

# WeinLese

Das Delinat-Magazin | Nr. 41, Februar 2016

## Weinverschluss

Der Beste ist auch der Nachhaltigste

## Genuss

Regionale Küche und die passenden Weine

## Biodiversität

Delinat top – EU-Bio Flop

 **DELINAT**

Wein aus reicher Natur.



# Im Einklang mit der Natur

Die Familie Michlits und Österreichs weisse  
Hauptsorte spüren Aufwind:  
Dieser Grüne Veltliner vereint Rasse,  
Eigenständigkeit und Aromenreichtum –  
typisch Meinklang!  
Info: [www.delinat.com/5343.14](http://www.delinat.com/5343.14)

# MEINKLANG

## «Totgesagte leben länger»

Sprichwort



**K**ork? Schraubverschluss? Glas oder Plastik? Welches ist der richtige Weinverschluss? Der Glaubenskrieg unter den Weinfans schien schon fast entschieden. Wegen des leidigen Korkscheckers sah es für den Naturkorken lange Zeit schlecht aus. Doch Totgesagte leben bekanntlich länger.

Delinat-Gründer Karl Schefer befasst sich seit Jahrzehnten mit dem Thema. Intensiv verfolgt er die neusten Entwicklungen in den Kork produzierenden Ländern, der Kork verarbeitenden Industrie, aber auch auf dem Alternativsektor. Für ihn ist klar: Kork ist und bleibt der beste und nachhaltigste Weinverschluss. Wie und weshalb er zu diesem Urteil kommt, beschreibt und begründet er in der Titelgeschichte dieser Ausgabe ab Seite 6.

Ab diesem Jahr wird der Weinkorken zum festen Bestandteil der anspruchsvollen Delinat-Richtlinien. Drei-Schnecken-Weine, also solche, welche die Delinat-Anforderungen auf der höchsten Stufe erfüllen, werden künftig ausschliesslich mit ungebleichten und mit Bienenwachs behandelten Naturkorken verschlossen. Damit vertrauen wir nicht nur beim Flascheninhalt, sondern auch beim Verschluss voll und ganz auf die Natur.

Hans Wüst, Redaktor

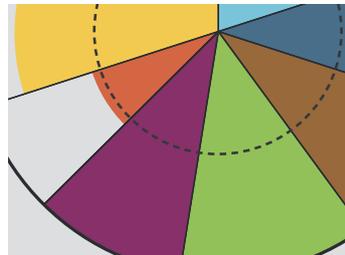


### Weinverschluss

#### Der Beste ist auch der Nachhaltigste

Delinat setzt beim Weinverschluss weiterhin auf Naturkorken. Es gibt viele gute Gründe dafür.

Seite 6



### Label-Rating

#### Delinat top – EU-Bio Flop

Einmal mehr erzielt Delinat beim Schweizer Label-Rating die Höchstnote.

Seite 18



### Genuss

#### Streifzug durch Europas Küchen

Wein harmoniert am besten mit Gerichten aus der gleichen Region. Ausgewählte Kombinationen mit Delinat-Weinen.

Seite 20

### Auf gute Nachbarschaft

Seite 15

Sekundärkulturen wie Oliven, Obstbäume, Beerensträucher und Kräuter harmonieren im Rebberg bestens mit Trauben.

### Auf ein Glas mit ...

Seite 24

... Walter Fromm, Weinbauer, Italien-Heimkehrer und Winzerberater.

### Süsse Versuchung

Seite 28

Die leckeren Honige von Luisa Fernández Alonso aus Asturien sind nicht nur eine süsse Versuchung, sondern auch gesund.

### Genuss und Inspiration auf dem Château

Seite 30

Château Duvivier ist ein idealer Ort für Kurswochen und Provence-Reisen.



## Neuer Meilenstein auf Château Duvivier

**hrw.** Im Mai 2015 haben Winzer Antoine Kaufmann und sein designerter Nachfolger Eric Bergmann auf Château Duvivier auf 1,2 Hektaren fünf neue pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWI) angepflanzt. Die rund 6000 Stöcke verteilen sich auf vier weisse und eine rote Sorte. Die Reben sind laut Antoine gut angewachsen und gedeihen prächtig. Für 2018 kann mit der ersten Vollernte gerechnet werden. Ziel ist es, ohne jegliche Spritzung gesunde und hochwertige Trauben zu ernten und daraus einen süffigen Rosé de Provence zu keltern.



## Granatapfelwein aus Spanien

**dar.** Vor ein paar Jahren hat Carlos Laso vom Weingut Pago Casa Gran in der Region Valencia zwischen seinen Rebparzellen eine kleine Anlage mit Granatäpfeln bepflanzt. 2015 konnte er erstmals eine kleine Menge ernten. Daraus produziert der Winzer rund 300 Liter biologischen Granatapfelwein. In ein paar Jahren soll die Menge deutlich höher ausfallen, sodass dann eine Vermarktung dieses neuen Produkts ins Auge gefasst werden kann.

Das Weingut hat 2015 zudem am Versuch einer spanischen Universität teilgenommen, der die Unterschiede zwischen nicht begrüntem, konventionellen und dauerbegrüntem, biologischen Rebbergen aufzeigen sollte. Wie erwartet bestätigte der Versuch, dass die Böden von Pago Casa Gran viel reichhaltiger sind und das Wasser besser aufnehmen als die konventionell bearbeitete Parzelle des Nachbarn.

## Delinat und der Dönhoff-Preis

**mam.** Die amerikanische Journalistin und Dokumentarfilmerin Laura Poitras ist am 29. November 2015 in Hamburg mit dem Marion-Dönhoff-Preis für internationale Verständigung und Versöhnung ausgezeichnet worden. Sie erhielt den Preis für ihre beispielhafte und mutige Auseinandersetzung mit der massenhaften Überwachung der Bürger und mit den Auswüchsen im Kampf gegen den Terror. Ihr Film «Citizenfour» über den Whistleblower Edward Snowden erhielt 2015 den Oscar in der Kategorie «Bester Dokumentarfilm». Der Förderpreis ging an den Verein Barada Syrienhilfe, der sich für Menschen in Syrien einsetzt, die unter dem anhaltenden Bürgerkrieg leiden. Es gehört zur schönen Tradition, dass an dieser jährlich stattfindenden Preisverleihung Delinat-Weine ausgeschenkt werden. Zusammen mit viel Prominenz hatten auch heuer wieder zehn Delinat-Kunden Gelegenheit, daran teilzunehmen. Eine von ihnen war Angelika Wollermann aus Hamburg. Sie zeigte sich sehr beeindruckt: «Es war ein Anlass, der bei meinem Mann und mir viel bewegt hat.»

## Delinat am Slow Food Market

**hrw.** Am Slow Food Market Bern vom 11. bis 13. März 2016 und an jenem von Zürich vom 18. bis 20. November 2016 stellen an der Sonderschau «Delinat-WeinMarkt» rund 30 Delinat-Winzer ihre Produkte vor und beantworten Fragen zu Anbau, Ausbau, Biodiversität, Traubensorten und Herstellungsmethoden. Es stehen rund 150 Tropfen aus reicher Natur zur Degustation bereit. Die Non-Profit-Organisation Slow Food setzt sich seit über 20 Jahren dafür ein, dass regionale, handwerklich gefertigte Qualitätsprodukte erhalten bleiben. Vor über 10 Jahren wurden zuerst in Italien, dann in Deutschland und mittlerweile auch in der Schweiz Messen geschaffen mit dem Ziel, den Herstellern eine Möglichkeit zu bieten, ihre sauber und fair produzierten Produkte einem breiteren und interessierten Publikum bekannt zu machen.

## Absage an Gentechnisch- Lebensmittel

**hrw.** Die Schweizer Bevölkerung lehnt gentechnisch veränderte Lebensmittel deutlicher ab denn je. Dies zeigt eine Langzeitbeobachtung des Forschungsinstituts gfs-zürich in Zusammenarbeit mit rund 20 spezialisierten Instituten. Der Anbau von gentechnisch veränderten Pflanzen wird 2015 von den Befragten deutlicher abgelehnt als noch 2009. Eine Mehrheit der Befragten würde ausserdem den Verkauf von gentechnisch veränderten Lebensmitteln in der Schweiz verbieten. 55% sind für eine Weiterführung des Gentechn-Moratoriums. Der Bundesrat hat am 18. Dezember 2015 eine solche um weitere vier Jahre beschlossen.



**dar.** Mit ihren Weissweinen eilen die Geschwister Richard, Alejandra und Marco Sanz von der Bodega Menade in der spanischen Region Rueda von Erfolg zu Erfolg. Im Sommer 2015 hat das innovative Winzertrio einen Sortengarten mit verschiedenen autochthonen Pflanzen angelegt, der nicht nur eine optische und aromatische Bereicherung darstellt, sondern auch Versuchszwecken dient. Mobile Anhänger werden mit Pflanzen aus dem Sortengarten bestückt und an verschiedenen Orten zwischen die Reben gestellt. So will man herausfinden, welche Pflanzen sich optimal auf die Biodiversität im Weinberg auswirken. Der unkonventionelle Versuch wird von der Universität Valladolid begleitet.

## Impressum

**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** Tel. 071 227 63 00  
Fax 071 230 13 31  
**DE** Tel. 07621-16775-0  
Fax 07621-16775-1  
**AT** Tel. 0820 420 431  
Fax 0820 420 432  
[kundenservice@delinat.com](mailto:kundenservice@delinat.com)  
[www.delinat.com](http://www.delinat.com)

**Biokontrollstelle**  
de-öko-039/ch-bio-006

**Redaktion**  
Hans Wüst,  
[hans.wuest@delinat.com](mailto:hans.wuest@delinat.com)

**Beiträge**  
Peter Kropf (pek)  
Matthias Metze (mam)  
David Rodriguez (dar)  
Karl Schefer (kas)  
Christian Wild (chw)  
Hans Wüst (hrw)  
Daniel Wyss (daw)

**Konzept und Layout**  
Delinat AG, Monika Schiess

**Bilder**  
Daniel Acevedo, APCOR,  
Yvonne Berardi, Kerstin  
Bittner, Delinat-Archiv,  
Marçal Font, Emil Hauser,  
istockphoto, Karl Schefer,  
Monika Schiess, Emiliano  
Tidona, Hans Wüst

**Papier**  
RecyStar, 100% Altpapier

Erscheinungsweise  
4-mal jährlich  
RC T41

**Titelseite**  
Der Naturkorken bleibt  
bei Delinat erste Wahl als  
Weinverschluss.

## Umfrage

**? Achten Sie beim Kauf  
von Delinat-Wein auf die  
Kundenbewertungen?  
Geben Sie selber auch Wein-  
bewertungen ab?**

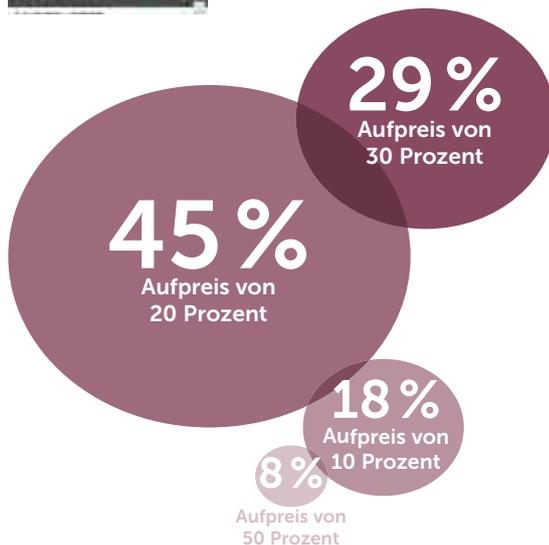
- Ja, die Bewertungen sind hilfreich.
- Ich hatte bisher noch gar keine Kenntniss von diesen Bewertungen
- Nein, die Bewertungen interessieren mich nicht.

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

## Resultat der letzten WeinLese-Umfrage



**Die Frage lautete:  
Wie viel würden Sie für  
einen Delinat-Wein mit  
drei Schnecken (höchste  
Ansprüche) mehr bezahlen  
als für einen EU-Biowein  
(minimale Ökoansprüche)?**  
Total 832 Antworten



# Weinverschluss





Seit zwei Jahrzehnten wird versucht, die teuren Weinflaschenkorken zu ersetzen. Es wurden Millionen investiert, ganze Forscherteams über Jahre beschäftigt, und trotzdem gibt es noch immer keine bessere Alternative zu Kork.

Kork

# Der Beste ist auch der Nachhaltigste

# Weinverschluss

Dem Weinkorken wurde schon oft das Ende prophezeit. Denn neben seinen herausragenden physikalischen und chemischen Eigenschaften hat er auch zwei Nachteile: der hohe Preis und der heimtückische und verhasste Korkschmecker. Schuld an Letzterem ist ein Schimmelpilz, der sich im Kork bilden kann und der den muffig-übelriechenden und -schmeckenden Stoff Trichloranisol (TCA) absondert. Das Problem ist zwar keineswegs auf Kork beschränkt, es kann auch in vielen anderen Lebensmitteln vorkommen, zum Beispiel in Rosinen, Bier und sogar Mineralwasser.

Der Wunsch, dieser lästigen Gefahr durch einen zuverlässigen Flaschenverschluss zu entgehen, ist verständlich. Ein ganzes Jahr lang bemüht sich der Winzer liebevoll um seine Reben und arbeitet viele Stunden im Keller, um einen guten Wein zu machen. Und am Ende geht er quasi eine Lotterie ein, indem er seinen hochwertigen Tropfen mit unzuverlässigen Korken verschliesst. Im Bewusstsein, dass eine oder zwei von hundert Flaschen in den Ausguss geschüttet werden, weil der Kork belastet war. Warum dann nicht lieber einen sicheren, einen «inerten» Drehverschluss oder Plastikzapfen nehmen? Ende Korkschmecker – Ende Probleme.

## Kein Verschluss ist perfekt

Doch die Sache ist nicht so einfach. Kein Verschluss ist problemlos: Drehverschlüsse sind nicht immer dicht, können schon bei leichten Schlägen auf den oberen Rand Luft eintreten lassen und eine unkontrollierte Oxidation des Weins verursachen. Sind sie dicht, dann fehlt es dem Wein bei zunehmender Lagerdauer an Sauerstoff, um harmonisch reifen zu können. Der Wein tendiert zu «reduktiven Noten», die an faule Eier erinnern. Dasselbe gilt für Agglomerat-Zapfen (sogenannte Presskorken, das sind gelemte und gepresste Korkkrümel). Plastikstopfen hingegen

sind nicht gasdicht. Beide, Plastik- und Pressstopfen, können überdies Kunststoffaromen auf den Wein übertragen. Eine längere Lagerdauer ist daher nicht empfehlenswert. Glasstopfen funktionieren nur mit Kunststoff-Dichtungsring, sind technisch schwer zu handhaben, weisen eine ungünstige Ökobilanz auf und haben bezüglich Oxidation dieselben Nachteile wie Drehverschlüsse.

## Ausfallquote unter 2 Prozent

Kork hingegen erfüllt alle Qualitätsanforderungen: Er ist gasdicht, trotzdem aber fähig, durch Redox-Prozesse dem Wein genügend Sauerstoff abzugeben, um reduktive Noten zu vermeiden. Er bleibt auch nach Jahrzehnten

### Was tun bei Korker?

Das gehört seit der ersten Stunde zu Delinat: Schon seit 1980 werden «verkorkte» Weine ersetzt oder gutgeschrieben, ohne Wenn und Aber. Einfach ein Mail schreiben oder anrufen, die Flasche muss nicht zurückgeschickt werden. Man hatte uns damals gewarnt, dass diese Kulanz missbraucht werden könnte. Das hat sich nicht bewahrheitet. Delinat-Kunden sind eben nicht durchschnittlich.

noch elastisch und dicht. Und dank modernster Analysemethoden ist es heute möglich, auch winzigste TCA-Belastungen aufzuspüren. Bei gutem Kork liegt die Ausfallquote deutlich unter 2%, also nicht mehr höher als bei allen anderen Verschlüssen. Aber mit unvergleichlich besseren Resultaten bezüglich Weinqualität.

Der zweite Nachteil von Kork ist sein Preis. Ein guter Weinkorken kostet um die 30 Cents. Ein Preis, der im Gegensatz zu Industrieprodukten wie Schraubverschlüssen auch bei grossen Mengen nicht stark sinkt. Es ist klar, dass dies für Weine, die für zwei oder drei Euro angeboten werden sollen, nicht drinliegt. Es könnte sonst durchaus sein, dass die Korken mehr kosten als der Wein selbst,



**Kork schneidet bei allen umweltrelevanten Faktoren deutlich besser ab als Plastik oder Aluminium. Zum Beispiel verbraucht ein Aluverschluss 4,33 und ein Plastikverschluss 4,87 Mal mehr Energie bei der Herstellung als ein Weinkorken.**



Das Naturprodukt Kork bietet in Portugal über 25 000 Menschen einen Arbeitsplatz. Bild Karl Schefer

## Qualitätsverbesserung von Kork

Seit Einführung der Qualitätskontrolle mittels Gaschromatografie hat die durchschnittliche TCA-Belastung in nur einem Jahrzehnt um 82% abgenommen.

### Korkproben des Korkqualitätsrats

Durchschnittlicher TCA-Anteil (Nanogramm)



### Weinfehlerstatistik der International Wine Challenge 2010

Anteil fehlerhafter Weine gesamt	5,6%
davon:	
Oxidation	28,0%
Böckser	26,7%
Korkschecker	20,0%
Brettanomyces	12,8%
übrige	12,5%

Nur noch jeder fünfte Weinfehler ist ein Korkschecker. Stark zugenommen haben Böckser und Oxidation, die vor allem bei alternativen Weinverschlüssen auftreten.

Quelle: [http://natuerlichkork.de/wp-content/uploads/Factsheet\\_Korkschecker\\_.pdf](http://natuerlichkork.de/wp-content/uploads/Factsheet_Korkschecker_.pdf)

# Weinverschluss



Nur die allerbesten Teile können zu Weinkorken verarbeitet werden. Die weitaus grössere Menge fliesst in andere Industrien (Schuhe, Isolationsmaterial usw.). Der kleine Anteil der Weinkorken aber bringt den grössten Anteil des Ertrags. Bilder Karl Schefer



Es braucht geübte Fachleute, die das Maximum an intakten Korken aus der wertvollen Rinde stanzen. Die Metallhandschuhe schützen vor Verletzungen.

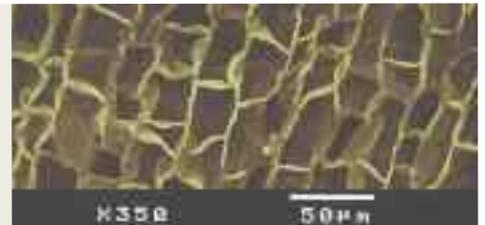
denn billiger Fusel ist schon für 20 bis 40 Cent pro Liter zu haben.

## Wertvolle Korkeichenwälder

Die Entscheidungsfindung für oder gegen Kork hat bei Delinat mit einem Ökobilanz-Vergleich aller Verschlussarten vor rund zehn Jahren begonnen. Es war völlig klar, dass Kork die weitaus nachhaltigste Verschlussvariante wäre. Betonung auf «wäre», weil damals noch viele Fragen offen blieben. Heute weiss man es besser: Die Ökobilanz von Korken ist tatsächlich um ein Vielfaches besser als alle anderen Verschlüsse (siehe nächste Seite «Ökobilanz»). Und auch aus qualitativer Sicht ist er die beste Wahl.

## Kork: chemisch und physikalisch einzigartig

Allen Versuchen zum Trotz konnten die einzigartigen Eigenschaften von Naturkork bisher nicht kopiert werden. <http://www.euro-cork.com/pdf/physik.pdf>



Korkzellen unter dem Mikroskop.  
Bild APCOR

## Physik und Chemie von Kork

Chemische Zusammensetzung		Physikalische Eigenschaften	
<b>Suberin</b> Hauptbestandteil der Zellwände, sorgt für Elastizität	ca. 45%	<b>Elastizität und Komprimierbarkeit</b>	Kork ist in der Lage, mechanischen Eindrücken zu widerstehen und seine ursprüngliche Gestalt wieder anzunehmen.
<b>Lignin</b> Bindende Substanz	ca. 27%	<b>Leichtigkeit</b>	Die geringe Dichte von 0,14 bis 0,24 kg/Liter sorgt dafür, dass Kork auf den meisten Flüssigkeiten schwimmen kann.
<b>Polysaccharide</b> Ermöglichen die Festlegung der Korkstruktur	ca. 12%	<b>Wärmeleitfähigkeit und Schallschutz</b>	Kork ist einer der schlechtesten Leiter für Wärme und Schallwellen.
<b>Tannine</b> Bestimmen die Farbe	ca. 6%	<b>Resistenz gegen Bakterien und Keime</b>	Durch den geringen Eiweissgehalt ist Kork sehr widerstandsfähig gegen Bakterien, Keime und Fäulnis.
<b>Wachse</b> Hydrophob und sorgen für die Undurchlässigkeit des Korks	ca. 5%	<b>Weitere Eigenschaften</b>	Kork ist wasserabweisend (hydrophob) und schlecht brennbar (Brandklasse B2). Kork ist chemisch neutral, verrottet nicht und ist beständig gegen die meisten Säuren und Laugen.
<b>Wasser, Glycerin u. a.</b>	ca. 5%		

Quelle: <http://www.euro-cork.com/pdf/physik.pdf>

# Weinverschluss

## Basteln mit Korken

Kork ist viel zu schade, um einfach weggeworfen zu werden. Es gibt unglaublich viele Möglichkeiten, Weinkorken nach dem Öffnen ein neues Leben zu geben. Googeln Sie mal nach «Basteln mit Kork»: Da gibt es wirklich geniale Ideen. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf. Falls Sie selbst nicht basteln wollen, dann suchen Sie nach «Korken sammeln». Und wenn Sie keine Sammelstelle finden, dann fragen Sie bei Schulen oder Kindergärten, ob diese Ihre Korken haben möchten.



Kork ist aber nicht nur ökologisch einwandfrei, weil er haltbar, ungiftig, wiederverwertbar und vollständig abbaubar ist. Positiv in seiner Bilanz ist auch die Ökosystemleistung der Korkeichenwälder. Sie gehören zu den wertvollsten Biotopen Europas. Die Hälfte aller rund 20 000 mediterranen Pflanzenarten lebt ausschliesslich in diesen Wäldern; was diese zu veritablen Biodiversitäts-Hotspots macht. Das ist erstaunlich, denn Korkeichenwälder sind Kulturlandschaften, das heisst durch Menschenhand geschaffene Systeme zur Nutzung verschiedener Ressourcen, wie Kork, Früchte (als Tierfutter), Ackerbau oder Weidefläche. Da die extensive Nutzung keine grösseren Eingriffe zulässt, hat sich die Korkindustrie quasi zum Naturschützer entwickelt. Aller Intensivierungsbemühungen zum Trotz können die Eichen nur alle neun Jahre geschält werden. Die Wälder sind daher wenig frequentiert, naturbelassen und ideales Habitat für viele selten gewordene Tierarten wie Steinadler, Mönchsgeier oder Iberischer Luchs. Nur wer schon einmal



**Delinat-Wein und Korken – zwei Naturprodukte, die zusammengehören.** Bild APCOR

die märchenhafte Atmosphäre eines Korkeichenwalds in Portugal oder Spanien gespürt hat, kann nachvollziehen, was diese Biotope leisten.

Ein Hektar oder rund hundert Bäume wandeln den gesamten CO<sub>2</sub>-Ausstoss eines Mittelklasseautos in Sauerstoff um. Auch der Wasserhaushalt der Iberischen Halbinsel hängt stark von diesen Wäldern ab. Es gibt Berechnungen, die schlimmste Szenarien prophezeien im

## Ökobilanz von Naturkork deutlich besser

Früher ging man davon aus, dass nur der Korkverschluss (infolge Korkschröcker) unzuverlässig sei, alle anderen Verschlussarten aber zu 100 % sicher wären. Inzwischen weiss man, dass alle Verschlüsse Probleme verursachen können und keiner deutlich weniger als 1% Ausfall hat. Bei Kork ging

man damals von 3% Korkschröckern aus. Das hätte bedeutet, dass 3 von 100 Flaschen umsonst produziert, abgefüllt, verpackt und transportiert worden wären. Dass also auch die ökologische Belastung der Weinproduktion, der Flaschenproduktion usw. dieser 3% zu Lasten der Kork-

Ökobilanz gehen. Und trotzdem hat der Korken schon damals besser als alle anderen Verschlüsse abgeschnitten. Mit dem heutigen Wissen vergleicht man ca. 1% Korkschröcker mit knapp 1% Fehlern bei anderen Verschlüssen. Damit schneidet Naturkork um ein Vielfaches besser ab – kein

anderer Verschluss kommt auch nur annähernd an seine ökologische Leistung heran.

<http://natuerlichkork.de/nachhaltigkeit/factsheet-okobilanz/>

Umweltindikator	Naturkorken	Aluverschluss	Plastikverschluss
Verbrauch nicht erneuerbarer Energie	1,00	4,33	4,87
Treibhausgasemissionen	1,00	24,24	9,67
Beitrag zur Säuerung der Atmosphäre	1,00	6,15	1,54
Beitrag zur Entstehung photochemischer Oxidantien	1,00	4,04	1,48
Beitrag zur Eutrophierung von Oberflächenwasser	1,00	1,10	1,52
Abfallproduktion	1,00	1,99	1,57

Quelle: LCA-Studie von PricewaterhouseCoopers 2008

Falle von Abholzung oder bei Ersatz durch die immer weiter expandierende Papierindustrie mit ihren problematischen, schnell wachsenden Eukalyptus-Plantagen, die den Boden auslaugen und für die Landwirtschaft unbrauchbar machen.

## Volkswirtschaftlicher Nutzen

Die Korkindustrie ist mit gut 25000 Arbeitsplätzen für Portugal ein wichtiger Wirtschaftsfaktor. Der Anteil am jährlichen Gesamtexport liegt bei 2,3% (ein Drittel des gesamten Forstwirtschafts-exports). Weinkorken tragen zu 70% aller Korkerträge bei, obwohl das weitaus grössere Volumen in andere Bereiche wie Schuhsohlen, Isolationsmaterial usw. fließt. Grund dafür ist der weitaus höhere Preis, der pro Volumeneinheit für Weinkorken erzielt werden kann. Der hohe Preis ist gerechtfertigt, denn nur die völlig intakten Korkstücke sind dafür geeignet. Würde die Nachfrage nach Weinkorken nachlassen, wäre das auch das Ende der 2,3 Millionen Hektar(!) Korkeichenwälder, grösser als das Bundesland Hessen.

## Delinat setzt auf Naturkorken

Kork ist der beste Weinverschluss, daran wird sich auch in nächster Zukunft nichts ändern. Und er ist der nachhaltigste. Nach vielen Studien und Vergleichen ist für Delinat die Zeit reif, den Korken auch in den Richtlinien zu verankern. Drei-Schnecken-Weine werden künftig nur noch mit ungebleichten und mit Bienenwachs behandelten Naturkorken verschlossen. Ein-Schnecken-Weine dürfen auch mit Glasstopfen oder Drehverschluss und Zwei-Schnecken-Weine mit traditionell gebleichtem Naturkork ausgestattet werden. Alle anderen Verschlussarten sind für Delinat-Weine ab 2016 verboten.

Karl Schefer



**Der Iberische Luchs lebt in den Korkeichenwäldern und ist die bedrohteste Katzenart weltweit.**



**Diese Stabheuschrecke ist eine von vielen Tausend Arten, die in Korkeichenwäldern ideale Lebensbedingungen finden.**



**Auch der selten gewordene Steinadler findet in den extensiven Korkeichenwäldern Unterschlupf und Nahrung.**

Bilder istockphoto und Karl Schefer



Sekundärkulturen im Weinberg

# Auf gute Nachbarschaft

Sekundärkulturen wie Oliven, Mandeln, Früchte, Beeren, Gemüse und Kräuter im Weinberg sind nicht nur ein optischer Hingucker, sie tragen auch zur Biodiversität und damit zu einem stabilen Ökosystem bei. Und im besten Falle sind sie ein willkommener Nebenerwerb für den Winzer.

Auf Château Duvivier kommen die Gäste in den Genuss von Biozucchini ...

Zwischen den Rebzeilen von Andreas Harm reifen Tomaten, Zucchini, Gurken, Karotten, rote Rüben, Knoblauch und sogar Erdäpfel. Damit bewegt sich der Winzer aus der Wachau bei der Bewirtschaftung seines Weingartens ausserhalb der Komfortzone. Denn bei Rebbergen, die einem Mischgarten gleichen, ist der Arbeitsaufwand deutlich höher, Maschinen können kaum eingesetzt werden. Weil dem

berge angepflanzt werden. Beispielhaft wird das etwa auf dem Delinat-Weingut Château Duvivier in der Provence und bei Massimo Maggio in Sizilien umgesetzt.

Auf Duvivier reifen Weinbergpfirsiche, wie sie einst auf fast allen Weingütern Europas anzutreffen waren. An den meisten Orten sind sie aber der Rationalisierung zum Opfer gefallen. «Das ist sehr schade, denn Weinbergpfirsiche



... und von Weinbergpfirsichen. Bilder Kerstin Bittner



Duftende Rosmarinsträucher in den Reben von Osoiti. Bild Daniel Acevedo

so ist, kann auch Andreas Harm diese Bewirtschaftungsform nur auf einem kleinen Teil seiner Rebfläche durchziehen. «Für uns ist aber dieser eine Weingarten ein Musterbeispiel für Vielfalt und Genuss», sagt er. Er macht die Familie Harm praktisch übers ganze Jahr zu Selbstversorgern beim Gemüse.

## Gemüsegärten und Kräuterinseln

Etwas weniger aufwendig, aber ökologisch nicht minder wertvoll sind Sekundärkulturen, die in Form von kompakten Gemüsegärten, Kräuterinseln oder Fruchtbaumreihen zwischen einzelnen Rebparrzellen oder am Rande der Wein-



Aromatische Tomaten im Weinberg von Andreas Harm in der Wachau.

Bild Yvonne Berardi

# Biodiversität

passen nicht nur sehr gut zum Rebberg, sie sind auch geschmacklich ein Genuss», erklärt Winzer Antoine Kaufmann. Der reichhaltige Gemüsegarten inmitten der Reben dient auf Château Duvivier der Versorgung der Feriengäste. Diese zeigen sich immer wieder begeistert von der frischen regionalen Provence-Küche, wie sie Küchenchef Uwe Fahs mit biologischen Produkten aus dem eigenen Weinberg zelebriert.



**Osoti-Winzer Francisco Ruiz kann neben Trauben auch Oliven ernten.** Bild Marçal Font



**Orangenbäume säumen die Weinberge von Maggio Vini.**

Bild Emiliano Tidona

Massimo Maggio hält nicht nur an seinen die Rebberge säumenden Oliven- und Zitrusbäumen fest, sondern hat zwischen einzelnen Parzellen auch grosszügige, herrlich duftende Kräutergärten angelegt. Diese Produkte lässt er zu Feinkost verarbeiten, wie sie Delinat im Feinschmeckerpaket «Sizilianische Vielfalt» anbietet.

## Oliven – der Klassiker

Werden Sekundärkulturen im grösseren Stil angebaut, können sie für den Winzer einen willkommenen Zusatzerwerb bedeuten. Oliven eignen sich in südlichen Ländern dafür besonders gut. So ver-

markten Weingüter wie San Vito und Salustri in der Toskana, Vale de Camelos in Portugal oder Osoti und Pago Casa Gran in Spanien neben Wein auch ihr eigenes Premium-Olivenöl. Winzer Carlos Laso von Pago Casa Gran im Hinterland von Valencia hat vor ein paar Jahren zusätzlich Granatäpfel angepflanzt, aus denen er jetzt erstmals eine kleine Menge Granatapfelwein produziert.

## Stabileres Ökosystem

Sekundärkulturen sind nebst einer vielfältigen Bodenbegrünung, ökologischen Ausgleichsflächen, Trockensteinmauern sowie Holz und Steinhäufen wichtige

Elemente, um eine Monokultur, wie sie auch ein Rebberg darstellt, aufzubrechen und das Ökosystem vielfältig und stabiler zu machen. Nutzpflanzen wie Oliven, Mandeln, Früchte, Gemüse, Beeren und Aromakräuter locken Insekten und Mikroorganismen an, die als Gegenspieler zu schädlichen Insekten und Pilzen wirken. Es ist deshalb unverständlich und aus ökologischer Sicht eine Katastrophe, dass die EU-Subventionspraxis noch immer Winzer mit Mischkulturen bestraft. Stattdessen gibt es Investitionsbeiträge für die Installation von bewässerten und intensiv bewirtschafteten Drahtbau-Rebanlagen.

Daniel Wyss

# Aha ...

## Fachbegriffe kurz erklärt

### Echter Mehltau

Auch Oidium genannt, ist eine Pilzkrankheit, die Blätter und Traubenbeeren befallen kann. Der Pilz bevorzugt trockene Bedingungen und befällt die Reben vor allem an heißen Tagen mit kühlen Nächten. Sichtbares Zeichen für Echten Mehltau ist ein grauweißer Belag auf der Unter- und Oberseite der Blätter. Befallene Beeren wachsen nicht mehr weiter, bleiben hart und vertrocknen. Die europäischen Rebsorten sind für diese Krankheit, die aus Nordamerika eingeschleppt wurde, besonders anfällig. Echter Mehltau kann im biologischen Weinbau mit Schwefelpräparaten unter Kontrolle gehalten werden.

[www.delinat.com/echter-mehltau.html](http://www.delinat.com/echter-mehltau.html)

#### Vertiefen Sie Ihr Weinwissen:

Viele weitere kurz und prägnant erklärte Fachbegriffe finden Sie unter:

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

### Falscher Mehltau

Auch Peronospora genannt, ist eine Pilzkrankheit, die Ende des 19. Jahrhunderts von Nordamerika nach Europa eingeschleppt wurde. Bei Falschem Mehltau zeichnen sich bei feuchtwarmem Wetter helle Flecken auf der Blattoberseite ab (sogenannte Ölflecken), während auf der Blattunterseite sich das weissliche Pilzgeflecht ausbreitet. Dieses befällt in der Folge alle grünen Pflanzenteile. Die Beeren werden am Wachstum gehindert und schrumpfen. Bei der Weinlese müssen solche «Lederbeeren» ausgesondert werden, da sie die Weinqualität mindern. Im biologischen Weinbau kann der Schaden durch Besprühen mit einer flüssigen Kupferlösung oder mit der sogenannten Bordeauxbrühe (Wasser, Kalk und Kupfersulfat) begrenzt werden.

[www.delinat.com/falscher-mehltau.html](http://www.delinat.com/falscher-mehltau.html)

### Demeter

Demeter ist ein geschütztes Markenzeichen für biodynamisch hergestellte Produkte. Die Demeter-Erzeugungsprozesse folgen anthroposophischen Prinzipien, die auf deren 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](http://www.delinat.com/demeter.html)



Martina Korak, Önologin und Einkäuferin bei Delinat

### Meine Empfehlung:

«Der Pettineo beweist, dass kräftige, komplexe Weine auch ohne Holzfass möglich sind. Dank alter Nero-d'Avola-Reben im Albarello-System und lebendiger Biodiversität zwischen den Rebzeilen kommt dieser Wein vielschichtig, elegant und mit viel Grandezza daher.»

*M. Korak*



Vigna di Pettineo  
Maggio Vini, Sicilia IGT 2013, Italien  
[www.delinat.com/3366.13](http://www.delinat.com/3366.13)

# Delinat top – EU-Bio Flop

Label-Rating

**Bio ist nicht gleich Bio: Das zeigt das neuste Label-Rating der Stiftung Pusch. Von 31 bewerteten Schweizer Lebensmittel-Labels schneidet das Delinat-Gütesiegel einmal mehr mit der Höchstnote ab und erhält das Prädikat «Ausgezeichnet».**

Die Stiftung Pusch (Praktischer Umweltschutz Schweiz) hat im Herbst 2015 in Zusammenarbeit mit WWF Schweiz, Helvetas und Stiftung Konsumentenschutz die 31 wichtigsten Lebensmittel-Labels auf dem Schweizer Markt in Bereichen wie Ökologie, Soziales, Fairness, Transparenz und Kontrolle bewertet. Ins Auge sticht der enorme Unterschied zwischen dem Delinat-Gütesiegel und

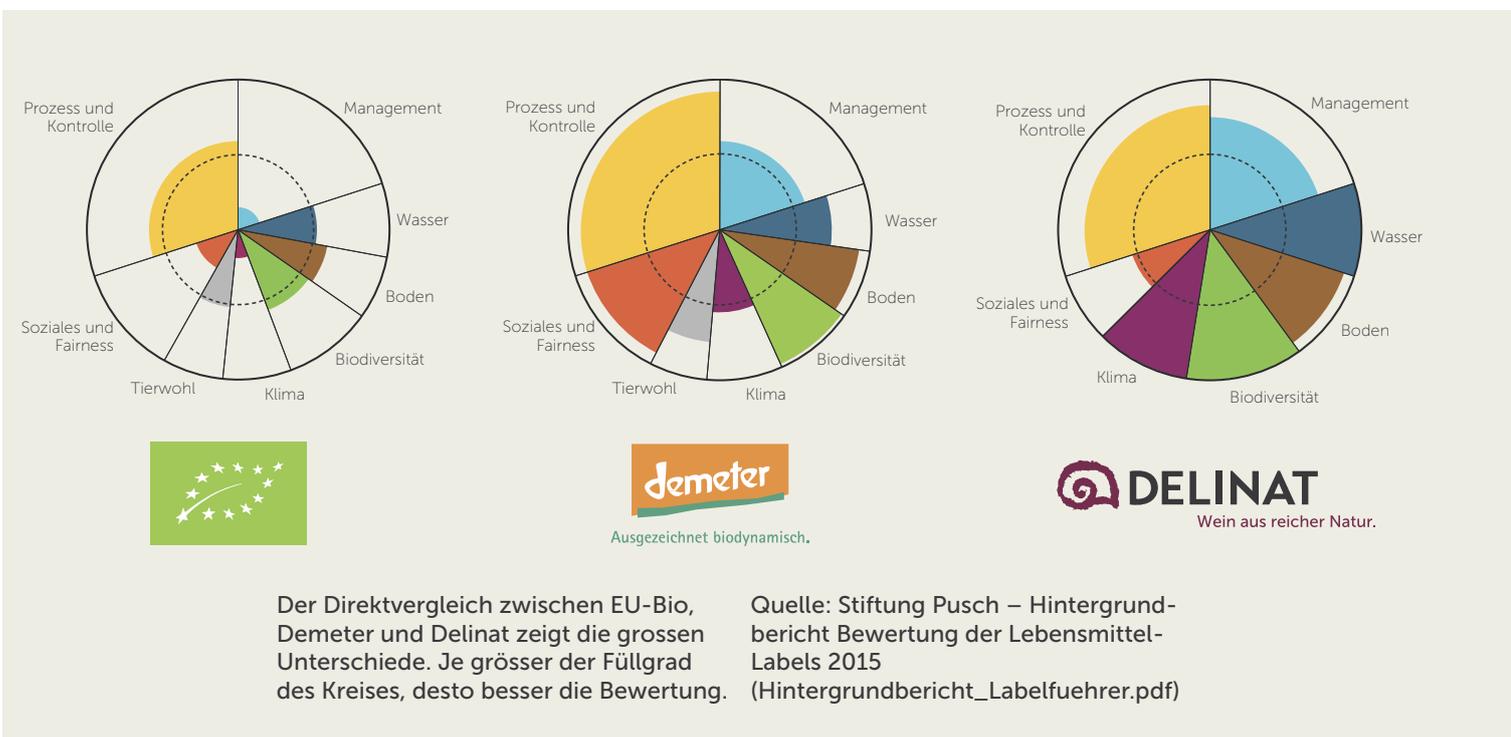
den Bioanforderungen der Europäischen Union. Die Delinat-Richtlinien erhalten das Prädikat «Ausgezeichnet» und sind mit 171 von 200 möglichen Punkten wie schon 2010 am höchsten aller erfassten Labels bewertet. EU-Bio wird lediglich mit 77 Punkten und dem Prädikat «Bedingt empfehlenswert» gewürdigt. Delinat schneidet aber auch besser ab als etwa das renommierte internationale Demeter-Label (158 Punkte; Prädikat «Sehr empfehlenswert»).

Vorab bei der Ökologie, welche die Bereiche Wasser, Boden, Biodiversität und Klima umfasst, liegt Delinat mit 98 Prozent aller möglichen Punkte mit grossem Vorsprung an der Spitze. Die EU-Bioverordnung stellt in diesen Bereichen wenige oder gar keine Anforderungen.

«Wir haben europaweit nicht nur die strengsten Biorichtlinien für Weinbau. Sie sind auch die besten, weil sie als einzige praxisnah sind, nicht nur verbieten, sondern auch Lösungen anbieten und dank eigener Forschung die Winzer mit bewährten Methoden und engem Austausch unterstützen. Die Weiterentwicklung dieser Richtlinien und damit die konsequente Förderung von Biodiversität im Weinberg bleiben auch in Zukunft unsere Ziele. Grundlage sind eine enge Zusammenarbeit mit unseren Winzern und eigene wissenschaftliche Forschung», kommentiert Karl Schefer, Gründer und Delinat-Chef, die positive Bewertung.

Hans Wüst

Mehr Infos zum Schweizer Label-Rating unter [www.labelinfo.ch](http://www.labelinfo.ch)





Auch Vögel sind willkommen in den Delinat-Weinbergen. Bild Marçal Font

## Die Delinat-Richtlinien

Die Delinat-Richtlinien basieren auf einem Stufenmodell mit drei Qualitätsstufen – gekennzeichnet jeweils mit einer, zwei oder drei Weinbergschnecken. Die weit über hundert Bewertungskriterien werden jährlich den neusten Entwicklungen angepasst. Es sind auch soziale Mindestanforderungen in Bezug auf Arbeitsverträge, Sicherheit und Rechte enthalten. Eckpfeiler der Delinat-Richtlinien sind:

- Ganzbetriebliche biologische Bewirtschaftung
- Verbot von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Gentechnik und Nanotechnologie
- Stark eingeschränkter Einsatz von Kupfer und Schwefel zur Krankheitsbekämpfung im Weinberg
- Förderung der Biodiversität (Begrünung der Weinberge, ökologische Hotspots und 12% Ausgleichsflächen)
- Sparsame organische Düngung im geschlossenen Kreislauf
- Beratung und Weiterbildung der Winzer
- Kelterung nur mit natürlichen Hilfsstoffen und schonende Verarbeitungsmethoden
- Stark eingeschränkter Einsatz von Sulfid (SO<sub>2</sub>) bei der Vinifikation

Die Einhaltung der Delinat-Richtlinien wird durch die Schweizer Biokontrollstelle bio.inspecta in Zusammenarbeit mit den Biokontrollstellen der Länder kontrolliert.

### Weitere Infos:

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

# Streifzug durch Europas Küchen



Wein harmoniert am besten mit Gerichten aus der gleichen Region. Natürlich ist diese Weisheit tausendfach erprobt: Legendär sind der Pinot Noir zum burgundischen Coq au Vin, dem Hähnchen in Rotwein, oder der Chianti zu Tagliatelle al Ragù, den Nudeln mit Hackfleischsauce. Ein Streifzug durch sechs regionale Küchen Europas und die passenden Weine dazu.

Entlang dem Mittelmeer finden sich auf allen Speisekarten ähnliche Basisprodukte: im Sommer viel Gemüse wie Tomaten, Zucchini, Auberginen, Fenchel, dazu Reis, Teigwaren, Kartoffeln, im Winter begleitet von Hülsenfrüchten, Kohl, Sellerie, Wirz, Karotten. Dann Fisch und im Landesinnern auch Fleisch. Diese Übereinstimmung ist nicht erstaunlich: Zur Zeit Alexander des Grossen (356–323 v. Chr.) entwickelte sich in Griechenland eine hochstehende Küche. Später übernahmen die Mittelmeerländer Europas diese Gerichte. Nach und nach kristallisierten sich regionale Unterschiede heraus.

## Peloponnes

Ohne Olivenöl und Knoblauch geht in der Küche der griechischen Halbinsel Peloponnes nichts. Meist wird damit Fleisch zubereitet, etwa Souvlaki, ein Fleischspieß; vielfach mit Lamm, denn Griechenland ist mit Abstand Europameister im Lamm- und Ziegenfleischverzehr. Entlang der Küste gibts auch Fisch, ergänzt mit Salat und Gemüse wie beispielsweise dem Auberginen-Kartoffel-Auflauf Moussaka, bedeckt mit einer Béchamelsauce, die im 20. Jahrhundert aus Frankreich übernommen wurde. Berühmt sind auch die mit Reis und Hackfleisch gefüllten Rebblätter Dolmades – und ebenso berühmt die Marotte, all dies lauwarm zu servieren, zum Wohle des Eigengeschmacks der Speisen.



Freunden gehaltvoller Rotweine seien die eigenständigen Gewächse des Peloponnes ans Herz gelegt: beispielsweise der **Porfyros der Domaine Spiropoulos** aus der heimischen Sorte Agiorgitiko, ergänzt mit Merlot und Cabernets. Herzhafte Gerichte wie gefüllte Gemüse oder Grilladen harmonieren mit seinem präsenten Tannin besonders gut.



## Sizilien

Optisch fallen auf Sizilien zuerst die Zitrus- und Mandelbäume auf. In der Küche belegt die Aubergine einen Spitzenplatz, und Pasta gehört immer dazu. Dann natürlich Fische aller Art. Daraus ergeben sich berühmte Kombinationen wie Pasta con le Sarde (mit Sardinen), Pasta alla Norma (mit Auberginen) oder die Caponata, eine süßsaure Mischung von Auberginen, Stangensellerie, Oliven, Kapern und Pinienkernen.

Nach den Griechen beeinflussten die Römer und Spanier die Küche Siziliens, vor allem aber die Araber: Sie brachten den Reis mit, daraus entstanden die Arancini, gefüllte Reiskugeln. Sodann bescherte der arabische Hang zu Süßem Sizilien die Cassata oder die Marzipanfrüchte Frutte Martorane.

## Provence

Auch die Küche der Provence ist inspiriert vom sonnenverwöhnten Gemüse. Viel kopiert die Ratatouille, ein Schmorgericht aus Paprika, Tomaten, Zucchini und Zwiebeln plus allenfalls Auberginen. Gewürzt wird natürlich mit den Herbes de Provence, einer Mischung von Thymian, Rosmarin, Oregano, Majoran und Bohnenkraut. Auch der Knoblauch prägt den provenzalischen Aromenstrauss. Aus eigenem Anbau stammt der Camargue-Wein, mittlerweile sind es vier Sorten

Bekannt wurde die eigenständige Provence-Küche durch das Restaurant Frères Provençaux in Paris (1786) mit Gerichten wie der Fischsuppe Bouillabaisse, dem Stockfischpüree Brandade und Tians, verschiedenen Gemüsegratins.

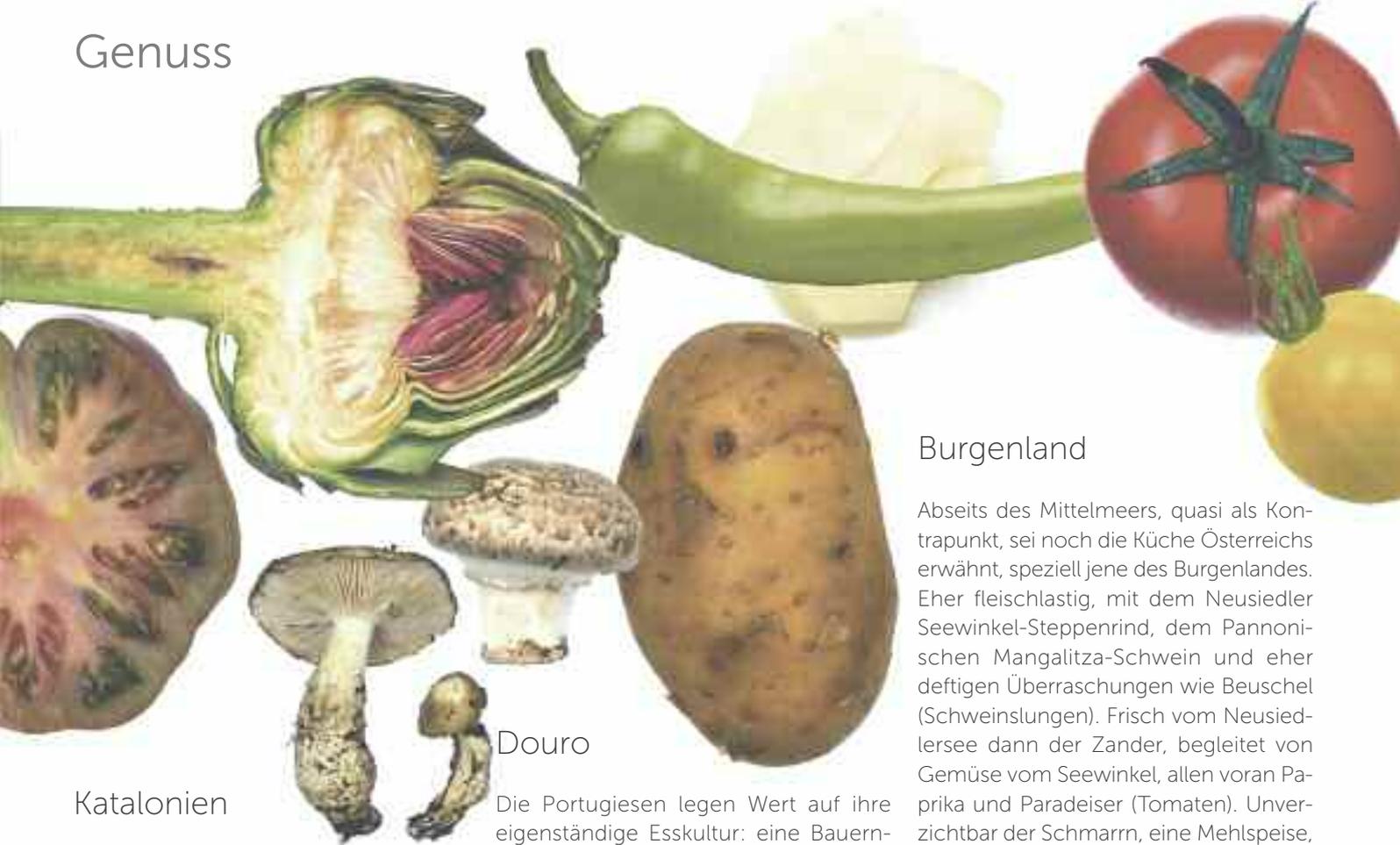


Die Sizilianer sind stolz auf ihre eigenständigen Weine, wobei der Nero d'Avola die Hauptrolle einnimmt. Der **Bonarossa vom Weingut Maggio** ist bei uns deshalb so beliebt, weil er verschiedenste Pastagerichte bestens begleitet.



Hoch geschätzt wird das Lamm von Sisteron oder von Crau, den Salzwiesen der Camargue. Und schliesslich die Ziegenkäse, die sich mit dem Rosé de Provence zum heiteren Gaumenschmaus entwickeln.

Zu Lamm genießt der Provenzale gerne ein Glas Rotwein aus lokalen Sorten wie Cinsault, Carignan, Grenache und Syrah. Wunderschön zeigt sich diese Assemblage in der Cuvée **La Tour des Vidoux Tradition**.



## Katalonien

Das erste Kochbuch in einer romanischen Sprache, «Libre de Sent Sovi», wurde 1324 in Katalanisch von Hand geschrieben. Auch hier dominieren nahe dem Mittelmeer Fisch und anderes Meeresgetier, oft kombiniert mit Fleisch, was dann *Mar i Muntanya* heisst und in Gerichten wie *Pollastre amb Llagosta* gipfelt (Huhn mit Languste). Aber es finden sich auch Fleisch, Würste und Pilze auf der Speisekarte, ebenso Gemüse wie Auberginen, Artischocken und Zucchini.

Jedes katalanische Essen beginnt aber mit *Pa amb Tomàquet*: Eine allenfalls geröstete Weissbrotscheibe wird erst mit Knoblauch, dann mit einer halben Tomate eingerieben und mit Salz und Olivenöl gewürzt.



Auch die Kartoffel kommt hier zu Ehren, etwa in der *Tortilla de Patatas*, der typischen Omelette mit Kartoffeln. Dazu ein Glas **Solc von Albet i Noya**: Wunderbar!

## Douro

Die Portugiesen legen Wert auf ihre eigenständige Esskultur: eine Bauernküche mit einfachen Zutaten von bester Qualität. Raritäten wie der Degenfisch oder die Entenmuscheln gehören zu den Glanzlichtern. Dann aber auch eigenartige Kombinationen wie *Carne de Porco com Ameijoas*, Schweinefleisch mit Muscheln. Das portugiesische Nationalgericht jedoch heisst *Bacalhau*: Stockfisch, also getrockneter, gesalzener Kabeljau.

Berühmt in der Portweinregion Douro ist das einheimische *Mirandes-Rind*. Kenner geniessen es pur, nur gesalzen. Doch auch Würste und die grüne Kartoffelsuppe *Caldo Verde* werden hier geschätzt.



Genauso regionentypisch ist der Rotwein **Bela-Luz von António Lopes Ribeiro**: *Touriga Franca*, *Tinta Roriz*, *Touriga Nacional*, *Tinta Barroca*, *Sousão* heisst der Aromenstrauss. Ein Hochgenuss zu geschmortem Kaninchen.

## Burgenland

Abseits des Mittelmeers, quasi als Kontrapunkt, sei noch die Küche Österreichs erwähnt, speziell jene des Burgenlandes. Eher fleischlastig, mit dem Neusiedler Seewinkel-Steppenrind, dem Pannonischen Mangalitza-Schwein und eher deftigen Überraschungen wie *Beuschel* (Schweinslungen). Frisch vom Neusiedlersee dann der Zander, begleitet von Gemüse vom Seewinkel, allen voran Paprika und Paradeiser (Tomaten). Unverzichtbar der *Schmarrn*, eine Mehlspeise, mal süss, mal würzig.



Der Zweigelt ist wohl Österreichs bekanntester Rotwein. Am Neusiedlersee reift er besonders schön, beispielsweise **Sepp Mosers Zweigelt vom Holzfass**. Zum Kartoffel-Speck-Schmarrn verleiht seine Frucht dem deftigen Gericht eine Spur Leichtigkeit.

So zeigt sich bei dieser Rundreise durch sechs Regionen Europas: viele gemeinsame Produkte, jedoch in der Zubereitung geprägt von lokalen Sitten. Und: Noch immer dominiert Fleisch. Vegetariern, die nicht bloss Beilagen essen wollen, sei geraten, ihr Recht auf fleischlosen Genuss einzufordern.

Peter Kropf

# WeinLese- Angebot

## Probierpaket «Regionale Küche»

Im WeinLese-Angebot «Streifzug durch die regionale Küche Europas» präsentieren wir Ihnen sechs Rotweine und das Rezept einer dazu passenden regionalen Spezialität.



### 6 x 1 Flasche CHF 93.60, € 76,50 – portofrei

Art. 9149.75

Das Probierpaket enthält je 1 Flasche

#### **Domaine Spiropoulos Porfyros PGI, Peloponnes 2013**

Art. 1133.13, CHF 18.00, € 14,90 pro Flasche (CHF 2.40 pro dl, € 19,87 pro l)

#### **Bonarossa, Sicilia IGT 2012**

Art. 3389.12, CHF 10.40, € 7,90 pro Flasche (CHF 1.39 pro dl, € 10,53 pro l)

#### **La Tour des Vidaux Tradition, Côtes de Provence AOP 2011**

Art. 1217.11, CHF 14.20, € 11,50 pro Flasche (CHF 1.89 pro dl, € 15,33 pro l)

#### **Albet i Noya Solc, Penedès DO 2013**

Art. 1578.13, CHF 21.00, € 17,80 pro Flasche (CHF 2.80 pro dl, € 23,78 pro l)

#### **António Lopes Ribeiro Bela-Luz, Douro DOC 2011**

Art. 2882.11, CHF 15.80, € 12,90 pro Flasche (CHF 2.11 pro dl, € 17,20 pro l)

#### **Sepp Moser Zweigelt vom Holzfass, Neusiedlersee DAC 2013**

Art. 2726.13, CHF 14.20, € 11,50 pro Flasche (CHF 1.89 pro dl, € 15,33 pro l)

Bestellen Sie per Telefon:

Schweiz 071 227 63 00

Deutschland 07621-16775-0

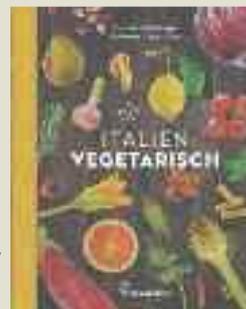
Österreich 0820 420 431

oder direkt im Delinat-Webshop:

[www.delinat.com/wl41-angebot](http://www.delinat.com/wl41-angebot)

### Fleischlos vielfältig

Warum ist Italiens Küche so beliebt? Sie basiert auf Produkten bester Qualität, und sie ist einfach und doch vielfältig – geradezu prädestiniert für vegetarische Gerichte. Die Rezepte sind nach Jahreszeiten und Themen gegliedert: Antipasti, Brot, Pizza / Suppen / Salate und Gemüse / Pasta, Polenta und Reis / Süßes. Praktisch sind auch die Alternativen bei vielen Rezepten.



#### **Italien – vegetarisch**

270 Seiten, 150 Rezepte, bebildert  
Christian Brandstätter Verlag, Wien  
ISBN 978-3-85033-806-6  
CHF 46.50 / € 34,90

### Buntes Gemüse

Hier gehts um 15 Gemüsesorten, Pilze, Kartoffeln und Mais, beschrieben in 120 vegetarischen Rezepten. Carlo Bernasconi leitet jedes Kapitel mit Erklärungen zum Produkt und ein paar persönlichen Tipps ein. Fotos gibts keine, doch das stört nicht, denn die Gemüsegerichte sind gut beschrieben und ganz einfach. Dafür ist das Buch gespickt mit originellen Illustrationen.



#### **La cucina verde**

190 Seiten

Jacoby & Stuart Verlag, Berlin

ISBN 978-3-941087-79-8

CHF 27.90 / € 19,95

Auf ein Glas mit...

# Walter Fromm

**Walter Fromm war 15 Jahre lang Winzer in der Toskana. Jetzt ist er mit seiner Familie in die Schweiz zurückgekehrt. Wir unterhielten uns mit ihm bei einem Glas Wein über das Abenteuer Italien, die Rückkehr in die Schweiz und seine neuen Jobs als Winzer in der Bündner Herrschaft und als Delinat-Winzerberater in Italien.**

## Persönlich

Walter Fromm wurde am 29. August 1971 in Chur geboren. Schon in seiner Jugendzeit hat er auf dem Weingut seines Onkels Georg Fromm in Malans bei der Weinlese mitgeholfen. Gelernt hat er jedoch zuerst Bäcker-Konditor; später hat er das Lehrerseminar und danach die Ausbildung zum Winzer und Önologen gemacht.

Zwischen 1999 und 2015 führte er in der Toskana das eigene Weingut Vignano. Letztes Jahr kehrte er mit seiner Frau Natalie und seinen drei Töchtern Lavinia, Valeria und Piera in die Schweiz zurück. Die Familie wohnt heute in Maienfeld. Im Nachbardorf Malans wird Walter Fromm zusammen mit seinem Cousin Marco Fromm die Leitung des Weinguts von Onkel Georg Fromm übernehmen. Für Delinat ist er seit 2015 als Winzerberater in Italien tätig. Seine Freizeit verbringt Walter Fromm am liebsten auf dem Velo – sei es auf dem Rennrad oder dem Mountainbike.

**Wie war das damals, als du 1999 mit der Familie in die Toskana ausgewandert bist?**

Während meines Önologie-Studiums habe ich ein Jahr lang auf einem Weingut in Italien gearbeitet. Dabei wuchs die Lust, in die Toskana auszuwandern und ein eigenes Weingut zu führen. Meine Frau Natalie war auch Feuer und Flamme für dieses Abenteuer, hat sie doch ebenfalls eine grosse Affinität zu Italien und spricht die Sprache seit ihrer Kindheit.

**Dann habt ihr über 15 Jahre euer eigenes biologisches Weingut aufgebaut und Delinat mit Wein beliefert. Weshalb nun die Rückkehr in die Schweiz?**

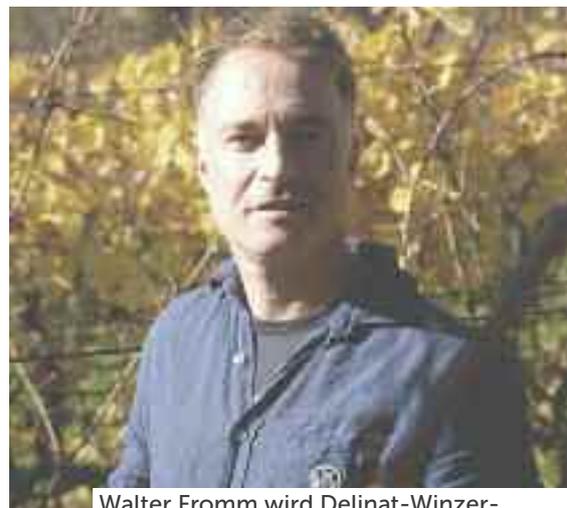
Ein wichtiger Grund war die Ausbildung unserer Töchter. Die beiden älteren haben die Grundschule vollständig, die jüngste teilweise in Italien gemacht. Das hat gut funktioniert, aber für die berufliche Ausbildung sind die Möglichkeiten in der Schweiz einfach besser. Ausserdem hat mir als Winzer die italienische Bürokratie immer mehr zu schaffen gemacht. Diese nahm in den vergangenen 15 Jahren immer mehr zu und war für einen kleinstrukturierten Betrieb, wie wir ihn führten, kaum mehr ohne fremde Hilfe zu bewältigen.

**Hat man es als Schweizer mit einem eigenen Weingut in Italien generell schwerer als Einheimische?**

In Italien sind die familiären Strukturen sehr stark und ausgeprägt. Als Schweizer schafft man es zwar, freundschaftliche Beziehungen zu knüpfen. Aber die Familienbande sind in Italien einfach viel stärker. Deshalb gehörst du als Ausländer meistens halt nie ganz dazu.



Walter Fromm:  
**«Mein Onkel hat mir grünes Licht gegeben, sein renommiertes Weingut biologisch zu bewirtschaften.»**



**Walter Fromm wird Delinat-Winzerberater.**

**Du hast in der Toskana zum biologischen Weinbau gefunden. Jetzt übernimmst du die Leitung des nicht biologischen Weinguts deines Onkels in Malans. Wie geht das auf?**

Mein Onkel hat mir grünes Licht gegeben, sein renommiertes Weingut biologisch zu bewirtschaften. Für mich ist das eine schöne Herausforderung.



Walter Fromm mag komplexe Charakterweine. Bilder Hans Wüst



## Weintipp Walter Fromm

Mir gefallen die Weine von Leonardo Salustri aus der Toskana sehr gut. Dieses Weingut verfolgt eine ähnliche oder fast gleiche Linie, wie ich sie mit meinen Sangiovese-Weinen in der Toskana verfolgt habe. Die Salustris haben eigene Klone, die sie selektionieren, und arbeiten eng mit der Natur – das verleiht ihren Sangiovese-Weinen ein eigenständiges Gesicht und einen eigenen Charakter. Das gilt auch für den Conterocca, einen eher einfachen, aber doch gut strukturierten, frisch-fruchtigen Toskaner, der seinen Preis mehr als wert ist.

### Conterocca

Toscana IGT 2014  
La Cava di Salustri Leonardo  
[www.delinat.com/1204.14](http://www.delinat.com/1204.14)

Im Nebenamt arbeitest du neu als Delinat-Winzerberater für Italien. Kann das gutgehen, wenn man bei ehemaligen Winzerkollegen nun plötzlich als Berater auftaucht?

Der Kontakt unter uns italienischen Delinat-Winzern war nicht sehr ausgeprägt. Deshalb werde ich in meiner neuen Rolle nicht unbedingt als ehemaliger Winzerkollege, sondern eher als neutraler Berater wahrgenommen, der weiss, wie es im Alltag hinter der Bühne eines Weinbaubetriebs aussieht. So kann ich vor Ort praktische Hilfe und Unterstützung leisten und gleichzeitig Brücken zu Delinat bauen.

Wie sieht die Aufgabe der Winzerberater konkret aus?

Wir erarbeiten neue Richtlinien, passen bisherige den neuen Entwicklungen an und schauen, dass die geltenden Richtlinien von unseren Winzern eingehalten werden. Wir verfassen Merkblätter zu

Walter Fromm:  
«Ein Winzer kann die Delinat-Anforderungen nur erfüllen, wenn er mit Leib und Seele dabei ist.»

verschiedenen Themen und erteilen in bestimmten Fällen Ausnahmegenehmigungen. Bei unseren Besuchen auf den Weingütern zeigen wir Verbesserungsmöglichkeiten auf und bieten Hilfestellungen beim Lösen von Problemen.

Mit eigenen, strengen Richtlinien und der Forderung nach reicher Biodiversität geht Delinat einen sehr aufwändigen und anspruchsvollen Weg. Lohnt sich das überhaupt?

Aus meiner Sicht auf jeden Fall. Bei solchen Vorgaben trennt sich die Spreu vom Weizen. Ein Winzer kann die Delinat-Anforderungen nur erfüllen, wenn er mit Leib und Seele dabei ist. Erst dann sieht man die vielen Vorteile dieser strengen Richtlinien, die sich letztlich nicht nur auf die Natur, sondern auch auf die Weinqualität positiv auswirken.

Wie sieht aus deiner Sicht der Weinberg der Zukunft aus?

Der Weinberg der Zukunft gleicht jenem vor 150 Jahren: kleinparzelliert, umrundet von Hecken, durchzogen oder umgeben mit Natursteinmauern – einfach so, dass eine grosse natürliche Vielfalt herrscht. Diese dient dem Schutz der Reben, der Traubenqualität und einer nachhaltigen Bewirtschaftung.

Welches sind deine persönlichen Weinvorlieben?

Ich bevorzuge schwere, tiefe Rotweine wie etwa einen Sangiovese aus der Toskana. Aber auch Blauburgunder aus der Bündner Herrschaft mag ich. Hier gibt es aus meiner Sicht noch Spielraum für tiefere, komplexere Weine. Den möchte ich nutzen.

Interview Hans Wüst



## Faszinierende Symbiose von Wein und Speisen

Christian Wild (rechts) mit Arbeitskollege Kevin Benz (links) bei Winzer Antoine Kaufmann.  
Bild Emil Hauser

### Kompetenz im Kundenservice

Beratungskompetenz im Kundenservice hat bei Delinat einen hohen Stellenwert. Durch ständige hausinterne Weiterbildung und regelmäßige Degustationen wird diese ständig verbessert. Viel zum Know-how tragen auch mehrtägige Reisen zu Delinat-Winzern in ganz Europa bei, welche die Teammitglieder an der Verkaufsfond einmal pro Jahr zusammen mit einem Einkäufer oder einem Winzerberater unternehmen.

Christian Wild (44), gelernter Koch, war kürzlich mit Einkäufer Emil Hauser in Südfrankreich unterwegs. An dieser Stelle berichtet er von den Erkenntnissen aus dieser Reise für seine Kundenberatung am Telefon und online.

Als ich als gelernter Koch vor zehn Jahren meine Stelle als Kundenberater bei Delinat antrat, war es die Symbiose von Wein und Speisen aus reicher Natur, die mich speziell gereizt hat. Ich bin ein Naturmensch. Mein Herz schlägt für regionale, frische Küche und Weine aus biologischem Anbau, wie sie Delinat mit ihren eigenen strengen Richtlinien fördert. In meiner Freizeit be- wege ich mich am liebsten draussen in der Natur, sei es zu Fuss oder auf dem Bike.

### Wertvolle Weiterbildung

Die jährliche Reise zusammen mit einem Mitglied aus unserem Einkaufs- oder Beratererteam in eine bestimmte Weinregion bietet uns Kundenberatern nicht nur

eine schöne Abwechslung zum beruflichen Alltag im Büro, sondern auch einen vertieften, praxisnahen Einblick in die Philosophie unserer Winzer. Wenn man vor Ort sieht, in welchem Umfeld die Trauben reifen, wie der Winzer denkt und arbeitet, kann man die Kunden viel fundierter und kompetenter beraten, als wenn man sich bloss auf schriftliche Unterlagen und mündliche Aussagen aus zweiter und dritter Hand abstützen kann. Gibt es einen anderen Weinhändler, der seinen Leuten an der Verkaufsfond ein derart wertvolles Weiterbildungsangebot offeriert? Ich kenne keinen.

### Starke Eindrücke vor Ort

Die Südfrankreich-Reise im vergangenen Herbst zusammen mit meinem Arbeitskollegen Kevin Benz und Frankreich-Ein-

käufer Emil Hauser hat für mich spannende Einblicke und viele neue Erkenntnisse gebracht, die ich für die Kundenberatung nutzen kann. Wie viel habe ich schon gelesen und gehört über die zahlreichen Versuche, die auf unserem eigenen Weingut Château Duvivier in der Provence zugunsten eines Weinbaus mit funktionierendem Ökosystem gemacht werden. Dies einmal «eins zu eins» vor Ort mitzuerleben und von Winzer Antoine Kaufmann aus erster Hand er-

Christian Wild:  
**«Meine Lust auf französische Küche und Weine ist wieder deutlich gestiegen.»**

läutert zu bekommen, offenbarte mir einen völlig neuen Hintergrund. Im Languedoc beeindruckte mich bei Louis Fabre auf Château Coulon besonders, dass es auch grosse Biobetriebe (160 Hektar Reben) gibt, die sich nie mit dem Minimum zufriedengeben, sondern mit enormem Aufwand eine ökologische Vernetzung der verschiedenen Weinberge vorantreiben. Hier konnten wir auch live die letzten Erntetage miterleben. Beeindruckend, wie die vielköpfige Erntetruppe – hier la colle genannt – mit flinken Händen dafür sorgt, dass das reife Traubengut rasch und unverletzt in den Keller gelangt. Bei den Gebrüdern Jean und Paul Lignères in den Corbières verblüfften das extrem grosse Fachwissen und die Risikobereitschaft, Weine ohne oder mit nur wenig Schwefelzugabe zu vinifizieren. Auf der Domaine von Bernard Delmas wurde mir so richtig bewusst, was es braucht, um einen guten Schaumwein (Crémant oder Blanquette de Limoux) auf den Markt zu bringen. Nämlich viel Zeit (fünf Jahre) und ein feines Gespür für die klas-

sische Champagnermethode. Hier hat mich überdies die wunderschöne Gegend begeistert.

## Französische Küche, neu entdeckt

Gleiches gilt seit dieser Reise auch wieder für die französische Küche. Aufgrund nicht immer positiver Erfahrungen hatte ich in den vergangenen Jahren doch einige Vorbehalte. Diese sind jetzt beseitigt. Egal ob wir bei unseren Winzern am Tisch zu Gast waren oder in einem Restaurant gespeist haben – bei mir ist die Lust auf französische Küche und Weine wieder deutlich gestiegen. Und ich habe ein paar neue Wein- und Speisekombinationen kennengelernt, die ich gerne an unsere Kunden weitergebe. Die zwei Kilo, die ich seither zu viel auf den Rippen habe, nehme ich gerne in Kauf. Mit ein paar schönen Wander- und Biketouren lässt sich das Gewicht sicher wieder ins Lot bringen.

Christian Wild

Christian Wild:  
**«Die Reise hat für mich spannende Einblicke und viele neue Erkenntnisse gebracht, die ich für die Kundenberatung nutzen kann.»**



## Weintipp Christian Wild Mein Lieblings-Südfranzose

Das Brüderpaar Jean und Paul Lignères aus dem Languedoc imponiert mir schon deshalb, weil sie mit grosser Leidenschaft zwei Berufe unter einem Hut vereinen – beide sind Arzt und Winzer –, Letzteres mit unglaublichem Engagement. Das spürt natürlich besonders gut, wer bei ihnen zu Gast ist, aber auch schon, wer eine Flasche Wein der Domaine Lignères kredenzt. Mein Liebling ist der Las Vals Notre Dame, eine tiefgründige, vielschichtige und kräftige Cuvée mit dunkelbeeriger Frucht aus den einheimischen Trauben-



sorten Syrah, Carignan und Grenache sowie angenehm dezenteren Röstaromen. Ein Gedicht zu dunklem Fleisch wie Entrecôte, Côte de Boeuf und Lamm, aber auch zu Kartoffelgratin, Ratatouille oder Pilzrisotto. Oder einfach als Meditationswein an einem stillen Winterabend in der guten Stube. Mit dieser Vielseitigkeit, die in keiner Situation langweilig wirkt, ist er auch ein Top-Mitbringsel bei Einladungen. Vive la France!

**Domaine Las Vals Notre Dame**  
Corbières AOP 2012  
[www.delinat.com/2435.12](http://www.delinat.com/2435.12)

# Weshalb Biohonig besser schmeckt

Die Bioimkerei Artesanos de Cuevas erzeugt unter anderem feinsten Kastanienhonig. Bilder Karl Schefer

**Unterwegs in Asturien, der spanischen Schweiz. Wir lassen Wein für einmal Wein sein und besuchen die Bioimkerei Artesanos de Cuevas in Felechosa, wo uns die Besitzerin Luisa Fernández Alonso einen herzlichen Empfang bereitet.**

Mit welchen Problemen ist eine passionierte Bioimkerin im dünnbesiedelten, hügeligen Hinterland am kantabrischen Meer konfrontiert? Worin unterscheidet sich ihre Bienenzucht von der konventionellen? Was macht die ausserordentliche Qualität ihres Honigs aus? Das sind Fragen, mit denen wir Luisa Fernández Alonso (52) konfrontieren. Sie erzählt: «Bevor ich 1997 als Hobbyimkerin anfang, hatte ich keine Ahnung von der Materie. Ich begann mit 20 Völkern und

war rasch fasziniert von der Bienenwelt.» Das führte dazu, dass die studierte Betriebswirtschaftlerin in Spanien, Frankreich und Argentinien Imkerkurse besuchte und die neue Passion zum Beruf machte. 2006 eröffnete sie kurz vor dem San-Isidoro-Pass die heutige, modern eingerichtete Imkerei. Auf Bio hatte sie zwei Jahre zuvor umgestellt. «Vorher gab es nur wenige Zertifizierungsstellen, und die Nachfrage nach Biohonig war nicht da.» Das hat sich mittlerweile geändert. Ihre qualitativ hochwertigen Honige sind weitherum gefragt. Zwei langjährige Mitarbeiter betreuen heute fast tausend Bienenvölker in einer Region, die dank Abgeschiedenheit und dünner Besiedelung abseits von Industrie und Verkehr ausgezeichnete Bedingungen für die Bioimkerei bietet. Luisa selber konzentriert sich wegen einer im Laufe

der Jahre aufgetretenen Bienengiftallergie heute fast ausschliesslich auf den Verkauf. Sie lässt es sich aber nicht nehmen, Besucher persönlich zu den Beuten zu bringen. Dort allerdings hält sie verständlicherweise einen gewissen Abstand zu ihren summenden Freunden.

## Starke, gesunde Völker als Basis

Zu schaffen machen ihr auch die Varroa-Milbe und die Asiatische Wespe. Die biologischen Mittel, die ihr zur Behandlung und zur Vorbeugung gegen diese Schädlinge zur Verfügung stehen, wirken nicht so einfach und schnell wie chemisch-synthetische Mittel, die in der konventionellen Bienenzucht zum Einsatz kommen. Und wenn die natürlichen Futterreserven bei überlangen und sehr

kalten Wintern nicht ausreichen, kann für die Zusatzfütterung nicht einfach auf günstiges Zuckerwasser zurückgegriffen werden. «Wir setzen dafür ausschliesslich eigenen Biohonig ein», versichert sie. Das ist zwar viel teurer, hat aber den Vorteil, dass die Abwehrkräfte der Bienenvölker gestärkt werden. «Wir achten darauf, nur starke und gesunde Völker mit eigenen Königinnen zu vermehren.» Zur Reinheit und Qualität ihrer Honige trägt auch bei, dass für den Wabenbau ausschliesslich eigener Wachs verwendet wird. Die grösste Bedeutung hat bei Luisa Fernández Alonso die Erzeugung von Kastanienhonig. Darüber hinaus produziert sie Eukalyptus-, Heide- und Tausendblütenhonig. Alle ihre hochwertigen Honige sind bei Delinat erhältlich.

David Rodriguez

Einen Überblick über das gesamte Delinat-Honigsortiment finden Sie unter: [www.delinat.com/honig](http://www.delinat.com/honig)



Luisa Fernández Alonso nimmt eine Honigprobe.



Das Rührwerk macht den Honig schön cremig.

## 5x1 Weinabo zu gewinnen

**Beantworten Sie folgende Frage:**

Wie heisst der Schimmelpilz, der den lästigen Korkschecker beim Wein verursachen kann?

- A Trichothecium
- B Penicillium
- C Trichloranisol

Wer die richtige Antwort weiss, nimmt an der Verlosung von fünf DegustierService Exklusiver Rotwein für ein Jahr **im Wert von ca. 250 Franken / 210 Euro teil.**

Die Antwort muss bis am 30. März 2016 online auf [www.delinat.com/weinlese](http://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**

**des Wettbewerbs aus der WeinLese 40**

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

**Richtige Antwort:** a) Barbera

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

# Wein erleben

## Genuss und Inspiration auf dem Château

**Weinwochen auf Château Duvivier und Weinreisen durch die Provence verbinden Genuss mit Einblick in den biologischen Weinbau. Delinat bietet die beliebten Seminare und Reisen auch 2016 wieder an.**

Das Delinat-Forschungsweingut Château Duvivier liegt mitten in den Weinbergen unweit des idyllischen Provence-Städtchens Cotignac. Auch Correns ist



nicht weit – das erste Biodorf Frankreichs, wo sich Angelina Jolie und Brad Pitt ein eigenes Weingut geleistet haben. Das Mittelmeer gegen Süden und die Gorges du Verdon im Norden, eine der imposantesten Schluchten Europas, liegen rund eine Autostunde entfernt. Château Duvivier als kleine Oase der Ruhe ist also ein idealer Ausgangspunkt für spannende Entdeckungstouren in der Provence.

Aber nicht nur: Auf dem Schloss selber haben das Gastgeberpaar Silvia und Uwe Fahs schon tausende von Gästen mit ihrer zauberhaften provenzalischen Küche und den hauseigenen Weinen begeistert. Jedes Abendessen auf dem Château ist eine regelrechte Zeremonie: Die

Fahs laden ihre Gäste jeweils zum Aperitif ein, an dem Küchenchef Uwe eine launige Einführung in den bevorstehenden Fünfgänger gibt.

### Praxisnaher Weinkurs

Während der Delinat-Weinwochen mit Sommelier Dirk Wasilewski (9. bis 16. Juli und 24. September bis 1. Oktober 2016) lassen die Weinmacher vom Château die Gäste als Höhepunkt des einwöchigen Seminars im Keller eine eigene Cuvée komponieren. Alle Kurse, dazu gehören unter anderem ein Basiskurs, ein Kurs über die gekonnte Kombination von Wein und Speisen sowie ein Wine&Dine, finden jeweils in den Randstunden statt, sodass der Tag für individuelle Ausflüge oder zum Ausspannen im Schlosspark und am hauseigenen Schwimmbad genutzt werden kann. Neu im Programm ist eine Olivenöl-Degustation in einer Manufaktur in Marseille.

### Wein- und Genussreise

Bei den Delinat-Wein- und Genussreisen mit Martin Schäppi (2. bis 9. Juli und 1. bis 8. Oktober 2016) dient Château Duvivier als kulinarische Hochburg, als Begegnungsstätte mit dem Winzer und Ausgangspunkt für organisierte Tagesausflüge in alle Himmelsrichtungen. Weil die Reisen jeweils direkt an die Weinwochen anschließen, kommen die Reisetilnehmer entweder am ersten oder am letzten Tag der Ferienwoche ebenfalls noch in den Genuss eines Basisweinkurses mit Sommelier Dirk Wasilewski.

Hans Wüst





Winzer Antoine Kaufmann gibt Einblick in den Weinbau der Zukunft. Bilder Kerstin Bittner



Begeistert immer wieder: die Küche auf Château Duvivier. Bild Yvonne Berardi

Château Duvivier ist eine Oase der Ruhe und ein idealer Ausgangsort für spannende Entdeckungstouren in der Provence.



**Detaillierte Informationen** zu den Weinreisen unter [www.delinat.com/weinreise](http://www.delinat.com/weinreise) und zu den Weinwochen unter [www.ferien-beim-winzer.com](http://www.ferien-beim-winzer.com)



# DER ÜBERFLIEGER

Die Schwalben (les hirondelles) am Himmel über Château Duvivier zwitschern es laut: Antoine Kaufmann ist mit dem 2011er-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/1050.11](http://www.delinat.com/1050.11)



CHÂTEAU DUVIVIER