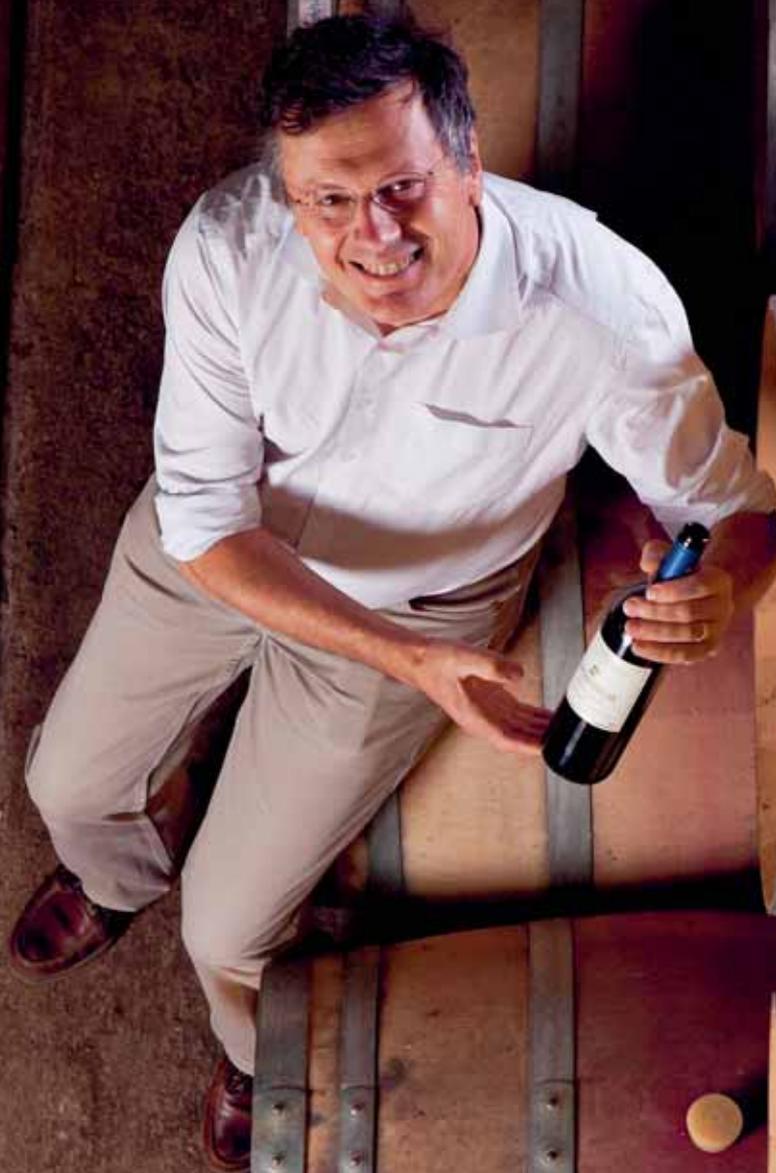


Sélection spéciale Château Coulon: **Louis Fabre stockt auf!**

DELINAT 21 Weinlese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 21, Februar 2011 | 6. Jahrgang



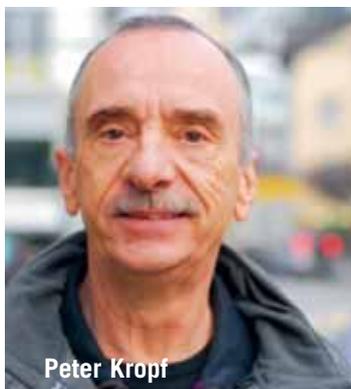
Der sinnliche Südfranzose mit Bordeaux-Charme.

Beim Barriqueausbau ist für Louis Fabre «weniger mehr». Im kleinen Holzfass soll der Wein langsam reifen und sein Aromenspektrum abrunden – ohne dabei vom Holz geprägt zu werden. Die *Sélection spéciale* von Château Coulon vereint südliches Temperament mit einer Finesse, die an einen Bordeaux erinnert.



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

12 **Gute Kunde aus dem Languedoc**

Peter Kropf

«Viele Menschen haben das Essen verlernt – sie können nur noch schlucken.»

Paul Bocuse, französischer Meisterkoch

6 **Kalt gepresst und heiss begehrt**

Die neue Olivenölernte

10 **Wein und Käse**

Welche Weine passen wirklich zu Käse?

12 **Château Coulon**

Neue Weinberge für den begehrten Rotwein

20 **Sehr empfehlenswert**

Delinat setzt neue Massstäbe im biologischen Weinbau

22 **Pasión Delinat**

Urspanisch und doch weltoffen

25 **Typisch Österreich**

Der Zweigelt von Meinklang

26 **Angst vor Blumen**

Die richtige Begrünung des Weinbergs

28 **Zustupf für den Weinkeller**

Neues Prämiensystem für Delinat-Kunden

Heute geben wir nur noch zehn Prozent unseres Einkommens für Lebensmittel aus. Das reicht gerade, um sich zu ernähren. Der Genuss und oft auch die Vernunft bleiben auf der Strecke. Vernünftig wäre es, unserem Körper das zuzuführen, was ihm gut tut – auch wenn es etwas mehr kostet.

Genuss hat mit Wahrnehmen, mit Zeit und mit Erfahrung zu tun. Nur wenn wir bewusst geniessen, nehmen wir die Qualität und den Wert einer Tomate, eines Stückes Käse oder eines Weines wahr. Bewusst geniessen braucht Zeit, das geht nicht in 5 Minuten am Bratwurststand oder mit dem Pastateller auf den Knien vor dem Fernseher. Und je mehr Zeit wir uns nehmen, umso mehr erfahren wir. Wir entdecken den Unterschied zwischen einem handwerklich erzeugten Käse und einem Industriegummi, zwischen einem terroirgeprägten Rotwein und einem kommerziell zurechtgeschliffenen Blender. Plötzlich schmecken uns die industriellen Massenprodukte nicht mehr; wir können sie nicht mehr «riechen». Wir kaufen jetzt bewusster ein, achten auf die natürliche Qualität von Speisen und Getränken. Das kostet etwas mehr, aber noch immer weit weniger, als wir vor 40 Jahren dafür aufwenden mussten. Damals verschlangen die Lebensmittel rund 20% unseres Einkommens – doppelt so viel wie heute!

Geniessen will also gelernt sein. So schmeckt ein hochwertiges Olivenöl bitter und scharf; es geniessen zu lernen, braucht Zeit und Erfahrung; genau so, wie wir uns an tanninbetonte Rotweine von hoher Qualität gewöhnen mussten. Das Echte schmeckt nicht auf Anhieb – von betörend Süßem, verräterisch Fruchtigem lassen wir uns rasch verführen.

Mehr zum Thema Geniessen von Käse, Olivenöl und Wein aus gesunder Natur finden Sie in dieser WeinLese.

Genussvolles Lesen wünscht Ihnen

Peter Kropf
Peter Kropf

Kunden schreiben ...

DegustierService

(Interview mit Karl Schefer)

Wir finden seit Jahren das Wein-ins-Haus-geliefert-Bekommen optimal, weil es nicht nur Wege und Zeit spart. Das Weinpaket ist spannend, genüsslich und praktisch. Wenn uns die eingesparten Portokosten entsprechend höhere Weinqualität beschert, ist dies eine Freude mehr. G. Buch (E-Mail)

Super Idee und perfekter Service. Ich erhalte die Pakete vor die Haustüre geliefert. Mein Problem ist, dass es zu viele gute, preisgünstige Weine gibt und mir somit die Qual der Wahl bleibt, wenn ich eine normale Bestellung aufgebe. Das ist natürlich ein Kompliment an Delinat. Übrigens: Die Kurzbeschriebe der Weine ganz alle-

mein und die Empfehlungen der dazu passenden Speisen sind äusserst nützlich und liegen selten, wenn überhaupt, daneben.

Bruno Bossart (Delinat-Blog)

Es sollte eine Art «garantierte» Hauslieferung möglich sein. Ich trage regelmässig schwere Delinat-Pakete von der Post nach Hause. Mailankündigung fände ich auch super. Sonst alles bestens.

Wolfgang Beuschel (Delinat-Blog)

Höchstnote für Delinat-Richtlinien

Wir gratulieren Delinat zum grossartigen Erfolg für das nachhaltigste Biolabel. Wir verfolgen die Entwicklung bereits seit der Gründung von Delinat als Kunden und als ehemalige Mitarbeiterin. Aus dem Wulle-Sogge-Weinhändler mit viel Enthusiasmus und Visionen, der von vielen etwas belächelt wurde, ist ein gestandenes und überaus anerkanntes Unternehmen entstanden. Delinat hilft mit, die Idee einer nachhaltigen Landwirtschaft zu fördern. Wir wünschen Delinat weiterhin so viel Konsequenz bei der Umsetzung der Richtlinien. Das wird auch in Zukunft den Erfolg garantieren.

Maja und Dieter Ganzmann, Basel (Delinat-Blog)

Im DS neue Jahrgänge entdecken

Meine Frau und ich beziehen den DS-Rotwein seit gefühlten 100 Jahren (in Wahrheit sind es ca. 10 Jahre). Wir freuen uns jedes Mal, wenn das Paket kommt und sehen auch gleich nach, welche Weine es dieses Mal wohl enthält. Und noch kein einziges Mal waren wir vom Inhalt enttäuscht. Wenn dann ab und zu ein alter Bekannter drinsteckt, dann sind wir schon neugierig, wie wohl dieser Jahrgang schmecken wird – ich glaube, die Weine wurden immer besser. Durch das Doppelpaket haben wir auch die Möglichkeit, mal eine Flasche selbst zu trinken und die andere zu verschenken, was bis jetzt auch immer Anklang fand. Ich kann nur sagen: Alles bestens, ihre Einkäufer treffen genau unseren Geschmack! Von unserer Seite gibts 100 Punkte!

Kurt Wiendl (Delinat-Blog)



Der DegustierService von Delinat wird bequem nach Hause geliefert...

Warten lohnt sich

Ich habe das neue DegustierService-Paket geöffnet (November 2010, die Redaktion) und einen alten Bekannten entdeckt. In meinem Keller gibt es noch einige Flaschen «La Tour des Vieux – 2001». Ich habe eine Flasche geöffnet – ein Genuss. Leider war ich in der Vergangenheit zu ungeduldig und habe die 2001er zu früh getrunken.

Manfred Friedl, Langenmosen

Wir freuen uns über Ihre Meinung

Sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschrift bitte an

leserbrieife@delinat.com

oder an den Delinat-Kundenservice.

Besten Dank!

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

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 07621-16775-1

AT Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof

Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432

E-Mail kundenservice@delinat.com

www.delinat.com

Redaktion Peter Kropf (pek),

peter.kropf@delinat.com

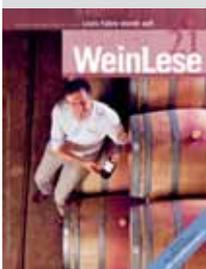
Beiträge Emil Hauser (emh), Martina Korak (mak), Peter Kropf (pek), Matthias Metzke, Martin Schächli (mas), Karl Schefer (kas), Hans-Peter Schmidt (hps), Jürgen von der Mark, Hans Wüst (hrw)

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Marçal Font, Michael Chartouni, René Gugelmann, Fona-Verlag, Hans-Peter Siffert, Andreas Thumm, Teubner-Verlag, Ingo Pertramer, Patric Rey, splint.ch

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich



Titelseite

Louis Fabre,
der Weingutsbesitzer
und Vater der Sélection
spéciale Château Coulon

Bild: Marçal Font

Impressum

Eurokurs und Wein

kas. Der Wechselkurs € / CHF ist in Bewegung geraten. Schweizer Kunden fragen sich deshalb, warum Weine aus Spanien, Frankreich, Italien, Griechenland oder Deutschland nicht günstiger werden – in Schweizer Franken gerechnet. Im Delinat-Katalog 2010 konnten diese Preisreduktionen noch nicht berücksichtigt werden. Weine, die beim Erscheinen des Katalogs im Frühling bereits am Lager waren, wurden lange vorher eingekauft und bezahlt. Die ersten Vorauszahlungen bekommen die Winzer noch vor der Ernte. Wechselkurse wirken sich daher mit mindestens 6 Monaten Verzögerung auf das Schweizer Sortiment aus.

Vom Wechselkurs abhängig ist lediglich der reine Einkaufspreis beim Winzer. Einkaufskosten, Qualitätssicherung, Winzerberatung, Transport, Zoll, Kommissionier-, Lager- und Speditionskosten, Marketing, Buchhaltung, Personalkosten, Mehrwertsteuer – all das wird in Schweizer Franken bezahlt, ist also vom Eurokurs unabhängig. Eine Kursveränderung von 10% schlägt sich daher nur mit etwa 5% auf den Preis nieder.

Die ersten Weine mit reduziertem Preis kamen im August ins Sortiment und inzwischen sind es rund 40, die in der Schweiz günstiger als früher angeboten werden. In den nächsten Monaten werden weitere dazu kommen. Richtig profitieren wird aber erst der Jahrgang 2010. Sollte der Euro dann wieder stärker werden, dann werden sich vorübergehend unsere EU-Kunden fragen, warum der Wein in der Schweiz trotz Zöllen billiger ist ...

Einige Beispiele:

Wein	Preisabschlag
Montirius Terre des Aînés	
Gigondas AC 2006	13%
Domaine Virgile Le Joly rouge	
Languedoc AC 2009	13%
Albet i Noya Tempranillo	
Penedès DO 2009	12%
Madiere	
Toscana IGT 2008	11%
Primitivo	
Puglia IGT 2009	11%
Vignano Odissea	
Chianti DOCG 2009	10%
Tour des Vieux Tradition	
Côtes de Provence AC 2008	10%
La Luna del Rospo Bric Rocche	
Puglia IGT 2009	10%

Jeden Monat werden jetzt einige Weine hinzukommen. Wir informieren Sie gern in unserem Newsletter oder auf der Website www.delinat.com/eurokurs

Auflösung des Wettbewerbes in der letzten Weinlese

Aus welchen Trauben wird der Valpolicella erzeugt?

Die richtige Antwort lautet:

A: Rondinella, Molinara, Corvina

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden persönlich benachrichtigt.

Heisser Tipp für Freunde

mas. Viele Delinat-Kunden empfehlen die Weine aus garantiert biologischem Anbau ihren Freunden und Bekannten und lassen sie auch im Magazin WeinLese schnuppern, wenn dieses von vorne bis hinten gelesen ist. So entdecken immer mehr Weinfreunde den Delinat-DegustierService und mit ihm qualitativ hochstehende Weine aus gesunder Natur. Neben der Mund-zu-Mund-Propaganda ist das Internet ein idealer Kanal, um heisse Tipps weiterzugeben. Delinat-Weine können neu jetzt auch auf diesem Weg empfohlen werden:

www.delinat.com/freunde

Umfrage

Sind Sie am Delinat-Beratungsservice für Ihre Anlässe interessiert?

Beispielsweise an Weinberatung und Informationsmaterial für Geburtstagsfeste, Vereinsanlässe, Weindegustation mit Freunden, WeinLese-Magazine zum Verschenken usw.

Vermerken Sie Ihre Antworten bitte auf unserer Website:

www.delinat.com/weinlese

Besten Dank.



Resultat der letzten WeinLese-Umfrage

mas. In der letzten WeinLese fragten wir Sie nach Ihren Gewohnheiten nach dem Lesen der WeinLese:

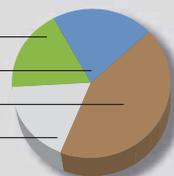
Geben Sie die WeinLese nach dem Lesen weiter?

18% ja, meistens

18% oft

43% selten

21% nein, nie



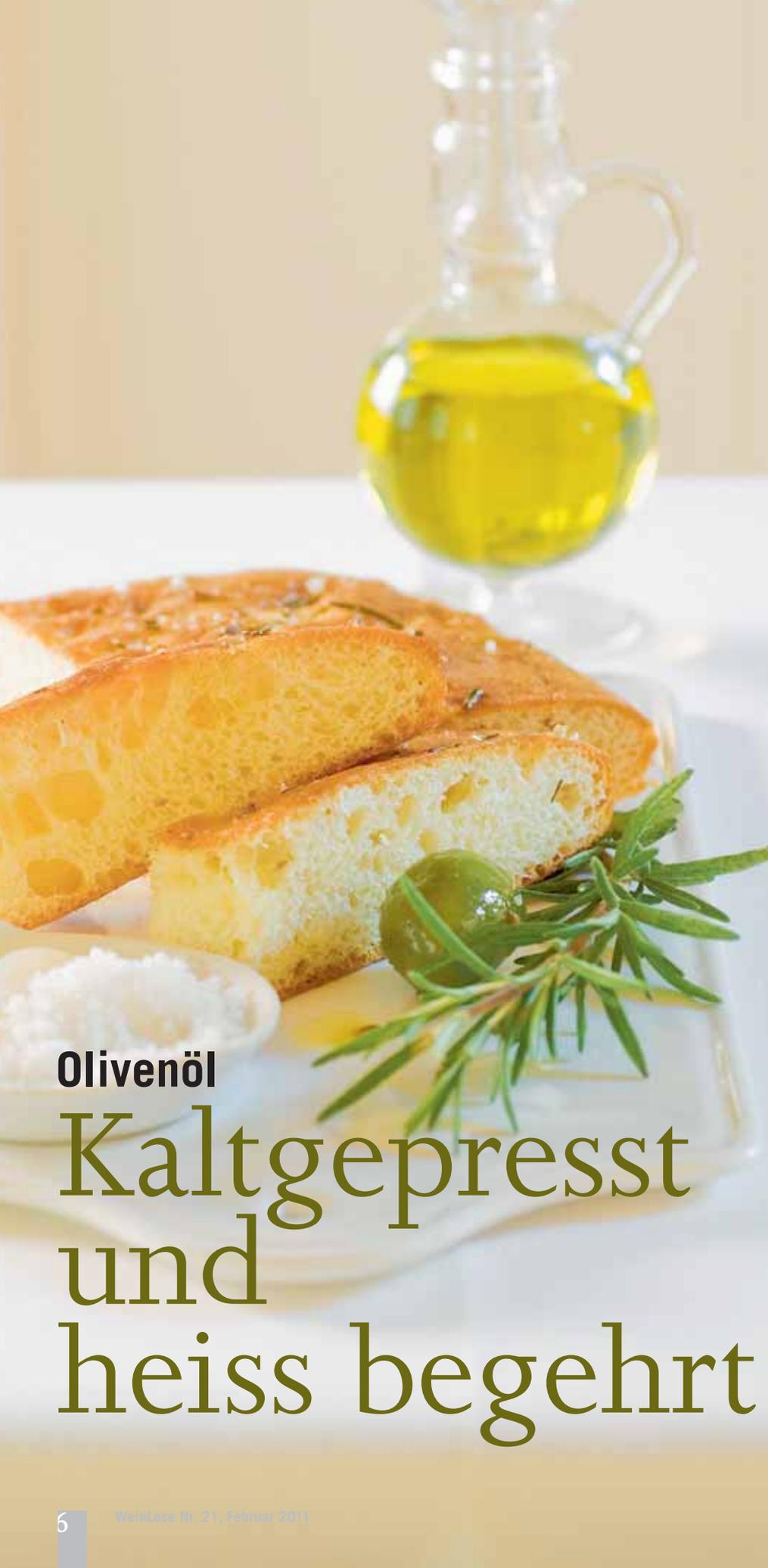
Sammeln Sie die WeinLese?

35% Ja

65% nein



Wenn Sie die WeinLese nicht sammeln, aber plötzlich einen Beitrag aus einer älteren WeinLese nachlesen möchten, so finden sie diesen als PDF auf der Website www.delinat.com/weinlese



Olivenöl

Kaltgepresst und heiss begehrt

Beim Olivenöl ist es wie beim Wein: Gebiet, Lage, Ernte- und Verarbeitungsmethode sowie Menge sind entscheidend für Qualität und Preis. Das neue Delinat-Sortiment umfasst vier Olivenöle der ersten Güteklasse aus Italien, Spanien und Griechenland.

Hochwertiges Olivenöl ist für eine gute Küche und eine gesunde Ernährung unverzichtbar. Wie kein anderes Öl eignet sich Olivenöl für die vielfältigsten Anwendungen. Alle Arten von Teigwaren lassen sich damit zu einem Festessen verfeinern. Salate und Gemüse werden durch Olivenöl erst zu Köstlichkeiten. Fischen, Krustentieren und Fleischgrilladen verleiht es einen zarten, unwiderstehlichen Geschmack.

Über 150 verschiedene Olivenbaumarten sorgen für eine Geschmacksvielfalt fast wie beim Wein. Diese Vielfalt spiegelt sich auch im kleinen, aber feinen Delinat-Olivenöl-sortiment wider. Es umfasst vier Olivenöle aus biologischem Anbau der obersten Güteklasse aus Italien, Spanien und Griechenland. Es sind also native Olivenöle extra – oder in der dafür oft gebräuchlicheren italienischen Bezeichnung Olio di oliva extravergine. Qualitätsmerkmale sind neben Fruchtnoten eine pikante Schärfe sowie ein leicht herber Abgang.

Olivenbäume
werten Rebberge auf

Olivenbäume sind vor allem im Mittelmeerraum zu Hause. Grösster Olivenölproduzent ist Spanien, gefolgt von Italien und Griechenland. Oft wachsen Oliven auf Gütern, wo auch Wein angebaut wird. So lockern auf dem Weingut von Massimo Maggio im Süden Siziliens rund 700 Olivenbäume die Rebflächen auf und leisten zusammen mit Orangen-, Mandarinen- und Maulbeerbäumen einen wertvollen Beitrag an die Biodiversität. Hier werden die Oliven noch in Pressen verarbeitet. Die Produktionsmenge ist mit zirka 4000 Flaschen Vigna di Pettineo klein, die Qualität aber fein. Ebenfalls ein Öl aus der Königsklasse kommt vom Weingut San Vito in der Toska-



Osoti

Aceite de oliva virgen extra, Rioja
CHF 17.50
€ 12,50 (11 € 25,-)
www.delinat.com/9824.11

Vigna di Pettineo

Olio di oliva extravergine, Sicilia
CHF 19.50
€ 13,90 (11 € 27.80)
www.delinat.com/9825.11

San Vito

Olio di oliva extravergine, Toscana
CHF 22.50
€ 15,90 (11 € 31.80)
www.delinat.com/9826.11

Jefira

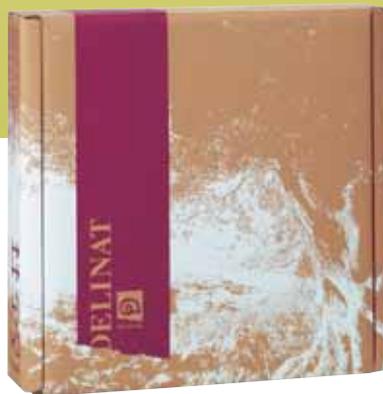
Natives Olivenöl extra, Griechenland
CHF 27.-
€ 19,50 (11 € 39,-)
www.delinat.com/9506.11

Neue Ernte

na. Aus drei verschiedenen Sorten entsteht ein fruchtig-leichtes Öl mit pikantem Nachgeschmack, das die Düfte der Toskana widerspiegelt.

Spanien holt auf

Obwohl Spanien mengenmässig an der Spitze der weltweiten Olivenölproduktion steht, werden hochwertige Öle meist mit Italien in Verbindung gebracht. Nachdem Weinbauregionen wie die Toskana, das Veneto oder Sizilien das grosse Potenzial der Oliven für hochwertige Öle schon vor vielen Jahren erkannt haben, erwacht dieses Bewusstsein nun auch in Spanien immer mehr. Auf dem Weingut Osoti in der Rioja entsteht ein hochwertiges Öl, das ausschliesslich aus der in Spanien verbreiteten Sorte Arbequina hergestellt wird. Die Oliven werden von Hand geerntet. Innert



Das beliebte Probierpaket mit je einer 50-cl-Flasche

Osoti, Vigna di Pettineo, San Vito, Jefira
Artikel-Nr. 9691.15
CHF 82.- statt 86.50, € 58,- statt 61,80
Infos: www.delinat.com/9691.15

weniger Stunden wird daraus im Dekantierverfahren – der heute wohl schonendsten und besten Produktionsmethode – das Öl gewonnen. Das Osoti-Öl ist fruchtig, geschmeidig, von milder Schärfe und wenig bitter.



Lesetipp

pek. Noch ein Buch über Olivenöl – aber ein speziell wertvolles. Im ersten Teil schildert der Experte Philipp Notter die Charakteristika eines hochwertigen Olivenöles und gibt Tipps für den Alltag. Im zweiten Teil präsentiert Spitzenkoch Martin Dalsass 22 Rezepte, bereichert mit dem gesunden Öl. Ein guter Einstieg für all jene, die sich an wirklich gutes Olivenöl herantasten wollen.

Martin Dalsass, Philipp Notter

Mediterran geniessen mit Olivenöl

FONA Verlag
ISBN 978-3-03780-434-6, CHF 14.90

Spitzenöl aus Griechenland

Heiss begehrt ist seit Jahren das Spitzenöl Jefira aus Griechenland. Vor über 20 Jahren haben Christina und Nikolas Kunz im Süden der griechischen Halbinsel Peloponnes ihre Liebe zum Olivenbaum entdeckt und einen Olivenhain erworben. Mit einem durchschnittlichen Säuregrad von 0,2 bis 0,5 Prozent erreichen sie mit ihrem Premium-Bio-Olivenöl Jefira jedes Jahr absolute Spitzenwerte. Bis 0,8 Prozent sind erlaubt, um in die Königsklasse der echten extra nativen Olivenöle aufgenommen zu werden. Die Spitzenqualität des Jefira-Öls fusst auf drei Sorten, die in aufwendiger Handarbeit ohne jeglichen Einsatz von Herbiziden, Pestiziden und Kunstdüngern angebaut und verarbeitet werden. Selbst der berüchtigten Olivenfliege, die rund ums Mittelmeer ihr Unwesen treibt und sich verheerend auf Erntemenge und Qualität auswirken kann, wird nicht mit der chemischen Keule begegnet. «Wir verführen sie mit einem Sexuallockstoff, auf dass sie in unsere biologischen Fallen tappt», halten Christina und Nikolas Kunz fest.

Hans Wüst

Mehrwert im Wein



Jeder hat eine Grenze, wie viel er bereit ist, für eine Flasche Wein zu bezahlen. Wein ist eines der exklusivsten Getränke, entsprechend hoch sind die Erwartungen – die oft nicht erfüllt werden.

Wie erhalte ich von einem Wein den vollen Gegenwert für seinen Preis? Oft sind es Faktoren ausserhalb des Weines, welche den Trinkspass mindern. Bei Sommerhitze weckt der opulente Amarone kaum die erwünschte Glückseligkeit. In der grell beleuchteten, lärmigen Kneipe verhallen die leisen Töne eines feingliedrigen Blauburgunders ungehört. Und beim lebhaften Gespräch mit Freunden kann ich die vielschichtigen Geschmackseindrücke eines gereiften St. Emilions nicht auskosten. Ein stark parfümiertes Gegenüber verwischt die feinen Blumendüfte eines Sauvignon Blanc ebenso wie stark gewürzte Speisen.

Müde, traurig oder erschöpft sind wir kaum in der Lage, einen Wein zu geniessen. Doch auch der Wein selber sollte sich uns in optimaler Form präsentieren. Das heisst, im richtigen Alter, mit der idealen Temperatur, gut entwickelt, im optimalen Glas, zum passenden Gericht.

Lagerweine brauchen Zeit

Die meisten Weine werden zu früh oder zu spät getrunken. Für alle gibt es einen optimalen Zeitpunkt. Ein einfacher Tipp: Je früher ein Jahrgang in den Verkauf gelangt, umso rascher sollte der Wein konsumiert werden. Lagerweine sind frühestens nach einem Jahr, vielfach sogar erst nach zwei bis drei Jahren erhältlich – und sie brauchen dann nochmals so viel Zeit bis zum Beginn ihrer Trinkreife. Diese kann bloss ein paar Monate oder aber Jahre dauern, je nach Weintyp und -qualität. Wie lange ein Wein hält, hängt aber auch davon ab, wie

wir ihn lagern: möglichst kühl (10 bis 15 Grad), bei konstanter Temperatur – im Dunkeln. Viel verpassen wir, wenn der Wein zu kalt oder zu warm ist. Kälte reduziert die Aromen, verstärkt aber das adstringierende Gaumengefühl durch das Tannin im Rotwein. Wärme fördert bittere Noten und Süsse wirkt rasch klebrig.

Bitte lüften

Speziell die gehaltvolleren Weine – ob rot oder weiss – brauchen nach dem Öffnen Luft, um sich zu entfalten. Und Sauerstoff nimmt der Wein über seine Oberfläche auf: in einem grossen Glas oder am besten in einer bauchigen Karaffe. Dazu braucht der Wein Zeit, sich zu öffnen: mindestens eine halbe Stunde, manchmal gar mehrere Stunden, und oft erleben wir, dass ein Wein am nächsten Tag noch besser schmeckt. Mitentscheidend für höchsten Weingenuss ist auch das Glas. Dünnwandig muss es sein und bauchig – je nach Wein mit einem Bauchdurchmesser von sieben bis zwölf Zentimeter.

Es gibt Weine, die offenbaren sich uns am schönsten ohne kulinarische Begleitung. Das sind die grossen Meditationsweine, die Meisterwerke erfahrener Winzer. Viele Weine machen aber erst zu einem passenden Gericht richtig Spass. Berühmt der Chianti zur Pasta al ragú, der südspanische Tempranillo zur Paella, der rote Burgunder zum Coq au vin.

Ja, grosse Weine brauchen Zeit, nicht nur im Keller, auch Zeit beim Öffnen, Servieren und Geniessen. Aber es lohnt sich, denn nur so zeigen uns diese Gewächse ihre ganze Pracht: herrliche Aromen, vielschichtige Gaumeneindrücke und einen endlos langen Abgang. Wie singt doch Konstantin Wecker: Jeder Augenblick ist ewig, wenn du ihn zu nehmen weisst.

Peter Kropf



Reduktiver Ausbau

aufgefallen ...

Jürgen von der Mark, Master of Wine, stellt besonders gelungene Weine vor.



Es gibt Rebsorten, bei denen ich sofort Assoziationen habe. Primitivo gehört sicherlich dazu. Ich erwarte bei der Probe dieser Weine immer eine überbordende Frucht und einen üppi-

gen Körper, die sich im Idealfall zu einem fast schon dekadenten Geschmackserlebnis verbinden. Umso erstaunter war ich, als ich den 2009er Primitivo Puglia IGT probierte.

Schwarz-rot glänzt er im Glas.

Ich bin bei Primitivo aber eher ein undurchdringliches Schwarz gewohnt. Der farblich leichtere Eindruck setzt sich in der Nase und auf dem Gaumen fort. Intensive, aber frische Fruchtaromen bestimmen die Nase. Der Duft von Heidelbeeren erfüllt das Glas. Auf dem Gaumen offenbart sich dann: Es sind nicht frische Früchte, sondern eine gebackene «tarte aux myrtilles»! Ich fühle mich an Kochmagier Adrian Ferran erinnert. Auch er verwirrt und fasziniert uns, indem er Altbekanntes in neuen Aggregatzuständen serviert. Mich überrascht und überzeugt der flüssige Heidelbeerkuchen. Frisch und klar klingt der Primitivo auf dem Gaumen aus. Ein Blick auf das Etikett zeigt «nur» 13,5% Alkohol. Der Primitivo interpretiert seine mediterrane Herkunft auf erfrischend elegante Weise: Altbekanntes neu und leicht inszeniert – das ist es, was mich an diesem Primitivo fasziniert.

Primitivo Puglia IGT 2009

Artikel-Nr. 1516.09

CHF 18.50 / € 12,90 (11 € 17,20)

Infos: www.delinat.com/1516.09



Bei der Weinbereitung unterscheidet man zwischen einem reduktiven und einem oxidativen Ausbau. Beim reduktiven Ausbau hat der Wein keinen oder nur sehr wenig Kontakt mit Sauerstoff. Das Ziel ist, typisch fruchtige Weine mit ausgeprägten Gäraromen zu erzeugen, die meist jung abgefüllt und getrunken werden. Besonders bei Weissweinen ist ein reduktiver Ausbau erforderlich, denn diese enthalten im Gegensatz zu Rotweinen weniger Phenole, die vor Oxidation schützen.

Im Gegensatz dazu gibt es den oxidativen Ausbau. Dieser findet zwar auch in geschlossenen Fässern statt. Man lässt aber einen kontrollierten und dosierten Kontakt mit Sauerstoff zu, zum Teil sogar eine Oxidation. Beim Fassausbau eines Rotweines ist eine dosierte Sauerstoffzufuhr vorteilhaft für die Reifung. Dadurch werden die Tannine runder. Ein stark oxidativer Ausbau ist nur bei bestimmten Weintypen erwünscht, wie zum Beispiel bei der Herstellung von Varianten des Portweins oder Sherry sowie bei Madeira oder Vin jaune.

Kontrollierte Reduktion ist wichtig

Zu Beginn der Gärung ist eine Sauerstoffzuführung erwünscht, denn diese fördert das

Hefewachstum. Im Endstadium der Gärung findet eine Reduktion statt, bei der Acetaldehyd (Alkoholvorstufe) in Ethanol (Alkohol) umgewandelt wird. Es ist wichtig, die Reduktion in kontrollierter Form durchzuführen. Wird ein Wein zu sehr unter Sauerstoffabschluss gehalten, kann das zur Bildung von Schwefelwasserstoff und Thiolen (organischen Schwefelverbindungen) führen. Bei starker Konzentration können daraus Weinefehler wie etwa der Bockser resultieren. Rechtzeitig erkannt, kann man diesen Weinefehler allenfalls durch Filtration und Belüftung beheben. Erweist sich der Bockser als hartnäckig, hilft höchstens noch eine Behandlung mit Kupfersulfat.

Der Trick mit der Kupfermünze

Wird ein Wein beim Konsum als reduktiv wahrgenommen, deutet dies auf leichte Bockser-Noten hin. In vielen Fällen hilft dekantieren. Die damit verbundene Sauerstoffzufuhr öffnet das Aromenspektrum und verdrängt die reduktiven Noten. Bei einem wirklichen Bockser wirds schwierig. Wer Lust hat, kann die uralte Methode mit der Kupfermünze anwenden. Man wirft einfach eine Münze in das Glas Wein. In kurzer Zeit sollten die unangenehm riechenden Substanzen dadurch deutlich reduziert werden.

Martina Korak

Wein und Käse

Der gereifte Spitzenbordeaux zur Käseplatte gilt noch immer als kulinarischer Höhepunkt. Wer jedoch zu den verschiedenen Käsesorten unterschiedliche Weine probiert, merkt rasch, dass ein Rotwein nur in seltenen Fällen die beste Wahl ist – und ein Spitzengewächs nicht dem Käseschmaus geopfert werden darf.

Alles Ess- und Trinkbare, das wir in den Mund nehmen, fällt auf durch die Aromen, den Geschmack (süß, sauer, salzig, bitter) und die Textur, also das Mundgefühl (z.B. kalt, warm, cremig, körnig, fein, trocken). Beim Kombinieren von Speisen und Wein wählen wir zwischen Harmonie oder Kontrast. Harmonie ist naturgemäss einfacher zu erzielen, denn «Gleich und Gleich gesellt sich gern». Milde Käse harmonieren bestens mit einfachen, geradli-

nigen Weinen. Kontraste mögen spannend sein, rasch wird aus solchen Versuchen jedoch ein Desaster. Wer zum rezenten Blauschimmelkäse einen grossen Pinot Noir serviert, erleidet höchstwahrscheinlich Schiffbruch. Nur in seltenen Fällen ergibt sich ein spannendes Gaumenerlebnis.

Wein- und Käsetipps

Cremige Käse zu Wein mit guter Säure (eher Weiss- und Schaumweine)

Säuerliche Käse zu halbtrockenem Weisswein

Käse mit intensivem Aroma zu frischem Weisswein oder allenfalls zu einem einfachen, älteren Rotwein

Alte Hartkäse zu edelsüßem Wein mit guter Säure oder zu eher tanninreichem Rotwein

Bei Käseplatten, zu denen ein Wein serviert wird, sollte sich der Wein nach dem kräftigsten Käse richten. Am ehesten passt ein gehaltvoller, allenfalls leicht süßes Weisswein.

Die Käserinde sollte man immer weg-schneiden, auch von Weiss-schimmelkäse (Brie, Camembert). Die weisse Rinde schmeckt zu einem tanninreichen Rotwein seifig-bitter; allerdings erst gegen Ende, denn der cremige Käse überzieht den Gaumen mit einem Fettfilm und die Gerbstoffe des Weines sind anfänglich das dominierende Element. Am Schluss überwiegt die bittere Note.



Weich- und Halbweichkäse mit roter Rinde

Taleggio, Pont-l'Évêque, Epoisses, Reblochon, Tomme de Savoie, Chaume, Saint-Albray, Munster

Weissweine: Riesling (trocken und halbtrocken), Gewürztraminer, gehaltvoller Silvaner oder Pinot Gris, kräftiger Bordeaux oder Weissweine aus Spanien

Rotweine: Languedoc (Syrah, Grenache), Sizilien (Nero d'Avola), Apulien (Primitivo), Spanien (Tempranillo)



Weichkäse mit weisser Rinde

Brie, Camembert, Chaource, Brillat-Savarin, Pavé d'Affinois, Saint-Marcellin (eher jüngere Käse wählen)

Weissweine: Riesling, Grauburgunder, Chasselas, Muscadet, Weissburgunder, einfacher Chardonnay, Macabeo und trockener Schaumwein

Rotweine: junger einfacher Blauburgunder, Zweigelt, Trollinger, Gamay – oder als Experiment ein reifer Bordeaux oder ein Chianti Classico



Frischkäse ohne Rinde

Rahmkäse, Formaggini, Hüttenkäse, Mozzarella

Weissweine: fruchtige, eher leichte Weine wie Riesling, Soave, Silvaner, Weissburgunder oder Rosé

Rotweine: sehr junge Rotweine mit wenig Tannin wie einfache Blauburgunder, St. Laurent, Gamay



Blauschimmelkäse

Roquefort, Gorgonzola, Castello blue, Bavaria blu.

Weissweine: Roquefort und Sauternes – der Klassiker!

Rotwein: oder als Experiment ein gehaltvoller Syrah aus dem Rhonetal

Andere Blauschimmelkäse:

weisse Beerenauslesen, Vin Santo oder Banyuls

Das neue DegustierService-Paket Rotwein enthält Tipps für gelungene Wein-Käse-Kombinationen und drei passende Weine dazu. Bestellung unter www.delinat.com/ds-pakete Auf www.delinat-blog.com ist ein Diskussionsforum zum Klassiker «Wein und Käse» eingerichtet.



Halbhartkäse (Schnittkäse)

Appenzeller, Edamer, Tilsiter, Morbier, Alberca, Gouda, Tête de Moine

Weissweine: Sizilien (Catarratto), Soave, Weissburgunder, halbtrockener Riesling zu eher jungem Käse, Elsässer Gewürztraminer und Pinot Gris zu eher kräftigem Käse.

Rotweine: Spät- bzw. Blauburgunder, Zweigelt, Valpolicella, Nero d'Avola, Tempranillo, Syrah/Grenache aus dem Languedoc oder Rhonetal



Hartkäse

Greyerzer, Alp- und Bergkäse, Veltliner Casera, Emmentaler, Comté, Piave, Bitto, Parmesan, Sbrinz, Mahòn, Schafkäse (Manchego, Ossau Iraty, Pecorino)

Weissweine: kräftiger, trockener Riesling, Elsässer Gewürztraminer und Pinot Gris, Sauvignon Blanc, gehaltvoller Chardonnay, Soave, Chasselas (zu Emmentaler), Grüner Veltliner

Rotweine: Bordeaux, Barbera, Barolo, Sangiovese (Chianti), Montepulciano, Zweigelt, Nero d'Avola, Primitivo, Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot



Ziegenkäse

Crottin de Chavignol, Banon, Chèvre-Feuille, Monte Enebro, Ziegen-Camembert wie Bougon

Weissweine: Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Sancerre, junger Chardonnay, Silvaner, Riesling x Sylvaner, Grüner Veltliner, Chasselas

Rotweine: zu frischem Käse junger Wein mit wenig Tannin: Gamay, einfache Blau-/Spätburgunder, einfacher Merlot. Zu gereiftem Käse allenfalls ein kräftiger, reifer Tempranillo oder ein Syrah/Grenache aus dem Rhonetal.

Peter Kropf



Buchtipps

Das Teubner Handbuch Käse

280 Käsesorten-Porträts und 100 Rezepte mit Käse
Teubner Verlag
ISBN 978-3-8338-0564-6
DE: € 25,- / AT: € 25,70
CH: CHF 42.90





Gute Kunde aus dem Languedoc

Text: Hans Wüst | Bilder: Marçal Font

Kaum ist er da – ist er auch schon wieder ausverkauft: Der Rotwein *Sélection spéciale* von Château Coulon gehört seit Jahren zu den Rennern im Delinat-Sortiment. Jetzt ist Schluss mit

Darben: Winzer Louis Fabre konnte vom Nachbarn vor ein paar Jahren einen Weinberg übernehmen. Ab sofort gibts nun mehr von dieser begehrten Spezialabfüllung.



Louis Fabre ist ein Mann des Respekts: gegenüber der Natur genauso wie gegenüber seiner mittlerweile 85-jährigen Mutter Jacqueline. Die Hausherrin auf Château Coulon spricht er ausschliesslich mit Sie an: «Bonjour, Maman. Allez-vous bien, Maman?» Jeden Tag erkundigt sich der 57-jährige Weinbauer nach dem Wohl seiner betagten Mutter.

So viel Hang zu förmlicher Tradition lässt nicht eben auf einen revolutionären Zeitgeist schliessen. Doch Louis Fabre straft solche Vorurteile Lügen. Als umtriebiger, weltoffener und vorwärtsgewandter Biowinzer investiert er nicht nur viel in ökologisch intakte Weinberge. Zusammen mit seinem Kellermeister Nicolas Amiel lässt er der Natur auch bei der Vinifizierung im Keller viel Freiraum. «Unser Ziel ist es, mit einer ökologischen Bewirtschaftung den bestmöglichen Wein zu machen, ohne uns zu Tode zu arbeiten», umschreibt Louis Fabre seine Philosophie.

Mehr von der «Sélection spéciale»

So entstehen auf Château Coulon dank einem hochmotivierten Team qualitativ hochwertige Weine, die teilweise eine derartige Fangemeinde haben, dass die Nach-

frage das Angebot bei Weitem übersteigt. Das gilt insbesondere für die Sélection spéciale. Kaum trifft diese Spezialabfüllung jeweils bei Delinat ein, ist sie nach wenigen Monaten bereits ausverkauft. Jetzt ist zum Glück Linderung in Sicht: Vor rund drei Jahren konnte Louis Fabre angrenzend an seine Reben einen rund 70 Hektar grossen Weinberg mit altem, gesundem Rebbestand übernehmen, den er seither konsequent auf Bio umstellt. «Damit können wir die Produktion der Sélection spéciale nahezu verdoppeln», verspricht er. Auch Delinat-Einkäufer Emil Hauser ist hoch erfreut: «Das ist wie Weihnachten und Ostern gleichzeitig.» Aufgrund der hinzugewonnenen Rebfläche

Fassprobe mit der Pipette: Erst wenn der Château Coulon den Vorstellungen des Kellermeisters entspricht, wird er in Flaschen abgefüllt.



Château Coulon

hrw. Die Weingüter der Domaine Coulon liegen im wilden, hügeligen, mit Felsen und Windmühlen durchsetzten Weinbaugebiet Corbières zwischen Narbonne und Carcassonne. Corbières ist eine von mehreren Appellationen der südfranzösischen Weinregion Languedoc-Roussillon.

Das Château Coulon im kleinen Dorf Cruscares ist seit über 400 Jahren im Besitz der Familie Fabre. Mit dem Château de Luc in Luc-sur-Orbieu, das vom heutigen Patron Louis Fabre und seiner Familie bewohnt wird, und dem Haus Gasparets, in welchem Rebmeister Xavier Sabouraud zu Hause ist, gehören zwei weitere Liegenschaften zum Familienbesitz. Die

ganze Domaine umfasst mittlerweile rund 200 Hektar eigene und zugepachtete Reben, die biologisch bewirtschaftet werden.

Treffpunkt für Führungen und Degustationen auf der Domaine Coulon ist Château de Luc in Luc-sur-Orbieu. Eine Voranmeldung unter +33 468 27 10 80 wird empfohlen.



muss der neue Jahrgang, der seit Januar erhältlich ist, als Wein in Umstellung auf biologischen Anbau deklariert werden.

Ein vielseitiger Allrounder

Basis für den Grosse Erfolg dieses Weines ist für Louis Fabre die Natur: «Wir haben das Glück, dass unsere Reben auf sehr guten, kalkhaltigen Lehmböden stehen, die Weine mit typischem Terroircharakter zulassen.» Dieser Vorteil wird für eine gelungene Assemblage aus vier regionstypischen Traubensorten genutzt. «Nach zehnmonatigem Ausbau im Barrique wählen wir die besten Fässer mit Carignan, Syrah, Mourvèdre und Grenache für die Sélection spéciale aus», verrät Kellermeister Nicolas Amiel mehr zum Erfolgsrezept.

So ist auch der neue Jahrgang ein sinnlicher roter Südfranzose mit Bordeaux-Charme, der bei vielen Gelegenheiten passt. Zur kalten Fleisch- und Käseplatte ebenso wie zu warmen Fleisch-, Kartoffel- und Gemüsegerichten. Bis in den kommenden Frühling hinein wirkt der Wein noch ungestüm und jugendlich, so dass sich Dekantieren lohnt. Nach vier bis fünf Monaten in der Flasche

Patron Louis Fabre mit Kellermeister Nicolas Amiel.



Im Salon von Château Coulon: Louis Fabre mit seiner Mutter Jacqueline, die er respektvoll mit «Sie» anspricht.



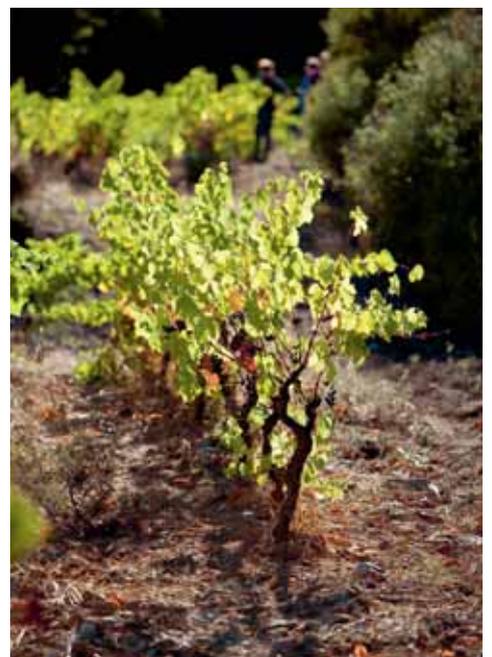


sind die einzelnen Komponenten im Wein so in Harmonie vereint, dass auf die Karaffe verzichtet werden kann. Damit sich die Aromen voll entfalten können, wird die Château Coulon Sélection spéciale mit Vorteil in grösseren Weinkelchen serviert.

Ein Biodiversitätsfan gibt Gas

Damit auf der Domaine die hohe Weinqualität dauerhaft gehalten oder sogar weiter ausgebaut werden kann, treibt Rebmeister Xavier Sabouraud in den Weinbergen die ökologische Revolution voran. Die Biodiversität ist für ihn zu einem eigentlichen Steckenpferd geworden. Wenn er von den Auswirkungen erzählt, die neue Hecken, Einzelbäume, Wasserlöcher, Nistkästen und blühende Blumen zwischen den Rebzeilen auf Flora und Fauna haben, leuchten seine Augen vor Freude. «Mein Ziel ist es, über alle Rebberge ein zusammenhängendes Netz von Hecken und Ausgleichsflächen zu haben, damit Vögel und andere Tiere wieder ideale Lebensräume vorfinden.» Allein im Dezember 2009 hat Xavier zusammen mit seinem Team im neu übernommenen Weinberg Hecken auf einer Länge von ins-

Zu Château Coulon gehören mehrere kleinstrukturierte Weinberge wie dieser mit alten Mourvèdre-Reben.



Biodiversität pur: Auf diesem mit Trauben vollbehängenen Rebstock ist es offenbar auch gefiederten Freunden «vögeliwohl».



Die Mourvèdre-Traube bringt Brombeerduft in die Sélection spéciale von Château Coulon.

gesamt einem Kilometer angepflanzt. In diesem Winter sind nochmals ebenso viele dazukommen.

Winzer schätzt Delinat-Hilfe

Patron Louis Fabre unterstützt diese grosszügigen Investitionen in die Ökologie in der Überzeugung, dass dies langfristig der einzig richtige Weg ist. Gleichzeitig stellt er aber klar: «Für den biologischen Weinbau braucht es auch im Languedoc trotz guten klimatischen Voraussetzungen einen langen Atem. Ich weiss nicht, ob wir das durchgezogen hätten, wenn uns Delinat nicht so stark unterstützt hätte.»

Die neuen, ambitionierten Delinat-Richtlinien erachtet er nicht als statische Vorgaben oder fertiges Rezept, sondern «als Wegweiser für einen möglichst nachhaltigen Weinbau». Eines der grössten Probleme, mit denen sich die Weinbauern im Languedoc seit einigen Jahren herumschlagen, ist die grosse Trockenheit während der Vegetationszeit. «Wir müssen darauf achten, dass wir genügend Wasser im Boden speichern können», nennt Louis Fabre eine der Hauptsorgen. Auch hier zählt er auf die Mithilfe des Delinat-Instituts. Dieses erforscht neue, spezifische Saatgutmischungen, die als Begründung den Wasserhaushalt im Weinberg regulieren und die Reben gleichzeitig mit Nährstoffen versorgen. «Eine solche Begründung könnte helfen, unser Problem zu lindern», sagt Louis Fabre.

Villa Veredus – Hommage an die Römer

hrv. Aus dem gleichen Gebiet wie die Château Coulon Sélection spéciale kommt ein anderer Publikumsliebhaber: Mit viel Passion keltert Önologe Bernhard Rehs, ein guter Freund und enger Vertrauter von Louis Fabre, den unkomplizierten, aromatischen Villa Veredus.

Der Name erinnert an eine römische Posthaltestelle an der Via Aquitania. Auf dieser Strasse verkehrten schon zu Cäsars Zeiten Postkutschen zwischen Narbonne und Bordeaux. Das Gut Villa Veredus war die erste Relais-Station nach der Abfahrt in Narbonne. Hier wurden jeweils die müde gewordenen Pferde ausgewechselt. Der Rotwein Villa Veredus von Bernhard Rehs ist eine schöne Hommage an dieses Gut: eine gelungene Assemblage aus den Trauben Syrah, Carignan, Grenache und Mourvèdre.



Château Coulon Sélection spéciale, Corbières AC 2009

CHF 12.90 / € 8,90 (11 € 11,87)
www.delinat.com/2047.09

Villa Veredus, Vin de Pays de l'Aude 2009

CHF 9.90 / € 5,90 (11 € 7,87)
www.delinat.com/2050.09

Feine Adressen im Corbières

Drei Adressen, wo kulinarisch anspruchsvolle Weinliebhaber bezüglich Preis-Leistung voll auf ihre Rechnung kommen.

Restaurant La Table des Cuisiniers Cavistes,

1 à 5 place Lamourguier,
11100 Narbonne, Tel. +33 468 32 96 45

Im Herzen der historischen Altstadt von Narbonne liegt dieses äusserst sympathische Restaurant etwas versteckt gegenüber dem Museum Lapidair. Hervorragende und raffinierte regionale Küche mit grossartiger Weinauswahl. Offen von Dienstag bis Samstag.

Restaurant La Luciole,

3 place de la République,
11200 Luc-sur-Orbieu, Tel. +33 468 40 87 74

Klein aber fein ist dieses in der Nachbarschaft des Château de Luc gelegene neue Restaurant. Regionaltypische Speisen, fein gekocht und schön angerichtet, locken in der kleinen Gaststube oder draussen auf der lauschigen Terrasse. Sonntagabend und Mittwoch geschlossen.

Restaurant Le Souquet's,

Domaine de la Pierre-Droite, Route des Auzils,
11430 Gruissan, Tel.: +33 468 49 13 23

Diese aussergewöhnliche Rôtisserie liegt mitten im Naturpark La Clap in der kleinen Mittelmeer-Hafenstadt Gruissan. Unter freiem Himmel, eingebettet zwischen Rebärten und Bäumen, werden auf einer der schönsten Terrassen des Languedoc Grilladen, Salate und traditionelle Gemüsebeilagen serviert. Geöffnet jeden Abend, an Sonn- und Feiertagen auch mittags; von Anfang Mai bis Mitte September.

Marc Schwall, der Patron des Restaurants La Table des Cuisiniers Cavistes, Narbonne mit Küchenchef Frédéric Moulin (hinten).

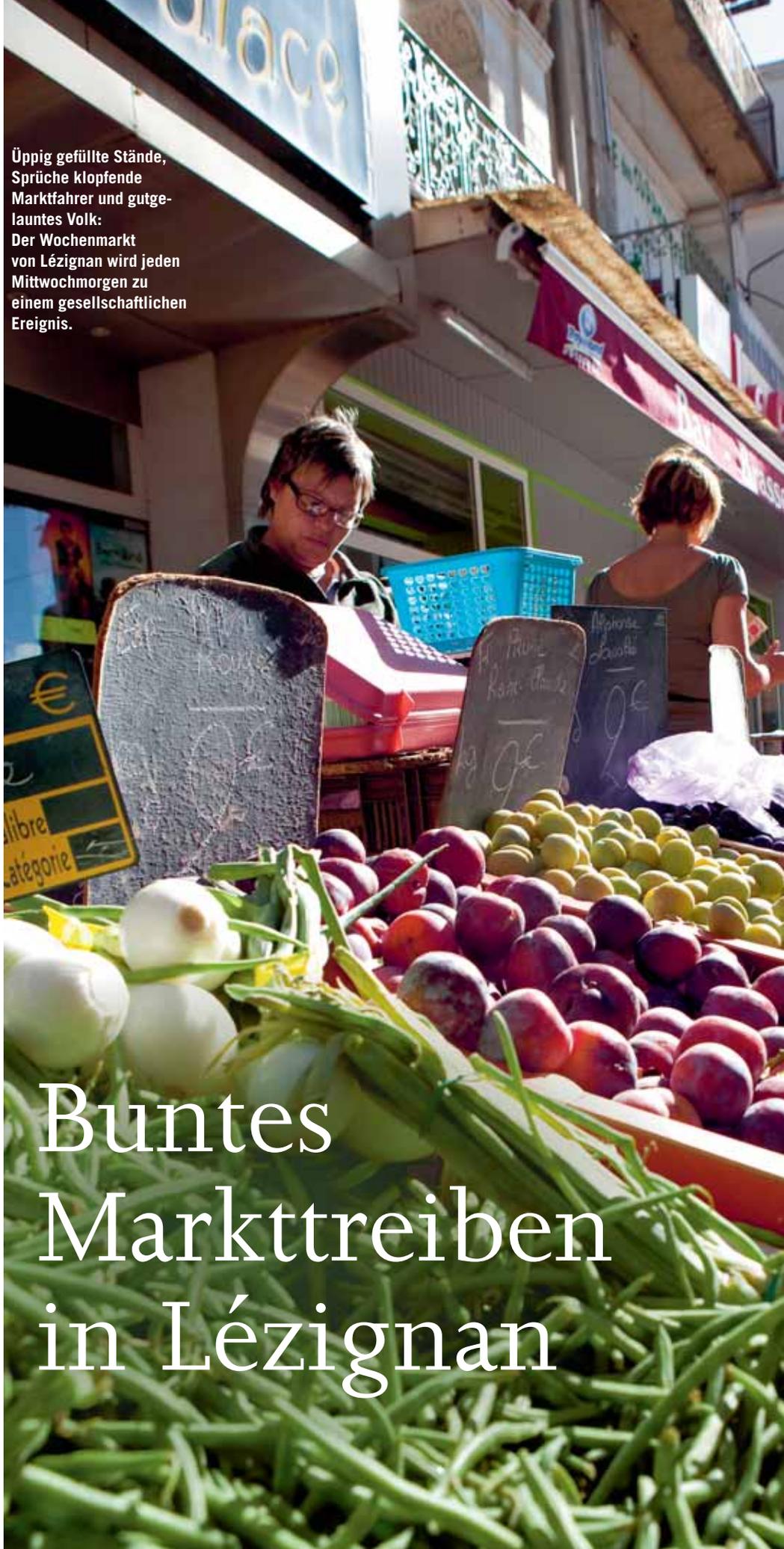




Im Languedoc gehören Wochenmärkte zu einer langjährigen Tradition. Bis heute besonders attraktiv und lebendig geblieben ist der Markt in der Kleinstadt Lézignan-Corbières unweit von Château Coulon.

Der Fotograf schickt sich an, die Frau mit ihrem üppig bestückten Früchte- und Gemüsestand abzulichten. «Souris, Brigitte», ermuntert ihr Standnachbar lachend und rührt weiter in seiner riesigen Paella-Pfanne. Zwei Stände weiter preist euphorisch ein Fruchthändler seine Melonen an und kommt kaum nach mit Einkassieren. Ins laute Stimmengewirr von Marktfahrern und -besuchern mischen sich Geigenklänge. An einer Strassenecke fiedelt ein Strassenmusikant munter vor sich hin. In der Brasserie Le Conti nebenan sind die Leute in einen geselligen Schwatz oder aktuelle Zeitungslektüre vertieft. Diskussionsstoff gibts genug: Gerade eben hat ein landesweiter Streik wegen einer umstrittenen Rentenreform der Regierung Sarkozy den öffentlichen Verkehr in ganz Frankreich für einen Tag lahmgelegt. «Tant pis» – gäbs nichts Schlimmeres! Das Leben geht weiter – unbeschwert wie eh und je – zumindest an diesem Markttag im südfranzösischen Kleinstädtchen Lézignan-Corbières.

Üppig gefüllte Stände, Sprüche klopfende Marktfahrer und gutge-launtes Volk: Der Wochenmarkt von Lézignan wird jeden Mittwochmorgen zu einem gesellschaftlichen Ereignis.



Buntes Markttreiben in Lézignan



Geselliger Treffpunkt

Der Markt geht bis ins Mittelalter zurück. «Obwohl auch in unserer Region in den letzten Jahren immer mehr Supermärkte entstanden sind, funktioniert dieser Markt noch immer sehr gut. Er zieht stets viele Leute an und ist ein geselliger Treffpunkt für die ganze Region geblieben», sagt Weinbauer Louis Fabre, der alle paar Meter ein bekanntes Gesicht begrüsst. An den zahlreichen Ständen werden nicht nur lautstark Gemüse, Obst, Gebäck, Käse, Fisch und Fleisch feilgeboten, sondern auch Kleider, Schuhe, Haushaltartikel und Werkzeuge.

Hans Wüst

Der **Wochenmarkt** von Lézignan-Corbières findet jeden Mittwochvormittag im Ortszentrum statt.

Zuweilen sorgen auch Geigenklänge unter freiem Himmel für heitere Stimmung auf dem Markt.



Biowein wartet auf Regelung

pek. Die Erzeugung von Biowein soll künftig in der EU-Bioverordnung geregelt werden; bisher gelten erst Vorschriften für den Anbau der Trauben. Der Vorschlag der EU-Kommission für eine Regelung der Bio-weinerzeugung wurde von einigen Ländern abgelehnt. Uneinig war man sich u.a. bei der Höchstgrenze für Schwefel (SO₂). Nun planen verschiedene italienische Organisationen wie der Bauernverband (CIA), der nationale Biolandwirtschaftsverband (Anabio) und die italienische Vereinigung für Biolandbau (AIAB), eigene Richtlinien für den Anbau von Biowein zu erlassen. So lange in der EU-Bioverordnung der Weinbau nicht geregelt ist, gilt noch immer: Es gibt keinen kontrolliert biologischen Wein – bloss Wein, hergestellt aus kontrolliert biologischen Trauben!

Quelle: Merum/Greenplanet / Anabio

Kein Schwermetall im Biowein

pek. Immer mehr achten Konsumentinnen und Konsumenten darauf, ob in Getränken und Lebensmitteln potenziell schädliche Stoffe enthalten sind. So erhält Delinat ab und zu Anfragen zu Schwermetallen im Wein. Quecksilber und Blei können durch schwermetallhaltige Armaturen in den Wein gelangen. Delinat lässt ihre Weine regelmässig analysieren. Die Prüfung auf Pestizide und Schwermetalle erfolgt periodisch; eine lückenlose Analyse wäre jedoch unverhältnismässig. Die letzte Schwermetall-Stichprobe von drei Weinen ergab wiederum keine Spuren. Geprüft wurden Mas Igneus FA 112 (Art. 3530.01), Albet i Noya Reserva Martí (Art. 1643.06) und Fata Morgana (Art. 1237.08).

Reben schlucken CO₂

pek. Ein Hektar Reben absorbiert 15 Tonnen Kohlendioxid pro Jahr. Dies ist das Ergebnis einer Studie der Universität Florenz. Bereits denken Experten darüber nach, Reben als Wald zu betrachten und allein aus Umweltschutzgründen zu pflanzen. Für derartige Anlagen bezahlt die EU Beihilfen.

Quelle: Merum/Winenews

Delinat setzt neue Massstäbe

WWF Schweiz, Stiftung für Konsumentenschutz und Schweizer Tierschutz haben die neuen Delinat-Richtlinien für biologischen Weinbau mit einem «Sehr empfehlenswert» ausgezeichnet. Damit ist Delinat in bester Gesellschaft mit so renommierten Lebensmittel-Labeln wie Bio Suisse (Knospe), Demeter, Max Havelaar oder Claro Fair Trade.

Die umfassende Neubewertung der 32 wichtigsten Gütezeichen des Schweizer Lebensmittelmarktes nach den Kriterien Umwelt, Tierwohl, soziale Aspekte, Risiken und Glaubwürdigkeit zeigt grosse Unterschiede auf. So schafften es nur etablierte Biolabels in die beste Kategorie «Sehr empfehlenswert». Neben Delinat, deren Richtlinien mit 180 von 200 möglichen Punkten die höchste Punktzahl erhielten, figurieren neun weitere Biolabels in der höchsten Empfehlungsstufe (150 bis 180 Punkte), darunter Bio Suisse (Knospe), Demeter, Coop Naturaplan und Migros Bio. 15 Gütezeichen erhielten ein «Empfehlenswert» (120 bis 149 Punkte) und sieben wurden mit dem Attribut «Besser als kein Label» (90 bis 119 Punkte) bedacht.

Der WWF über Delinat

Das sagen WWF Schweiz und die Stiftung für Konsumentenschutz in ihrem Bewertungsbericht über Delinat:

Delinat zertifiziert ausschliesslich Wein aus biologischem Anbau. Für in- und ausländische Produkte gelten die gleichen Richtlinien, welche in vielen Punkten über die gesetzlichen Anforderungen an den Biolandbau hinausgehen. Ein zentrales Element ist die Förderung der Biodiversität z.B. mittels Gründüngung, Stein- oder Holzhaufen sowie Sekundärkulturen. Nebst ökologischen Anforderungen beinhalten die Delinat-Richtlinien auch soziale Kriterien. Bewertung: sehr empfehlenswert, 180 Punkte.



«Je intensiver ich die neuen Richtlinien studiere, desto mehr mag ich sie!»

Apostolos Spiropoulos, Winzer aus Griechenland, im Gespräch mit Delinat-Einkäufer Emil Hauser

Konsequente Bioproduktion

Die Neubewertung ist eine willkommene Orientierungshilfe für Konsumentinnen und Konsumenten. Gemäss den drei Ratingorganisationen bieten die Labels mit dem Prädikat «sehr empfehlenswert» konsequente Bioproduktion, Massnahmen zum Schutz von Ökosystemen und Artenvielfalt, artgerechte Tierhaltung, Verzicht auf Flugtransporte, soziale Arbeitsbedingungen, stark eingeschränkter Einsatz von Zusatzstoffen, Verzicht auf gentechnisch veränderte Organismen und unabhängige jährliche Kontrollen.

Delinat freut sich über die Höchstnoten und fühlt sich auf dem eingeschlagenen Weg bestätigt. Schon vor 28 Jahren, als die ersten eigenen Richtlinien erschienen, stand die Natur als wichtigster Faktor bei der Herstellung hochstehender Weine im Zentrum. Seither wurden sie Jahr für Jahr weiterentwickelt. Ziel dieser Leitplanken sind qualitativ hochstehende Weine und Rebberge, die sich in Paradiese mit höchster Biodiversität verwandeln. «Auf das, was andere taten oder liessen und von unserem

Tun hielten, haben wir stets wenig geachtet. Umso mehr freut es mich, dass neutrale Fachleute und Institutionen unsere konsequente Haltung jetzt honorieren», erklärt Delinat-Gründer und Geschäftsleiter Karl Schefer. Die Ergebnisse sind eine Bestätigung dafür, was für ihn schon immer galt: «Delinat-Weinbau ist ökologisch, nachhaltig, praxistauglich, sozial und wirtschaftlich.»

Kein Ausruhen auf den Lorbeeren

Erarbeitet wurden die neuen Richtlinien 2010 vom Delinat-Institut für Ökologie und Klimafarming. Auch Institutsleiter Hans-Peter Schmidt freut sich über die Auszeichnung, will aber nicht auf den Lorbeeren ausruhen: «Die Delinat-Richtlinien sind der erste Schritt in ein neues Biozeitalter», sagt er. Für ihn sind sie nicht ein Verbotskatalog, sondern Ausdruck einer Philosophie. Diese unterstützt die Winzer in ihrer Liebe zur Natur und auf ihrer Suche nach höchster Weinqualität. Hans-Peter Schmidt fasst es so zusammen: «Die Richtlinien befehlen nicht, sondern erklären Zusammenhänge.



«Die Delinat-Richtlinien sind ein erster Schritt in ein neues Biozeitalter.»

Hans-Peter Schmidt, Leiter Delinat-Institut

Delinat-Richtlinien 2010

Die neuen Delinat-Biorichtlinien gehen weit über die Anforderungen an den konventionellen oder den IP-Weinbau hinaus und sind insgesamt ambitionierter als andere Biorichtlinien (EU, Bio Suisse, Demeter). So regeln die Delinat-Richtlinien beispielsweise als erste verpflichtend eine Förderung der Biodiversität und schränken die Verwendung von Kupfer und Schwefel als Pflanzenschutzmittel stark ein. Das Wichtigste in Kürze:

Allgemeine Bedingungen

- Die Delinat-Richtlinien basieren auf einem Modell mit drei Qualitätsstufen.
- Der gesamte Betrieb mit allen dazugehörigen Betriebseinheiten wird biologisch bewirtschaftet.
- Gentechnik, Nanotechnologie und ionisierende Strahlung sind verboten.
- Die Winzer müssen ein Betriebsjournal führen für den Einsatz von Saaten, Düngemittel, Bodenbearbeitung, Bewässerung, Pflanzenschutz.
- Ökologische Ausgleichsflächen müssen unmittelbar an die Rebflächen anschliessen.

Anbau

- Der Boden darf nicht tiefgepflügt und nur zurückhaltend bearbeitet werden. Eine Begrünung der Weinbergsböden während vier bis sechs Monaten ist überall obligatorisch (auch in trockenen Gebieten). Ziel ist eine ganzjährige Begrünung.
- Anorganische Dünger, z.B. Mineraldünger, sind nicht erlaubt. Ziel ist ein autonomer Nährstoffkreislauf mit Gründüngung und Kompost. Die Düngeintensität ist eingeschränkt.
- Auf Bewässerung soll verzichtet werden.
- Das Ökosystem Weinberg soll durch eine grosse Artenvielfalt mit Bäumen und Sträuchern stabilisiert werden. Mindestens 7 Prozent ökologische Ausgleichsfläche sind nötig. Keine Rebe darf weiter als 500 Meter von einem Baum entfernt sein.
- Chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sind verboten. Der Einsatz von Kupfer und Schwefel ist stark limitiert.

Verarbeitung

- Trauben werden mit möglichst wenig Hilfsstoffen und schonend vinifiziert.
- Viele auch biologisch zugelassene Hilfsstoffe sind nicht erlaubt.
- Sulfite (SO₂) sind stark eingeschränkt.

Soziales

- Es gelten soziale Mindestanforderungen bezüglich Arbeitsverträge, Sicherheit und Rechte.

Mehr Infos: www.delinat.com/richtlinien



«Es freut mich, dass neutrale Fachleute unsere konsequente Haltung honorieren.»

Karl Schefer, Gründer und Inhaber Delinat

Sie suchen nicht das geringste Übel, sondern das höchste Gut: die tägliche Arbeit im Einklang mit der Natur.»

Delinat-Winzer in ganz Europa schätzen diese Leitplanken und versuchen trotz einigen Schwierigkeiten, diese in die Praxis umzusetzen, wie verschiedene Reaktionen und Augenscheine vor Ort zeigen. Stellvertretend für viele Delinat-Winzer in ganz Europa hier die spontane Reaktion von Weinbauer Apostolos Spiropoulos aus Griechenland: «Je intensiver ich die neuen Richtlinien studiere, desto mehr mag ich sie! Sie sind eine sehr interessante Herausforderung. Ich will die angestrebten Ziele so rasch wie möglich zu 100 Prozent erreichen.»

Hans Wüst

Ausführliche Infos zur Bewertung der Schweizer Lebensmittel-Labels: www.ch/foodlabels, <http://konsumentenschutz.ch/kernthemen/lebensmittel/labels/>

pasión delinat – urspanisch und doch weltoffen



Spanien ohne Tapas ist wie Schweiz ohne Käse, Deutschland ohne Bratwurst und Österreich ohne Knödel. Zum Glück müssen wir auf all diese Spezialitäten nicht verzichten. Und noch besser: Es gibt dafür mit dem Pasion Delinat einen ebenso urspanischen wie weltoffenen Begleiter.

Ein Wein, der die Prüfung an der Tapas-Bar besteht, hat das Zeug zum Allrounder. Denn was da alles an Appetithäppchen daher kommt, gleicht einer kulinarischen Reise durch ganz Spanien: Oliven, in Öl geröstete und gesalzene Mandeln, in Essig marinierte oder frittierte Sardellen, Kartoffelsalat, luftgetrockneter Schinken, mit Tomaten, Käse oder Schinken belegte Brötchen, marinierte Fleischspießchen – all das und noch viel mehr darf sich Tapa nennen.

Wer sich in diesem kulinarischen Dschungel Spaniens durchsetzt, hat auch als Begleiter von Speisen aus andern Ländern leichtes Spiel. Der Pasion Delinat ist so ein Wein: «Der Pasion ist ein sehr zugänglicher Alltagswein, der zu fast allem passt», sagt der für Spanien zuständige Delinat-Einkäufer und Weinakademiker David Rodriguez.

Tempranillo mit Würze und Finesse

Das breite Rüstzeug holt sich dieser fruchtig-würzige Tempranillo mit einem Schuss Cabernet Sauvignon in der schier endlosen, trockenen Ebene von La Mancha. Auf dem rund 700 m ü. M. gelegenen Hochplateau südlich von Madrid sorgen kalte Nächte für ein finessenreiches Traubengut. Vinifiziert wird der Pasion Delinat vom Önologen und Kellermeister Jorge Martinez. Er verleiht dem Wein mit einem kurzen Ausbau in kleinen Eichenholzfasern den würzigen Charme, der ihn bei so mancher Tafelrunde zum umschwärmten Liebling macht.

Mehr Körper – weniger Holz

Jetzt ist der Jahrgang 2009 erhältlich. «Der Wein ist noch etwas fruchtiger, hat mehr Körper und ist im Holz zurückhaltender als der Vorgänger. Insgesamt ein sehr schöner Jahrgang», meint David Rodriguez. Höchste Zeit also für eine neue, leidenschaftliche Begegnung mit dem weltoffenen Urspanier.

Hans Wüst

Info: www.delinat.com/1211.08

Vom Ursprung der Tapas

Der Ursprung der Tapas geht zurück auf das spanische Mittelalter. Damals durchquerten Händler, Pilger, Emigranten und andere Reisende oft zu Pferd das einsame spanische Hochplateau. Unterwegs kehrten sie in Gasthöfen ein. Da die Wirte befürchteten, die Männer könnten anschließend sturzbetrunken aus dem Dorf reiten, begannen sie, jedes Glas Wein oder Bier mit einem essbaren «Deckel» (Tapa) zu versehen. Dieser sollte die Gäste davon abhalten, auf nüchternen Magen zu trinken. Heute dienen Tapas als genussliche Zwischenmahlzeit und dem Durchhaltevermögen in einer langen Nacht.

Quelle: Lonely Planet, Spanien, Deutsche Ausgabe 2010



Lesenswert



Mit Pilzen fleischlos glücklich

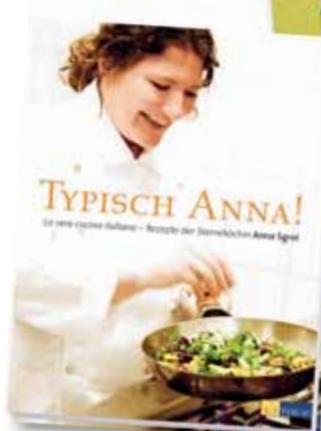
pek. Um Pilzgerichte ranken sich viele Gerüchte. Man soll sie nicht roh essen (stimmt für die meisten Sorten); Pilzgerichte darf man nicht wieder erwärmen (stimmt nicht); Pilze sind schwer verdaulich (stimmt); die meisten Pilze sind giftig (stimmt nicht, aber die meisten schmecken nicht besonders gut).

Erika Bänziger beschreibt die sechs wichtigsten Pilze und erklärt, wie man mit ihnen umgeht. Die 49 Rezepte schildern das breite Spektrum an Einsatzmöglichkeiten für die kleinen Waldbewohner: übersichtlich dargestellt und appetitanregend fotografiert.

Erica Bänziger

Einfache Pilzrezepte

FONA Verlag
ISBN 978-3-03780-425-4
CHF 26.90



Schlicht – und doch gewaltig

pek. «Auf einem vollen Teller kann man viel verstecken,» mahnt Anna Sgroi. Sie pflegt denn auch eine schnörkellose Küche, konzentriert aufs Wesentliche – auf die Qualität der Produkte und ihre gekonnte Zubereitung. «Obst und Gemüse aus ökologisch verträglichem Anbau und Fleisch aus artgerechter Haltung liefern nicht nur den besten Geschmack und die beste Qualität. Der Respekt vor Tier und Umwelt ist in meinen Augen auch Voraussetzung für den Erhalt unserer eigenen Würde», gibt die Sterneköchin zu bedenken. Auf 150 Seiten bringt sie uns die echte italienische Küche näher – gekonnt bebildert von Julia Hoersch.

Anna Sgroi

Typisch Anna! La vera cucina italiana

AT Verlag
ISBN 978-3-03800-493-6
DE: € 29,90 / AT: € 30,80
CH: CHF 46.–



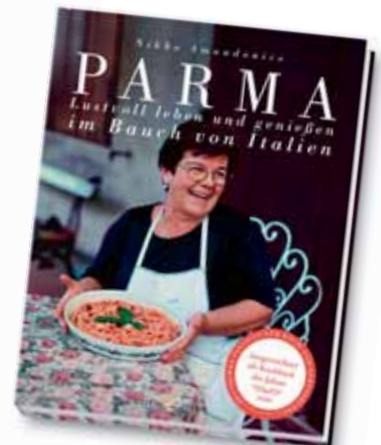
Bewusst einkaufen – mehr geniessen

pek. Nicht jeder ist ein Feinschmecker. Wer aber die Feinheiten, die Aromen und die Textur von natürlichen Qualitätsprodukten erkennt und schätzt, achtet genau darauf, wo er die Lebensmittel einkauft. Im Buch «Mein Himmel auf Erden» kommen zwölf Landwirte, Gärtner, Fischer und Jäger zu Worte für die natürliche Qualität oberstes Gebot ist. Thomas Thielemann präsentiert sodann Gerichte aus diesen Produkten – Spargel, Kräuter, Lamm, Forelle, Huhn, Kartoffel, Apfel, Wild, Wurzelgemüse, Rind und Kohl. Eine bunte Mischung, gekonnt serviert.

Thomas Thielemann, Karl Schweisfurth

Mein Himmel auf Erden, geniessen wie auf dem Lande

GU Gräfe und Unzer Verlag
ISBN 978-3-8338-1476-1
DE: € 19,99 / AT: € 20,60
CH: CHF 34.50



Kochbuch des Jahres 2010

pek. «Kann man den Geschmack einer Stadt beschreiben? Ja, wenn man Nikko Amandonico heisst», begründete die Jury des Deutschen Instituts für Koch- und Lebenskunst ihren Entscheid, das Buch «PARMA» zum Kochbuch des Jahres 2010 zu küren. Parmas Küche ist ausserhalb Italiens wenig bekannt, obwohl Parmesan und Parmaschinken die Stadt berühmt gemacht haben. Die eigenständigen Gerichte in diesem Buch verlocken zum Nachkochen und die urtypischen Fotografien animieren zu einer Reise nach Mittelitalien: radelnde italienische Schönheiten, Strassencafés, raffiniert-einfache Pastagerichte und ein alter Mann mit Zahn-lücken, Mafiahut und drei Salami, lang wie Gehstöcke ...

Nikko Amandonico

PARMA Lustvoll leben und geniessen

70 Originalrezepte auf
176 Seiten
Edition Styria
ISBN 978-3-99011-011-9
DE: € 39,95 / CH: CHF 62.–

Alle Bücher sind im Buchhandel zu beziehen.

AGENDA | «Delinat lädt ein ...»

10.–13. Februar 2011

Messe NATUR in Basel

An unserem Messestand laden wir Sie von 10 bis 18 Uhr gerne zu einem Glas Wein aus gesunder Natur ein. Oder degustieren Sie eine Auswahl an bestem Bienenhonig und die neuen Produkte aus Aroniabeeren.
www.natur.ch

9. April / 28. Mai / 10. September 2011

Rundgang durch die Weinberge von Malans

Erfahren Sie aus 1. Hand, wie guter Biowein entsteht. An drei Tagen zeigen Ihnen Anton Boner, Louis Liesch und Roman Clavadetscher ihre Weinberge und Weinkeller, jeweils von 10 bis 15.30 Uhr. Pro Person CHF 60.–, bzw. alle drei Tage CHF 160.– inkl. Mittagslunch und Degustation. Anmeldung erforderlich!

16. April / 2. Juli / 10. September 2011

Zu Besuch im Weingut Hirschhof, Westhofen (Rheinhessen)

Die Familie Zimmer öffnet Ihnen ihren Weinkeller und führt Sie durch die Weinberge. Erfahren Sie direkt vom Winzer, wie er seine Reben pflegt und den Wein bereitet. Im Kurs 1 führt Sie Sommelier Dirk Wasilewski ein in die Kunst des Degustierens; im Kurs 2 stellt Daniel Wyss die ökologischen Forschungsprojekte von Delinat vor.

Dreiteiliger Kurs jeweils von 10 bis 15.30 Uhr. Pro Person EUR 40.–, bzw. für alle drei Tage EUR 105.– inkl. Mittagslunch und Degustation. Anmeldung erforderlich!

12. Mai 2011

Ökomarkt in St. Gallen

Besuchen Sie den Delinat-Stand und degustieren Sie Weine aus gesunder Natur sowie die neuen Produkte aus Aroniabeeren. 9–20 Uhr.

17.–19. Juni 2011

Biomarché in Zofingen

Entdecken Sie neuen Gaumenkitzel am grössten Biomarkt der Schweiz. Degustieren Sie am Delinat-Stand Weine aus gesunder Natur, beste Olivenöle und die neuen Produkte aus Aroniabeeren. www.biomarche.ch

31. März 2011 / 5. Mai 2011 / 19. Mai 2011

Basiskurs: Die Kunst des Degustierens

Delinat-Mitarbeiter und Sommelier Dirk Wasilewski lüftet die Geheimnisse der Weinwelt und des Degustierens. Anmeldung erforderlich.

31. März im Delinat-Weindepot Bern, 19.30–21.30 Uhr

5. Mai im Delinat-Weindepot Olten, 19–21 Uhr

19. Mai im Delinat-Weindepot St. Gallen, 19–21 Uhr

Pro Person CHF 60.– (Delinat-Kunden CHF 40.–) inkl. Weine und Kursunterlagen.

Auskunft und Anmeldung: Delinat-Kundenservice,
Telefon: CH 071 227 63 00, DE 07621-16775-0, AT 0820 420 431
oder www.delinat.com/veranstaltungen

Buchtipp



Küchentraktion rund um Crimmitschau

pek. Eine kulinarische Reise besonderer Art: Küchenmeister Harald Saul präsentiert Geschichten und Rezepte aus der Gegend zwischen Thüringen und Sachsen. Spezialitäten wie Schmöllner Mutzbraten, Zwickauer Bürgersteak und Sächsischer Käsekuchen. Altes neu entdeckt.

Küchenmeister Harald Saul
Familienrezepte aus dem Zwickauer Land

Buchverlag für die Frau, Leipzig
ISBN 978-89798-273-4
DE: € 14,90



Am 18. November 2010 führte Sommelier Dirk Wasilewski ein in die Kunst des Degustierens. Die praktischen Degustationsübungen wurden ergänzt mit wertvollen Informationen und einer ausführlichen Dokumentation.
(Kurse im 2011 in der Agenda links)

Der Zweigelt ist Österreichs Aushängeschild bei den Rotweinen. Beim Winzerpaar Angela und Werner Michlits sorgt die Traube hin und wieder für Nervenkitzel. Ist sie aber mal zu Wein geworden, lässt es sich bequem zurücklehnen. Die ausgeprägte Frucht und die samtige Tanninstruktur machen jeden Tropfen zum Genuss.

Die Sorte Zweigelt wurde 1922 aus zwei österreichischen Urvärgewächsen – dem Blaufränkisch und dem St. Laurent – gekreuzt und über Jahre speziell für die Weinregionen und das Klima der Alpenrepublik entwickelt. «Zweigelt verkörpert für uns österreichische Identität schlechthin», ist sich das Winzerpaar Angela und

Zweigelt typisch Österreich

Werner Michlits jun. vom Weingut Meinklang im Burgenland einig. Kein Wunder ist der grösste Teil ihrer Weingärten mit Zweigelt bepflanzt. Die Sorte birgt viel Potenzial – vor allem dann, wenn Ernteertrag und Traubenreife bestmöglich ausgereizt werden. Dies kann sich allerdings leicht zum Nervenkitzel zuspitzen: «Mit jedem Reifetag gewinnt das Fruchtaroma an marmeladigen, kirschigen Noten. Doch wenn man mit der Ernte einen Tag zu lange zuwartet, beginnt die weiche, vollreife Beerenhaut aufzureissen und der Saft tropft aus den Beeren», beschreibt Werner Michlits den heiklen Umgang mit der Zweigelt-Traube.

Die ganze Kraft aus der Natur

Der Zweigelt von Meinklang wächst auf unterschiedlichen Böden nahe am Neusiedlersee und an der ungarischen Grenze. Besonders gerne mag er die warme Reflexion von Schottersteinen, die auf mächtigen Sand- und Lehmunterböden liegen. Diese Steine speichern die Sonnenkraft und strahlen sie in kühlen Abendstunden wieder ab. Damit wirken sie wie ein Temperaturpuffer. Auf die Frage, was den Meinklang-Zweigelt von andern derartigen Gewächsen unterscheidet, ist Biowin-



zerin Angela Michlits um keine Antwort verlegen: «Unser Zweigelt schöpft seine Strahlkraft aus einer harmonischen, intakten Natur. Und wir lassen ihm genügend Zeit zur Reife, so dass er ganz sich selber bleibt.»

Ein Alleskönner

Der Zweigelt von Meinklang mundet am besten aus einem tulpenförmigen Glas. So kann sich das fruchtige Bukett aus dem luftigen Glasbauch heraus nach oben entfalten. Dekantieren macht den Wein etwas rascher zugänglich, ist aber nicht zwingend. Kühlgestellt kann man ihn in der Regel problemlos über ein paar Tage hin geniessen. Als Alleskönner ist der Zweigelt

ein vielseitiger Essensbegleiter: Eine am Vortag zubereitete Brettjause (beliebte österreichische Vesperplatte), im Ofen überbackener Hackbraten mit Kartoffelgratin, Halbhartkäse, Wienerschnitzel oder Gemüsegratins passen bestens. «Auch eine Schokolade mit leicht erhöhtem Kakaoanteil harmoniert wunderbar», lässt sich Werner Michlits einen speziellen Tipp entlocken.

Emil Hauser

Meinklang Zweigelt Qualitätswein Burgenland 2008

Artikel-Nr. 2039.08
CHF 15.80 / € 9,90 (11 € 13,20)
Infos: www.delinat.com/2039.08



Die Angst vor Blumen im Weinberg

Noch vor 60 Jahren wurde in den Walliser Weinbergen alles Unkraut zwischen den Reben per Hand und Hacke entfernt. Bei den extrem eng gepflanzten Reben, zwischen denen auch noch Tomaten, Kartoffeln und andere Gemüse wuchsen, hätte es bei zusätzlichem Grasbewuchs zu viel Konkurrenz um Wasser und Nährstoffe gegeben. Da die nackte Erde jedoch der Erosion nicht widerstehen konnte und somit die beste Erde den Hang hinabgeschwemmt wurde, schaufelte man im Frühjahr die fruchtbare Erde vom Fuß der Terrassen in Behälter und trug sie wieder den Berg hinauf. Es war eine Galeerenarbeit, aber zumindest wussten die Winzer damals noch über den Wert ihres Bodens Bescheid.

Toxische Spritzbrühen statt fruchtbare Erde

Als dann Ende der 1950er-Jahre die Chemievertreter zu den Winzern kamen und ein Mittel versprachen, dass die Arbeit des Unkrauthackens ersparte, jubelten sie über die gewonnene Zeit und Kraft. Als die gleichen Vertreter auch noch 25-kg-Säcke mit Düngesalzen brachten, die das Hinauftragen der fruchtbaren Erde und das Anschleppen von stinkendem Viehmist ersparten, war das Paradies fast perfekt. Seither wurden im Wallis durchschnittlich

20 cm Oberboden unwiderruflich weggeschwemmt oder weggeweht. Da durch die Wundersalze die Ernten trotzdem stabil blieben oder sogar zunahmen, machte sich niemand wirklich Sorgen.

Als zehn Jahre später die Chemievertreter wieder an der Hoftür standen und Pestizide anboten, um die nun immer stärker auftretenden Rebkrankheiten und Schädlinge auszurotten, stellten nur die wenigsten die Verbindung zu dem einige Jahre vorher stattgefundenen Methodenwandel her. Bald trugen die Winzer anstatt fruchtbarer Erde hochtoxische Spritzbrühen auf dem Rücken den Berg hinauf. Fünf bis achtmal in der Sommerhitze. So lange zumindest, bis der Helikopter sie erlöste. Egal, womit sie sich den Fortschritt erkaufte, niemand wäre mehr bereit gewesen, fruchtbare Erde auf dem Rücken den Berg hinaufzutragen und Unkraut mit der Hand zu jäten.

Gescheiterte Wiederbegrünung

Es dauerte einige Jahrzehnte, bis das Unbehagen zumindest einiger Winzer gross genug wurde, um wenigstens das Gras nicht mehr tot zu spritzen. Eine neue Generation von Winzern stellte die Gewohnheiten infrage und liess das Gras einfach wieder wachsen. Vater und Grossvater im Rücken

schüttelten die Köpfe, Nachbarn machten sich lustig, im Dorf wurden sie als Faulenzer verschrien. Und das Schlimmste geschah, die Alten behielten recht. Im ersten Jahr schien alles noch gut. Da die Verluste durch Graufäule geringer als beim Nachbarn ausfielen, blieben die Erträge im Durchschnitt gleich. Im zweiten Jahr war der Minderertrag nicht mehr wegzudiskutieren, die Trauben waren kleiner, die Wüchsigkeit ging zurück, Blätter wurden schon im August gelb. Wer sich das dritte Jahr nicht freiwillig ersparte, zahlte es mit jahrelangem Spott der Nachbarn und schwer tilgbaren Schulden bei der Bank. Die Erfahrung hatte einmal mehr vom Idealismus geheilt.

Aber ist es wirklich wahr, dass in trockenen Lagen die Reben nur auf nackten Böden gedeihen, dass die Biodiversität zerstört und die Böden ausgelaugt werden müssen?

Das Wasser reicht

Eine Rebe verbraucht etwa 500 l Wasser, um 1 kg Pflanzentrockenmasse zu synthetisieren (Blätter, Holz, Wurzel, Frucht). Für einen durchschnittlichen Weinberg ergibt dies etwa 3000 kg Trockenmasse (entspricht 5000 kg Trauben) pro Hektar (im Wallis etwas mehr, in Südeuropa etwas we-

niger), was einem Wasserverbrauch von 1500 m³/ha oder einem Niederschlag von 150 mm pro Jahr entspricht. Bei mittleren Jahresniederschlägen von 350 – 600 mm wäre also selbst in trockensten Lagen noch genügend Wasser vorhanden, um zumindest auf einem Teil der Fläche eine strategische Begrünung anzulegen.

Für reine Spontanbegrünungen jedoch genügen diese Niederschläge tatsächlich nicht. Denn die Spontanbegrünungen trockener Zonen besitzen die Eigenschaft, ein sehr dichtes Wurzelnetz in den ersten 10 cm des Oberbodens auszubilden. Durch diese dichte Wurzelzone dringt das Wasser nur bei sehr starken Regenfällen, ansonsten wird es lediglich von den Wurzeln der Begrünung aufgesaugt. Die Rebe geht leer aus und beginnt rasch an Wasser- und damit auch an Nährstoffmangel zu leiden.

Entscheidendes Kriterium ist also, das Niederschlagswasser tatsächlich in den Boden zu leiten und dort zu speichern, bis es die Pflanzen benötigen. Dank einer durchdachten Mischung von Pflanzen mit verschiedenen, auch tief in den Boden reichenden Wurzeltypen kann dies gelingen. Die Wurzeln der Begrünung lockern den Boden. Das Wasser kann bis tief in die Wurzelzone der Reben dringen, wo es der Rebe auch über längere Trockenzeiten verfügbar bleibt. Dank einer vielfältigen Begrünung auf Basis von Leguminosen nimmt zudem der Humusgehalt des Bodens zu, was wiederum zu einer höheren Speicherfähigkeit führt, sodass auch bei starken Winterniederschlägen wenig Wasser ins Grundwasser abfließt. Gepaart mit modernen, leichten Landmaschinen, die in den jeweils geeigneten Momenten die Begrünung walzen und/oder schälen, um den Boden an heißen Sommertagen durch eine belebte Multschicht vor Ausdunstung zu schützen, können Trauben tatsächlich auch in trockenen Lagen zwischen bunten Blumen und grünen Gräsern reifen. Dass sich dadurch auch alle weiteren Düngemassnahmen erübrigen und der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln verringert werden kann, ist ein überzeugender Nebeneffekt.

Um zu beweisen, dass ein strategisch durchdachtes Begrünungsmanagement die Gesundheit und vor allem auch die Qualität

der Trauben entscheidend verbessern kann, wird ab 2011 auf Château Duvivier einer der grössten je durchgeführten Begrünungsversuche mit zahlreichen verschiedenen Varianten und Bearbeitungsarten auf einer Fläche von über 5 Hektar angelegt. Gemeinsam mit der französischen Chambre d'Agriculture werden so über die nächsten 5 bis 10 Jahre umfassende Daten aufgenommen, auf deren Grundlage dann hoffentlich das Ende des fatalen Zeitalters blumenloser Weinberge eingeläutet werden kann.

Die vom Delinat-Institut zusammengestellten Begrünungsmischungen mit über 60 verschiedenen Pflanzenarten kommen nicht nur auf vielen Delinat-Weingütern zum Einsatz, sondern vermehrt auch bei konventionellen Winzern in Frankreich, Italien und Deutschland. Weitere Informationen zu den Begrünungsstrategien finden Sie im Ithaka-Journal: www.ithaka-journal.net

Pontevès, den 27. November 2010



CHÂTEAU DUVIVIER

Lieber Hans-Peter

Ein morgendliches intensives Schneetreiben hat das Château und die Umgebung in eine bezaubernde Stimmung versetzt. Unter dem Schnee, so dachte ich für einen Augenblick, unterscheiden sich Biodiversität und Monokultur ja eigentlich nicht. Doch dann schweifte mein Blick über die Parzellen und blieb an einigen von Reif und Schnee überzogenen Bäumen mitten in den Reben hängen. Noch mögen die Bäume nur Bäumchen sein, aber sie überragen schon um einiges die Rebzeilen. Unter dem Schneemantel sehen sie aus wie Wächter der unter dem Schnee ruhenden Artenvielfalt.

Das zweite Jahr seit dem Startschuss der 2. Biorevolution neigt sich seinem Ende zu. Ein guter Moment, dich über den Stand unserer Biodiversitätsprojekte zu informieren. Beginnen wir mit den verschiedenen Mischhecken, die wir auf Hunderten von Metern zwischen und in den Rebparzellen angelegt haben. Die anfänglich 10 bis 15 Zentimeter kleinen Pflänzchen haben sich zu stattlichen ein Meter hohen Büschen entwickelt. Im kommenden Frühling sind die ersten Nistplätze zu erwarten.

Die zahlreichen Obstbäume und die erst im März angelegten Hotspots inmitten der Reben sind – siehe oben – gut angewachsen. Die Bienenhotels sind belegt und in den dazugehörigen Steinhaufen sind Eidechsen eingezogen. Aufgrund der herrlichen Wirkung der Hotspots auf Tier und Mensch werden wir im kommenden Jahr noch einige zusätzliche anlegen. Wie ich gehört habe, sind die Delinat-Winzer ja in einen inoffiziellen Wettkampf getreten, wer die meisten und originellsten Hotspots anlegt. Da können wir als Vorreiter schlecht nachstehen! 2011 wird das erste Jahr sein, wo unsere Anstrengungen in Bezug auf sekundäre Kulturen nicht nur Gemüse, sondern auch erste Früchte tragen werden. Aprikosen, Kirschen, Äpfel, Feigen, Pfirsiche, Pflaumen und einige heimliche mediterrane Delikatessen werden das Frühstücksbuffet geschmackvoll ergänzen. Mit der Hilfe eines hier ansässigen Imkers werden unsere Bienen im nächsten Jahr exklusiv für den ersten echten Château-Honig fliegen. Die Bienenweiden, die auf den Brachparzellen ausgesät wurden und die nektarspendenden Begrünungen in den Rebzeilen liefern ihnen reichhaltige Nahrung.

Unsere 200 Aroniapflanzen haben sich noch nicht ganz an die provenzalische Sonne gewöhnt, aber zumindest hat die Erntemenge für einen Selbstversuch gereicht.

Gedanklich schweife ich schon ins Frühjahr 2011 und freue mich auf die Errichtung unseres eigenen Kompostwerks, den berühmten Feldversuch zur Optimierung der Traubenqualität mittels Begrünungsstrategien, den Einsatz der Biokohle und die vielen neuen Schmetterlingsarten und Grillen. Es ist ein beglückendes Gefühl, konkret an solch wegweisenden Projekten teilzuhaben.

Mit herzlichen Grüssen

Antoine

Antoine Kaufmann, Winzer Château Duvivier



Treueprämie

Zustupf für den eigenen Keller oder die Natur

Delinat hat 2010 ein neues Prämiensystem eingeführt. Neu werden alle getätigten Einkäufe honoriert. Den entsprechenden Gutschein kann man selber einlösen, verschenken oder in die Ökoforschung investieren. Martin Schächli von der Marketingabteilung nimmt Stellung zu den wichtigsten Fragen.

Weshalb dieses neue Prämiensystem bei Delinat? Martin Schächli: Bisher haben nur Kundinnen und Kunden von Treueprämien profitiert, die den DegustierService abonniert haben. Alle andern, auch wenn sie noch so viel Wein aus dem Sortiment bestellt haben, gingen leer aus. Diese Ungerechtigkeit wollten wir beseitigen.

Keine Angst, dass viele DegustierService-Kundinnen und -Kunden das Märklisammeln vermissen werden? Tatsächlich müssen wohl einige unserer Stammkunden eine vielleicht lieb gewonnene Gewohnheit aufgeben. Wir sind aber überzeugt, dass das neue System nicht nur gerechter, sondern auch viel einfacher ist.

Wie funktioniert das neue Prämiensystem und wie wird die Höhe des Gutscheinbetrages berechnet? Das ist ganz einfach: Alle bei Delinat während eines Jahres getätigten Einkäufe, sei es via DegustierService, per Internet, Telefon, Post oder in einem unserer

Weindepots, werden zusammengezählt. Gestützt auf die gesamte Einkaufssumme und den Geschäftserfolg von Delinat wird die Prämie berechnet. Diese liegt im Normalfall zwischen 1 und 3% des Kundenumsatzes. Jeweils im Januar wird ganz automatisch ein entsprechender Gutschein ausgestellt.

Welche Möglichkeiten gibt es, den Gutschein einzulösen? Der Gutschein ist unpersönlich. Man kann ihn selber per Post, Internet, Telefon oder im Weindepot einlösen und damit Produkte aus dem ganzen Delinat-Sortiment beziehen. Man kann ihn aber



Gerechter und einfacher – das neue Prämiensystem. Martin Schächli, Marketing, im Gespräch mit Redaktor Hans Wüst.

auch verschenken oder den entsprechenden Betrag dem Delinat-Institut spenden.

Wofür wird das Geld verwendet, das dem Delinat-Institut gespendet wird? Das können unsere Kunden selber bestimmen. Zur Aus-



Der jeweils im Januar ausgestellte Treuegutschein ist unpersönlich und bis 31. Juli des laufenden Jahres gültig. Sie erhalten ihn zusammen mit der Delinat-Briefpost.

Prämie dem Delinat-Institut spenden →

Verwendungszweck wählen →

Prämie für einen Einkauf nutzen. Der Gutschein ist übertragbar und eignet sich daher auch als Geschenk an einen guten Freund. →

- Ich möchte meine Prämie (unseitig) der Stiftung Delinat-Institut spenden: (bitte nur 1 Feld ankreuzen)
- Biodiversität
- Klimafarming
- Sekundärkulturen
- Winzer-Beratung
- Allgemeine Stiftung

Muster der Gutschein-Rückseite

Ich nutze meine Prämie für meinen Einkauf: Bitte erwähnen Sie bei der Bestellung einfach die Gutschein-Nummer (bei Internet-Bestellungen im Bemerkungsfeld vermerken) oder legen Sie den Gutschein bei.

Nur ein Gutschein pro Person, keine Barauszahlung, kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.

Delinat Kundenservice, Hafenstrasse 30, 79576 Weil am Rhein, Tel. 07621-16775-0, www.delinat.com



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



wahl stehen die Bereiche Forschung Biodiversität, Forschung Sekundärkulturen, Forschung Klimafarming, Winzerberatung und Delinat-Institut allgemein.

Ist denn das Delinat-Institut überhaupt auf solche Spenden angewiesen? Die Natur hat keine finanzstarken Interessenvertreter. Seit 1980 investiert Delinat rund 1% des Umsatzes in die Forschung für ökologischen Weinbau. Trotz Erfolgen müssen wir eingestehen: Vieles geht zu langsam und kocht auf zu kleiner Flamme. Die Nachfrage und der Bedarf an Beratung bei den Winzern sind enorm. Um diese Nachfrage erfüllen und die Forschung wie gewünscht voranzubringen, wären rund 1 Million Euro pro Jahr zusätzlich nötig.

Weshalb wird dieses Geld nicht einfach über höhere Weinpreise hereingeholt? Natürlich könnten wir die Weinpreise erhöhen. Damit würde aber eine wesentliche Stärke von Delinat geopfert: das hervorragende Preis-Leistungs-Verhältnis. Darum kommt diese Option nicht in Frage.

Der Gutschein ist bis am 31. Juli des laufenden Jahres gültig. Was passiert, wenn man diesen Termin verpasst? Dann geht das Geld automatisch ans Delinat-Institut.

Nochmals zurück zu den alten Treuebonkarten: Bis wann kann man diese einlösen? Bis spätestens am 31. Juli 2011. Das gilt auch für halbvolle Sammelkarten. Wenn sechs oder weniger Treuebons fehlen, vergüten wir eine anteilmässige Prämie in Form eines Delinat-Einkaufsgutscheins.

Weitere Infos zum neuen Prämiensystem unter www.delinat.com/praemiensystem

Interview: Hans Wüst

Mehr Komfort auf der Delinat-Website

Immer mehr Delinat-Kundinnen und Kunden nutzen das Internet für ihre Weinbestellungen. Und nicht nur das, neu bewerten sie auch die gekauften Weine – öffentlich sichtbar oder als private Degustationsnotiz. Es ist richtig spannend zu sehen, welche Delinat-Weine am besten bewertet werden – oder wie andere die eigenen Lieblingsweine beurteilen.

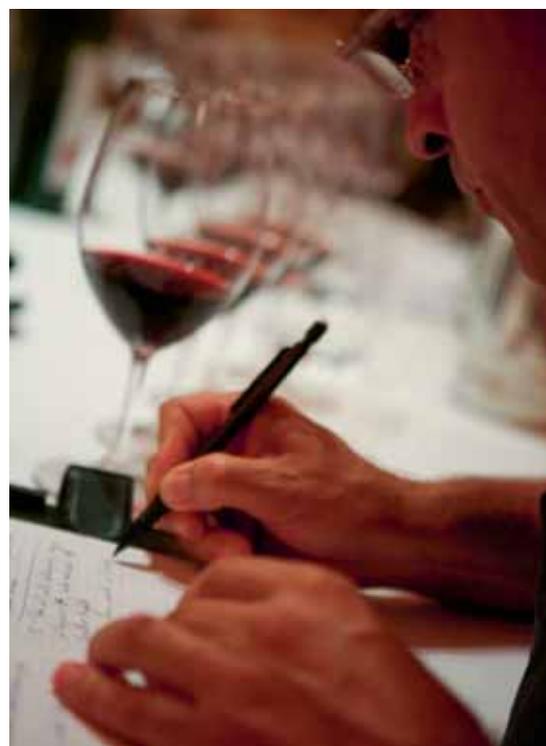
Ein häufig genannter Kundenwunsch war ein «Merkzettel», um Artikel zu speichern, ähnlich wie auf einem Notizblock. Der Unterschied zum Einkaufszettel aus Papier: Sollen die «gemerkten» Weine später bestellt werden, geht das ganz einfach mit einem Klick.

Die Weinbestellungen, die Bewertungen, der Merkzettel und auch die persönlichen DegustierService-Einstellungen werden übersichtlich im persönlichen Bereich «Mein Konto» angezeigt und können dort eingesehen und geändert werden.

Wein und Speisen gehören zusammen – das bestätigt auch die Delinat-Kundschaft. Die Rezepte, die auf den Weinseiten unter «Genusstipps» zu finden sind, schaffen eine Brücke vom Virtuellen in die Realität: Ausgedruckt sind sie in der Küche eine wertvolle Hilfe, wenn es darum geht, Wein mit dem passenden Gericht zu kombinieren.

Der gesamte Bestellprozess wurde kritisch unter die Lupe genommen und die Technik im Hintergrund komplett überarbeitet. Der Ablauf ist nun einfacher, logischer – und vor allem schneller und noch sicherer. Lohn der Bemühungen ist das begehrte EHI-Gütesiegel für Onlineshops.

Matthias Metzke



Klare Verbesserungen auf der Delinat-Website erhöhen den Komfort für Delinat-Kundinnen und Kunden.

Die Vorteile:

- Weinbestellungen erfolgen noch rascher, bequemer und sicherer
- Kunden bewerten ihre Weine
- Auf dem Merkzettel werden Weine für den späteren Kauf notiert
- Die DegustierService-Einstellungen sind sofort ersichtlich
- Zu den Weinen passende Rezepte werden einfach ausgedruckt
- Die Delinat-Website trägt das begehrte EHI-Gütesiegel



Die vielseitigen Fünf



Château Coulon Sélection Spéciale
 Einer der beliebtesten Rotweine – jetzt wieder verfügbar: der sinnliche Südfranzose mit Bordeaux-Charme!

Pasion Delinat
 Er eroberte die Herzen der Delinat-Kunden im Sturm: mehr als ein Wein – eine leidenschaftliche Begegnung!

Villa Veredus
 Ein aromatischer Alltagswein aus dem Languedoc, der viel Trinkspass bereitet.

Meinklang Zweigelt
 Sorgfältiger Ausbau in Holzfässern; ein beerig-würziger, seidenweicher Rotwein erster Güte.

Primitivo Puglia
 Gewürze und beerig-süssliche Aromen sind das Markenzeichen eines guten Primitivo: überzeugend!

Fünf der in dieser WeinLese porträtierten Rotweine haben wir für Sie zu einem attraktiven Probierpaket vereint. Sie erhalten es portofrei! Dieses Paket gibt es nur in limitierter Menge. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir pro Haushalt nur je 1 Paket anbieten können.

Bestellen Sie direkt auf der Delinat-Website
www.delinat.com/9145.50

per E-Mail
kundenservice@delinat.com

per Telefon
 Kundenservice
 CH: 071 227 63 00
 DE: 07621-16775-0
 AT: 0820 420 431

oder per Postkarte
 an Delinat-Kundenservice
 CH: Kirchstrasse 10, 9326 Horn
 DE: Hafenstrasse 30, 79576 Weil a. Rh.
 AT: Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof

Rotweinpaket WeinLese 21

portofrei

CHF 80.90 € 53,40

Paketinhalt	Preis pro Flasche	pro Liter
2 Flaschen 2047.09	Château Coulon Sélection Spéciale, Corbières AC 2009	CHF 12.90 € 8,90 (€11,87)
1 Flasche 1211.08	Pasion Delinat, La Mancha DO 2008/09	CHF 10.90 € 6,90 (€9,20)
1 Flasche 2050.09	Villa Veredus, Vin de Pays de l'Aude 2009	CHF 9.90 € 5,90 (€7,87)
1 Flasche 2039.08	Meinklang Zweigelt, Qualitätswein Burgenland 2008/09	CHF 15.80 € 9,90 (€13,20)
1 Flasche 1516.09	Primitivo Puglia IGT 2009	CHF 18.50 € 12,90 (€17,20)

Machen Sie mit beim Wettbewerb!

Wettbewerb

Biolabels gibt es viele – zu viele, meinen Kritiker. Da gilt es, den Überblick zu behalten. Hilfreich ist die Bewertung von über 30 Biolabels durch den WWF Schweiz, der den Delinat-Weinbaulichlinien die höchste Punktzahl und die Auszeichnung «sehr empfehlenswert» verleiht. Welche der nachstehenden Punkte zur Förderung der Biodiversität schreiben die Delinat-Richtlinien vor? (Mehrfachnennungen möglich)

- A** Mindestens 7% ökologische Ausgleichsfläche
- B** Chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel sind verboten.
- C** Maximal 500 m Distanz eines Rebstockes zum nächsten Baum

Wer die richtige Antwort weiss, nimmt an der Verlosung von 10 Überraschungspaketen im Wert von CHF 100.– / € 60.– teil. Die Antwort

muss bis zum 10. März 2011 online auf www.delinat.com/weinlese oder per Postkarte abgegeben werden. Teilnahmeberechtigt sind nur Einzelpersonen; die Teilnahme über einen Gewinnspielservice ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Auflösung Wettbewerb WeinLese 20

Die richtige Antwort finden Sie auf Seite 5. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden persönlich benachrichtigt und auf der Delinat-Website www.delinat.com/weinlese publiziert. Das Ergebnis der Umfrage in der WeinLese 20 finden Sie auf Seite 5.



CANTA RASIM

WENN TRAUBEN SINGEN UND
MENSCHEN LACHEN

CANTA RASIM NIMMT SIE MIT IN DEN SÜDEN FRANKREICHS -

DAS WEINERLEBNIS FÜR ALLE SINNE.

INFO: WWW.DELINAT.COM/3316.09



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



pasión delinat

Leidenschaftliche Begegnung

Flamenco-Tanz und spanische
Gitarrenklänge sind ohne Passion
genauso undenkbar wie ein guter
spanischer Wein. Pasión Delinat
ist mehr als ein Wein – eine
leidenschaftliche Begegnung.
Mehr dazu:
www.delinat.com/1211.08



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

