

Das Delinat-Magazin  
Nr. 43, August 2016

# WeinLese



Forschung und Beratung  
**Einen Schritt  
voraus**

So macht Wein Spass **Tipps für ungeschmälerten Weingenuss**  
Wettbewerb **Fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr zu gewinnen**



# Verführerische Cuvée aus dem Land der Trulli

Fata Morgana  
Primitivo Puglia IGP 2014

Die runden Steinhäuser mit Kegeldach sind genauso typische Botschafter Apuliens wie dieser herrlich geschmeidige Wein aus der autochthonen Traubensorte Primitivo.

Info: [www.delinat.com/1237.14](http://www.delinat.com/1237.14)

## «Fortschritt ist die Verwirklichung von Utopien»

Oscar Wilde, Schriftsteller



**A**ls Delinat-Gründer Karl Schefer 1980 die Vision hatte, den Weinbau als natürlich funktionierendes Ökosystem zu etablieren, schien dies eine Idee ohne reale Grundlage – eine Utopie eben. Chemie im modernen Weinbau galt gemeinhin als unverzichtbar, zumal damals die wenigen Biowinzer nur in Ausnahmefällen gute Weine zustande brachten.

Heute ist Weinbau ohne Monokultur und Chemie zwar noch längst nicht die Regel. Aber immerhin stellen immer mehr Winzer fest, dass dies nicht nur möglich, sondern auch zwingende Voraussetzung für Nachhaltigkeit und authentische Terroirweine ist.

Seit vielen Jahren trägt Delinat mit eigener Forschungs-, Versuchs- und Beratungstätigkeit (Delinat-Consulting) wesentlich zu dieser Erkenntnis bei. Die aktuelle WeinLese-Ausgabe ist schwerpunktmässig diesem Thema gewidmet (ab Seite 6). Die verschiedenen Beiträge zeigen, dass das, was vor gut 30 Jahren noch als Utopie galt, in den Delinat-Rebbergen Wirklichkeit geworden ist. Der Weg dazu ist lang und beschwerlich. Ihn weiter zu gehen, lohnt sich aber, denn nur er verspricht auf allen Ebenen echten Fortschritt.

Hans Wüst, Redaktor



### Forschung und Beratung

#### Einen Schritt

##### voraus

Seit über 30 Jahren ist Delinat Taktgeber für biologischen Weinbau mit grosser Biodiversität. **Seiten 6 bis 17**



### Genuss

#### So macht Wein Spass

Auf dem Weg zum Weingenuß lauern Fettnäpfchen. Peter Kropf verrät, wie man sie elegant umgeht. **Seite 25**



### Basiskurs

#### Eine Erfolgsgeschichte

Seit diesem Jahr wird er an verschiedenen neuen Orten in Deutschland angeboten.

**Seite 30**

### Weinkompetenz

Das Team des Delinat-Kundenservice ist von einer Weiterbildungsreise in Italien mit vielen kundenrelevanten Eindrücken und Informationen heimgekehrt.

**Seite 16**

### Auf ein Glas mit...

... Kurt Gibel, dem als Autor der beliebten Weinfibel «Weine degustieren – leicht und spielend» ein kleiner Bestseller gelungen ist.

**Seite 22**

### Der grosse Delinat-Wettbewerb

Gewinnen Sie mit etwas Glück eines von 5 Weinabos «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr.

**Seite 29**

## Fasolis soziale Ader

waf. Die Winzerbrüder Amadio und Natalino Fasoli aus dem Veneto haben nicht nur ein Gespür für feine Weine aus reicher Natur, sondern auch eine ausgeprägte soziale Ader. So stammen die Trauben für den beliebten Rosato Bardolino Chiaretto La Casetta aus den biologischen Weinbergen der Comunità dei Giovani in den Hügeln über dem Gardasee. Die gemeinnützige Institution unterstützt junge Drogenabhängige, die im Weinberg mithelfen, von ihrer Sucht loszukommen. Zusätzlich stellen die Fasolis einmal im Jahr auf ihrem Hof ein grosses Festzelt zugunsten von Behinderten aus der Region auf. So kamen auch im Juni dieses Jahres wieder über 300 Personen, um auf dem Hofgelände das gesellige Zusammensein zu geniessen. Die gesammelten Spendengelder werden dafür verwendet, Kinder und Jugendliche mit Downsyndrom in die Gesellschaft zu integrieren und ihnen ein eigenständiges Leben zu ermöglichen.



## Traumhafte Weinkreuzfahrt

hrw. Zum zweiten Mal nach 2014 wurde der Windjammer Sea Cloud II vom 28. April bis 5. Mai 2016 zum Delinat-Weinschiff auf dem Mittelmeer. 75 Passagiere lernten während einer Woche auf der Route La Palma–Tarragona–Barcelona–Sète–Marseille–Saint Tropez–Nizza auf Landausflügen und an Bord verschiedene Delinat-Winzer und ihre Philosophie von einem Weinbau mit reicher Biodiversität kennen. Gleichzeitig genoss man die unbeschwertere Atmosphäre an Bord und die kulinarisch hochstehende Schiffsküche in Begleitung feinsten Delinat-Weine. Stellvertretend für die vielen positiven Reaktionen hier jene von Elke und Dieter Bien aus Herzogenrath DE: «Es war einfach traumhaft, es hat an nichts gefehlt.»

## Goldsegen für Delinat-Winzer

dar. Mehrere Delinat-Winzer haben auf eigene Initiative mit verschiedenen Weinen am 7. Internationalen Bioweinpreis 2016 teilgenommen und dabei einmal mehr hervorragend abgeschnitten. Das Weingut Roland und Karin Lenz aus der Ostschweiz wurde insgesamt mit sechs Goldmedaillen ausgezeichnet, unter anderem für den bei Delinat erhältlichen Rotwein Panorama. Ebenfalls mehrere Goldmedaillen gab es für die Bodega Pago Casa Gran in der Region Valencia (Viña Llopis), Azul y Garanza in der Navarra (Tres de Azul), das Weingut zur Römerkeller an der Mosel, das Weingut Hirschhof in Rheinhessen und für Albet i Noya im Penedès. Die Teilnahme von 220 Winzern und Händlern mit über 900 Weinen ist ein neuer Rekord.



Bild: Hans Wüst

## In Erinnerung an Jacques Granges

hrw. Der Winzer mit dem Beret von der Domaine Beudon ist nicht mehr: Am Freitag, 10. Juni 2016, ist Jacques Granges, Pionier des biodynamischen Weinbaus, in seinen Rebbergen im Wallis tödlich verunglückt. Der 69-jährige Winzer war mit Spritzarbeiten beschäftigt, als sich sein Raupenfahrzeug überschlug, ihn unter sich begrub und tödlich verletzte. Sein Weingut, das er zusammen mit seiner Frau Marion führte, liegt auf einem Felsplateau hoch über der Gemeinde Fully. Es ist nur über eine Seilbahn und einen Wanderweg zugänglich. Die Zusammenarbeit von Delinat und Jacques Granges begann vor rund 15 Jahren. Er bleibt uns als liebenswürdiger Gemütsmensch, Naturliebhaber und Weinpurist in bester Erinnerung.

## Delinat-WeinMarkt und Slow Food

mif. Nach Bern im Frühling stellen auch am Slow Food Market Zürich vom 18. bis 20. November 2016 wieder rund 30 der besten Biowinzer Europas ihre Produkte vor und beantworten Fragen zu Anbau, Ausbau, Biodiversität, Traubensorten und Herstellungsmethoden. Am Delinat-WeinMarkt 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.

## 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  
www.delinat.com

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

**Redaktion**  
Hans Wüst,  
hans.wuest@delinat.com

**Beiträge**  
Christina Bertoni (chb)  
Michel Fink (mif)  
Walter Fromm (waf)  
Rolf Kaufmann (rok)  
Peter Kropf (pek)  
David Rodriguez (dar)  
Dirk Wasilewski (diw)  
Hans Wüst (hrw)

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

**Bilder**  
Yvonne Berardi, Kerstin Bittner, Maçal Font, Leonardo Palumbo, David Rodriguez, Hans-Peter Siffert, Erich Widmer, DDB, Christian Wild, Hans Wüst, Archiv Delinat

**Papier**  
RecyStar, 100% Altpapier

Erscheinungsweise  
4-mal jährlich  
RC T43

**Titelseite**  
Delinat-Winzerberater  
Daniel Wyss bei Carlos Laso  
auf der Bodega Pago Casa  
Gran in Valencia.  
Bild: Hans Wüst

## ? Weine, die durchwegs die höchste Stufe der Delinat-Richtlinien erfüllen, sind mit drei Schnecken ausgezeichnet. Wie entscheidend ist für Sie die Anzahl Schnecken beim Weinkauf?

(Bitte nur eine Antwort ankreuzen)

- Sehr wichtiges Kriterium
- Kriterium von mittlerer Bedeutung
- Die Anzahl der Schnecken ist mir egal

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

## Resultat der letzten Weinlese-Umfrage



**Die Frage lautete:**  
**Wie beurteilen Sie die Neugestaltung von Webshop, Broschüren und Weinlese bei Delinat?**

Total 2730 Antworten



# «Ein wichtiges Ziel ist der Verzicht auf Kupfer und Schwefel»

**Delinat betreibt auf Château Duvivier seit vielen Jahren angewandte Forschung und bietet den Winzern mit Delinat-Consulting einen umfassenden Beratungsservice. Unternehmensgründer Karl Schefer erklärt, weshalb sich der grosse Aufwand lohnt und welche Herausforderungen noch anstehen.**

**Delinat ist weltweit der einzige Weinspezialist, der selbst in die Weinbau-forschung investiert und seinen Partnerwinzern einen umfassenden Beratungsdienst anbietet. Weshalb?** 1980, bei der Gründung von Delinat, gab es noch keine Richtlinien für Biowein. Wir waren daher gezwungen, selbst einen Standard zu definieren. Und weil kaum ein Winzer alle Punkte auf Anhieb erfüllen konnte, brauchten wir von Anfang an Fachleute, die helfen konnten, die strengen Anforderungen in der Praxis umzusetzen.

**Wäre es heute aber nicht einfacher, auf bestehende Normen zu setzen?** Ja, das wäre bestimmt einfacher. Doch leider gibt es keine Normen, die dem Delinat-Standard auch nur nahe kämen.

**Warum ist das so?**

Das hängt vor allem mit unserer Spezialisierung zusammen. Es ist einfacher,

sich auf ein Gebiet zu konzentrieren und nicht wie EU-Bio, Demeter, Knospe usw. von der Tierhaltung bis zur fertigen Gemüsepizza alles regeln zu müssen.

**Was war das Ziel der Delinat-Richtlinien?**

Vor 36 Jahren lag in den meisten Weinen so ziemlich alles, nur nicht die Wahrheit. Wir wollten aufzeigen, dass es auch einen anderen Weg gibt, als Wein auf Kosten der Natur herzustellen. Die Erschaffung von Bio-Richtlinien im Weinbau war damals Pionierleistung; heute haben wir bewiesen, dass die Delinat-Methode sowohl ökologisch wie ökonomisch erfolgreicher ist.

**Ökologisch erfolgreich, das ist verständlich. Aber ökonomisch?**

Ja, das können unsere rund hundert Produzenten bestätigen. Die Delinat-Methode führt zu gehaltvollen, gesunden Trauben, die Basis für guten Wein. Wenn die schwierigen Jahre der Umstellung überstanden sind, die Biodiversität gewachsen und das ökologische Gleichgewicht eingekehrt ist, verdienen Delinat-Winzer mehr Geld als andere. Sie sparen teure Chemikalien, und die gute Weinqualität ermöglicht höhere Preise.

**Inwiefern hatte die Pionierleistung Einfluss auf den Weinbau Europas?**

Delinat hat neue Standards gesetzt und die Entwicklung des biologischen Wein-

baus trotz Widerstand vorangetrieben. Das Bewusstsein, dass es mit totgewirtschafteten Rebbergen nicht weitergehen kann, ist gestiegen.

**Bleiben die Delinat-Richtlinien – oder wie du es nennst: die Delinat-Methode – das Nonplusultra unter den Bio-Richtlinien?**

Das wird sich wohl nicht ändern, denn unser Wissensvorsprung ist gross und die Delinat-Methode in permanenter Entwicklung. Auch für vermeintliche Kleinigkeiten werden Lösungen erforscht, in der Praxis erprobt und zusammen mit den Winzern umgesetzt. Neueste Beispiele sind die Verschlussfrage, bei der hochwertige Naturkorken als klare Sieger hervorgingen, und neue Methoden, um auf tierisches Eiweiss bei der Schönung zu verzichten, sodass alle unsere Weine auch die Vegan-Standards erfüllen.

**«Die von Delinat finanzierten Winzertreffen gehören zu den Höhepunkten des Winzerjahrs.»**

Karl Schefer

**Stimmt es, dass Delinat-Winzer zu Weiterbildung gezwungen werden?** «Gezwungen» ist ein starkes Wort. Es stimmt, dass die Richtlinien Weiterbildung vorschreiben. Da dies aber von allen Winzern sehr geschätzt wird, kann von Zwang keine Rede sein. Die von De-

linat finanzierten Seminare und Winzertreffen gehören zu den Höhepunkten des Winzerjahrs.

#### Was wurde bisher erreicht? Welche Resultate haben dich überrascht oder stolz gemacht?

Noch wichtiger als die vielen erfreulichen Resultate von Versuchen in der Praxis sind die Ergebnisse, die die Anwendung der Delinat-Methode bewirkt: Das reiche Leben in den Weinbergen, die summende, bunte und duftende Idylle und die Rückkehr von ausgestorbenen geglaubten Arten.

#### Die Natur ist wichtiger als der Wein?

Das ist ja das Tolle: Die Frage muss niemand beantworten. Denn das eine hängt vom anderen ab. Ich genieße dankbar die guten Weine und freue mich über den nachweisbar höheren Gehalt an wertvollen Polyphenolen und anderen Stoffen in Delinat-Trauben, die zu besserer Weinqualität führen.

#### Und die Anerkennung?

Ja, die auch. Am meisten freut mich die Treue unserer Kundinnen und Kunden, die vielen Leserbriefe, die uns für den Einsatz danken. Und natürlich freuen mich auch die Auszeichnungen wie der deutsche CSR-Preis für Biodiversität, der Binding-Preis und die Ehre, als bestes Label zu gelten. Das macht schon auch stolz und hilft in schwierigen Momenten, die es auch bei Delinat immer wieder mal gibt.

#### Worauf liegt zurzeit der Fokus in der Forschung?

Ein wichtiges Ziel ist der langfristige Verzicht auf Kupfer und Schwefel, die im Bioweinbau gegen Mehltau eingesetzt werden. Wir haben in den vergangenen 30 Jahren beim Kupfer eine Reduktion von 90 Prozent geschafft, das heißt, unsere Winzer brauchen heute im Durch-



Karl Schefer, Bio-Pionier und Delinat-Gründer.

# Forschung und Beratung

schnitt nur noch ein Zehntel von dem, was früher üblich war. Ausserdem werden wir die pilzwiderstandsfähigen Reben (PIWI) weiter fördern mit dem Ziel, daraus hochwertige Weine zu erzeugen. Die Weinbereitung bei den PIWI ist eine Herausforderung. Ein permanenter Fokus liegt auf der Beratung der Winzer in der Qualitätsförderung, um noch reichhaltigere, charaktvollere Weine zu produzieren.

**«Die Delinat-Methode führt zu gehaltvollen, gesunden Trauben, die Basis für guten Wein.»**

Karl Schefer

**Die Delinat-Richtlinien werden Jahr für Jahr verschärft. Deren Umsetzung bedeutet viel Arbeit für die Winzer. Es ist bestimmt einiges an Überzeugungsarbeit zu leisten.**

Nein, im Gegenteil. Dynamik und Ehrgeiz unter den Delinat-Winzern sind gross, und viele Verschärfungen der Richtlinien wurden von Winzern ange-regt. Klar, es geht nicht immer bei allen gleich gut, aber dann stehen unsere Berater mit Rat und Tat zur Seite. Ausserdem fordern wir ja nicht nur, sondern geben auch. Wir sind der wohl verlässlichste Partner im Weinmarkt, vor allem dank des DegustierService, der eine langfristige Planung ermöglicht, den Winzern faire Preise garantiert und Sicherheit gibt. Dieses beliebteste aller Wein-Abos hat entscheidend zum Erfolg von Biowein in Europa beigetragen. Delinat-Winzer haben aber auch den Vorteil, das Label «Delinat» nutzen zu dürfen, was im internationalen Markt von entscheidendem Vorteil ist.

**Gegenüber dem Endkonsumenten ist die Delinat-Methode aber nicht ganz einfach zu erklären.** Jeder, der die Gelegenheit hatte, einen

Fuss in einen vor Leben strotzenden Weinberg zu setzen, versteht, was die Delinat-Methode bewirkt. Da kann tatsächlich keine Werbekampagne mithalten. Letztlich spricht aber das Produkt selbst eine klare Sprache: Weine aus reicher Natur sind charaktvoll und schmecken einfach besser. Und es ist völlig plausibel, warum das so ist.

**Du sprichst das Terroir an?**

Die Wahrheit liegt eben nicht im Glas, sondern zuallererst im Weinberg – das bestätigt jeder Weinmacher gerne. Es ist offensichtlich, dass Biodiversität zu gesunden und lebendigen Böden führt, auf denen sich die Reben wohl fühlen und reichhaltige, aromatische Trauben liefern. Ohne Dünger und ohne Pestizide können sich die Einflüsse des Terroirs voll entfalten. Und wenn vollreife, gesunde Trauben geerntet werden, dann entstehen lebendige, genussvolle und charakterreiche Weine wie von selbst. Terroirweine kann man nicht «machen», man muss sie vielmehr von der Natur machen lassen.

**«Unser Wissensvorsprung ist gross.»**

Karl Schefer

**Sind Delinat-Kunden die besseren Weinkenner?**

Wahrscheinlich ist das so. In jedem Fall ist die Treue unserer Kundinnen und Kunden überdurchschnittlich. Das bedeutet sicher, dass sie mit der Qualität und dem Preis-Genuss-Verhältnis zufrieden sind. Und das Bewusstsein, mit jedem Schluck etwas Gutes für die Natur zu tun, unterstützt das noch. Nachhaltigeren Genuss gibt es nicht.

**Heute werden in Europa bereits über 3000 Hektar Rebfläche nach der Delinat-Methode bewirtschaftet.**

## Forschen und beraten

**hrw.** Seit 1980 arbeitet Delinat beharrlich am Weinbau der Zukunft. Treibende Kraft ist die Abteilung Delinat-Consulting mit vier kompetenten und praxiserprobten Winzerberatern (siehe Seite 9). In Zusammenarbeit mit Universitäten, Forschungsorganisationen und innovativen Winzern werden Methoden und Strategien für einen ökologisch und wirtschaftlich nachhaltigen Qualitätsweinbau mit hoher Biodiversität entwickelt.

Wichtiger Bestandteil ist eine ausgedehnte Versuchstätigkeit auf dem Delinat-eigenen Weingut Château Duvivier in der Provence und auf verschiedenen Partnerweingütern in ganz Europa. Das erarbeitete Wissen fliesst in die sich ständig entwickelnden Delinat-Richtlinien ein (die strengsten Bio-Richtlinien Europas) und wird den rund hundert Delinat-Winzern in ganz Europa durch die Winzerberater im Rahmen von regelmässigen Besuchen, Weiterbildungsseminaren, einer Hotline und einem umfangreichen Online-Portal weitergegeben. Delinat finanziert diese Abteilung und die Forschung mit 1 Prozent des Umsatzes.

**Zufrieden damit?**

Es kann eigentlich nicht genug Delinat-Fläche geben. Leider geht die Umstellung langsam, man muss eher in Jahrzehnten rechnen. Doch viele Winzer stehen an der Schwelle der Entscheidung, sodass wir davon ausgehen, dass eine Verdoppelung bis 2025 möglich sein sollte. Bis dahin arbeiten wir kontinuierlich weiter am Weinbau der Zukunft.

Interview Hans Wüst

# Die Delinat-Winzerberater



**Walter Fromm**

Walter Fromm, 1971 in Chur geboren, absolvierte eine Winzerlehre und studierte dann an der Hochschule in Wädenswil Önologie. Zwischen 1999 und 2015 führte er in der Toskana ein eigenes Bioweingut. Heute ist er Betriebsleiter auf dem Weingut seines Onkels Georg Fromm in Malans in der Bündner Herrschaft. In einem Teilzeitpensum arbeitet er seit 2016 als Delinat-Winzerberater für Italien und Österreich. Er wohnt mit seiner Familie in Maienfeld. Sein fundiertes önologisches Wissen und seine langjährige Praxis als Winzer machen ihn zu einem kompetenten Berater, der Zusammenhänge verständlich aufzeigen und praktische Lösungen vorschlagen kann.



**Antoine Kaufmann**

Antoine Kaufmann, 1964 in Basel geboren, sammelte nach einer Winzerlehre Berufserfahrung im Veneto, im Napa Valley und in Australien. 1992 schloss er in Changins bei Nyon die Ecole supérieure de viticulture et d'œnologie ab. Danach arbeitete er auf Weingütern in der Toskana, in der Provence und in Genf. 1998 wurde er Betriebsleiter auf dem Delinat-eigenen Weingut Château Duvivier in der Provence. 2016 kehrte er mit seiner Frau Irene in die Region Basel zurück. Neu ist er in einem Teilpensum als Delinat-Winzerberater für Frankreich tätig. Die langjährigen Erfahrungen als Betriebsleiter von Château Duvivier machen Antoine Kaufmann zu einem ausgewiesenen Spezialisten für Weinbau nach der Delinat-Methode.



**Rolf Kaufmann**

Rolf Kaufmann, 1943 in Zürich geboren, lebt seit 1977 im Tessin, wo er bis 2008 ein eigenes Bioweingut betrieb. Nebenher arbeitete er als freier Mitarbeiter für das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL. Vier Jahre präsierte er die Fachkommission Weinbau Bio-Suisse, vier Jahre lang war er Präsident von BioTicino. Von 2009 bis 2015 war er für Delinat als Winzerberater in Italien und Frankreich tätig und arbeitete an den Delinat-Richtlinien mit. Altershalber ist Rolf Kaufmann 2016 kürzergetreten. In der Entwicklung der Delinat-Richtlinien gibt es keinen Erfahreneren als Rolf Kaufmann. Er weiss, was machbar sein könnte, welche Winzer konsultiert werden müssen und wie eine Entscheidung in Worte zu fassen ist. Er steht Delinat weiterhin für spezielle Beratungs- und Richtlinienaufgaben zur Verfügung.



**Daniel Wyss**

Daniel Wyss, 1966 geboren, französisch-schweizerischer Doppelbürger, lebt mit seiner Familie in Arlesheim BL. Als gelernter Landwirt und Landschaftsarchitekt HTL war er unter anderem als Kompostberater, Landschaftsplaner beim Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL sowie als Kontrolleur für die Zertifizierung von biologisch bewirtschafteten Betrieben tätig. Seit 2002 arbeitet er bei Delinat, seit 2009 als Winzerberater. Zurzeit betreut er die Winzer in Spanien, Portugal, Deutschland und der Schweiz. Zusätzlich ist er Ausbilder für Inspektoren, Organisator und Referent bei Delinat-Winzerseminaren, Mitautor der Delinat-Richtlinien und Fachreferent für Delinat-Kunden. Im Gegensatz zu den andern Beratern ist Daniel Wyss ein Quereinsteiger im Weinbau und sieht die Dinge daher oft aus einem anderen Blickwinkel. Seine Erfahrung als Kontrolleur bei bio.inspecta ist äusserst wertvoll für die Winzerberatung.





# Guter Rat ist nicht teuer

Text und Bilder Hans Wüst

Winzerberater sorgen dafür, dass die strengen Delinat-Richtlinien keine Papiertiger bleiben und Europas Weinberge zum Blühen bringen. Die Beratung ist für die Winzer kostenlos. Ein Tag unterwegs mit Berater Daniel Wyss auf der Bodega Pago Casa Gran in Spanien.

## Delinat-Consulting

# Unterwegs mit dem Winzerberater

Samstag, 9. April 2016. Daniel Wyss macht auf einer mehrtägigen Beratungsreise durch Spanien Halt auf der Bodega Pago Casa Gran in der Nähe von Valencia. Winzer Carlos Laso arbeitet seit sechs Jahren mit Delinat zusammen. In dieser Zeit haben sich seine Rebberge in ein Naturparadies verwandelt, denn Carlos gehört zu jenen Winzern, die sich von einem vielfältigen Weinbau mit reicher Biodiversität haben anstecken lassen und die strengen Delinat-Richtlinien mit viel Herzblut umsetzen. Einmal im Jahr erhält er Besuch von Winzerberater Daniel Wyss. Unsere Bildreportage zeigt, wie sich ein solcher Beratungsbesuch in der Regel abspielt.



### 9 Uhr

#### Besprechung der Parzellenpläne

Rechtzeitig auf den Besuchstermin hat Winzer Carlos Laso seine Parzellenpläne auf den neusten Stand gebracht. Sie geben im Detail Auskunft über Biodiversitätskorridore, biologische Hotspots und ökologische Ausgleichsflächen jeder einzelnen Rebparzelle. Winzerberater Daniel Wyss nimmt die perfekt vorbereiteten Unterlagen erfreut zur Kenntnis und bespricht sie mit Betriebsleiter Carlos Laso und den beiden Önologen und Rebmeistern Vicente Revert López und Gonzalo Medina Paris.



### 10 Uhr

#### Geniales Bewässerungskonzept

Daniel Wyss präsentiert ein mögliches, revolutionäres Konzept für dezentrale Wasserrückstaufflächen auf dem von langen Trockenperioden geplagten Wein- gut. Schon heute wird das Regenwasser auf Pago Casa Gran über Kanäle in ein grosses, zentrales Auffangbecken geleitet und von dort mittels Pumpen für die Bewässerung der Reben in Trockenperioden genutzt. Ökologischer und sinnvoller wären kleine, dezentrale Rückstaufflächen direkt bei den einzelnen Rebergen. Von hier aus könnte das gesammelte Regenwasser langsam im Boden versickern und die Reben mit Feuchtigkeit versorgen. Daniel Wyss erklärt der Runde, dass die topografischen Verhältnisse auf Pago Casa Gran für ein solches ohne teure Investitionen zu realisierendes Bewässerungskonzept ideal sind.



## 11 Uhr Hinaus aufs Feld

Fast alle Parzellen des 45 Hektar grossen Betriebs werden abgeschritten. Mit dabei ist das von Rebmeister Gonzalo Medina Paris geführte Betriebsjournal. Es gibt für jede Parzelle im Detail Auskunft über sämtliche Arbeiten, die im Verlaufe des Jahres ausgeführt wurden. Wann wurde gespritzt? Wie viel Kupfer und Schwefel wurden eingesetzt? Wann wurde der Boden wie bearbeitet? Wann wurde bewässert? Wann eingesät, gemulcht oder gewalzt? Gestützt auf die Aufzeichnungen, werden die Auswirkungen im Feld begutachtet, diskutiert und die Massnahmen für das aktuelle Jahr besprochen.



## 12 Uhr Begegnung mit dem Frühling

Ein paar Regentage im April haben dazu geführt, dass die Frühlingsbegrünung in einem Teil der Weinberge bereits in schöner Farbenpracht erblüht. Über mehrere Jahre hat Daniel Wyss zusammen mit dem Winzer und den Rebmeistern an einer für Region und Böden optimalen Saatgutmischung getüftelt. Als besonders erfolgversprechend für nährstoffarme Böden hat sich dabei die Wicklinse herauskristallisiert. Sie gedeiht hier selbst auf sandigen Böden prächtig. Wie alle Leguminosen (Schmetterlingsblütler) hat sie die Fähigkeit, den Luftstickstoff in Symbiose mit Knöllchenbakterien zu binden und diesen als Nahrung für die Reben verfügbar zu machen. Ein wichtiger Beitrag, um auf den Düngersack zu verzichten.



## 14 Uhr Verdiente Mittagsrast

Vor 14 Uhr setzt sich in Spanien kaum jemand an den Mittagstisch. Die warmen Frühlingstemperaturen locken zum Speisen im Freien. Mit am Tisch auch Carlos' Frau Nuria und die Kinder Carlos, Marta und Miguel. Nuria hat saisonfrischen Salat und eine schmackhafte Paella mit Artischocken und zarten Stücken vom Huhn und Kaninchen zubereitet. Da läuft allen das Wasser im Munde zusammen. Carlos kredenzt dazu eine Flasche Casa Benasal. Die feine Cuvée aus Monastrell, Garnacha Tintorera und Syrah harmoniert perfekt zum vorzüglichen Reisgericht.



## 16 Uhr Reben ausreissen für mehr Natur

Weinberg-Rundgang zweiter Teil: Carlos schreitet mit Daniel verschiedene Biodiversitätskorridore ab, die mitten durch die Weinberge verlaufen. Vor ein paar Jahren hat der Winzer einzelne Reihen Reben ausgerissen und durch alternative Kulturen ersetzt, um mehr Abwechslung in die Weinberge zu bringen. Heute sorgen Korridore mit Olivenbäumen, Aromakräutern, Aprikosen- und Mandelbäumen sowie ein kleines Feld mit Granatapfelbäumen für wertvolle zusätzliche Strukturelemente. Der Delinat-Winzerberater attestiert Carlos Vorbildcharakter.



## 17 Uhr Bis Bäume in den Himmel wachsen ...

... dauert es Jahrzehnte. Verbesserungspotenzial auf Pago Casa Gran gibt es in erster Linie noch bei der vertikalen Biodiversität. Das heisst, es fehlen hohe, stattliche Einzelbäume, wie sie zum Beispiel Steineichen darstellen. Auf dem Rundgang weist Daniel Wyss immer wieder auf einzelne Stellen hin, wo solche Bäume Sinn machen würden, ohne die Rebkultur zu beeinträchtigen. Einzelne Steineichen hat Carlos bereits gesetzt. Aber sie sind noch so klein, dass man sie kaum wahrnimmt. Etwa in einem noch kahl wirkenden Dreieck, wo ein biologischer Hotspot mit vielen verschiedenen Pflanzen angelegt wurde. An der Pracht der Steineichen werden sich hier wohl erst die Kinder von Carlos und Nuria erfreuen können. Aber wie hat schon der indische Dichter, Philosoph und Nobelpreisträger Rabindranath Tagore (1861–1941) gesagt: «Wer Bäume setzt, obwohl er weiss, dass er nie in ihrem Schatten sitzen wird, hat zumindest angefangen, den Sinn des Lebens zu begreifen.» Etwas schneller wachsen Feigen-, Mandel- und Olivenbäume. Einige davon bringen schon heute Abwechslung in die Weinberge.

## 18 Uhr Regenwasser nutzen



Zum Abschluss eines langen, intensiven Beratertags schauen sich Daniel Wyss und Carlos Laso draussen auf dem Feld mögliche Standorte für die am Vormittag diskutierten dezentralen Wasserrückhalteflächen an. Zwischen einer Strasse, die durch das reizvolle Valle de les Alcusses führt, und einer leicht geneigten Rebfläche entstünde durch ein paar kleine Erdverschiebungen günstiger Stauraum für Regenwasser, das für die Versickerung in die angrenzende Rebfläche genutzt werden könnte.

## Forschungs- und Versuchstätigkeit auf Château Duvivier

# Eine neue Dimension im biologischen Weinbau

1990 hat Delinat zusammen mit 5000 Kunden in der Provence das Weingut Château Duvivier gekauft und systematisch zu einem ökologischen Vorzeigebetrieb ausgebaut. Die bisher gut 20-jährige Forschungs- und Versuchstätigkeit brachte viele neue Erkenntnisse für den biologischen Weinbau. Davon profitieren heute viele Weingüter in ganz Europa.

Erklärtes Ziel auf dem 30 Hektar grossen Weingut war von Anfang an die Weiterentwicklung des biologischen Weinbaus über Versuchs- und Forschungstätigkeit. Dabei wurde die Zusammenarbeit mit ausgewiesenen Forschungsanstalten wie EFA (heute Agroscope) Wädenswil, dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und französischen Anstalten gesucht. Ab 1995 begann die Versuchstätigkeit in den Bereichen Weinbergsbegrünung, Pflanzenschutz und Anbau pilzwiderstandsfähiger Rebsorten. 1998 übernahm Antoine Kaufmann als diplomierter Önologe die Führung des Weinguts. Er war damit auch zuständig für die korrekte Durchführung und Auswertung aller Versuche in den Reben. Unter seiner fachkundigen Führung wurde das Forschungsprogramm um die Bereiche Pflanzenkohle und Biodynamie erweitert.

## Die Traubenvernichter

Die grosse Herausforderung für den biologischen Weinbau sind die Pilzkrank-

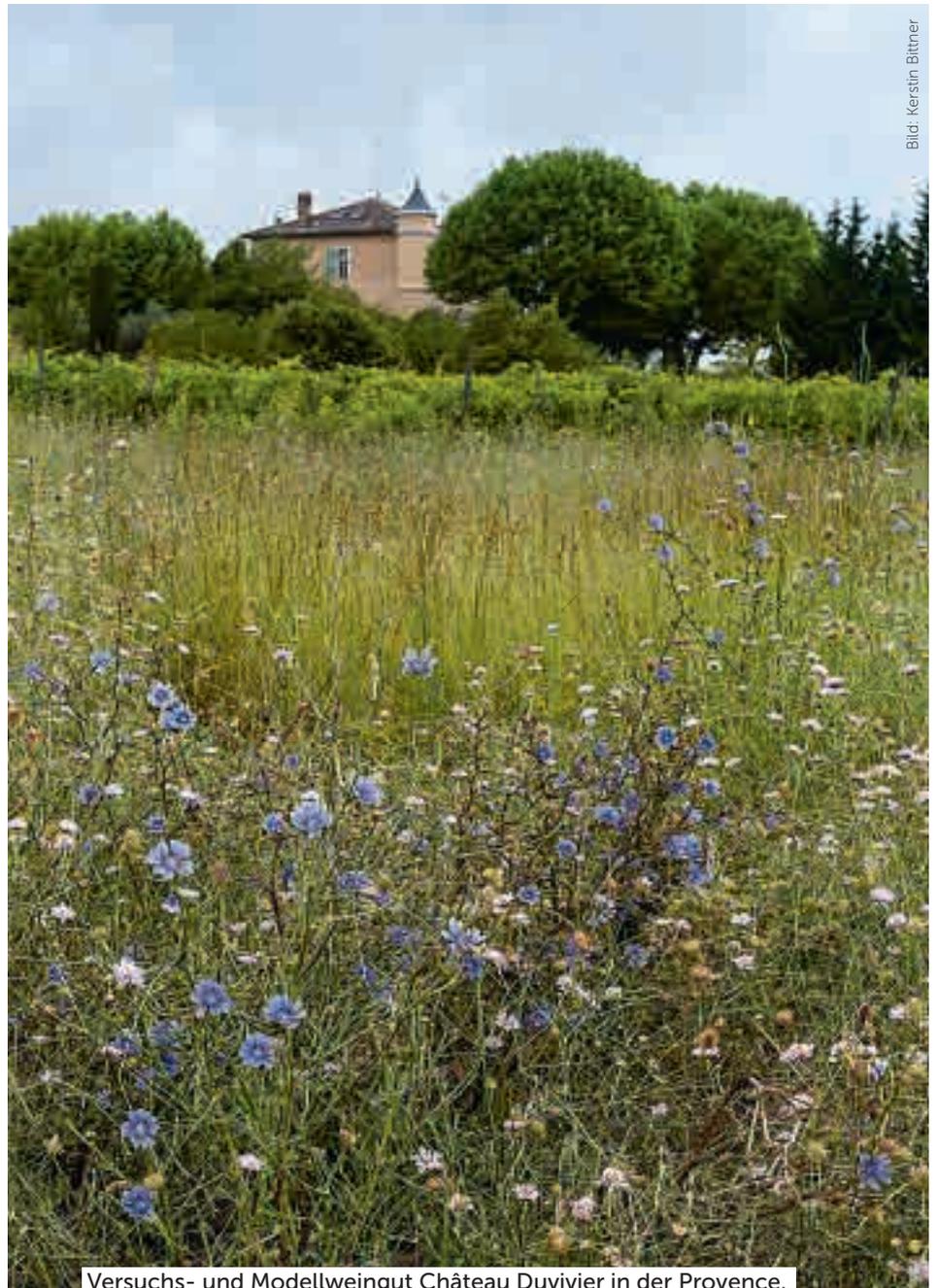


Bild: Kerstin Bittner

Versuchs- und Modellweingut Château Duvivier in der Provence.

# Forschung und Beratung

heiten, insbesondere der Falsche Mehltau, gegen den einzig Kupferspritzmittel eine einigermaßen sichere Wirkung haben. Kupfer ist jedoch ein Schwermetall, das in bestimmten Böden und bei starker Anreicherung nachteilige Wirkung auf Bodenlebewesen haben kann. Seit Jahrzehnten wird deswegen international geforscht, um Kupfer als Pflanzenschutzmittel zu ersetzen. Bis heute ist hier noch kein Durchbruch gelungen. Die Praxis des biologischen Weinbaus ist deswegen darauf ausgerichtet, Strategien zu entwickeln, die den Kupferaustrag möglichst tief halten. Die Delinat-Richtlinien geben sehr tiefe Kupferwerte vor, der Bioweinbauer steht – vor allem in gewissen Klimazonen – vor einer sehr grossen Herausforderung.

## Kupfereinsatz sinkt

Hier hakte das Versuchsprogramm zur Kupferreduktion auf Château Duvivier ein. Alle bekannten Hilfsmittel wurden miteinbezogen und auf ihre Wirksamkeit überprüft: Eine Wetterstation liess neue Infektionsschübe frühzeitig erkennen und gezielt bekämpfen. Tonerdemehl wurde alternativ als bekanntes Kupferersatzmittel eingesetzt. Die Spritztechnik wurde optimiert, und das rechtzeitige Arbeiten an den Rebstöcken erlaubte eine bestmögliche Benetzung aller Pflanzenteile und somit grösstmöglichen Schutz vor Pilzbefall. Die Resultate der über drei Jahre praktizierten Versuchsreihen sind beeindruckend. Auf Château Duvivier konnte der Kupferaustrag um rund 75 Prozent gesenkt werden. Statt 6 kg Kupfer werden heute im Mittel der Jahre noch rund 1,5 kg pro Hektar Rebfläche ausgebracht.

Die auf Duvivier erprobten Techniken zur Reduktion der Kupfermenge sind heute auf den meisten Bioweinbaubetrieben Standard. Nicht in allen Klimazonen werden jedoch die gleich tiefen Werte er-

reicht. Immerhin schaffen es Delinat-Betriebe selbst in Gebieten mit hohem Krankheitsdruck, den Kupferaustrag unter 3 kg Kupfer pro Hektar und Jahr zu halten.

## Mehr als eine Augenweide

Nackte Weinbergsböden waren bis in die Siebzigerjahre des letzten Jahrhunderts in ganz Europa die Regel. Begrünung mit Gräsern und Kräutern wurde für schädlich gehalten, weil sie der Rebe angeblich Wasser und Nährstoffe stahl und zu Mindererträgen und Qualitätseinbussen führte. Es brauchte den Bioweinbau, um diese altüberkommene Mär zu widerlegen. Erste begrünte Weinberge waren in Steillagen anzutreffen. Man war es satt, nach einem Sommergewitter tonnenweise beste Erde vom Fuss des Rebbergs, wohin das Wasser sie gespült hatte, mühselig wieder nach oben zu transportieren und damit die Gräben und Risse zu füllen. Versuche mit gezielter Begrünung zeigten, dass zu Tode gedüngte und gespritzte Böden wieder zum Leben erweckt werden können und damit sogar Düngung und teilweise auch Pflanzenschutzmassnahmen überflüssig werden. Die ersten diesbezüglichen Erfolge wurden in gemässigten Klimazonen erzielt, wo genügend Sommerniederschläge die Begrünung und die Reben förderten.

## Rebbergflora im Süden

Ist es möglich, von den Vorteilen der Begrünung auch in südlichen Weingärten zu profitieren, wo Sommerglut und monatelange Trockenheit jedes Kräutlein verdorren lassen? Das war die Fragestellung, die zu den Begrünungsversuchen auf Château Duvivier führte. Die Antwort wurde wiederum in einer mehrjährigen Versuchsreihe gefunden: Es ist möglich! Es ist möglich, auch in der Provence,

ohne Bewässerung, über zwölf Monate im Jahr, eine Begleitflora im Rebberg zu pflegen und damit die Rebe von einem aktiven Bodenleben und sogar einem Humusaufbau profitieren zu lassen. Man muss nur wissen, wie. In den Sommermonaten wird die Begrünung mit Walzen geknickt oder gemäht, um die Verdunstung von Wasser aus dem Boden tief zu halten, oder der Boden wird teilweise oberflächlich bearbeitet. Meist trocknet die stehen gelassene Begrünung ein, um im Herbst mit dem ersten Regen wieder zum Leben zu erwachen. Die Begrünungsversuche gaben Aufschluss über Vor- und Nachteile spontaner oder eingesäter Begrünung, über Saatmischungen, über den Anteil der begrünten Fläche im Rebberg im Sommerhalbjahr, über Bearbeitungstechniken.

## Duvivier als Vorbild

Wer heute die Reben von Château Duvivier im Sommer besucht, bekommt dieses Bild zu sehen: In jeder zweiten Rebgeisse wächst eine dichte Begrünung mit verschiedenen Kleearten und Kräutern. Unter den Rebstöcken und in den nichtbegrünten Gassen ist der Boden oberflächlich bearbeitet. In den Wintermonaten, nach dem Blattfall der Reben, findet der Besucher den ganzen Weingarten grün. Dieses oder ein in Varianten leicht abgewandeltes System wird heute auf allen Delinat-Betrieben in Südeuropa angewandt. Die Resultate der Versuche auf Château Duvivier waren wegweisend für die Formulierung in den Delinat-Richtlinien, wo der allererste Satz lautet: «Ziel ist eine ganzjährige artenreiche Begrünung des gesamten Rebbergs oder möglichst grosser Teilflächen innerhalb des Rebbergs.»

Die Themen sind vielfältig und knüpfen an die bisherigen Ansätze an. Der Anbau von neu gezüchteten, pilzresistenten



Versuche mit pilzresistenten Traubensorten (PIWI) haben zum Ziel, auf Spritzmittel im Rebberg zu verzichten.



Ökologische Hotspots im Weinberg mit Sträuchern, Steinhaufen ...



... und dem typischen Lavendel.

Rebsorten ist seit 20 Jahren am Laufen, über Anbau und Vinifikationsversuche leistet Château Duvivier auch in Zukunft einen wichtigen Beitrag zur Förderung und Verbreitung von PIWI-Rebsorten in Frankreich. In Planung ist weiter ein Projekt, das abklären soll, wie weit Rebberg-

begrünung Einfluss nimmt auf die Fähigkeit der Reben, vermehrt pflanzeneigene Abwehrstoffe gegen Pilzkrankheiten aufzubauen. Untersuchungen zum Einfluss der Begrünung auf die Traubenqualität (über die Zunahme spezifischer Inhaltsstoffe wie Polyphenole)

sind zudem von hohem Interesse für die Weinbereitung. Auf Château Duvivier wird also weiterhin mit ungebrochenem Elan am Weinbau der Zukunft gearbeitet.

Rolf Kaufmann

Delinat-Team auf Weiterbildung in Italien

# Ein Rucksack voller Wissen

Anschauungsunterricht auf der Tenuta San Vito in den Hügeln um Florenz.

Nur wer die Winzer persönlich kennt und vor Ort Einblick in deren Philosophie erhält, kann umfassend und kompetent beraten: Getreu diesem Motto war das Team des Delinat-Kundenservice im vergangenen Mai auf Weiterbildungsreise in Italien. Christina Bertoni, Leiterin des Delinat-Shops in Winterthur, öffnet ihr Reisetagebuch.

Dienstag, 17. Mai

St. Gallen, Dienstagmorgen. In Begleitung von Italien-Einkäuferin Martina Korak und Winzerberater Walter Fromm fahren wir los Richtung Piemont. Gegen Mittag erreichen wir das kleine Hügel-dorf Cocconato im Monferrato, wo Cecilia Zucca das Weingut Poggio Ridente betreibt. Die Aussicht auf die umliegenden Hügel begeistert uns sofort. Noch

mehr aber staunen wir über die steilen Rebhänge von Cecilia, in denen nicht nur gesunde, starke Rebstöcke der Sor-



Bunte Pflanzenvielfalt in den Reben von Cecilia Zucca.

ten Barbera, Dolcetto, Albarossa, Ruché, Busanello, Viognier und Riesling prächtig gedeihen, sondern auch Getreide heranreift und Leguminosen blühen. Ein

Bild, das uns bestätigt, dass Delinat-Weinberge mit reicher Biodiversität Wirklichkeit sind. Dass dies kein Einzelfall, sondern auf den Delinat-Weingütern die Regel ist, sollten uns die kommenden Besuche bestätigen.

Mittwoch, 18. Mai

Auf dem Weingut La Luna del Rospo, 50 Kilometer weiter südlich, tauchen wir in einen wilden Garten Eden ein. Wir begreifen sofort, dass Winzerin Renate Schütz die Natur über alles liebt. Ihr Biodiversitätsparadies ist mit sieben Hektar Reben, mehrheitlich Barbera, bestückt. Auf einer zwei Hektar grossen «Ökoin-sel» wachsen spontan wilde Rosenarten, Steineichen, Pfirsich-, Kirsch- und Mandelbäume. Die ausgezeichnete Qualität ihrer Weine ist uns durch die regelmässigen Degustationen, die ebenfalls zum Weiterbildungsprogramm des Kunden-

service-Teams gehören, bekannt. Die Verkostung der aktuellen Rotweinkollektion direkt vor Ort, begleitet von selbst gemachten Delikatessen, bringt eine eindrückliche Bestätigung.

Wir verlassen das Piemont und steuern südwärts Richtung Toskana. Unterwegs fachsimpeln wir mit Winzerberater Walter Fromm über Hefen, Klone und Glyphosat – Weiterbildung on the road! Gegen Abend erreichen wir die Tenuta San



**Winzerin Renate Schütz in ihrem Biodiversitätsparadies.**

Vito in den Colli Fiorentini. Das ist nicht nur ein beeindruckendes Weingut, sondern auch eine idyllische Feriendestination mit eigenem Restaurant. Winzer Neri Gazulli empfängt uns beim Abendessen mit passenden Weinen zu jedem Gang. Mit Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot und Teroldego bei den Roten sowie Trebbiano, Malvasia, Verdicchio und Chardonnay bei den Weissen ist der Sortenspiegel auf San Vito äusserst abwechslungsreich. Eindrücklich erfahren wir interessante spezifische Einzelheiten über die verschiedenen Traubensorten und die daraus gekelterten Weine. Zu später Stunde begegnen uns auf dem Weg zu den Unterkünften Leuchtkäfer als tanzende Lichtpunkte in finsterner Nacht.

## Donnerstag, 19. Mai

Am nächsten Morgen geht die Reise weiter nach Gaiole in Chianti, wo uns Roberto Stucchi in der 1996 erbauten, topmodernen Kellerei von Badia a Coltibuono erwartet.

Auch hier machen wir nähere Bekanntschaft mit der toskanischen Königs- traube Sangiovese. Spannend sind die Ausführungen von Roberto zu den klimatischen Veränderungen. Die generell höheren Temperaturen führten dazu, dass die Nächte weniger kühl sind, die Trauben schneller reifen und der Alko-



**Spannende Ausführungen von Roberto Stucchi zum Klimawandel.**

holgehalt im Wein gestiegen ist. Gelagert werden die Weine im 20 Minuten entfernt gelegenen, tausendjährigen Kloster. Auf dem Weg dorthin überrascht uns ein heftiger Hagelsturm. Haselnussgrosse Eisstücke prasseln auf die Rebhänge! Zum Glück hängen noch keine Trauben! Wir bringen uns hinter den dicken Klostermauern in Sicherheit. Die ehemalige Abtei ist mit ihren stilvollen, grossräumigen Zimmern und ihrem Kochkursangebot auch ein beliebtes Ferienziel. Wir bekommen von der Chefköchin der Klosterküche eine Lektion in toskanischer Kochkunst: Frische Pasta und toskanische Bechamelsauce stehen auf



**Heftiges Hagelunwetter auf dem Weg nach Badia a Coltibuono.**

dem Programm, ehe uns Roberto durch den imposanten Keller führt und beim anschliessenden Abendessen verschiedene Chianti-Jahrgänge präsentiert.

## Freitag, 20. Mai

Wir fahren südwärts an den Fuss des berühmten Hügeldorfs Montepulciano, wo Alberto Brini mit Il Conventino eines der wenigen Bioweingüter der Region betreibt. In der Kellerei führt er uns den ganzen Kreislauf von der Traubennahme bis zur Abfüllung und Etikettierung vor Augen. Wir erfahren, dass alle Weine nur grob filtriert und ohne zusätzliche Schönung erzeugt werden. Dann



**Alberto Brini vor den grossen Eichenfässern, in denen sein Vino Nobile di Montepulciano reift.**

# Kundenservice

zeigt uns Alberto die grossen Eichenfässer, in denen sein *Vino Nobile* bis zur Vollendung reift. Der Name stammt aus der Zeit, als sich die wohlhabenden Florentiner diesen «Wein für noble Leute» genehmigten.

Eine gute Autostunde entfernt, mitten in der Maremma, liegt das Weingut Salustri. Stolz zeigt uns Leonardo Salustri seine mit Hecken, Büschen, Bäumen und vielfältiger Flora gesäumten Weinberge. Die Aussicht auf den Monte Amiata und die umliegenden Hügel ist atemberaubend. Leonardo erzählt uns von einem «Sangiovese-Klon», den er vor vielen Jahren in einem alten Rebberg entdeckt hat und seither wie seinen Augapfel hütet. Einiges von der hervorragenden Qualität seiner Weine steckt in diesem «Salustri-Klon». Neben feinsten Weinen erzeugt

die Familie Salustri auch hochwertige Olivenöle, die wir ebenfalls mit Hochgenuss degustieren.



**Auf dem Weingut Salustri wird deutlich, wie Naturvielfalt im Rebberg aussieht.**

## Samstag, 21. Mai

Nach einer langen Fahrt von der Toskana ins Veneto machen wir in den Rebbergen des Weinguts Le Contrade Bekanntschaft mit pilzwiderstandsfähigen Merlot- und Lison-Reben, die Winzer William Savian aus alten Klonen gewonnen hat. Bei der Kellerei staunen wir über die eindrucksvollen Photovoltaikanlagen, die dafür sorgen, dass der ganze Betrieb energieautark funktioniert. William gehört zu jenen Biowinzern, die sich modernste Technologie zunutze machen, um in grösstmöglicher Harmonie mit der Natur zu arbeiten. Wir sind beeindruckt von einer neuen, ausgeklügelten Sprühmaschine, die es ihm erlaubt, den Kupfereinsatz gegen Falschen Mehltau um ein Drittel zu reduzieren. Das Veneto



## Das Delinat-Team

Die Mitarbeitenden des Delinat-Kundenservice, aus den Weindepots und aus den Wein-Shops auf dem Weingut Poggio Ridente (von links): Pirmin Muoth, Robin Bazo, Jonas Trechsel, Dirk Wasilewski, Naemi Herzog-Ilg, Kevin Benz, Roman Herzog, Christoph Dienst, Christina Bertoni, Delinat-Weineinkäuferin Martina Korak, Michele Greco, Winzerin Cecilia Zucca, ihr Mann Luigi, Delinat-Winzerberater Walter Fromm, Christian Wild, Gerry Schwemmler.

# WeinLese- Angebot

## Probierpaket «Giro d'Italia»

Das Delinat-Kundenservice-Team hat nach seiner Weiterbildungsreise durch Italien sechs Weinperlen ausgewählt, die die Vielfalt der Weine aus der nördlichen Stiefelhälfte eindrücklich spiegeln. Wir haben daraus für Sie das attraktive Spezialpaket «Giro d'Italia» mit passenden Rezepten geschnürt.

ist Prosecco-Land. Der frische und saftige Savian-Schäumer mit seinen floralen und würzigen Noten zeigt uns, wie viel Freude ein Prosecco machen kann! Schliesslich geht es westwärts. Kurz vor Verona machen wir Halt bei Amadio und Natalino Fasoli. Die Begegnung mit den Bio-Pionieren aus dem Veneto beginnt



Üppige Begrünung bei William Savian im Prosecco-Land Veneto.

mit einem herrlichen Abendessen, zu dem passende Fasoli-Weine kredenzt werden. Dabei erfahren wir, dass aus Trauben von diversen Parzellen bis zu 30 verschiedene Weine gekeltert werden, vom Soave über Bardolino, Valpolicella bis zum dichten, komplexen Amaronone.

Sonntag, 22. Mai

Wir verabschieden uns von den Fasolis und reisen mit viel neuem Wissen im Gepäck zurück in die Schweiz. Die intensive, eindrückliche und lehrreiche Weiterbildungsreise mit den spannenden Eindrücken vor Ort und den herzlichen Begegnungen mit den Winzern hat uns viel Know-how und ein feines Gespür für eine noch kompetentere und authentischere Kundenberatung vermittelt.



6 x 1 Flasche CHF 78.20, € 62,10

Lieferung portofrei, Art. 9151.40

Das Probierpaket enthält je 1 Flasche

**Conterocca, Toscana IGT 2014, 75 cl**

Art. 1204.14, CHF 12.20, € 9,50 pro Flasche (CHF 1.63 pro dl, € 12,67 pro l)

**Il Conventino, Rosso di Montepulciano DOC 2013, 75 cl**

Art. 1244.13, CHF 14.20, € 11,50 pro Flasche (CHF 1.89 pro dl, € 15,33 pro l)

**Cecilia Zucca, Barbera Piemonte DOC 2014, 75 cl**

Art. 3987.14, CHF 12.20, € 9,50 pro Flasche (CHF 1.63 pro dl, € 12,67 pro l)

**Ripasso La Casetta, Valpolicella DOC 2013, 75 cl**

Art. 2748.14, CHF 14.80, € 11,90 pro Flasche (CHF 1.97 pro dl, € 15,87 pro l)

**L' Abbazia, Toscana IGT 2014, 75 cl**

Art. 1193.14, CHF 11.60, € 9,20 pro Flasche (CHF 1.55 pro dl, € 12,27 pro l)

**Spigo d'Oro, Chianti Colli Fiorentini DOCG 2013, 75 cl**

Art. 3348.13, CHF 13.20, € 10,50 pro Flasche (CHF 1.76 pro dl, € 14,00 pro l)

Bestellen Sie per Telefon:

Schweiz 071 227 63 00

Deutschland 07621-16775-0

Österreich 0820 420 431

Montag bis Freitag, 8 bis 18 Uhr

Samstag, 8 bis 12 Uhr

oder direkt im Delinat-Webshop:

[www.delinat.com/wl43-angebot](http://www.delinat.com/wl43-angebot)

Auf ein Glas mit...

# Kurt Gibel

1994 hat der Zürcher Weinfreak Kurt Gibel den Führer «Weine degustieren – leicht und spielend» herausgegeben. Es wurde ein Bestseller, der bis heute Zehntausenden von Weinliebhabern Zugang zum Weindegustieren verschafft hat. Wir trafen den Autor zum Gespräch auf ein Glas Wein im Delinat-Shop in Zürich.

## Persönlich

Kurt Gibel (1956), wohnt mit seiner Frau Rosella in Bonstetten ZH. Hauptberuflich ist er Office Manager der Wirtschaftskanzlei Meyerlustenberger Lachenal in Zürich. Vor über 25 Jahren begann er sich als Autodidakt und an Weiterbildungskursen, unter anderem an der Weinfachschule in Wädenswil, ein grosses Weinwissen anzueignen. Während vieler Jahre führte er Verkostungskurse für Weinnovizen durch. 1994 hat er das Standardwerk «Weine degustieren – leicht und spielend» herausgegeben. Dieser Bestseller – mittlerweile in der 16. Auflage – wurde bisher rund 90 000 Mal verkauft. Er kommt auch beim Delinat-Basiskurs «Die Kunst des Degustierens» als praktisches Hilfsmittel zum Einsatz.

Kurt Gibel betreibt die Website [avinis.com](http://avinis.com) und hat Wein-Apps für Smartphones unter der Marke [VinoMobile](http://VinoMobile) entwickelt. Er reist gerne in Weinbaugebiete, liebt die Fotografie und ist sportlich zu Fuss oder mit dem Bike unterwegs.

Wie kommen Sie als administrativer Leiter einer Zürcher Anwaltskanzlei dazu, den Leuten das Degustieren von Wein beizubringen?

Kurt Gibel: Als ich in den frühen Neunzigerjahren als Weinliebhaber selber einen Degustierkurs besuchte, kam mir das Ganze ziemlich chaotisch vor. Ich hatte Mühe, all die Informationen richtig zu ordnen. Zu dieser Zeit kam in der Schweiz gerade das Mindmapping auf. Mich packte der Ehrgeiz, mit dieser neuen Methode das Degustationswissen systematisch und übersichtlich aufzubereiten. 1994 kam im Eigenverlag meine kleine Weinfibel heraus.

Und wurde sofort ein Bestseller...

Ich liess 5000 Exemplare drucken. Das hat mich damals einen halben Mercedes oder einen rechten Teil unseres Familienvermögens gekostet. Meine Frau hat mir schnell klargemacht, dass diese Broschüren nicht im Keller vergammeln dürfen. Also habe ich überallhin, auch an Weinhändler, für 20 Franken Probeexemplare verschickt. Erstaunlicherweise lief das wie geschmiert. Nach einem Jahr waren 3000 Exemplare verkauft. Dadurch wurde der Hallwag-Verlag auf mich aufmerksam und übernahm ab der 2. Auflage den Vertrieb. Wir sind jetzt bei der 16. Auflage und rund 90 000 verkauften Exemplaren.

Ihr Werk hat auch vielen Delinat-Weinliebhabern den Zugang zur Welt des Degustierens ermöglicht. Wie ist es zur Zusammenarbeit gekommen? Delinat war bei den Ersten, die Probeexemplare bestellt haben. Besonders angeht davon war damals Antoine Kaufmann, Winzer von Château Duvivier. Er sorgte dafür, dass das Büchlein bei den



Wein- und Degustationskursen auf dem Château zum Einsatz kam. Delinat war also ein Kunde der ersten Stunde.

Noch immer kommt es beim beliebtesten Basiskurs «Die Kunst des Degustierens» zum Einsatz. Wie erklären Sie sich, dass Ihr Werk auch nach über 20 Jahren noch so gefragt ist?

Es ist zu einem Klassiker geworden, der leichten Zugang zum Thema ermöglicht. Ich biete meinen Degustierlehrgang mittlerweile ja auch elektronisch auf [avinis.com](http://avinis.com) an. Die Papiervariante ist jedoch nach wie vor beliebter als die elektronische.

Wie oft und zu welchen Anlässen degustieren Sie Wein?

Ich trinke drei- bis viermal pro Woche Wein zu Hause, in der Regel von Freitag bis Sonntag. Jedes Mal, wenn ich eine Flasche öffne, beschreibe ich für mich den Wein. Das ist Teil meines Trainings. Zusätzlich nehme ich oft an Verkostungen teil. In Zürich kann man ja fast jeden



Kurt Gibel im Delinat-Shop Zürich City.

Bild: Hans Wüst

## «Wenn ich Biowein vor 20 Jahren mit heute vergleiche, sind das Welten.»

Kurt Gibel

### Welches sind Ihre persönlichen Vorlieben beim Wein?

Ich degustiere Weine von überall her, hauptsächlich aber aus Europa. In meinem Weinkeller findet man fast nur Europäer, darunter zahlreiche Burgunder, aber auch echt trinkige Weine wie Grignolino aus Italien oder Beaujolais aus Frankreich. Wirkliche «Hühnerhaut-Weine» kommen für mich aber oft aus dem Burgund. Das Spiel von Aromen, Säure und Gerbstoff im Gaumen fasziniert mich bei einem guten Pinot Noir ganz besonders.

Interview Hans Wüst



Bild: Kerstin Bittner

Die Broschüre «Weine degustieren – leicht und spielend» ist im Buchhandel für CHF 14.90 (€ 9.90) erhältlich.

zweiten Abend an eine Weindegustation, wenn man Lust hat.

**Kann jedermann das Weindegustieren erlernen, oder braucht es dazu gewisse sensorische Voraussetzungen?**

Ich glaube schon, dass grundsätzlich alle Leute fähig sind, das Degustieren zu erlernen. Als Voraussetzungen braucht es Neugierde, Ausdauer und eine ge-

wisse Systematik, um die einzelnen Schritte zu durchlaufen und alle Begriffe zu speichern. Das Wahrnehmen von Aromen kann man auch in der Küche und in der Natur trainieren.

### Was halten Sie persönlich von biologischen Weinen?

Wir essen zu Hause vorab biologische Produkte und Vollwertkost. Beim Wein steht nicht Bio im Vordergrund, sondern die Vielfalt und die Qualität. Ich stelle aber fest, dass viele gute Weine biologisch oder naturnah angebaut werden. Wenn ich Biowein vor 20 Jahren mit heute vergleiche, sind das Welten.

### Inwiefern?

Früher hatte ich das Gefühl, Biowein schmecke immer etwas tierisch beziehungsweise nach störenden Brettnoten. Solche Fehltöne stelle ich heute nicht mehr fest. Von Delinat beziehe ich seit über zehn Jahren das DegustierService-Paket Exklusive Rotweine. Das sind für mich immer Weine von bester Qualität.



### Weintipp Kurt Gibel

Ich mag rote Dessertweine. Nicht jede Woche, aber hin und wieder, und meist zu Rosellas «gesundem» Schokoladekuchen.

Delinat hat mit dem Dolç Adrià einen tollen Süsswein im Sortiment: beerige, leicht rosinierte Nase, würzige Noten, opulente

Süsse, die in den präsenten Tanninen und der noch immer frischen Säure perfekt eingebettet sind. Im langen Abgang ist er sehr harmonisch, und die 17 Volumenprozent werden kaum wahrgenommen, selbst wenn er nicht kühl getrunken wird. Himmlisch zu besagtem Schoggikuchen. Alle, die es probieren wollen, finden das Rezept unter [www.delinat.com/kuchen](http://www.delinat.com/kuchen).

### Albet i Noya Dolç Adrià

50 cl, Catalunya DO 2007  
[www.delinat.com/8524.07](http://www.delinat.com/8524.07)

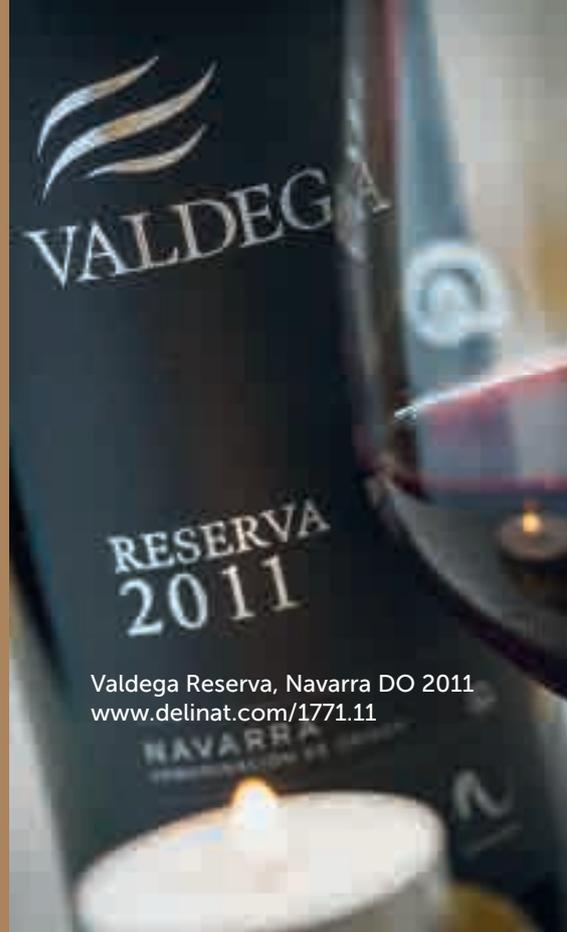


David Rodriguez, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.

## Meine Empfehlung:

«Gut Ding will Weile haben. Diese Reserva zeigt, wie viel Wahrheit im Sprichwort steckt. Raúl Ripa von der Bodega Quaderna Vía lässt dem Wein ein Jahr mehr Reifezeit, als die DO Navarra vorgibt. Das wird belohnt mit einem überaus filigranen Gewächs, das jetzt höchsten Trinkgenuss bietet.»

*D. Rodriguez*



Valdega Reserva, Navarra DO 2011  
[www.delinat.com/1771.11](http://www.delinat.com/1771.11)

# Aha ...

## Fachbegriffe kurz erklärt

### Kirchenfenster

Bezeichnung für die Gebilde an der Innenwand eines Weinglases, die sich beim kreisförmigen Schwenken des Glases durch die herabfließenden «Tränen» des Weines bilden (können). Diese geben Auskunft über Alkohol- und Extraktgehalt des Weines. Je zähflüssiger (viskoser) der Wein, desto langsamer und grösser sind die Tränen. Alkoholreiche Weine erzeugen stärkere Tränen und spitzbogige Kirchenfenster, alkoholarme Weine schwächere Tränen und rundbogige Kirchenfenster. Diese Methode ist jedoch nicht sehr genau und teilweise umstritten.

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

### Languedoc

Das grösste Weinbaugebiet Frankreichs erstreckt sich zwischen der Provence und dem Roussillon über weite Strecken von Südfrankreich. Das hier herrschende trockene und warme Klima begünstigt den biologischen Weinbau. Die Vielfalt der Languedoc-Weine ist gross. Rotweine entstehen vorab aus regionstypischen Sorten wie Grenache, Carignan, Cinsault, Mourvèdre und Syrah. Aus Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Picpoul und Roussanne werden typische Weissweine erzeugt, aus Chardonnay, Chenin Blanc und Mauzac Schaumweine. Schon lange vor dem Champagner wurde im Languedoc der Schaumwein Blanquette de Limoux hergestellt.

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

### Magnum

Weinflaschen mit einem Volumen von 1,5 Litern Inhalt nennt man Magnum (zwei Flaschen zu 0,75 Liter). Meistens kostet eine Magnum etwas mehr als zwei normale Flaschen vom selben Wein. Das hängt damit zusammen, dass die Herstellung der grossen Flasche teurer ist. Die Magnum gilt als ideal für einen besonders wertvollen Wein, weil er darin langsamer und subtiler reift. Das wirkt sich positiv auf die Qualität und die Lagerdauer aus. Dasselbe gilt auch für eine Doppelmagnum mit einem Volumen von 3 Litern (vier Flaschen zu 0,75 Liter), die auch als Jeroboam bezeichnet wird.

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

# So macht Wein Spass

Es hat sich herumgesprochen: Ein guter Wein muss gelagert werden; und je besser der Wein, umso grösser das Glas. Chianti passt zu Spaghetti, Sauvignon Blanc zu Spargeln, und Grilladen vertragen sich gut mit einem Barriquewein. Doch, was ist ein guter Wein, welches Glas ist richtig, und gibt es auch Speisen, die gar nicht zu Wein passen? Wir erzählen Ihnen, was wirklich hinter den bekannten Weinregeln steckt und welche Sie getrost ignorieren dürfen.

Wein ist Geschmackssache, jeder hat seine eigenen Vorlieben und ein jeder ein anderes Geschmacksempfinden. So nehmen nicht alle Schärfe, Säure, Süsse oder Salz gleich stark wahr. Was einem

selber schmeckt, muss nicht allen schmecken. Sie entscheiden, was Ihnen schmeckt, das ist die Grundvoraussetzung für Spass am Wein. Trotzdem gibt es einige Regeln, wie Sie den Weigenuss

noch steigern können – wählen Sie selbst aus, welche für Sie stimmen.

## Die Sache mit dem Alter

Ah, ein Bordeaux, den musst du ein paar Jahre lagern. Stimmt – vielleicht. Doch einfache, im Stahltank ausgebaute rote Bordeaux (und auch andere Rotweine) schmecken in ihrer Jugend am besten. Die meisten Weine sind beim Kauf trinkreif. Nur bei Rotwein mit reifem, präsentem Tannin lohnt es sich, ein oder zwei Jahre zu warten – ebenso bei gutem Weisswein mit kräftiger Säure wie bei-



Bild: Marçal Font

«Das Glas dient nur in Kriminalfilmen zur Sicherung von Fingerabdrücken.»

Peter Kropf

**«Nach den ersten Bissen  
Salat sagt der Gastgeber:  
Dann wollen wir mal  
anstossen!»**

Peter Kropf

spielsweise Riesling oder Chenin (Loire). Nur Spitzengewächse müssen jahrelang gelagert werden, bis sie ihr Potenzial entfalten. Im Zweifelsfall weiss der Winzer oder der kompetente Weinhändler Bescheid.

## Braucht Wein Luft?

Oft lohnt es sich, vor allem jungem, frisch geöffnetem Wein etwas Luft zu gönnen. Wir schenken uns ein Glas ein, um ihn zu prüfen. Jetzt ist in der Flasche genug Luft, damit er sich in einer oder zwei Stunden entfalten kann. Bloss die Flasche Wein zu entkorken und ihn während mehrerer Stunden stehen zu lassen, bringt übrigens gar nichts. Und Vorsicht: Ein gereifter Wein kann bei zu viel Luft innert Stunden oxidieren. Deshalb ist es nicht ratsam, jeden Wein zu dekantieren, also in eine Karaffe umzugießen. Jedoch bilden sich bei gehaltvollen Gewächsen nach ein paar Jahren Rückstände. Nur Freaks mögen das Knirschen zwischen den Zähnen beim Kauen dieses Depots. Es kann durch langsames Umgiessen in der Flasche zurückgehalten werden.

## Wie war das mit der Zimmertemperatur?

Voll zur Geltung kommt ein Wein erst mit der richtigen Temperatur, doch auch hier sind strikte Regeln nicht angebracht, jeder Gaumen empfindet Temperaturen anders. Ab und zu lesen wir, Rotwein solle mit Zimmertemperatur ausgeschenkt werden – allerdings zu solcher von früher, als die Räume noch nicht auf über 20 Grad geheizt wurden, also bei rund 18 Grad. Tendenziell schmeckt jedoch ein einfacher, zu warmer Rotwein matt; Frucht und Frische kommen nicht zur Geltung. 17 bis 19 Grad sind für gehaltvolle Rotweine richtig. Aber auch nach unten gibt es Grenzen, denn



Zu hausgemachter Pasta bolognese passt ein Barbera.

Bild: Marçal Font



**«Nur Freaks mögen  
das Knirschen zwischen  
den Zähnen beim Kauen  
des Depots.»**

Peter Kropf

Dekantieren verschafft jungen Weinen Luft und befreit alte vom Depot.

Bild: Yvonne Berardi



Das richtige Glas erhöht den Weingenuss.

bei einem Weisswein unter 7, 8 Grad riechen wir die Weinaromen kaum mehr. Unbestritten ist jedoch, dass ein Wein in einer angebrochenen Flasche kühl gelagert werden soll, damit er auch am nächsten Tag noch Spass bereitet.

## Ein Burgunder schmeckt nur im Burgunderglas

Damit sich ein Wein in voller Grösse präsentieren kann, ist das Glas wichtig: bauchiger, transparenter Körper, nach oben verengt (Aromakonzentration), dünnwandig (angenehmes Lippengefühl), mit Stiel, an dem das Glas gehalten wird, denn das Glas dient nur in Kriminalfilmen zur Sicherung von Fingerabdrücken. Gerne kaufen wir zu kleine Weingläser. Sie brauchen im Schrank und in der Spülmaschine weniger Platz – schmälern aber den Weingenuss fein duftender Weine. Immer wieder werden uns Weinsortengläser empfohlen: Rieslinggläser, Sangiovesegläser, Burgunderkelche usw. Vergleichsdegustationen lassen aber vermuten, dass es sich grösstenteils um einen Marketinggag handelt. Zwei Gläser genügen vollauf: eines für Weissweine und eines für Rotweine.

## Geplagter Essensbegleiter

Zu Besuch bei Freunden. Nach den ersten Bissen Salat sagt der Gastgeber: Dann wollen wir mal anstossen. Brutal für die meisten Weine: Sie wirken zur Salatsauce säuerlich, flach, herb und müssen sich unter ihrem Wert geschla-

gen geben. Ähnliche Weinmeuchler sind scharfe Speisen und Süsses – ausser der Wein ist ebenso süss. Zwei Ratschläge: Am besten vorher anstossen und zu schwierigen Gerichten einen einfachen Wein servieren, einen Rosé oder Weisswein mit etwas Restsüsse – und die lohnenswerten Weine zu schlichten Speisen geniessen. Etwa ein Barbera zu Pasta bolognese, ein einfacher Blauburgunder (Spätburgunder) zu Buchweizen-Dinkel-Spätzle mit Kräutern oder ein säurebetonter Riesling oder Grüner Veltliner zu frittiertem Fisch oder Gemüse. Doch

## Optimaler Weingenuss



Nur Lagerweine lagern – Alltagsweine jetzt geniessen.



Junger Wein braucht nach dem Öffnen Luft.



Die richtige Weintemperatur verspricht grössten Genuss.



Im idealen Glas entfaltet sich der Wein am schönsten.



Saure, süsse und scharfe Speisen passen selten zu Wein.



Licht, Temperatur und Lärm beeinflussen unser (Wein-)Empfinden.

gerade bei diesem Punkt gilt mehr denn je: Wein und Speisen kombinieren ist Geschmackssache. Es gilt herauszufinden, was einem persönlich schmeckt. Deshalb: probieren, probieren, probieren.

## Eine angenehme Umgebung

Gerne essen wir im Sommer draussen, doch an einem kühlen Abend sinkt die Temperatur rasch unter 20 Grad. Bei ungemütlich kühler Temperatur verkrampfen wir uns und können den Wein nicht mehr locker geniessen. Andererseits leidet ein gehaltvoller Rotwein mit uns, wenn er in einem überheizten Raum serviert wird. Und auch bei Lärm reagieren wir gereizt und können den Wein nicht richtig geniessen. Denken wir nur an eine überheizte, lärmige Messehalle, in der uns ein toller Wein im einem zu kleinen Glas oder, noch schlimmer, in einem Plastikbecher serviert wird: Frust pur.

Selbstredend beeinflusst auch der Gemütszustand stark die Beurteilung des Weines. Dies ist auch der Grund dafür, dass einem der Wein an der Riviera oder in der Toskana schmeckt – und zu Hause dann nicht mehr.

Laden wir Gäste auf ein Glas Wein ein, so lohnt es sich, für ein angenehmes Raumklima zu sorgen – ohne laute Hintergrundmusik, denn wir wollen ja miteinander sprechen: über den ausgezeichneten Wein zum Beispiel.

Wein trinken ist einfach – Wein geniessen erfordert etwas Aufmerksamkeit. Dafür werden wir mit Duft- und Geschmackseindrücken belohnt, wie sie uns kein anderes Getränk bietet. Und vergessen wir nicht: Richtig ist, was gefällt.

Peter Kropf

# Buchtipps

von Peter Kropf

## Meisterkoch Wasser

Ohne Wasser wäre kochen undenkbar. Aber wie vielseitig Wasser sein kann, ist uns kaum bewusst. Hier lernen wir alles über das Kochen mit Wasser: von kalt bis heiss, von Eis bis Dampf, im Steamer oder im Vakuumbbeutel, blanchieren, pochieren, dampfgaren – gesund, vitamin- und aromaschonend. Viel Wissen, gespickt mit verführerischen Rezepten. Faszinierend lehrreich.

### Dämpfen und Sous Vide

360 Seiten, ca. 700 Fotos  
Teubner/GU-Verlag, München  
CHF 125 / € 99,90 (DE), € 102,70 (AT)  
ISBN: 978-3-8338-4572-7



## Kindheits-erinnerungen

Kochen, um Neues zu entdecken – oder Erinnerungen wachzurufen? Letzteres hat seinen besonderen Reiz. Ein Duft oder Geschmack versetzt uns zurück in frühere Zeiten, erinnert an Gerichte aus der Kindheit. Zeit, sie wieder einmal auf den Tisch zu zaubern. Dabei hilft dieses Buch mit 101 Rezepten, einfach beschrieben und schön bebildert.

### Küchenschätze

Rezepte für die Seele  
Gräfe und Unzer Verlag, München  
224 Seiten  
ISBN: 978-3-8338-4913-8  
CHF 27.90 / € 19,99



## Gesund und schmackhaft

Fermentierte Lebensmittel bereichern das Aromen- und Geschmacksspektrum, fördern die Verdauung und sind gesund. Sie selber herzustellen, ist gut möglich – mit diesem Buch. Nach den Grundlagen des Fermentierens werden fermentierte Lebensmittel anschaulich erklärt: Obst, Gemüse, Milchprodukte, Getreide, Fleisch, Fisch und Getränke.

### Fermentieren

Grundlagen, Anleitungen und 100 Rezepte  
AT-Verlag, Aarau und München  
240 Seiten  
ISBN: 978-3-03800-877-4  
CHF 32.90 / € 26,95



Martina Korak, Önologin und  
Einkäuferin bei Delinat

## Meine Empfehlung:

«Primitivo di Manduria muss zu 100% aus der Primitivo-Traube gekeltert werden. Salvatore Mero lässt den Wein neun Monate im Barrique reifen. So gelingt ihm ein weicher und geschmeidiger Tropfen, bei dem Frucht und Röstaromen wunderschön harmonieren. Ein Muss für Apulien-Liebhaber!»

M. Korak



Primitivo di Manduria,  
Puglia DOP 2014  
[www.delinat.com/1517.14](http://www.delinat.com/1517.14)



# Fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» zu gewinnen

Unser Wettbewerb kommt diesmal als Rätsel daher. Die Buchstaben der richtigen Antworten (sie sind in den Beiträgen dieser WeinLese-Ausgabe versteckt) ergeben ein **Lösungswort**. Schicken Sie dieses per Postkarte bis spätestens am 30. September 2016 an Delinat. Oder Sie füllen das Rätsel gleich online aus, dann entfällt die Übermittlung per Post:

[www.delinat.com/weinlese-raetsel](http://www.delinat.com/weinlese-raetsel)

Alle richtigen Einsendungen nehmen an der Verlosung von 5 Wein-Abos «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr im Wert von ca. CHF 250,-/€ 210,- teil.

## 1. Welches Hauptziel verfolgt Delinat-Consulting?

- (V) Klimaneutraler Weinbau mit reicher Biodiversität
- (B) Förderung des biodynamischen Weinbaus
- (T) Rückkehr zu alten Rebsorten

## 2. Welchen Anteil des Umsatzes investiert Delinat für Forschung und Beratung in die Abteilung Delinat-Consulting?

- (E) 0,5 Prozent
- (O) 0,1 Prozent
- (I) 1,0 Prozent

## 3. Mit welchem Versuch hat Delinat auf Château Duvivier in Frankreich eine Pionierrolle übernommen?

- (M) Vinifikation im Beton-Ei
- (I) Abwehrstrategie gegen Wildschweine
- (E) Anbau pilzresistenter Rebsorten (PIWI)

## 4. An welcher Messe wird Delinat im November 2016 mit zahlreichen Winzern vertreten sein?

- (L) Slow Food Market Zürich
- (M) Slow Food Market Stuttgart
- (U) Gesund & Glücklich Klagenfurt

## 5. Wie heisst der neue Winzer auf Château Duvivier, den man auf der Wein- und Genussreise in die Provence persönlich kennenlernen kann?

- (F) Erik Bergmann
- (O) Antoine Kaufmann
- (L) Louis Fabre

## 6. Kurt Gibel ist ...

- (Z) Leiter der Delinat-Weinkurse
- (A) Autor der Weinfibel «Weine degustieren – leicht und spielend»
- (H) Winzerberater bei Delinat

## 7. Welche Weine sollte man mehrere Jahre lagern?

- (L) Rote Spitzengewächse
- (T) Alle Rotweine
- (R) Keine Weine

## 8. Wie viel Wein hat in einer Magnum-Flasche Platz?

- (T) 1,5 Liter
- (A) 5 Liter
- (U) 3 Liter

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.

## Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

## Auflösung des Wettbewerbs aus der WeinLese 42

Welches ist das wichtigste Element für echte Terroir-Weine?

**Richtige Antwort:** A) Die Natur

Die Gewinner sind zu finden auf [www.delinat.com/wettbewerb](http://www.delinat.com/wettbewerb).



# Der Basiskurs – eine Erfolgsgeschichte

## Kursorte und Kursdaten:

**Wiesbaden:** 22. Sept. 2016

**Freiburg im Breisgau:**  
28. Sept. 2016

**Karlsruhe:** 29. Sept. 2016

**Nürnberg:** 12. Okt. 2016

**Köln:** 18. Okt. 2016,  
3. Mai 2017

**Berlin:** 19. Okt. 2016,  
5. Mai 2017

**Frankfurt:** 23. Nov. 2016

**Hamburg:** 11. April 2017

**Olten:** 26. Okt. 2016,  
22. Feb. 2017

**St. Gallen:** 9. Nov. 2016,  
18. Jan. 2017

**Basel:** 16. Nov. 2016,  
25. Jan. 2017

**Bern:** 1. Feb. 2017

Bild: Yvonne Berardi

Jahr für Jahr lassen sich am Basisweinkurs Hunderte von Delinat-Weinliebhabern in die Kunst des Degustierens einführen. Was klein in der Schweiz begonnen hat, findet längst auch in Deutschland Anklang. Seit diesem Jahr macht der Kurs auch in kleineren Städten wie Freiburg, Heidelberg, Karlsruhe und Wiesbaden Halt. In naher Zukunft sind weitere Stationen geplant.

Natürlich bestellt man sein Weinpaket heute bequem online und genießt den Inhalt zu Hause am besten zu einem feinen Essen. Die beigelegte Broschüre informiert über Wein und Winzer, enthält ein passendes Rezept und Weinwissen zu einem ausgewählten Thema. Das alles hilft, den Wein zu verstehen. Aber versteht man ihn wirklich? Kann man Begriffe wie «weicher Auftakt», «seidiges Tannin» oder «gut stützende Säure» richtig einordnen? Kann man unterschiedliche Frucht-, Blumen-, Kräuter- und

Röstaromen tatsächlich riechen, schmecken und selbständig beschreiben?

## Nase und Gaumen schulen

Unser Geschmacksempfinden ist individuell und wird durch Erfahrungen und Erinnerungen geprägt – schon in früher Kindheit. Deshalb lässt sich über Geschmack prächtig streiten, nicht aber über die richtige Degustationstechnik. Hier setzt der Delinat-Basiskurs an: Nase und Gaumen werden so geschult, dass man Tannin und Säure im Wein herausschmecken kann. Und Weinbeschreibungen, die über ein «lecker», «sauer» oder «nicht schlecht» hinausgehen, sind plötzlich kein Buch mit sieben Siegeln mehr. Das hat den Vorteil, dass man den individuellen Weingeschmack in eigene Worte fassen und unter Freunden austauschen kann. Und es hilft auch, beim Weinkauf an die richtigen Tropfen heranzukommen, denn der Weinhändler kann mit dem Satz «der letzte Rotwein war ausgezeichnet» nur wenig anfangen.

## Neue Kursorte

Einen Wein in seine «Bestandteile» zu zerlegen, macht gerade in der Gruppe besonders viel Spass. Ein reger Austausch und Aha-Erlebnisse sind beim Delinat-Basiskurs garantiert. Seit sechs Jahren macht er erfolgreich Station in vielen Orten der Schweiz und Deutschlands. Was einst klein in den Schweizer Weindepots gestartet ist, ist mittlerweile auch in Deutschland etabliert. Vom Bodensee bis in den hohen Norden nach Hamburg finden jährlich zahlreiche Basiskurse statt. Neuerdings wird er auch in kleineren deutschen Städten angeboten. Als neue Kursorte sind 2016 Freiburg, Heidelberg, Karlsruhe und Wiesbaden dazugekommen. Weitere Stationen folgen.

Dirk Wasilewski

**Detaillierte Infos, aktualisierte Kursorte und -daten sowie Anmeldung:**  
[www.delinat.com/veranstaltungen](http://www.delinat.com/veranstaltungen)

## Weitere Kurse

### Die Kunst der Kombination – Spanische Weine und Tapas.

Am Beispiel des Weinlandes Spanien und seiner vielseitigen Tapasküche zeigt Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski, welche Weine zu welchen Speisen passen. Nebenbei erfahren Sie noch viel über Rebsorten, Böden, Klima und Qualitätsstufen im spanischen Weinbau.

#### Kursorte und -daten

Olten: 27. Oktober 2016, 23. Februar 2017;  
St. Gallen: 10. November 2016, 19. Januar 2017;  
Basel: 17. November 2016, 26. Januar 2017;  
Bern: 2. Februar 2017.

### Königsklasse: Opus One versus Reserva Marti.

Sind Weine über 100 Franken ihren Preis wert? Bei dieser Blinddegustation treten sündhaft teure Prestigeweine wie Opus One gegen Delinat-Spitzengewächse an.

#### Kursorte und -daten

St. Gallen: 15. Februar 2017;  
Basel: 10. Mai 2017;  
Olten: 2. Dezember 2016, 11. Mai 2017;  
Bern: 16. Februar 2017.

### Wein&Käse – komplexe Liebschaften!

Der Kurs gibt Einblick in Geschichte, Herstellung und Sorten von Käse und verrät anhand einer Degustation, welche Grundregeln bei der schwierigen Kombination von Wein und Käse zu beachten sind.

#### Kursorte und -daten

Stuttgart: 11. Oktober 2016;  
München: 13. Oktober 2016, 6. April 2017;  
Olten: 25. Oktober 2016, 23. März 2017;  
St. Gallen: 8. November 2016, 15. März 2017;  
Basel: 15. November 2016, 22. März 2017;  
Frankfurt: 24. November 2016;  
Bern: 16. März 2017;  
Nürnberg: 5. April 2017;

Hamburg: 12. April 2017;  
Köln: 4. Mai 2017.

### Feierabend-Degustation.

Anhand von ausgesuchten Weinperlen aus dem Delinat-Sortiment erfahren Sie, welche Duft- und Geschmacksnuancen für einzelne Rebsorten typisch sind und worauf bei der Kombination von Wein und Speisen zu achten ist.

#### Kursorte und -daten

Delinat-Shop Winterthur-Grüze: 27. Oktober und 9. November 2016;  
Delinat-Shop Zürich City: 2. Oktober, 10. November 2016.

### Praxisnaher Weinkurs in der Provence.

Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski und Winzer Erik Bergmann geben Einblick in die faszinierende Welt der Sensorik, des Degustierens und in den Weinbau der Zukunft. Das Gastgeberpaar Sylvia und Uwe Fahs verwöhnt mit feiner, regionaler Küche.

#### Kursort und -datum

Château Duvivier, Provence: 24. September bis 1. Oktober 2016.

**Detaillierte Informationen zu allen Kursen und Anmeldung: [www.delinat.com/veranstaltungen](http://www.delinat.com/veranstaltungen)**

## Reisen

### Individuelle Ferienwochen auf Château Duvivier.

Fernab von Hektik und Alltag lässt es sich auf Château Duvivier in der Provence wunderbar ausspannen, durch die Maulbeerbaumallee schlendern, dem Winzer über die Schulter schauen und die regionale Küche von Uwe Fahs geniessen.

#### Daten

Von März bis November.

### Wein- und Genussreise Provence.

Fahrt im komfortablen Reisebus in die Provence. Kost und Logis auf Château Duvivier. Lernen Sie den neuen Winzer Erik Bergmann und den Weinberg der Zukunft kennen. Attraktives Ausflugsprogramm zu pittoresken Städtchen und fantastischen Naturlandschaften.

#### Daten

1. bis 8. Oktober 2016.

**Die Wein- und Genussreisen 2016 nach Barcelona, in die Toskana und ins Piemont sind ausgebucht. Provisorische Reservierungen für die Reisen 2017 sind möglich.**

**Detaillierte Informationen zu allen Reisen und Anmeldung: [www.delinat.com/weinreisen](http://www.delinat.com/weinreisen)**

### Genussradeln durch Österreichs Weingebiete.

Eine exklusive Genuss-Radtour zu Delinat-Winzern in der Wachau, im Kremstal, am Wagram und im Burgenland. Dazu ein attraktives Tagesprogramm in Wien. Letzte Plätze für Raschentschlossene.

#### Daten

12. bis 17. September 2016.

### Wein- und Genussreise Languedoc.

Wir residieren im traumhaften Château de Roquelune im südfranzösischen Pézenas. Von hier aus besuchen wir den Delinat-Biodiversitätswinzer 2016 (und andere), eine nachhaltige Austerzucht und geniessen die fantastische Landschaft sowie die kulinarischen Highlights der regionalen Küche.

#### Daten

26. April bis 3. Mai 2017.



Bild: Delinat-Archiv



Buchen Sie eine Woche

# Geniesser-Ferien in der Provence

**Kein anstrengendes Programm, keine Zwänge, dafür viel freie Zeit – zum Faulenzen, zum Wandern, Radfahren, Erkunden der Region, Bücherlesen, Weinbauversuche studieren und zum Fachsimpeln mit dem Winzer und anderen Weinfreunden: So sind Ferien auf Château Duvivier.**

Lernen Sie die schönsten Ecken der Provence kennen, entdecken Sie den biologischen Weinbau der Zukunft, und lassen Sie sich rundum verwöhnen. Täglicher Höhepunkt auf Château Duvivier ist ein köstliches provenzalische Viergang-Abendessen. Die biologisch angebauten Zutaten stammen weitgehend aus der Region. Alles wird frisch zubereitet. Den Auftakt zum Essen bildet eine Degustation der zum Essen servierten Weine und eine unterhaltsame Vorstellung des Menüs durch Küchenchef Uwe Fahs. Jeder Gast verkostet in einer Woche mindestens ein Dutzend der besten Delinat-Weine. Viele andere warten darauf, zusätzlich entdeckt zu werden.

Im Preis von 110 bis 120 Euro pro Tag und Person sind inbegriffen: Unterkunft im Château oder im Annexbau (Basis DZ), ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, ein Tagesbuffet (bis 17 Uhr) mit Frischobst, Tee, Säften, Mineralwasser und Château-Rosé, täglich ein Gratis-Apéro mit Delinat-Wein, traumhafte provenzalische Viergang-Abendessen sowie Schwimmbad- und Parkplatzbenutzung.

Weitere Infos und Buchungen:

**[www.ferien-beim-winzer.com](http://www.ferien-beim-winzer.com)**



**CHÂTEAU DUVIVIER**