

Wein aus gesunder Natur

Schmetterlinge sollen wieder durch die Reben fliegen – das war 1980 die Vision von Karl Schefer beim Anblick der kahlgespritzten Rebberge. Er gründete Delinat und förderte fortan ausschliesslich die Verbreitung von Wein aus kontrolliert biologischem Anbau. Heute bietet Delinat rund 250 Weine aus den besten Lagen Europas an und setzt sich für eine hohe Biodiversität im Rebberg sowie eine klimaneutrale Weinproduktion ein.



Natürliche Qualität steht bei der Wahl der Winzer und ihrer Erzeugnisse im Mittelpunkt. Allein der Verzicht auf Chemie ergibt noch keinen Wein, den man mit Freude und Genuss trinkt. Natürliche Qualität heisst auch Verzicht auf Monokultur, Beschränkung der Traubenmenge, Wahl der geeigneten Rebsorten, Begrünung der Rebberge und Gespür des Winzers für den optimalen Erntezeitpunkt. Eine behutsame, rasche Ernte garantiert die Verarbeitung von einwandfreiem Traubengut, die Basis für charakterreiche, ansprechende Weine. Natürliche Qualität bedeutet aber auch, den Wein als Naturprodukt zu belassen und im Keller auf fragwürdige Tricks und Mittel zu verzichten.

Artenvielfalt fördern

Gerade die Begrünung des Rebberges ist für viele Winzer ein Hinweis: «Hier wirtschaftet ein Winzer in Einklang mit der Natur.» Die Pflanzen zwischen den Reben bieten zahlreichen Kleinlebewesen Unterschlupf und Lebensraum, die ihrerseits wieder wichtig sind für das biologische Gleichgewicht im Weinberg. Heute begrünen immer mehr Winzer ihre Rebberge und verzichten auf den Einsatz von Herbiziden und Pestiziden; zur Freude der Schmetterlinge und naturliebender Winzer.

Delinat-Stiftung

Nichtsdestotrotz: Es bleibt noch viel zu tun. Delinat will die Rolle als Bio-Pionier behalten und will die Biorevolution weiter vorantreiben. Ein Prozent des Jahresumsatzes wird über die gemeinnützige Delinat-Stiftung in die Forschung für einen nachhaltigen, klimaneutralen Weinbau mit hoher Biodiversität investiert.

Das zentrale Prinzip des qualitätsorientierten Weinbaus basiert auf der gezielten Förderung der Biodiversität. Der Weinberg wird als Ökosystem begriffen, dessen Balance erst durch die Vernetzung der biologischen Vielfalt entsteht. Das Hauptziel der Biodiversitätsförderung besteht darin, die Weinberge zu stabilen Ökosystemen mit Hecken und Bäumen und mit Sekundärkulturen wie Gemüse (Tomaten oder Kürbisse), Früchte (Himbeeren oder Erdbeeren), Getreide (Roggen oder Gerste), Aromakräuter oder Fruchthecken (Aronia oder Sandorn) umzuwandeln und durch eine nachhaltige Nutzung der natürlichen Kräfte die Terroirqualität zu steigern.

Regelmässig treffen sich die Delinat-Winzer zum Erfahrungsaustausch. Hier führt Antoine Kaufmann (Château Duvivier) den Prototyp des Rolojack vor, mit dem die Leguminosen zwischen den Reben intelligent gemulcht werden.

Grosse Hoffnungen ruhen etwa auf dem Einsatz von Pflanzenkohle (früher «Biokohle») als Bodenverbesserer. Weil sich damit schädliches CO₂ im Boden binden lässt, leistet Pflanzenkohle auch einen wichtigen Beitrag an den Klimaschutz.



Ausgezeichnete Qualität

Delinat spezialisierte sich von Beginn weg auf die direkte Belieferung der Konsumenten per Post oder mit eigenen Lieferwagen. Heute spielt der Online-Handel eine wesentliche Rolle. Auf www.delinat.com können fast alle Produkte bestellt werden. Darüber hinaus gibt es in Bern, Basel, St. Gallen, und Olten die Delinat-Weindepots. Hier können die Weine direkt degustiert und eingekauft werden. Das Sortiment umfasst Gewächse aus Italien, Frankreich, Spanien, Deutschland, Österreich, Portugal, Griechenland und der Schweiz.

In den Märkten Schweiz, Deutschland und Österreich werden mittlerweile jährlich drei Millionen Flaschen Wein verkauft. Dieser Erfolg beruht in erster Linie auf den enormen Qualitätsverbesserungen im biologischen Anbau. In renommierten Weinführern (z.B. Guide Hachette, Gambero Rosso und Guía Peñín) sind Biowinzer bereits weitaus häufiger vertreten, als aufgrund ihres Anteils an der Weinbaufläche zu erwarten ist. Spitzengüter wie etwa die deutschen Weingüter Battenfeld-Spanier oder Ökonomierat Rebholz haben auf kontrolliert biologischen Anbau umgestellt, um ihren Weinen ein Maximum an individuellem, natürlichem Charakter zu verleihen. Die Weine aus dem Delinat-Sortiment beweisen bei internationalen Concours sowie bei Verkostungen bekannter Fachzeitschriften regelmässig, dass sie in ihrer Preisklasse zu den Besten gehören.

Die Meilensteine

- 1980 Gründung von Delinat durch Karl Schefer im appenzellischen Speicher in der Schweiz
- 1983 Erste Delinat-Richtlinien für kontrolliert biologischen Weinbau
- 1985 Erster Offenwein-Import
- 1987 Einführung DegustierService
- 1990 Kauf des Weingutes Château Duvivier in der Provence
- 1991 Gründung Delinat Deutschland
- 1994 Eröffnung der Ferienresidenz auf Château Duvivier
- 1998 Erste Überarbeitung der Delinat-Richtlinien
- 1998 Eröffnung Weindepot St. Gallen
- 2002 Zweite Überarbeitung der Delinat-Richtlinien
- 2004 WWF und Konsumentenschutz-Organisationen der Schweiz zeichnen das Delinat-Label mit dem höchsten Prädikat aus
- 2006 Dritte Überarbeitung der Delinat-Richtlinien
- 2009 Gründung der Delinat-Stiftung
- 2009 Eröffnung der Weindepots Bern und Olten
- 2010 Inkrafttreten der neuen Delinat-Richtlinien. WWF Schweiz und Stiftung für Konsumentenschutz zeichnen sie mit dem Prädikat «sehr empfehlenswert» aus.
- 2010 Inbetriebnahme der europaweit ersten Pyrolyse-Anlage zur Herstellung von Biokohle bei Lausanne durch die neu gegründete Swiss-Biochar GmbH
- 2011 Eröffnung des Delinat Zentrallagers in Weil am Rhein
- 2012 Eröffnung des Weindepots in Basel
- 2013 Delinat wird in der Kategorie «Biodiversität» mit dem Deutschen CSR-Preis für Nachhaltigkeit ausgezeichnet

Delinat Schweiz: 071 227 63 00

Delinat Deutschland: 07621-16775-0

Delinat Österreich: 0820 420 431

kundenservice@delinat.com

www.delinat.com