

DELINAT

Das Magazin für Geniesserinnen und Geniesser

WEINLESE

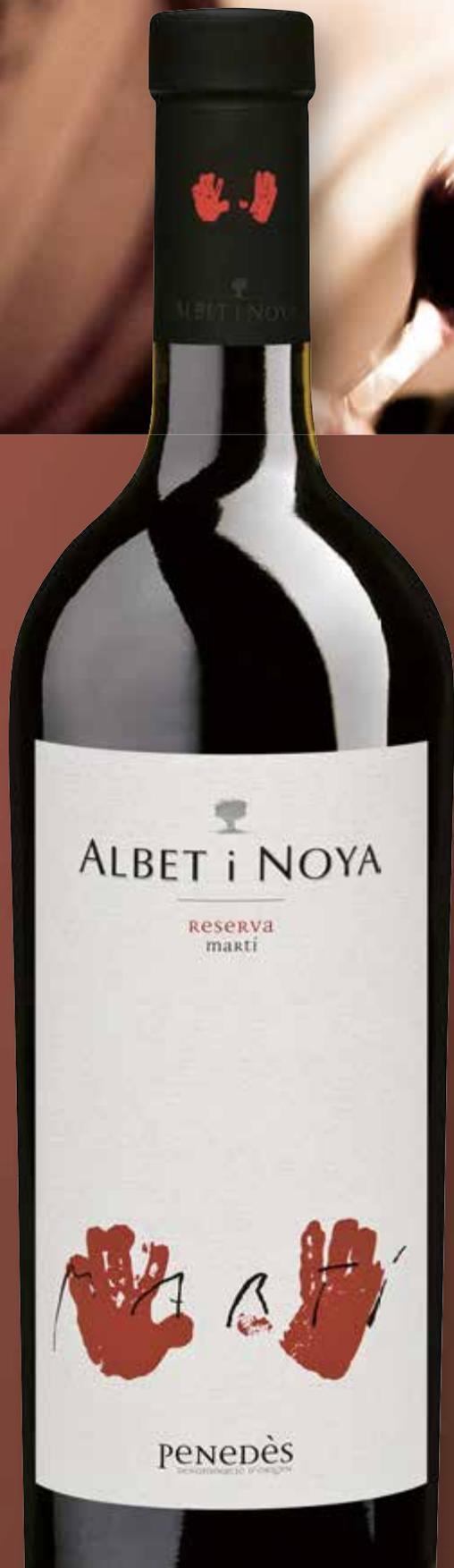
PIEMONTE

**Winzerinnen
als Lichtgestalten**



**GESCHENK-
TIPPS**

***Schenken
macht
Freude!***



Albet i Noyas Meisterwerk

In dieser Reserva des erfolgreichsten spanischen Biowinzers spiegelt sich die perfekte Symbiose von Terroir, Traubensorten und Jahrgang. Ein grosser Wein aus Katalonien!

Albet i Noya Reserva Martí
Penedès DO 2010

www.delinat.com/1643.10



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

«Wo ein Wille ist,
ist auch ein Weg»

Deutsches Sprichwort



Die biologisch bewirtschaftete Fläche im Weinbau nimmt europaweit stark zu. Einen grossen Sprung hat in den letzten Jahren Italien gemacht. Doch leider ist vor allem Industrie-Bio im Vormarsch – ein Weinbau, der nur minimalste Anforderungen erfüllt und Monokultur zulässt. Im Piemont, neben der Toskana die bekannteste Weinregion Italiens, ist das besonders offensichtlich. Auf unserer Reportage-Reise haben wir nach wie vor viele intensiv genutzte und kahl gespritzte Rebberge angetroffen.

Aber es gibt auch Lichtblicke: Vier Delinat-Winzerinnen, die wir besucht haben, beweisen mit exzellenten, eigenständigen Weinen, dass konsequent ökologischer Weinbau mit reicher Biodiversität auch hier perfekt funktioniert. Aber man muss es wollen. Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg!

Wir setzen seit über 30 Jahren auf Weine aus reicher Natur. Viele davon gehen via Degustier-Service an unsere Kunden. Das beliebte Weinabo ist deshalb ein echter Biodiversitätsmotor und zudem eine oft genutzte Geschenkidee. Bisher wusste man im Voraus nie genau, was dieses Geschenk kosten würde. Neu bieten wir es jetzt zu einem fixen Preis an. Mehr darüber und weitere Geschenkideen auf den Seiten 16–19. Viel Spass bei der Lektüre und beim Schenken.

Hans Wüst, Redaktor



Bio-Wüste Piemont

Vier Delinat-Winzerinnen setzen im Piemont Akzente mit feinen Weinen aus biologischem Anbau mit reicher Natur. [Seite 6](#)



Lebensturm

Auf dem Weingut Pflüger in der Pfalz steht ein Lebensturm als Symbol für Biodiversität. [Seite 14](#)

Wein und Wald

Der Herbst verspricht kulinarischen Hochgenuss aus Wald und Weinkeller. [Seite 26](#)



- 18 Geschenkideen**
Persönliche Geschenktipps von unseren Kundenberatern zu Weihnachten und fürs ganze Jahr.
- 20 Verbreitete Weinirrtümer**
Peter Kropf räumt mit verschiedenen Irrtümern rund um das Thema Wein auf.
- 22 Auf ein Glas mit ...**
... Estefania Miranda, Direktorin Tanz am Konzert Theater Bern.
- 30 Kurs- und Reiseprogramm 2016**
An einem Kurs oder auf einer Reise in die exklusive Delinat-Weinwelt eintauchen.



Flamingos zu Gast

Jeweils zum Sommerausklang wiederholt sich im portugiesischen Alentejo ein spektakuläres Naturschauspiel: Ganze Schwärme von Flamingos machen auf dem Weingut Vale de Camelos einen Verpflegungshalt. Die imposanten Vögel haben es glücklicherweise nicht auf die heranreifenden Trauben abgesehen, sondern ernähren sich an den vom Weingut angelegten Teichen von Insekten, Würmern und Pflanzen. «Ohne diese feuchten Biotope würden die Vögel in dieser heissen und trockenen Gegend keine Nahrung finden», schreibt uns Winzer Dietmar Ochsenreiter.

Kirschessigfliege fliegt weiter

Wie die Schweizer Zeitschrift «Obst- und Weinbau» in ihrer September-Ausgabe berichtet, hat das zürcherische Rebbaukommissariat im August über neue Erkenntnisse und Erfahrungen mit der Kirschessigfliege (*Drosophila suzukii*) informiert. Versuche in Deutschland haben gezeigt, dass dem Schädling mit Lösch- und Fruchtkalk kaum beizukommen ist. Als wirksamstes Mittel empfehlen die Experten Präventivmassnahmen wie das Auslauben der Traubenzone, Ertragsregulierung und ein kurz gehaltener Unterwuchs. Wenn die Kirschessigfliege trotzdem die Befallsschwelle (4% der Trauben) überschreitet, kann mit Sonderbewilligung ein Insektizid eingesetzt werden. Für den biologischen Anbau sind zwei Mittel erlaubt. Kaolin, ein Tonerde-Präparat, scheint besonders geeignet zu sein.

Hoffnung im Kampf gegen Varroamilbe

Seit Jahren macht die Varroamilbe den Bienenzüchtern zu schaffen. Der Parasit entwickelt und vermehrt sich in der Brut im Bienenstock und kann in einer Saison ganze Völker zum Absterben bringen. Jetzt haben Forscher der Universität Hohenheim einen neuen, hoffnungsvollen Ansatz zur Bekämpfung der Varroatose entdeckt, wie die Schweizer Zeitschrift «Obst- und Weinbau» in ihrer Ausgabe 13/2015 berichtet. Mittels Duftstoffen weiblicher Varroamilben ist es gelungen, die Varroamännchen sexuell so zu verwirren, dass viel weniger Weibchen begattet werden. Das führt zu einem deutlichen Rückgang der Population und zu einem geringeren Befall der Bienenvölker. Die Methode ist gänzlich ungefährlich und hinterlässt keine Rückstände. Sie ist deshalb auch für die Bioimkerei sehr interessant.

IMPRESSUM WEINLESE

Herausgeber CH Delinat AG, Davidstrasse 44, 9000 St. Gallen | DE Delinat GmbH, Hegenheimer Straße 15, 79576 Weil am Rhein | AT Delinat GmbH, Postfach 400, 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 | **kundenservice@delinat.com** | **www.delinat.com** | Biokontrollstelle: DE-ÖKO-039/CH-BIO-006

Redaktion Hans Wüst, hans.wuest@delinat.com | **Beiträge** Peter Kropf, Matthias Metzke, Karl Schefer, Hans Wüst, Daniel Wyss |

Konzept/Layout Dittli Visuelle Gestaltung | **Bilder** Yvonne Berardi (Seiten 1,3, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 18, 19, 20, 21, 25, 30, 31); Kerstin Bittner (15, 30, 31); Delinat-Archiv (16, 18, 19); Marçal Font (14, 15, 30, 31); Vale de Camelos (4); Österreich-Werbung Mooslechner (31); Privat (17) Hans Wüst (17, 19, 23); Lisa Sanchez (31); Hans-Peter Siffert (31); Stockphoto (27); Andreas Thumm (30); Philipp Zinniker (22).

Bildbearbeitung Widmer & Fluri | **Papier** RecyStar, 100% Altpapier | **Erscheinungsweise** 4-mal jährlich | RC T40 |

Titelseite Cecilia Zucca ist eine der Winzerinnen, die für Lichtblicke beim biologischen Weinbau im Piemont sorgen.



Grosses Gold für La Colle des Lignères

Die beiden südfranzösischen Winzer Jean und Paul Lignères reiten mit ihrem biodynamisch geführten Weingut in der Corbières auf einer Erfolgswelle: Nachdem ihr Rotwein Roches d'Arac 2011 am internationalen Weinwettbewerb Mundus Vini Biofach 2015 «Grosses Gold» eingheimst hat (WeinLese 38), gelang dieses Kunststück an der internationalen Weinprämierung Expovina 2015 nun auch mit dem La Colle des Lignères 2012. Dieser fruchtbetonte, finessenreiche Rotwein holte am wichtigsten Weinwettbewerb der Schweiz nicht nur «Grosses Gold», sondern mit 94,8 von 100 möglichen Punkten auch den Höchstwert aller degustierten Weine. Viel Lob gibts auch in Frankreich: Nach 2014 hat der Weinführer «Le guide des meilleurs vins de France» die Domaine Lignères in der Ausgabe 2015 wieder mit zwei Sternen ausgezeichnet. Der Schritt in den erlauchten Kreis der wenigen Drei-Sterne-Betriebe scheint aufgrund der euphorischen Kommentare nur noch eine Frage der Zeit.

Bio wird nicht biologischer

Unter diesem Titel berichtet die Zeitschrift «Merum» (Ausgabe August/September 2015) über die laufende Revision der EU-Bio-Verordnung. Im März legte die EU-Kommission aufgrund von Verbraucherforderungen eine neue Verordnung mit strengeren Vorschriften für die Bio-Produktion vor. Die EU-Agrarminister haben dem Vorschlag jedoch im Juni die meisten Zähne wieder gezogen. So dürfte es auch in Zukunft keine strengeren Grenzwerte bezüglich Pestiziden und GVO (Gentechnisch veränderte Organismen) geben. Auch soll es weiterhin möglich bleiben, dass Landwirte und Weinbauern nicht ihren ganzen Betrieb biologisch bewirtschaften müssen, sondern einzelne Zweige oder Parzellen auch konventionell bewirtschaften können. Es bleiben angedachte Erleichterungen für den Einstieg in den Bioanbau und strengere Importkontrollen für Bioware. Die neue Bio-Verordnung kommt nun ins EU-Parlament und soll voraussichtlich 2017 in Kraft treten. Die strengen Delinat-Richtlinien werden also auch in Zukunft weit über die EU-Anforderungen hinausgehen.

Wie viel würden Sie für einen Delinat-Wein mit drei Schnecken (höchste Ökoansprüche) mehr bezahlen als für einen EU-Biowein (minimale Ökoansprüche)?

(Bitte nur ein Feld ankreuzen)

- 10 Prozent
- 20 Prozent
- 30 Prozent
- 50 Prozent

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf:

www.delinat.com/weinlese

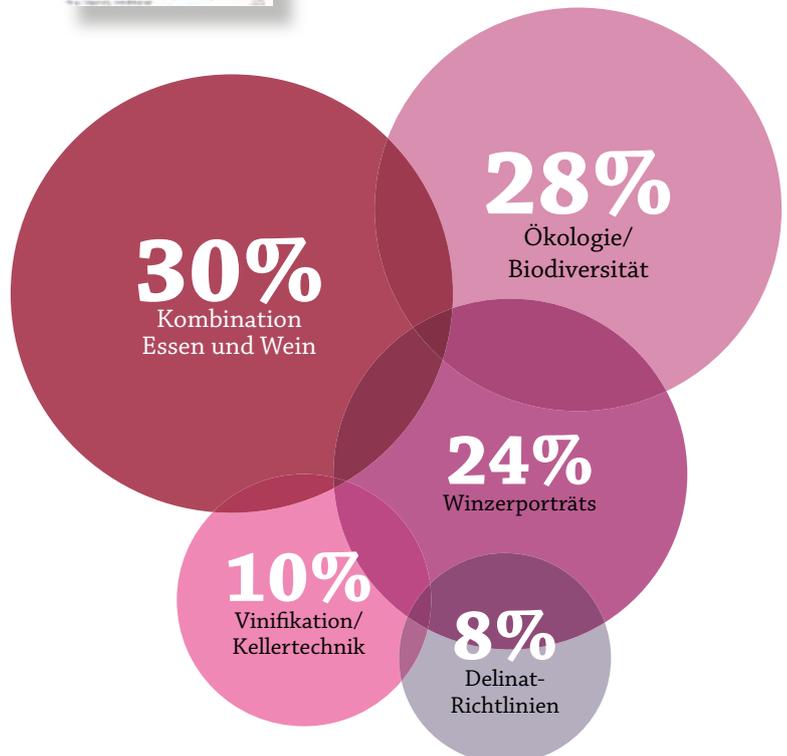
Besten Dank!



Resultat der letzten WeinLese-Umfrage

Die Frage lautete: Welche Themen stossen bei Ihnen in der WeinLese auf besonders grosses Interesse?

Total 1562 Antworten von 679 Personen (Mehrfachnennungen waren möglich)



Winzerinnen rocken das Piemonte

Text Hans Wüst; Bilder Yvonne Berardi

Biologischer Weinbau habe in Italien in den letzten Jahren zwar einen grossen Sprung gemacht. Im Piemonte gehe es aber nur langsam vorwärts, sagt Cecilia Zucca, eine der wenigen überzeugten Biowinzerinnen im Basso Monferrato nördlich von Asti. «Für einen Weinbau, der die von Delinat zusätzlich geforderten Ansprüche an eine reiche Biodiversität erfüllt, gilt dies erst recht.» Gründe dafür sieht Cecilia Zucca mehrere: alte, verkrustete Traditionen, schwierigere klimatische Verhältnisse als etwa im Süden von Italien oder schlicht Bequemlichkeit: «Biologischer Anbau bedeutet in der Regel mehr Arbeit und weniger Ertrag.» Sie selber nimmt das in Kauf, weil sie

**Kurz-
info**

Cecilia Zucca, Renate Schütz, Marina Marcarino und Massimiliana Spinola: Vier Bio-Winzerinnen aus dem Piemonte sorgen mit eigenständigen, charakterstarken (Barbera-)Weinen für andere Akzente in einer prestigereichen Region, wo alle von Barolo und weissem Trüffel sprechen, aber kaum jemand von biologischem Weinbau mit hoher Biodiversität.





Massimiliana Spinola setzt
aufs Pferd statt auf den Traktor.

«Die Frage, wie man mit der Natur anders umgehen kann, hat mich schon früh umgetrieben.»

Renate Schütz

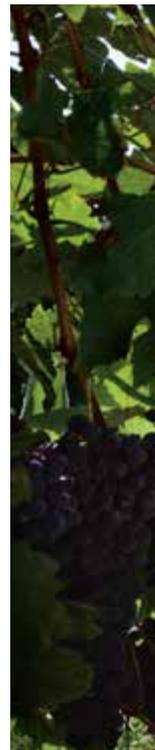
von der besseren Trauben- und Weinqualität überzeugt ist. Seit der Jahrtausendwende bewirtschaftet sie ihre Reben an den steilen Hängen des schmucken Hügeldorfes Cocconato konsequent biologisch und macht sich quasi einen Sport daraus, die anspruchsvollen Delinat-Vorgaben auf der höchsten Stufe zu erfüllen.

Cecilia Zuccas grosse Liebe gehört dem Barbera. «Für mich ist das der Inbegriff von Wein. Ich mag seinen feinen Duft nach Kirschen und roten Früchten, seine Frische und Fruchtigkeit», sagt die zierliche, fast scheu wirkende Mutter von drei Kindern. «Und seine Vielseitigkeit imponiert mir», ergänzt sie. Im Gegensatz zu den tanninreichen Nebbiolo-Weinen (Barolo, Barbaresco), die eine lange Reifezeit verlangen, lassen sich aus der Barbera-Traube sowohl fruchtige, jugendlich-frische wie auch gehaltvolle, lagerfähige Weine keltern. «Den gehaltvollen, lagerfähigen Barbera Superiore bauen wir im Holz aus. Für einen jugendlichen, fruchtigen Barbera ist der Stahltank geeigneter», so Cecilia. Stolz ist die Winzerin aber nicht nur auf ihre Barberas: Sie erzeugt auch den einzigen Bio-Albarossa der Welt. «Diese Traubensorte gibt es nur im Piemont, und wir sind die Einzigen, die daraus einen biologischen Wein keltern.»

Philosophin im Weinberg

Das Monferrato ist das klassische, ursprüngliche Barbera-Gebiet. Das gilt nicht nur für das Basso, sondern ebenso für das Alto Monferrato südlich von Asti, wo Renate Schütz in Agliano Terme seit 1994 das Weingut La Luna del Rospo führt. «Als Philosophin mit Schwerpunkt Ethik und Natur hat mich in Deutschland schon früh die Frage umgetrieben, wie man mit der Natur anders umgehen kann. Heute lebe ich das als Winzerin im Piemont. Ich arbeite unheimlich gerne in meinem Weinberg, wo die Natur freies Spiel hat», sagt Renate Schütz. Als sie als Winzerin im Piemont begann, ging es darum, einen Önologen zu gewinnen, der sie bei der Vinifikation unterstützt. Giuliano Noe aus Nizza Monferrato zählte damals zu jenen fortschrittlichen Önologen, die genug hatten

vom rustikalen Massenwein Barbera. Als einer der ersten begann er, aus dieser typisch piemontesischen Traube moderne, elegante und hochwertige Weine zu keltern. Als Renate Schütz ihm ihr Weingut mit der Toplage Bric Rocche präsentierte, sagte er sofort zu: «Wir werden hier einen grossen Wein machen», versprach er, ohne zu wissen, was die deutsche Quereinsteigerin wirklich im Schilde führte. «Als ich ihm sagte, mein Ziel sei ein Bio-wein in hoher Qualität, hat er sehr kritisch reagiert. Meine Traubenqualität hat ihn dann aber komplett umgehauen», erzählt Renate und reicht schmunzelnd eine kleine Episode nach: «Ich habe Giuliano eine Traubenprobe nach Nizza Monferrato geschickt. Weil er überzeugt war, es handle sich um ein paar ausgewählte, besonders schöne Trauben, hat er seine Tochter zu mir auf das Weingut geschickt. Diese hat ihm dann euphorisch gemeldet: «Sono tutti così!» Der Önologe hat dann darauf verzichtet, sich in die Bewirtschaftungsmethode von Renate Schütz einzumischen. So entstehen aus Trauben, die in einem Weinberg reifen, der einem wilden Garten Eden mit einer Vielzahl von Pflanzen und Tieren gleicht, überaus elegante, harmonische und authentische Barbera-Weine.





Für Cecilia Zuccha aus Cocconato ist Barbera der Inbegriff von Wein.



Ein eleganter Barbera als Lohn für viele Stunden im reich begrünten Weinberg: Renate Schütz greift oft und gerne zur Sense.



Marina Marcarino ist die Einzige, die einen Spitzen-Barbaresco im Einklang mit artenreicher Natur keltert.

Einzelkämpferin im Barbaresco-Land

Dass der Barbera immer stärker aus dem Schatten von Barolo und Barbaresco tritt, spürt auch Marina Marcarino. Ihr Weingut Punset liegt auf einem Hügel im Kerngebiet des Barbaresco mit freiem Blick auf das Winzerdorf Neive. «Weine aus Nebbiolo-Trauben sind sehr komplex und mit ihren prägnanten Tanninen für viele nur schwer zugänglich. Die jungen Leute trinken lieber Barbera – der Wein ist fruchtbetont, leicht zugänglich und auch vom Preis her attraktiver als die berühmten Nebbiolo-Weine», sagt Marina Marcarino. Sie hat zwar auch einen überzeugenden Barbera im Sortiment (bei Delinat nicht erhältlich), ihre grosse Liebe aber gilt gleichwohl dem Barbaresco. Das Spitzenprodukt heisst Campo Quadro und hat mit über 40 Euro pro Flasche seinen Preis. Doch das edle Gewächs heimst immer wieder Topnoten ein und war Weinguru Robert Parker schon mal 93 Punkte wert. Dass sie im Herzen der Langhe mit den berühmten Appellationen Barolo und Barbaresco noch immer zu den ganz wenigen Betrieben gehört, die auf biologischen Anbau setzen, hat für Marina Marcarino mehrere Gründe. Einer der wichtigsten: «Wer so konsequent mit der Natur arbeitet wie wir, produziert weniger und hat einen grösseren Aufwand», sagt sie.

Pferdenärrin aus dem Gavi

Gavi ist eine klassische Weissweinregion am Rande des Piemonts. Dieser Tatsache verschliesst sich Massimiliana Spinola vom Weingut Castello di Tassarolo nicht. Zu 80 Prozent produziert die Winzerin mit der imposanten Haarpracht weissen Gavi. Aber sie trägt der steigenden

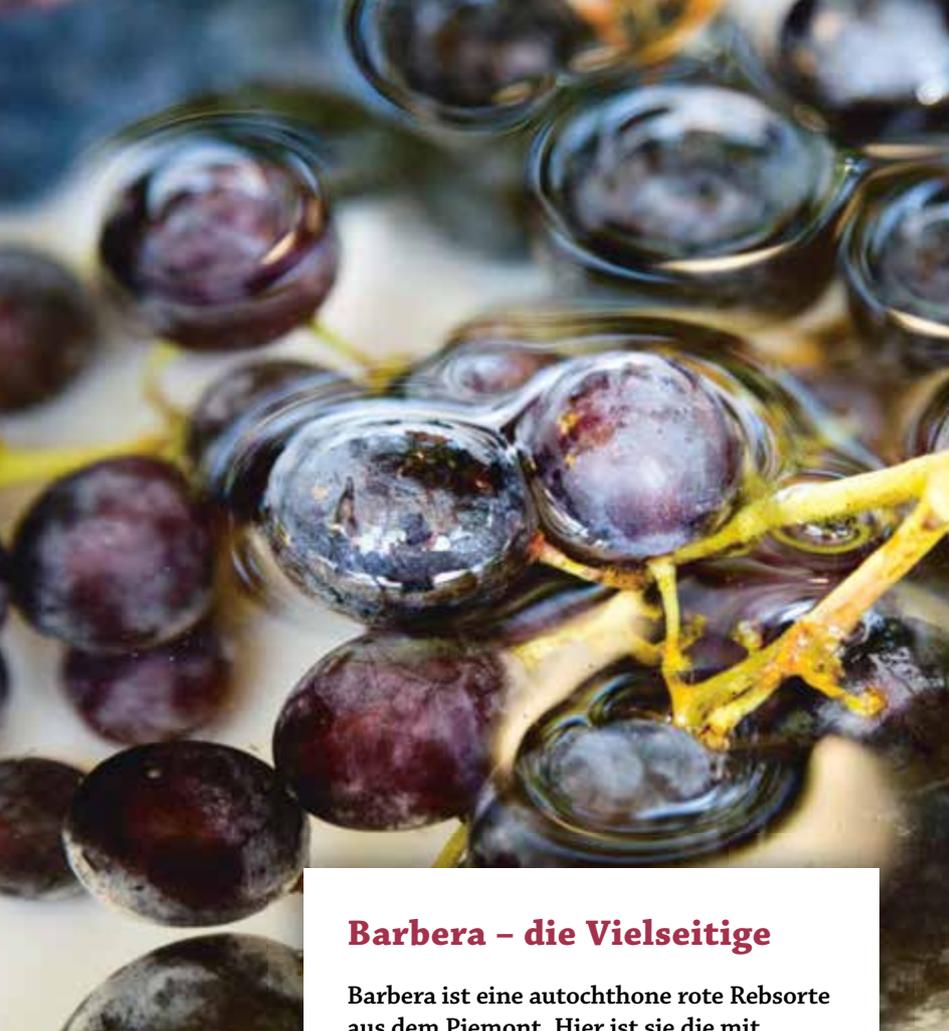
«Wer so konsequent mit der Natur arbeitet wie wir, produziert weniger und hat mehr Aufwand.»

Marina Marcarino

Nachfrage nach gutem Barbera Rechnung. «Diese Traube fühlt sich auch bei uns äusserst wohl», sagt Massimiliana. Ihr Barbera Titouan wird im Stahltank ausgebaut und kommt ganz ohne Schwefelzugabe aus: «Wir haben festgestellt, dass die typischen Aromen nach Kirschen und roten Beeren klarer und ausgeprägter zum Ausdruck kommen, wenn wir auf Schwefel verzichten.» Ein Problem mit der Haltbarkeit habe man deswegen nicht, versichert sie: «Der Wein hält problemlos drei Jahre.» Massimiliana und ihr Partner Henry Finzi-Constantin sind nicht nur überzeugte Biodynamiker, sondern auch richtige Pferdenarren. Deshalb haben sie die schweren Maschinen teilweise aus ihren Weinbergen verbannt und setzen oft ihre beiden Arbeitspferde Titouan und Nicotine ein. «Sie verursachen keine Abgase und keine Bodenverdichtung. Stattdessen liefern sie frischen Naturdünger und vermitteln uns ein gutes Gefühl und eine noch engere Beziehung zur Natur», beschreibt Massimiliana die Vorzüge der beiden Pferde.



Massimiliana Spinola erzeugt ausgezeichnete Barberas ohne Schwefelzugabe.



Barbera – die Vielseitige

Barbera ist eine autochthone rote Rebsorte aus dem Piemont. Hier ist sie die mit Abstand am häufigsten angebaute Weintraube. Ursprüngliches «Barbera-Land» ist das Monferrato, das sich grossflächig über viele Gemeinden der Provinzen Asti und Alessandria erstreckt. Heute wird fast überall im Piemont, aber auch in weiteren Regionen Italiens sowie in zahlreichen andern Ländern Barbera angebaut. Es handelt sich um eine robuste, ertragsstarke Rebe, die früher der Herstellung rustikaler Massenweine diente. In den frühen 1990ern begannen fortschrittliche Winzer und Önologen im Piemont, die Erträge zu reduzieren, um fruchtbetonte, elegante und hochklassige Barberas zu keltern. Seither treten Barbera-Weine immer mehr aus dem Schatten nobler Nebbiolo-Gewächse wie Barolo und Barbaresco. Beliebt ist die Barbera-Traube auch wegen ihrer Vielseitigkeit. Sie hat wenig Tannin, aber einen guten Säuregehalt. Das ermöglicht ein breites Spektrum von Weinstilen: vom fruchtbetonten, im Stahltank ausgebauten, jung zu trinkenden Barbera bis zum gehaltvollen, im Holz gereiften, lagerfähigen Nobeltropfen!



WEINLESE- ANGEBOT



DELINAT

BARBERA AUS DEM PIEMONTE

Natürlicher Weingenuss aus dem Piemont: Profitieren Sie von unserem Probierpaket mit 6 Barbera-Weinen. Biologische Weine aus dieser bekannten Region Italiens sind noch immer selten. Unsere Winzerinnen zeigen, dass im Einklang mit der Natur elegante, charakterstarke Weine möglich sind. Zu herbstlichen Wild- und Pilzgerichten ein Hochgenuss!

★
**Probierpaket mit
3 × 2 Flaschen für
CHF 84.40/ € 67.80**

Art. 9149.70. Portofrei



Art. 3987.12

Cecilia Zucca

Barbera Piemonte DOC 2012, 75 cl
CHF 12.20, € 9.50 | CHF 1.63/dl, € 12.67/L



Art. 1876.13

La Luna del Rospo Araldo

Barbera d'Asti DOC 2013, 75 cl
CHF 13.60, € 10.90 | CHF 1.81/dl, € 14.53/L



Art. 2009.14

Castello Tassarolo Titouan rosso

Barbera Piemonte DOC 2014
CHF 16.40, € 13.50 | CHF 2.19/dl, € 18.00/L

★
PORTOFREI

Bestellen Sie per Telefon:

Schweiz: 071 227 63 00

Deutschland: 07621-16775-0

Österreich: 0820 420 431

oder direkt im Delinat-Webshop:

www.delinat.com/wl40-angebot

«Im Piemont ist es schwierig Weine zu finden, die unseren Ansprüchen genügen.» *Martina Korak*



Bild Yvonne Berardi

Delinat-Önologin Martina Korak mit einem Glas Barbera.

Das Piemont gilt neben der Toskana als wichtigste Weinbauregion Italiens. Im Delinat-Sortiment ist die Auswahl an Piemont-Weinen bescheiden. Im Gespräch verrät Einkäuferin Martina Korak, weshalb das so ist, und was sie von einem guten Barbera erwartet.

Weshalb gibt es so wenig Weine aus dem Piemont bei Delinat?

Es ist leider schwierig, Winzer und Weine im Piemont zu finden, die alle Delinat-Standards erfüllen können und wollen.

Weshalb hinkt diese Region hinterher?

Als ich im Frühjahr im Piemont unterwegs war, sind mir die vielen mit Herbizid kahl gespritzten Rebberge aufgefallen. Das sieht man heute nur noch selten – auch in Italien. Viele Winzer im Piemont sind von ihrem Naturell her verschlossene Traditionalisten. Und es geht ihnen gut, vielleicht zu gut. Weil der Markt nie richtig verlangt hat, innovativ zu werden, haben sie kaum etwas verändert. Andere Regionen waren da mehr gefordert und deutlich offener.

Auffällig ist, dass fast alle Delinat-Weine aus dem Piemont von Winzerinnen erzeugt werden. Ein Zufall?

Ohne mich irgendeines Klischees bedienen zu wollen: Es kann sein, dass Frauen etwas offener sind. Auch sind alle vier Winzerinnen Quereinsteigerinnen und wollten zumindest in ihren jüngeren Jahren nichts mit Wein zu tun haben. Wahrscheinlich geht man unter diesen Voraussetzungen anders an die Sache heran und verharnt nicht einfach in festgefahrenen Familienbahnen.

Piemont-Liebhaber vermissen bei Delinat einen Barolo. Weshalb fehlt der Königswein aus der Nebbiolo-Traube?

Ich bin schon lange auf der Suche nach einem innovativen Betrieb. Doch was fürs Piemont gilt, ist im eng begrenzten und hochpreisigen Barolo noch ausgeprägter. Die Parzellen sind klein, und jeder freie Quadratmeter ist mit Reben bestockt. Auch relativ bescheidene Weine können noch immer ohne Probleme zu guten Preisen abgesetzt werden. Wozu Risiko und Aufwand

zur Umstellung auf strenge Delinat-Normen auf sich nehmen, wenn die Kasse auch ohne Mühen klingelt?

Immerhin gibt es bei Delinat ein paar feine Barberas zur Auswahl. Was macht einen guten Barbera aus?

Ich mag fruchtige Barberas, bei denen mir die Kirschen- und Beerenaromen direkt ins Gesicht springen. Auch mag ich das dezente Tannin und die Frische. Ein guter Barbera ist für mich «trinkig» statt protzig und macht nicht schon nach einem Glas müde. Das sind für mich wichtige Kriterien beim Einkauf von Barbera.

Zu welchen Gerichten macht sich ein Barbera besonders gut?

Leichtere, fruchtbetonte Barberas trinke ich gerne zu Gemüse-eintöpfen, zu Pastagerichten an kräftigen Saucen, aber auch zu Risotto. Zu einem kräftigen Barbera mit Holzbausbau darf es auch Schmorbraten oder Wild sein.

Interview Hans Wüst



Bilder Yvonne Berardi

Trüffel auf Pasta – ein Gedicht.



Gianni Monchiero mit seinen beiden Trüffelhunden Lila und Leddi.

Gianni, Leddi und die Trüffel

Der intensive Duft von weissem Trüffel liegt über Alba: Ab Mitte September bis Ende Jahr sind die Trifulau mit ihren Hunden in den Wäldern des Piemonts auf der Suche nach dem kostbaren Pilz mit dem magischen Namen Tuber Magnatum Pico.

Einer dieser Trifulau ist Gianni Monchiero aus dem Hügeldorf Roddi unweit von Alba. Er ist mit seinen beiden Trüffelhunden Lila und Leddi, die er an der von ihm gegründeten Università dei Cani da Tartufo selber ausgebildet hat, fast das ganze Jahr in Wäldern und Haselnussplantagen unterwegs. Denn neben dem kostbaren weissen Trüffel gibt es im Piemont auch noch die weniger geschmacksintensiven schwarzen Sommer- und Wintertrüffel.

So richtig ins Fieber kommt Gianni aber jeweils nach Mitte September, wenn die Saison der weissen Trüffel beginnt. Meistens geht er mit seinen Hunden nachts auf die Pirsch. Dann werden seine schnüffelnden Vierbeiner weniger abgelenkt und riechen die im Boden versteckten Pilze besser.

Es ist der 26. August, als wir mit Gianni unterwegs sind. Wir hoffen, ein paar schwarze

Sommertrüffel zu finden, denn für die weissen ist es normalerweise noch zu früh. Die beiden Hunde leisten ganze Arbeit – finden im Nu ein paar schöne Exemplare. Als wir uns schon wieder auf den Heimweg machen, beginnt Leddi nochmals wie verrückt in der Erde zu scharren. Nach einer Weile drängt Gianni den Hund zur Seite und klaubt einen walnussgrossen weissen Trüffel hervor: der allererste in der noch nicht offiziell eröffneten neuen Saison: «Riecht mal», sagt er, und hält uns die unvergleichlich würzig und erdig riechende Knolle unter die Nase. Augenblicklich wird klar, weshalb der Tuber Magnatum Pico meist gut zehnmal mehr kostet als der vergleichsweise schwach duftende schwarze Trüffel. Die Preise werden jedes Jahr durch die Trüffelbörse festgelegt und hängen von der Erntemenge ab. In Jahren mit extrem heissen Sommern wie 2003 ist sie sehr klein, der Preis entsprechend hoch. Die bisherige Rekordmarke datiert noch immer aus dem Jahr 2003: 700 Euro für 100 Gramm. Nach dem diesjährigen Hitzesommer drohen im Restaurant wohl locker 50 Euro für einen Teller Pasta mit 10 Gramm Tartufo Bianco d'Alba. Buon appetito!

Hans Wüst

Feine Weine, exquisite Küche und weisse Trüffel: Kommen Sie mit auf unsere Wein- und Genussreise ins Piemont. Mehr unter

www.delinat.com/weinreisen

So kommt Leben in den Weinberg



Winzer Tobias Zimmer bietet Vögeln Nisthilfen an.

Es ist die natürliche Vielfalt, die einen Weinberg mit grosser Biodiversität ausmacht. Insektenhotels, Nisthilfen, Holz- und Steinhäufen sind wichtige Elemente. Sie bieten Tieren Unterschlupfmöglichkeiten und bringen Leben in den Rebberg.

Der Weinhof Pflüger in der Pfalz ist von lauter Hotels umgeben. Es sind keine Touristen, die hier ein und aus gehen, sondern Bienen und andere nützliche Insekten. «Wir haben diese Bienen- und Insektenhotels in Zusammenarbeit mit der Kontaktstelle Lebenshilfe, einer wichtigen sozialen Institution in Deutschland, erstellt», erzählt Winzer Alex Pflüger.

Gleiches gilt für seinen imposanten Lebensturm auf dem Herrenberg. Ein Lebensturm ist Artenschutz auf einem Quadratmeter. Er bietet Brut- und Überwinterungsplätze für verschiedene Tiere auf mehreren Etagen an. Vögel, Fledermäuse, Wildbienen, Florfliegen, Ohrwürmer, Käfer, Wespen, Hornissen, Hummeln, aber auch Kleintiere wie Igel und Eidechsen finden hier ein Plätzchen. «Für uns ist dieser Lebensturm mitten in den Reben ein Symbol für mehr Biodiversität. Viele Wanderer, die hier vorbeiziehen, erfreuen sich daran», sagt Alex Pflüger.



Bei Josep Maria Albet i Noya entstehen aus alten Weinkistchen Fledermausbehausungen.

Mit einer grossen Vielfalt im Weinberg wird die Anfälligkeit der Reben auf Schaderreger vermindert. Jede Tierart hat ihre Funktion im Ökosystem. Ein besonders nützliches Beispiel sind Fledermäuse, die den im Rebberg gefürchteten Traubenwickler vertilgen. Pro Nacht kann eine Fledermaus mehrere Hundert Mücken und Falter fressen. Nicht nur Alex Pflüger, auch andere Delinat-Winzer wie Josep Maria Albet i Noya im Penedès oder Jean und Paul Lignères im Languedoc machen mit speziellen Behausungen für Fledermäuse gute Erfahrungen. Von solchen Stützpunkten aus helfen die nachtaktiven Jäger, den Traubenwickler in Schach zu halten.

Auch wenn es Vögel wie etwa die beerenfressenden Stare gibt, die im Weinberg nicht gern gesehen sind, bieten viele Delinat-Winzer gefiederten Gästen Nisthilfen in Form von Vogelhäuschen an. Besonders gefährdete Vogelarten, die in intensiv genutzten Kulturräumen keine Existenzgrundlage mehr finden, fühlen sich in Delinat-Weinbergen wie im Paradies. Auch sie sind nützliche Helfer, indem sie potenzielle Schädlinge fressen und so zu einem natürlichen Gleichgewicht beitragen. Immer mehr Delinat-Winzer schaffen in ihren Reben mit Holz- und Steinhäufen auch Unterschlupfmöglichkeiten für Reptilien, Igel, Wildhasen und andere Kleintiere, was wiederum zu einer reichen Vielfalt beiträgt.

Daniel Wyss





Alex Pflügers Lebensturm bietet auf engstem Raum vielen Tieren Unterschlupf.



Bienen- und Insektenhotel auf Château Duvivier.



Schutzburg für Wildhasen bei der Kooperative Jesús del Perdón in der spanischen La Mancha.



Altholzstapel auf dem Weingut von Andreas Harm in der Wachau.



Als Geschenk jetzt zum Fixpreis

Das Weinpaket, das seit fast 30 Jahren die Freunde von gutem Wein begeistert, ist in den letzten Jahren als Geschenk sehr populär geworden. Jetzt gibt es den Geschenk-DegustierService zum attraktiven Fixpreis.

Wer den Delinat-DegustierService an neugierige, naturverbundene Weinliebhaber verschenkte, wusste bisher im Voraus nicht, wie viel das Geschenk genau kosten würde. Denn die Rechnungen richteten sich jeweils nach dem Inhalt der einzelnen Pakete, die dem Beschenkten übers ganze Jahr verteilt zugestellt wurden.

Jetzt gibt es den DegustierService als Geschenk zu einem fixen Preis. Dieser schliesst alle Pakete eines ganzen Jahres ein. Mit Tiefpreisgarantie, sodass man garantiert weniger als die Summe der Flaschen-Einzelpreise bezahlt. Und ebenfalls neu: Der Schenker erhält nur noch eine einzige Rechnung für alle Pakete. Damit ist nicht nur von Anfang an klar, wie viel das Geschenk kostet, mit der einmaligen Zahlung ist auch gleich alles erledigt.

Geschenk für ein ganzes Jahr

Für den Empfänger dagegen bleibt es ein Geschenk mit ganzjähriger Wirkung. Zu Weihnachten kommt das erste Paket mit einem persönlichen Gruss des Schenkers. Oder die Schenkerin lässt das erste Paket zu sich schi-

Jetzt ist von Anfang an klar, wie viel das Geschenk kostet.

cken, damit sie es dem glücklichen Empfänger persönlich übergeben kann. Danach folgen übers Jahr weitere Pakete, beim Rotwein vier, beim Weisswein drei usw. Immer mit einem lieben Gruss des Schenkers. Die Freude multipliziert sich – ein Geschenk, mehrmals Weihnachten! Nach einem Jahr läuft das Weinabo automatisch aus, wenn es nicht erneuert wird.

Logisch und attraktiv

Der DegustierService hat sich im Laufe der Jahre zu Europas erfolgreichstem Weinabo entwickelt und entscheidend zum Durchbruch von Wein aus reicher Natur beigetragen. Ein wichtiger Anteil am Erfolg sind die ausgeklügelte Logistik und die daraus entstehenden Vorteile für Weinfreunde. Die Weine kommen direkt vom Winzer, werden in die speziellen Pakete gepackt und verschickt. Das spart Lager-, Verpackungs- und Kapitalkosten, ein Vorteil, der den Kunden durch eine portofreie Lieferung und einen Vorzugspreis weitergegeben wird. Im Vergleich zu Einzelbestellungen spart man je nach Weinsorte so um die 20 Prozent.

Ausser diesen handfesten Gründen gibt es aber auch weniger materielle, die das Paket attraktiv machen: üppige und liebevoll gestaltete Informationen zu jedem Wein, zu jedem Winzer, ein passendes Rezept, eine Portion Weinswissen und vor allem der Überraschungseffekt, den DegustierService-Kunden nicht missen möchten. «Das ist immer wieder ein bisschen Weihnachten, rund ums Jahr», sagen langjährige Kundinnen und Kunden. Und: «Gäbe es den DegustierService noch nicht, so müsste man ihn erfinden».

Karl Schefer

Der DegustierService als Geschenk. Auch das Bestellen ist so einfach wie noch nie:
www.delinat.com/degustierservice-verschenken
So ist Freude garantiert – bei Schenker und Empfänger.

Kundenstimmen



Christoph Kinsperger, Zürich

«Das beste Geschenk, das ich je bekommen habe. Meine Mutter hat mir den DegustierService vor drei Jahren zu Weihnachten geschenkt. Und mir eine neue Welt offenbart. Ich habe unheimlich viel gelernt und erwarte jedes Paket mit Ungeduld. Delinat hat meine Meinung über Wein und mein Verhältnis dazu total verändert.»

Annemarie Dietrich, Langnau i. E.

«Mir gefällt die Idee, mittels regelmässig zugeschickter Pakete biologische Weine kennenzulernen. Ich habe selber alle Paketvarianten abonniert und nutze den DegustierService oft auch als Geschenkidee. Das kommt immer sehr gut an.»



Gerhard Gerdes, Dannenberg (D)

«Es ist sehr bequem, den Wein nach Hause geliefert zu bekommen. Ich lese gerne die Begleitbroschüre und bin immer sehr gespannt auf die Weine. Der DegustierService ist auch eine wunderbare Geschenkidee. Ich habe davon schon mehrmals Gebrauch gemacht und bin dafür von den Beschenkten immer mit einem dicken Lob überrascht worden.»



Schenken macht Freude ...

... nicht nur an Weihnachten, sondern übers ganze Jahr. Wir haben unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an der Verkaufsfreund um ihre ganz persönlichen Geschenktipps aus dem reichhaltigen Delinat-Angebot gebeten. Hier sind sie!



Kevin Benz,
Kundenberater

Tipp 1: Degustier-Service

Bei einem Geschenk zählen für mich vor allem die persönliche Note und der Überraschungseffekt. Der DegustierService, der als Weinabo mit verschiedenen Sorten zur Auswahl steht, ist für mich deshalb das perfekte Geschenk für alle neugierigen Weinliebhaber. Weil die einzelnen Pakete in mehreren Etappen zugestellt werden, hat der Beschenkte das ganze Jahr über etwas davon. Jedes Paket ist voller Überraschungen, denn es enthält jeweils drei neue Weine von den besten Bio-Lagen Europas und spannendes Informationsmaterial inklusive Rezepttipp zu einem der Weine. Als Geschenk ist der DegustierService noch attraktiver geworden, weil man den genauen Preis jetzt zum Voraus kennt (siehe Seite 16/17).



Tipp 2: Feinkost-Paket

Als gelernter Koch stöbere ich nicht nur gerne in unserem Weinsortiment herum, sondern greife mit Vorliebe auch in unserer kleinen, aber edlen Feinkostabteilung zu. Die verschiedenen Olivenöle und Essige sind vielseitige Speiseveredler und eignen sich ausgezeichnet als Geschenk. Zur Auswahl stehen Feinkostpakete mit verschiedenen Ölen und Essigen, aber auch ein Feinschmeckerpaket «Sizilianische Vielfalt» und ein Paket mit sechs leckeren Bio-Dips.



Christian Wild,
Kundenberater



Naemi Herzog-Ilg, Kundeneraterin



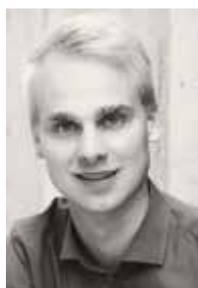
Tipp 3: Individuelles Geschenkpaket

Verschenken Sie Ihre persönlichen Lieblingsweine. Ob eine, zwei oder drei Flaschen, wir haben die passenden Geschenkboxen dazu. Auf Wunsch schicken wir den Wein stilvoll verpackt direkt an den Beschenkten. Ein paar Tage vorher wird das Geschenk per Brief mit Ihrem persönlichen Gruss angekündigt. Sie erhalten dann einfach die Rechnung.



Tipp 4: Geschenkgutschein

Zugegeben: Ein Geschenkgutschein gehört sicher nicht zu den originellsten Geschenkideen. Er hat aber einige Vorteile, die Vorbehalte wegen mangelnder Phantasie durchaus wettmachen. Sie selber bestimmen den Wert des Gutscheins, und die oder der Beschenkte wählt aus, was ihr oder ihm zu welchem Zeitpunkt am meisten Freude macht. Die Auswahl im Sortiment reicht von verschiedensten Weinsorten aus ganz Europa über edle Spirituosen bis hin zu Feinkostprodukten wie Honig, Olivenöl und Essig.



Roman Herzog, Verkaufsleiter

Tipp 5: DegustierService Surprise

Mein Tipp für alle jene, die sich Jahr für Jahr den Kopf über ein attraktives, nicht alltägliches Weihnachtsgeschenk zerbrechen: Wie wärs mit dem DegustierService Surprise? Neben speziellen Wein-Raritäten enthält dieses Überraschungspaket zu Weihnachten immer auch ausgesuchte kulinarische Trouvaillen, die man im Laden nicht einfach so kaufen kann. Ein wunderbares Weihnachtsgeschenk, stilvoll verpackt und mit einem Inhalt, der nachhaltig in Erinnerung bleibt.



Pirmin Muoth, Leiter Weindepot Bern



Tipp 6: Weinkurse und Reisen

Ob Basis-Weinwissen, Kunst des Degustieren oder Kombinieren von Wein und Speisen – ein Delinat-Kurs ist immer ein ganz besonderes Geschenk. Und falls Sie zu einem runden Geburtstag oder einem anderen speziellen Anlass etwas ganz Wertvolles suchen, empfehle ich Ihnen, in unserem exklusiven Reiseprogramm zu schnuppern. Einen Überblick über das aktuelle Kurs- und Reiseangebot finden Sie auf den Seiten 30 und 31 dieses Magazins.



Karin Schweizer, Kundenservice



Mehr zu Geschenken, die Freude bereiten: www.delinat.com/geschenke oder per Telefon. Schweiz: 071 227 63 00; Deutschland: 07621-16775-0; Österreich: 0820 420 431



Verbreitete Weinirrtümer

Wein muss liegend gelagert werden, und Schwefel im Wein verursacht Kopfschmerzen. Sicher? Vermeintliche Tatsachen werden durch Wiederholen nicht wahrer. Hier einige aufgedeckte Weinirrtümer – für mehr Weingenuß.

Langes, schmales Glas für Schaumweine

Billiger Schaumwein mag sich in einem schmalen Glas wohl fühlen, denn ausser den Kohlenensäureperlen bietet er nicht viel mehr – und die sieht man in einem schmalen, hohen Glas schön aufsteigen. Qualitätsschäumer hingegen entfalten sich in einem Weissweinglas besser, ihr Aroma zeigt sich klarer.

Alkohol verdampft beim Kochen vollständig

Der Schuss Wein zum Ablöschen des Bratfonds oder zum Aufpeppen einer Sauce verflüchtigt sich tatsächlich im Nu – aber nur, wenn die Pfanne nicht zugedeckt ist. Bleibt der Deckel auf dem im Rotwein geschmorten Braten, dann verdampft der Alkohol kaum. Daher empfiehlt es sich, den Schmortopf nicht ganz zu decken – oder den Deckel zeitweise zu entfernen.

Flasche nach dem Entkorken einige Zeit ruhen lassen

Junge Weine entfalten ihre Aromen rascher, wenn wir sie nach dem Öffnen belüften. Aber

das bisschen Luft, das durch den schmalen Flaschenhals eindringt, genügt nicht. Weine, die eher zu jung getrunken werden, füllt man daher besser um in ein breites Gefäss (Karaffe). So kommt genug Luft an den Wein. Ganz anders bei gereiften Weinen. Für diese kann Luft das sofortige Aus bedeuten. Um das Depot am Flaschenboden zurückzuhalten, giesst man diese Weine vorsichtig um in ein schmales, langes Gefäss (Dekanter) – oder in eine leere Weinflasche.

Schwefelhaltige Weine verursachen Kopfschmerzen

Kopfweh auslöser nach Alkoholkonsum sind vor allem Acetaldehyd und biogene Amine (vor allem Histamin). Acetaldehyd bildet sich beim Abbau des Alkohols in der Leber. Er kommt aber auch im Wein vor, der zu stark mit Sauerstoff in Kontakt kam. Um die Bildung von Acetaldehyd im Wein zu verhindern, wird schwefelige Säure eingesetzt. Histamin findet sich in verschiedenen Lebensmitteln (Käse, Salami, Sauerkraut). Zusammen mit Alkohol löst es bei empfindlichen Menschen Kopfweh aus.

Rotwein passt nicht zu Fisch

Ja, zu einem Süßwasserfisch an Weissweinrahmsauce wirkt ein gehaltvoller Rotwein unharmonisch: zu wenig Säure, zu viel Tannin. Hingegen passt ein leichter Rotwein prima zu gebratenem oder grilliertem Fisch.

Weine mit Schraubverschluss schmecken nie nach Korken

Trichloranisol (TCA) verursacht den typischen Korkenschmecker. Er beruht auf einer Reaktion zwischen Schimmelpilz und Chlorverbindungen, zum Beispiel in Reinigungsmitteln. TCA kann sich auch im Weinkeller bilden. Via Wände, grosse Fässer oder Filterplatten



gelangt TCA in die leeren Flaschen oder in Drehverschlüsse. Bereits aller kleinste Spuren bewirken den unangenehmen Geruch.

Muffig riechen allenfalls auch Weine, die im Stahltank unter Sauerstoffabschluss ausgebaut wurden. Sie zeigen eine sogenannte reduktive Note, ein Duft nach alter Wäsche oder Verbandstoff, der aber nach gutem Belüften rasch verschwindet.

Wein muss liegend gelagert werden

Der Korken muss feucht bleiben, damit der Wein nicht ausläuft oder Luft in die Flasche dringt. Klar, aber der Korken bleibt innen auch feucht, wenn die Flasche steht – und ein guter Korken ist praktisch luftdicht. Also können wir unsere Weine ruhig stehend lagern; das sieht hübscher aus und mit einem Blick aufs Etikett weiss ich sofort, wen ich vor mir habe. Bei Flaschen, die jahrelang lagern, ist eine relative Luftfeuchtigkeit von mindestens 50 Prozent wichtig, damit der Korken aussen nicht austrocknet. Und: Licht schadet dem Wein, er verändert seine Farbe und altert rasch.

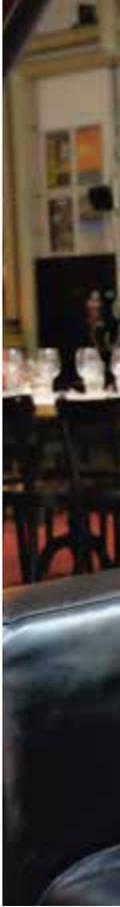
Wein degustieren ist eine angeborene Fähigkeit

Sicher gibt es Menschen, deren Riech- und Geschmacksapparat besonders gut ausgebildet ist. Aber jeder kann seine Sinne trainieren. Das fängt damit an, dass man nicht verschiedene Dinge gleichzeitig tut, das führt nur zu Stress. Heute spricht man oft von Achtsamkeit. Das bedeutet, man konzentriert sich voll auf das, was man gerade tut: einen Apfel essen, ein Stück Brot kauen. Was rieche ich? Was schmecke ich? Wie fühlt sich das an? Woran erinnert es mich? So gelingt es uns einfacher, die Geruchs- und Geschmackseindrücke von Apfel und Brot, oder eben von Wein, zu speichern und uns später wieder daran zu erinnern.

Peter Kropf

Vermeintliche
Tatsachen werden
durch Wiederholen
nicht wahrer.





Estefania Miranda

In den Vidmarhallen in Bern-Liebefeld, wo sich auch das Delinat-Weindepot befindet, inszeniert die bekannte Choreografin Estefania Miranda das Tanzstück «Das Schloss» nach Franz Kafka. Wir trafen die Direktorin Tanz am Konzert Theater Bern zwischen zwei Proben zu einem Gespräch bei einem Glas Wein.

Persönlich

Estefania Miranda wurde 1975 in Chile geboren und studierte Tanz in Edinburg (GB) und Tilburg (NL). Von 1996 bis 2002 war sie Ensemblemitglied am Deutschen Nationaltheater Weimar, zuerst als Tänzerin in der Ismael Ivo Company, später dann als Schauspielerin. Es folgten Projekte unter anderem am Schauspiel Hannover, bei ImPuls Tanz in Wien und mit Marina Abramović in Paris. 2009 gründete sie in Berlin die Company Estefania Miranda, im Jahr darauf wurde sie Kuratorin für Tanz am Deutschen Nationaltheater Weimar sowie Leiterin des Internationalen Tanzfestivals Weimar, das sie zuvor gegründet hatte. Seit Beginn der Spielzeit 2013/2014 ist Estefania Miranda Direktorin Tanz am Konzert Theater Bern. Hier hat sie bisher die Tanzstücke «Othello» und «Frankenstein» choreografiert und zur Förderung des choreografischen Nachwuchses die Tanzplattform Bern ins Leben gerufen. Bis Ende Jahr wird in den Vidmarhallen das von ihr choreografierte Tanzstück «Das Schloss» aufgeführt.

Sie inszenieren in Bern «Das Schloss» nach Franz Kafka. Worum geht es in diesem Tanztheater?

Estefania Miranda: Es geht um einen Mann, der in ein seltsames Dorf kommt, wo er ein neues Leben beginnen möchte. Er versucht sich in die Dorfgemeinschaft einzufügen, scheitert aber letztlich daran, dass er die Regeln des Zusammenlebens nicht durchschaut.

Haben Sie persönlich Ähnliches erlebt?

Dadurch, dass ich aus Chile komme und schon in vielen verschiedenen Ländern gelebt habe, kenne ich das Gefühl der Fremdheit. Aber glücklicherweise kenne ich auch das Gefühl der Integration.

Ihnen ist es also immer leicht gefallen, sich zu integrieren?

Ja, und zwar weil ich immer in einem Kontext des Tanzes in verschiedene Länder gezogen bin. Der Tanz ist so international, dass man jeweils eine Fremde unter Fremden ist.

Was fasziniert Sie am Tanz?

Tanz bietet eine Sicht auf die Welt, die von unserem logischen Denken, von unserer von Logik durchtränkten Sprache losgelöst ist. Die Sprache des Tanzes fordert sowohl jene auf der Bühne wie auch die Zuschauer viel stärker in ihrer Emotionalität und in ihrem Assoziationsvermögen. Das fasziniert mich.

Was gefällt Ihnen sonst noch im Leben?

Ich bin in Südamerika auf dem Land

aufgewachsen und habe dort reiten und schiessen gelernt. Das sind Dinge, die ich hier vermisse.

Als Chilenin mögen Sie sicher auch guten Wein.

Ja. Das Interesse am Wein wurde mir quasi in die Wiege gelegt, weil Chile hervorragenden Wein produziert und ein Teil meiner Familie auch Weinberge besitzt.

Wo liegen Ihre Vorlieben?

Aus einer gewissen Sentimentalität und Verbindung zu meiner Herkunft trinke ich noch immer sehr gerne

«Ich ernähre mich rein biologisch. Da will ich beim Wein keine Ausnahme machen.»

Estefania Miranda



«Das Schloss» nach Franz Kafka ist die aktuelle Tanzproduktion von Estefania Miranda in Bern.



Bild: Hans Wüst

Estefania Miranda mit einem Glas Vinho Verde im Le Beizli in den Berner Vidmarhallen.

«Weinbau ist eine emotionale Angelegenheit. Da sehe ich Parallelen zum Tanz.»

Estefania Miranda

degustation und dürfen auch während der Vorstellung Wein geniessen.

Wo sehen Sie die Gemeinsamkeiten von Tanz und Wein?

Ich weiss, dass der Weinanbau aufwändig ist und sehr viel Sorgfalt verlangt. Die Winzer haben eine enge Bindung zu dem, was sie tun. Es ist für sie gleichzeitig eine sehr emotionale Angelegenheit. Da sehe ich Parallelen zum Tanz. Die Mischung aus Wissen, Instinkt und Leidenschaft – das sind die Zutaten, die auch wir brauchen, um ein gutes Tanzstück zu kreieren.

Können Sie damit etwas anfangen, wenn Weinprofis von «auf der Zunge tanzenden Aromen» reden?

Ich halte mich nicht für eine Weinkennerin. Aber ich kann nachvollziehen, dass man manchmal das Gefühl hat, die Aromen würden eine Choreografie auf der Zunge vollziehen.

Bei vielen Leuten stehen biologische Weine auch heute noch im Ruf, weniger gut zu sein als konventionell erzeugte Weine. Wie ist Ihre Meinung dazu?

Generell kann ich das nicht beurteilen. Ich stelle einfach fest, dass Delinat ganz hervorragende Weine hat. Dank unserer Nachbarschaft und unserem gemeinsamen Projekt komme ich immer wieder in den Genuss verschiedener biologischer Weine und muss sagen: Die Qualität ist ausgezeichnet.

Interview Hans Wüst

chilenische Weine. Ich mag aber auch europäische Weine.

Wie wichtig sind Ihnen biologisch erzeugte Weine?

Extrem wichtig. Ich ernähre mich rein biologisch. Da will ich beim Wein keine Ausnahme machen. Aber es gibt ja heutzutage Gott sei Dank ein sehr grosses Angebot. Und es ist natürlich sehr praktisch, dass das Delinat-Weindepot mit seiner grossen Auswahl gleich neben unseren Theaterräumen liegt.

Haben Sie über das Weindepot Bern Bekanntschaft mit Delinat gemacht?

Ja. Wir pflegen mit Delinat-Depotleiter Pirmin Muoth eine gute Nachbarschaft. Gemeinsam haben wir die Tanzreihe LSD ins Leben gerufen, die den Genuss von Wein und Tanz verbindet. Die Abkürzung LSD steht für Laboratoire Suisse de la Dance. Die Zuschauer bekommen im Depot eine Wein-



Weintipp Estefania Miranda

Beim Rotwein mag ich schwere, gehaltvolle Tropfen wie etwa einen Carménère aus Chile. Mir gefallen aber auch die europäischen Weine. Generell mag ich Vinho Verde aus Portugal sehr gerne. Einer meiner Lieblingsweine bei Delinat ist der Vinho

Verde von António Lopes Ribeiro. Dieser Weisswein ist so wunderbar leicht und fruchtig, dass ich meist nicht widerstehen kann.

alr Vinho Verde
Vinho Verde DOC 2014
Adega alr Vinho Verde
www.delinat.com/5216.14

AHA...

Fachbegriffe kurz erklärt

Böckser

Ein relativ häufig auftretender Weinfehler. Sein Name stammt von einem ziegenbockähnlichen Geruch, der auch an faule Eier, verbrannten Gummi, gekochten Spargel oder Knoblauch erinnert. Die Ursachen sind mannigfaltig: zu starkes Schwefeln, Reste von schwefelhaltigen Pflanzenschutzmitteln im Saft, zu hohe Gärtemperatur u. a. m. Bei Jungweinen kommen häufig flüchtige Böckser vor. Sie verschwinden aber meist mit der Lüftung oder bei der Alterung des Weins. Sie können wirksam durch Aktivkohle und Kupfersulfat bekämpft werden. Gering ausgeprägte Böckser kann man beseitigen, indem man eine Kupfermünze ins Glas legt.

www.delinat.com/boeckser.html

Charmat-Verfahren

Das Charmat- oder Tankgärverfahren ist eine Methode zur Herstellung von Schaumwein. Im Gegensatz zum Champagner-Verfahren durchläuft der Wein die zweite Gärung nicht in der Flasche, sondern in Drucktanks. Nach der Gärung und der Kohlensäurebildung wird die Hefe ausgefiltert und der Schaumwein unter Zugabe der Versandosage (Wein-Zucker-Gemisch) in Flaschen abgefüllt. Das Charmat-Verfahren ist kostengünstiger, schneller und weniger aufwändig als die klassische Champagner-Methode. Die Qualität einer Flaschengärung kann damit in der Regel aber nicht erreicht werden. Im Tankgärverfahren werden insbesondere Asti Spumante, Prosecco und die meisten deutschen Sekte hergestellt.

www.delinat.com/charmat-verfahren.html

Demeter

Demeter ist ein geschütztes Markenzeichen für biodynamisch hergestellte Produkte. Die Demeter-Erzeugungsprozesse folgen anthroposophischen Prinzipien, die auf ihren Begründer Rudolf Steiner (1861–1925) zurückgehen. Mit speziellen Richtlinien wird ein natürliches Zusammenwirken von irdischen und kosmischen Kräften angestrebt. Sowohl im Weinberg als auch bei der Weinherstellung werden Mondphasen und andere Einflüsse berücksichtigt. Der Demeter-Verband zählt weltweit Mitglieder aus allen landwirtschaftlichen Bereichen. Der Name stammt aus der griechischen Mythologie: Die Muttergöttin Demeter ist für die Fruchtbarkeit der Erde, des Getreides, der Saat und der Jahreszeiten zuständig.

www.delinat.com/demeter.html

Vertiefen Sie Ihr Weinwissen: Viele weitere kurz und prägnant erklärte Fachbegriffe finden Sie unter www.delinat.com/weinlexikon.html

Meine Empfehlung:



«Ein betörender Rioja im modernen Stil – elegant und fruchtbetont statt erdig. Winzer Francisco Ruiz verwendet dafür die besten Partien seiner Tempranillo- und Garnacha-Trauben.»



D. Rodriguez

David Rodriguez, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat

Osoti Vendimia Seleccionada Rioja DOCa 2012, Spanien
www.delinat.com/1035.12

Meistgeklickte Blogs



Trauben naschen in Spanien
Reiseleiter Martin Schäppi berichtet von der Wein- und Genussreise Katalonien mit Delinat-Kunden von Anfang September. Für einmal war hier auf dem Weingut Albet i Noya an sich Verbotenes erlaubt: Alle durften von den herrlich gereiften, zur Ernte bereiten Trauben naschen.



Verbot für Glyphosat
Glyphosat ist das verbreitetste Unkrautvertilgungsmittel im Weinbau. Es ist nicht nur Gift für die Biodiversität, sondern wahrscheinlich auch krebserregend. Delinat unterstützt deshalb eine Greenpeace-Petition für ein generelles Verbot von Glyphosat.



Alle Links auf www.delinat.com/wl40

Die beliebtesten Delinat-Weine



Bonarossa Sicilia IGT 2012
Kraftvoll und geschmeidig: ein unwiderstehlicher Wein, der für die schönen Seiten Siziliens steht.



Vinya Laia, Catalunya DO 2011
Der Sonnenwein – jeder Tag ein Ferientag!



Albet i Noya Reserva Martí Penedès DO 2010
Albet i Noyas Meisterwerk: In dieser Reserva spiegelt sich die perfekte Symbiose von Terroir, Traubensorten und Jahrgang.



Château Coulon Sélection spéciale Corbières AOP 2013
Ein charmantes Musterbeispiel für gehobenes Weinhandwerk aus der Corbières. Ihre Gäste werden begeistert sein.



Riesling Terra Rossa Deutscher Qualitätswein, Rheinhessen 2014
Der unkonventionelle Riesling aus Rheinhessens roter Erde: mineralische Noten und eine feine Süsse-Säure-Balance!

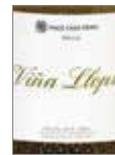
Kürzlich von Kunden bewertete Weine



Caruma Dão DOC 2012

Den Duft der Pinienadeln konnte ich nicht entdecken, dafür jede Menge Waldfrüchte und dunkle Kirschen, sehr ausgewogen und weich auf der Zunge. Der Jahrgang 2008 wäre noch lange lagerfähig, doch nun ist die letzte Flasche leer ...

Bewertet von kellerassel am 19.08.15



Viña Llopis Valencia DOP 2014

Reiner, feiner Geschmack, fruchtig, wunderbare Cuvée, anhaltender Abgang, auch nach mehreren Tagen geöffnet ein wahrer Fruchtgenuss.

Bewertet von GS-in-B am 15.05.15



Bonarossa Sicilia IGT 2011

Ich habe den herrlichen Bonarossa schon so oft genossen zu jeder Gelegenheit und er ist einfach wundervoll! Er ist eben Sicilia!

Bewertet von Sabine Daniel am 30.08.15



Battenfeld Spanier Riesling Salamander Deutscher Qualitätswein, Rheinhessen 2014

Passte hervorragend zum pochierten Saibling! Leichte Limettennuancen und ein Hauch gebratene Banane. Leckerst!

Bewertet von Rebklous am 06.09.15

Besuchen Sie uns auch auf



Facebook



Twitter

Wald und Wein

Bio, regional und saisonal sind heute bei Lebensmitteln wichtig. Ins Schwarze treffen wir gleich bei allen dreien mit Produkten aus dem nahen Wald. Denn gerade im Herbst liefert der Wald kulinarische Köstlichkeiten in Fülle; wobei Wild und Pilze die bekanntesten sind. Begleitet von gehaltvollen Weinen, bieten sie uns kulinarische Höhenflüge.

Bereits im Mai lohnt sich ein Abstecher in den Wald. Bärlauch riecht mir eigentlich zu stark nach Knoblauch, aber vernünftig bemessen, schätze ich ihn als Teil der Füllung für Ravioli; begleitet vom Rosé Cuvée des Amis von Château Duvivier ein Gedicht. Im Frühjahr pflücke ich ein paar junge Triebspitzen von Lärche oder Rottanne und lege sie in Weinbrand ein – oder in feinstes Olivenöl. Im Herbst verfeinert der Lärchenweinbrand den Wildjus, und das Tannenöl würzt dezent Blattsalat und Rosenkohl.

Nebst Wild und Pilzen gehören natürlich Waldbeeren zum herbstlichen Menü: wilde Brombeeren, schwarzer Holunder, Schlehen (Schwarzdorn) sowie Hagebutten von Wildrosen. Meine Gäste überraschend, wähle ich als Nachspeise eine Panna cotta aus Rahm, der mit ein paar Arvenholzspänen aufgekocht wird, begleitet von Waldbeeren und gerösteten Arvennüsschen. Das geht natürlich ebenso gut mit Lärchenholz und Pinienkernen.

Reh auf Lärchenzweig

Zu den südlichen Wäldern gehören die Kastanien: Das Mehl eignet sich sehr gut zum Backen von Kuchen. Ich gebe es auch gerne einer würzigen Brotmischung bei. Gekochte Kastanien verleihen Wildgerichten einen würzig-süßlichen Kick. Kommen

weitere zuckerhaltige Beilagen dazu, gilt es, einen gehaltvollen, aromatischen Wein zu wählen, der dieser Süsse standhält. Beispielsweise den Roches d'Aric der Domaine Lignères aus dem Languedoc. Leichtere Rotweine wirken dagegen rasch säuerlich-flach.

Auf kulinarische Entdeckungsreise begibt sich, wer ein Rehnüsschen oder auch eine ganze Rehkeule bei 80 Grad zusammen mit ein paar Lärchenzweigen in Pergament einwickelt, langsam auf 70 Grad Kerntemperatur gart und danach im heißen Öl kurz anbrät. Mit ein paar sautierten Waldpilzen zaubern wir so herrlich-herbstliche Köstlichkeiten auf den Teller, im Idealfall begleitet von Albet i Noyas imposanter Reserva Martí. Mit jedem Jahrgang überzeugt mich dieser Wein von Neuem: Einst eine gut gemachte Bordeaux-Kopie – heute ein eigenständiges, charaktervolles Gewächs, immer mit dem unverwechselbaren Charme, den auch Josep Maria Albet i Noya auszeichnet.

Zu den gesundheitlichen Aspekten von Wild und Pilzen gibt es Kontroverses zu berichten: Wildfleisch ist reich an leicht verdaulichem Eiweiß, Vitamin B und verschiedenen Mineralstoffen. Kritisch bewertet wird dagegen ein möglicher Bleigehalt aufgrund der Munition, mit der Wild erlegt wird. Doch steht Wild ja nicht ganzjährig auf unserer Speisekarte. Ähnliches gilt für Pilze: wenig Kalo-



Weine zu Wild und Pilzen

*Hirschentrecôte gebraten,
ohne süßliche Beilagen
Château Duvivier Les Mûriers*



*Rehschnitzel an Wildrahmsauce
Château Coulon Sélection spéciale*



*Rehnüsschen mit Lärchenzweigen
Reserva Martí*



*Wildschweinbraten an Rotweinsauce
Cecilia Zucca Barbera*



*Pfifferlinge an Butter-Zitronen-Sauce
Pflüger Riesling*



*Steinpilze gebraten an Kräutern
Meinklang Grüner Veltliner*



Die Rezepte zu diesen Gerichten finden Sie unter www.delinat.com/wald-wein



Bild: Stockphoto

Gerade im Herbst gibt der Wald einiges her für eine frische, schmackhafte Küche.

rien, aber schwer verdaulich. Und auch 30 Jahre nach Tschernobyl wird in einigen Regionen noch immer Cäsium gemessen; besonders beim Maronröhrling und Semmelstoppelpilz. Doch in kleinen Mengen als Würzpilz genossen, überwiegt das kulinarische Erlebnis. Und ganz wichtig: Ich pflücke nur Pilze, die ich sicher kenne, damit es nicht mein letzter Waldspaziergang war.

Wein und Wild

Welche Weine passen grundsätzlich zu Wild? Eigentlich wäre die Antwort ganz einfach: Mit Wild harmonieren viele Weine, ob weiss, rosé oder rot, schäumend oder still. Zu Reh, Hirsch und Gams sind gehaltvolle Blauburgunder, Syrah und Cabernet Sauvignon klassisch. Zum etwas fetteren

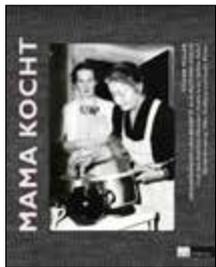
Wildschwein darf es ein aromatischer Rotwein mit frischer Säure sein oder eine Riesling Spätlese. Zu Hase ein junger, fruchtiger Rotwein – oder wiederum ein Riesling mit etwas Restsüsse und zu Wildgeflügel beispielsweise eine Cuvée aus Südfrankreich, basierend auf Syrah. Entscheidend ist aber, wie das Wild zubereitet wird. Und was wir dazu servieren. Gebratenes Fleisch entwickelt süssliche Röstaromen. Dazu wähle ich gerne einen gehaltvollen Rotwein aus dem Barrique, der ruhig spürbares Tannin zeigen darf. In Rotwein geschmortes Wild kombiniert man idealerweise mit dem gleichen Rotwein: beispielsweise einem einfachen Blauburgunder als Sauce und einem gereiften Gewächs erster Lage als Begleitung. Kniffliger wird die Weinwahl bei den

Beilagen. Zum klassischen, meist süsslichen Rotkraut muss der Wein genügend Alkohol, Aromen und Körper aufweisen, was bei vielen erstklassigen Rotweinen aus dem Süden Europas der Fall ist. Ebenso gut passt auch ein gehaltvoller Weisswein mit etwas Restsüsse. Gleiches gilt für Früchte als Beilage. Der Schluck Wein nach dem Preiselbeerkompott wird kaum die grosse Erleuchtung sein. Doch muss ja nicht jedem Bissen gleich ein Schluck Wein folgen. Heute nehme ich mir mehr Zeit zum Geniessen. Entweder esse ich – oder ich trinke. Dazwischen dürfen ein paar Minuten vergehen; für ein kurzes Gespräch oder einen Blick aus dem Fenster. So treffen Speise und Wein nicht mehr ungebremst aufeinander ...

Peter Kropf

BUCHTIPPS

von Peter Kropf



Kindheits- erinnerungen

Was für eine Idee!
Sylvan Müller fragte
Bekannte nach
Kocherlebnissen mit

deren Müttern; denn was Mutter kochte, war meist unschlagbar, bis heute. So entstand eine Sammlung von kurzen Anekdoten, Erinnerungen und Rezepten, bereichert mit ein paar feinen Kurzgeschichten: sinnliche Erinnerungen an die Kindheit.

Sylvan Müller
Mama kocht

240 Seiten, 50 Rezepte
AT-Verlag, Aarau
ISBN 978-3-03800-768-5
CHF 59.90 | € 56,00



Geschmack- voll

Gemüse + Winter
= langweilig:
nur, wenn man
sich bloss an
die winterlichen

Standardgemüse Sellerie & Co. hält. Aber wer sich Schwarzwurzel, Topinambur, Pastinaken und Petersilienwurzel in den Einkaufskorb legen lässt, zusammen mit ein paar Gewürzen, wird kulinarische Genüsse erleben.

Cornelia Schinharl
Herbst, Winter, Gemüse!

160 Seiten, ca. 150 Farbfotos
Gräfe und Unzer Verlag München
ISBN 978-3-8338-3438-7
CHF 22.90 / € 16,99



Natur- belassen

Noch eine neue
Ernährungs-
philosophie?
Nein, kluge
Menschen

ernähren sich schon lange vollwertig. Wenig Fleisch und Fisch, dafür mehr Gemüse, Getreide und Früchte. Und ganz wichtig: möglichst naturbelassen und schonend zubereitet. Etwas Phantasie ist gefragt, doch zum Start hilft dieses Buch mit 100 Rezepten.

Martina Kittler
Vollwert vom Feinsten

192 Seiten
Gräfe und Unzer Verlag München
ISBN 978-3-8338-4470-6
CHF 32.50 / € 24,99

MAILBOX

Traumhaftes Agriturismo

In Ihrer Zeitschrift hatten Sie einmal das Weingut Salustri mit seinem Agriturismo in der Toskana erwähnt. Wir haben es besucht und können es sehr empfehlen. Es liegt traumhaft ruhig auf einem Hügel mit Blick auf den Monte Amiata. Ehemalige landwirtschaftliche Gebäude sind in stilvolle und gemütliche Ferienwohnungen umgebaut worden. Neben dem köstlichen Wein gab es ausgezeichneten Schinken von freilaufenden Schweinen vom Hof. Wir würden uns freuen, wenn Sie öfter über Weingüter mit Ferienangebot berichten könnten.

A. Wigerbauer und B. Wenger, Oberaudorf DE

Wein per Glas

Der Beitrag «Wein per Glas» von Peter Kropf (WeinLese 39) spricht mir aus dem Herzen. Leider kommt es immer wieder vor, dass ich 1 dl Flaschenwein nicht am Tisch aus der Flasche erhalte, sondern das Glas am Buffet befüllt wird. Wie kann ich mich dagegen wehren? Leider waren bis jetzt die Reaktionen nicht sehr gut, wenn ich mich gewehrt habe. Ist doch schade! Doch es gibt auch positive

Beispiele. So wurde mir in einem Brauerei-Restaurant der Wein aus der Flasche zum Versuchen angeboten und erst dann serviert.

Gertrude Küng, Stettlen CH

Liebe Frau Küng

Wenn das Servicepersonal Gästewünsche als Kritik empfindet und gereizt reagiert, dann vergibt es eine Chance, sich zu verbessern. Auch ich frage ab und zu im Restaurant, warum Weine per Glas dem Gast nicht in der Flasche präsentiert würden. «Zu aufwändig», «braucht zu viel Zeit» sind dann die Antworten. Doch bei der Marge, die gerade in der Schweiz beim Wein eingerechnet wird, gehört es zum guten Service, dem Gast die Flasche zu zeigen. Sonst kauft er die Katze im Sack. Es gibt jedoch immer mehr Restaurants, die Offenwein professionell anbieten und dem Gast sogar noch einen Schluck zum Probieren geben. Also: Nicht verzagen; ermuntern Sie auch Ihre Freunde, bei Wein im Glas nach der Flasche zu fragen. Peter Kropf, Autor

Zu viele Traubensorten

Vorweg möchten wir Ihnen mitteilen, dass wir von Anfang an Delinat mit seinen Weinen und der ökologischen Ausrichtung als Musterbeispiel betrachteten. Immer wieder macht uns die Zustellung Ihres DegustierService-Paketes grosse Freude und weckt unsere Neugier beim Kredenzen von bekannten und neuen Tropfen. Beim aktuellen Paket jedoch irritiert uns der vielgelobte Vinya Laia. Wir finden die Anzahl der

assemblierten Trauben zu hoch, jede einzelne Traube hat es unserer Meinung nach eben nicht nötig, sich zu vermählen. Jede der fünf Trauben ist für sich allein eigenständig und als autochthone Rebe ist sie dann eben authentisch und widerspiegelt das Terroir aufs Vortrefflichste. Wollten Sie mit dem Vinya Laia, der unbestritten bekömmlich schmeckt, einen EU-kompatiblen Wein erzeugen?

R. und E. Wagner, Langnau CH

Lieber Herr und liebe Frau Wagner

Ich gebe Ihnen Recht: Jede einzelne Sorte hat das Potenzial für einen authentischen Terroirwein. Diese fünf Sorten wurden denn auch separat vinifiziert und erst nachträglich assembliert. Damit trägt jeder dieser Weine den Terroircharakter mit in den Vinya Laia. Ich möchte auch darauf hinweisen, dass die renommierte Region des Châteauneuf-du-Pape 13 Sorten für ihre hoch geschätzten Rotweine zulässt. Auch die prestigereichen Portweine werden aus einer Mehrzahl verschiedener Traubensorten gekeltert. Schon der Jahrgang 1996 des Vinya Laia war eine Cuvée aus mehreren autochthonen und internationalen Sorten. Seither wechselt die Traubenzusammensetzung je nach Weinjahr immer ein bisschen. Gleichwohl ist der Vinya Laia ein sehr eigenständiges Gewächs geblieben. David Rodriguez, Einkauf Spanien

Auf den Spuren von Emilio Fasoletti

Zum Bericht «Rosé und Fisch» in WeinLese 38

Nachdem ich den Bericht gelesen habe, stand unser Urlaubsort für 2015 fest. Wir buchten in Garda ein schönes Hotel und machten 14 Tage Urlaub. Wir haben uns vorgenommen, den im Bericht erwähnten Fischer und Weinkenner Emilio Fasoletti zu treffen. Wir haben in Bardolino und Lazise bei mehreren Leuten vergeblich nach ihm gefragt und auch im Bootshafen seinem Boot «Pippuccia» Ausschau gehalten – leider ohne Erfolg. Trotzdem war nicht alles vergebens. Wir haben den Bardolino-Rot und -Rosé genossen und dabei noch die schöne Weinregion kennengelernt.

Albert Burkhardt, Wilhelmshaven (D)

Lieber Herr Burkhardt

Schade, dass es nicht geklappt hat. Vielleicht wäre die Chance grösser gewesen, wenn Sie direkt beim im Bericht ebenfalls erwähnten Agriturismo Al Vajo der Familie Fasoletti in Lazise vorbeigeschaut hätten. Oder sich allenfalls sogar in diesem sympathischen Familienbetrieb einquartiert hätten. Gäste nimmt Emilio nämlich ab und zu mit zum Fischen auf den Gardasee. Es freut mich aber, dass Sie und Ihre Frau durch den Bericht trotzdem eine schöne Urlaubs- und Weingegend näher kennengelernt haben.

Hans Wüst, Redaktor

Ihre Meinung interessiert uns!

Wir freuen uns über Zuschriften zu diesem Heft oder zu anderen Themen rund um Delinat. Aus Platzgründen behalten wir uns eine Auswahl und Kürzungen vor. Senden Sie Ihre Zuschriften unter Angabe von Vorname, Name und Wohnort an leserbriefe@delinat.com oder schreiben Sie einen Kommentar auf www.delinat.com/weinlese-blog. Herzlichen Dank!

WETTBEWERB



5x

DegustierService
exklusiver Rotwein
zu gewinnen

DELINAT
DegustierService®

Beantworten Sie folgende Frage:

Welcher der folgenden Weine aus dem Piemont wird nicht aus Nebbiolo-Trauben gekeltert?

- a) Barbera
- b) Barolo
- c) Barbaresco

Wer die richtige Antwort weiss, nimmt an der Verlosung von fünf DegustierService Exklusiver Rotwein für ein Jahr

im Wert von ca. CHF 200.- / € 150,- teil.

Die Antwort muss bis am 30. November 2015

online auf www.delinat.com/weinlese oder per Postkarte abgegeben werden.

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

Auflösung Wettbewerb WeinLese 39

Aus welcher Region kommt der beliebteste Delinat-Wein Vinya Laia? **Richtige Antwort:** Katalonien

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

Die bunte Delinat-Weinwelt: Kurse & Reisen

Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen und weiteren biologischen Produkten bietet Delinat mit Kursen, Veranstaltungen und Reisen einen praxisnahen Einblick in den biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität. Das aktuelle Angebot im Überblick:

KURSE



Die Kunst des Degustierens
Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Delinat-Mitarbeiter und Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski lüftet in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der biologischen Weinwelt.

St. Gallen: 27. Januar 2016
Basel: 3. Februar 2016
Bern: 10. Februar 2016
Olten: 17. Februar 2016
Nürnberg: 10. März 2016
Augsburg: 15. März 2016
München: 16. März 2016
Hamburg: 22. März 2016
Köln: 7. April 2016
Berlin: 8. April 2016



Die Kunst der Kombination – spanische Weine und Tapas
Welcher Wein passt zu welchen Speisen? Wie kombiniert man Wein und Essen richtig? Das Thema Foodpairing ist Trend. Am Beispiel des Weinlandes Spanien und seiner vielseitigen Tapasküche geht Delinat-Mitarbeiter und Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski diesen Fragen auf den Grund. Nebenbei erfahren Sie noch viel über Rebsorten, Böden, Klima und Qualitätsstufen im spanischen Weinbau.

St. Gallen: 3. Februar 2016
Basel: 4. Februar 2016
Bern: 11. Februar 2016
Olten: 18. Februar 2016
Konstanz: 8. März 2016
Stuttgart: 9. März 2016
München: 17. März 2016
Hamburg: 23. März 2016

Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí
Bei dieser aussergewöhnlichen Blinddegustation treten sündhaft teure Kultweine wie Opus One, Tiganello usw. gegen Delinat-Spitzen-gewächse an. Sind Preise von mehreren Hundert Franken für eine Flasche Wein wirklich gerechtfertigt? Vergleichen und urteilen Sie selbst!

St. Gallen: 12. April 2016
Bern: 13. April 2016
Basel: 14. April 2016
Olten: 15. April 2016



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

Frankfurt: 24. November 2015 |
25. November 2015 | 6. April 2016
St. Gallen: 24. Februar 2016
Bern: 25. Februar 2016
Basel: 2. März 2016
Olten: 3. März 2016



Praxisnaher Weinkurs in der Provence
Samstag, 9., bis Samstag, 16. Juli 2016, sowie Samstag, 24. September, bis Samstag, 1. Oktober 2016:
Für diesen Basisweinkurs entführen wir Sie auf die Ferienresidenz des Delinat-Weinguts Château Duvivier in der Provence. Das Gastgeberpaar Sylvia und Uwe Fahs verwöhnt Sie mit feiner, regionaler Küche. Delinat-Mitarbeiter und Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski und Winzer Antoine Kaufmann geben Einblick in die faszinierende Welt der Sensorik, des Degustierens und in den Weinbau der Zukunft.

Detaillierte Informationen zu den Kursen: www.delinat.com/veranstaltungen

REISEN

Individuelle Ferienwochen auf Château Duvivier

Ab März bis November 2016. Stammgäste nennen es ihre «Oase in der Provence», andere reden liebevoll von «meinem Château». Fernab von Hektik und Alltag lässt es sich hier wunderbar ausspannen, durch die Maulbeerbaumallee schlendern, dem Winzer über die Schulter schauen und die regionale Küche von Uwe Fahs genießen.



Wein- und Genussreise Languedoc

13. bis 20. April 2016. Wollten Sie schon immer einmal Schlossherr auf Zeit in Frankreich sein? Das exklusiv für diese Delinat-Reise zur Verfügung stehende Château de Roquelune im südfranzösischen Pézenas ist Ausgangspunkt für spannende Ausflüge und Besuche bei Delinat-Winzern. Eine exklusive Wein-genuss- und -Kulturreise durch das südfranzösische Languedoc, auf der Sie eine Woche lang kulinarisch nach Strich und Faden verwöhnt werden.



Wein- und Kulturreise Provence

Samstag, 2., bis Samstag, 9. Juli 2016, sowie Samstag, 1., bis Samstag, 8. Oktober 2016: Im komfortablen Reisebus erreichen Sie entspannt die Ferienresidenz des Delinat-Weinguts Château Duvivier. Hier machen Sie Bekanntschaft mit dem Gastgeberpaar Sylvia und Uwe Fahs und seiner feinen regionalen Küche sowie mit Biowinzer Antoine Kaufmann und seinem Weinberg der Zukunft. Das Château Duvivier ist dann die ganze Woche Ausgangspunkt für spannende Entdeckungsreisen.



Weinexpedition Portugal

29. August bis 2. September 2016. Kern dieser Rundreise mit unserem Winzer ab Porto ist das Douro-Tal: Atemberaubende Aussichten, Steilhänge mit Schieferterrassen, charakterstarke Weine, regionale Speisen, mittelalterliche Dörfer, gastfreundliche Menschen, Schifffahrt auf dem Douro – hier wird das Reisen zum Genuss für alle Sinne. Lernen Sie António Lopes Ribeiro und Sara Dionísio sowie weitere Delinat-Winzer persönlich kennen.



Wein- und Genussreise Barcelona

4. bis 7. September 2016. Barcelona und die beiden Weingüter

Albet i Noya (Penedès) und Mas Igneus (Priorat) sind die Glanzlichter dieser viertägigen Reise in Katalonien. Entdecken Sie die pulsierende Metropole und lernen Sie den erfolgreichsten Biowinzer Spaniens persönlich kennen. Im Priorat erwarten uns grandiose Tropfen aus einer spektakulären Landschaft.



Genussradeln in Österreich

12. bis 17. September 2016. Die Wachauer Rebhänge an der Donau, Tafelfreuden im Heurigen, die Lössgassen am Wagram und natürlich die unvergleichliche Wiener Kaffee-kultur: Delinat nimmt Sie mit auf eine exklusive Genuss-Radtour nach Österreich. Sie begegnen dem typisch österreichischen Charme und lernen Delinat-Winzer persönlich kennen.

AUSGEBUCHT

Wein-Kreuzfahrt Sea Cloud II

Traum-Kreuzfahrt für Segelromantiker und Weinliebhaber – von Palma de Mallorca nach Nizza vom 28. April bis 5. Mai 2016. Das Schiff ist ausgebucht. Sie können sich unverbindlich auf die Warteliste setzen lassen.



Wein- und Genussreise Toskana

25. bis 29. September 2016. Wir streifen gemütlich durch die zauberhafte Hügellandschaft der Toskana mit den reizvollen Städten Florenz, Siena und Montepulciano. Unterwegs begegnen wir Delinat-Winzern, die uns in ihre Philosophie von einem nachhaltigen Weinbau einweihen und ihre aussergewöhnlichen Tropfen ausschenken. Wir übernachten in einem tausendjährigen Kloster, wo wir bei einem Kochkurs auch Einblick in die Geheimnisse der toskanischen Küche erhalten. Auf einem Biobauernhof werden wir in die Kunst der biologischen Schaf- und Ziegenkäseherstellung eingeweiht.



Wein- und Kulturreise Piemont

24. bis 27. Oktober 2016. Alba – die pittoreske Kleinstadt mit vielen Spezialitätenläden, Café-Bars und Restaurants; Palazzo Finati – unsere komfortable und stilvolle Unterkunft im Herzen der Altstadt; Begegnung mit Barolo, Barbera & Co.; Trüffel-suche und Trüffelessen; Kochkurs auf einem Biobauernhof; Delinat-Winzerin Renate Schütz und ihr Naturparadies La Luna del Rospo: Das sind Höhepunkte dieser Reise.

Detaillierte Informationen zu allen Reisen:
www.delinat.com/weinreise



Prickelnde Verführung aus dem Elsass

François Meyer erzeugt diesen biodynamischen Schäumer in gekonnter Champagner-Manier aus Pinot Noir, Pinot Blanc und Pinot Gris. Ein aussergewöhnlicher Crémant d'Alsace mit feiner Cremigkeit und erfrischender Mousse. Passt perfekt zum Aperitif oder als Essensbegleiter.

Domaine Eugène Meyer Crémant d'Alsace
Alsace AC 2012
www.delinat.com/6645.15



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



Prickelnde Verführung aus dem Elsass

François Meyer erzeugt diesen biodynamischen Schäumer in gekonnter Champagner-Manier aus Pinot Noir, Pinot Blanc und Pinot Gris. Ein aussergewöhnlicher Crémant d'Alsace mit feiner Cremigkeit und erfrischender Mousse. Passt perfekt zum Aperitif oder als Essensbegleiter.

Domaine Eugène Meyer Crémant d'Alsace
Alsace AC 2012
www.delinat.com/6645.15



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



Prickelnde Verführung aus dem Elsass

François Meyer erzeugt diesen biodynamischen Schäumer in gekonnter Champagner-Manier aus Pinot Noir, Pinot Blanc und Pinot Gris. Ein aussergewöhnlicher Crémant d'Alsace mit feiner Cremigkeit und erfrischender Mousse. Passt perfekt zum Aperitif oder als Essensbegleiter.

Domaine Eugène Meyer Crémant d'Alsace
Alsace AC 2012
www.delinat.com/6645.15



DELINAT

Wein aus gesunder Natur