich umzusetzen?

Wir haben zum Glück schon früh erkannt, dass Monokultur im Weinberg der falsche Weg ist. Schon vor der Zeit mit Delinat hatten wir begonnen, Biodiversitäts-Streifen mit einheimischen Büschen und Bäumen in den Rebbergen anzupflanzen. Wir haben stets Wert darauf gelegt, den Insekten wieder ein grösseres Nahrungsangebot zu bieten. So war es für uns verhältnismässig einfach, die notwendigen Anpassungen vorzunehmen.

Welche Bereiche waren für euch damals neu?

Die konkreten Vorgaben mit Zahlen. Zum Beispiel, dass eine Rebe nicht weiter als 80 Meter von einem Baum entfernt sein sollte. Das sind wissenschaftliche Anhaltspunkte, die sich als nützlich erwiesen haben. So ist es auch sinnvoll, mindestens 40 einheimische Büsche wie etwa Wildrosen pro Hektar zu pflanzen. So lässt sich die intensive Kultur der Rebe ideal mit einheimischer Biodiversität kombinieren.



Roland Lenz: «Wir haben schon früh erkannt, dass Monokultur im Rebberg der falsche Weg ist.»

Hat sich der eingeschlagene Weg als richtig erwiesen?

Ja, denn man musste nur genau beobachten: Dort, wo die Biodiversität über dem Boden höher ist, sind sofort auch mehr Tiere unterwegs. Vögel, Insekten und sogar grössere Wildtiere. Im Rebberg beginnt es zu leben. Auch stellen wir fest, dass es der Hauptpflanze – der Rebe – so besser geht. Und das Leben unter der Erde ist viel aktiver. Je monotoner es über dem Boden zu und her geht, desto monotoner ist auch das Bodenleben. Fruchtbarer Boden entsteht nicht nur durch Düngung mit Mist oder Gülle, sondern vor allem durch Biodiversität. Der Beweis: Unsere Erträge sind heute stabiler, egal, ob es ein trockenes oder ein feuchtes Jahr ist.

Was war die grösste Hürde auf dem Weg zum Delinat-Weingut?

Die Forderung, 12 bis 15 Prozent der nutzbaren Fläche der Natur zu überlassen. Es ist immer so: Einen Winzer schmerzt es ein bisschen, wenn er Reben ausreissen muss, um diese Fläche zu renaturieren. Das war bei uns zuerst nicht anders – bis wir gemerkt haben,

dass die Erträge unter dem Strich genau gleich bleiben oder sogar noch steigen.

Du setzt fast vollständig auf neue, robuste Rebsorten. Wie sind die Erfahrungen damit?

Ja, das ist sicher ein wichtiger Punkt. Wir dokumentieren für Delinat sämtliche Pflanzenschutzbehandlungen, und heikel sind dabei vor allem die Kupfer- und Schwefeleinsätze. Mit pilzwiderstandsfähigen Sorten kann man Pflanzenschutzbehandlungen mit Kupfer- und Schwefellösungen stark reduzieren oder sogar ganz weglassen. Die neuen Sorten helfen uns auch, Arbeitsstunden einzusparen und die Bodenbelastung weiter zu senken, weil weniger Durchfahrten nötig sind. Wir haben festgestellt, dass so das Bodenleben noch einmal massiv besser geworden ist.

Was sind aktuelle Projekte, die euch betreffend Biodiversität derzeit beschäftigen?

Derzeit setzen wir uns stark mit Agroforst- und Mischkultur-Systemen im Weinberg auseinander. Betreffend Agroforst haben wir konkrete Projekte am

Laufen, aber es braucht lange, um diese zu realisieren. Bis ein Baum eine gewisse Höhe erreicht, dauert es locker zehn Jahre. Ahorn, Linden und Ulmen eignen sich sehr gut, und sie wachsen super in unseren Weingärten. Aber auch Hochstamm-Obstbäume wie Äpfel oder Birnen sind super, oder Aprikosen und Haselnusssträucher. Unsere Parzellen erkennt man schon von Weitem, weil nun überall Bäume über die Reben hinausragen, was ziemlich schön aussieht.

Gibt es auch kurzfristigere, kleinere Projekte, um die Biodiversität im Weinberg zu fördern?

Derzeit arbeiten wir an einem Fledermaus-Projekt: Wir haben 100 Reben ausgerissen und alles so umgebaut, dass die Fledermäuse während der Jagd nach Schädlingen im Weinberg im Flug Wasser schnappen können. Unser Ziel ist es, alle Weingärten schrittweise weiter zu renaturieren und zu eigentlichen Lebensräumen umzugestalten. Wenn man mit der Natur arbeitet und genau beobachtet, erhält man immer wieder neue Impulse.

Interview Olivier Geissbühler

Wie neue Rebsorten entstehen

Neue Rebsorten entstehen entweder durch natürliche Mutation oder durch gezielte Züchtung durch den Menschen. Egal, wie eine neue Rebsorte entsteht: Die Ausgangssituation ist stets die gleiche. Es werden zwei (und gelegentlich auch mehr) unterschiedliche Sorten miteinander vereint.

Das Ziel der Züchtung von Menschenhand ist es, bestimmte Eigenschaften von Mutter- und Vaterrebe zu kombinieren. Das geschieht, indem die Mutterrebe mit den Pollen der Vaterrebe bestäubt wird. So lässt sich eine neue Rebe mit speziell gewünschten Eigenschaften züchten: Beispielsweise kann so je nach Wahl der Kreuzungspartner auf den Reifezeitpunkt, die Ertragskraft, die Traubenqualität oder die Krankheitsresistenz Einfluss genommen werden.

Der Züchtungsprozess dauert oft mehrere Jahre. Und nicht alle Kreuzungen führen zu neuen Rebsorten. Nach der Auswahl der vielversprechendsten Sämmlinge werden diese auf ihre Eigenschaften getestet, um sicherzustellen, dass sie den Anforderungen der Züchter entsprechen. Erst wenn die neue Sorte sich in mehrfachen Tests bewährt, wird bei der zuständigen Stelle eine Zulassung

als neue Sorte beantragt. Es erfordert also viel Geduld, Fachwissen und Erfahrung, um erfolgreich neue Rebsorten zu züchten.

Das gilt insbesondere für die Züchtung robuster, pilzresistenter Sorten, bekannt als PIWI-Reben. Hier liegt ein neuer Züchtungsschwerpunkt, weil solche Neuzüchtungen einen ökologisch nachhaltigen Weinbau ohne Pflanzenschutzmittel versprechen. Der Weg bis zu einer neuen, erfolgreichen resistenten Rebsorte ist jedoch besonders aufwendig und lang. Bis eine Neuzüchtung alle gewünschten Kriterien bezüglich der Resistenzgene, des Wuchses und der Traubenqualität erfüllt, braucht es bis zu 10'000 Kreuzungen. Dazu kommen noch juristische und bürokratische Hürden, die genommen werden müssen.

Martina Korak



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

Impressum

Herausgeber

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

Kundenservice

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

Biokontrollstelle

de-öko-039/ch-bio-006

Redaktion

Hans Wüst,
hans.wuest@delinat.com

Beiträge

Olivier Geissbühler (olg)
Emil Hauser (ernh)
Martina Korak (mak)
Peter Kropf (pek)
David Rodriguez (dar)
Arina Schefer (ats)
Hans Wüst (hrw)
Daniel Wyss (daw)

Gastautor

Thomas Vaterlaus,
Chefredaktor VINUM

Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

Bilder

Yvonne Berardi
Donato Caspari
Marçal Font
Johannes Keel
Hans Wüst

Printed by

deVega Medien:
klimaneutral gedruckt mit
ökologischen Druckfarben,
100% Recyclingpapier

Erscheinungsweise

4-mal jährlich
RC T70

Titelseite

In den neuen Adventurer-
Weinen von Albet i Noya aus
dem Penedès steckt viel
Abenteuerlust.
Foto: Johannes Keel



Fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» zu gewinnen

Machen Sie mit beim Delinat-Weinrätsel. Die Buchstaben der richtigen Antworten (sie sind in den Beiträgen dieser WeinLese-Ausgabe versteckt), ergeben ein **Lösungswort**. Schicken Sie dieses per Postkarte bis **spätestens am 31. Mai 2023** an Delinat. Oder füllen Sie das Rätsel gleich online aus: www.delinat.com/weinlese-raetsel

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

1. Welcher Delinat-Winzer keltert die neuen Adventurer-Weine?

- (R) Josep Maria Albet i Noya
- (B) Tobias Zimmer
- (G) Jean Lignères

2. Was ist das Spezielle an den Adventurer-Weinen?

- (E) In der Amphore gereift
- (A) Extrem niedriger Alkoholgehalt
- (C) Aus robusten Sorten gekeltert

3. Was ist der grosse Vorteil von pilzresistenten Rebsorten (PIWI)?

- (T) Sind besonders ertragreich
- (G) Weine passen besonders gut zu Pilzgerichten
- (B) Müssen nur wenig oder gar nicht gespritzt werden

4. In welcher Stadt spielt der neue Roman des Schweizer Schriftstellers Franco Supino?

- (E) Solothurn
- (U) Neapel
- (F) Palermo

5. Wer wurde zum Delinat-Biodiversitätswinzer 2023 gewählt?

- (T) Carlos Laso
- (S) Roland Lenz
- (I) Alexander Pflüger

6. Auf welcher Delinat-Reise werden sowohl französische wie auch spanische Weingüter besucht?

- (T) Bordeaux/Bilbao
- (S) Südfrankreich/Languedoc
- (I) Barcelona/Valencia

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

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

Auflösung des Wettbewerbs aus der WeinLese Nr. 69

Das Lösungswort lautet
BÄUME

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

Franco Supino

Das verheerende Erdbeben rund um Neapel im Jahr 1980 war schuld, dass Franco Supino mit seinen Eltern nicht nach Süditalien zurückkehrte, sondern in der Schweiz Karriere als Hochschullehrer und Schriftsteller machte. Wir trafen ihn in Solothurn und sprachen mit ihm über seinen neuen Roman «Spurlos in Neapel» und seine Weinvorlieben.

Solothurn oder Neapel: Wo fühlen Sie sich zu Hause?

Franco Supino: An beiden Orten. Neapel war für mich immer ein Teil von Solo-

thurn, weil meine kampanische Familie hier lebte.

Ihre Eltern wollten ursprünglich nicht in der Schweiz bleiben, sondern wieder zurück nach Neapel?

Ja, meine Eltern kamen als Migranten in die Schweiz. Sie kamen nicht, um zu bleiben, sondern, weil sie hier Arbeit fanden. Die Idee war, möglichst rasch ein Grundkapital zu erarbeiten und dann wieder nach Hause zu gehen.

Die Rückkehr war geplant, als Sie im jugendlichen Alter waren. Haben Sie sich darauf gefreut?

Nein, gar nicht. Ich wurde in der Schweiz geboren, hatte hier meine Freunde, und es gefiel mir gut. Doch meine Eltern wollten unbedingt zurück. Sie hatten in der Nähe von Neapel mit dem Ersparten ein Haus errichtet, und meine Mutter freute sich darauf, ein Business mit handgemachten, frischen Teigwaren aufzubauen.

Dann kam alles anders ...

Im November 1980 passierte in der Region um Neapel dieses verheerende Erdbeben, an das sich noch viele Leute – auch aus der Schweiz und Deutschland – erinnern können. Unser Haus, das wir gebaut hatten, war danach nicht mehr bewohnbar, es herrschte eine katastrophale Situation und ein riesiges Chaos. Als Migrant war es naheliegend, in der Schweiz zu bleiben.

Sie wurden dann in der Schweiz Hochschuldozent und Schriftsteller.

Was wäre aus Ihnen wohl in Neapel geworden?

Wahrscheinlich wäre ich als Erwachsener wieder weggezogen, wie das viele Leute machen – damals wie heute. Oder

«Ein Glas Wein macht mich einfach zufrieden.»

vielleicht wäre ich Camorrista geworden, wie der Protagonist in meinem neuen Roman «Spurlos in Neapel» – ich meine das natürlich ironisch.

Wenn man diesen Roman liest, hat man fast ein bisschen das Gefühl, die Mafia von Neapel sei nichts Schlimmes. Haben Sie gewisse Sympathien für die Camorra?

Sympathie ist der falsche Ausdruck. Aber wer dort lebt, bekommt ein gewisses Verständnis dafür, warum die Camorra so schwer zu bekämpfen ist. Wenn der Staat schwach ist, tritt die Mafia in entstehende Nischen und garantiert in gewissen Bereichen Ordnung. Eine Ordnung, die auf Willkür und Gewalt beruht. Deshalb würden die Neapolitaner die Camorra lieber heute als morgen loswerden.

Im Zusammenhang mit ihrem jüngsten Roman sind Sie oft nach Neapel gereist. Was fasziniert Sie an dieser Stadt?

Persönlich

Franco Supino wurde 1965 in Solothurn geboren und wuchs als Kind italienischer Eltern zweisprachig auf. Er studierte an den Universitäten Zürich und Florenz Germanistik und Romanistik. Heute ist er Schriftsteller und Dozent an der Pädagogischen Hochschule Nordwestschweiz und lebt mit seiner Familie in Solothurn.

Schon als Schüler veröffentlichte Supino erste Texte in Anthologien, Zeitschriften und am Radio. Zwischen 1983 und 1990 verfasste er mehrere Features, Rundfunkerzählungen und ein Hörspiel für das Schweizer Radio DRS. Sein erster Roman «Musica Leggera» erschien 1995. Seither sind fünf weitere erschienen, darunter im vergangenen Jahr «Spurlos in Neapel». Auf seiner Spurensuche in der Heimat seiner Eltern stößt Franco Supino auf den Namen Antonio Esposito. Im Roman verarbeitet er das mögliche Schicksal des gestohlenen Migrantenkinds aus Westafrika, das eine kriminelle Karriere als Camorrista machte und dann spurlos verschwand.

Franco Supino, Spurlos in Neapel, Roman, 2022, Rotpunktverlag, 256 Seiten, ISBN 978-3-85869-958-9



Bild: Hans Wüst

Der Solothurner Schriftsteller Franco Supino entdeckte schon früh das Delinat-Weinabo und lernte so viele verschiedene Bioweine kennen.

Die Gegensätze. Zum einen ist da der enorme kulturelle Reichtum, zum andern die bittere finanzielle Armut. Hier trifft man auf die grösste Herzlichkeit, aber auch auf die grösste Brutalität, weil es einfach darum geht, zu überleben. Eine völlig andere Welt und doch so nahe.

Einen Schriftsteller stellt man sich auch als Weinliebhaber vor. Wie ist das bei Ihnen?

Das ist auch bei mir so, wobei das primär nichts mit der Schriftstellerei zu tun hat. Die Liebe zum Wein kommt bei mir von Haus aus. Ich war oft mit meinem Grossvater in seinen Reben und seinem Keller unterwegs, wo er seinen eigenen Wein gemacht hat. Auch mein Vater hat seinen eigenen Wein gekeltert.

Regt ein Glas Wein auch Ihre Fantasie beim Schreiben an?

Nein, nein. Ein Glas Wein trinke ich am liebsten am Abend, es macht mich einfach zufrieden. Wein nimmt mir jede Ambition, wichtig und fleissig sein zu wollen.

Wo liegen Ihre Vorlieben?

Eher leichte Weine. Ich mag sehr gerne Pinot Noir oder auch Nebbiolo, Traubensorten, die eine gewisse Ähnlichkeit mit Aglianico haben, eine Sorte, die in der Region Kampanien zu Hause ist.

Stichwort «Delinat»?

Delinat war und ist der Pionier beim Biowein. Wir hatten schon früh ein Weinabo und haben so viele verschiedene Bioweine kennengelernt.

Wie wichtig ist Ihnen eine nachhaltige Produktion?

Wein muss in erster Linie schmecken. Aber Nachhaltigkeit ist bei mir klar ein wichtiges Kriterium. Heute gibt es zum Glück eine grosse Auswahl an solchen Tropfen, die geschmacklich überzeugen. Mich interessieren auch neuartige Weine wie Vin naturel oder Weine aus neuen, robusten Sorten, die nicht mehr gespritzt werden müssen. Ich glaube, solchen Weinen gehört die Zukunft.

Interview Hans Wüst

Weintipp Franco Supino



In Süditalien trinke ich am liebsten einen Weisswein, weil hier die Rotweine in der Regel zu warm serviert werden. Ich bevorzuge Weine aus regionalen Sorten. Der Rasula vom Weingut Maggio ist ein fruchtig-mineralischer Tropfen aus der klassischen sizilianischen Sorte Grillo. Ein erfrischender, eleganter Weisswein!

Rasula Grillo
Sicilia DOP 2022
www.delinat.com/5064.22

Lust auf Neapel und Süditalien?

Kommen Sie mit auf unsere Wein- und Genussreise im September 2023.
www.delinat.com/weinreisen

Die bunte Delinat-Weinwelt

Kurse und Reisen

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



Basiskurs: Die Kunst des Degustierens

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

Schweiz

- 11.5.23 Basel
- 23.8.23 Bern/Schaffhausen/
Winterthur
- 24.8.23 Aarau
- 30.8.23 St. Gallen/Zürich
- 13.9.23 Basel
- 20.9.23 Solothurn
- 21.9.23 Olten

Deutschland

- 16.5.23 Frankfurt
- 17.5.23 Frankfurt
- 24.5.23 Stuttgart
- 25.5.23 Stuttgart
- 4.7.23 Frankfurt
- 5.7.23 Würzburg
- 6.7.23 Regensburg
- 18.7.23 Karlsruhe
- 20.7.23 Freiburg im Breisgau
- 30.8.23 Köln
- 6.9.23 Bremen
- 7.9.23 Hamburg/Mannheim
- 12.9.23 Bonn
- 21.9.23 Köln

**Detaillierte Informationen
und Anmeldung zu allen
Kursen:**
[www.delinat.com/
veranstaltungen](http://www.delinat.com/veranstaltungen)



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

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

Schweiz

- 31.5.23 Zürich
- 27.6.23 Olten
- 29.6.23 St. Gallen
- 13.9.23 Bern
- 26.9.23 Basel
- 27.9.23 Zürich

Deutschland

- 5.9.23 Stuttgart



Rebsorten-Kurs – Typisch Merlot, Chardonnay & Co.

Der Kurs «Typisch Merlot, Chardonnay & Co.» ist ein Aufbaukurs zum beliebten Delinat-Basiskurs. Sie erfahren alles über die wichtigsten weissen und

roten Rebsorten. Welches sind typische Aromen für Merlot, Tempranillo und Sangiovese? Wodurch unterscheiden sie sich?

Schweiz

- 3.5.23 Bern/Luzern/
Schaffhausen
- 12.5.23 Baden
- 14.9.23 Basel
- 20.9.23 Winterthur /Zürich
- 21.9.23 Bern

Deutschland

- 14.6.23 Nürnberg
- 21.6.23 Kassel
- 22.6.23 Würzburg
- 19.7.23 Mannheim
- 31.8.23 Köln
- 5.9.23 Münster
- 13.9.23 Frankfurt
- 19.9.23 Hamburg



Wein und Käse: komplexe Liebschaften!

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

Schweiz

- 28.6.23 Olten
- 14.9.23 Bern
- 28.9.23 Zürich

Deutschland

- 15.6.23 Nürnberg
- 14.9.23 Kassel



Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí

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

Schweiz

- 3.5.23 Winterthur
- 30.8.23 Bern
- 6.9.23 Zürich

Weintage

Erleben Sie direkt beim Winzer, wie die Delinat-Methode funktioniert, und verkosten Sie an Ort und Stelle feinste Tropfen aus reicher Biodiversität.

Deutschland

- 17.6.23 Weingut Hirschhof,
Rheinessen,
1. Weintag
- 23.9.23 Weingut Hirschhof,
Rheinessen,
2. Weintag

Delinat daheim (auch als Online-Kurs)

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



Wein- und Genussreise Südfrankreich

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

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



Wein- und Genussreise Bordeaux–Bilbao

Unsere neue Reise Bordeaux–Bilbao führt auf verschiedene Weingüter im Bordelais und in Nordspanien, wo wir sympathische Winzerfamilien kennenlernen und Einblick in den Weinbau nach der Delinat-Methode erhalten. Auch erfahren wir, wie hochwertiger Cognac gebrannt wird. Dazwischen machen wir Bekanntschaft mit Kultur, Leben und Kulinarik der besuchten Regionen. Eine abwechslungsreiche Reise, die in Bordeaux beginnt und in Bilbao endet.

Montag, 12., bis Samstag, 17. Juni 2023



Wien und Wein – Österreich für Individualisten

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

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



Wein- und Genussreise Barcelona–Valencia

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

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



Wein- und Genussreise Süditalien

Wir treffen uns nach individueller Anreise in Neapel, wo wir danach bei einem Stadtspaziergang mit anschließendem Abendessen die unvergleichliche Atmosphäre dieser Stadt geniessen. Weiterreise per Bus nach Kalabrien, wo uns auf der Masseria Falvo am Fusse des Monte Pollino, des grössten Nationalparks Italiens, Gabriela und Ermanno Falvo erwarten. Dann führt die Reise nach Apulien ins Land der Trulli und der Primitivo-Weine. Auf der Azienda Fellingine von Gregory Perrucci und Salvatore Mero können wir diese Südweine in allen Varianten geniessen und erhalten einen vertieften Einblick in den Weinbau dieser Region sowie in die Delinat-Methode.

Sonntag, 17., bis Freitag, 22. September 2023



Wein- und Genussreise Toskana

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

Sonntag, 24., bis Donnerstag, 28. September 2023



Wein- und Genussreise Piemont

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

Sonntag, 15., bis Donnerstag, 19. Oktober 2023

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



Riesling Terra Rossa 2021

Der Weisse aus der roten Erde

Ein etwas anderer Riesling vom Weingut Hirschhof. Die hocharomatischen Trauben reifen auf der für Rheinhessen seltenen Terra Rossa - eine rötliche, mineralhaltige Kalksteinerde. Winzer Tobias Zimmer gelingt Jahr für Jahr ein fruchtbetonter, feinherber Tropfen, der seit Jahren zu den beliebtesten Delinat-Weissweinen gehört. Die elegante, frisch-fruchtige Stilistik spiegelt perfekt die feine Mineralität aus der roten Erde.

www.delinat.com/5968.21

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.