

Lustvolle Provence: **Ferien auf Château Duvivier**

DELINAT 30 Weinlese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 30, Mai 2013 | 8. Jahrgang

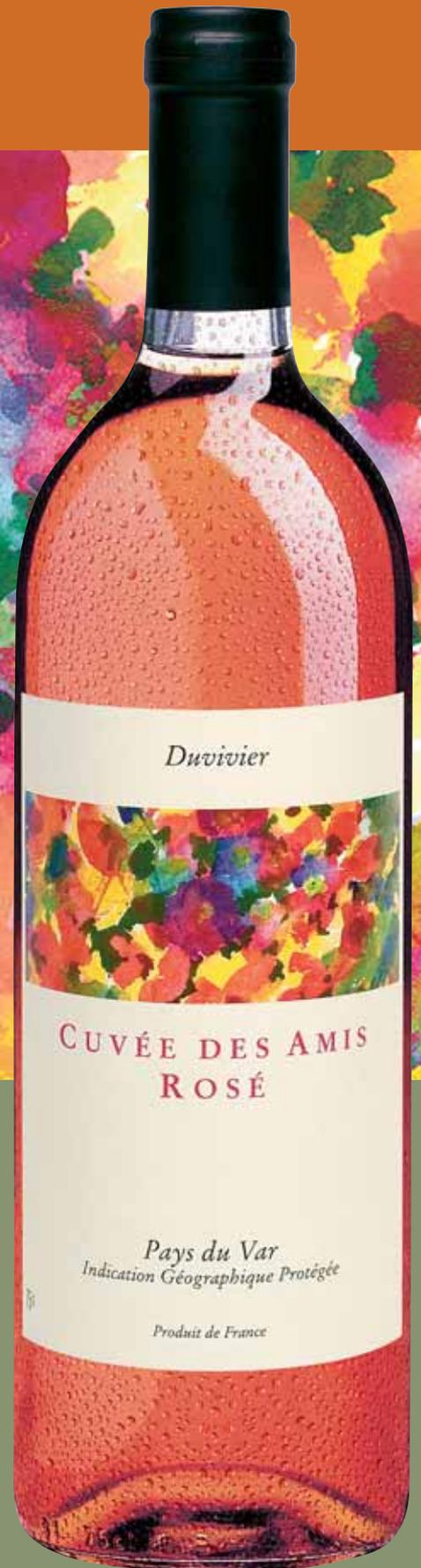
Delinat-Kundenservice | Kirchstrasse 10, CH-9326 Herrli | Delinat GmbH, Hegenheimer Strasse 15, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof | www.delinat.com

Delinat-Institut
Sekundärkulturen im Weinberg



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



CUVÉE DES AMIS – *belebt Freundschaften*

Antoine Kaufmann (Weingutsleiter Château Duvivier):

«Die Cuvée des Amis bereite ich speziell für die Freunde von Château Duvivier. Es ist ein natürlicher, fruchtig-frischer Rosé, der als Aperó ebenso passt wie zu provenzalischen Gemüsegerichten und asiatischen Speisen.»

Duvivier Cuvée des Amis Rosé

Info: www.delinat.com/4421.11



14

- 6 **Delinat-Institut**
Gemüse, Obst und Kräuter
im Weinberg
- 9 **Hoffnungsträger Terra Preta**
Buchtipp: die fruchtbarste Erde der Welt
- 10 **Geschmackstraining**
Geniesser entdecken alte Sorten
- 14 **Lustvolle Provence**
Château Duvivier, Modellweingut und
Ferienparadies
- 24 **WeinLeserangebot lustvolle
Provence**
Vier Weine von Château Duvivier
- 25 **Wein genießen**
Veranstaltungen rund um Wein
- 27 **Olivenöle und Essigspezialitäten**
Die neue Olivenölernte ist da
- 28 **Winzerdebatte**
Regionentypische (autochthone) oder
internationale Rebsorten?
- 30 **Winzertreffen**
Delinat lädt ein zu Treffen
in Frankreich, Italien, Spanien und
Deutschland
- 31 **Wettbewerb**
10 Überraschungspakete zu gewinnen



Peter Kropf

«Es gibt niemand,
der nicht isst und trinkt,
aber nur wenige,
die den Geschmack
zu schätzen wissen.»

Konfuzius, chinesischer Philosoph
(um 551–479 v. Chr.)

Langweiliger Reichtum

Vielfältig scheint heute das Angebot an Früchten und Gemüse. Nur schmecken die neuen Sorten nicht mehr so wie früher. Reichtum an Aromen finden wir in der Vergangenheit (siehe Seite 10): Alten Sorten wurden die Bitterstoffe noch nicht weggezüchtet, der Geschmack nicht der Transport- und Lagerfähigkeit geopfert. Heute könnte ich eine Tomate aus einem Meter auf den Tisch fallen lassen, ohne dass sie kaputtginge, und sie sieht noch nach Wochen aus wie frisch. Dass sie ihren Geschmack verloren hat – wer merkt es? Basilikum, Mozzarella und Aceto balsamico schaffen den Ausgleich.

Weine aus heimischen, sogenannt autochthonen Traubensorten zeigen noch ihre ursprüngliche Charakteristik. International vorkommende Sorten sind oft geprägt durch unterschiedliche Klimata. Zwei Winzerpaare diskutieren über Vor- und Nachteile dieser Sorten (Seite 28). So oder so bleibt Wein ein Getränk, welches unsere volle Aufmerksamkeit fordert. Denn nur dann gibt er seine ganzen Schätze preis: die Aromen, den feinen Schmelz, die Rasse. Und nur dann ist er seinen Preis wert. Erst das bewusste, langsame Geniessen erhebt Essen und Trinken zur Kultur; macht sie zum Erlebnis. In Wein und in vielen Lebensmitteln stecken Geschichten, sie haben etwas zu erzählen – dem, der danach fragt.

Hans-Peter Schmidt schildert ab Seite 6, wie Sekundärkulturen die Weinberge bereichern. Ein Spaziergang durch solche Reben begeistert: Pflanzenreichtum statt Monokultur – Vielfalt statt Einfalt. Nicht zuletzt für den Weinbauern sind diese zusätzlichen Pflanzen wertvoll, bieten sie ihm doch Zusatzeinnahmen.

Hans Wüst erzählt in dieser Weinlese von Château Duvivier in der Provence (ab Seite 14). Delinat hat das Weingut vor über 20 Jahren zusammen mit über tausend Delinat-Kunden gekauft. Ein Ort mit Weingeschichten: Wein aus gesunder Natur wird direkt erlebbar.

Ich wünsche Ihnen beim Blättern in der Weinlese viel Vergnügen – ein Glas Wein passt gut dazu.

Peter Kropf

Leser schreiben ...

Ein gutes Gefühl

Mit besonderem Interesse habe ich in der letzten WeinLese den Artikel über den Delinat-Gründer Karl Schefer gelesen und mich dabei daran erinnert, wie ich selbst als Studentin trotz geringem Budget vor fast zwanzig Jahren meinen ersten Wein bei Delinat bestellt habe. Erstaunlich, wohin sich Delinat in diesen zwei Jahrzehnten entwickelt hat, es ist ein gutes Gefühl, zu sehen, dass bio sich durchsetzt – und wie es dabei authentisch bleibt durch Ihre mediale Begleitung, die wunderbaren Publikationen, Berichte über Winzer etc., heute, wo bio fast schon inflationär ist, setzt sich das wohltuend ab, weil man das Gefühl hat, dass hier wirklich alles «echt» ist –

mit Liebe und aus Überzeugung. Danke, dass Sie mir trotz nur sporadischer Bestellaktivität immer wieder Ihre tollen Magazine schicken und dass man von und mit Delinat immer wieder Neues über guten Biowein lernen kann. Bei Ihnen fühlt man sich nicht nur als Kunde, sondern auch als Partner, beispielsweise in den Diskussionsforen. Eine Achtsamkeit, die man sonst landauf, landab in der «Servicewüste» Deutschland oft vermisst.

Ich wünsche dem Unternehmen noch viele Jahre lang neue Ideen, gute Partner, Winzerfreunde und noch so manche Überraschung und Entdeckung!

Cornelia Resik, Dresden

essenzieller Pflanzennährstoffe. Wenn dies nicht geschieht, gehen nicht nur die Pflanzennährstoffe verloren und müssen durch mineralische oder synthetische Düngemittel ersetzt werden, sondern, und das ist noch schlimmer, die in die Umwelt gelangenden Reststoffe gefährden die Balance der Ökosysteme. Die Technologie, die wir zum Recycling der Klärschlämme verwenden, beruht auf einer thermischen Behandlung unter Sauerstoffabschluss.

Die Pflanzenkohleputze gibt es voraussichtlich ab Sommer 2013 bei der Firma Casadobe, www.casadobe.de. Aufgetragen werden diese wie jeder normale Spritzputz oder Wandputz mit der Kelle.

Hans-Peter Schmidt, Leiter Delinat-Institut

Dünger aus Klärschlamm?

Auf Seite 15 Ihres sehr geschätzten Magazins WeinLese (Nr. 29, die Redaktion) schreiben Sie, dass Sie sich an einem Forschungsprojekt zum Thema «Dünger aus Klärschlamm» beteiligen. Dies hat mich sehr verwundert. Ich weiss, was in einem normal anfallenden Klärschlamm aus öffentlichen Kläranlagen ausgeschieden wird. Dies ist höchste Konzentration an ungunstigen Giftstoffen, Chemie etc. Ich frage mich, wo und ob es überhaupt möglich ist, sogenannten «Bioklärschlamm» zu erhalten.

Ab Seite 8 berichten sie über eine höchst interessante Methode, eine neue Wandbeschichtung für den Weinkeller zu machen. Wo erhalte ich da das Produkt und wie bringe ich es an die Wand? Franz Abbrederis, 6830 Rankweil (AT)

In dem angesprochenen Forschungsprojekt geht es um die Entwicklung einer Technologie, durch die der Pflanzennährstoff Phosphat aus Klärschlämmen extrahiert und zu einem Düngemittel aufgearbeitet werden kann. Es geht selbstverständlich nicht darum, Klärschlamm auf die Felder auszugießen, sondern um die Rückgewinnung

Weinkurse: bessere Frauen

In dem ansonsten sehr lesenswerten Interview behauptet Herr Wasilewski, Frauen seien den Männern «sensorisch überlegen» und Männer würden sich gerne «in den Vordergrund stellen». Ich dachte, Geschlechterklischees seien ein Relikt aus den 50er-Jahren. Ich lese die WeinLese sehr gerne und würde mich freuen, von der ewigen Leier der «besseren Frauen» wenigstens hier verschont zu bleiben.

Thomas Walter, Erlangen

Ich hatte nicht die Absicht, dem Geschlechterklischee neue Nahrung zu geben. Aber wir Männer müssen mit der Tatsache leben, dass uns die Frauen zumindest «sensorisch meist überlegen» sind. Dies habe ich an meinen Wein- und Sensorikkursen immer wieder selbst erfahren. Da bleibt uns Männern nur das stetige Üben. Leider ist die Weinszene immer noch fest in Männerhand: Winzer, Masters of Wine, Weinjournalisten, Weinprämierungen usw. werden von Männern dominiert.

Dirk Wasilewski, Sommelier

Herausgeber

CH Delinat AG, Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn
DE Delinat GmbH, Hegenheimer Strasse 15
DE-79576 Weil am Rhein
AT Delinat GmbH, Postfach 400
AT-6961 Wolfurt-Bahnhof

Kundenservice

CH Telefon 071 227 63 00, Fax 071 230 13 31
DE Telefon 07621-16775-0, Fax 07621-16775-1
AT Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432

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

E-Mail kundenservice@delinat.com
www.delinat.com

Redaktion Peter Kropf (pek), peter.kropf@delinat.com

Beiträge Peter Kropf (pek), David Rodriguez,
Hans-Peter Schmidt, Dirk Wasilewski, Hans Wüst (hrw)

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Yvonne Berardi, Jean-Pierre Blanchet, Michael Chartouni, Marçal Font, Patrick Rey

Papier RecyStar, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

RCT29

Impressum



Titelseite:

Die richtige Begrünung im Rebberg bindet Stickstoff, verhindert Bodenerosion und rasches Verdunsten der Feuchtigkeit. Weinberg des Delinat-Instituts im Wallis.

Bild: Patrick Rey

Römerkeller wird energieautark

hrw. Timo Dienhart, Winzer auf dem Weingut zur Römerkeller an der Mosel, investiert in eine energieautarke Zukunft. Eine neue Feldscheune mit Fotovoltaikanlage, die den ganzen Strombedarf für die Scheune deckt, ist bereits in Betrieb.

Seit September 2012 wird am neuen Weinkeller gebaut. Auch hier strebt Timo Dienhart mit einer Fotovoltaikanlage und einer Eisspeicherheizung einen geschlossenen, ökologischen Energiekreislauf an. «Eisheizung» klingt widersprüchlich. Dahinter verbirgt sich aber eine neue Technik. Die mit Solarstrom betriebene Eisspeicherheizung entzieht dem Wasser Wärme, bis es vereist. Die dabei entstehende Kristallisationsenergie wird unterirdisch gespeichert und im Winter zum Heizen und im Sommer zum Kühlen verwendet. Eisheizungen gelten als sehr effizient und umweltschonend.

Der neue Römerkeller-Keller an der Mosel: Investition in eine energieautarke Zukunft.



Weinreisen

Ich bekomme durch die WeinLese und andere Delinat-Prospekte viele schöne Anregungen für Reisen. Danke, dass in diesem Artikel (WeinLese 29, ab Seite 20, die Redaktion) auch eine Übernachtungsmöglichkeit genannt wird. Bitte geben Sie mehr Übernachtungstipps, z.B. Hinweise auf Weingüter mit Gästezimmern (wäre vielleicht eine Geschäftsidee). Mein Traum: Eine Radtour durch das Douro-Tal und die Nächte auf oder in der Nähe von schönen Bioweingütern verbringen.

Thomas Walter, Erlangen



Die Referenten: Natur- und Umweltfachfrau Verena Wagner und Daniel Wyss (Delinat)

Delinat-Referat am Bildungsinstitut sanu

hrw. Seit über 20 Jahren bildet das Institut sanu future learning ag Natur- und Umweltfachleute aus. Ende 2012 trafen sich dort rund 60 Umweltfachleute; der Tag war ganz dem Thema Weinbau gewidmet. Hauptreferent, Ökologe und Winzerberater Daniel Wyss stellte die Delinat-Philosophie vor: biologischen Weinbau mit grosser Biodiversität. Eindrücklich zeigte er den Weg zum Weinbau der Zukunft.

Im zweiten Referat gab Verena Wagner-Zürcher, die ihre Ausbildung zur Natur- und Umweltfachfrau bei sanu abgeschlossen hat, Einblick in ihre Projektarbeit: Gemeinsam mit Profis und Laien hat sie im Weinberg der Rebbaugenossenschaft Stampach am Thunersee eine Trockenmauer gebaut.

Grosse Anerkennung fand die Hingabe, mit der Delinat die ökologische Revolution in Europas Weinbergen vorantreibt; geschätzt wurde aber auch der ausgeschenkte Delinat-Wein Soave La Casetta.

Wir freuen uns über Ihre Meinung

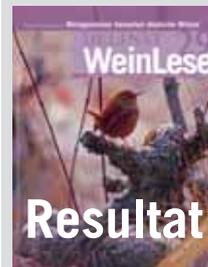
Sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschrift bitte an leserbriefe@delinat.com oder an den Delinat-Kundenservice. Besten Dank! Aus Platzgründen behalten wir uns vor, einige unter den Zuschriften auszuwählen oder sie zu kürzen.

Umfrage

Immer mehr Weinberge werden biologisch bewirtschaftet. Wählen Sie Bioweine immer oder nur ausnahmsweise?

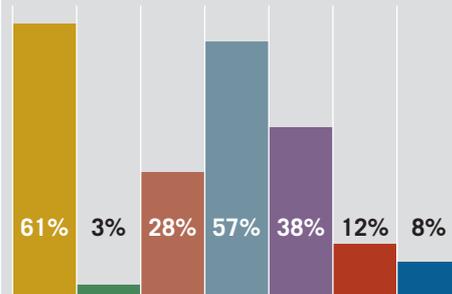
- Ich kaufe
- ausschliesslich Bioweine
 - mehrheitlich Bioweine
 - mehrheitlich Nichtbioweine
 - nie Bioweine

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf: www.delinat.com/weinlese
Besten Dank



Resultat der letzten WeinLese-Umfrage

Wo suchen Sie Informationen zu Biowein und zu Delinat?



Delinat-Webshop www.delinat.com: **61%**
 Delinat-Blog www.delinat-blog.com: **3%**
 Archiv WeinLese mit allen bisherigen Ausgaben www.delinat.com/weinlese: **28%**
 Delinat-Weinkatalog: **57%**
 Delinat-Weinbriefe: **38%**
 Delinat-Kundenservice: **12%**
 Delinat-Weindepots in Basel, Olten, St. Gallen und Bern: **8%**

Gemüse, Obst und Kräuter *im*

Eigentlich ist der Boden zwischen den Reben viel zu schade, um ihn ungenutzt zu lassen. Statt bekämpften Gräsern könnten Erdbeeren, Kartoffeln, Kürbisse, Salbei oder Brokkoli dort wachsen. Der Winzer könnte auf seinem heiligen Terroir nebenbei zum Gärtner werden. Allein es rechnet sich nicht. Oder doch?

Noch vor 50 Jahren war es durchaus üblich, in Weinbergen drei Ernten pro Jahr einzufahren. Im Frühjahr pflückte man Salate, Petersilie und Schnittlauch. Im Frühsommer Zwiebeln, Erdbeeren, Kirschen, Aprikosen. Und ab der zweiten Sommerhälfte bis in den Herbst Tomaten, Bohnen, Kartoffeln, Kürbis, Brokkoli und schliesslich Wein. Im Weinberg, wenn er nicht völlig erodiert ist oder in der Halbwüste liegt,

Auch wenn aufgrund der Trockenheit keine Rekordkürbisse für Halloween geerntet werden, Weinbergkürbisse sind sehr schmackhaft und lagerfähig.

wächst eigentlich fast alles, was einen Koch und Feinschmecker begeistert.

Die Mischkulturen sorgen für Biodiversität, die Insekten lieben es, die Düfte überwältigen, das Auge schmaust, die Schädlinge werden von der reichen Durchmischung der Kultur verwirrt und von ausreichend natürlichen Feinden in Schach gehalten. Eine perfekte Welt, die allen zum Glück gereicht - ausser dem Winzer, der vor lauter Kümmern und Jäten den Rücken nicht mehr gerade bekommt. Denn zwischen den engen Rebzeilen ist fast alles Handarbeit. Zudem muss man ständig achten, wohin man tritt, um kein zartes Pflänzchen zu zerdrücken.

Lohnt sich der Aufwand?

Beginnt man am einen Ende des Weinbergs mit der Pflege von Obst und Gemüse, ist man am anderen Ende schon wieder zu

spät. Unmöglich, alles rechtzeitig zu schaffen, und dann das viele Gemüse und Obst auch noch zur rechten Zeit auf den Markt zu bringen. Für einen Hektar eines solch intensiven Mischgartens wären in den Spitzenzeiten fünf Arbeiter nötig, allein um die Erdbeeren in der Morgenstunde zu ernten. Um auf einem Hektar den engen Raum zwischen den Reben mit Gemüse zu bebauen und zu pflegen, braucht es mehr als doppelt so viel Zeit wie auf einem Hektar ohne Reben, von dem man mit geeigneten Maschinen und Düngern das Doppelte an Ernte herausholen kann.

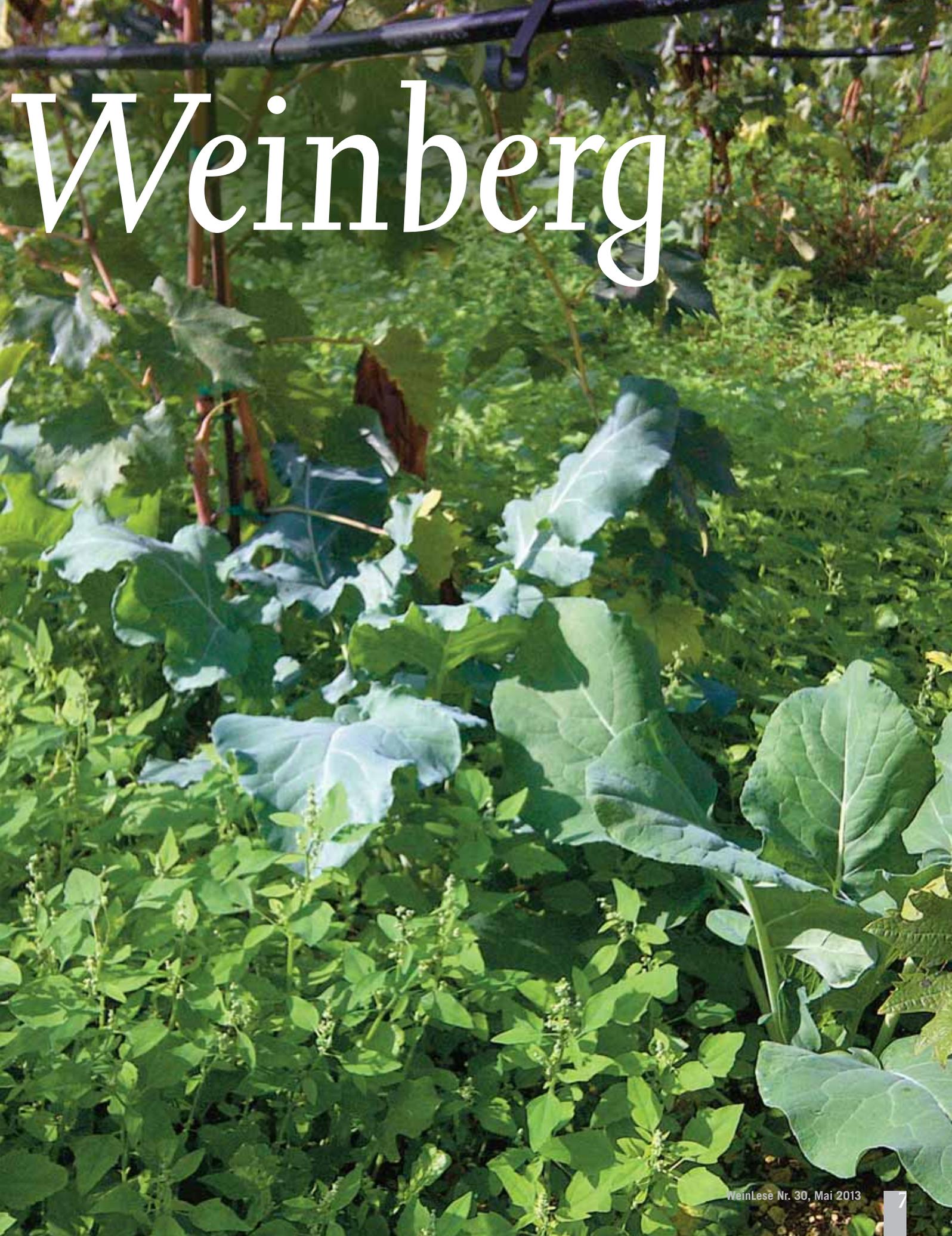
Wenn der Boden knapp und die Lebensmittel teuer sind, mag sich das lohnen, aber wenn Bauland 200-mal teurer als Landwirtschaftsland ist und Lebensmittel nur rund 10% der Lohntüte beanspruchen, muss man als Winzer die Mischkulturen strategisch sehr geschickt und effizient bewirtschaften, um sich nicht vom Idealismus in die roten Zahlen schieben zu lassen.

Am Delinat-Institut wurden in den letzten Jahren über 30 Sekundärkulturen zwischen den Rebzeilen sowie in den Saumzonen ausprobiert und auf ihre Eignung im Weinbau untersucht. Dabei wurden Parameter wie Konkurrenz zur Rebe, Nährstoff- und Wasserbilanz, Anforderungen an den Boden, Bodenbearbeitung, Pflanzenschutz, Schädlingsdruck, Mechanisierung und Wirtschaftlichkeit untersucht (siehe auch: www.delinat-institut.org). Doch

Rechts: Im Veneto gibt es eine spezielle, besonders trockenheitsresistente Brokkolisorte, die im Frühsommer unter den Reben angepflanzt wird, dort die Begrünung unterdrückt und die im Herbst ausserordentlich schmackhafte, kompakte Weinbergbrokkoli ernten lässt.



Weinberg

A photograph of a vineyard. The foreground is dominated by large, broad, green leaves, likely from a grapevine, with prominent veins. The background shows a dense canopy of similar foliage. A black metal trellis system is visible at the top of the frame, with a horizontal bar and a vertical support. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

egal, wie gut eine Kulturpflanze zur Rebe passt, entscheidend für ihren Erfolg ist vor allem, wie sich die Arbeit in den allgemeinen Ablauf der Rebarbeiten eingliedern lässt und ob man bei ehrlicher Berechnung des gesamten Aufwandes letztlich keinen Verlust macht.

Tomaten, Auberginen und Oliven

Die meisten einjährigen Gemüsepflanzen benötigen in der Hauptwachstumsphase eine regelmässige Bewässerung, die so dosiert verabreicht werden muss, dass es nicht zu ungewünschten Nährstoffmobilisierungen und Überwässerung für die Rebe führt. Tomaten und Auberginen zum Beispiel, die sich eigentlich sehr gut zwischen den Reben eignen, müssen mindestens jeden zweiten Morgen mit Tröpfchenbewässerung in Wurzelnähe bewässert werden. Erreichen die Tomaten und Auberginen, die durch die Laubwand der Reben stärker beschattet sind als auf einem reinen Gemüsfeld, schliesslich ihre Reife, liegen die Marktpreise am Tiefpunkt. Für den Winzer ist es unmöglich, diese kostendeckend zu vermarkten; es sei denn, ein dem Weingut angeschlossenes Restaurant verwöhnt damit die Gäste wie z.B. auf Château Duvivier in der Provence oder auf San Vito in der Toskana.

Gibt es überhaupt Sekundärkulturen, die sich wirklich lohnen? In Südeuropa werden traditionell Oliven und Reben an gleichen Standorten angebaut. Sie haben etwa die gleichen Anforderungen an den Boden, müssen nicht bewässert werden, erfordern vergleichsweise wenig Pflege und keine neuen Maschineninvestitionen. Die Ernte fällt nicht in die Zeit der Weinlese oder in eine andere arbeitsintensive Periode; das Produkt kann auf dem Hof verarbeitet werden und ist in Form von Öl lange lagerfähig. Das Endprodukt kann sich durch seine besondere Qualität auszeichnen und an die gleichen Kunden wie der



Die sizilianischen Weinberge des Bonarossa sind von Orangen- und Mandarinenbäumen gesäumt. Nach einem Rezept der Grossmutter von Massimo Maggio werden daraus feinherbe Konfitüren und Öle gewonnen.

Wein vermarktet werden. Womit auch schon die wichtigsten Kriterien für die Anlage von Sekundärkulturen im Weinberg zusammengefasst wären.

Sizilianische Orangen und Kräutersalz

Auf Sizilien stehen bei Maggio Vini Hunderte Orangenbäume in und um die Weinberge. Bei Kilopreisen von 20 Eurocents lassen sich freilich kaum die Erntehelfer bezahlen, es sei denn, man verfeinert die Orange zu einer gewürzten, halbbitteren sizilianischen Delikatesse und verarbeitet die Kerne zu Orangenöl. Bei Maggio Vini werden zudem die weitflächig zwischen den Reben angepflanzten Aromakräuter geerntet und künftig auf Basis von Mittelmeersalz zu exzellenten Kräutersalzen verarbeitet. Es braucht viel Idealismus und Geschäftssinn, um mit Sekundärkulturen erfolgreich zu sein.

Gold wert: Trüffeln

Interessanter sind Trüffeln, wie sie z.B. auf Château Duvivier in der Provence in diesem Frühjahr erneut gezüchtet werden. Hierbei werden fünf bis acht Meter breite Gehölzstreifen zwischen verschiedenen Rebparzellen angelegt und die Wurzeln der Jungbäume (hauptsächlich Steineichen und Haselnuss) mit Trüffelpilzen inokuliert (eine Art Impfung). Nach drei bis vier Jahren, während deren es zunächst noch gelegentliche Bewässerung braucht, können die ersten Trüffeln mithilfe von Trüffelhunden oder Trüffelschweinen geerntet werden.

Bezüglich Biodiversität sind solche Gehölzstreifen eine wunderbare Aufbesserung des Ökosystems Weinberg. Trüffeln erfüllen alle Anforderungen an eine Sekundärkultur mit hohem wirtschaftlichem Nutzen wie auch Apfelbäume, Aronia und Schwarze Johannisbeeren. Deren Früchte können unter Nutzung der vorhandenen Kellerkapazitäten zu Cidre, Aroniawein oder Cassis verarbeitet und den gleichen Kunden angeboten werden.

Weinberghühner

Eine sehr spannende Sekundärkultur, die dieses Jahr am Delinat-Institut vielleicht getestet wird, ist die Haltung von frei laufenden Hühnern mit mobilen Ställen. Die Hühner werden in den fahrbaren Ställen alle zehn Tage von einer Parzelle zu nächsten gefahren. Tagsüber wird die Stalltür automatisch geöffnet: Die Hühner bewirtschaften die üppige Begrünung zwischen den Reben, düngen den Boden und legen Eier. Zudem werden die Arbeitszeit und der Treibstoff für die Bodenbearbeitung eingespart.

Der Weinberg ist tatsächlich zu schade, um darin nur Wein zu produzieren. Damit aber Mischkulturen im Weinberg nicht nur romantisches Ideal bleiben, braucht es innovative Lösungen, geschärften Geschäftssinn, neue, speziell für Mischkulturen ausgelegte Maschinen und nicht zuletzt die unbezahlbare Freude am Arbeiten mit der Natur im Weinberg.

Hans-Peter Schmidt



Hans Peter Schmidt,
Delinat-Institut

Kurzinfo

Sekundärkulturen im Weinberg

Biodiversität bedeutet für den Winzer, zwischen seinen Reben andere Nutzpflanzen anzubauen. Doch lohnt sich das? Und welches sind die erfolversprechendsten Pflanzen? Das Delinat-Institut prüfte in den letzten Jahren über 30 Sekundärkulturen im praktischen Einsatz.

Buchtipps

Hoffnungsträger Terra Preta

Was ist von einem Buch zu halten, das vorgibt, mit der Wiederentdeckung der Terra Preta – der fruchtbaren Schwarzerde aus dem Regenwald des Amazonas – das Rezept zur Rettung der Welt gefunden zu haben? Hokuspokus? Weltfremde Utopie?

hrw. Der Natur entfremdete Technologiefanatiker werden sicherlich rasch zu einem solchen Schluss kommen. Ökologisch ausgerichtete Menschen dagegen dürften nach der Lektüre von «Terra Preta. Die schwarze Revolution aus dem Regenwald» nachvollziehen können, weshalb die uralte Anbaumethode der Ureinwohner am Amazonas als grosser Hoffnungsträger für die Lösung zweier der grössten Menschheitsprobleme gilt – des Klimawandels und der Hungerkrise.

Nach heutigem Wissensstand sind die Vorteile von Terra Preta vielfältig. Sie fördert fruchtbare Böden und gesunde Lebensmittel, sie ermöglicht auf kleinem Raum hohe und sichere Ernteerträge, sie macht Bauern und Gärtner unabhängig von teurem Dünger, giftigen Pestiziden und Gentechnik und sie mildert den Klimawandel, indem sie

schädliches CO₂, das Pflanzen der Atmosphäre entziehen, dauerhaft in Form von Humus im Boden bindet.

Jeder kann mithelfen

Ob sich Terra Preta in Landwirtschaft, Wein- und Gartenbau durchsetzt, ist heute offen. Noch ist ihr Potenzial nicht in allen Details erforscht und am Widerstand der Agri-industrie wird es nicht fehlen. Das Gute daran ist aber, dass jede und jeder mithelfen kann, diese uralte Anbaumethode vorwärtszubringen, denn Terra Preta lässt sich fast überall ganz einfach aus Küchen- und Gartenabfällen sowie Pflanzenkohle herstellen.

Genau hier setzt das Buch des Autorentrios Ute Scheub, Politologin, Haiko Pieplow, Bodenkundler, und Hans-Peter Schmidt, Leiter des Delinat-Instituts im Wallis, an. Die drei Wissenschaftler haben nicht nur das aktuelle Wissen um die fruchtbarste Erde der Welt zusammengetragen. Sie liefern auch eine fundierte Gebrauchsanweisung zur Herstellung von Terra Preta und Pflanzenkohle (biochar) und geben leicht verständlich Einblick in die Grundprinzipien von Klimafarming und Kreislaufwirtschaft.

Die fruchtbarste Erde der Welt

Ein flammendes Plädoyer gegen Kunstdünger und Gentechnik und ein unerlässlicher, praxisbezogener Ratgeber für alle, denen lebendige Böden, gesunde Lebensmittel und eine Lösung des Klimaproblems am Herzen liegen.

Ute Scheub | Haiko Pieplow | Hans-Peter Schmidt
Terra Preta

Die schwarze Revolution aus dem Regenwald
208 Seiten, reich bebildert
Oekom Verlag München
ISBN 978-3-86581-407-4
CHF 29.90 / € 19,95

Ausgezeichnet mit dem Sonderpreis der Jury
des Deutschen Gartenbuchpreises 2013

Erhältlich im Buchhandel und in den Delinat-Weindepots St. Gallen, Bern, Olten und Basel.



Geniesser entdecken alte Sorten

Geschmackstraining

Feinschmecker haben einen guten Geruchs- und Geschmackssinn und genügend Geld – denn Genuss kostet. Falsch. Die Sinne kann man trainieren und gerade traditionelle Lebensmittel, die wenig oder gar nichts kosten, bereichern den Speiseplan der Geniesser* und schärfen deren Sensorik.

Für Feinschmecker lohnt sich eine Reise in die Vergangenheit. Die Grundnahrungsmittel unserer Vorfahren, also Kartoffeln, Getreide, Gemüse, Salat, sowie Wein aus regionalen Traubensorten gab es damals in ihrer Urform. Die Produkte unserer Ahnen wurden durch die Lebensmittelindustrie zur Unkenntlichkeit verbessert, um sie mehrheitsfähig, transportfähig, lagerfähig

* Natürlich schliessen wir auch die Geniesserinnen mit ein. Wiederholte Geniesser/-innen oder GeniesserInnen ermüden und «die Geniessenden» erscheint uns albern.

Alte Sorten neu entdeckt

Ackerbohne (Favé; *Vicia faba*)

Bayrische Rübe (*Brassica rapa* L. ssp. *rapa*)

Buchweizen (*Fagopyrum esculentum*)

Einkorn (*Triticum monococcum*)

Emmer (*Triticum dicoccum*)

Kardy (*Cynara cardunculus*)

Guter Heinrich (*Chenopodium bonus-henricus*)

Hopfensprossen (*Humulus lupulus*)

Kerbelrübe (*Chaerophyllum bulbosum*)

Kornelkirsche (*Cornus mas*)

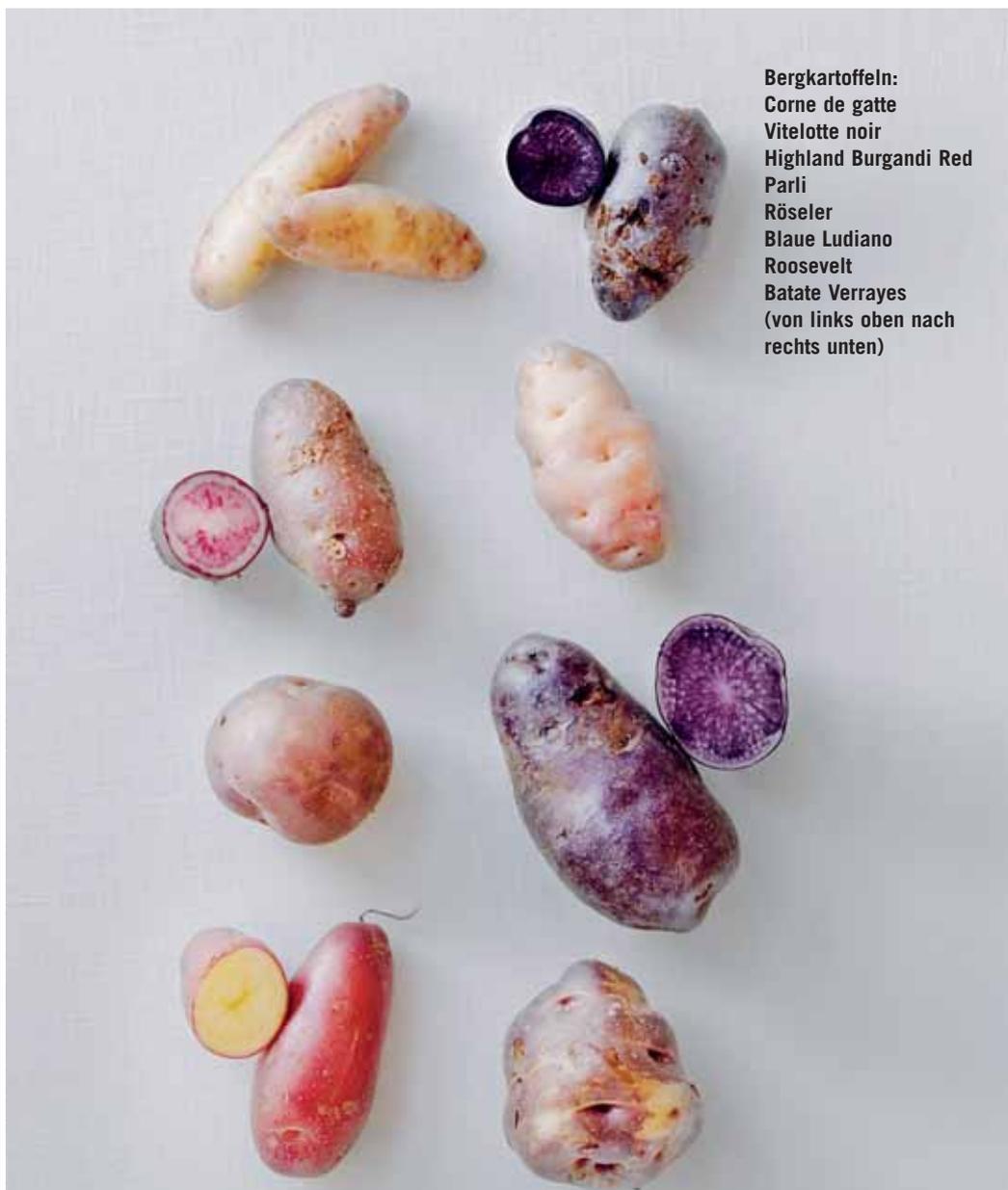
Kartoffeln: Parli und Röseler

(aus dem Buch «Das kulinarische Erbe der Alpen»)

zu machen. Der Geschmacksverlust wird mit künstlichen Aromen und Geschmacksverstärkern kompensiert. Studien weisen darauf hin, dass bis zu 80% der Kindernahrung aromatisiert seien. Drei von vier Kindern zwischen 10 und 13 Jahren seien nicht mehr fähig, süß, sauer, bitter und salzig zu unterscheiden.

Bitter macht schlank

Mit traditionellen Sorten (siehe Kasten) bereichern wir unseren Speiseplan – und schulen unseren Geruchs- und Geschmackssinn. Brot, wie es früher gebacken wurde, schmeckt unvergleichlich. Leicht bittere Gemüse sind gesund und lecker – nicht nur



Bergkartoffeln:
Corne de gatte
Vitelotte noir
Highland Burgandi Red
Parli
Röseler
Blaue Ludiano
Roosevelt
Batate Verrayes
(von links oben nach rechts unten)

Rucola, den wir mit karamellisiertem, industriellem Aceto balsamico betäuben. Kulinarische Höhenflüge versprechen etwa ein Risotto (Vialone nano oder Carnaroli) mit fein geschnittenem Trevisano, einer Chichorinoart; ebenso in Olivenöl gedünsteter Chicorée oder ein Mischsalat mit Wildkräutern wie jungem Löwenzahn. Bitter schmeckt auch Olivenöl – zumindest gutes. Aber gerade deshalb ziehen viele das billigere, neutrale Industrie-Olivenöl vor. Bitterstoffe in Gemüse und Salat wurden weggezüchtet; obwohl die Gleichung süß = dick, bitter = schlank auch heute noch gilt.

Am Geld liegt es nicht

Sind diese traditionellen Lebensmittel teurer als jene aus industrieller Grossproduktion? Vielleicht – aber bedenken wir: 1950 gaben wir für Lebensmittel 50% unseres Haushaltsbudgets aus – heute nur noch 10%. Erstaunlich, wenn man bedenkt, dass früher keine teuren Fertiggerichte gekauft wurden. Heute ist dieses Zeitsparfutter beliebt, obwohl Ernährungsfachleute vor zu viel Fett, Zucker und Salz warnen. Die traditionellen Lebensmittel sind nicht immer einfach zu finden. Am ehesten auf dem Markt – zumindest als Samen, die wir selber ansäen, selbst in Balkonkistchen.

Authentische Weine

Grauhaarige Geniesser mögen sich noch an jene bauchige Zweiliterkorbflasche erinnern, die sonntags auf dem Mittagstisch stand. Ein guter Chianti mit dem Duft von Pflaumen und Holunder und belebender Säure begleitete den Sonntagsbraten. Ein solcher Chianti bestand hauptsächlich aus Sangiovesetrauben, früher ergänzt mit Canaiolo und Colorino – und im 19. Jahrhundert von Gesetzes wegen auch mit den weissen Sorten Trebbiano und Malvasia



Das Entdeckerpaket für den guten Geschmack

Wer bei Lebensmitteln auf Geschmack und Aromatik achtet, mag auch beim Wein nicht zurückstehen. Die charakterstarken Weine aus dem Delinat-DegustierService sind eine gute Wahl.

Sie erhalten bis viermal pro Jahr ein Paket mit drei Neuentdeckungen aus den besten Lagen Europas. DegustierService-Pakete gibt es für Rotwein, exklusiven Rotwein, Weisswein, Rosé und Schaumwein.

Steigen Sie jetzt ein: Sie profitieren von Vorzugspreisen und portofreier Lieferung.

Mehr dazu: www.delinat.com/ds oder rufen Sie den Kundenservice an:

CH: 071 227 63 00

DE: 07621-16775-0

AT: 0820 420 431



DELINAT
DegustierService®

bianca. Im Zuge des einheitlichen Geschmacks wird heute auch der Chianti oft zurechtgeschliffen, die Tannine geschönt, die Säure reduziert, dafür aufgepeppt mit den internationalen Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot.

Nichts gegen Cabernet Sauvignon im Bordelais, Merlot im Tessin, Tempranillo in Spanien oder Sangiovese in der Toskana. Im richtigen Mikroklima reift jede Sorte optimal und bietet ein eigenständiges Geschmackserlebnis. Langweilig sind nur jene Rebsorten, die rund um den Erdball gepflanzt werden. Heute wieder gefragt sind einheimische, alteingesessene Traubensorten. Gut so, denn ihr oft charakteristischer Geruch und Geschmack bereichert die Vielfalt. So ist die Sangiovesetraube typisch für die Toskana. Hier wurde sie bereits vor 2500 Jahren von den Etruskern kultiviert. Und hier schmeckt deren Wein eben anders als jener aus Kalifornien oder Argentinien.

Echtes Holzofenbrot wird auf Stein mit direkter Holzbefuerung gebacken – also direkt neben dem Feuer. Früher backte man das Brot in Gemeinschaftsbacköfen, oft nur zwei- oder dreimal pro Jahr.

Tipp für Entdecker

Gebietstypische Weine mit eigenständigem Charakter finden Entdecker im Delinat-DegustierService: In den letzten Monaten beispielsweise Montepulciano (Gentile), Touriga Nacional und Alicante Bouschet (Vale de Camelos tinto), Touriga Franca, Tinta Barroca und Tinto Cão (Campelinho), Albariño (Albariño Corisca), Durella (Fongaro Grand Cuvée), Refosco (Savian Refosco), Cortese (Tassarolo), Encruzado, Malvasia Fina, Bical (Caruma branco), Falanghina (La Rivolta) und viele mehr. Im DegustierService kann der Geniesser zuerst eine Flasche des Weines prüfen, und dann entscheiden, ob er sich ein paar Flaschen zulegen will. Dabei erfährt er in den beigelegten Weinporträts und dem Fachthema viel Wissenswertes.

Der Weg zum Feinschmecker führt über die Vielfalt: Gerade traditionelle Sorten überraschen uns immer wieder mit neuen sensorischen Eindrücken. Ein genussreiches Geschmackstraining für neugierige Geniesser.

Peter Kropf



Buchtipps

Kulinarische Schätze

pek. Was steckt hinter Namen wie Schöne von Einigen, Teufelskrallen, Posthörnchen, Lederhosen, Kastanienzwerg, Kälberkopf? Im Werk «Das kulinarische Erbe der Alpen» beschreibt Dominik Flammer die kulinarischen Schätze im ganzen Alpenraum: traditionelle Produkte vom Jura bis zu den slowenischen Alpen. Viele Produkte gingen im Zeitalter der internationalen Küche vergessen, werden aber heute wieder in zumeist kleinen Landwirtschaften gepflegt: Es gibt für Geniesser viel zu entdecken.

Das wertvolle Buch überzeugt auch mit eindrucklichen Fotografien von Sylvan Müller, ergänzt mit historischen Bildern und Zeichnungen, aufgespürt von Monica Rottmeyer. Ein Verzeichnis aller Produzenten und Bezugsadressen erhöht den praktischen Nutzen dieses grossartigen Werkes.

Dominik Flammer

Das kulinarische Erbe der Alpen

Die Ernährungsgeschichte des Alpenraums

368 Seiten, 23 x 31 cm

AT Verlag

ISBN 978-3-03800-735-7

CHF 98.- / DE € 78.- / AT € 80,20



kurz & bündig

hrw. **Meinklang initiiert Waldorfschule.** Im Burgenland ist auf Initiative der Winzerfamilie Michlits im Herbst 2012 eine ungarisch-österreichische Waldorfvolksschule mit Kindergarten eröffnet worden. «Waldorfpädagogik und biodynamische Landwirtschaft gehören zusammen», sagt Angela Michlits, Meinklang-Winzerin und Obfrau des Waldorfvereins Pannonia. Das bekannte Weingut wirtschaftet seit vielen Jahren nach biodynamischen Kriterien und erzeugt zahlreiche Weine für Delinat.

Die neue Waldorfschule ist im alten Bauernhof der Familie Michlits in Pamhagen untergebracht und wird zweisprachig geführt. Der Meinklang-Hof mit seinen Tieren, Obst- und Gemüsekulturen wird in den Schulbetrieb mit einbezogen.



Lernen mit der Natur in der Waldorfschule auf dem alten Meinklang-Hof.

Pflanzkohle-Gipfel im Wallis. Am Delinat-Institut im Wallis findet in der ersten Septemberwoche 2013 die internationale Biochar Summer School statt. 15 Doktoranden aus der ganzen Welt diskutieren mit den massgeblichen Wissenschaftlern über Forschung und Einsatz von Pflanzkohle und erlernen entsprechende Anwendungstechniken.



BONA ROSSA

Die Trauben für diesen fruchtig-würzigen Rotwein stammen aus sonnenverwöhnten, ökologisch vorbildlichen Weinbergen mit hoher Biodiversität in der Nähe eines Naturreservats bei Vittoria, Sizilien. Der Bonarossa passt besonders gut zu Pasta mit Gemüse und typisch sizilianischen Spezialitäten wie Caponata oder Arancini.

Info: www.delinat.com/3389.11



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



Da kommen rasch Feriengefühle auf: beschwingte musikalische Klänge vor den Gartencafés in der pittoresken Kleinstadt Cotignac.

Lustvolle



PROVENCE

Text Hans Wüst | Bilder Yvonne Berardi



Ausgerechnet im Duftparadies Provence wurde das Riechgenie Jean-Baptiste Grenouille zum mehrfachen Mörder. Doch das sollte niemanden von ein paar unbeschwerten Tagen auf Château Duvivier abhalten. Hier lässt sich die Lust auf betörende Düfte, typische Küche und feine Weine perfekt stillen.

Mit einem lauten «Claque» springt die Metallkugel, unsanft getroffen von einer andern, zur Seite. Pétanque auf dem Vorplatz von Château Duvivier. Die beiden jungen Männer visieren mit ihren Kugeln den Cochonnet – die kleine Zielkugel – an. Als das Spiel entschieden ist, heuern wir mit einer kühlen Flasche Cuvée des Amis zum Mitspielen an. Nach einem Schluck vom spritzig-frischen Château-Rosé beginnt das Spiel von Neuem. Eine Handvoll Feriengäste schaut amüsiert zu und schlürft genüsslich ein Glas Cuvée des Amis mit. So werden Freundschaften geschlossen.

Untrennbar mit der Provence verbunden: Roséwein und Pétanquespiel.

Nebenan beim Swimmingpool genießt eine junge Frau im Liegestuhl die letzten wärmenden Sonnenstrahlen des Tages. Es sind keine Metallkugeln, sondern Patrick Süskinds Roman «Das Parfüm», das sie in ihren Bann zieht. Versunken in der Duftwelt von Jean-Baptiste Grenouille, tastet sie ab und zu nach dem Glas Weisswein, das zusammen mit einer angebrochenen Flasche L'Amandier neben ihr auf dem Boden steht. Sind



Sie sorgen auf Château Duvivier für das Wohl der Gäste und geben einen Einblick in den Weinbau der Zukunft: das Gastgeberpaar Uwe und Sylvia Fahs und Winzer Antoine Kaufmann (rechts).

es die filigranen, floralen Duftnoten nach Birne und Kirschblüte des Weines, die sie unvermittelt das Buch zuschlagen und intensiv am Weinglas schnuppern lassen?

Pfirsiche und Rosmarin zwischen den Reben

In der Château-Küche herrscht emsiges Treiben. Küchenchef Uwe Fahs tut das, was er am liebsten tut: Aus knackigen Salaten, jungem Gemüse, zartem Lammfleisch, frischen Provence-Kräutern und reifen Früchten bereitet er das mehrgängige Abendessen zu. Gemüse, Kräuter und Früchte stammen tagesfrisch aus den Weinbergen, die das Château umgeben. Tomaten, Zucchini, Artischocken, Kartoffeln, Oregano, Rosmarin, Thymian, Melonen, Pfirsiche, Aprikosen und vieles mehr gedeihen hier zwischen den Reben als willkommene Sekundärkul-

**Winzer Antoine Kaufmann beliefert
Küchenchef Uwe Fahs jeden
Morgen mit frischem Biogemüse.**

tur; sie sorgen für eine reiche Biodiversität. «Ich weiss nie genau, was kommt. Ich nehme, was mir Winzer Antoine Kaufmann bringt, und lasse dann der Fantasie freien Lauf», verrät uns der Küchenchef.

Andere Frischprodukte bezieht Uwe Fahs von regionalen Lieferanten. Etwa von Sylvie Gealageas, die in ihrer Fromagerie Saint-Jaume in Barjols zwischen Februar und November jeden Morgen aus der Milch von weissen Saanenziegen und braunen Chamois des Alpes 300 frische Ziegenkäse herstellt. Einige davon alimentieren das famose Käsebüffet von Château Duvivier. Oder Guy Blanc aus Barjols. Gerade eben fährt er mit einem Kistchen frisch geernteten Steinpilzen vor und präsentiert lachend einen prall gefüllten Korb mit schwarzen Sommertrüffeln.

Beindruckender Château-Wein

«Die Basis einer guten Küche sind die Qualität der Rohprodukte und die Verwendung frischer, hochwertiger Zutaten», erklärt Uwe Fahs später vor versammelter Gästeschar. Wie jeden Abend stellt er bei einem Gratisapero mit feinen Delinat-Weinen das Menü vor. Eine Viertelstunde später duftet es aus Teller und Weinglas. Wir haben an unserem Tisch eine Flasche Les Hirondelles geordert. Antoine Kaufmanns perfekt gelungene, subtil im Holz ausgebaute Assemblage aus den einheimischen Traubensorten Syrah, Grenache und Caladoc sowie einem Schuss Cabernet Sauvignon passt perfekt zum Lammgigot. Nach ein paar Stunden und doppelt so vielen Gängen ziehen sich

**Guy Blanc bringt nicht nur feine
schwarze Trüffeln, sondern auch
gute Laune mit auf Château Duvivier.**



Mit dem Kanu lassen sich die imposanten Gorges du Verdon auf abenteuerliche Weise erkunden.



die ersten Gäste zurück. Die Frau aus dem Liegestuhl versinkt im Salon vor dem Kaminfeuer zuerst in einen bequemen Sessel und danach für ein paar weitere Kapitel in Grenouilles Duftwelt.

Château Duvivier liegt etwas abgelegen in idyllischer Landschaft. Viele der angebotenen Ferienwochen sind mit einem attraktiven Ausflugsprogramm verbunden. Für jene, welche die Provence von hier aus lieber auf eigene Faust entdecken möchten, ist jedoch ein eigenes Fahrzeug von Vorteil. Wir haben schon bei der Ankunft am Bahnhof in Aix-en-Provence einen Mietwagen gebucht.

Südfranzösische Lebensfreude – Cotignac

Heute fahren wir nach Cotignac. «Das lohnt sich. Wir nennen es hier das Saint-Tropez du Haut-Var», gibt uns die Gastgeberin Sylvia Fahs mit auf den Weg. Im malerischen Dorfzentrum, auf der Cours Gambetta, ist fast immer etwas los. Wie jeden Dienstagvormittag herrscht buntes Marktreiben. Unter Schatten spendenden

Platanen laden Cafés und Restaurants zum Verweilen ein. Vor dem Paulette Café mischt ein flippiges Musikantentrio mit Akkordeon, Gitarre und Kontrabass das Marktgeschehen mit beschwingten Melodien auf und verbreitet südfranzösische Lebensfreude.

Zufällig treffen wir Irene, die Frau des Winzers Antoine Kaufmann, die sich in der Patisserie Pouillard mit süßen Köstlichkeiten

Irene Kaufmann versorgt Frankreikeinkäufer Emil Hauser und Redaktor Hans Wüst mit guten Provence-Tipps.



eingedeckt hat: «Die beste Patisserie weit und breit», schwärmt sie und deckt uns gleich noch mit zwei weiteren Tipps ein: Den einen setzen wir gleich in die Tat um. Irene: «Zwanzig Kilometer von hier gibt es in einem schönen alten Kloster ein ausgezeichnetes Restaurant.» Rasch ist ein Tisch reserviert und wir fahren hin. Die Hostellerie de L'Abbaye in La Celle-en-Provence bei Brignoles gehört zu den 24 Restaurants, die der berühmte französische Cuisinier Alain Ducasse weltweit betreibt. Und es hält, was der Michelin-Stern verspricht: tolle, kreative Gerichte – fein zubereitet mit Zutaten aus dem alten Klosterkräutergarten. Die Preise? Angemessen!

Gorges du Verdon – ein Naturwunder

Den zweiten Tipp von Irene Kaufmann berheizen wir am nächsten Tag. Doch bevor wir uns in der Fayencehochburg Moustiers Sainte-Marie von Isabelle Bondil in die alte Handwerkskunst einführen lassen, halten wir am Lac de Sainte-Croix. Von hier aus lässt sich der Grand Canyon du Verdon, die



Brocante am Rande des Wochenmarktes in Cotignac.

Reise in die Provence

Kommen Sie mit!

Château Duvivier ist wie geschaffen, um in entspannter Atmosphäre in die fantastische Welt der Weine und die feinen Düfte der provenzalischen Küche einzutauchen. Oder die unbeschwertere Lebensfreude zu genießen und die einzigartig leuchtende Landschaft zu entdecken.

Wir entführen Sie auf einer exklusiven Wein- und Kulturreise auf die Spuren von «Parfüm»-Romanheld Jean-Baptiste Grenouille. Sie werden von den Duvivier-Gastgebern Sylvia und Uwe Fahs verwöhnt und Winzer Antoine Kaufmann zeigt Ihnen, wie der Weinberg der Zukunft aussieht. Die Reise mit 20 bis maximal 28 Gästen findet vom 6. bis 13. Juli 2013 statt. Bei grosser Nachfrage wird sie vom 21. bis 28. September 2013 wiederholt.



Weinkurse

Für wissenshungrige Weinliebhaber gibt es ein zweites, attraktives Angebot. Vom 29. Juni bis 6. Juli sowie vom 14. bis 21. September 2013 bieten wir in entspannter Château-Atmosphäre Weinkurse mit Sommelier Dirk Wasilewski an. Tagsüber bleibt immer viel Freiraum für Ausflüge oder Ausspannen im Château-Garten.

Weitere Infos über Reise und Weinkurs: www.delinat.com/veranstaltungen

wildeste und tiefste Schlucht Europas, auf anspruchsvollen Wanderwegen oder – etwas weniger schweisstreibend – auf dem Wasser mit Kanu, Tret- oder Elektroboot entdecken. Die Bootsfahrt schluchtaufwärts durch eines der beeindruckendsten Naturwunder Frankreichs ist imposant. Allerdings: Am Wochenende und in den Sommerferien ist hier die Hölle los.

Fayence –
alte Handwerkstradition

Moustiers Sainte-Marie klebt an einem Felsen und gehört zu den schönsten Dörfern Frankreichs. Wir werden von Madame Bondil in ihrem Atelier am Kirchenplatz bereits erwartet. Der kleine Laden offenbart die ganze Pracht der Fayencekunst. Dieses Kunsthandwerk aus dem kleinen Ort Faenza südlich von Florenz hat sich im 17. und 18. Jahrhundert von Italien über Frankreich nach ganz Europa ausgebreitet. Neben viel billiger Massenware gibt es



**Jederzeit frisches Obst
für die Château-Gäste.**

heute noch traditionsbewusste Fayencehersteller wie das Atelier Bondil. «Wir brennen und emaillieren die Keramiken nicht nur selber, sondern beschäftigen auch zwei eigene Maler. Jede Vase, jede Schale, jedes Gefäß ist ein Unikum», versichert Isabelle Bondil.

Die Provence hielte noch manch lohnendes Ausflugsziel bereit. Etwa Richtung Mittelmeer zu den Calanques – atemberaubend zwischen weiss leuchtenden Kalksteinklippen gelegene Buchten zwischen Marseille und Cassis. Oder das mondäne Saint-Tropez und die Kultur- und Kunsthochburgen Aix-en-Provence und Avignon. Und wem Grenoble à tout prix nicht aus dem Kopf will, peilt Grasse, die «Welthauptstadt des Parfüms», an. Hier hat Patrick Süskinds Romanheld neue Methoden zur Duftgewinnung entwickelt. Bis er sein Meisterwerk kreiert hatte, mussten 24 der hübschesten jungen Mädchen von Grasse ihr Leben lassen. Dreimal dürfen Sie raten, wenn wir da – vertieft in ein Buch aber quicklebendig – angetroffen haben ...

Kurzinfo

Urlaub für Geniesser

Château Duvivier wurde von Delinat als Modellbetrieb und Inspirationsquelle für biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität aufgebaut. Für Feriengäste ist das Château Oase der Ruhe, Energietankstelle und idealer Ausgangspunkt für Ausflüge in alle Himmelsrichtungen der Provence. In diesem Jahr bietet Delinat ihren Kunden wieder zahlreiche Erlebniswochen.



**Das Château Duvivier
ist als Oase der Erholung
ein idealer Ausgangspunkt
für Ausflüge in alle
Himmelsrichtungen der
Provence.**

Provence-Tipps

Château Duvivier

Das gesamte Ferienangebot auf Château Duvivier – darunter die exklusive Delinat-Reise vom 6. bis 13. Juli 2013 – finden Sie unter www.ferien-beim-winzer.com. Es sind nur ganzwöchige Angebote buchbar. Anfragen für kürzere Last-Minute-Aufenthalte direkt an Sylvia Fahs:

Telefon +33 (0)4 94 77 20 06.

Gorges du Verdon

Der Grand Canyon du Verdon lockt mit spektakulären, teilweise anspruchsvollen Wanderungen und Bootsfahrten (Kanus, Pedalos, Elektroboote) durch eine einzigartige Schluchtlandschaft. Bootsvermietungen am Lac de Sainte-Croix.

www.lesgorgesduverdon.fr

Moustiers Sainte-Marie

Pittoreskes Touristenstädtchen in der Nähe des Lac de Sainte-Croix und der Gorges du Verdon (eine Autostunde von Château Duvivier entfernt). Grosse Fayencetradition. Authentische Unikate sind die weiss emailierten, handbemalten Keramikobjekte des Ateliers Bondil am Kirchenplatz mitten im Dorf. www.faiencebondil.fr

**Fayence von Isabelle Bondil:
jedes Stück ein Unikat.**



**Am Dienstagvormittag herrscht
in Cotignac buntes Markttreiben.**

Cotignac

Typisches, charmantes Provence-Städtchen unweit von Château Duvivier. In den Bistros und Restaurants auf der von Platanen gesäumten Cours Gambetta lässt sich trefflich verweilen. Jeden Dienstagvormittag ist Markt.

Gut essen

Hostellerie de L'Abbaye, La Celle en Provence (bei Brignoles). Sehr empfehlenswertes, Alain-Ducasse-Restaurant (1 Stern Michelin) in einer alten Abtei. Hervorragendes 4-Gang-Menü um die 50 € (ohne Wein), schöne, ruhige Gartenterrasse.

Telefon +33 (0)4 98 05 14 14

www.abbaye-celle.com

Chez Chantal & Jean, Fox-Amphoux

(15 Autominuten von Château Duvivier) Provence pur: einfaches, aber gutes Restaurant, fast ganz ohne Touristen. Das Mittagessen unter Schatten spendenden Kastanienbäumen mit vier Gängen und einer Karaffe Rosé kostet weniger als 20 Euro. Telefon +33 (0)4 94 80 70 76



«Wir sind Inspirationsquelle für andere Weingüter»

Antoine Kaufmann,
Winzer Château Duvivier

Château Duvivier in der Provence ist das Weingut von Delinat. Seit 20 Jahren wird hier am Weinbau der Zukunft gearbeitet. Ziel sind Weinberge mit reicher Biodiversität und Weine, die höchste Qualitäts- und Ökoansprüche erfüllen. Treibende Kraft vor Ort ist seit 1998 Winzer Antoine Kaufmann. Er verrät, was bisher erreicht wurde und welche Herausforderungen noch anstehen.

Antoine Kaufmann, wie sah es auf Château Duvivier aus, als Sie am 1. April 1998 angefangen haben?

Antoine Kaufmann: Die Weinberge wurden zwar bereits biologisch bewirtschaftet, waren aber in einem desolaten Zustand. Im biologischen Weinbau sind Kupfer- und Schwefelpräparate gegen Pilzkrankheiten wie den Falschen und den Echten Mehltau erlaubt. Anfänglich waren aber die Spritzungen auch auf Duvivier viel zu hoch dosiert. Ich habe dann radikal reduziert. Alle haben gestaunt, dass es auch mit fünfmal weniger Kupfer und Schwefel bestens funktionierte.

Kann sogar bald vollständig auf Kupfer- und Schwefelspritzungen gegen Pilzkrankheiten verzichtet werden?

Das wird in der Provence sehr schwierig. Aber wir setzen heute im Durchschnitt noch 1 bis 2 kg Kupfer pro Hektar und Jahr ein. Beim Schwefel sind es 34 Kilo pro Hektar und Jahr. Damit erfüllen wir in beiden Fällen die höchsten Anforderungen der strengen Delinat-Richtlinien. Zusätzlich setzen wir einen biologischen Pflanzentee aus Brennesseln und Schachtelhalm ein. Dieser dient als Stärkungsmittel für die Reben und wirkt prophylaktisch gegen Krankheiten.

Das tönt nach 3-Schnecken-Wein: Erfüllen die Weine von Château Duvivier bald in allen Punkten höchste Delinat-Ökoansprüche?

«Alle haben gestaunt, dass es auch mit fünfmal weniger Kupfer und Schwefel bestens funktionierte.»

Ja, ab Jahrgang 2012 haben alle unsere Weine drei Schnecken. Darauf sind wir natürlich mächtig stolz.

Wie hat sich die Qualität der Duvivier-Weine in den letzten Jahren entwickelt?

Wir setzen seit einigen Jahren stärker auf die Sorten Syrah und Cinsault sowie eine Vergärung in kleinen 600-Liter-Holzbottichen. Dadurch weisen unsere Weine mehr Fruchtigkeit und weichere Tannine auf, was von guten Tropfen aus der Provence ja erwartet wird. Mit unseren Weinen sind wir auch in der hiesigen Spitzengastronomie vertreten – etwa in den beiden Sternerestaurants Abbaye de la Celle und Bastide de Moustier von Alain Ducasse. Das zeigt, dass unsere Qualität stimmt.

Seit 1995 läuft auf Château Duvivier ein Versuch mit pilzresistenten Rebsorten, sogenannten Piwis. Wie kam es dazu?

Pierre Basler, Agronom ETH an der Forschungsanstalt Wädenswil, setzte sich über Jahrzehnte für einen umweltschonenden Weinbau ein. Eines seiner Steckpferde waren Versuche mit neuen Piwi-Sorten, die

Mehr als bio: die Delinat-Schnecken

in unserer Klimazone nicht gespritzt werden müssen. Als Mitglied im Beirat von Château Duvivier machte er sich für einen Versuch in Südfrankreich stark. Das war ein waghalsiges Unterfangen, denn Piwi-Reben waren in Frankreich damals verboten. Gegen einige Widerstände und mit ein paar Tricks gelang es dann doch, den Versuchsgarten anzulegen. Damit das möglich wurde, musste beispielsweise die entsprechende Parzelle vom Weinbaubetrieb ausgezont und dem Château-Garten zugewiesen werden.

Was ist aus dem Versuch geworden?

Wir sind in Frankreich zum eigentlichen Pionier im Piwi-Bereich geworden. Neue, pilzresistente Reben dürfen heute überall in Europa angebaut werden, sobald sie von der EU homologiert sind. In unserem Versuchsgarten wachsen 48 verschiedene Rebsorten mit je 20 Stöcken. Unser Ziel ist es, mindestens die beiden erfolgversprechendsten Sorten homologieren zu lassen. Denn inzwischen wissen wir, dass es Piwi-Reben gibt, die mit Nullspritzung einen guten Wein ergeben.

Wann gibt es den ersten Piwi-Wein von Château Duvivier?

Wir gehen davon aus, dass wir dieses oder nächstes Jahr je eine weisse und eine rote Sorte in grösserem Stil anbauen können. Dann dauert es drei Jahre bis zum ersten Piwi-Wein.

Andere Meilensteine in Ihrer bisherigen Zeit als Duvivier-Winzer?

Die zahlreichen Versuche sind sehr zeitaufwendig, bringen uns aber immer wieder ein Stück vorwärts. Eine gewaltige Herausforderung ist die Umsetzung des anspruchsvollen Delinat-Richtlinienprogramms auf der höchsten Stufe. Sie bereitet aber auch viel Freude, weil wir dadurch zu einer Inspirationsquelle für andere Weingüter in ganz Europa werden.

Die Delinat-Biorichtlinien sind die strengsten Europas. Sie umfassen über 100 Kriterien für Weinberg, Vinifikation und soziale Standards, die für alle Delinat-Partner-Weingüter verbindlich sind. Sie lassen den Winzern aber einen gewissen Spielraum und Entwicklungsmöglichkeiten. Für alle Kriterien gibt es drei Anforderungsstufen, die symbolisch mit ein, zwei oder drei Weinberg-schnecken gekennzeichnet sind. Schon die Anforderungen der ersten Stufe (1 Schnecke) sind deutlich höher als jene der EU-Biorichtlinien. Mit drei Schnecken werden nur Weine ausgezeichnet, die in allen Punkten die höchsten ökologischen Anforderungen erfüllen.

Die Delinat-Biogarantie gewährleistet die Erfüllung der strengen Delinat-Richtlinien. Sie erhielt vom WWF und von den Konsumentenschutz-Organisationen der Schweiz die höchste Bewertung * * * * sehr empfehlenswert.

Château Duvivier gehört zu den ersten Weingütern, bei denen alle erzeugten Weine das 3-Schnecken-Niveau erreichen.
Mehr Infos: www.delinat.com/richtlinien

Zentraler Bestandteil der Richtlinien sind Massnahmen zugunsten der Biodiversität.

Was ist hier die grösste Herausforderung?

Ganzjährig begrünte Weinberge gab es früher überhaupt nicht. In diesem Bereich arbeiten wir intensiv mit dem Delinat-Institut und der Landwirtschaftskammer des Département du Var zusammen. Derzeit laufen Begrünungsversuche mit vier ver-

«Gemeinsam mit den anderen 100 Weingütern bewegen wir schon sehr viel.»

schiedenen Saatgutmischungen. Damit untersuchen wir etwa den Einfluss der Begrünung auf die Nährstoff- und Wasserversorgung der Reben oder den Schutz vor Bodenaustrocknung und -erosion. Noch gibt es im südlichen Europa nur ganz wenige

Weinberge mit einer ganzjährigen Vegetation. Die bereits heute bekannten Vorteile führen jedoch dazu, dass sich die Ganzjahresbegrünung langsam durchsetzt.

«Unsere Weine weisen heute mehr Fruchtigkeit und weichere Tannine auf.»

Grosse Hoffnungen ruhen auf der Pflanzenkohle als Bodenverbesserer, Nährstofflieferant und Treibhausgasbremse im Weinbau. Auch hier läuft auf Duvivier ein Versuch. Welches sind die bisherigen Erkenntnisse?

Pflanzenkohle wird aus Grünabfällen hergestellt. Man erhitzt Biomasse unter Ausschluss von Sauerstoff auf über 650 °C und erhält so eine poröse Kohle. Vermischt mit Kompost wird sie zu einem Speicher von Wasser und Nährstoffen, die sie bei Bedarf an die Reben abgibt. Gleichzeitig speichert die Kohle viel Kohlenstoff und wirkt so als Klimagasbremse. Unsere Versuche, die in Zusammenarbeit mit dem Delinat-Institut und der Landwirtschaftskammer des Département du Var seit 2011 laufen, zeigen bisher eine erhöhte Wasserverfügbarkeit für die Reben. Auf die Traubenqualität haben wir allerdings noch keinen deutlichen Einfluss festgestellt.

Biologischer Weinbau mit grosser Biodiversität ist noch immer sehr selten. Kann Château Duvivier als Modellweingut diesem europaweit zum Durchbruch verhelfen?

Ein Weingut allein kann den Durchbruch eines solchen Wandels zur Nachhaltigkeit des Weinbaus in Europa natürlich nicht bewirken. Aber gemeinsam mit den anderen 100 Weingütern, mit denen Delinat zusammenarbeitet, und dem Delinat-Institut bewegen wir derzeit schon sehr viel. Der Erfolg zieht die Aufmerksamkeit der Winzer und Verbände auf sich, die Nacheiferer unter den fortschrittlichen Winzern Europas werden von Jahr zu Jahr mehr.

Interview Hans Wüst



Lustvolle Provence

In seiner Reportage ab Seite 14 beschreibt Hans Wüst das Delinat-Weingut Château Duvivier in der Provence: Modellbetrieb und Inspirationsquelle für den biologischen Weinbau – und Ferienparadies für Weinfreunde. Entdecken Sie vier herrlich duftende, gehaltvolle Weine von Château Duvivier.

portofrei

Paketinhalt	Preis/Flasche/Liter	Preis/Flasche/Liter
3 Fl. 4421.11 Cuvée des Amis Rosé , Pays du Var 2011	CHF 13.20 (CHF 17.60)	€ 9,90 (€ 13,20)
3 Fl. 2356.11 Les Cigales , Pays du Var 2011	CHF 13.20 (CHF 17.60)	€ 9,90 (€ 13,20)
3 Fl. 1050.10 Les Hirondelles , Pays du Var 2010	CHF 17.30 (CHF 23.07)	€ 13,50 (€ 18,-)
3 Fl. 7672.11 L'Amandier , Coteaux Varois en Provence 2011	CHF 17.30 (CHF 23.07)	€ 13,50 (€ 18,-)

Cuvée des Amis 2011 (Rosé)
Assemblage aus typischen Sorten der Provence wie Grenache, Cinsault, Syrah, abgerundet mit etwas Merlot und Clairette. Von Hand gelesen, teils direkt gepresst, teils fünf Stunden im eigenen Saft mazeriert, um Farbe und Kraft zu gewinnen: duftet nach Erdbeeren und Brombeeren mit frischem Auftakt und seidenweichen Tanninen.

Les Cigales 2011 (Rotwein)
Schon jung bietet dieser Wein perfekten Trinkgenuss. Assemblage aus Syrah und Cinsault, mit etwas Grenache, Caladoc und Carignan.

Kühle Gärtemperatur beschert dem Wein viel frische Frucht. Der Most wurde mit Sauerstoff angereichert, dadurch werden Tannine und Extrakte sanfter herausgelöst. Feiner Duft von Kirschen und Peperoni, würzig, weich, frisch und aromatisch.

Les Hirondelles 2010 (Rotwein)
Wie alle Trauben auf Château Duvivier von Hand geerntet und im Keller nochmals aussortiert (Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache und Caladoc). Mit natürlichen Hefen vergoren für optimalen Terroircharakter. Ein Jahr Reife teils

im Holzfass, teils im Tank: frische Fruchtaromen, dezente Röstnoten, Gaumenfülle und weiche Tannine.

L'Amandier 2011 (Weisswein)
Sorgfältig ausgewählte Trauben (Vermentino, Clairette, Grenache blanc), vergoren mit natürlichen Hefen, ausgebaut teils im Holzfass, teils im Tank. Dezentere Duft nach Birnen und Kirschblüten; frischer Auftakt, vielschichtig, ausgewogen mit würzig-mineralischen Elementen, langer Abgang.

Bestellen Sie direkt auf der Delinat-Webseite www.delinat.com/9147.95

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

Machen Sie mit beim Wettbewerb rechts.

Knifflige Kombinationskunst

hrw. Das war zu erwarten: Die beiden neuen Delinat-Kurse zum Trendthema «Foodpairing» waren rasch ausgebucht. Jeweils 20 Personen liessen sich Anfang 2013 von Sommelier und Weinsensoriker Dirk Wasilewski in die Kunst einführen, Wein und Speisen genussvoll zu kombinieren. Die spanische Wein- und Tapas-Vielfalt entpuppte sich als die reinste Fundgrube für diesen Lehrgang.

«Die Stimmung an beiden Anlässen war heiter, die Diskussionen, welche Weine zu welchen Tapas passen, zogen sich weit über die geplanten zwei Stunden hinaus», zieht Dirk Wasilewski Bilanz. «Wir werden den Kurs weiterführen und auch in Deutschland

vereinzelt anbieten.» Der Delinat-Basisweinkurs ist eine ideale Grundlage und Vorstufe für diesen Kurs, jedoch kein Muss.

Im Kurs «Die Kunst der Kombination» werden kulturell und traditionell gewachsene Kombinationen sowie neue, herausfordernde Vermählungen besprochen. Ausserdem gibt es viel Wissenswertes über das Weinland Spanien. Höhepunkt ist dann die Verkostung von acht spanischen Weinen in Kombination mit verschiedenen Tapas.

Delinat-Weinkurse sind beliebt: Wer mehr weiss, geniesst mehr.



Tobias Zimmer (rechts) gibt spannende Einblicke in sein Bioweingut.



Weitere Delinat-Kurse und -Reisen

Die Kunst des Degustierens (Basiskurs)	Mai 2013 in Berlin, Frankfurt, Willich und Hamburg
Frauen entdecken Wein	Mai 2013 in Olten und Bern
Weinreise Nordspanien	21. bis 25. Mai 2013
Führung am Delinat-Institut im Wallis	8. Juni und 14. September 2013
Weinkurs auf Château Duvivier	29. Juni bis 6. Juli und 14. bis 21. September 2013
Wein- und Kulturwoche auf Château Duvivier	6. bis 13. Juli und 21. bis 28. September 2013
Weinreise Österreich	25. bis 29. August 2013
Weinreise Deutschland	1. bis 4. September 2013

Alle Kurse und Veranstaltungen sind aufgeführt unter www.delinat.com/veranstaltungen

Weinseminar beim Biowinzer

hrw. Als einer der Höhepunkte im Delinat-Kursprogramm steht das Weinseminar auf dem Hirschhof in Rheinhessen bevor. Es bietet einen spannenden, praxisorientierten Einblick in Weinberge und Keller des traditionsreichen Bioweingutes, das von der Familie Zimmer mit grosser Leidenschaft geführt wird. Hier erlebt man hautnah, wie DELSECCO, Riesling Terra Rossa & Co. entstehen, und natürlich können die Hirschhof-Weine auch degustiert werden.

Das erste Weinseminar auf dem Hirschhof, bei dem Sommelier Dirk Wasilewski vor Ort ist, findet am Samstag, 15. Juni, statt. Das zweite mit Ökologe und Winzerberater Daniel Wyss geht Samstag, 14. September, über die Hirschhof-Bühne. Für beide Termine sind noch wenige Plätze frei.

kurz & bündig

hrw. **Amtlicher «Segen» für Pflanzenkohle.** Die Schweiz ist das erste europäische Land, in dem Pflanzenkohle amtlich für den landwirtschaftlichen Einsatz zugelassen wurde. Verbunden ist die Zulassung mit strengen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsvorschriften, die auf den Vorgaben und Grenzwerten des Europäischen Pflanzenkohle Zertifikats beruhen. Letzteres wurde von einer Projektgruppe europäischer Pflanzenkohleforscher unter Federführung des Delinat-Instituts erstellt. Die Produktionskontrolle wird europaweit vom schweizerischen Kontrollorgan BioInspecta koordiniert.

Deutsche Prominenz genießt Delinat-Wein. Mit dem Marion-Dönhoff-Preis werden in Hamburg seit 2003 jährlich Persönlichkeiten ausgezeichnet, die sich für internationale Verständigung und für gute Beziehungen zwischen Deutschland und Osteuropa engagieren. Der Preis ging 2012 an den tschechischen Aussenminister Karl Schwarzenberg. Die Laudatio hielt der bekannte



deutsche Liedermacher Wolf Biermann. Den Förderpreis erhielt das Projekt «Stolpersteine». Es hält das Gedenken an die Opfer der Nationalsozialisten wach. Dafür wurde die Laudatio von der prominenten Schauspielerin Iris Berben gehalten. Im erlauchten Kreis mit viel Prominenz steuerte Delinat Weine aus gesunder Natur bei. Allen geladenen Gästen wurde zudem eine Piccolo-Flasche DELSECCO vom Weingut Hirschhof mit auf den Heimweg gegeben. Ausführlicher Bericht unter www.delinat-blog.com/genosse-furst-liebster-klassenfeind



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



el molino

Der Wind ist der ständige Begleiter der Reben in der südspanischen La Mancha. Und das ist gut so: Er sorgt für kühle Nächte, was dem Aroma der Trauben zugutekommt – und natürlich dem Wein: ein intensiv fruchtiger und temperamentvoller Schmeichler – auch bezüglich Preis.

El Molino, La Mancha DO 2012
CHF 8,30 (11 CHF 11,07)
€ 5,60 (11 € 7,47)

Info: www.delinat.com/2421.12

Edle Tunke

Hochwertiges Olivenöl und delikater Essig aus gesunder Natur eignen sich für weit mehr als nur für Salate. Hier ein paar Tipps:

Die Olivenöle

9824.12 Osoti

Getoastetes Brot mit Osoti-Olivenöl beträufeln, mit Knoblauch abreiben, mit Tomatenwürfelchen belegen.

9506.12 Jefira (Bild B)

Fischfilet im Jefira-Olivenöl gebraten.

9830.12 Salustri

Travisano längs halbiert, in Olivenöl Salustri geschmort, mit El-Majuelo-Sherryessig abgelöscht und mit etwas Akazienhonig abgeschmeckt.

9825.12 Bonarossa (Bild A)

Caserecce mit Tomaten und Kapern und Bonarossa-Olivenöl.



Essigspezialitäten

9828.12 El Majuelo

Sherryessig zum Aromatisieren von gebratenen Pilzen.

9827.12 Balsamico

Gedämpftes Gemüse, verfeinert mit etwas Gemüsebrühe, Salustri-Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer.

9540.12 Balsamico gereift

Gegrilltes oder im Salustri-Olivenöl gebratenes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Fenchel) mit gereiftem Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken.

9829.12 Rotweinessig GR (Bild C)

Griechischer Salat mit Feta, Tomate, Gurken usw. mit Rotweinessig und Jefira-Olivenöl.

Mehr zu Olivenöl und Essig:
www.delinat.com/olivenoel

NEU – immer das frischeste Olivenöl im Dauerauftrag: Sie erhalten jedes Jahr ab März 2014 vier Flaschen verschiedener Olivenöle – garantiert erntefrisch und portofrei. Ihre Bestellung nimmt gerne der Kundenservice entgegen (Seite 24) oder www.delinat.com/da-olivenoel

(A)



(B)



(C)



Autochthone oder allochthone Traubensorten?

Winzerdebatte moderiert von Weinakademiker David Rodriguez (Mitte): Sara Dionísio, María Barrena Belzunegui, Daniel Sánchez und António Lopez Ribeiro.



Es gibt Winzer, die erzeugen ihre Weine ausschliesslich aus autochthonen, also aus der Region oder dem eigenen Land stammenden Traubensorten. Andere setzen auch auf allochthone (auswärtige) Sorten, wie etwa die international verbreiteten Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Überholter Heimatschutz oder Verrat am eigenen Land? Bekenntnis zu echtem Terroir oder Anspruch auf zeitgenössische Weinqualität? Zwei Winzerpaare aus dem Dão und der Navarra begründen ihre unterschiedlichen Standpunkte.

Pro autochthone Sorten

**António Lopez Ribeiro und Sara Dionísio
Casa de Mouraz, Dão, Portugal**

Eines vorweg: Wir haben nichts gegen internationale Traubensorten. Es kann durchaus eine Möglichkeit sein, damit bei Weinliebhabern auch Neugier für lokale Sorten zu wecken, beispielsweise mit Assemblagen.

Für uns ist aber das Zentrale bei einem Wein, dass er durch seine Komplexität und Authentizität das Terroir und die Kultur seiner Region wahrhaft zum Ausdruck bringt. Wir arbeiten ausschliesslich mit autochthonen Sorten, denn diese haben sich über Generationen behauptet und sich den jeweiligen Standorten und Terroirs am besten angepasst. Sie sind Teil der ursprünglichen Biodiversität.

Weinberge mit Sortenmix

Erfahrungen über Eigenheiten und Zusammenhänge dieser Reben und die Bestellung der Weinberge haben sich über eine lange Zeit entwickelt. Wir keltern beispielsweise einige unserer Weine noch wie früher aus gemischten Sätzen. Das bedeutet: Im Weinberg wachsen verschiedene einheimische Sorten, die alle gleichzeitig geerntet und zusammen vinifiziert werden. Die Assemblage findet also bereits im Weinberg und nicht erst im Keller statt.

Aus unserer Sicht ist das auch heute noch eine interessante Variante für Weine mit ausgeprägtem Terroircharakter. Natürlich dominiert in solchen Weinbergen eine Sorte. Die andern haben einen komplementären Einfluss, ähnlich den Gewürzen in der Küche. Einige Sorten bringen Aromen, an-

dere stützende Säure oder Tannine mit. Am Ende sind solche Weine vielfach überaus schmackhaft und komplex.

300 heimische Sorten

Für uns macht es aber auch noch aus einem anderen Grund keinen Sinn, internationale Sorten anzupflanzen. Mit weit über 300 einheimischen Sorten verfügen wir in Portugal über den weltweit reichsten Traubenschatz. Darin hat es noch viele für den Weinbau unentdeckte Sorten. Unsere Möglichkeiten sind also enorm. Diesen Reichtum gilt es zu bewahren und so ein Stück Kultur lebendig zu halten. Vielleicht schaffen wir es mit unseren eigenen Trauben nicht, die allerbesten Weine der Welt zu erzeugen. Aber mit Sicherheit sind es Weine von einmaliger Authentizität und echtem Terroircharakter. Sie sind ein willkommener Gegenpol zur globalisierten Weinwelt mit oftmals uniformen, austauschbaren Geschmacksprofilen.

«Es sind Weine
von einmaliger
Authentizität.»

António Lopez Ribeiro



Pro allochthone Sorten

María Barrena Belzunegui und Daniel Sánchez, Azul y Garanza, Navarra, Spanien

Wenn wir hier für internationale Traubensorten einstehen, ist das kein Votum gegen autochthone Sorten. Ganz im Gegenteil: Auch uns sind die einheimischen Sorten lieb und teuer. Rund die Hälfte unserer Weinberge ist damit bestockt. Die andere Hälfte haben wir aufgrund von Boden- und Terroiranalysen mit für unsere Region allochthonen Sorten wie Cabernet Sauvignon und Merlot bepflanzt.

Aus unserer Sicht besteht die Gefahr unformer, austauschbarer Weine nicht in der Sortenwahl, sondern in der Weinbergs- und Kellerarbeit. Kleine, überschaubare Weinberge mit grosser Biodiversität und eine sanfte Vinifikation hinterlassen unabhängig von den Rebsorten einen stärkeren Terroirausdruck im Wein als grosse, zusammenhängende Monokulturen und massive Griffe in die Kellerei-Trickkiste.

Europas Reben sind international

Gegenüber internationalen Sorten sind wir aus verschiedenen Gründen offen. Die Natur kennt keine geografischen Grenzen. Streng geschichtlich betrachtet sind alle Reben Europas international, wenn man davon ausgeht, dass der Weinbau seinen Ursprung in Vorderasien und im Kaukasus

«Die Natur kennt keine geografischen Grenzen.»

María Barrena Belzunegui

hat. Die ausschliessliche Verwendung von autochthonen Sorten ist noch keine Qualitätsgarantie. Einige neigen zur Überproduktion, andere sind anfällig für Krankheiten, die man behandeln muss.

Klar, autochthone Sorten sind Identität und Kultur einer Region. Das aber reicht nicht, um den Bedürfnissen einer immer anspruchsvolleren und «weingebildeten» Kundschaft gerecht zu werden. Bewahrung von Kulturerbe bedeutet für uns respektvollen Umgang mit der Natur, mit der Landschaft. Da haben auch internationale Sorten Platz.

Standortwahl ist wichtig

Mit dem heutigen Wissen und den aktuellen Messmethoden bezüglich Klima, Bodenstruktur, Nährstoffverfügbarkeit usw. ist es möglich, für einen Standort die geeignetsten Rebsorten zu pflanzen. Wir verfolgen einen auf das Terroir und nicht auf autochthone Sorten bezogenen Weinbau. Unsere Rebstöcke fühlen sich an ihren Standorten wohl, egal ob einheimisch oder international. Fast möchte ich sagen, es sind glückliche Reben. Und wenn das in unseren Weinen zum Ausdruck kommt, sind auch wir glücklich. Diesem Ziel gilt unsere ganze Leidenschaft – sowohl im Weinberg wie im Keller.

Aufgezeichnet von David Rodriguez

Medaillen für Delinat-Weine

Gold und Silber



hrw. Der internationale Bioweinpreis Mundus Vini Biofach ist ein Wettbewerb für Weine aus ökologischer Erzeugung aus der ganzen Welt. Im Rahmen der Biofach 2013 fand Mitte Februar im Messezentrum Nürnberg die Prämierung der ausgezeichneten Weine statt.

5 der 106 Goldmedaillen gingen an Delinat:

Reserva Marti, 2008 (Albet i Noya, Penedès); Roches d'Aric 2010 (Lignères, Languedoc); Osoti Rioja 2010 (Osoti, Rioja); VINO Nobile di Montepulciano Riserva 2008 (Il Conventino, Toskana); Riesling Terra Rossa 2012 (Hirschhof, Rheinhessen).

Mit Silber (total 128 Medaillen) ausgezeichnet wurden: Bonarossa 2011 (Maggio Vini, Sizilien); Grüner Veltliner 2011 (Meinklang, Burgenland); Conterocca 2011 (Salustri, Toskana), Soave La Casetta 2011 (Fasoli, Veneto).

An der Weinmesse Millésime Bio in Montpellier ist der Rotwein El Paseo 2011 vom Weingut Quaderna Via in der Navarra ebenfalls mit Silber ausgezeichnet worden.



Grossaufmarsch am Delinat-Winzer-treffen in Spanien. Zuerst auf dem Weinberg Can Milà von Albet i Noya entstand dieses Gruppenbild.

Delinat-Winzer-treffen

Einzigartig

hrw. Auf Einladung von Delinat treffen sich Winzer alljährlich mit Delinat-Fachleuten und Kontrollstellen zu länderspezifischen Winzertreffen. Erfahrung- und Gedankenaustausch, neue Erkenntnisse, aber auch praktischer Anschauungsunterricht und geselliges Beisammensein stehen dabei im Zentrum.

Die Spanier trafen sich Ende Januar auf der Bodega Albet i Noya im Penedès, die Franzosen Anfang Februar auf der Domaine Lignères im Languedoc und die Italiener eine Woche später auf Badia a Coltibuono in der Toskana. Die Deutschen nutzten im März die Fachmesse ProWein in Düsseldorf für ein gemeinsames Treffen.

Mehr als bio

Im Zentrum des Winzertreffens 2013 stand ein Referat des unabhängigen deutschen Winzerberaters Volker Schneider über Möglichkeiten einer Vinifizierung mit

möglichst wenig Schwefeldioxid (SO₂). Die Winzerberater Rolf Kaufmann und Daniel Wyss orientierten über die wichtigsten Änderungen der ambitionierten Delinat-Richtlinien, und Hans-Peter Schmidt informier-

Höhepunkt jedes Winzertreffens ist die Degustation der mitgebrachten Weine.

te über aktuelle Projekte des Delinat-Instituts und den Weg zu einem klimaneutralen Weinbau. Minimalbio nach europäischem Gesetz reicht heute nicht mehr. Motiviert durch die aufgezeigten Verbesserungen machten sich die Winzer auf zu noch ökologischeren Weinbergen.





DELINAT

Wein aus gesunder Natur

Wettbewerb

Auf Château Duvivier in der Provence wird seit 20 Jahren am Weinbau der Zukunft gearbeitet. Ziel sind Weinberge mit reicher Biodiversität und Weine, die höchste Qualitäts- und Ökoansprüche erfüllen.

Gewinnen Sie eines von zehn Überraschungspaketen – beantworten Sie folgende Frage:

Welche Weinbauversuche finden auf Château Duvivier statt?

- A) pilzresistente Rebsorten (Piwis)
- B) Begrünungsversuch
- C) alkoholfreie Weine
- D) Pflanzenkohle
- E) Trüffeln als Sekundärkultur

Wer die richtigen Antworten weiss, nimmt an der Verlosung von zehn Überraschungspaketen im Wert von CHF 100.– / € 80.– teil. Die Antwort muss bis zum 10. August 2013 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 29

Welche Traubensorten werden im Bericht über Deutschland hauptsächlich beschrieben?

Die richtigen Antworten:

- A) Riesling
- B) Spätburgunder

Die Gewinner eines der zehn Überraschungspakete sind zu finden auf www.delinat.com/weinlese unter «Ergebnis der letzten Umfrage».



Der Sonnenwein – jeder Tag ein Ferientag

«Als Mutter und Önologin habe ich die Erfahrung gemacht, dass zwischen der Betreuung meiner Tochter Laia und der eines jungen Weines durchaus Parallelen bestehen. Beide benötigen Freiheit in klar abgesteckten Grenzen – und viel Zuneigung.»

Marga Torres, Weingut Albet i Noya

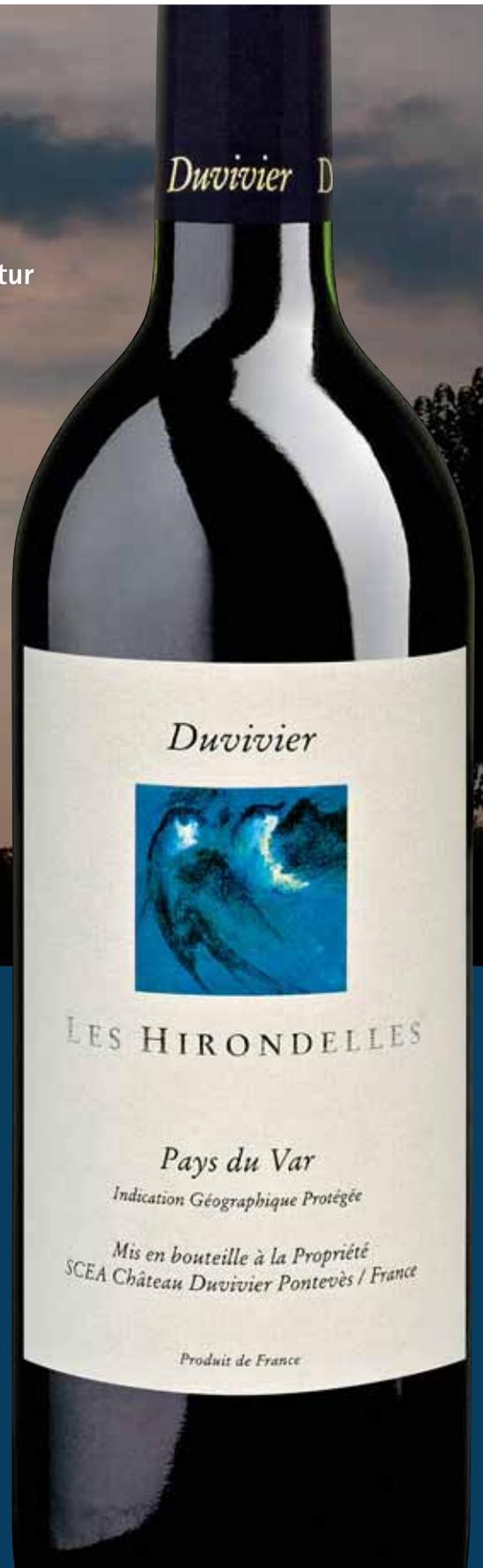
Albet i Noya Vinya Laia, Catalunya IGT

Info: www.delinat.com/1694.10



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



Der Überflieger

Die Schwalben (les hirondelles) am Himmel über Château Duvivier zwitschern es laut: Antoine Kaufmann ist mit dem 2009er-Jahrgang Les Hirondelles ein zauberhafter Rotwein gelungen: Die Assemblage aus Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon und Caladoc überzeugt mit frischer Frucht, dezenten Röstnoten und betörender Gaumenfülle.

Info: www.delinat.com/1050.10