

Das Delinat-Magazin  
Nr. 46, Mai 2017

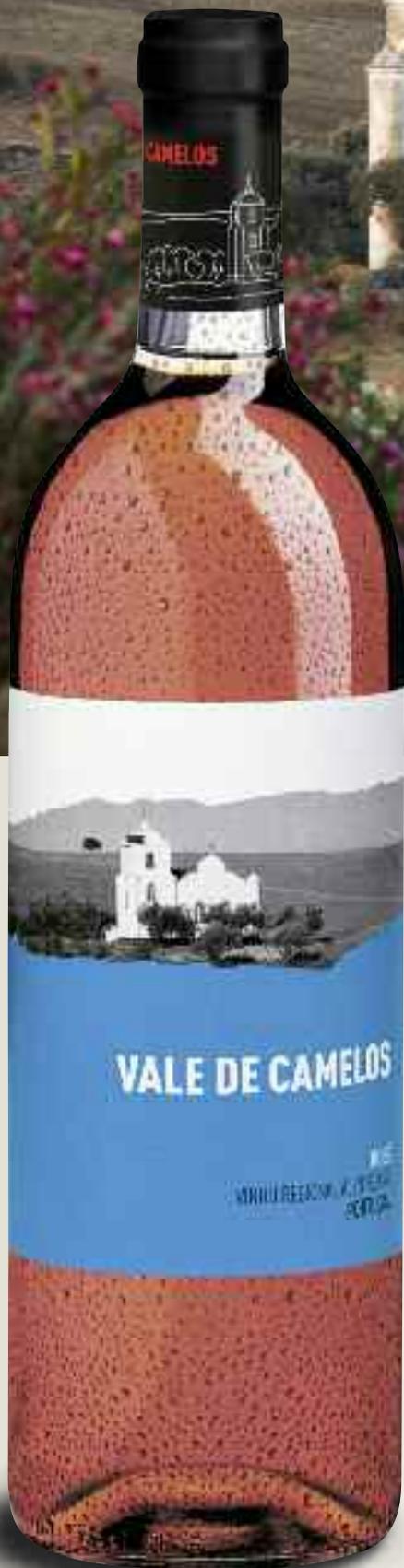
# WeinLese

 DELINAT

## Der lange Weg zum Ziel

**30** Jahre  
DegustierService  
1987-2017 

Biodiversitätswinzer 2017: **María Barrena und Dani Sánchez von Azul y Garanza.**  
Auf ein Glas: **Extrembergsteiger Reinhold Messner und der Gipfelwein.**



# Eine kühle Brise aus dem Tal der Kamele

Vale de Camelos rosé  
Vinho Regional Alentejano 2015 

Das Alentejo ist die Kornkammer Portugals. Zur Zeit der Mauren gab es hier auch Kamele. Daran erinnert der kleine Weiler Vale de Camelos mit seiner markanten Kirche.

Inmitten von Getreidefeldern, Korkeichenwäldern, Schafweiden, Oliven- und Johannisbrothainen erzeugen Dietmar Ochsenreiter und Carlos Delgado regionstypische Weine wie diesen Rosé aus der einheimischen Sorte Aragonez. Mit seiner erfrischenden Frucht wirkt er, schön kühl serviert, wie eine frische Brise aus dem heißen Süden Portugals.

[www.delinat.com/4213.15](http://www.delinat.com/4213.15)

## «Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen»

Lateinisches Sprichwort



Seit 30 Jahren gibt es den DegustierService. Das Weinabo, das regelmässig mit Entdeckungen aus den ökologisch intaktesten Rebbergen Europas aufwartet, ist eine Erfolgsgeschichte. Aber bis es so weit war, brauchte es Spürsinn, Kreativität, Ausdauer und Beharrlichkeit.

Der Weg, den ein Wein vom Rebberg bis ins DegustierService-Paket zurücklegt, ist lang und steinig. Einkäufer Emil Hauser zeigt am Beispiel des Roches d'Aric aus Südfrankreich, wie zahlreich und anspruchsvoll die Hürden sind, die es zu meistern gilt. Delinat-Gründer Karl Schefer gibt derweil im Interview Einblick in die spannende Geschichte und Entwicklung des beliebten Weinabos.

Das Schwerpunktthema dieser Ausgabe bestätigt, dass noch kein Meister vom Himmel gefallen ist. Das Sprichwort gilt auch für den Extrembergsteiger, Pionier, Eroberer und Naturschützer Reinhold Messner. Er hat uns anlässlich seiner Vortrags-Tournee «Überleben» in Luzern zu einem Gespräch bei einem Glas Wein empfangen.

Ich wünsche Ihnen vergnügliche Lesestunden bei einem Glas Delinat-Wein.

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Hans Wüst'.

Hans Wüst, Redaktor



### 30 Jahre DegustierService

#### Hürdenlauf

Zahlreich sind die Hürden, die ein Wein meistern muss, um es ins beliebte Delinat-Weinabo zu schaffen.

**Seite 6 bis 15**



### Ökologie

#### Biodiversitätswinzer 2017

Maria Barrena und Daniel Sánchez sorgen am Rande einer Halbwüste für Artenvielfalt. Sie sind die Biodiversitätswinzer 2017. **Seite 16 bis 18**



### Auf ein Glas mit ...

#### Reinhold Messner

Weshalb ein Gipfelwein für den Südtiroler Extrembergsteiger und Weinbauern kein Thema ist.

**Seite 20 und 21**

### So macht degustieren Spass

Diplom-Sommelier und Delinat-Kursleiter Dirk Wasilewski mit Tipps für uneingeschränktes Degustiervergnügen.

**Seite 22**

### Kochen für einen Wein

Zu einem bestimmten Gericht wird der passende Wein ausgewählt. Warum nicht mal umgekehrt?

**Seite 26**

### Für helle Köpfe

Gewinnen Sie beim grossen WeinLese-Rätsel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Paketen «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr.

**Seite 29**

### Delinat daheim

Das abwechslungsreiche Weinseminar in den eigenen vier Wänden ist ein neues Angebot im vielfältigen Kursprogramm.

**Seite 30**



## Viel Volk am Delinat-WeinMarkt

**hrw.** Der zweite Slow Food Market in Bern vom 10. bis 12. März hat wiederum gegen 10 000 Besucherinnen und Besucher angezogen. Knapp 200 Produzenten boten ihre ökologisch und handwerklich erzeugten Lebens- und Genussmittel zur Degustation und zum Kauf an. Viel Beachtung fand der Delinat-WeinMarkt im Zentrum der Messehalle mit seinen über 20 Biowinzern aus ganz Europa und den Wein-Workshops. «Es war schön, mit anzusehen, wie wir das Berner Publikum mit unseren Tropfen aus reicher Natur begeistern konnten», erklärt Delinat-Marketingleiter Michel Fink.



## Preis für Karin Schweizer

**hrw.** Wir sind auf gutem Weg, aber es warten weitere grosse Herausforderungen, wenn wir das noch brachliegende Potenzial beim biologischen Weinbau nutzen wollen. Das ist, auf einen Satz reduziert, die Bilanz, die Delinat-Gründer und Geschäftsführer Karl Schefer beim Jahresanlass im Januar vor versammelter Belegschaft in seinem ausführlichen Rück- und Ausblick gezogen hat. Wie jedes Jahr wurde auch für 2016 ein Nachhaltigkeitspreis für langjährige und verdienstvolle Mitarbeiter vergeben. Über den mit 10 000 Franken dotierten Preis konnte sich diesmal Karin Schweizer freuen – und zwar ausgerechnet an ihrem 45. Geburtstag. Seit 12 Jahren ist sie nach innen und nach aussen die gute und stets hilfsbereite Fee im Delinat-Kundenservice.

## Winzerseminar zur Permakultur

**daw.** 52 Delinat-Winzer aus ganz Europa nehmen am Winzerseminar vom 24. bis 27. Mai 2017 in Portugal und Spanien teil. Im Zentrum steht das Thema Permakultur. Der Begriff setzt sich aus den Wörtern «permanent» und «Agrarkultur» zusammen. Die Permakultur ist eine Bewirtschaftung, mit der Ökosysteme gestärkt, Bodenfruchtbarkeit erhöht, Bearbeitung vereinfacht und Ertrag gesteigert werden kann. Vorbild ist die Natur mit ihren geschlossenen Kreisläufen. Die Australier Bill Mollison und David Holmgren haben in den 1970er Jahren die Grundgedanken und den Begriff der Permakultur begründet. Die Permakultur beschreibt interessante Methoden, um in trockenen Gebieten den Boden das ganze Jahr fruchtbar zu erhalten. In ausgeklügelter Weise wird Regenwasser zurückgehalten, damit in Trockenperioden die Erde noch feucht bleibt (Wasserretention). Erfolgreiche Projekte im Alentejo (Portugal) und in der Extremadura (Spanien) werden bei diesem Winzerseminar besucht und die praktische Umsetzung an einem Modell geübt. Eine ausführliche Reportage über dieses hochaktuelle Thema lesen Sie in der nächsten Weinlese.

## Rebentheater an der Mosel

**hrw.** «Rebentheater». So nennt Timo Dienhart vom Weingut zur Römerkeller an der Mosel sein jährlich wiederkehrendes Sommerspektakel. An drei Wochenenden zwischen Juni und September fällt auf dem Weingut für angemeldete Gäste der Vorhang. Alles beginnt mit einem Sektempfang auf dem Weingut. Danach zeigt Timo den Keller und die moderne Heiz-/Kühlanlage. Dann gibt es Kaffee und Kuchen, bevor die belebten Steilhänge des Honigbergs erkundet werden. Unterwegs erlebt man, was biodynamische Rebkultur und Biodiversität im Weinberg bedeuten. Letzter Akt im Rebentheater ist ein Vier-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen. Weitere Informationen und Anmeldung:

[www.roemerkeller.de](http://www.roemerkeller.de)

## Senatore Cappelli

**hrw.** Die Familie Salustri baut auf ihrem Weingut in der Hochmaremme (Toskana) neben Reben und Oliven neu auch die alte Getreidesorte Senatore Cappelli an. Daraus lässt sich ein glutenfreies Biomehl gewinnen. Die bekannte Pasta-Manufaktur Fabbri in Florenz stellt daraus biologische Nudeln und Makkaronen her. «Diese Pasta ist schon im Geschmack ganz anders, man riecht das Getreide geradezu», freut sich Leonardo Salustri. Speziell ist auch die Herstellung. Nudelspezialist Fabbri setzt eine Pastamaschine ein, deren Düsen aus Bronze oder Kupfer gefertigt sind. Dadurch erhält die Pasta eine poröse Oberfläche, die den Geschmack betont und die Sugo besser aufsaugt. Die neuen Teigwaren sollen dereinst zusammen mit andern hofeigenen Produkten auch auf dem Agriturismo von Salustri angeboten werden.

# WeinLese- Angebot

## 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

Emil Hauser (emh)  
Peter Kropf (pek)  
David Rodriguez (dar)  
Dirk Wasilewski (diw)  
Daniel Wyss (daw)  
Hans Wüst (hrw)

### Konzept und Layout

Delinat AG

### Bilder

Yvonne Berardi, Kerstin  
Bittner, Marçal Font, Emil  
Hauser, Heinz Hebeisen,  
Esther Michel, Felix Quitten-  
baum, Karl Schefer, Hans-  
Peter Siffert, Thomas Vater-  
laus, Erich Widmer, DDB,  
Hans Wüst, Archiv Delinat

### Papier

RecyStar, 100% Altpapier

### Erscheinungsweise

4-mal jährlich  
RC T46

### Titelseite

30 Jahre DegustierService:  
für Delinat ein Grund zum  
Feiern. Bild: Erich Widmer,  
DDB

**30** Jahre  
DegustierService  
1987-2017



## Jubiläumspaket «Perlen aus dem DegustierService»

30 Jahre Delinat-DegustierService – ein Grund zum Feiern. Zum runden Geburtstag wollen wir unseren treuen Kundinnen und Kunden etwas Gutes tun. Wir haben ein Jubiläumspaket geschnürt mit drei Weinen, die eine ganz besondere Geschichte erzählen und durch den DegustierService zu «Publikumslieblingen» geworden sind. Das Paket überlassen wir Ihnen mit einem **Jubiläumrabatt von 30 Prozent**. Und weil Schenken Freude macht, legen wir auch noch einen Profi-Korkenzieher bei.

Allen Nicht-DegustierService-Kundinnen und -Kunden bieten wir das Jubiläumspaket als attraktiven Einstieg in unser Rotwein-Abo an: Sie erhalten in der Folge viermal pro Jahr portofrei ein Paket mit sechs Flaschen. Der Preis pro Paket liegt zwischen 50 und 80 Franken bzw. zwischen 40 und 60 Euro. (Art. 9008.09)

### [www.delinat.com/30jahre](http://www.delinat.com/30jahre)

Wenn Sie nur das Jubiläumspaket (ohne Abo) möchten, dann wählen Sie die Option «nur Jubiläums-Paket». Wenn Sie das Abo wählen, können Sie jederzeit wieder aussteigen – wie immer genügt ein Anruf oder ein E-Mail. (Art. 9008.04)

**3 x 2 Flaschen CHF 59.– (statt 84.40), € 47,40 (statt 67,80)**

Lieferung portofrei. (Ø CHF 1.31 pro dl, € 10,53 pro l)

Angebot gültig bis 31. Juli 2017



### **Roches d'Aric, Domaine Lignères, Corbières 2014**

Art. 2338.14; CHF 16.40, € 13,50 pro Flasche (CHF 2.19 pro dl, € 18,- pro l)

### **Pastoret, Josep Girones Llop, Catalunya 2014**

Art. 1609.14; CHF 15.40, € 12,50 pro Flasche (CHF 2.05 pro dl, € 16,67 pro l)



### **Bonarossa, Massimo Maggio, Sicilia 2012**

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

Bestellen Sie per

Telefon:

oder im

Delinat-Webshop:

**Schweiz 071 227 63 00**

**Deutschland 07621-16775-0**

**Österreich 0820 420 431**

Mo bis Fr, 8–18 Uhr, Sa, 8–12 Uhr

**[www.delinat.com/30jahre](http://www.delinat.com/30jahre)**

Bitte haben Sie

Verständnis dafür, dass  
dieses Jubiläumspaket  
nur 1 Mal pro Haushalt  
geliefert werden kann.

# Der lange W zum Ziel



# eg

Text: Emil Hauser  
Bilder: Delinat-Archiv

Wir Delinat-Einkäufer liegen in einem freundschaftlichen Wettstreit. Dann nämlich, wenn es darum geht, einen Wein in den DegustierService zu platzieren. Den eigenen Favoriten will man natürlich mit dabei haben. Lesen Sie, wie mir dies mit dem Roches d'Aric gelungen ist.



# 30 Jahre DegustierService

Ich erinnere mich an diesen trüben, kalten Nachmittag Anfang Jahr, als sei es gestern gewesen. Dabei liegt das Ereignis schon ein paar Jahre zurück. Ich nahm an einer der regelmässigen Degustationsrunden am Firmensitz von Delinat in St.Gallen teil. In diesem Gremium, das sich aus Spezialisten der wichtigsten Aufgabenbereiche zusammensetzt, herrscht eine freundliche, zugleich kritische Stimmung, schliesslich werden wegweisende Entscheidungen getroffen. Hier wird bestimmt, wie sich unser Angebot zusammensetzt, was wir beibehalten, was wir fallenlassen und was wir neu einführen. Auch für die Winzer sind die Entscheidungen, die in dieser Runde getroffen werden, bedeutungsvoll. Wird sein Wein ausgewählt, weiss der Winzer einen beachtlichen Teil seiner Ernte in guten Händen, und das oft auf Jahre hinaus. Delinat gibt nicht nur seinem Wein einen vielbeachteten Auftritt, Delinat macht auch seinen Betrieb bekannt. Ent-

sprechend begehrt ist ein Platz im Angebot des DegustierService, und entsprechend gross sind die Anstrengungen der Produzenten, mit überzeugenden Weinen ins Rennen zu gehen.

## Auf Entdeckungsreise

Ich war eben von einer ausgedehnten Frankreich-Reise zurückgekehrt, reich an Eindrücken und voller neuer Ideen. Unzählige Weine verkostete ich unterwegs, machte Fassproben der vor ein paar Monaten abgeschlossenen Ernte, prüfte ältere, bereits abgefüllte Jahrgänge. Der Besuch «meiner Winzer» am Ende des Jahres ist eine lieb gewordene Gewohnheit, und da es Teil meines Auftrags ist, nicht nur Eingeführtes zu betreuen, sondern immer auch Neues aufzuspüren, machte ich einen Abstecher zum Weingut der Familie Lignères in Fontcouverte in den Corbières. Nicht ganz unvorbereitet.



Wird das Muster für gut befunden ...

Die Lignièeres hatten uns ein paar Wochen zuvor eine Musterflasche zukommen lassen. Im kleinen Kreis verkosteten wir diese und befanden sie für interessant genug, um den Wein im Labor analysieren zu lassen. Alles lag im grünen Bereich.

**Emil Hauser, David Rodriguez und Martina Korak im friedlichen Wettstreit: Welcher Wein schafft es in den DegustierService?**



**Mehrmals werden die Weine von den Spezialisten blind degustiert.**



Nun wollte ich mir vor Ort ein Bild machen. Drei geschlagene Stunden lang führten mich die Brüder Jean und Paul Lignères durch ihre Weinberge. Es war bissig kalt an diesem Dezembertag, und ein eisiger Wind pfiff uns ins Gesicht. Als wir ins Haus zurückkamen,

stand eine Platte mit aufgeschnittenem Schinken und frisch gebackenem Brot auf dem Küchentisch. Mir war, als könnten mich nur noch Essen und Trinken wieder lebendig machen, und ich putzte die Platte in einem Tempo leer, was mir später unendlich peinlich war. Statt den Wein auszuspucken, wie es sich für einen Einkäufer geziemt, trank ich davon mehr als nur einen Schluck. Jean und Paul Lignères liessen sich nichts anmerken, im Gegenteil. Der durchfrostene, ausgezehnte Schweizer schien sie zu belustigen. Nie zuvor hatte mir ein Schinken so gut geschmeckt wie hier, und gar köstlich fand ich den Roten, den mir die beiden vorsetzten.

nen? Ohne die Präsenz freundlicher Gastgeber? Ohne die Ausstrahlung eines Weinguts, das ich sofort ins Herz geschlossen hatte? Ohne die Kulisse einer urtümlichen Kulturlandschaft? Manchmal wünsche ich mir, eine entdeckte Trouville einfach auf die Sortimentsliste setzen zu können – ohne den Spiessrutenlauf, den bei uns ein Weinmuster zu durchlaufen hat, bevor es schliesslich im Paket des DegustierService landet.

«Weiche, füllige Frucht, saftige Frische, würzige Garrigue-Noten, mineralische Anklänge – ein herrlich komplexer, herausfordernder Wein, der entdeckt werden will», notierte ich. Selten war ich so gespannt auf die Reaktion meiner Kolleginnen und Kollegen und atmete auf, als ich in die erstaunten und anerkennend blickenden Gesichter sah. Damit nahm das Muster der Domaine Lignères die erste Hürde in unserem Selektionsprozess. Als Nächstes folgte wie üblich eine Art



... folgt als nächste Hürde eine Laboranalyse.

### Härtetest in der Degustierrunde

Und nun also der Härtetest in St.Gallen. Würde der noch namenlose Wein einer nüchternen Betrachtung standhalten kön-

Augenschein in den Rebbergen von Winzerberater Rolf Kaufmann (rechts) bei Jean Lignères.



Alte, knorrige Reben – ein wertvoller Schatz der Lignères.



Dopingtest, also eine erneute Laboranalyse. Wie viel Schwefel weist der Wein auf? Ist er frei von unerwünschten Rückständen? Einer Vielzahl von Parametern muss er standhalten. Erhält der Wein das Plazet, geht das Verfahren weiter, ansonsten heisst es: Zurück auf Feld 1. Bei diesem Roten war ich mir fast sicher, dass er nicht an dieser zweiten Hürde scheitern würde. Anlässlich meines Besuchs hatten mir die Brüder Jean und Paul Lignères ausführlich erläutert, worauf es ihnen im Rebberg und im Keller ankommt, und das liegt ganz und gar auf der Linie, wie wir sie bei Delinat seit eh und je verfolgen. Als ich später erfuhr, dass Jean Lignères nicht nur Winzer, sondern in seinem Dorf auch beliebter Dorfarzt und sein Bruder Paul Zahnarzt in Narbonne ist, passte das zum Bild eines umsichtig, weitsichtig und sorgfältig geführten Weinguts. Und so überraschte es nicht, dass das Degustationsmuster auch analytisch glänzte (siehe Seite 13).

## Das Okay des Beraters

Nächste Stufe im Auswahlverfahren: Delinat-Winzerberater Rolf Kaufmann wurde beauftragt, das Weingut auf Herz und Nieren zu prüfen. Natürlich waren wir nach seiner Rückkehr gespannt auf seine Eindrücke und Einstufungen. Er erzählte begeistert von seinem Besuch bei Jean und Paul Lignères. Mich wunderte dies natürlich nicht, hatte ich ja bereits Gelegenheit gehabt, die Domaine Lignères zu besichtigen. Das rund hundert Hektar umfassende Gut verfügt über eine natürlich gewachsene Biodiversität. Kleine Waldstücke, Bäche, Büsche und die für dieses Gebiet so typischen, der mediterranen Macchie ähnlichen Garrigue prägen neben den Rebparzellen das Bild, und so finden ganz unterschiedliche Tiere, Vögel und Insekten, einen vielfältigen Lebensraum. Das alles war natürlich ganz nach dem Geschmack unseres Beraters, und entsprechend fiel sein Fazit aus. Er



Schmetterlinge sind ein Symbol für intakte Natur.

sehe in diesem Fall nur wenig Handlungsbedarf, was die Erfüllung der Delinat-Anforderungen betreffe. Ja, in seiner Einschätzung passe die Domaine Lignères geradezu ideal zu Delinat, und er könne

Einkäufer Emil Hauser als Erntehelfer ...



Bild: Emil Hauser

...und als interessierter Beobachter beim Handverlesen.



Bild: Marçal Font

uns eine Zusammenarbeit mit Jean und Paul Lignères nur wärmstens empfehlen. Stolperstein für die maximale Einstufung (drei Schnecken) könne höchstens die alteingesessene Carignan-Sorte sein, die in vielen Cuvées des Gebiets charakterbildender Bestandteil sei. Carignan sei anfällig auf Echten und Falschen Mehltau und müsse während der Vegetationszeit bei ungünstigem Wetter mit höheren Schwefeldosen als andere Sorten gegen den Pilzbefall geschützt werden.

## Alles gut?

Wein gut, Analysen gut, Zertifizierung gut, Biodiversität gut – also alles gut, und nun nichts wie los? Gemach. Zwar stand im Fall der Domaine Lignères die Ampel auf Grün, weitere wichtige Fragen galt es jedoch vor dem Start zu klären, allen voran die Verfügbarkeit, und zwar nicht bloss die kurzfristige. Für deren Beantwortung sind oft weitere Besuche auf

dem Weingut nötig, es braucht vertiefte Gespräche und gemeinsame Planung – ja, es braucht einfach viel Zeit. Es reicht noch nicht, wenn alles innerhalb eines Weinguts zusammenpasst. Ein selektierter Wein muss sich auch ins geplante DegustierService-Paket fügen, etwa preislich und geschmacklich. Schliesslich soll jedes Paket etwas ganz Besonderes sein, sich vom Vorangegangenen unterscheiden, für Abwechslung und gerne auch für Überraschung sorgen. Da heisst es mitunter lang ringen, mit den Winzern und mit den Kollegen vom Einkauf und vom Marketing. Und nach langem Hin und Her und manchmal auch hott und hüst kommt der Tag, an dem dann doch alles zur runden Sache wird und ein Wein seinen Platz findet. Nun galt es also, die Einführung zu planen – wie immer in enger Zusammenarbeit mit den Winzern. Dazu gehörten die Namensgebung, die Etiketten- und Verpackungs-gestaltung, das Zusammentragen der In-

formationen für Rücketiketten und Produktbeschreibung im Hinblick auf Druck-sachen und Website. Dabei gibt es immer mehr rechtliche Vorgaben zu berücksichtigen, und die Besonderheiten der Delinat-Selektion sollen ebenfalls sichtbar sein. Vor allem aber soll der optische Auftritt zum Wein, zum Betrieb und zu den Menschen, die ihn prägen, passen. Dieser Teil des Prozedere ist besonders anspruchsvoll und trickreich, weil da auch die verschiedenen kulturellen Hintergründe und unterschiedlichen Kenntnisse mitspielen. Im Fall von Jean und Paul Lignères fanden wir bald eine gemeinsame Sprache. So verging zwischen dem ersten Härtetest in St.Gallen und der Anlieferung fixfertiger Paletten kein Jahr, andere Winzer oder Weine benötigen manchmal Jahre.

Bevor der Roches d'Arice, wie er nun hiess, für den DegustierService freigegeben wurde, hatte das angelieferte Produkt

**Auf der Domaine Lignères hat die Natur auch im Keller Vorrat:  
Wilde Hefen übernehmen den Gärprozess im grossen Holzbottich.**



drei Prüfungen zu bestehen: eine nüchterne sensorische Kontrolle, die klären soll, ob der Wein dem Einkaufsmuster entspricht, eine Überprüfung der Analysewerte mit den Delinat-Richtlinien und mit dem Rückstellmuster des ausgewählten Weins und als letzte Hürde eine erneute Verkostung und Einschätzung in der Delinat-Degustationsrunde. Dabei steht das Weinpaket mit den anderen beiden Entdeckungen auf dem Tisch, so, wie es unsere Kundschaft erhalten wird. Fachleute des Einkaufs, des Marketings und des Verkaufs sind anwesend und entscheiden abschliessend, ob die ausgewählten Produkte in ihrer Gesamtheit unseren hohen Anforderungen entsprechen. Trotz der vielen Vorprüfungen kommt es vor, dass wir einen Wein kurz vor dem Ziel ersetzen müssen. Im Fall des Roches d'Aric passte alles bis ins Detail, und so stand der erfolgreichen Auslieferung an unsere Abonentinnen und Abonenten nichts mehr im Weg.

Ja, der Roches d'Aric eroberte im Sturm die Herzen der DegustierService-Kunden, sodass sich der Wein einen festen Platz im Delinat-Sortiment sicherte. Der Roches d'Aric war Ausgangspunkt für eine erfolgreiche Zusammenarbeit mit Jean und Paul Lignères, die 2016 mit deren Wahl zu den Biodiversitätswinzern des Jahres einen Höhepunkt erreichte.

## Tour de France zum Jahresende

Auf meiner jährlichen Tour de France – immer zum Jahresende – gehört ein Besuch der Domaine Lignères nunmehr zum festen Programm. Zwei Peinlichkeiten lasse ich unterdessen aus: Ich bin jetzt richtig gut eingekleidet und auf jedes Wetter vorbereitet, und ich treffe nicht mehr mit leerem Bauch ein, um nicht nochmals allen den Schinken vor der Nase wegzuessen. Im letzten Dezember war es so warm, dass wir uns

für die Verkostung der neuen Jahrgänge vors Haus setzen konnten. Ein Vogel landete auf dem Tisch und pickte die Brotkrümel auf. Jean erzählte mir, dass sie im vergangenen April mit einem Ornithologen eine Zählung der Vogelpopulation auf dem Weingut durchgeführt hätten. Sage und schreibe 40 verschiedene Vogelarten hätten sie registriert, die Zahl habe stark zugenommen, seit sie Vogelkästen installiert hätten. Wenn das kein gutes Omen ist.



Jeweils kurz vor Jahresende degustiert Emil Hauser zusammen mit Jean und Anne Lignères den neuen Jahrgang.



# Die Hürden vom Weinberg bis ins Paket

**Weine, die es in den Delinat-DegustierService schaffen, erfüllen höchste Anforderungen an Qualität und ökologische Produktion. Grundlage für die zahlreichen Hürden, die es zu überwinden gilt, sind eigene Richtlinien, die seit 30 Jahren entwickelt und fortlaufend weiter verfeinert werden. Sie fordern und fördern Weinberge mit grosser Biodiversität, geschlossene Kreisläufe sowie eine Kelterung ohne überflüssige Hilfsmittel.**

## Kontrolle der Arbeit vor Ort

Die Delinat-Winzerberater überprüfen anhand einer Checkliste eine Vielzahl an Anforderungen, die an alle kooperierenden Weinbaubetriebe gestellt werden. In vielem gehen sie über das hinaus, was für eine Biozertifizierung Voraussetzung ist. Höchste Priorität kommt der Biodiversität zu. Überprüft wird etwa die Anzahl biologischer Hotspots. Das sind Ökoinseln inmitten der Reben mit wilder Natur und mindestens einem Baum, Büschen, Wildwuchs, Holz- und Steinhäufen. Erfasst und eingestuft wird auch der Einsatz von Strom aus erneuerbaren Quellen. Und die Winzer müssen Delinat über die Eckpunkte der Arbeitsverträge und Sozialstandards in Kenntnis setzen. Alles in allem sind es heute über hundert Punkte, die mit den Produzenten besprochen werden. Je nachdem, wie weit der Betrieb diese bereits erfüllt, werden die Weingüter mit einer bis drei Delinat-Schnecken ausgezeichnet.

## Analyse der Weine

Jeder Wein wird vor der Aufnahme in den DegustierService von internen Spezialisten mehrfach degustiert und eingehend durch ein unabhängiges Labor analysiert. Der Wein muss einerseits in Nase und Gaumen überzeugen, andererseits bei der Laboranalyse einer Vielzahl von Parametern standhalten. Ein paar Beispiele: Ist der Wein frei von unerwünschten Rückständen wie Trub- und Fehlstoffen, Pestiziden oder künstlichem Glycerin? Sind Säure- und Zuckerverhalte mit Zusatzstoffen beeinflusst worden? Werden unsere eigenen, strengen Schwefel- und Histaminwerte eingehalten? Ein einzigartiger Suchfilter auf der Delinat-Website gewährt diesbezüglich übrigens volle Transparenz für jeden Wein.

## Basis für langfristige Zusammenarbeit

Neben den Produktionsanforderungen ist eine Vielzahl weiterer Aspekte we-

sentlich: Kann und will der Betrieb die von Delinat benötigten Mengen bereitstellen, vom aktuellen Jahrgang und auch von folgenden? Und kann davon ausgegangen werden, dass die kommenden Abfüllungen mindestens so gut ausfallen wie die aktuelle? Die Kostproben lösen Nachbestellungen aus, und selbstverständlich sollen auch gelungene nachfolgende Jahrgänge angeboten werden können, falls der Wein bei den Kunden Zuspruch findet. Ein weiterer wichtiger Aspekt betrifft die Sortimentsbreite eines Weinguts bezüglich Weintypen und preislicher Abstufungen. Grundsätzlich gilt: je differenzierter, umso attraktiver. Und last, but not least: Welches Entwicklungspotenzial scheint gegeben? Ist eine Steigerung der Biodiversität bis zum maximalen Status von drei Schnecken möglich? Besteht das Potenzial, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Rebberg und die Hilfsmittel im Keller mittelfristig zu reduzieren? Und ist der Produzent bereit, im Zusammenspiel mit den Delinat-Einkäufern bestehende Weine weiterzuentwickeln und neue zu kreieren?



# «Wir mussten lernen, polarisierende Weine zu meiden»

**Der Anfang war hart und zäh. Doch dann entwickelte sich der DegustierService zum erfolgreichsten Weinabo Europas. Delinat-Gründer Karl Schefer gibt im Interview Einblick in die bewegte 30-jährige Geschichte dieser einfachen, aber bestechenden Idee.**



**Karl Schefer, Bio-Pionier und Delinat-Gründer.**

**30 Jahre DegustierService: ein Grund für den Delinat-Gründer, eine gute Flasche zu öffnen?**

Karl Schefer. Ja, definitiv. Das Jubiläum feiern wir im Kreise unserer loyalen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Alle sind stolz auf den nachhaltigen Erfolg dieser einfachen Idee.

**Welche Idee steckt hinter dem Weinabo?**

Am Anfang verstanden wir sie anders als heute. Da muss ich etwas ausholen: Weine, die vor allem im Weinberg entstehen und im Keller kaum noch «bearbeitet» werden, sind stark vom Wetter des jeweiligen Jahrgangs geprägt. Ihr Charakter, die Aromatik und der Gehalt variieren stärker von Jahr zu Jahr als bei «zurechtgebogenen» konventionellen

Weinen. Unser Gedanke war, dass man neue Jahrgänge vor dem Bestellen probieren sollte. Mit einem Abo war das am einfachsten zu lösen. Bald haben wir festgestellt, dass die Hauptmotivation unserer Kunden aber eine andere war: Nicht das Probieren zum Zweck einer Bestellung war das schlagende Argument, sondern die bequeme Art von Grundversorgung mit immer wieder

**«Das beliebte Abo hat auch der Natur geholfen.»**

Karl Schefer

neuen Weinen, die entdeckt werden wollen. Und so ist das bis heute geblieben. Die meisten Kunden lassen sich vom DegustierService bedienen, um immer mal eine Flasche Wein parat zu haben. Nur etwa jeder zweite Kunde nutzt den Service mit dem Ziel, die am besten mundenden Weine zu bestellen.

**War es schwierig, die Idee umzusetzen?**

Der Anfang hatte es in sich. Es galt, einen guten Karton zu entwerfen, der nicht nur vor Bruch schützt, sondern auch noch mit einem erträglichen Mass an Aufwand gefaltet und verpackt werden konnte. Auch der hohe Preis bei den anfangs kleinen Auflagen war ein Problem.

Dann galt es, die Idee zu verkaufen, und auch das war nicht ganz

einfach. Insgesamt brauchten wir zwei Jahre, bis die kritische Anzahl an Abonnenten erreicht war, damit der Versand wirtschaftlich tragbar wurde.

**1987 wurde es konkret: Wie muss man sich den Anfang vorstellen?**

Nun ja, das ganze Team, etwa zehn Leute waren wir damals, gab Auskunft über das neue Abo, packte Kartons, schrieb Rechnungen, erfand täglich neue Abläufe und diskutierte Ideen. Viele Kundinnen und Kunden haben uns in dieser Anfangszeit mit wertvollen Ratschlägen und Wohlwollen geholfen. Ohne die liebenswerte Unterstützung begeisterter Kunden hätten wir den DegustierService nicht zum Fliegen gebracht.

**Welche DegustierService-Weine machen im Rückblick am meisten Freude?**

Da gibt es wirklich so viele, dass jede Aufzählung ungerecht wäre. Fast in jedem Paket gibts ein Highlight, eine überraschende oder überragende Qualität, eine Entdeckung. Genau das ist unser Ziel: zu überraschen und zu begeistern.



**Ein DegustierService-Karton aus der Anfangszeit.**

**«Insgesamt brauchten wir zwei Jahre, bis die kritische Anzahl an Abonnenten erreicht war.»**

Karl Schefer

## Gab es auch Flops?

Ja, natürlich. Es gab einen Wein, der in der Flasche eine zweite Gärung begonnen hatte, gerade als er in den Versand kam. Ein anderer entwickelte ein extrem feines Depot, das auch durch Dekantieren kaum zu trennen war. Und viele Weine haben polarisiert, vermochten die einen zu begeistern, die anderen zu enttäuschen. Es gibt nicht immer Klarheit über die Grenze zwischen Besonderheit und Weinfehler. Es galt, die Balance zu finden zwischen unkompliziertem Trinkvergnügen und komplexen Gewächsen, die man oft erst beim zweiten Schluck versteht. Wir mussten lernen, stark polarisierende Weine im DegustierService zu meiden. Es ist nicht lustig, wenn hunderte von Reklamationen fast gleichzeitig eintreffen. Was aber sicher auch zu unserem Erfolg beigetragen hat: Wir diskutieren nicht. Wenn die Kundin reklamiert, hat sie Recht und bekommt Ersatz, basta.

## Hat das Weinabo mehr bewirkt, als Delinat zu einem erfolgreichen Unternehmen zu machen?

Der DegustierService hat zu vielen Empfehlungen geführt, die beste Art, neue Kunden zu gewinnen. Wenn man mit Gästen die Weine aus dem «Delinat-Päckli» probiert und dazu die informativen Unterlagen zeigt, dann kommt es häufig vor, dass daraus neue Kunden entstehen. Der DegustierService ist unser Multiplikator, unser «Verkäufer». Aber auch ganz wichtig: Das beliebte Abo hat auch der Natur geholfen: Es ist seinem Erfolg und der Plansicherheit zu verdanken, dass über 3000 Hektar Weinberge sich in vielfältige und reichhaltige Naturparadiese gewandelt haben, quer durch Europa.



**Wo vor 30 Jahren alles begann: ein kleines, eingeschworenes Team im Haus zur Glocke in Heiden bei Vorbereitungsarbeiten für den DegustierService.**

## Was genau macht den Erfolg über drei Jahrzehnte aus?

Da gibt es keine eindeutige Antwort. Sicher hängt der Erfolg mit der allgemeinen Stossrichtung zusammen. Seit der Gründung 1980 sind wir unseren Delinat-

**«Wir glauben nicht, dass wir viel ändern sollten.»**

Karl Schefer

Grundsätzen treu geblieben, haben allen Verlockungen getrotzt und unsere Qualitätsanforderungen gegen den Strom immer weiter verschärft. Damit haben wir eine sehr treue Kundschaft gewinnen können, die sich deutlich von gängigen Weinkäufern abhebt. Der DegustierService unterstreicht unsere Philosophie mit jedem Paket durch Transparenz (Analytik und Anbaudetails), Emotionen (in packenden Geschichten) und Herzblut (die Passion für Wein und Ökologie, die Lebensfreude). Dass man das Abo jederzeit kündigen kann und dass es kein Kleingedrucktes gibt, gehört ebenfalls zum Erfolgsgeheimnis. Aber auch das gute Preis-Leistungs-Verhältnis der Weine und

die portofreie Lieferung tragen dazu bei, dass dem Abo die Treue gehalten wird.

**Dem Umstand, dass mehrmals pro Jahr ein Weinpaket direkt an die Haustür geliefert wird, haftet etwas Nostalgisches an. Sprechen junge Leute noch auf ein solches Konzept an, oder muss man sich da bald etwas Neues überlegen?**

Abos galten lange als verpönt, und noch heute gibt es Leute, die eine richtige Angst davor haben. Hingegen liegen neue Modelle im Trend – es gibt inzwischen fast alles, was man im Abo beziehen kann, von Socken bis zu Brot, von Kaffee bis zu Rasierklingen. So entdecken junge Weingenießerinnen und Weingenießer den DegustierService mit grosser Freude. Im Unterschied zu reiferen Weingenießern wechseln sie die Sorten öfter und probieren mal dies und jenes. Nein, wir glauben nicht, dass wir viel ändern sollten. Die langjährige Konstanz und die Verlässlichkeit gehören zu den Erfolgsfaktoren des DegustierService, und das soll so bleiben.

Interview Hans Wüst



Azul y Garanza, Navarra

# Grandiose Vielfalt am Rand der Halbwüste

Kaum ein anderes Weingut liegt so nahe an einer Halbwüste wie Azul y Garanza in der Navarra. Artenvielfalt im Weinberg ist hier eine Herausforderung. Doch María Barrena und Daniel Sánchez haben es geschafft, die höchsten Delinat-Anforderungen zu erfüllen. Sie sind die Biodiversitätswinzer 2017.

Die zierliche María Barrena träumt nicht nur gerne, sie setzt ihre Träume auch um. Das war schon im Jahr 2000 so, als sie nach einem Önologiestudium in Tarragona zusammen mit ihrem Studienkollegen Daniel Sánchez die Bodega der Kooperative

innovative Duo von Azul y Garanza am Wintertreffen 2010 auf Château Duvivier Pläne und Skizzen, wie man sich das eigene Traumweingut vorstellt: kleine Parzellen, durchmischt mit Oliven-, Mandel- und Fruchtbäumen, Kräutern, Wildsträuchern und vielen Blumen. Dazu

funktionierendem Ökosystem schon ziemlich nahe gekommen. «Durch die Verwendung von Traubenstielen, zerkleinertem Schnittholz und der Einsaat von Leguminosen ist es uns gelungen, das Bodenleben zu aktivieren, die Wasserspeicherung zu verbessern und die Re-



María Barrena und Dani Sánchez sind von Delinat als Biodiversitätswinzer 2017 ausgezeichnet worden.

von Carcastillo übernahm. Die beiden nannten das Weingut fortan Azul y Garanza und setzten kompromisslos auf ökologischen Weinbau. Der ungewöhnliche Name bedeutet «Blau und Karminrot» und steht für die intensive Farbe ihrer Rotweine.

## Von der Vision...

Die Zusammenarbeit mit Delinat begann 2005. «Von Anfang an teilten wir den Geist von Delinat, die Biodiversität zu fördern und die Weinberge in ein intaktes Ökosystem zu verwandeln», sagt María. Fünf Jahre später präsentierte das

Stein- und Holzhaufen, Nistkästen und Bienenhotels, sodass die Rebberge zu einem Refugium für Insekten, Vögel und Reptilien werden. Angesichts der Lage am Rande der trockenen, steppenartigen Landschaft Bardenas Reales mit ihren bizarren Felsformationen hielten damals viele Winzerkollegen diese Pläne für utopische Wunschträume.

## ... zur Realität

Doch María Barrena und Daniel Sánchez haben alle Skeptiker eines Besseren belehrt. Mit Kreativität und Ausdauer sind sie ihrem Ziel von einem Weingut mit

ben mit natürlichen Nährstoffen zu versorgen», freut sich María. Blühende Pflanzen, Kräuter, Bäume und Hecken wurden angepflanzt. Diese wirken als natürliche Barrieren gegen Pilzkrankheiten und locken Vögel und Insekten an, die mithelfen, Schädlinge fernzuhalten. Ein ausgehobenes Rückhaltebecken dient in Trockenzeiten als Wasserquelle für die Reben, aber auch als Tränke und Lebensraum für Insekten, Vögel und Amphibien. Und nicht zu vergessen: Die vielen Wildhefen, die sich in derart reicher Biodiversität bilden, sorgen für eine harmonische Spontangärung der Weine.

# Biodiversitätswinzer 2017

## Herausforderung Klimawandel

Azul y Garanza hat schon 2014 den höchstmöglichen Delinat-Status als Dreischnecken-Betrieb erreicht. Doch damit geben sich María und Dani nicht zufrieden.

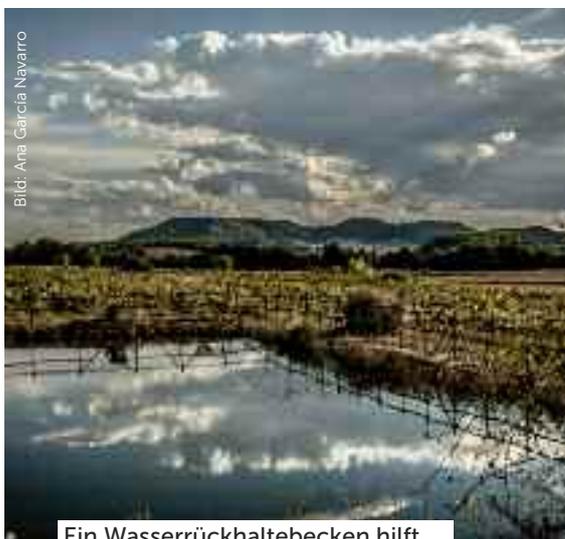


Bild: Ana García Navarro

Ein Wasserrückhaltebecken hilft, Trockenperioden zu überstehen.

den. Die Vermehrung von Wildbienen ist ihnen ein wichtiges Anliegen. Deshalb ist die Installation von weiteren Bienennistplätzen geplant. Vor eine besondere Herausforderung wird Azul y Garanza durch den Klimawandel gestellt. Starkregen und Trockenperioden werden immer häufiger und intensiver. Es müssen neue Methoden entwickelt werden, die Erosion und Austrocknung verhindern. Ziel ist es, bei Gewittern alles Regenwasser aufzufangen, zu speichern und später fein dosiert den Reben zugänglich zu machen. Wichtige Inputs diesbezüglich erhoffen sich María Barrena und Daniel Sánchez vom diesjährigen Delinat-Winzerseminar von Ende Mai in Portugal und Spanien, das dem Thema Permakultur gewidmet ist.

David Rodriguez

## Der Wein zum Tag der Biodiversität 2017

dar. «Es ist für uns eine grosse Ehre, von Delinat als Biodiversitätswinzer 2017 ausgezeichnet zu werden», sind sich María Barrena Belzunegui und Dani Sánchez einig. «Das spornt uns an, auf dem eingeschlagenen Weg fortzufahren.»

Wie ihre Vorgänger (Albet i Noya und Massimo Maggio 2015; Jean und Paul Lignères 2016) hat das Winzer-Duo von Azul y Garanza zum Internationalen Tag der biologischen Vielfalt vom 22. Mai einen speziellen Biodiversitätswein gekeltert. «Der Biodiversidad de Azul y Garanza drückt für uns die Einzigartigkeit der Lagen aus. Die Merlot- und Graciano-Trauben stammen von kleinen Parzellen, allesamt reich an Biodiversität», erklärt Dani Sánchez. Beide Sorten wurden separat vinifiziert. Nach der Gärung reiften die verschiedenen Partien acht Monate in Barriques aus französischer und ungarischer Eiche. Danach wurden die Weine nochmals verkostet und zu einer ausgewogenen Cuvée assembliert.

Entstanden ist so ein lebhafter, fruchtiger und harmonischer Wein, der auch den Geschmack der Erde in sich trägt. Ein Wein, der von der Liebe zur Rebe, zur Natur und von der Passion des Weinmachens erzählt.



Bild: Heinz Hebeisen

Biodiversidad de Azul y Garanza  
Navarra DO 2015, Spanien  
[www.delinat.com/1818.15](http://www.delinat.com/1818.15)

# Buchtipps

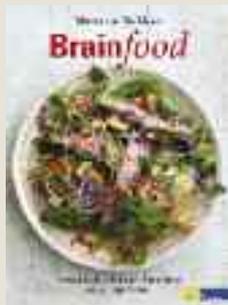
von Peter Kropf

## Gesund und munter

Unser Hirn braucht 20 Prozent der Energie, die wir mit der Nahrung aufnehmen. Die richtige Wahl hilft uns, fit im Kopf zu bleiben. Besonders wertvolle Nahrungsmittel und ihre Wirkung werden übersichtlich präsentiert und der Zusammenhang zwischen leistungsfähigem Gehirn und gesundem Essen detailliert erklärt. Dazu gibt es 125 Rezepte.

### Brainfood

Rebecca Katz / Mat Edelson  
AT-Verlag  
ISBN 978-3-03800-913-9  
CHF 29.90 / € 24,95

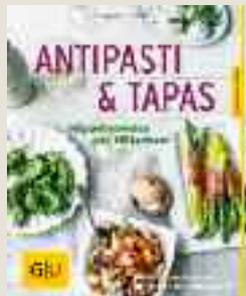


## Klein und fein

«Häppchenweise ans Mittelmeer» verspricht das handliche Büchlein. Originelle Antipasti, Tapas, Mezze und Häppchen sind ideal für einen ausgedehnten Apéro – oder eine Gartenparty. Mit hilfreichen Tipps zur Planung eines Vorspeisenbuffets. Die Rezepte sind alle bebildert und einfach zu bewältigen. Der Sommer kann kommen.

### Antipasti & Tapas

Martin Kintrup  
Reihe: GU KüchenRatgeber  
ISBN: 978-3-8338-5013-4  
CHF 11.90 / € 8,99

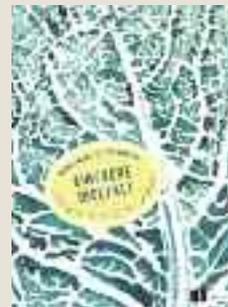


## Schlicht und köstlich

Schmackhafte Gerichte aus einfachen Zutaten. Aus Kartoffel, Ei, Zwiebel, Schwein, Milch, Apfel, Kohl, Zitrone, Fisch und Nuss entstehen feine Gerichte in Variationen. Bereichert mit appetitanregenden Bildern und interessanten Geschichten. Die Kunst des Einfachen – aus weniger mehr machen, heisst das Motto.

### Einfache Vielfalt

Maurice Maggi  
AT-Verlag  
ISBN 978-3-03800-931-3  
CHF 49.90 / € 42,-



Riesling Terra Rossa  
Deutscher Qualitätswein  
Rheinhessen 2016  
[www.delinat.com/5968.16](http://www.delinat.com/5968.16)

## Meine Empfehlung:

«Dieser Riesling vom traditionsreichen Hirschhof in Rheinhessen imponiert durch elegante und frisch-fruchtige Stilistik, ausgeprägte Fruchtsüsse und feine Mineralität. Letztere erhält er von der in Deutschland seltenen, roten Erde, auf der die Reben gedeihen.»

*E. Hauser*



Emil Hauser, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.

Auf ein Glas mit...

# Reinhold Messner

Der Extrembergsteiger Reinhold Messner aus dem Südtirol ist mit seinem Vortrag «Überleben» in der Schweiz, in Deutschland und Österreich auf Tournee. Wir trafen den prominenten Pionier, Eroberer und Naturschützer im Januar in Luzern zum Gespräch bei einem Glas Wein.

## Persönlich

Extrembergsteiger, Abenteurer, Eroberer, Buchautor, Naturschützer und grüner Politiker: Das alles ist oder war der 1944 in Brixen, Südtirol, geborene Reinhold Messner. Der heute 72-jährige Italiener ist noch immer einer der bekanntesten Bergsteiger der Welt. 1978 hat er zusammen mit Peter Habeler als erster Mensch den 8848 Meter hohen Gipfel des Mount Everest ohne Flaschensauerstoff erreicht. Er war auch der Erste, der zwischen 1970 und 1986 alle 14 Achttausender bestiegen hatte. 1989/1990 durchquerte er die Antarktis, 1993 Grönland und 2004 die Wüste Gobi. Von Anfang an berichtet er an Vorträgen oder in Büchern über seine Expeditionen. Auch heute noch ist er mit Live-Vorträgen auf Tournee, in denen er aus seinem spektakulären Leben erzählt.

Reinhold Messner bewirtschaftet im Südtirol verschiedene Bergbauernhöfe und ein Weingut. In den letzten 15 Jahren hat er an sechs dezentralen Standorten im Südtirol das Messner Mountain Museum (MMM) realisiert. Es ist dem Berg und seiner Kultur gewidmet.

Reinhold Messner, Sie gehören zu den berühmtesten Bergsteigern der Welt.

Wie haben Sie das geschafft?

Reinhold Messner: Es gab und gibt in jeder Generation Bergsteiger, die über die anderen strahlen. Es sind jene, denen etwas gelingt, was die andern nicht können oder für unmöglich halten. Vor mir war das Sir Edmund Hillary, dem zusammen mit dem Sherpa Tenzing Norgay 1953 die Erstbesteigung des Mount Everest gelang. Bei mir waren die Erstbesteigungen von Achttausendern im Alleingang und ohne Sauerstoffflasche das Aussergewöhnliche. Heute ist es vielleicht die Speedklettere des Schweizer Ueli Steck.



1980: Reinhold Messner unterwegs zum Mount Everest.

Sie haben Expeditionen immer auch gut vermarktet ...

Ja, Storytelling ist wichtig. Die Fähigkeit, den Leuten mitzuteilen, was man in solchen Extremsituationen erlebt hat, fördert die Bekanntheit. Ich habe das von Anfang an gemacht, habe Vorträge gehalten und Bücher geschrieben.

Hätten Sie heute noch Lust, auf den Everest zu steigen?

Nein. Zu meiner Zeit war Alpinismus nicht nur eine sportliche, sondern auch eine kulturelle Erscheinung. Es war eine Auseinandersetzung zwischen Mensch und Natur, ohne grosse Hilfsmittel. Heute bauen hunderte Sherpas am Everest eine Piste mit abgehängten Seilen und Brücken über die Spalten. Alles ist präpariert, sodass einermassen fitte Touristen auf den Berg kommen.

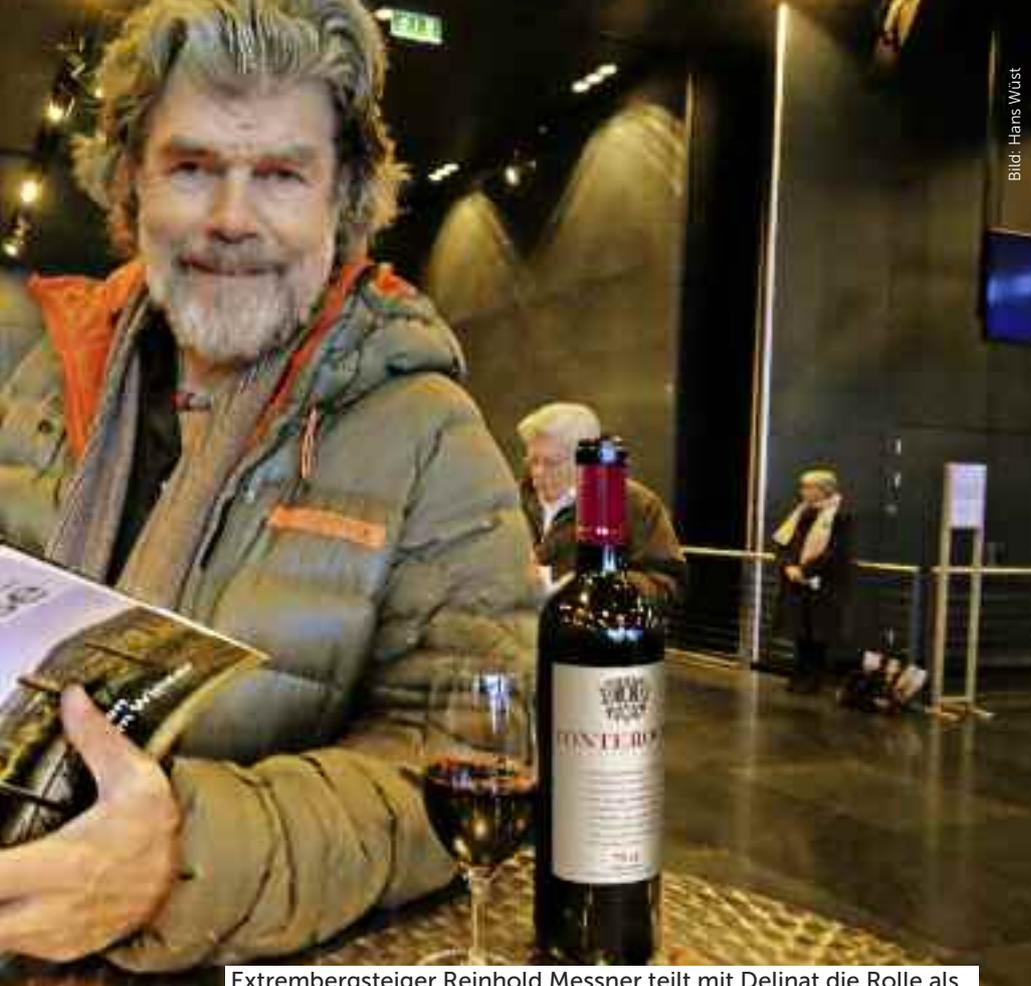


Bild: Hans Wüst

Extrembergsteiger Reinhold Messner teilt mit Delinat die Rolle als Pionier, Entdecker und Naturschützer.

## «Die Natur macht keine Fehler, Fehler macht nur der Mensch.»

Reinhold Messner

### Flaschensauerstoff erreicht haben?

Nein. Das wäre in dieser Höhe auch gar nicht möglich gewesen. Sekt oder Wein wären beim Aufstieg gefroren, und die Flasche wäre geborsten, lange bevor wir auf dem Gipfel angekommen wären.

### Aber Sie mögen Wein?

Ja, ich bin ein Rotweinliebhaber. Die Weinkultur ist vor allem in Europa eine grosse Kraft. Deshalb habe ich vor vielen Jahren im Südtirol das kleine Weingut Unterortel auf dem Juvaler Hügel gekauft. Ich bin also auch Weinproduzent. Ich habe damals den genialen Weinmacher Martin Aurich aus Berlin getroffen, der das Gut bis heute führt und exzellente Rieslinge und Blauburgunder erzeugt.

### Sie haben sich schon in den 1980er-Jahren stark für den Umweltschutz engagiert. Werden Ihre Reben biologisch bewirtschaftet?

Leider noch nicht, aber wir arbeiten daran. Unsere Reben stehen am Ende eines Gletscherbergs. Die Bedingungen für biologischen Weinbau sind hier schwierig. Ziel bleibt aber Bio.

### Was macht guten Weinbau aus?

Wir versuchen, die für unseren Boden bestmöglichen Reben zu halten. Uns geht es darum, so sauber und naturnah wie möglich zu wirtschaften. Die Natur macht bekanntlich keine Fehler, Fehler macht nur der Mensch. Deshalb sollte man auch beim Weinbau so viel wie möglich der Natur überlassen.

Interview Hans Wüst

### Tourismus statt Alpinismus?

Wo Infrastruktur ist, ist Tourismus. Wo keine Infrastruktur ist, ist Alpinismus. Ich habe nichts gegen den Tourismus. Dieser ist zwingend, wenn wir als Bergler überleben wollen. Im oberen Bereich der Berge sollte der Mensch aber keinen prä-

### «Der Brauch des Gipfelweins stammt aus der Zeit des Eroberungsalpinismus.»

Reinhold Messner

parierten Zugang haben. Nur jene, die es ohne Infrastruktur wie Bahnen und Lifte schaffen, sollen höher hinauf.

### Sie sind jetzt 72. Steigen Sie noch immer auf Berge?

Ja, aber meine Ziele sind heute ganz andere. Ich bin schon in den 1980er-Jahren von vertikalen auf horizontale Abenteuer wie Polarexpeditionen und Wüstendurchquerungen umgestiegen. In den letzten 15 Jahren habe ich mich vor allem mit meinem Museum beschäf-

tigt. Und heute bin ich mehr Bergbauer als Bergsteiger. Als interessierter Alpenbewohner betreibe ich mehrere Bauernhöfe mit dem Ziel, Tourismus und Landwirtschaft so miteinander zu verzahnen, dass die Landschaftspflege in den Alpen auch in Zukunft garantiert werden kann.

### Gehört bei Ihnen ein Gipfelwein in den Rucksack?

Schon lange nicht mehr. Aber der Brauch, der aus der Zeit des Eroberungsalpinismus im 19. Jahrhunderts stammt, hat sich lange gehalten. Die reichen Engländer kamen in die Alpen, um als Erste die Viertausender zu besteigen. Es war damals üblich, sich auf dem Gipfel zuzuprosten und dann eine Visitenkarte in die leere Weinflasche zu stecken und diese als Beweis, dass man auf dem Gipfel war, zu deponieren.

Wirklich keinen Champagner dabei gehabt, als Sie 1978 zusammen mit Peter Habeler den Gipfel des Mount Everest als erster Mensch ohne

# So macht degustieren Spass



Augen, Nase und Gaumen sind beim Weinverkosten gefordert. Damit diese sensiblen Sinnesorgane möglichst ungestört funktionieren, muss das Umfeld stimmen. Diplom-Sommelier und Kursleiter Dirk Wasilewski mit Tipps für uneingeschränktes Degustiervergnügen.

**Zuallererst:** Für eine erfolgreiche Verkostung müssen Umfeld und Voraussetzungen stimmen. Die Sinne spielen eine zentrale Rolle, daher sollte man ausgeruht und mit klarem Kopf degustieren. Wichtig ist ein neutraler Gaumen. Eine Belegung der Geschmacksknospen durch Essen, Kaugummi oder Zigarettenrauch sollte vermieden werden. Ideale Degustierzeitpunkte sind der Vormittag (vor dem Mittagessen) oder der späte Nachmittag (vor dem Abendessen).



Bild: Yvonne Berardi

**Die Umgebung:** Der Degustierraum sollte über genügend Licht verfügen, und die Luft sollte frei von Fremdgerüchen sein. Für die optische Beurteilung des Weines ist eine weiße Unterlage (Blatt Papier/weisse Tischdecke) ideal.

**Das Glas:** Das Delinat-Universalglas eignet sich für die Degustation aller Weine. Die verschiedenen DegustierService-Pakete bieten eine gute Auswahl mit



Bild: Felix Quittenbaum

Tropfen aus verschiedenen Ländern und Preiskategorien.

**Die Temperatur:** Je nach Art der degustierten Weine gilt es, auf die passende Weintemperatur zu achten:  
Leichte Schaumweine 6–8 °C;  
Komplexe Schaumweine 8–10 °C;  
Leichte Weissweine 8–10 °C;  
komplexe Weissweine 10–12 °C;  
leichte Rotweine 14–16 °C;  
komplexe Rotweine 16–18 °C;  
Süßweine 10–12 °C.

## Degustation in vier Schritten

Degustieren Sie in vier Schritten, machen Sie kurze Notizen, und verteilen Sie Punkte nach dem 20-Punkte-Schema.

**Das Auge:** Halten Sie das Glas schräg über die weiße Fläche und beurteilen



Bild: Hans-Peter Siffert

Sie die Farbe und Klarheit des Weins: Ist der Wein klar oder trüb? Gibt es eine Perlage? Wie ist die Farbtönung, wie die Farbtiefe? Eine Trübung kann bereits auf einen Weinfehler hinweisen. Brauntöne weisen auf eine fortgeschrittene Oxidation hin. Grüne Reflexe im Weisswein lassen auf eine Jugendlichkeit des Weines schließen – ebenso deutliche Purpurreflexe beim Rotwein. Vergeben Sie für die Farbe maximal 3 Punkte.

**Die Nase:** Riechen Sie zuerst am Glas, ohne es zu schwenken. Ist der Wein reintonig oder belegt? Schwenken Sie das Glas nun kräftig. Nun nehmen Sie unterschiedliche Aromen wahr (fruchtig, blumig, würzig, holzig usw.). Beurteilen Sie nun auch die Qualität in der Nase: Wie komplex und intensiv ist die Aromatik? Vergeben Sie für den Geruch maximal 6 Punkte. Tipp: Schulen Sie Ihre Nase mit einem Aromaparcours, oder riechen Sie an Lebensmitteln, Gewürzen und Kräutern, und versuchen Sie, diese zu beschreiben.

**Der Gaumen:** Der Gaumen dient der Geschmackswahrnehmung. Zum Auftakt spüren Sie die weiche Seite des Weines. Den Restzucker und Alkohol nehmen Sie als süßliche Note wahr. Saugen Sie etwas Luft ein und pressen Sie den Wein mit der Zunge an den Gaumen. Nun macht sich am Rand des Mundraums

# Wein erleben



Bild: Hans-Peter Siffert

die Säure bemerkbar, und Sie nehmen einen Speichelfluss wahr. Ist die Säure angenehm frisch oder beissend aggressiv? Beim Rückgeruch (retronasal) werden die Aromen im Gaumen freigesetzt. Sind es dieselben Aromen, die bereits in der Nase wahrgenommen wurden, oder sind neue hinzugekommen? Beim Rotwein spielen die Gerbstoffe (Tannin) eine grosse Rolle. Sind sie trocknend, im Zungengrund adstringierend oder feinkörnig und mild? Der Abgang zeigt sich nach dem Schlucken. Seine Länge wird aus den oben beschriebenen Komponenten (Süsse, Alkohol, Säure, Aromen, Gerbstoff) gebildet. Vergeben Sie für den Geschmack maximal 8 Punkte.

**Der Gesamteindruck:** Beim Gesamteindruck urteilen Sie über die Qualität des Weines. Ist der Wein harmonisch und gut balanciert oder flach und säurebetont? Vergeben Sie für den Gesamteindruck maximal 3 Punkte. Versuchen Sie am Schluss, mit Ihren Worten eine eigene Weinbeschreibung zu erstellen. Für Fortgeschrittene: Führen Sie eine Blinddegustation durch und schulen Sie so Ihre Nase und Ihren Gaumen noch besser.

Eine ausführliche und intensive Einführung in die Degustationstechnik und Sensorik bietet der Delinat-Basiskurs in vielen Städten in der Schweiz und in Deutschland:

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

## DegustierSet «Wein erleben»

diw. Eine andere, spielerische Möglichkeit, Verkostungstechnik und Sinne zu schulen, bietet das Delinat-DegustierSet «Wein erleben». Es ist eine ideale Ergänzung zum beliebten DegustierService und enthält alles, um im geselligen Kreis eine Blinddegustation mit einer beliebigen Anzahl Personen und Weinen durchzuführen. Es geht darum, Weine anhand ihrer sensorischen Merkmale möglichst objektiv zu charakterisieren und zu bewerten, ohne sich von Namen und Etiketten beeinflussen zu lassen. Besonders spannend ist es, aus der Auswahl verhüllter Flaschen «blind» den persönlichen Lieblingswein zu küren.

Das DegustierSet enthält neben dem notwendigen Material auch eine ausführliche Anleitung mit wichtigen Tipps zum Ablauf einer Blindprobe. Das DegustierSet «Wein erleben» ist zum Preis von CHF 49.–/€ 39,50 erhältlich unter [www.delinat.com/9735.00](http://www.delinat.com/9735.00)



Das DegustierSet enthält – ausser den Weinen – alles für eine Blinddegustation im geselligen Kreis.

### Umami

1908 entdeckte der japanische Wissenschaftler Kikunae Ikeda, dass Glutamat proteinreichen Speisen einen vollmundigen, würzigen Geschmack verleiht. Er nannte die Geschmacksrichtung «umami», was «fleischig, herzhaft und wohlschmeckend» bedeutet. Heute ist umami neben süß, sauer, salzig und bitter die wissenschaftlich anerkannte fünfte Geschmacksempfindung. Umami schmecken beispielsweise Parmesan, Lasagne, Pizza, Sardinen, Makrelen und Thunfisch. In Japan gibt es aber viel mehr Lebensmittel, die umami schmecken: essbarer Seetang, grüner Tee, Bonito-Thunfisch oder getrocknete Pilze (Shiitake und Matsutake).

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

### Vegetative Vermehrung

Vermehrung von Pflanzen ohne Samen. Durch das Einpflanzen verschiedener Pflanzenteile (Augen, Knollen, Triebe, Wurzelteile) entwickeln sich neue Wurzeln und Triebe. Im Weinbau erfolgt das Produzieren von Rebstöcken in Rebschulen prinzipiell auf vegetativem Weg. So gelingt es am besten, neue Reben mit denselben Charaktereigenschaften der Mutterrebe zu erzeugen. Bei einer geschlechtlichen (generativen) Vermehrung, wie sie in der freien Natur passiert, ist dies meist nicht der Fall. Die Nachkommen unterscheiden sich von den Eltern genetisch.

[www.delinat.com/vegetative-vermehrung.html](http://www.delinat.com/vegetative-vermehrung.html)

### Weinstein

Weinstein entsteht bei Gärung und Alterung eines Weins. Es handelt sich dabei um geschmacksneutrale Kristalle, die auf natürliche Weise aus der Weinsäure entstehen. Weil viele Konsumenten völlig klare Weine wünschen, werden diese vor der Abfüllung ein paar Wochen auf Minusgrade abgekühlt. Der dadurch ausgefällte Weinstein wird herausgefiltert. Anschliessend wird der Wein wieder auf Kellertemperatur erwärmt. Bei Weinen, die keiner solchen Prozedur unterzogen werden, kann sich auf dem Flaschenboden harmloser Weinstein bilden. Durch Dekantieren kann verhindert werden, dass er ins Glas gelangt.

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



Martina Korak, Önologin und Einkäuferin bei Delinat.

### Meine Empfehlung:

«Cecilia Zuccas grosse Liebe gehört dem Barbera. Aus streng selektionierten Trauben, die in reicher Biodiversität reifen, keltert sie diesen ehrlichen Barbera, dem sie ihren eigenen Namen geliehen hat. Ich liebe den Wein wegen seiner klaren Frucht, der schönen, nicht übertriebenen Geschmeidigkeit und weil er zu vielen Speisen passt.»

M. Korak



Cecilia Zucca  
Barbera Piemonte DOC 2015  
[www.delinat.com/3987.15](http://www.delinat.com/3987.15)

Wein geniessen

# Kochen für einen Wein



Wer gerne gut isst, trinkt dazu oft ein Glas Wein. Gut so, denn Wein bereichert die Speisen, und je nach Gericht entfaltet der Wein seine Stärken – oder er verliert jeglichen Charme, was es zu vermeiden gilt.

Selten kochen wir ein Gericht zu einem bestimmten Wein. Umgekehrt: Es ist angerichtet, und wir holen noch schnell eine Flasche Wein aus dem Keller. Einer der zum Gericht passt? Oder einfach einer, der uns schmeckt?

Der Wein beeinflusst die Speise. Eine leichte Fruchtsüsse wirkt ausgleichend bei pikanten, salzigen oder leicht bitteren Speisen. Säure und Alkohol im Wein machen fette und schwere Gerichte wie Frittiertes bekömmlicher. Und Säure im Wein verstärkt die Aromen der Speisen.

Ob Weiss- oder Rotwein zu Fisch, Fleisch oder Gemüse, ist grösstenteils Geschmackssache. Klar, harmonisiert ein kräftiger Rotwein nicht mit einem zarten, weissfleischigen Fisch, ein fruchtiger Zweigelt oder Spätburgunder gehen schon eher.



Speisen beeinflussen den Wein und umgekehrt.

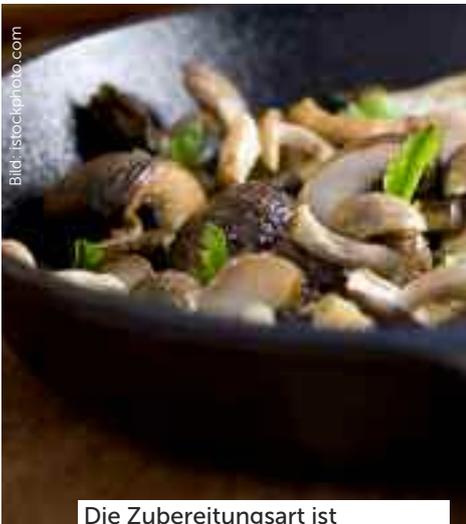


Bild: iStockphoto.com

**Die Zubereitungsart ist entscheidend für die Weinwahl.**

Aber auch die Speise beeinflusst den Wein (siehe Kasten). Ungeeignete Gerichte lassen einen Wein im Nu abstürzen: Genuss weg, Geld weg. Besser also, sich Gedanken zu machen, was zu einem guten Wein passt. Das muss nicht in eine grosse Kocherei ausarten.

## Eine grosse Idee

Ein Vorschlag für höchsten Weingenuss: Sobald das DegustierService-Paket eintrifft, ein feines Zwei- oder Dreigang-Menü ausstudieren, zum Beispiel auf Basis des Rezepts im Weinbooklet. Dazu liebe Gäste einladen und dann die drei Weine des DegustierService-Pakets öffnen. Diese Weine zum Menü probieren, vor und zurück. Feststellen, wie sich die Weine zum Essen verändern, zu welchem Gericht sie besonders gut passen, mit den Freunden darüber diskutieren und feststellen, dass jeder Gaumen anders reagiert, denn: Über Geschmack lässt sich nicht streiten – aber ganz prima diskutieren.

Die angebrochenen Flaschen kommen bis am nächsten Tag einfach in den Kühlschrank. Dann schmecken die Weine nochmals anders. Nun fällt es ganz leicht, seinen Favoriten zu finden. Es ist schon so: der DegustierService – eine grosse Idee für grosse Feinschmecker.

Peter Kropf

## Methode und Beilagen sind entscheidend

**Speisen können auf ganz unterschiedliche Weise zubereitet werden. Je nach Methode passen dazu andere Weintypen:**

**Dämpfen:** über Dampf garen, die schonendste Methode. Gut für Fisch, Fleisch, Gemüse, Getreide.

**Pochieren:** knapp unter dem Siedepunkt in Flüssigkeit garen; ideal für Fisch, Geflügel, Eier.

**Dünsten:** Garen in aromatisierter Flüssigkeit: Fleisch, Gemüse, Getreide, Obst. Eine moderne Variante ist das Garen im Vakuumbbeutel (sous-vide), im Wasserbad oder Dampf, bei Temperaturen zwischen 55 und 100 Grad. Gewürzte Speisen nehmen im Vakuumbbeutel das Aroma intensiver auf und garen schonend. Nicht nur Fleisch und Fisch, nein, auch Gemüse gart auf diese Weise wunderbar.

Dazu passen leichte, höchstens mittelschwere Weine – tendenziell also Weissweine. Oder Rosé- bzw. junge, einfache Rotweine.

**Schmoren (braisieren):** Kombination aus dünsten und braten. Angebratenes wird in wenig Flüssigkeit gegart, die Aromen werden intensiver.

**Braten und kurzbraten (sautieren):** Garen von Fleisch in Fett und trockener Hitze, auch Niedertemperaturgaren möglich.

Dazu passen im Barrique gereifte Weissweine, aromatische, gehaltvolle Rotweine.

**Grillen:** Braten ohne Fett auf Grillrost (Fleisch, Fisch, Gemüse, Früchte).

Dazu passen Weine mit reifem Tannin (Barriqueweine).

**Frittieren:** in heissem Fett schwimmend ausbacken (Fisch, Fleisch, Gemüse, Früchte).

Dazu passen eher säurebetonte, alkoholreiche Weine, auch mit präsentem Tannin, denn fettreiche Speisen mildern die Adstringenz der Gerbstoffe.

**Wichtig für die Weinwahl sind auch die Beilagen, Gewürze und Saucen:**

**Süss:** Süssliche Gemüse wie Karotten oder Früchte sowie süssliche Saucen machen trockenen Wein tendenziell härter, das heisst weniger harmonisch, saurer, bitterer. Der Wein wirkt weniger fruchtig.

Dazu passen Weine mit etwas Restsüsse und wenig Tannin.



Bild: Yvonne Berardi

**Süsse Speisen passen zu Wein mit etwas Restsüsse.**

**Pikant, scharf:** Säure, Tannine und Alkohol im Wein scheinen sich zu verstärken.

Dazu passen Weine mit etwas Restsüsse und wenig Alkohol.

**Salzig:** Wein wirkt körperreicher, weniger bitter, weniger sauer.

Dazu passen praktisch alle Weine.

**Sauer:** Leicht saure Gerichte helfen dem Wein auf die Sprünge, er schmeckt weicher, aromatischer, süsser und fruchtiger. Sehr saure Saucen sind allerdings problematisch.

Dazu passen eher rassige Weine mit frischer Säure.

## Dreimal um die Erde? (Traktoren unter Strom; WL 45)

Als seit Jahrzehnten treuer Delinat-Kunde habe ich mich über diesen Artikel in der Weinlese Nr. 45 sehr gefreut, da mir dieser Bereich der Ökologie auch am Herzen liegt. Was ich aber nicht nachvollziehen kann, ist die Rechnung bzgl. der Energieversorgung eines Tesla S über eine hauseigene PV-Anlage, im Speziellen, was die angegebene jährliche Reichweite angeht.

Wir bewohnen ein 160-Quadratmeter-Haus mit normal grosser Dachfläche. Darauf ist eine PV-Leistung von 5,3 kWp installiert. Aufgrund einer günstigen Neigung und Ausrichtung des Daches und der Tatsache, dass wir im sonnenreichen Südwesten Deutschlands leben, beträgt der jährliche Energieertrag seit Bestehen der Anlage im Jahr 2009 ca. 1000 kWh pro installiertem kWp, das heisst ca. 5300 kWh. Damit käme der Tesla S auf eine Jahresleistung von ca. 30 000 km, was ja nicht gerade wenig ist, aber weit unter den 120 000 km in Ihrem Artikel liegt. Wenn Ihre Rechnung stimmen würde, müsste der Energieertrag viermal so hoch sein wie meiner, damit aber auch die Dachfläche viermal so gross! Ich bitte Sie, mir mitzuteilen, welche Annahmen Ihrer Rechnung zugrunde liegen.

Bernhard Meyers, Homburg, DE

Lieber Herr Meyers

*Ja, es ist ganz erstaunlich, wie ein Haus heute mit relativ wenig Aufwand zu einem Kraftwerk werden kann. Wir hatten das Glück, neu bauen zu können, und uns für eine integrierte PV-Anlage (ein PV-Dach anstelle von Ziegeln) in Ost-West-Ausrichtung entschieden. Der Giebel ist nach Süden ausgerichtet, die Neigung der Dächer ist 30 Prozent. Eines schaut also nach Osten und eines nach Westen. Mit solcher Belegung erreicht man einen relativ guten Ertrag am Morgen und gegen Abend, etwas weniger aber um die Mittagszeit.*

*Pro Haus stand eine Dachfläche von etwa 180 m<sup>2</sup> zur Verfügung, was ziemlich genau 30 kWp ergab. Im Kalenderjahr 2016 produzierten wir damit gut 22 000 kWh. Da unser Tesla im Durchschnitt etwa 18 kWh pro 100 km verbraucht, würde ihn diese Strommenge 120 000 km weit (drei Mal um die Erde) bringen.*

Karl Schefer, Delinat-Gründer

## Elektromotor: Es bleibt noch viel zu tun

Den Artikel «Traktoren unter Strom» habe ich mit Interesse gelesen und finde die Entscheidung, alternative Energieversorgung mit in die Delinat-Richtlinien aufzunehmen, sehr gut. Erfreulicher Weise setzen Sie sich auch kritisch mit dem aktuellen Trend zum Elektroantrieb auseinander und machen deutlich, wie einseitig positiv diese Entwicklung auch meist in den Medien dargestellt wird. Nach meinem Eindruck wird auch durch politische Weichenstellung die elektrische Mobilität als die ökologisch beste Perspektive unterstützt, ohne zunächst einmal viel stärker die Umsetzung der alternativen Stromversorgung durchzusetzen. Es wird dabei gern ausgeblendet, dass zum Beispiel in Deutschland der Anteil dieser umweltfreundlicher gewonnenen Energie gerade mal ein Drittel der gesamten Stromerzeugung ausmacht. Da bleibt also noch einiges zu tun, bis das Elektroauto tatsächlich umweltschonender fährt als das Benzinpendant – um bei Ihrem Beispiel zu bleiben.

Harald Garzke, Hamburg DE



## Was glücklich macht ...

Tue mehr von dem, was dich glücklich macht. Der Spruch auf der Papiertüte ist Zufall – aber wirklich passend. Nach dem Weingenuß warten die Zapfen aufs Recycling. Nicht bei der Sammelstelle, sondern bei unserem Kinder- und Jugendverband Jungwacht Blauring, wo damit gebastelt und gespielt wird.

Christof Hiller-Egli, Geuensee CH

## Ihre Meinung interessiert uns

Über Zuschriften zu diesem Heft oder zu anderen Themen rund um Delinat freuen wir uns. Aus Platzgründen behalten wir uns eine Auswahl und Kürzungen vor. Senden Sie Ihre Zuschriften unter Angabe von Vorname, Name und Wohnort an [leserbriefe@delinat.com](mailto:leserbriefe@delinat.com) oder schreiben Sie einen Kommentar auf [www.delinat.com/weinlese-blog](http://www.delinat.com/weinlese-blog)

Herzlichen Dank!



## Fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» zu gewinnen

Machen Sie mit beim Delinat-Weinrätsel. Die Buchstaben der richtigen Antworten (Sie sind in den Beiträgen dieser WeinLese-Ausgabe versteckt) ergeben ein **Lösungswort**. Schicken Sie dieses per Postkarte bis **spätestens 1. Juni 2017** 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 fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr im Wert von ca. CHF 250.–/€ 210.– teil.

### 1. Seit wann gibt es den Delinat-DegustierService?

- (R) 1997
- (W) 1987
- (M) 2007

### 2. Von welchem Weingut stammt der erfolgreiche DegustierService-Rotwein Roches d'Aric?

- (I) Azul y Garanza
- (A) Château Duvivier
- (E) Domaine Lignères

### 3. Wie viele Hektar Reben werden heute quer durch Europa nach den strengen Delinat-Richtlinien bewirtschaftet?

- (R) 1500
- (I) 3000
- (S) 4500

### 4. Wie heisst der neue Delinat-Kurs, bei dem der Kursleiter zu Ihnen nach Hause kommt?

- (N) Delinat daheim
- (U) Delinat auf der Stör
- (I) Delinat unterwegs

### 5. Der Extrembergsteiger Reinhold Messner war als erster Mensch...

- (F) ... auf dem Mount Everest
- (A) ... ohne Flaschensauerstoff auf dem Mount Everest
- (M) ... mit den Skiern auf dem Mount Everest

### 6. Wer wurde zum Delinat-Biodiversitätswinzer 2017 gekürt?

- (M) Albet i Noya
- (B) Azul y Garanza
- (R) Salustri

### 7. Neben süss, sauer, salzig und bitter gibt es eine fünfte Geschmacksrichtung. Wie heisst sie?

- (Z) herb
- (O) umami
- (A) scharf

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
---	---	---	---	---	---	---

### Auflösung des Wettbewerbs aus der WeinLese Nr. 45

Das Lösungswort lautet  
**MAREMMA**

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



Delinat-Kursleiter Dirk Wasilewski auf Besuch bei Delinat-Kunden zu Hause.

## «Delinat daheim»

# Weinerlebnis in den eigenen vier Wänden

Delinat baut das Kursangebot personell, geografisch und inhaltlich aus. Neu wird der Kurs «Delinat daheim» angeboten. Trommeln Sie ein paar Freunde zusammen, und buchen Sie den Delinat-Weinexperten für ein abwechslungsreiches Weinseminar bei sich zu Hause.

Der Ausbau des Kursangebots hat zur Folge, dass Delinat-Kursleiter Dirk Wasilewski Verstärkung bekommt: Mit Thomas Lippert aus Salem in der Nähe des Bodensees konnte ein neuer, kompetenter Kursleiter gewonnen werden. Durch seine langjährige Erfahrung als gelernter Weinküfer und Kellermeister

ist eine leidenschaftliche Beziehung zum Wein und zur Wissensvermittlung entstanden. Seit jeher schätzt er den Kontakt zum Verbraucher und pflegt schon immer eine offene Kellertüre, um zu zeigen, wie Weinbereitung funktioniert. «Neben der Kellerarbeit sind das Abhalten von Weinproben und Seminare meine grösste Passion», sagt Thomas Lippert. Für Delinat führt er schwerpunktmässig in verschiedenen süddeutschen Städten den beliebten Basiskurs «Die Kunst des Degustierens» durch, beispielsweise in Ingolstadt, Regensburg, Heidelberg und Karlsruhe.



Das Erlernen der Degustiertechnik ist keine Hexerei.



Kellermeister Thomas Lippert ist neu als Kursleiter für Delinat unterwegs.

## Neu: «Delinat daheim»

Gemeinsam mit Dirk Wasilewski hat er auch das neue Kursangebot «Delinat daheim» entwickelt. Die Idee dahinter: Möglichst viele Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber, die bei der Terminwahl gerne flexibel sind, sollen in den eigenen vier Wänden in den Genuss eines Delinat-Weinkurses kommen. Das kompakte Weinseminar bietet Einblick in die Delinat-Methode sowie eine professionelle Einführung in die Degustationstechnik mit Aromaparcours und Blindverkostung von zehn Delinat-Weinen. Zudem verrät der Kursleiter ein paar Foodpairing-Regeln. Der Kurs dauert zirka drei Stunden und kann zum Pauschalpreis von 500 Euro (Deutschland) oder 550 Franken (Schweiz) für 10 bis 20 Personen gebucht werden.

Hans Wüst

Weitere Informationen und unverbindliche Anfragen zu diesem lehrreichen und unterhaltsamen Kursangebot [www.delinat.com/veranstaltungen/delinat-daheim.html](http://www.delinat.com/veranstaltungen/delinat-daheim.html)

## Kurse

### Basiskurs. Die Kunst des Degustierens.

Spielerische Einführung in die Geheimnisse des Degustierens und Einblick in die faszinierende Delinat-Weinwelt. Kursorte und Daten: Berlin: 5. Mai 2017, Freiburg i.B.: 9. Mai 2017; Basel: 17. Mai 2017; St. Gallen: 18. Mai 2017; Saarbrücken: 18. Mai 2017; Winterthur: 1. und 8. Juni 2017; Ingolstadt: 1. Juni 2017; Regensburg: 2. Juni 2017; Frankfurt: 8. Juni 2017; Bern: 14. Juni 2017; Bonn: 20. Juni 2016; Braunschweig: 29. August 2017; Hamburg: 31. August 2017.

**Die Kunst der Kombination – spanische Weine und Tapas.** Am Beispiel von Spanien und der vielseitigen Tapasküche zeigt Sommelier Dirk Wasilewski, welche Weine zu welchen Speisen passen. Nebenbei erfahren Sie viel über Rebsorten, Böden, Klima und Qualitätsstufen im spanischen Weinbau. Kursorte und Daten: Bern: 17. August 2017; Basel: 21. September 2017; Olten: 26. Oktober 2017; St. Gallen: 9. November 2017.

**Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí.** 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: Bern: 6. September und 30. November 2017; Basel: 29. November 2017; Olten: 11. Mai und 1. Dezember 2017; St. Gallen: 28. November 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: Köln: 4. Mai 2017; Bern: 15. August 2017; Basel: 19. September 2017; Olten: 24. Oktober 2017; St. Gallen: 7. November 2017.

## Reisen

### Wein- und Genussreise Veneto.

Sonntag, 6., bis Donnerstag, 10. August 2017. Logieren in einer stilvollen Villa im Hinterland von Verona. Verdi-Oper «Aida» in der Arena von Verona. Wandern im Lessinia-Naturpark. Unterwegs mit den Biowinzer-Pionieren Natalino und Amadio Fasoli im Valpolicella und Wine & Dine auf ihrer Azienda. Prosecco-Degustation auf der energieautarken Azienda von William Savian.

**Genussradeln durch Österreichs Weinbaugebiete.** Montag, 28. August, bis Samstag, 2. September 2017. Wien, Wachau, Kremstal, Wagram, Burgenland: eine Genuss-Radtour mit Wein- und Tafelfreuden. Sie begegnen dem typisch österreichischen Charme und lernen mehrere Delinat-Winzer kennen.

**Wein- und Genussreise Toskana.** Sonntag, 3., bis Donnerstag, 7. September 2017. Übernachten und Kochkurs im tausendjährigen Kloster Badia a Coltibuono, zu Besuch im berühmten Hügeldorf Montepulciano und bei verschiedenen Delinat-Winzern, auf den Spuren des legendären Pecorino von Pienza und vieles mehr, was Freude macht.

**Wein- und Genussreise Barcelona bis Bilbao.** Montag, 25. September, bis Sonntag, 1. Oktober 2017. Entlang der Pyrenäen vom Mittelmeer zum Atlantik mit Zwischenhalt bei Delinat-Winzern erfahren Sie, wie Albet i Noya zum erfolgreichsten Biowinzer Spaniens wurde; wie Rioja-Winzer Francisco Ruiz die ökologische Revolution vorantreibt; wie auf der Bodega Azul y Garanza am Rande einer bizarren Steppenlandschaft unkonventionelle Weine entstehen, und noch viel mehr!

**Wein- und Genusskreuzfahrt Sea Cloud II.** Sonntag, 29. April, bis Donnerstag, 3. Mai 2018. Die Segelyacht Sea Cloud II wird zum Delinat-Weinschiff. Seereise von Barcelona bis Nizza mit Ausflügen zu Delinat-Winzern in Spanien und Südfrankreich.

**Weintage.** Weingut Hirschhof: 10. Juni und 9. September 2017. Weingut Lenz: 17. Juni 2017.

### Detaillierte Informationen und Anmeldung:

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

### Detaillierte Informationen und Anmeldung:

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



# Biodiversitätswein 2017

Biodiversidad de Azul y Garanza  
Navarra DO 2015  

María Barrena und Dani Sánchez, Delinat-Biodiversitätswinzer des Jahres 2017, überraschen mit einem feinen Tropfen zum Internationalen Tag der biologischen Vielfalt.

Der Wein aus der spanischen Navarra erzählt von der Liebe zur Rebe, zur Natur und von der Passion des Weinmachens. Die Merlot- und Graciano-Trauben für diese aromatische Cuvée stammen von kleinen Parzellen mit grosser Biodiversität.

[www.delinat.com/1818.15](http://www.delinat.com/1818.15)