

Herzlich willkommen: **Weingeniesser besuchen deutsche Winzer**

# DELINAT 29 Weinlese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 29, Februar 2013 | 8. Jahrgang

Delinat Kundenservice | Kirchstrasse 10, 9326 Horn | Delinat GmbH, Hegenheimer Strasse 15, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof | [www.delinat.com](http://www.delinat.com)

**Neue Weinkeller**  
Renovieren  
mit ökologischen Baustoffen



**DELINAT**

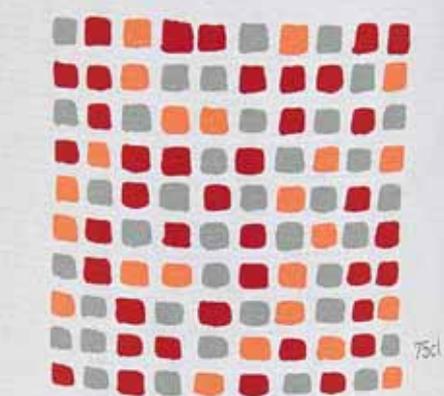
Wein aus gesunder Natur



# Gold aus roter Erde

Der Riesling Terra Rossa 2011 wurde an der Mundus Vini Biofach 2013 mit Gold ausgezeichnet. Die rote Erde der Westhofener Steingrube prägt diesen Riesling, verleiht ihm mineralische Noten und ein gutes Entwicklungspotenzial.

Riesling Terra Rossa, Deutscher Qualitätswein Rheinhessen  
Info: [www.delinat.com/5968.11](http://www.delinat.com/5968.11)



Riesling Terra Rossa



20 Herzlich willkommen

7 **Rarer Honig der Ernte 2012**

Das Leben der Bienen  
ist kein Honigschlecken

8 **Neue Keller braucht der Wein**

Restaurierung von Weinkellern  
mit nachhaltigen Baustoffen

12 **Mit Spass zum Weinkenner**

Im Gespräch mit Sommelier  
Dirk Wasilewski

13 **Die Bedeutung von Alkohol im Wein**

Jürgen von der Mark, Master of Wine,  
gibt Auskunft

14 **Geboren in der Wüste**

25 Jahre DegustierService:  
Geschichte einer erfolgreichen Idee

16 **Harmonie oder Kontrast?**

Düfte wahrnehmen,  
Aromen kombinieren

18 **Griechisches Olivenwunder**

Die neue Ernte

20 **Herzlich willkommen**

Zu Fuss und per Rad bei deutschen  
Winzern

30 **WeinLeserangebot**

Deutsche Weine

31 **Wettbewerb**

10 Überraschungspakete zu gewinnen



Peter Kropf

«Lesen ist für den Geist das,  
was Gymnastik für den Körper ist.»

Joseph Addison (1672–1719),  
engl. Schriftsteller

## An lesende Weintrinker

Kürzlich schrieb ein Kunde, er würde lieber «weintrinken» als «weinlesen». Klar, auch dem Winzer ist es lieber, Wein wird getrunken statt nur darüber gelesen; sonst könnte er seinen Wein vom Wohnzimmer aus machen: schreibend statt schwitzend.

Wissen kann den Genuss steigern. Wer über ein Land liest, bevor er hinreist, erlebt es intensiver. Wer den Bauern kennt, von dem er Gemüse kauft, geniesst es bewusster. Und wer weiss, aus welcher Rebsorte ein Wein erzeugt wurde, dass er im Holz reifte und ungefiltert in die Flasche kam, versteht seinen Stil besser. Von guten Freunden wissen wir schliesslich auch mehr als bloss, wie sie aussehen und wie sie heissen.

**Höchsten Genuss erleben**

Je mehr wir wissen, umso mehr verstehen wir – obwohl wir es manchmal nicht begreifen. Informationen zum Wein erhöhen den Genuss. So gibt es Winzer, die ihre Trauben von Hand ernten statt mit der Maschine. Für viele ist das ein Qualitätsmerkmal. Andere mögen einwenden, sie würden das beim Trinken gar nicht merken und müssten womöglich bloss einen höheren Preis für den Wein bezahlen.

Genauso, wie mich Informationen zum Wein diesen intensiver geniessen lassen, trinke ich gerne das erste Glas schon vor dem Essen: konzentriert, ohne Ablenkung – auch das schärft die Sinne: Duft und Geschmack nehmen wir ohne Speisen deutlicher wahr, können uns voll auf den weichen, warmen Auftakt konzentrieren, auf die Entfaltung am Gaumen, die Struktur des Weines und schliesslich auf den Abgang. In diesem Sinne führen lesen und bewusst erleben zu höchstem Genuss.

Viel Lese- und Trinkvergnügen wünscht Ihnen

Peter Kropf

# Kunden schreiben ...

## Etikettensprache

Ich finde es nicht in Ordnung, dass Sie aufgrund einiger Kundinnen- und Kundenreaktionen die Etiketten auf der Rückseite wieder vermehrt (was heisst denn das genau?) in der Originalsprache belassen wollen. Soll das z.B. nur für Spanien gelten? Demokratisch wäre eine Kundenumfrage! Wichtiger sind die Angaben zur Qualitätsbezeichnung, zur Abfüllung etc.

F. Sobieraj (E-Mail)

Informationen zum Wein sind wichtig. Im Delinat-Blog Ende 2012 meldeten sich zahlreiche Kundinnen und Kunden zu Wort. Das Resultat der Diskussion: Eine Hälfte stimmt für Etiketten in Originalsprache, die andere will sie lieber in

Deutsch lesen. Wir prüfen weitere Möglichkeiten. [www.delinat-blog.com/etikettensprache](http://www.delinat-blog.com/etikettensprache)

Matthias Metz

## Lästiger Korkengeschmack

Mich würde einmal interessieren, warum bei so vielen Weinflaschen immer noch der gute alte Korken zum Einsatz kommt. Leider musste ich es auch bei Delinat-Weinen schon mehr als einmal erleben, dass der Wein nach Kork schmeckte, was dann für mich zur Folge hatte, dass ich die entsprechende Sorte nicht wieder bestellt habe. Das ist gegenüber dem betroffenen Winzer natürlich ungerecht, denn die nächste Flasche könnte ja in Ordnung sein. Es gibt doch auch Alternativen, wie Kunststoffkorken, Glasverschlüsse und Schraubverschlüsse. Warum kommen diese nicht noch viel mehr zum Einsatz? Schön wäre es auch, wenn sich im Delinat-Katalog neben jeder Weinsorte eine Angabe zum verwendeten Verschlusstyp finden würde.

Geert Böcker, Schwerin

In den vergangenen Jahren prüften wir Alternativen wie den Drehverschluss. Seine Ökobilanz ist im Vergleich zum Korken ab einem Anteil von 2 Prozent Korkschnackern etwas besser. Er hat aber andere Nachteile: Die lieb gewonnene Zeremonie des Entkorkens mit dem «Plop» fehlt. Zudem können Drehverschlüsse durch Stösse beim Transport leicht undicht werden und Luft eintreten lassen. Solche Schäden sind in der Regel nicht sichtbar, der Wein aber oxidiert. Wir haben beschlossen, auf Drehverschlüsse weitestgehend zu verzichten. Zurzeit verwenden wir einen neuartigen, gewaschenen Naturkorken mit deutlich geringerem Korkschnackeranteil. Die bisherige Erfahrung ist vielversprechend.

Im Delinat-Blog diskutieren zurzeit Kunden über das Thema Kork. Diskutieren Sie mit: [www.delinat-blog.com/verschluss](http://www.delinat-blog.com/verschluss)

Peter Kropf

## DS-Weine zu rasch ausverkauft

Habe letzte Woche den Nüría vom DegustierService Exklusiv genossen und wollte heute Abend voller Vorfreude diesen Wein bestellen. Nun musste ich feststellen, dass er nicht mehr erhältlich ist. Ich traute meinen Augen nicht! Kann es wirklich sein, dass ein Wein, den man gemäss Broschüre zu DegustierService-Konditionen bis am 11.11.12 bestellen könnte, schon knapp 2 Wochen vorher nicht mehr erhältlich ist? Ich verstehe absolut, dass es Weine gibt, welche schnell weg sind. Aber es sollte doch zumindest bis zum Ende der angegebenen Bestellzeit möglich sein, dass jeder DegustierService-Kunde zumindest einen Karton eines Weins bestellen kann. Ansonsten gerät der DegustierService zum Stress-Service, bei dem entweder gar nicht mehr degustiert und sofort zugeschlagen wird oder in der ersten Woche schnell, schnell alle Weine verkostet werden müssen, damit man dann sicher noch etwas beim Bestellen erhält. Ich kann mir nicht vorstellen, dass dies der DegustierService- und schon gar nicht der Delinat-Philosophie entspricht.

Peter Schneeberger (per E-Mail)

Solche Situationen sind die absolute Ausnahme. Im Normalfall sind DS-Weine 4 bis 10 Monate lieferbar, viele sogar über ein Jahr. Im Fall des Nüría war die Menge zwar von Anfang an knapp, das hing mit der Ernte zusammen. Dann wurde er aber irrtümlich als Ersatz für den ausgegangenen Vorjahrgang eingesetzt, was etwa ein Fünftel der schon geringen Reservemenge verbraucht hat. Und schliesslich gingen (erfreulicherweise) kurz nach DS-Start ungewöhnlich viele grössere Bestellungen ein, was wohl ein vorweihnachtliches Phänomen ist. Jeder der drei Faktoren für sich hätte noch nicht zu diesem extrem verfrühten Lieferengpass geführt, erst die unglückliche Kombination hat dies verursacht.

Karl Schefer, Geschäftsleiter

### Herausgeber Delinat-Kundenservice

CH Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn

Telefon 071 227 63 00, Fax 071 227 63 01

DE Hegeheimer Strasse 15, 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

Biokontrollstelle: DE-ÖKO-039/CH-BIO-006

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

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

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

Beiträge Emil Hauser, Nikolas Kunz, Peter Kropf (pek), David Rodriguez, Karl Schefer, Hans-Peter Schmidt, Jürgen von der Mark, Hans Wüst (hrw)

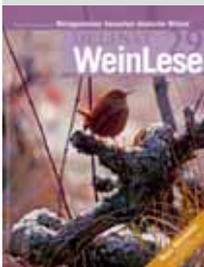
Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Yvonne Berardi, Marçal Font, Herdade dos Iagos, IKELOS GmbH – The Art of Scientific Imaging, Trudi Kropf, Christina und Nikolas Kunz, Patrick Rey, Astrid Schefer, Hans Wüst

Papier RecyStar, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

RCT29



### Titelseite:

Zaunkönig im winterlichen Weinberg des Delinat-Instituts im Wallis (CH)

Bild: Patrick Rey

Impressum

# kurz & bündig

hrw. **Rückpack statt Rucksack.** Kaum mehr erfüllbare postalische Auflagen haben dazu geführt, dass das beliebte Delinat-Rucksacksystem 2011 aufgegeben werden musste. Seit letztem Herbst können die wertvollen DegustierService-Kartons nun zumindest in der Schweiz wieder zurückgegeben und weiterverwendet werden. Das neue System heisst Rückpack: Leere DegustierService-Kartons können – zusammengelegt und zu einem Paket mit sechs bis acht Kartons verschürt – kostenlos bei fast jedem K-Kiosk, Avec-Laden oder P&B Presse- und Buch-Shop der Schweiz abgegeben werden. Die Rücknahmestellen sind mit einem roten Päckli Punkt gekennzeichnet. [www.paecklipunkt.ch](http://www.paecklipunkt.ch).



Korkensammelstellen:  
CH: Korkfabrik Gebr. Schlittler AG,  
Autschachen 41, 8752 Näfels  
DE: [www.diakonie-kork.de](http://www.diakonie-kork.de)

\*\*\*\*\*

**Weniger Krankheiten dank Biodiversität?** Die Biodiversität spielt für Josep Maria Albet i Noya eine zentrale Rolle im Weinbau. Deshalb macht der Delinat-Winzer aus dem Penedès beim Projekt Biodivine Life+2009 mit. Auf mehreren Weinbaubetrieben in Spanien, Portugal und Frankreich soll nachgewiesen werden, dass die Zunahme der Artenvielfalt im Weinberg zu einer Reduktion von Krankheiten wie

Mehltau führt. Das von sechs offiziellen Institutionen aus den drei Ländern unterstützte Projekt fördert unter anderem Begrünungsversuche sowie die Schaffung von Grünstreifen, Steinmauern und andern Strukturelementen in der Landschaft zur Vermeidung von Monokultur.



**Josep Maria Albet i Noya ist von den positiven Auswirkungen einer vielfältigen Begrünung im Weinberg überzeugt.**

\*\*\*\*\*

**Kleine, aber gute Ernte 2012.** Wenig Ertrag, aber gute Qualität. So lässt sich das Erntejahr 2012 in Europas Weinbergen auf einen gemeinsamen Nenner bringen. Eine Umfrage bei verschiedenen Delinat-Winzern ergab, dass in gewissen Regionen Spaniens (Extremadura, La Mancha) und Italiens (Veneto, Piemont) insbesondere wegen langer Trockenperioden Ernteeinbussen bis zu 40 Prozent in Kauf genommen werden mussten. Mit der Traubenqualität sind die Biowinzer aber in allen Weinbaugebieten Europas fast durchwegs sehr zufrieden.

\*\*\*\*\*

**Begehrte Delinat-Saatmischung.** Die vom Delinat-Institut entwickelten Saatmischungen für den Weinbau sind ein Renner: 2012 wurden über 3,5 Tonnen Saaten verkauft – vor allem an Winzer in Deutschland, Frankreich und der Schweiz. Das entspricht etwa 300 Hektar Rebfläche, die neu begrünt wurde. Dieser Erfolg hat dazu geführt, dass in ganz Deutschland der Gelbklee, ein wichtiger Bestandteil der Saatmischung, ausverkauft war. In Deutschland und Österreich sind die Delinat-Mischungen über Camena Samen und in der Schweiz über Bio-Sativa erhältlich.

## Wir freuen uns über Ihre Meinung

Sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschrift bitte an [leserbrieft@delinat.com](mailto:leserbrieft@delinat.com) oder an den Delinat-Kundenservice. Besten Dank! Aus Platzgründen behalten wir uns vor, einige unter den Zuschriften auszuwählen oder sie zu kürzen.

## Umfrage

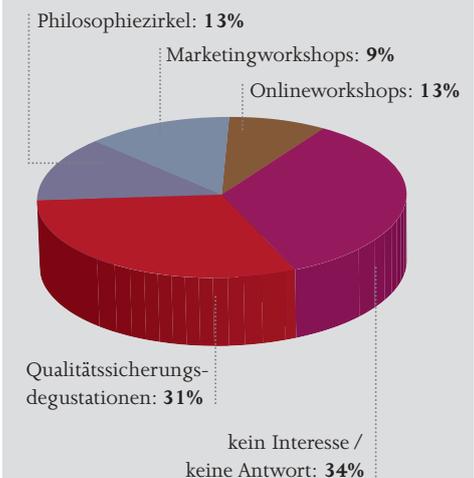
Wo suchen Sie Informationen zu Biowein und Delinat?

- Delinat-Webshop [www.delinat.com](http://www.delinat.com)
- Delinat-Blog [www.delinat-blog.com](http://www.delinat-blog.com)
- Archiv WeinLese mit allen bisherigen Ausgaben [www.delinat.com/weinlese](http://www.delinat.com/weinlese)
- Delinat-Weinkatalog
- Delinat-Weinbriefe
- Delinat-Kundenservice
- Delinat-Weindepots in Basel, Olten, St. Gallen und Bern

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf: [www.delinat.com/weinlese](http://www.delinat.com/weinlese)  
Besten Dank



Bei welchen Prozessen würden Sie gerne bei Delinat mitmachen?



See- und Weinreise der Superlative mit Delinat

# SEA CLOUD II

## Traum-Kreuzfahrt für Segelromantiker und Weinliebhaber

7. bis 13. Mai 2014 – von Barcelona nach Nizza



Ihr Hotel für sieben Tage:  
117 m lang, 16 m breit, alle  
Kabinen aussen liegend  
mit Fenstern. Maximal 84 Gäste  
und 56 Personen Besatzung.

Die SEA CLOUD II verbindet zeitlose Eleganz nostalgischer Dreimast-Windjammern mit höchsten Sicherheitsstandards und edelstem Komfort moderner Kreuzfahrtschiffe.

Segelromantiker und Weinliebhaber kommen auf dieser exklusiven Reise gleichermassen auf ihre Kosten. Denn die 3000 Quadratmeter Segelfläche werden von Hand gesetzt. Und auf hoher See wird gehobene Küchen- und Weinkunst geboten.

Immer wieder steuert die spektakuläre Segeljacht auf dem siebentägigen Törn zwischen Barcelona und Nizza verschiedene Häfen an. Auf Landausflügen lernen Sie Bioweingüter wie Albet i Noya, Château Duvivier und La Tour de Vieux kennen.

Auf dem Schiff vermittelt das Delinat-Team an ungezwungenen, spannenden Seminaren viel Wissenswertes aus der Weinwelt. Dazwischen bleibt viel Zeit zum Ausspannen, Geniessen und Diskutieren in geselligem Kreis.

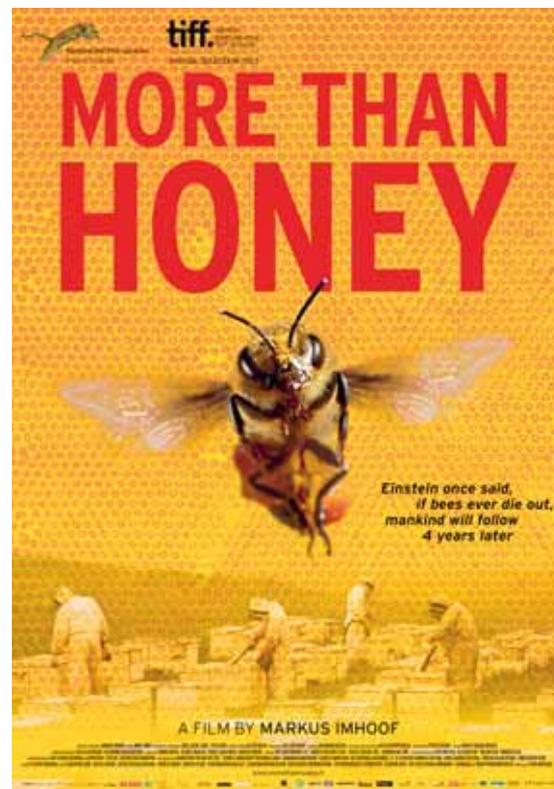
Weitere Informationen:  
[www.delinat.com/weinreisen](http://www.delinat.com/weinreisen)  
oder Delinat-Kundenservice



**DELINAT**

Wein aus gesunder Natur

# Das Leben als Biene ist kein Honigschlecken



**Ebenso faszinierend wie beklemmend: Markus Imhoofs Kinofilm gibt mit atemberaubenden Bildern Einblick in die gestörte Welt der Bienen.**

**Markus Imhoofs Dokumentarfilm «More than Honey» zeigt eindrücklich, wie faszinierend Bienen sind, aber auch wie trist derzeit die Welt ist, in der sie leben: Nicht nur die Honigernte, auch die wichtige Bestäubung der Blüten ist in Gefahr, weil Bienen massenweise sterben. Immer mehr ruht die Hoffnung auf Bio-Imkern.**

Die Honigernte 2012 war europaweit mager – auch bei den Bio-Imkern, mit denen Delinat seit Jahren zusammenarbeitet: In Teilen Spaniens konnte nur halb so viel geerntet werden wie letztes Jahr. Bei einem Imker in Italien fiel die Ernte bei Eukalyptus-, Luzerne- und Süssklee Honig vollständig aus. Akazienhonig ist überall knapp – in Bulgarien konnten nur etwa 20 Prozent der sonst üblichen Menge geerntet werden. Teilweise lag es an der regenreichen Blütezeit im Frühling und Frühsommer, teilweise wurde den Bienen die Trockenheit (Spanien) zum Verhängnis.

Petrus ist nicht an allem schuld ...

Doch ist alleine das Wetter schuld? «Nur zum Teil», sagt Filmregisseur Markus Imhoof, der sich für seinen aufsehenerregenden Dokumentarfilm «More than Honey» während fünf Jahren intensiv mit dem fast weltweit grassierenden Bienensterben auseinandergesetzt hat. «Die magere Honigernte 2012 hat mit den schlechten Wetterverhältnissen zu tun, aber sicher auch mit der Belastung der Bienen durch all die im Film gezeigten Gründe.» Gewaltige Monokulturen, die verbreitete Chemiekeule in Land- und Bienenwirtschaft, industrielle Umweltverschmutzung, die Varroamilbe und rätselhafte Krankheiten machen den Bienen das Leben schwer.

## Sinnvolle Alternative

Bio-Imker können dazu beitragen, die Situation der Bienen zu verbessern. Zusätzlich zur kleinen Ernte Biohonig 2012 sind die Delinat-Honigsorten vom Vorjahr noch lieferbar. Infos: [www.delinat.com/honig](http://www.delinat.com/honig)

Der Dokumentarfilm «More than Honey» von Markus Imhoof ist ab Frühling 2013 als DVD erhältlich unter [www.frenetic.ch](http://www.frenetic.ch), das umfassende Buch zum Film gibt es unter [www.orange-press.com](http://www.orange-press.com).

## Honig statt Zuckerwasser

Imhoofs Film regt zum Umdenken an. Doch leider sind etwa Bio-Imker, die möglichst im Einklang mit der Natur arbeiten, noch immer eine Rarität. Dabei unterscheidet sich Bio- von der konventionellen Imkerei in entscheidenden Punkten. So lassen Delinat-Imker den Bienen genügend Honig zum Überwintern im Bienenstock. Zuckerfütterung ist bei Bio-Imkern nur in Notfällen erlaubt. Weiter ist die Behandlung von kranken Bienenvölkern mit Antibiotika oder anderen chemisch-synthetischen Arzneimitteln verboten. Die verbreitete, für Bienen tödliche Varroamilbe etwa muss mit Ameisensäure und ätherischen Ölen in Schach gehalten werden. Ferner müssen die Bienenstände von Bio-Imkern an naturbelassenen Orten abseits von direkter industrieller Verschmutzung und intensiver Landwirtschaft stehen.

David Rodriguez



**Wenns draussen schneit und drinnen gärt**

# Neue Keller braucht der Wein

von Hans-Peter Schmidt

**Das Klima eines Weinkellers hat eine bisher weithin unterschätzte Auswirkung auf die Qualität und Komplexität eines Weines. Nicht nur die Temperatur, sondern vor allem eine optimale Luftfeuchtigkeit sind hierbei entscheidend. Das Delinat-Institut hat eine neue Wandbeschichtung unter Verwendung von Pflanzenkohle und Lehm entwickelt und erreicht damit ein optimales Kellerklima für die Herstellung natürlicher Weine.**

Noch vor 50 Jahren wusste kein Winzer, welche unzähligen chemischen Formeln in einem Wein stecken. Er musste auch nicht fünf Jahre Önologie studieren, um den Wein marktfähig zu formatieren. Damals trugen die Winzer ihre Trauben noch

auf dem Rücken zum Keller, entsafteten die Beeren mit einer Handkurbel und liessen ohne jegliche Zusätze die Trauben zu Wein werden.

Man hat im Wein bisher über 1000 Inhaltsstoffe nachweisen können. Säuren, Mineralien, Spurenelemente, Alkohole, Ketone, Kohlenhydrate, Polyphenole, Aldehyde, Acetate, Ester, Enzyme, Vitamine. Ganz so genau möchte man es auch als Winzer eigentlich gar nicht wissen und den Wein oft einfach nur geniessen und im Keller werden lassen. Doch Önologen sehen das anders und wollen wenn schon nicht Ordnung in die Tausende von Molekülen bringen, so doch wenigstens den Eindruck erwecken, das Chaos der chemischen Formeln unter Kontrolle zu haben und Fruchtigkeit, Mouthfeeling

**Am Delinat-Institut im Wallis wurden ein altes Bauernhaus restauriert und die Steinkeller mit einer neuen Technik aus Pflanzenkohle und Lehm saniert.**

(Mundgefühl) und vor allem Süffigkeit dem Wein aufzwingen zu können. Der Erfolg beim Kunden, bei Juroren und bei Journalisten scheint ihnen recht zu geben. Wein ist ein Kulturprodukt, und Kultur heisst, etwas, das man nicht versteht, trotzdem unverkennbar zu prägen.

Nimmt man die über 1000 Inhaltsstoffe des Weines, auch wenn sie in ihrer Funktion längst nicht hinreichend durchschaut werden, einmal ernst und fragt, weshalb

die Pflanze sich die Mühe macht, in jeder Traube eine solch riesige chemische Bibliothek anzulegen, und überlegt man weiter, was vom Zeitpunkt der Ernte bis zur Abfüllung des Weines mit all den Molekülen passiert, so erweckt diese blosse Vorstellung die gleiche Ehrfurcht vor den Wundern der Natur wie das Degustieren eines Jahrhundertweines mit völlig ausgeglichener Etikett.

Der Wein aber besteht nicht nur aus der Zusammensetzung zahlloser Moleküle und Mineralien, sondern ist, sofern er nicht von Zauberlehrlingen zerstört wurde, ein lebendiges Elixier. Denn die meisten der organischen Moleküle im Wein wurden im Laufe des Weges von der Traube zum Wein durch die Aktivität von Hefen, Bakterien und Enzymen abgebaut, umgewandelt und komplexiert. Der Wein ist das Ergebnis eines lebenden, nicht eines bloss chemischen Prozesses. Und genau das macht die Einmaligkeit eines jeden Weines aus.

## An den Wänden kleben Sporen

Bei der natürlichen Weinbereitung, wie sie nach den Delinat-Richtlinien vorgegeben ist, kommt ein grosser Teil der Hefen und Bakterien, die aus dem Saft der Trauben den Wein hervorgehen lassen, auf der Haut der Trauben und in den Trauben selbst vom Weinberg in den Keller. Was ja nicht zuletzt auch der Grund dafür ist, dass die Förderung der Biodiversität und der Verzicht auf synthetische wie biologische Pestizide so entscheidende Bedeutung für die Qualität des Weines haben. Die Hefe- und Bakterienflora, die nicht nur Zucker zu Alkohol fermentiert, sondern für die überwältigende Komplexität und Aromenvielfalt des Weines sorgt, ist essenzieller Bestandteil des Terroirs und muss vom Winzer entsprechend geschützt werden.

Jene Mikroorganismen, die mit den Trauben in den Keller kommen, sind im Keller allerdings allzu häufig nur in der Minderheit. Denn an den Wänden des Kellers, auf dem Boden, an allen Gefässen und Geräten kleben Sporen und Mikroorganismen von



**Oben: Das Pflanzenkohle-Lehm-Gemisch wird in einem Druckstrahlverfahren auf die Trockensteinmauer aufgetragen. Auf diese Weise lassen sich in einem Arbeitsgang 10 bis 15 cm dicke Putzschichten für besseres Raumklima auftragen.**



**Links: Das Terroir reicht bis in den Keller: Auf der mächtigen Innenwand aus Pflanzenkohle und Lehm bildet sich nun eine gesunde Hefeflora für Naturweine.**

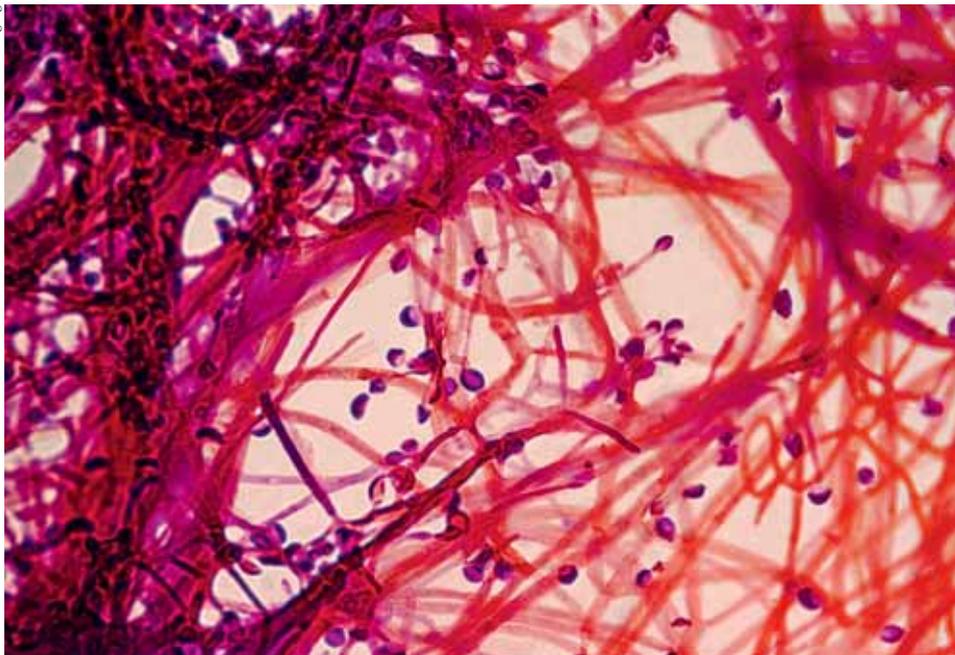
den Weinen der vorhergehenden Jahrgänge, die sich, sobald frischer Traubensaft in die Fässer fliesst, wieder aktivieren und auf die Arbeit stürzen, sich ungehemmt vermehren und die noch «unerfahrenen» Hefen und Bakterien aus dem Weinberg zurückdrängen.

## Kellerflora prägt den Wein

Wer also einen natürlichen Wein keltern möchte und nicht auf Reinzuchthefen aus der Industrie zurückgreifen will, der muss allerhöchste Obacht geben auf die mikrobielle Flora nicht nur im Weinberg, sondern auch im Keller. Jeder Weinkeller hat seine eigene mikrobielle Flora, die auf den Wein, wenn er denn natürlich vinifiziert wird, einen fast ebenso grossen Einfluss

ausübt, wie das so berühmte Terroir jenseits der Kellermauern. Im Grunde ist das nichts anderes als in jenen traditionellen Käsereien, die, wenn sie von einem Lokal zu einem anderen umziehen, die Wände der alten Käserei abwaschen, um sodann mit diesem Waschwasser die neue Käserei einzustreichen und so die gewohnte und bewährte Mikroflora in das neue Gebäude zu übertragen.

An den Wänden, Gefässen und Maschinen eines Kellers sind nun aber nicht nur die gewünschten Hefen und Bakterien zu finden, sondern auch unzählige andere, mehr oder weniger nützliche, neutrale oder schädliche Mikroben und Sporen. Als besonders problematisch gelten hier die nahezu unzähligen Arten von Schimmelpilz-



**Pilzmycel (Schimmelpilz),  
der bereits Sporen aufweist.  
Der Pilz wurde zur besseren  
Sichtbarkeit angefärbt.**

## Gesund wohnen

Wandsanierungen mit Pflanzenkohle-Lehm-Gemischen, die das Delinat-Institut für Weinkeller entwickelt hat, lassen sich auch auf sonstige Lebensmittellager, Ställe, Lagerhallen und nicht zuletzt auch auf Wohnräume übertragen. Denn gerade in Wohn- und Büroräumen hat eine optimale Luftfeuchtigkeit grössten Einfluss auf das Wohlbefinden und die Gesundheit der Bewohner. Luftfeuchtigkeit unter 40 Prozent führt zum Austrocknen der Schleimhäute, was das Erkältungs-, Asthma- und Allergierisiko erhöht. Luftfeuchtigkeit über 70 Prozent führt in geschlossenen Wohnräumen zur erhöhten Belastung mit Schimmelsporen. Bereits eine zwei Zentimeter dicke Schicht eines Pflanzenkohle-Lehmputzes kann das Klima eines Wohnraumes merklich verbessern.

zen wie *Penicillium*, *Cladosporium* oder *Alternaria*. Diese Schimmelpilze gefährden nicht nur den Wein durch ihre Stoffwechselprodukte, die sogenannten Mycotoxine, sondern sind auch für die Gesundheit der im Keller arbeitenden Personen schädigend.

Schwarze, blaue, grüne, weisse, orangefarbene, unsichtbare Schimmel bilden sich insbesondere, wenn es bei zu hoher Luftfeuchtigkeit zur Bildung von Kondenswasser an den Wänden und Gefässen kommt. Um dies zu verhindern, müssen zu hohe Luftfeuchtigkeit und rasche Temperaturschwankungen im Keller unbedingt vermieden werden. Doch anstatt für ein optimales Raumklima mit einer Luftfeuchtigkeit zwischen 60 und 75% zu sorgen, wird in vielen Kellern vor allem zu sterilisierenden Mitteln gegriffen, deren Wirkung jedoch nur unvollständig ist, die sowohl die gute als auch die schlechte Mikroflora abtöten und für eine Belastung des Kellers mit chemisch oft bedenklichen Stoffen sorgen.

In den letzten 50 Jahren wurden sowohl neue als auch traditionelle Keller fast ausschliesslich mit zementbasierten Materialien gebaut bzw. modernisiert und dann mit abwaschbaren Lackfarben und Fliesen versie-

gelt. So lässt sich zwar leicht der Anschein von Hygiene erwecken, für die Mikroflora des Kellers ist dies aber fatal. Aufgrund der Wand- und Bodenversiegelung sowie der Verwendung von Zementputzen sind die Kellergemäuer kaum noch atmungsfähig und können fast keine Feuchtigkeit aufnehmen. So kommt es nach dem Abspritzen des Kellers oder dem Absinken der Temperatur um einige wenige Grade zur Kondensation von Wasser an den Wänden, was innerhalb weniger Tage zur Sporenbildung verschiedenster Schimmelarten führt.

## Schimmelpilz verhindern

Um im Weinkeller für optimales Raumklima zur Förderung der natürlichen Mikroflora des Weinbergs und des Weines zu sorgen, wurden am Delinat-Institut Versuche zur nachhaltigen Restaurierung und Sanierung von Weinkellern durchgeführt. Einer der wesentlichen Bestandteile dieses Projektes war die Entwicklung eines Wandputzes auf Basis von Pflanzenkohle und Lehm. So wurden mittels eines neuen Verfahrens die Wände unseres alten Walliser Kellers mit einer gut 10 cm dicken Schicht aus Lehm und Pflanzenkohle (siehe Foto) ausgespritzt. Die massive Beschichtung der Wände mit dem Lehm-Pflanzenkohle-Gemisch sorgt nicht nur für eine gute Wärmeisolation und damit für geringere Temperaturschwankungen, sondern vor allem für einen mächtigen Feuchtigkeitspuffer im Keller.

Der Spritzputz aus dem Pflanzenkohle-Lehm-Gemisch vermag die Luftfeuchtigkeit im Keller das ganze Jahr über konstant bei idealen 60–80% zu halten und damit die Bildung von Schimmelpilzen und anderen für den Wein gefährlichen Mikroben zu verhindern. Bei erhöhter Luftfeuchtigkeit nimmt die Wand die Feuchtigkeit rasch auf und gibt sie bei zu niedriger Luftfeuchtigkeit ebenso schnell wieder an den Raum zurück. Denn während zu hohe Luftfeuchtigkeit schädliche Mikroben fördert, ist auch zu niedrige Luftfeuchtigkeit nicht vorteilhaft. Sie führt zu Feinstaubbelastung, elektrostatischer Aufladung der Luft und zur Verdunstung von Wein aus Holzfässern.

Die Pflanzenkohle, die im Verhältnis von 1:3 (vol) dem Lehm zugemischt wurde, sorgt dank ihrer enormen Oberfläche und Porosität für die Adsorption von Schadstoffen, Sporen und Mycotoxinen sowie die Bindung der bei der Vinifizierung entstehenden Gase. Letzteres entzieht den Schimmelpilzen und sonstigen Mikroben die Nährstoffgrundlage. Die optimale Luftfeuchtigkeit und die Bindung von Toxinen erhalten eine gesunde Mikroflora im Keller, was vor sensorischen Weinfehlern schützt.

## Gutes Klima – kein Handyempfang

Die gemeinsam mit der deutschen Firma Casadobe entwickelte Technik des Aufspritzens dicker Schichten von Pflanzenkohle-Lehm-Mischungen kann sowohl zur Restaurierung alter Keller als auch zur Sanierung moderner Betonkeller verwendet und natürlich auch bei Kellerneubauten eingesetzt werden. Auf Grundlage der Erfahrungen dieses ersten Sanierungsprojektes, das im kommenden Jahr mit wissenschaftlichen Messungen der Kellerflora und des Raumklimas fortgesetzt wird, hoffen wir, die Optimierung des Kellerklimas schon bald in die Beratung der Delinat-Güter aufnehmen zu können. Dies ist dann ein nächster entscheidender Schritt zur Bewahrung und Qualitätssteigerung der natürlich gepflegten Terroirs der Delinat-Winzer. *Hans-Peter Schmidt*

PS: Der Putz aus Pflanzenkohle-Lehm hat übrigens auch eine abschirmende Wirkung gegen elektromagnetische Strahlungen, weshalb wir im Keller nun keinen Handyempfang mehr haben.

## Kurzinfo

### Wohnraum für Schimmel & Co.

Unberechenbare Natur – doch im Weinkeller hat der Winzer alles im Griff, damit perfekte Weine entstehen. Denkt man; dabei wimmelt es in einem Keller von Mikroorganismen, welche Traubenmost und Jungwein beeinträchtigen können. Wichtig dabei sind Temperatur und vor allem Luftfeuchtigkeit. Den Weg zu optimalen Verhältnissen schildert Hans-Peter Schmidt, Leiter des Delinat-Instituts in diesem Beitrag.

## Portugal: Vale de Camelos

# Beeindruckender Pakt mit der Natur

**Das Alentejo-Weingut Vale de Camelos liegt in den Natura-2000-Zonen der EU. Mit diesen grossflächigen Zonen wird ein länderübergreifender Schutz gefährdeter, wild lebender, einheimischer Pflanzen- und Tierarten und ihrer natürlichen Lebensräume angestrebt.**

So bietet etwa der in der Schutzzone gelegene Stausee Atafona unweit des Weingutes jedes Jahr bis zu 1500 Kranichen und vielen andern Vögeln einen Schlafplatz im Winterquartier.

## Rückkehr zur Naturvielfalt

Lange galt das Alentejo als reine Kornkammer Portugals. Als sich der Bremer Reeder und Seefahrer Horst Zeppenfeld hier in den 1980er-Jahren einen Traum erfüllte und im Tal der Kamele (Vale de Camelos) ein 1000-Hektar-Landgut erwarb, waren die kargen und sauren Ton- und Schieferböden durch den intensiven Getreideanbau stark erodiert und verarmt. Er schloss damals mit der

**Die Uferzonen der angelegten Stauseen bieten Kranichen Schutz und Nahrung im Winterquartier.**



Natur einen eindrücklichen Pakt: Seit nunmehr 30 Jahren wird auf seinem Landgut der Tendenz der «Desertifikation» (kontinuierliche Wüstenbildung) entgegengewirkt. Mit Neupflanzungen von regionstypischen Steineichen, Johannisbrot-, Oliven-, Mandel- und Eukalyptusbäumen sowie dem Anbau von Weinbergen mit autochthonen Rebsorten wird die Naturvielfalt ständig vergrössert.

## Sinnvolle Wassernutzung

Dazu tragen auch die fünf angelegten Stauseen bei, in denen das Winterregenwasser aufgefangen und zur Bewässerung von Reben und Oliven genutzt wird. Denn in den Hitzemonaten Juni bis September steigen die Temperaturen auf 40 Grad und sorgen für vollkommene Trockenheit. Die Wasserflächen und Ufer bilden gleichzeitig reichhaltige Biotope im sonst völlig ausgetrockneten Umland.

«Die Vielfalt der Kulturen und die damit verbundene Präsenz von Menschen und Tieren vermindert auch das Risiko der periodisch auftretenden Wald- und Buschbrände und bringt Leben und Arbeit in die sonst verlassene Landschaft», erzählt uns der auf dem Gut für den Weinbau zuständige Dietmar Ochsenreiter auf einem ausgedehnten Rundgang. Und schon fast wie nebenbei erwähnt er auch noch, dass die köstlichen Weine von Vale de Camelos seit 2012 vollständig mit Sonnenenergie erzeugt werden. Seit 2012 liefern Solaranlagen den Strom für das Weingut und die Pumpstationen von zwei Stauseen.

*Emil Hauser*

# Mit Spass zum Weinkenner

**Sommelier Dirk Wasilewski (44) ist viel unterwegs und gibt an Kursen spannende Einblicke in die faszinierende Welt des Bioweines und der Weinsensorik. WeinLese sprach mit ihm über Inhalt, Beliebtheit und Erfolg der Delinat-Weinkurse.**

**Weshalb bietet Delinat überhaupt Weinkurse an?**

**Dirk Wasilewski:** Je mehr man über Wein weiss, desto besser kann man ihn genießen. Weinkurse sind beliebt. Sie sind ideal, um den Wissensdurst vieler Kunden zu stillen.

**Was unterscheidet die Delinat-Kurse von denen anderer Anbieter?**

Wir sind wohl die Einzigen, die Bioweine ins Zentrum stellen, also Weine, die im Einklang mit der Natur entstehen und letztlich am meisten Genuss versprechen. Für mich persönlich ist es wichtig, dass die Kurse lehrreich sind, gleichzeitig aber auch unterhalten und Spass machen.

**Viele Kurse sind offenbar jeweils rasch ausgebucht.**

Ja, kaum sind die Kurse ausgeschrieben, sind sie auch schon ausgebucht. Wir bieten dann meistens noch einen Zusatzkurs an.

**Der Basisweinkurs «Die Kunst des Degustierens» ist der beliebteste. Was macht ihn so attraktiv?**

Wein liegt im Trend und bio sowie so. Wer möchte sich mit seinem Wein und dem Wissen darüber bei seinen Freunden nicht gerne etwas profilieren? Das Thema ist jedoch komplex. Die Basis für die bewusste Wahrnehmung eines Weines bilden die Degustationstechnik, die sensorische Wahrnehmungsfähigkeit und die Weinsprache. Bei unserem Basiskurs lernt man, wie ein Wein aufgebaut ist, wie sich Süsse und Säure verhalten, was genau das viel zitierte Tannin ist, wie Wein entsteht und ausgebaut wird, woher er kommt, was typisch für eine bestimmte Region ist – alles spannende Themen.



**Als Kursleiter erlebt man da sicher auch einiges?**

Was mich immer wieder freut, sind Kunden, die begeistert nach Hause gehen und später für ihren Freundeskreis einen Privatkurs buchen. Auch das ist bei Delinat problemlos möglich.

**Es gibt einen speziellen Kurs für Frauen. Weshalb eigentlich?**

Unsere Önologin Martina Korak führt diesen Kurs über Wein und Speisen erfolgreich in der Schweiz durch. Martina macht das auf eine sehr spielerische und unterhaltsame Weise. Im Kreise von Männern, die sich mit ihrem Weinwissen gerne in den Vordergrund stellen, fühlen sich Frauen nicht immer wohl. Sie sind übrigens den Männern sensorisch meist überlegen.

**Welches sind die kommenden Highlights?**

2013 führt Delinat mehrere Weinwochen auf Château Duvivier in der Provence durch. Da kann man in relaxter Atmosphäre innerhalb von fünf Tagen zum Weinkenner werden.

Interview Hans Wüst



**Von Farb- über Duft- bis hin zu Geschmacksnuancen: Kursleiter Dirk Wasilewski lüftet auf unterhaltsame Weise so manches Weingeheimnis.**

Das aktuelle Kurs-, Event- und Reiseangebot von Delinat finden Sie unter [www.delinat.com/veranstaltungen](http://www.delinat.com/veranstaltungen)



Jürgen von der Mark, Master of Wine



### **Wichtig – aber mit Frucht und Frische**

Bedingt durch die hohe Reife der Trauben hat der Roches d'Aric einen Alkoholgehalt von 14,5 Prozent. Carignan, Syrah und Grenache erreichen meist erst bei diesen natürlichen Alkoholgehalten ihre volle Qualität. Dann ist der Winzer gefordert, diese Kraft zu zügeln; dies ist Jean und Paul Lignères bestens gelungen. Die offene, spontane Vergärung ohne Reinzuchthefen ergibt einen Wein mit etwas weniger Alkohol. Der Verzicht auf zu viel Holz erhält dem Wein seine feine Frucht und den Ausdruck des Kalkbodens. Immer noch wuchtig und mit jugendlicher Frische ist er eine gelungene Paarung von Finesse und Fülle.

### **Roches d'Aric**

Corbières AOP 2010  
CHF 16,20 (11 CHF 21,60) /  
€ 12,90 (11 € 17,20)  
[www.delinat.com/2338.10](http://www.delinat.com/2338.10)

# Die Seele des Weines

**Bis zu Louis Pasteur war die Gärung ein Mysterium. Danach wusste man zwar um die Bedeutung der Hefen, konnte aber nicht weiter Einfluss nehmen. Erst die Gewinnung von Reinzuchthefen und das bessere Verständnis der Gärung Mitte des 20. Jahrhunderts gaben den Winzern die Möglichkeit, gezielt einzugreifen.**

Wein ist das durch Hefepilze vergorene Produkt aus Fruchtsäften. Obwohl die alkoholische Gärung und damit auch ihr Hauptprodukt, der Alkohol, die Identität des Weines ausmachen, wird die Bedeutung des Alkohols wenig beachtet.

Erst seit der Erfindung der Reinzuchthefen, unter anderem von sehr gärstarken Hefen, ist man in der Lage, Weine mit hohen Alkoholgehalten zu vergären. Parallel dazu werden die Reben heute in vielen Regionen immer besser gepflegt, die Erträge gesenkt und bei der Lese mehr auf Vollreife geachtet. Das Ergebnis sind hocharomatische Weine mit oft hohem Alkoholgehalt.

### **Zu reif, zu dicht, zu viel Alkohol**

Waren in den 80er-Jahren im Bordeaux noch Alkoholwerte von 12 Prozent Standard, so finden wir heute auf den meisten Etiketten Angaben von 13 bis 14 Prozent. Viele Weine südlicher Regionen und der Neuen Welt weisen sogar noch höhere Alkoholwerte auf. Gut gemacht, schätzen wir solche Weine. Allerdings setzt sich mehr und mehr bei Winzern und Konsumenten der Eindruck

durch, dass ein Mehr an Reife, Dichte und Alkohol auch in ein Zuviel münden kann.

In dieser Situation ist jeder Winzer gefordert, seine eigene Antwort zu finden, um Weine mit weniger Alkohol zu erzeugen. Die Trauben etwas früher zu lesen, widerspricht aber dem Wunsch des Winzers, vollreife Trauben zu ernten. Tendenziell tiefere Alkoholwerte bringen die natürlich im Rebberg vorkommenden Hefen – statt zugekaufter Reinzuchthefen. Auch eine extensive Gärführung in offenen Behältern, ohne lange Mazeration der Maische (zerquetschte Trauben), hilft mit, den Alkoholgehalt zu zügeln.

### **Balance statt Prozente**

Die Weinbranche wird nicht um die Diskussion der Teilentalcoholisierung herumkommen. Ich stehe diesem technischen Ansatz eher reserviert gegenüber und bevorzuge «altmodische» Methoden wie eine offene Gärung und den Verzicht auf Reinzuchthefen, was ebenfalls geringere Alkoholgehalte ergibt. Am Schluss geht es eh nicht um Prozente, sondern um das Wichtigste: um die Balance, die Seele des Weines.



**Delinat-DegustierService**

# Geboren in der Wüste

**Nach sieben harten Jahren suchte Delinat-Gründer Karl Schefer mit seiner Familie Erholung in Südwestafrika, dem Heimatland seiner Frau. Die Reise führte nicht nur an einen magischen Ort, sondern auch zum wichtigsten und erfolgreichsten Delinat-Produkt, dem DegustierService.**

In die endlosen Weiten von Kalahari, Etosha und Namib-Wüste hatte er sich verliebt, als er zwischen 1974 und 1979 als Chemielaborant im Süden des Schwarzen Kontinents tätig und viel auf Reisen war. «Die Namib-Wüste hat mich sofort in ihren Bann genommen, der Reichtum ihrer Kargheit, die mächtigen Dünen, die klaren Sternenhimmel, die Tierwelt.» Als Karl Schefer acht Jahre später mit Ehefrau und zweijährigem Sohn zurück an diesen magischen Ort kam und Erholung vom harten, von Rückschlägen geprägten Einstieg ins Bioweingeschäft suchte, erlag er erneut seiner Schönheit. Es vergingen nur wenige Tage, da begannen sich Stress, Sorgen und Ängste aufzulösen und die Gedanken nahmen neue Bahnen. Es brauchte wohl die Distanz zum Tagesgeschäft, um das Potenzial einer schlummernden Idee erken-

nen und ihre ganze Tragweite erfassen zu können. «Wie Schuppen fiel es mir von den Augen – plötzlich war klar, wie alles funktionieren muss, und sogar, wie das heissen soll: Der DegustierService war geboren.»

**Bessere Qualität – attraktivere Preise**

Die Idee entstand aus einem Problem: Als Schefer 1980 Biowein in den Handel brachte, musste er als erster und einziger Anbieter seine potenziellen Kunden erst aufklären. Es gab zwar Biosalat und Biojoghurt, doch Wein, der galt generell als natürlich. Die Anfänge waren schwierig, die Auswahl der wenigen Bioweine aus Frankreich klein, ihre Qualität bescheiden. Das besserte sich, nachdem Delinat 1983 die ersten Richtlinien verabschiedete und eine Qualitätssicherung einführte. Schon 1985 konnte sich das Sortiment sehen lassen, die Qualität war besser geworden und die Preise waren attraktiver.

Doch ein Problem blieb: Die Unterschiede zwischen den Jahrgängen desselben Weins waren gross. Das führte oft zu Enttäuschungen, weil Kunden «ihren» Wein vom letzten

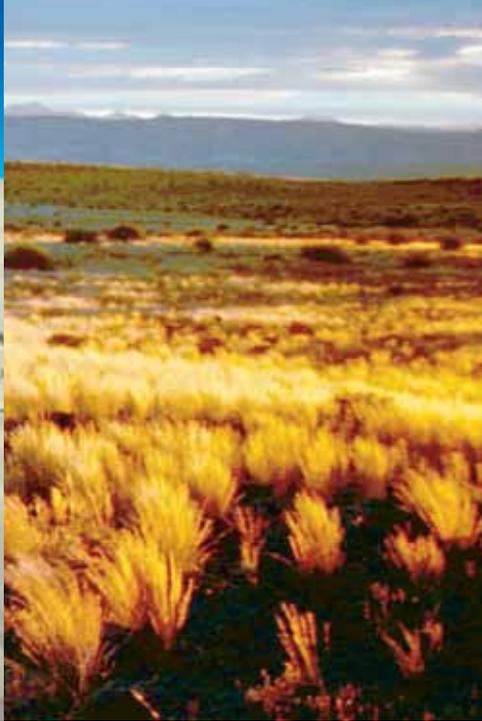
Jahrgang ganz anders in Erinnerung hatten. Jeder verstand zwar, dass Weine, die kaum behandelt werden, ihre «Jahreswetter-Prägung» stärker zum Ausdruck bringen als ihre geschönten und geschliffenen Kollegen, aber blind drauflos bestellen wollte man nicht. Delinat empfahl daher, jeden Jahrgang vorerst zu degustieren. «Wir suchten nach Möglichkeiten, unsern Kunden das Kennenlernen neuer Jahrgänge zu erleichtern. An Messen, Degustationen und in unseren Verkaufsräumen im Appenzellerland konnte man sie probieren, doch damit erreichten wir nur einen Bruchteil der Kunden». Eine Lösung war nicht in Sicht – bis zur Namibia-Reise 1987.

**Bio ist nicht gleich bio**

Was vor 25 Jahren in Afrika unter brütender Wüstensonne und in kühlen Nächten unter sternklarem Himmel reifte, wurde zum wohl erfolgreichsten Weinpaket Europas. Der Delinat-Patron hat für diesen Erfolg eine simple Erklärung: «Wir haben das Grundprinzip nie verändert, optimieren und entwickeln es aber Jahr für Jahr konsequent weiter.» Der DegustierService hat viel



Auf den Dünen der Namib reifte Karl Schefers Idee des DegustierService – es brauchte wohl die Weite, die Ruhe, die Einsamkeit.



hrw. **Neues Delinat-Weindepot in Basel.** Nach St. Gallen, Olten und Bern ist Ende November 2012 in Basel das vierte Delinat-Weindepot in der Schweiz eröffnet worden. Rund 500 Besucher liessen sich von einer zehnköpfigen Delinat-Crew in die faszinierende Welt von Weinen aus gesunder Natur entführen und degustierten die edlen Tropfen aus ganz Europa. «Die Stimmung an beiden Tagen war sehr entspannt und fröhlich. Viele Besucher zeigten sich überaus erfreut, dass Delinat nun auch in Basel vertreten ist», blickt Depotleiter Daniel Bruckner auf die Eröffnungstage zurück. Künftig werden die Kunden in der Region Basel vom neuen Depot aus mit Elektroautos beliefert. Das Delinat-Weindepot Basel befindet sich im Dreispitz an der Barcelona-Strasse 4. Während der Öffnungszeiten (Dienstag bis Freitag 16 bis 18.30 Uhr; Samstag 10 bis 16 Uhr) kann hier degustiert und direkt eingekauft werden.

\*\*\*\*\*

**Hochwertiger Dünger aus Klärschlamm.** Das Delinat-Institut beteiligt sich ab 2013 zusammen mit der Hochschule Bingen, der Universität Giessen und der Firma Pyreg an einem Forschungsprojekt zum Phosphorrecycling durch Pyrolyse von Klärschlamm. Konkret soll die phosphatreiche Pyrolyseasche aus Klärschlamm zu hochwertigem, organischem Volldünger aufbereitet und in Feldversuchen getestet werden. Das Projekt wird vom deutschen Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) finanziert.

«Wir suchten nach Möglichkeiten, unseren Kunden das Kennenlernen neuer Jahrgänge zu erleichtern.»

## Noch nicht dabei?

Der Delinat-DegustierService ist eine etappenweise Entdeckungsreise zu den besten Bioweinen Europas zum Vorzugspreis. Insgesamt stehen sechs verschiedene Angebote zur Wahl. Je nach gewählter Sorte wird zwei- bis viermal pro Jahr automatisch ein Paket mit drei (oder sechs) Flaschen portofrei ins Haus geliefert. Dank vielen Hintergrundinformationen und Tipps kommt jedes Paket als «flüssiger Weinkurs» daher und bietet so nicht nur Genuss, sondern steigert langsam aber stetig das Weinwissen. Eine Ausnahme bildet das Surprise-Paket. Es kommt nur einmal jeweils kurz vor Weihnachten und enthält neben Wein ein paar andere Bioüberraschungen. Mitmachen ist ganz einfach und frei von Verpflichtungen. Mehr Infos dazu finden Sie unter [www.delinat.com/ds](http://www.delinat.com/ds).

**DELINAT**  
**DegustierService®**

zur Verbreitung von Biowein beigetragen. Inzwischen ist allerdings eine veritable Bioindustrie entstanden, selbst Discounter locken mit billigem «Bio», das aber nur gerade minimale Auflagen erfüllt.

Weine, die es in den Delinat-DegustierService schaffen, nehmen weit höhere Hürden und erfüllen höchste Ansprüche an Qualität und Ökologie. Grundlage dafür sind eigene Richtlinien, die 30 Jahre gewachsen sind und vom Delinat-Institut ständig weiterentwickelt werden. Sie zielen auf einen Weinberg mit hoher Biodiversität und geschlossenen Kreisläufen sowie eine Vinifikation ohne überflüssige Hilfsmittel. Karl Schefer: «Den Unterschied zwischen Industrie-Bio und Delinat-Bio werden Skandale aufzeigen. Es ist nur eine Frage der Zeit.» Hans Wüst

### Kurzinfo

#### Neue Weine zu Hause auswählen

Seit 25 Jahren wählen zahlreiche Weingeniesser ihre Weine aus einem Paket mit drei Flaschen, die sie viermal im Jahr erhalten. Der wohl beliebteste Weinservice feiert Jubiläum; doch wie kam es überhaupt zu dieser Idee?

## Aromen kombinieren

# Harmonie oder Kontrast?



**Mmmh, wie das duftet! Ein himmlischer Geruch von Apfelkuchen kitzelt die Nase. Der Mund wird wässrig, der Appetit erwacht. Wir alle haben unsere Lieblingsdüfte, doch wie geht das eigentlich – riechen?**

Unsere Nase ist mit 15 Millionen Riechzellen bestückt – pro Nasenseite. An diesen Riechzellen hängen gegen 400 verschiedene Arten von Duftsensoren, jeder programmiert auf eine Duftmolekülgruppe. Damit lassen sich Tausende von Düften unterscheiden. Das tönt kompliziert, funktioniert aber automatisch. Gespür ist hingegen gefragt, wenn Speisen kombiniert werden sollen. Zimt oder Vanille zum Apfelkuchen hat sich seit Jahrhunderten bewährt – Pfeffer auf Erdbeeren war vor 25 Jahren Mode. Und heute parfümieren Avantgardisten Lachs und Gurken mit Schokolade oder Forelle mit Kaffee. Noch kniffliger ist es, zu solchen Gerichten den richtigen Wein zu wählen, denn ein Wein besteht aus mehreren hundert Düften. Was wir in Degustationsnotizen lesen oder selber riechen, ist jeweils bloss ein klitzekleiner Anteil aller im Wein vorhandenen Düfte – also immer ein subjektiver Eindruck des Degustators.

### Süsser Duft

«Der riecht süss, nach Honig», höre ich an Degustationen immer wieder. Eigentlich ist das nicht möglich, denn Süsse riechen wir nicht, sondern spüren sie auf der Zunge. Düfte dagegen erkennen wir einerseits beim Einatmen durch die Nase – aber auch «retronasal» via Gaumen. Aus Erfahrung wissen wir, dass Honig süss schmeckt und wie er riecht. Wenn nun Honigduft unsere Riechzellen erreicht, erinnern wir uns an den süssen Geschmack und stellen fest,

«der riecht süss», meinen damit aber ein süsses Aroma, denn als solches bezeichnen wir Geschmack, Duft und Mundgefühl als Ganzes.

Harmonie oder Kontrast sind oft gehörte Tipps fürs Kombinieren von Speisen und Wein. Eine harmonische Kombination wäre demnach Paprikagemüse zu einem Cabernet Sauvignon, der nach ebendiesem Gemüse duftet. Ebenfalls einen Stammplatz in der Hitparade der Ratschläge hat «Regionales zu Regionalem»: Fendant zu Walliser Raclette oder Riesling zu Pfälzer Saumagen.

### Riesling zu Rehrücken?

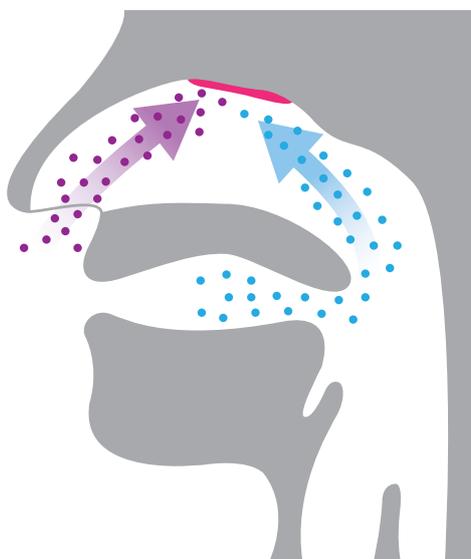
Bei der Wahl eines Weines zum Essen achte ich gerne auf Harmonie; so bin ich auf der sicheren Seite. Zum gegrillten Rindersteak passt ein Rotwein aus dem Barrique, die

Röstnoten des Fleisches verlängern den Abgang des Weines. Zu Pilzgerichten wähle ich einen gehaltvollen Merlot; seine Noten von Waldboden und Heu harmonieren gut mit den Pilzen.

Kontraste dagegen sind riskant, können aber auch begeistern: Mirella, eine notorische Weissweinliebhaberin, wollte kürzlich partout nichts vom Pinot Noir zum Rehrücken wissen. Sie zog eine Riesling-Spätlese 2001 von Pflüger vor. Und wir beide behielten recht. Der Pinot Noir harmonierte prima mit dem Rehrücken, der Duft von roten Beeren belebte den etwas abgehangenen Fleischgeruch; der Riesling dagegen passte gut zur pochierten Birne mit Berberitzenkompott – die verschiedenen Fruchtnoten und die rassige Säure des Weines bescherten uns ein eindrückliches Erlebnis. Und erstaunlicherweise litten weder Fleisch noch Wein unter dieser Vermählung.

Auch die Temperatur von Wein und Speisen beeinflusst die Intensität der Aromen. Wein unter sechs Grad duftet kaum mehr; bei kalten Speisen dauert es eine Weile, bis sie sich am Gaumen entfalten. Wer zum Essen einfach ein Glas Wein trinken möchte, braucht sich nicht unbedingt den Kopf zu zerbrechen. Wer aber ein Gericht und den dazu servierten Wein in allen Facetten geniessen will, dem sei geraten: Studieren geht manchmal eben doch über Probieren.

Peter Kropf



**Duft nennen wir Eindrücke, die das olfaktorische Zentrum (rot) durch die Nase (orthonasal) erreichen (violett). Aromen gelangen retronasal via Gaumen (blau) zur Riechschleimhaut.**

### Kurzinfo

#### Wein und Speisen kombinieren

Welche Aromen passen zusammen? Wie funktioniert unsere Nase? Und welchen Wein trinke ich am besten zu welchen Speisen? Eine kurze Einführung in die Welt der Düfte.

## Büchertipps zum Thema Aromen

### (A) Welcher Wein passt?

Nachschlagwerk mit über 400 Weinempfehlungen zu 100 Gerichten vom besten Sommelier Europas (1992): handlich, umfassend, übersichtlich.

#### Essen & Wein

Bernd Kreis  
Hallwag-Verlag  
ISBN 987-3-8338-2633-7  
CHF 17.90 / € 9,90



(A)



(B)



(C)



(D)

### (B) Geruchs- und Geschmackstraining

Einführung ins Riechen und Schmecken mit einer Übungsanleitung sowie einem Training für Weinliebhaber: fundiert, lehrreich, leicht verständlich.

#### Das kleine Buch vom Riechen und Schmecken

Hanns Hatt, Regine Dee  
Knaus-Verlag  
ISBN 978-3-8135-0444-6  
CHF 24.90 / € 14,99

### (C) Aromen kombinieren

Harmonie und Kontraste von Speisen werden hier zelebriert: Der Molekularkoch Rolf Caviezel und der Polymerforscher Professor Thomas A. Vilgis wagen den Versuch, ein schwieriges Thema auch für einfache Genussmenschen fassbar zu machen: akademisch, anspruchsvoll, gewagt.

#### Foodpairing

Rolf Caviezel, Thomas A. Vilgis  
FONA-Verlag  
ISBN 978-3-03780-480-3  
CHF 64.- / € 48,-

### (D) Partnervermittlung in der Speisekammer

Es gibt seit Jahrzehnten beliebte Speisekombinationen, aber auch neu entdeckte Vermählungen. Das Lexikon listet zu Hunderten von Speisen die Tipps von Küchenchefs, was besonders gut dazu passt: umfassend, akribisch, kreativ.

#### Lexikon der Aromen- und Geschmackskombinationen

Karen Page, Andrew Dornenburg  
AT-Verlag  
ISBN 978-3-03800-617-6  
CHF 39.90 / € 29,90

hrw. **Solarkraft für den Vegas Altas.** Winzer Joaquin Salamanca gehört zu den Biopionieren in der Extremadura. Seine Trauben für die Vegas-Altas-Weine vertraut er den Önologen Juan Sojo und Angel Gonzales an. Diese sind ebenso vom Pioniergeist beflügelt und haben ihrer Kellerei Cerro La Barca in Villanueva de la Serena einen Solarpark angegliedert. Das Solarkraftwerk liefert gut 900 000 Kilowattstunden Strom pro Jahr. Das entspricht einem durchschnittlichen Verbrauch von über 200 Haushaltungen. Die ganze Ernte 2012 für den Vegas Altas wurde bereits mit Solarstrom verarbeitet. Die überschüssige Energie wird ins öffentliche Netz eingespeist.



Die Sonne lässt nicht nur die Trauben reifen, sie liefert auch die Energie für den Weinkeller.

\*\*\*\*\*

**Neue Önologin auf Mas Igneus.** Auf dem spanischen Weingut Mas Igneus im Priorat hat eine neue Önologin das Sagen: Mireia Pujol Busquets Guillén studierte Biologie und Önologie und ist eben dabei, einen Master in biologischer Landwirtschaft abzuschliessen. Im modernen Keller von Mas Igneus will Mireia ihr Hauptaugenmerk vorerst auf Qualitätssicherung und -steigerung legen.



Mireia Pujol Busquets Guillén bei der Degustation von Jungweinen mit Delinat-Einkäufer David Rodriguez.

# Griechisches Olivenwunder

**Es grenzt jeweils an ein Wunder, wie die dürstenden Olivenbäume in Italien, Spanien und Griechenland nach monatelanger Hitze und Trockenheit im November vollbehangen mit edlen Früchten dastehen. Längst ist die neue Ernte eingefahren und verarbeitet. In wenigen Wochen sind die neuen Delinat- Olivenöle erhältlich. Ein Bericht von unserem Jefira-Ölmüller aus dem krisengeschüttelten Griechenland.**

Griechenland durchleidet gerade eine der schlimmsten Krisen seiner Geschichte. In den Städten, allen voran in Athen und Thessaloniki, ist das Leben hart und für viele unerträglich geworden. Viele wollen weg. Ins Ausland. Oder zurück in die Dörfer, zu den Verwandten, auf die Felder, auf die Orangenplantagen und natürlich in die Olivenhaine.

In Monemvasia, der Heimat unseres Jefira-Premium-Bioolivenöls, scheint die Welt noch in Ordnung. Das Meer ist blau wie immer, in den Hügeln liegt träge das Mittaglicht. Durch die Olivenbäume weht eine sanfte Brise. Der Himmel, wolkenlos! Lakonien vor der Ernte. Im September ist noch kein einziger Regentropfen gefallen. Die Oliven an den Bäumen sind noch winzig klein. Zu klein. Man wird die Ernte verschieben müssen. Ohne Regen geht es nicht.

Oktober. Jetzt beginnt normalerweise die Olivenernte. Aber es gab noch immer keinen Regen. Die Bauern schauen zum Himmel. Ein paar Wölkchen, gewiss. Aber Regen!? Und so geht das bis im November. Manche haben mit der Ernte begonnen. Die winzigen Oliven bringen kaum Öl, bis zu 9 Kilogramm Oliven braucht es jetzt, um ein Kilo Olivenöl zu pressen! In einem

**Arbeit ist heute gefragt: Freunde aus der Stadt helfen Christina und Klaus Kunz bei der Olivenernte.**

guten Jahr reicht dafür die Hälfte. Es ist zum Verzweifeln!

### Endlich Regen

Dann – endlich – ein ergiebiger Regen. Nicht nur wir Olivenbauern atmen auf, auch die Natur. Sie schöpft Kraft. Man kann ihr buchstäblich dabei zusehen. Die Oliven straffen sich, sehen prall und gesund aus. Die schlechten, die vom Dakus, der weitverbreiteten Olivenfliege, angestochenen, haben Wind und Regen von den Bäumen gepeitscht. Was jetzt an den Bäumen hängt, ist erste Qualität! Nur, die Ernte ist so nass, dass man keine Leitern anstellen kann. Sie muss nochmals um ein paar Tage verschoben werden!

### Alle ziehen am gleichen Strick

Die erwachsenen Töchter und Söhne unserer Freunde sind aus Athen, wo sie studiert hatten und jetzt arbeitslos sind, zur Ernte nach Monemvasia gekommen. Das Olivenöl ist ihre derzeit einzige Chance! Und so geht es allen, die mit uns im Jefira-Projekt arbeiten. Man will diese Chance nutzen, auch dieses Jahr wieder eine echte Premiumqualität zu erzeugen. In den Olivenhainen wird emsig gearbeitet, die Stimmung ist gut. Alte und Junge spannen zusammen. Es ist, wie wenn das Rad etwas zurückgedreht worden wäre. Man besinnt sich auf die wirklichen Werte. Und, als habe ein Regisseur meine Gedanken gelesen, zieht ein alter Mann auf einem Esel vorüber – ein Bild, das wir seit Jahren nicht mehr sehen durften!



## Das Jefira-Projekt

Das Jefira-Projekt wurde vom Schweizer Paar Christina und Nikolas Kunz auf der Halbinsel Peloponnes gegründet, um griechische Kleinbauern vom ökologischen Denken und Handeln zu überzeugen. Das Ziel sind die Produktion und der Vertrieb hochwertiger, naturbelassener Premium-Olivenöle. Fairer Handel mit besseren Preisen für die Erzeuger ist ebenfalls ein wichtiger Pfeiler des Konzepts. Alle Jefira-



Christina und Nikolas Kunz

Produkte entstehen in fairer Partnerschaft mit den einzelnen Bioproduzenten nach den strengen Qualitäts- und Produktionsvorgaben.

Das erste Öl ist gepresst. Mit einem Säuregehalt von knapp 0,35 Prozent liegt es leicht höher als letztes Jahr, aber immer noch weit unterhalb der Limite (0,8 Prozent), bis zu welcher ein Öl zur höchsten Güteklasse «nativ extra» oder «extravergine» gezählt wird. Die ersten Verkostungen ergaben ein sehr harmonisches fruchtiges, in der Nase sehr überzeugendes Olivenöl mit leichter Schärfe und etwas weniger Bitterstoffen. Alle sind sich einig: Auch das neue Jefira wird ein Olivenöl der Extraklasse, das alle unsere Kunden zufriedenstellen wird.

Nikolas Kunz

**Ab März sind die neuen Olivenöle aus Spanien, Italien und Griechenland bei Delinat erhältlich. Ein Newsletter informiert, wenn es so weit ist.**

## kurz & bündig



**Die Tonamphore aus Georgien wird im Lehm Boden des neuen Weinkellers eingebaut.**

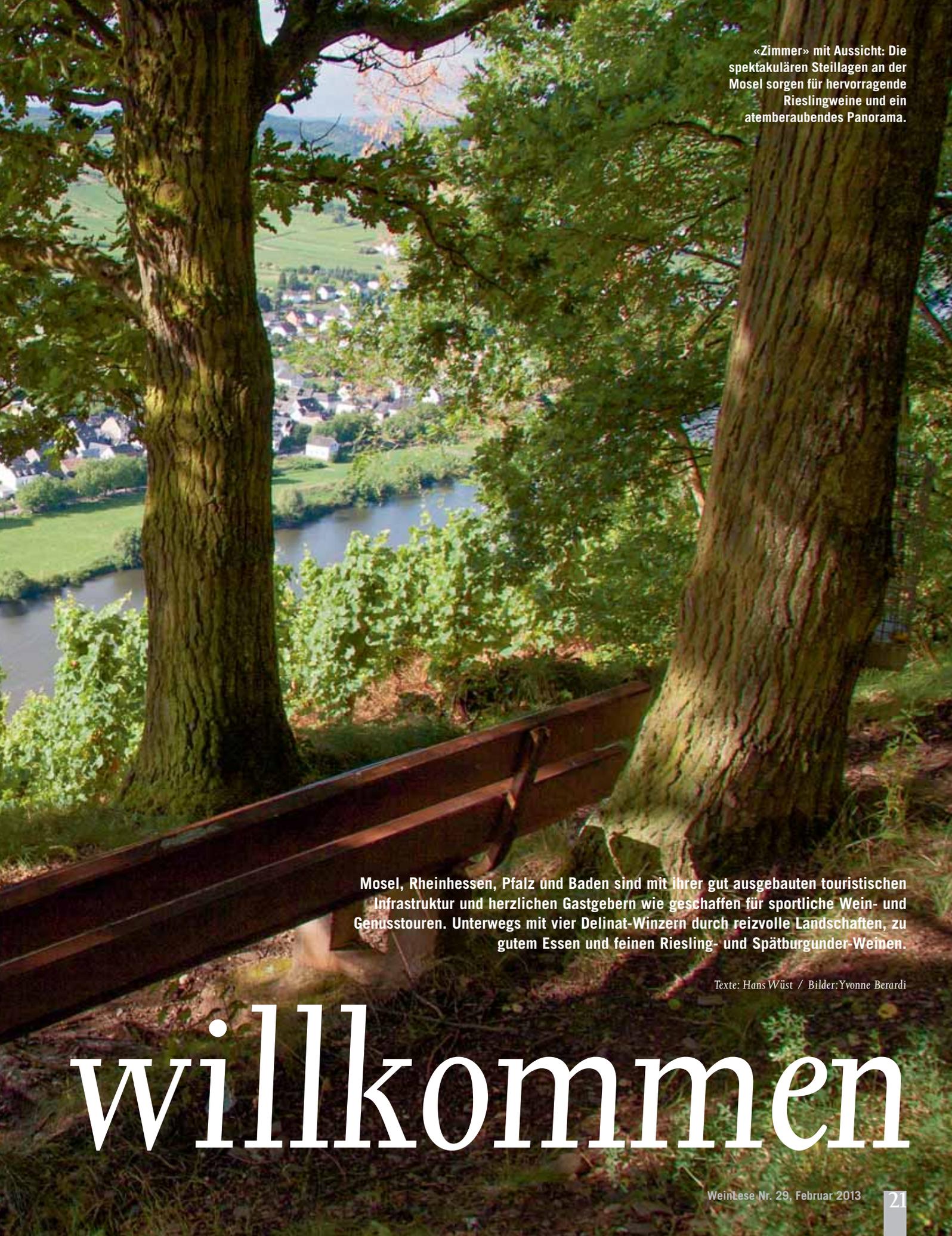
hrw. **Amphorenwein am Delinat-Institut.** Im neuen Keller des Delinat-Instituts entsteht erstmals ein Amphorenwein. Eine handgemachte Tonamphore aus Georgien (Kvevri) mit 1200 Litern Inhalt wurde in ein 2,50 m tiefes Loch im Lehm Boden versenkt und danach mit Pinot-noir-Trauben der besten Lagen gefüllt. Bei gleichbleibenden Erdtemperaturen wird die Traubenmaische innerhalb eines knappen Jahres ohne manuelle oder technische Eingriffe zu einem (hoffentlich) harmonischen Wein vergären. Genau so wurde der Wein in Georgien schon vor 4000 Jahren gemacht.

\*\*\*\*\*

**Herz für Benachteiligte.** Das Familienweingut Fasoli im Veneto unterstützt die Fondazione Più di un Sogno Onlus, eine Stiftung für Familien mit behinderten Kindern. Im Sommer 2012 trafen sich im Hof der Kellerei in San Zeno di Colognola bei Verona gegen 100 Gäste zu einem Benefiz-Nachtessen. Zum reichhaltigen Menü steuerten Fasolis ihre köstlichen Weine bei. Dem Anlass war ein schöner Erfolg beschieden, kamen doch beinahe 10 000 Euro zugunsten der Stiftung zusammen. Das Geld dient der Ausbildung und der Eingliederung behinderter Kinder.



# Herzlich



«Zimmer» mit Aussicht: Die spektakulären Steillagen an der Mosel sorgen für hervorragende Rieslingweine und ein atemberaubendes Panorama.

Mosel, Rheinhessen, Pfalz und Baden sind mit ihrer gut ausgebauten touristischen Infrastruktur und herzlichen Gastgebern wie geschaffen für sportliche Wein- und Genussstouren. Unterwegs mit vier Delinat-Winzern durch reizvolle Landschaften, zu gutem Essen und feinen Riesling- und Spätburgunder-Weinen.

Texte: Hans Wüst / Bilder: Yvonne Berardi

# willkommen

# Vorhang auf im Rebentheater

Winzer Timo Dienhart hat einen Hang zur Theatralik: Das zeigt sich schon, als er auf einem grossen Holztisch seine Pläne ausbreitet und gestenreich die energieautarke Zukunft seines Weinguts zur Römerkeller erläutert. «Es ist Zeit, das ökologische Bewusstsein, das uns seit Jahrzehnten im Weinberg und im Keller begleitet, auf die gesamte Hofinfrastruktur auszudehnen», meint Timo. Die neue Feldscheune mit Solardach steht bereits. Seit Herbst 2012 wird am neuen Weinkeller gebaut. Solaranlage, Eisspeicherheizung und Wärmepumpe sorgen schon bald nicht nur für einen autarken, geschlossenen Energiekreislauf, sondern auch für optimale Vinifikations- und Lagerbedingungen.

## Mit dem E-Bike locker bergauf

Dann schnappen wir uns die im Innenhof bereitstehenden E-Bikes. Auf einer mehrstündigen Rundtour entdecken wir die spektakuläre Mosel-Landschaft. Mühelos gehts in flottem Tempo durch schmale Weinbergsträsschen hinauf auf den Brauneberg, eine Mosel-Toplage. Die Aussicht auf die tief unten friedlich dahinfließende

Mosel und die ausgedehnten Rebflächen ist grandios. Auf lang gezogenen Serpentinien geht die Fahrt rasant wieder talwärts.

Via Winzerdorf Lieser erreichen wir unser Tourenziel: Der Honigberg ist eine andere Paradelage im sogenannten Urstromtal der Mosel. Der Bioanteil ist hier mit rund zehn Prozent überdurchschnittlich hoch. Das ist eindeutig ein Verdienst von Timo Dienhart. Nicht nur weil er alle seine eigenen Reben nach streng biologischen Kriterien bewirtschaftet, sondern auch, weil er etliche Nachbarn mit dem Biovirus angesteckt hat. Seine selbst kreierten, auch bei Winzerkollegen begehrten Saatmischungen mit 50 und mehr Pflanzensorten verwandeln den Honigberg jeweils im Frühling und Sommer in ein blühendes Blumenmeer und Bienenparadies.

**Brotzeit im Honigberg:  
Timo Dienhart (Mitte links) und  
seine Eltern (vorne) begrüßen  
das Delinat-Team mit einem Glas  
Riesling vom Schiefer.**



## Perfekte «Theater»-Kulisse

Das ist die ideale Kulisse für ein «Rebentheater», wie es Timo und seine Eltern auf ihrem Weingut jeweils zwischen Mai und Oktober an drei Wochenenden anbieten. Auf einer Wanderung zum Honigberg und einer Rast bei Kaffee und Kuchen mitten in den Reben erfährt man viel Wissenswertes über die Mosel, ihre Weine und Timos Winzerphilosophie. Letzter Akt im Rebentheater ist eine Weinprobe mit anschließendem Nachtessen im gediegenen Restaurant Klostermühle Siebenborn in Maring-Noviand. Hier bestellt man am besten die fangfrische Forelle «Müllerin» aus der Abtei Himmerod und eine Flasche Riesling vom Schiefer. Die Reben wachsen in schönster Biodiversität auf einem humus-



**Winzer Timo Dienhart (vorne) gibt der Delinat-Crew mit Emil Hauser, Martin Schättli und Hans Wüst auf dem Rundkurs durch die steilen Mosel-Weinberge dank Elektrobike ein flottes Tempo vor.**

und wasserreichen Tonschieferboden. «Diese Bedingungen geben dem Wein die frischen Fruchtaromen und seine schöne Mineralität», sagt Timo. Zusammen mit der Forelle schlicht ein Traum und ein würdiger Höhepunkt, bevor der Vorhang im Römerkelter-Rebentheater wieder fällt.

Weingut zur Römerkelter  
Maring-Noviant  
Anmeldung zu Weinproben,  
Infos zu E-Bike-Touren und Gästezimmern:  
Telefon + 49 (0)6535 430  
[www.roemerkelter.de](http://www.roemerkelter.de)



#### **Tipps von Timo Dienhart**

**Rebentheater:** Termine 2013:

3. bis 5. Mai; 19. bis 21. Juli und 4. bis 6. Oktober; Infos: [www.roemerkelter.de](http://www.roemerkelter.de)

**Essen:** Klostermühle Siebenborn, Maring-Noviant. Die Wirtfamilie Heinen bietet direkt am Mosel-Maare-Radweg Frisches aus Eifel und Mosel mit einem Hauch Italien.

Schöne Gartenterrasse direkt am Bach; Telefon +49 (0)6535 7037; [www.klostermuehle-siebenborn.de](http://www.klostermuehle-siebenborn.de)

**Der Honigberg ist die Spitzenlage Timo Dienharts. Im Hintergrund # die neue Feldscheune, in welcher alle Energie von der Sonne bezogen wird.**



Weingut Hirschhof, Rheinhessen

## Walking im Land der 1000 Hügel

Der Vorschlag von Hirschhof-Winzerin Ellen Zimmer gefiel uns: eine Nordic-Walking-Tour durch das Hügelland und die Weinberge mit abschliessendem Picknick. Walking ist in Rheinhessen äusserst populär, seit die Interessengemeinschaft Rheinhessen-Walker auf die Idee kam, sportliche Touren mit kulinarischen und kulturellen Elementen zu kombinieren. Unsere Tour, geführt von Inka Gebhardt, 1. Vorsitzende der Rheinhessen-Walker, beginnt unweit des Hirschhofs mitten in Westhofen. Durch

enge, verschlungene Gässchen lassen wir das Dorf hinter uns und steigen auf schmalen Wegen durch die Reben hinauf zum Windpark auf dem Kloppberg.

### Hügel, soweit das Auge reicht

Hier oben lässt sich nachvollziehen, was Seniorwinzer Walter Zimmer unterwegs behauptet hat: «Rheinhessen ist das Land der 1000 Hügel.» Im lauen Lüftchen der drehenden Windräder schweift unser Blick

über die weite, stark gewellte Landschaft. Wir zählen die Hügel nicht, können uns aber gut vorstellen, dass es 1000 sind.

In der Ferne sind jedoch nicht nur idyllische Hügel, sondern auch Spuren der Agrar-, Müll- und Atomindustrie zu sehen. Deshalb hat Künstlerin Rita Breuder hier in luftiger Höhe aus 350 Tonnen Kalksteinen ein mystisches, 700 Meter langes Labyrinth gebaut, das nicht nur Ort der Erholung und Begegnung, sondern auch der



**Annette Zimmer (li) und Wanderleiterin Inka Gebhardt führen das Delinat-Team durch die Hirschhof-Weinberge.**

denen Tobias Zimmer den feinerben, meist rasch ausverkauften Riesling Terra Rossa keltert. Der fruchtbetonte, elegante Wein vereint aufs Schönste die traubeneigene Fruchtsüsse mit einer dezent wahrnehmbaren, typischen Rieslingsäure und begeistert damit insbesondere auch weibliche und jüngere Weinliebhaber.

Ganz im Sinn der Delinat-Philosophie hat Tobias Zimmer im Terra-Rossa-Weinberg begonnen, ökologische Hotspots mit Weinbergpfirsichen, Büschen und Kräutern anzulegen. Die Familie Zimmer erzeugt ihre Weine schon seit 1991 biologisch und gehört damit zu den Pionieren in Rheinhessen. «Heute legen wir zusätzlich Wert auf grosse Artenvielfalt. Das wirkt sich nicht nur positiv auf die Gesundheit der Reben und Trauben, sondern auch auf die Weinqualität aus», ist Tobias überzeugt.

Kulinarische Vielfalt herrscht bei unserer Rückkehr ins Dorf beim Picknick im Park der Liebfrauenkirche. Der lukullische Reigen mit einer feinen Auswahl aus dem Hirschhof-Weinsortiment und regionalen Spezialitäten wie selbst gebackenem Dinkelvollkornbrot, Couscous- und Linsensalat nach Schwiegermutterart, Blätterteigtaschen mit Schafkäse, Hackbraten mit Johannisbeeren und Spundekäse endet mit einem famosen Rotweinkuchen von Ellen Zimmer. Der alleine ist schon eine Reise nach Rheinhessen wert!

Weingut Hirschhof, Westhofen  
Anmeldung zu Weinproben,  
Infos zu Wanderrouten:  
Telefon +49 (0)6244 349  
www.weingut-hirschhof.de

#### Tipps von Tobias Zimmer

**Essen:** Restaurant Weingewölbe, Bremersheim/Worms. Stefanie und Jean-Marie San Martin bieten in einem alten Stall mit Kreuzgewölbe oder im Sommer im schattigen Garten ausgezeichnete traditionelle französische Küche. Auch Gästezimmer. Telefon +49 (0)6244 5242; www.weingewoelbe.com  
Restaurant M im Landhaus am Heidenturm, Dittelsheim-Hessloch. Gastgeber Michael Wiederstein verwöhnt in schönem Ambiente mit feinsten Gerichten. Telefon +49 (0)6244 9049041, www.landhaus-heidenturm.de

**Walkingtouren:** Interessengemeinschaft Rheinhessen-Walker; Inka Gebhardt, Dittelsheim-Hessloch, Telefon +49 (0)6244 5339; www.rheinhessen-walker.de

**Prosit mit einem Glas Terra Rossa auf das feine Picknick von Ellen Zimmer (3. von rechts), mit Tobias Zimmer (2. von rechts) und Walter Zimmer (ganz links).**

Besinnung sein will. Die zufällig anwesende Künstlerin offeriert uns ein hausgemachtes Schnäpschen, bevor wir strammen Schrittes die Westhofener Steingrube ansteuern.

#### Artenvielfalt im Terra-Rossa-Weinberg

Auch dies ist schon fast ein mystischer Ort: Hier wachsen auf seltener, rötlich schimmernder Kalksteinerde jene Trauben, aus





Weingut Pflüger, Pfalz

## Weinwandern durch die Pfalz

Das Wandern kann nicht bloss des Müllers, es muss auch des Pfälzers Lust sein: Anders lässt sich das dichte Wegnetz mit Hunderten von Kilometern auf markierten Routen wie dem Pfälzer Höhenweg, dem Pfälzer Waldpfad und dem Pfälzer Weinsteig nicht erklären. Alexander Pflüger hat seinen Rucksack bereits gepackt und die Wanderschuhe geschnürt, als wir bei ihm eintreffen. «Auf der knapp zweistündigen Wanderung vom Weingut zur Römervilla Weilberg begegnen wir fast allen unseren Weinbergen», ver-

spricht der Biowinzer. Auf dem rot-weiss markierten Pfälzer Weinsteig geht es hinauf zum Michelsberg mit der gleichnamigen Kapelle.

Die Aussicht über Bad Dürkheim und die weiten Ebenen der Pfalz ist fantastisch. Unten im Dorf sticht das nach einem Grossbrand wieder aufgebaute Gradierwerk hervor. Früher diente die Saline der Salzgewinnung. Heute ist sie mit ihren salzhaltigen Düften ein Freiluftinhalatorium für ausser

Atem geratene Wanderer. So weit sind wir noch nicht. Auf dem Rücken des Dürkheimer Hausbergs wandern wir durch eine wunderbar gewellte Reblandschaft, die zu 90 Prozent mit Riesling bestockt ist. Ähnlich wie in Rheinhessen gibt es hier einen grossen Anteil an Kalk- und Buntsandsteinböden. «Diese erlauben fruchtige, mineralische Weine mit schönem Säureakzent, besonders wenn man sanft mit ihnen umgeht und sie lebendig erhält», sagt Alex Pflüger.

«Herr Müller» hat heute frei ...

Bei einem Abstecher in den Weinberg Roterde begegnen wir Rebzeilen, die auf engen Terrassen nahe beieinander stehen. «Hier arbeiten wir nicht mehr mit dem Traktor, sondern mit dem Pferd», erzählt

**Rast beim rekonstruierten römischen Weingut Weilberg: Winzer Alexander Pflüger (Mitte) mit Weinexperte Emil Hauser (rechts) und Redaktor Hans Wüst von Delinat.**

Alex. Für ihn ist das ein weiterer logischer Schritt in der von Nachhaltigkeit geprägten Pflüger-Philosophie: «Mein Vater war Pionier für den Bioanbau in der Pfalz. 2008 machten wir den Schritt zum biodynamischen Anbau und jetzt haben wir das Pferd als Arbeitskraft wiederentdeckt», erklärt Alex, während wir im Weinberg vergeblich Ausschau nach dem Vierbeiner mit dem lustigen Namen «Herr Müller» halten. «Das Pferd hat heute seinen freien Arbeitstag», lacht der Winzer.

Obwohl der Arbeitsaufwand doppelt so gross ist wie mit dem Traktor, kann sich Alex Pflüger gut vorstellen, immer mehr seiner Weinberge auf diese Weise zu bewirtschaften: «Wer mit dem Pferd arbeitet, spürt jeden Millimeter Erde, da ist man sehr nahe an der Natur und Bodenverdichtung ist kein Thema mehr.»

## Lebensbaum am Wanderweg

Wir kehren zurück auf den Wanderweg und schon ein paar hundert Meter weiter sind wir bei den Jungreben vom Ungsteiner Herrenberg. Diese Reben ergeben einen dichten, extraktreichen Riesling. Da die Stöcke noch relativ jung sind, kommt der Wein

gleichzeitig elegant, leicht und frisch daher. Hier ist ein neues Ökopjekt geplant: Direkt an der Wanderroute entsteht ein Lebensbaum aus vier Holzstämmen, Kies, Schotter, Steinen und Altholz. Dieser Biodiversitäts-Hotspot bietet neben Vögeln, Klein- und Kriechtieren vor allem auch Insekten Schutz- und Lebensraum.

Nach gut zwei Stunden langen wir beim rekonstruierten römischen Weingut Weilberg an. Es ist ein idealer Picknickplatz und erinnert daran, dass die Römer den Weinbau vor rund 2000 Jahren in die Pfalz gebracht haben. Jeweils im September steigt hier ein grosses Römerkelterfest. Und immer Ende Mai organisiert Alex Pflüger von seinem Weingut aus eine Wanderung hierher. Seine Frau Aline, gelernte Köchin, wartet dann mit einem verlockenden mediterranen Büffet auf... Uns reichen für diesmal ein einfaches Sandwich und ein kühles Glas Pflüger Riesling aus dem Rucksack zum kulinarischen Glück!

Weingut Pflüger, Bad Dürkheim  
Anmeldung zu Weinproben,  
Infos zu Wanderrouten:  
Telefon +49 (0)6322 63148  
[www.pflueger-wein.de](http://www.pflueger-wein.de)

### Tipps von Alex Pflüger

**Essen:** Deidesheim ist eine Pfälzer Gourmetecke mit vielen guten Restaurants wie Turm Stüb'l, Ketschauer Hof oder Gasthaus Zur Kanne. Wo vorwiegend einheimische Gäste verkehren: Zur Herberge in Neustadt.

**Dürkheimer Wurstmart:** Der Name trägt: Es handelt sich um das wohl grösste Weinfest der Welt. Während 9 Tagen lockt es jeweils im September Hunderttausende nach Bad Dürkheim.

**Wandern:** [www.pfaelzer-wanderwege.de](http://www.pfaelzer-wanderwege.de)

**Alexander Pflüger geniesst die zauberhafte Aussicht auf die Pfälzer Weinberge.**



Exklusive Leserreise

## Mosel, Pfalz, Rheinhessen erleben: 1. bis 4. September 2013

mas. **Entdecken Sie auf dieser exklusiven viertägigen Reise die schönsten Weinbaugebiete Deutschlands, ihre kulinarischen Spezialitäten und den ökologischen Tatendrang innovativer Winzer.**

Wir sind zu Gast bei Timo Dienhart, der die grüne Revolution in der Mosel vorantreibt und sich hier immer mehr als Spitzenwinzer profiliert. Auf dem Weingut Hirschhof in Rheinhessen empfangen uns Tobias und Ellen Zimmer mit ihrem famosen Rotweinkuchen und zeigen auf einem Spaziergang durch die Reben, wie biologische Hotspots die Artenvielfalt erhöhen. Wir kehren beim Weingut Pflüger in der Pfalz ein, wo uns Alexander Pflüger auf eine kurze Wanderung zu seinen Toplagen mitnimmt und bei einem Picknick aus erster Hand erzählt, wo die Vorteile des biodynamischen Weinbaus und der Wiederentdeckung des Pferdes als Arbeitskraft liegen.

Die maximale Teilnehmerzahl liegt bei 18 Personen. Wir empfehlen rasche Reservation. Das detaillierte Programm mit Anmelde-möglichkeit finden Sie unter [www.delinat.com/weinreisen](http://www.delinat.com/weinreisen)



# Genuss pur im Markgräflerland

Jürgen von der Mark, Biowinzer und Master of Wine im süddeutschen Baden, hält es gerne mit Churchill: no sports! Viel lieber hockt er stundenlang in seinen Weinbergen auf dem Tuniberg und beobachtet seine Spätburgunderreben. Und noch lieber leistet er den heranreifenden Weinen in seinem neuen Kellereigebäude in Rheinweiler Gesellschaft. Weil er aber auch kulinarischen Genüssen nicht abgeneigt ist, sieht er den Sinn von körperlicher Ertüchtigung von Zeit zu Zeit durchaus ein. Also entscheiden wir uns für eine kurze Fahrradtour entlang des idyllischen Altrheins durch das Markgräflerland. Beim Schwarzwälder Hof in Bad Bellingen fassen wir E-Bikes und geniessen die flache Route durch die mäandrierende Flusslandschaft bis zu den Isteiner Schwellen.

## Den Beton entdeckt

So richtig im Element ist Jürgen jedoch erst wieder, als wir die schnellen Elektroflitzer vor seinem Weinkeller in Rheinweiler parkieren. Drinnen zeigt er uns voller Stolz eine Front aus rohem Beton, welche die Stirnwand des Kellers ziert. Erst bei ge-

nauerem Hinsehen wird klar, dass es sich um fünf Tanks handelt. «Ich finde diese hässlichen Betontanks einfach wunderschön», lacht der Pinot-noir- und Burgunder-Fan. Sie stammen aus einem kleinen Kieswerk aus dem Burgund, welches die speziellen Gefässe weltweit an engagierte Rotweinkellereien liefert. Die porösen Tanks garantieren eine völlig natürliche Temperaturkontrolle. Jürgen von der Mark: «Ich habe bereits zwei Jahrgänge darin vergoren und bin von deren Qualität hell begeistert.»

## Schlemmen im Freien

Das nehmen wir ihm bei der Degustation seines Spätburgunders Village gerne ab: Der Jahrgang 2010 ist eine filigrane Pinot-noir-Komposition, die den Gaumen ungefragt liebkost. Und weil der kleine Bruder mit dem Vogel auf der Etikette – der Badener Spätburgunder – zwar nicht dieselbe Komplexität und Fülle erreicht, dafür mit seiner

**Dieser Tisch war von wildem Gestrüpp überwachsen – jetzt ist er ein willkommener Picknickplatz auf dem Tuniberg.**

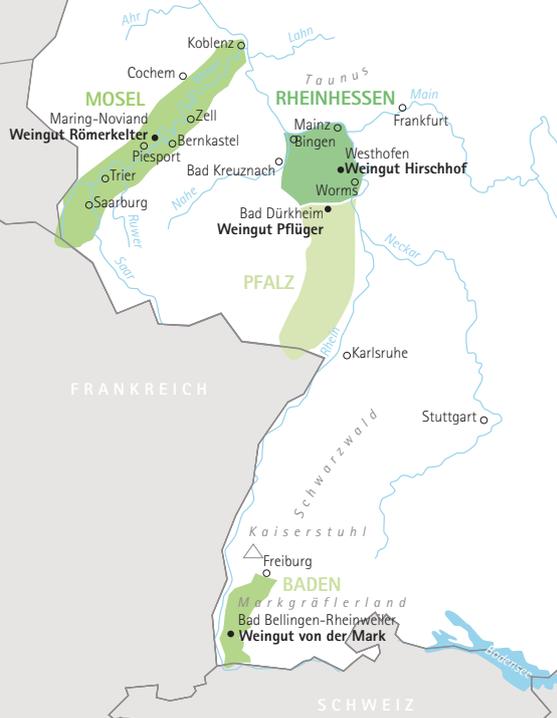


**Stolz auf seine neue Errungenschaft: Jürgen von der Mark auf einem von fünf Betontanks aus dem Burgund, in denen er seine besten Spätburgunderweine ausbaut.**

jugendlichen Frische und Fruchtigkeit auftrumpft, packen wir je zwei Flaschen in den Rucksack.

Bevor wir zum Restaurant Berghofstüble hoch über Bad Bellingen fahren, machen wir noch einen kleinen Abstecher zu den Rebgärten auf dem Tuniberg. Ein kleiner, runder Picknicktisch, den Jürgen erst vor ein paar Tagen unter dichtem Gestrüpp entdeckt und freigeschnitten hat, verlockt zu einem Apéro unter strahlend blauem Himmel. Doch bald schon verabschiedet sich die Sonne langsam am Horizont: Es ist Zeit für das Berghofstüble. Das abgelegene Gasthaus ist gut besetzt – zum Glück ist auf der kleinen, superben Gartenterrasse ein weiss gedeckter Tisch reserviert. Auch die Spezialität des Hauses hat Jürgen gleich für alle vorbestellt: Rinderroulade! Was für Schweizer Gaumen erst gewöhnungsbedürftig tönt, entpuppt sich auf dem Teller als überaus schmackhafter «Fleischvogel». Gegen ein bescheidenes Zapfengeld lässt Wirt Roman Basler die mitgebrachten Weine kredenzen. Sie harmonieren perfekt mit all den Spezialitäten aus dem Markgräflerland, die im Verlaufe eines langen Abends die Küche des Berghofstübles verlassen ...





**In Deutschland konzentriert sich der Weinbau auf den Südwesten des Landes: Mosel, Rheinhessen, Pfalz und Baden haben nicht nur gute Tropfen, sondern auch touristisch einiges zu bieten.**

Weingut von der Mark, Bad Bellingen-Rheinweiler, Anmeldung zu Weinproben, Infos zu Ausflügen: Telefon +49 (0)7635 823224 [www.weingutvondermark.de](http://www.weingutvondermark.de)

### Tipps von Jürgen von der Mark

**Essen:** Restaurant Berghofstüble, Familie Basler, Bad Bellingen, Telefon +49 (0)7635 1293, geöffnet von Mittwoch bis Sonntag, [www.berghofstueble-bad-bellingen.de](http://www.berghofstueble-bad-bellingen.de)

**Übernachten/Fahrradverleih:** Schwarzwälder Hof, Gästezimmer mit Wellnessangebot und E-Bike-Zentrum, Bad Bellingen, Telefon +49 (0)7635 81080, [www.schwarzwaelderhof-bb.de](http://www.schwarzwaelderhof-bb.de)

### Kurzinfo

#### Weingeniesser besuchen Winzer

Deutsche Weine – für Schweizer argwöhnisch beäugte Exoten, für Deutsche Weltklasse. Beiden präsentiert Hans Wüst hier vier Porträts von Winzern, die sich Wein aus gesunder Natur verschrieben haben mit dem Ziel, beste Qualität nachhaltig zu erzeugen. Da sowohl Skeptiker als auch glühende Verehrer von einem persönlichen Kontakt mit den Winzern profitieren, lädt der Beitrag ein zu kurzen Wanderungen und Radtouren entlang den Weinbergen – und natürlich zu einem Abstecher in die Weinkeller.



Foto: © Martin Weiss, urchuchi.ch, AT Verlag Aarau

## Pastinaken-Samtsüppchen

### Zutaten für 4 Personen

400 g Pastinaken, 1 kleines Stück Knollensellerie, 1 Zwiebel, 2 EL Rapsöl, 2 Knoblauchzehen, gehackt, 50 ml Verjus (oder säurereicher Weisswein), 100 ml Riesling Terra Rossa, 300 ml Gemüsebouillon, 200 ml Sahne/Rahm, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 100 ml Milch, Brotcroutons

### Zubereitung

Die Pastinaken und den Sellerie schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel hacken. Das Rapsöl erwärmen und darin Zwiebel, Knoblauch und Sellerie andünsten. Die Pastinaken hinzufügen und ein paar Minuten mitdünsten. Mit Verjus, Weisswein und Gemüsebouillon ablöschen und mit dem Rahm auffüllen.

Die Suppe etwa 30 Minuten leicht köcheln lassen, bis das Gemüse weich gegart ist. Im Mixer fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Milch erwärmen und mit dem Stabmixer schaumig mixen.

Die Suppe nochmals aufmixen und heiss in vorgewärmte Tassen füllen. Mit Milchschaum, Croûtons und einem Kräutergewig garnieren.

Dazu passt ausgezeichnet ein Glas Riesling Terra Rossa.

### Buchtip

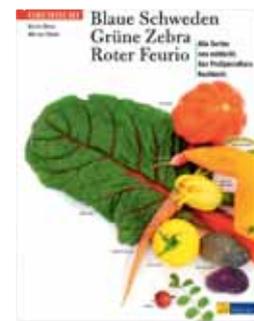
ProSpecieRara konnte in den letzten 30 Jahren 26 Nutztierassen, 1000 Garten- und Ackerpflanzen, 450 Beeren- und 1800 Obstsorten vor dem Aussterben bewahren. Alte Sorten bringen Abwechslung auf unsere Teller. Die Bewahrung einer möglichst grossen Sortenvielfalt ist zudem wichtig, um die genetischen Ressourcen unserer Kulturpflanzen zu erhalten.

In diesem Buch werden alte Sorten und Rassen beschrieben; dazu gibts 160 Rezepte und beeindruckende Bilder aus dem Hospezi-Garten.

Martin Weiss

#### Blaue Schweden, Grüne Zebra, Roter Feurio

AT Verlag  
336 Seiten, 200 Fotos  
ISBN 978-3-03800-729-6  
CHF 69.- / € 56,-



# WeinLeserangebot



## Rheinhessen, Pfalz, Mosel und Baden

Wandern und Rad fahren entlang den Biorebgärten deutscher Weingebiete, dazu gut essen und feinen Riesling und Spätburgunder geniessen. Das beschreibt Hans Wüst in seinem Beitrag ab Seite 20. Geniessen Sie diese Weine auch zu Hause:

portofrei

Paketinhalt	Preis/Flasche/Liter	Preis/Flasche/Liter
3 Fl. 6244.12 <b>DELSECCO</b> , Perlwein, Rheinhessen 2011	CHF 150.30	€ 114,60
3 Fl. 5411.11 <b>Pflüger Riesling Jungreben</b> , Qualitätswein Pfalz 2011	CHF 11.80 (CHF 15.73)	€ 8,90 (€ 11,87)
3 Fl. 5532.11 <b>Timo Dienhart Riesling vom Schiefer</b> , Qualitätswein Mosel 2011	CHF 12.90 (CHF 17.20)	€ 9,90 (€ 13,20)
3 Fl. 2273.11 <b>Badener Spätburgunder</b> , Qualitätswein Baden 2011	CHF 13.60 (CHF 18.13)	€ 10,50 (€ 14,-)
	CHF 11.80 (CHF 15.73)	€ 8,90 (€ 11,87)

### Tobias Zimmer DELSECCO 2011

Walter und Tobias Zimmer vom Weingut Hirschhof wählen für den DELSECCO 45% Rivaner (Riesling x Sylvaner) ergänzt mit den aromatischen Sorten Riesling, Huxelrebe, Morio-Muskat und Scheurebe. Der DELSECCO erhält die feine Perlage durch Zugabe von Kohlensäure. Angenehmer Nebeneffekt: Der Alkoholgehalt ist tiefer als beispielsweise bei Champagner.

### Alexander Pflüger Riesling Jungreben 2011

Eine Perle aus der Spitzenlage Ungsteiner Herrenberg: Kalksteinböden versorgen den Wein mit ausgeprägt mineralischen Noten.

Dazu gesellt sich ein Strauss von fruchtigen und blumigen Düften. Dem frischen Auftakt folgt ein vitales Süsse-Säure-Spiel. Der ideale Essensbegleiter und einer der ganz grossen Jahrgänge der letzten zehn Jahre.

### Timo Dienhart Riesling vom Schiefer 2011

Steillagen aus reinen Schieferböden bilden die Basis dieses Weines. Der Jungwein bleibt möglichst lange auf der Feinhefe liegen, um seinen Aromenreichtum voll auszudrücken: Limetten, Zitrus, exotische Früchte. Am Gaumen frisch, knackig, saftig und hocharomatisch mit ausbalancierter Struktur, mit einem Finale von unglaublicher Länge.

### Jürgen von der Mark Badener Spätburgunder 2011

Südbadische Biowinzer erzeugten die Trauben, Jürgen von der Mark, Master of Wine, erschuf daraus einen Spätburgunder (Blauburgunder) mit mediterranem Flair. Der Jungwein reifte 12 Monate in grossen Eichenfässern und Barriques, was ihm ein feines Tanningerüst beschert. Der Wein überzeugt mit vielschichtigen Aromen, fülligem Schmelz und einem langen Abgang.

Bestellen Sie direkt auf der Delinat-Webseite  
[www.delinat.com/9147.90](http://www.delinat.com/9147.90)

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

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

oder per Postkarte  
CH: Delinat-Kundenservice,  
Kirchstrasse 10, 9326 Horn  
DE: Delinat GmbH,  
Kundenservice,  
Hegenheimer Str. 15,  
79576 Weil am Rhein  
AT: Delinat-Kundenservice,  
Postfach 400,  
6961 Wolfurt-Bahnhof

Machen Sie mit beim  
Wettbewerb rechts.



# Wettbewerb

Deutsche Winzer erzeugen Spitzenweine aus einer Vielzahl von Traubensorten. In seiner Reportage berichtet Hans Wüst über zauberhafte Wanderungen und Radtouren entlang den Bioweinbergen von vier Winzern. Gewinnen Sie eines von zehn Überraschungspaketen – beantworten Sie folgende Frage:

Welche Traubensorten werden im Bericht ab Seite 20 hauptsächlich beschrieben?

- A Müller-Thurgau
- B Rivaner
- C Riesling
- D Dornfelder
- E Spätburgunder

Wer die richtigen Antworten weiss, nimmt an der Verlosung von zehn Überraschungspaketen im Wert von CHF 100.–/ € 80.– teil. Die Antwort muss bis zum 31. März 2013 online auf [www.delinat.com/weinlese](http://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 28

Wie viele Weingüter haben 2011 die anspruchsvollen zwei oder drei Schnecken der Delinat-Richtlinien erreicht?

Die richtige Antwort

C) **14 Weingüter**

Die Gewinner eines der zehn Überraschungspakete sind zu finden auf [www.delinat.com/weinlese](http://www.delinat.com/weinlese) unter «Ergebnis der letzten Umfrage».

# Für die schönen Momente des Lebens

# DELSECCO

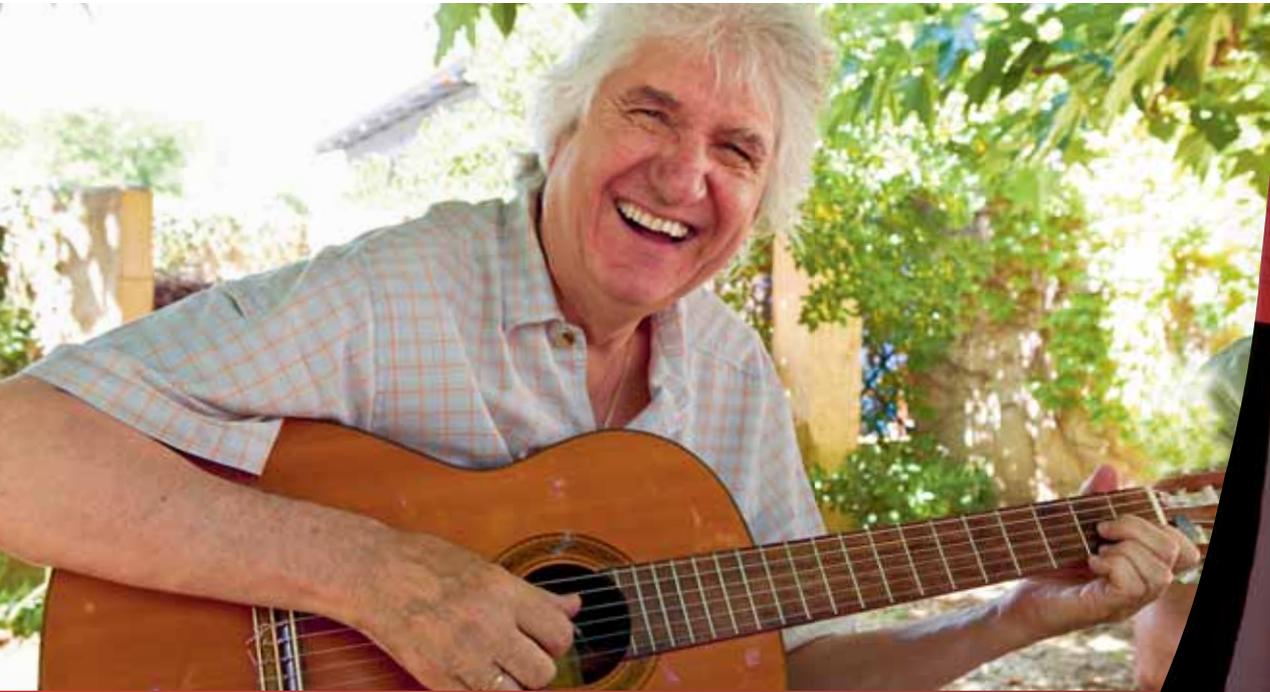
Ganz nach italienischem Vorbild ist der DELSECCO die leichte Variante des Sekts: perlend, fruchtig – mit schmeichelndem Süsse-Säure-Spiel.  
[www.delinat.com/6244.12](http://www.delinat.com/6244.12)



**DELINAT**

Wein aus gesunder Natur





# 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/3316.10](http://WWW.DELINAT.COM/3316.10)



**DELINAT**

Wein aus gesunder Natur

