

Das Delinat-Magazin
Nr. 49, Februar 2018

WeinLese

 DELINAT

Château Duvivier
strahlt weiter

Niedertemperaturgaren: **lustvolles Kochen mit sanften Garmethoden.**
Weinrätsel: **Wieder locken fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein».**

Honig aus Europas Bienenparadiesen

Bild: samxmeg, iStockph

Neue
Pakete



Paket bunt gemischt
www.delinat.com/9470.23

Paket dunkle Sortenhonige
www.delinat.com/9460.28



Paket helle Sortenhonige
www.delinat.com/9455.27



Genießen Sie unsere delikaten Bienenhonige aus biologischer Produktion. Ob an den sonnigen Terrassen der Amalfiküste, in gelb leuchtenden Sonnenblumenfeldern der Provinz Molise, in mächtigen Edelkastanienbeständen Asturiens oder in saftig grünen Robinienwäldern der bulgarischen Stara-Region – überall suchen unsere zertifizierten Bioimker die besten Weiden für ihre Bienenvölker.

Mit unseren drei Probierpaketen bieten wir Ihnen ein exklusives Angebot an unverfälschten, natürlichen Biohonigsorten aus europäischen Regionen, wo sich die Bienen noch wie im Paradies fühlen. Ein Hochgenuss für alle Honigliebhaber. Auch als Geschenk beliebt!

 **DELINAT**

«Frisch gewagt ist halb gewonnen»

Horaz (65–8 v. Chr.),
römischer Satiriker und Dichter



Auf dem Delinat-eigenen Château Duvivier in der Provence dreht sich weiterhin alles um ökologisch vorbildlich angebauten Wein, um den Weinbau der Zukunft. Mit dem Abschied des Gastgeberpaars Sylvia und Uwe Fahs kommt es aber zu einer Neuausrichtung.

Mit Duvivier hat Delinat einen neutralen Ort für Versuche, die mithilfe externer Experten einen hohen praktischen Nutzen in kurzer Zeit erzielen können. Diese Chance soll noch besser genutzt werden: Frisch gewagt ist halb gewonnen! Der Akzent liegt neu etwas weniger auf Gastrobetrieb, sondern verstärkt auf Forschungsweingut mit Akademie.

Gleichwohl kommen Gäste, die bisher auf Château Duvivier Erholung, Genuss und Inspiration gesucht haben, weiterhin auf ihre Kosten. Das neue Gastgeberpaar Sabine und Ulrich Lantermann wartet mit verschiedenen Themenwochen auf. Diese bieten aktive Erholung, Wissensvermittlung und kulinarische Genüsse sowohl auf dem Château sowie auch in den Restaurants der Umgebung.

Auf den Seiten 6 bis 19 erfahren Sie alles über das neue Konzept und die neuen Köpfe auf Château Duvivier. Ich wünsche Ihnen spannende Lektüre, vielleicht bei einem Glas Duvivier-Wein.

Hans Wüst, Redaktor



Château Duvivier

So geht es weiter

Nachdem Sylvia und Uwe Fahs in den Ruhestand getreten sind, kommt es auf dem Delinat-eigenen Weingut in der Provence zu einem Neuanfang. **Seite 6**



Martin Walker

Delinat trifft den Krimiautor

Auf der Delinat-Reise Bordeaux/Périgord begegnen wir dem Autor der «Bruno»-Krimis. Interview mit Martin Walker. **Seite 20**



Genuss

Sanft garen

Peter Kropf über die Lust am Kochen mit sanften Garmethoden. **Seite 23**

10 Fragen

In einer neuen Rubrik äussern sich Delinat-Kunden zu Wein, Kultur, Ökologie und anderen Themen. **Seite 26**

Für helle Köpfe

Gewinnen Sie beim grossen Weinlese-Rätsel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Abos «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 27**

Horizontenerweiterung

Unser Kurs- und Reiseprogramm: Erweitern Sie Ihr Weinwissen, und erleben Sie beim Winzer, wie biologischer Weinbau nach der Delinat-Methode funktioniert. **Seite 30**



Neue Winzer aus Frankreich

emh. Drei namhafte Weingüter aus Frankreich arbeiten neu mit Delinat zusammen. In Châteauneuf-du-Pape führen die Brüder Daniel und Frédéric Coulon in siebter Generation die renommierte Domaine de Beaurenard. Das Weingut überzeugt mit typischen, oft preisgekrönten Châteauneuf-du-Pape-Weinen. Eine Besonderheit ist die Einzellage Boisrenard, die schon seit 1695 zur Domaine gehört und ausnahmslos mit dem Pferd bearbeitet wird. Unweit des Städtchens Bergerac erzeugen Christophe und Bénédicte Piat auf Château Couronneau feine Bordeaux-Weine mit einem unglaublichen Preis-Genuss-Verhältnis. Die Reben erstrecken sich über 38 Hektar rund ums Schloss. Seit 1999 werden sie biologisch und seit 2009 biodynamisch bewirtschaftet. Auf den lehm- und kalkhaltigen Böden gedeiht vor allem Merlot. In der wenig bekannten Appellation Cahors im Südwesten Frankreichs erzeugt die Familie Fournié auf Château Haut-Monplaisir Weine, die man sonst mit Argentinien in Verbindung bringt: Malbec ist aber die typische Rotweintraube dieser Region und ergibt hier überaus lebendige und finessenreiche Tropfen.

Mit diesen drei neuen Weingütern aus Frankreich steigt die in Europa nach der Delinat-Methode bewirtschaftete Weinbaufläche um rund 130 Hektar an.

Delinat-WeinMarkt und Slow Food

mif. Auch in diesem Jahr wird der Delinat-Weinmarkt die Slow-Food-Messen in der Schweiz und in Deutschland bereichern. Die nächsten Delinat-WeinMärkte mit Winzern aus verschiedenen Weinländern finden vom 2. bis 4. März 2018 in der Halle 4 der Bernexpo sowie vom 5. bis 8. April an der Slow Food Messe in Stuttgart statt.

Traumpaar des deutschen Weinbaus

dar. Carolin Spanier-Gillot und Oliver Spanier (auf dem Bild mit Emil Hauser von Delinat) sind vom «Vinum Weinguide Deutschland 2018» zum «Winzer des Jahres» gewählt worden. Das Ehepaar führt zwei Weingüter in verschiedenen Gebieten Rheinhessens (Kühling-Gillot und Battenfeld Spanier) und arbeitet schon seit mehreren Jahren mit Delinat zusammen. Die Redaktion des erstmals erschienenen «Vinum Weinguide» bezeichnet die beiden als «Traumpaar des deutschen Weinbaus». Für Carolin und Oliver geht ein Traum in Erfüllung: «Winzer des Jahres zu werden, ist sicher die grösste Auszeichnung, die in Deutschland vergeben wird, und so etwas wie ein Ehrenpreis für das Lebenswerk – auch wenn wir uns trotzdem noch jung fühlen.» Bereits im letztjährigen «Gault Millau Weinguide Deutschland» figurierten die beiden Weingüter unter den 25 besten Deutschlands. Und Carolin Spanier-Gillot war vom «Falstaff-Magazin Deutschland» bereits zur deutschen Winzerin 2015 gekürt worden.

Innovatives Bewässerungskonzept

dar. In Rekordzeit hat Carlos Laso auf seinem Weingut Pago Casa Gran im Hinterland von Valencia das von Delinat angeregte Bewässerungskonzept (WeinLese Nr. 47) umgesetzt. Mit einem Wasserrückhaltebecken und mehreren horizontal verlaufenden Gräben entlang der Rebparzellen wird Regenwasser zurückgehalten. Langsam kann es von hier aus in den Boden versickern, sodass die Reben auch in langen Trockenzeiten mit Feuchtigkeit versorgt werden. Bis das Rückhaltebecken ganz gefüllt ist, dürften etwa drei Jahre vergehen. In dieser Zeit sollte auch der Grundwasserspiegel langsam wieder ansteigen. Spätestens dann dürften auch lange, trockene Sommer den Reben auf Pago Casa Gran kaum noch etwas anhaben können.

Bio kann die Welt ernähren

hrw. Biologischer Landbau könnte die Welt in Zukunft ernähren, wenn wir uns weniger Verschwendung leisten und weniger tierische Produkte konsumieren. Zu diesem Schluss kommt eine neue Studie des Schweizer Forschungsinstituts für biologischen Landbau FiBL. Eine weltweite Umstellung auf biologischen Landbau könne zu einem umfassend nachhaltigen Ernährungssystem beitragen, wenn sie mit weiteren Massnahmen kombiniert werde, heisst es in einer Medienmitteilung des FiBL vom November 2017. So gilt es etwa, den hohen Konsum tierischer Produkte zu reduzieren, weniger Kraftfutter in der Tierhaltung einzusetzen und Nahrungsmittelabfälle zu vermeiden. Ein solches Ernährungssystem hätte positive Auswirkungen auf wichtige Umweltaspekte wie Treibhausgasemissionen, Überdüngung und Pestizidverbrauch – und würde laut Studie trotz biologischer Bewirtschaftung nicht zu einem höheren Landverbrauch führen.

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)
Karl Schefer (kas)
Hans Wüst (hrw)

Konzept und Layout

Delinat AG

Bilder

Yvonne M. Berardi, Kerstin Bittner, Karlheinz Käppeler, Karl Schefer, Hans Peter Siffert, Erich Widmer, DDB, Hans Wüst, iStockphoto: samxmeg, Archiv Delinat

Papier

RecyStar, 100% Altpapier

Erscheinungsweise
4-mal jährlich
RC T49

Titelseite

Auch in Zukunft werden Gäste auf Château Duvivier mit kulinarischen Spezialitäten und Wein aus biologischer Produktion bewirtet.
Bild: Karlheinz Käppeler



Probierpaket «Château Duvivier»

Zum Beginn der neuen Ära auf dem Delinat-Modellweingut Château Duvivier in der Provence bieten wir Ihnen ein portofreies Probierpaket mit drei feinen Duvivier-Rotweinen an.

Das Probierpaket enthält je zwei Flaschen:

Château Duvivier Les Mûriers, Coteaux Varois en Provence 2012

Finessenreiche Spitzencuvée von Château Duvivier. Noten von Cassis und dezente Röstaromen. Im Gaumen präsent, aber feinkörniges Tannin und gut eingebundenes Holz. Ein Charakterwein.

Art. 3727.12; CHF 25.50, € 21,50 pro Flasche (CHF 3.40 pro dl, € 28,67 pro l)

Duvivier Les Hirondelles, Pays du Var IGP 2012

Harmonische Assemblage von vier verschiedenen Traubensorten. Aromen von schwarzen Beeren und würzige Kräuternoten. Im Gaumen komplexe, aber geschmeidige Struktur.

Art. 1050.12; CHF 16.60, € 13,50 pro Flasche (CHF 2.21 pro dl, € 18,- pro l)

Duvivier Les Cigales, Pays du Var IGP 2014

Leichter, eleganter Rotwein mit Aromen von frischen roten Früchten und einem Hauch Lavendel. Im Gaumen saftig, frisch, gut strukturiert.

Art. 2356.14; CHF 12.60, € 9,90 pro Flasche (CHF 1.68 pro dl, € 13,20 pro l)

Das Probierpaket enthält 3 × 2 Flaschen und kostet CHF 109.40 / € 89,80

(Ø CHF 2.43 pro dl, € 19,96 pro l), Art. 9151.15, **Lieferung portofrei**

Bestellen Sie per Telefon:

Schweiz 071 227 63 00

Deutschland 07621-16775-0

Österreich 0820 420 431

Montag bis Freitag, 8–18 Uhr, Samstag, 8–12 Uhr

oder im Delinat-Webshop:

www.delinat.com/9151.15

Château Duvivier

Forschungsl mit Verwöhr



abor nfaktor

Text: Karl Schefer

In diese Oase haben sich viele Delinat-Kunden verliebt. Ins sanfte Licht der Provence, in ihre Däfte, in ihre Stille. Und natürlich in die gute Küche von Uwe Fahs und die liebevolle Betreuung durch seine Gemahlin Sylvia. Die beiden haben 23 Jahre lang unsere Gäste verwöhnt und sich Ende 2017 zur wohlverdienten Ruhe gesetzt. Wie geht es weiter auf Château Duvivier? Und was ist eigentlich der Grund, dass Delinat ein eigenes Weingut betreibt?

Château Duvivier

Als Delinat 1980 mit dem Vertrieb von ökologisch erzeugtem Wein begann, war nicht definiert, was das genau bedeutete. Jeder Winzer, der auf synthetische Pestizide verzichtete, interpretierte «bio» auf seine eigene Art. Ein Standard für Biowein fehlte. Für Weinfreunde mit Qualitätsanspruch war das unbefriedigend. Daher war eine der ersten grossen Aufgaben von Delinat, so einen Standard zu definieren. Bereits 1983 erschienen die ersten Delinat-Richtlinien für biologischen Weinbau und Ausbau. Seither sind rund ein Dutzend aktualisierte Ausgaben erschienen und haben die Delinat-Methode perfektioniert und in immer grösserem Detaillierungsgrad beschrieben.

Die Methode entwickelt sich einerseits über die grosse Erfahrung der rund hundert Delinat-Winzer und ihren Willen, eine höchstmögliche Weinqualität mithilfe natürlicher Prozesse zu erzielen. So erreichen uns permanent Anregungen und Erkenntnisse, die manchmal direkt ihren Weg in die Richtlinien finden. In anderen Fällen sind es Forschungsergebnisse, die neue Möglichkeiten aufzeigen, oder es gibt Herausforderungen, für die eine Lösung gefunden werden muss, wie es vor ein paar Jahren mit der Kirschessigfliege der Fall war.

Château Duvivier – das Testweingut

Längst nicht alle angedachten neuen Richtlinienpunkte können aber einfach aufgenommen werden. Oft braucht es verlässliche Tests in der Praxis, um die Winzer nicht unbekanntes Risiken auszusetzen. Diese Erkenntnis reifte schon bei den ersten Anpassungen des Regelwerks, als unsere Winzer sich über wichtige Punkte nicht einigen konnten. Wir brauchten ein Test-Weingut, um in der Praxis und grossflächig das auszupro-

bieren, was in die Richtlinien aufgenommen werden soll. 1990 haben wir dazu Château Duvivier gekauft, und gut 4000 Kundinnen und Kunden haben mit der Zeichnung einer Aktie geholfen, die Finanzierung zu sichern.

«Liebe Aktionärinnen und Aktionäre, ganz herzlichen Dank für Ihre damalige Unterstützung! Sie können stolz sein auf das, was Duvivier inzwischen an Ausstrahlung bewirkt hat.»

Karl Schefer

So richtig los mit Versuchen ging es dann ab 1995. Unter der Regie von Pierre Basler, einem Schweizer Forscher, der sich ehrenamtlich und stark für Duvivier engagiert hat. Er beschaffte internationale neue Züchtungen von Rebsorten und holte die Chambre d'Agriculture mit ins Boot, die Landwirtschaftskammer, um die notwendigen Bewilligungen für die Pflanzung von pilzwiderstandsfähigen Reben (PIWI) zu erlangen. Diese waren damals und sind noch heute in Frankreich strikt verboten; wir waren die ersten, die eine Sondergenehmigung erlangen konnten. Heute wachsen auf Duvivier rund 80 PIWIs zum Teil im Sortengarten und zum Teil grossflächig auf gut zwei Hektar.

Verstärkter Akzent auf Forschung

Unter der Leitung von Winzer Antoine Kaufmann fanden viele weitere Versuche auf Duvivier statt: Bepflanzung zwischen den Reben, Mehltau-Prognosemodelle, Bodenbearbeitung, Pflanzenschutz ohne Kupfer und vieles mehr. Die Erkenntnisse daraus flossen in die Delinat-Richtlinien und wurden in zahlreichen Seminaren den Winzern vermittelt. Mit Château Duvivier hat Delinat einen neutralen Ort für Versuche, die mithilfe externer Experten einen hohen praktischen Nutzen in

kurzer Zeit erzielen können. Die kommenden Schwerpunkte liegen auf Permakultur und weiterhin auf resistenten Sorten.

Weinwochen für alle

Nach dem Abschied von Sylvia und Uwe Fahs wagen wir einen Neuanfang mit etwas anderen Akzenten. Die augenfälligste Änderung wird sein, dass kein Koch mehr permanent vor Ort sein wird. Für die Gästebetreuung vor Ort werden neu Sabine und Ulrich Lantermann zuständig sein (Porträt Seite 16–17). Es werden verschiedene Themenwochen (Beispiele Seite 12–13) angeboten. Diese werden stark variieren, genauso wie der Servicegrad. Es wird Wochen geben, die den bisherigen insofern ähneln, als dass die Gourmets ganz auf ihre Kosten kommen. Allerdings wird abends auswärts getafelt, im Umkreis von 40 km gibt es eine ganze Reihe hervorragender Angebote, die wir in unser Programm integrieren werden.

Es wird aber auch Wochen geben, die sich ans kleine Portemonnaie richten, die auch Studenten und Praktikanten sich leisten können. In manchen Wochen steht das Lernen im Zentrum, in anderen das praktische Mitarbeiten. Manche Wochen vermitteln Weinwissen und die Kunst des Degustierens. Und in anderen wird gemeinsam gekocht – provenzalisch und natürlich passend zu den Château-Weinen.

Château Duvivier rückt so etwas mehr in Richtung Forschungsweingut mit Akademie. Die Liebe zum Wein und zur Natur prägt das Handeln und das Angebot. Und ganz gleich, ob Gäste zum Lernen, Arbeiten, Geniessen oder zum Faulenzen kommen – sie werden das warme Ambiente dieses magischen Ortes und der Provence geniessen.



Bei eisigem Mistral fand im November die zweitägige Aufnahme der Situation statt. Die Trockenheit ist auffällig. Im Winter sind die Reihen zwischen den Reben normalerweise von üppigem Grün, doch nach nur gut 300 mm Regen im Jahr 2017 herrscht Dürre. Von links: Astrid Schefer, Josef Holzer, Dani Wyss, Jens Kalkhof, Roman Herzog, Lolita Roche.



Bis zu 2,80 m tief haben die Experten gegraben, um ein genaues Bild der Bodenschichten zu bekommen. Permakulturprojekte beginnen stets mit Beobachtung, Analysen und dem Design der künftigen Landschaft. Oft beginnt die Umsetzung dann mit schwerem Gerät.

Château Duvivier

Bild: Karl Schefer



Im abseits gelegenen Weinberg Beau Mulé ist eine 2,7 Hektar grosse Fläche bereits von Reben gerodet und wird 2019 neu bepflanzt. Die Nachbarparzelle mit 1,9 Hektar Syrah wird ebenfalls bald gerodet werden müssen, weil Holzpilzkrankheiten schon viele Reben haben sterben lassen. Eine der Ursachen könnte hier ein unsanfter Rebschnitt sein.

Bild: Karl Schefer



Bild: Kerstin Bittner



Bild: Hans Peter Stiffert



Der Beginn eines ökologischen Hot-Spots. Oft beginnt es mit einem Holz- oder Steinhaufen und einem jungen Baum. In wenigen Jahren siedeln sich seltene Pflanzen und Tiere von selbst an, nutzen die Nischen als Rückzugsort und locken wiederum andere Arten an. Wichtig ist die Vernetzung zwischen diesen Inseln mit Hecken und Brachen.

Beim sanften Rebschnitt orientiert man sich am «Saftfluss». Reben sind anfälliger als Obstbäume – bei ungünstigem Schnitt sterben Teile ab und bieten Pilzen Nahrung, was zum Tod der Rebe führen kann.



Reben, die nicht oder kaum von Pilzen befallen werden (PIWIs), gehört die Zukunft. Duvivier ist in Frankreich das Pionier-Weingut. Schon 1995 hat Pierre Basler mit der Pflanzung von einigen Dutzend Sorten begonnen und später das kritische Landwirtschaftsministerium für grossflächige Versuche an Bord geholt.



Bild: Karl Schefer

Die alten und die neuen «Schlossgeister» bei der Schlüsselübergabe.

Sylvia und Uwe Fahs

Adieu et merci beaucoup!

Es war eine meiner besten Entscheidungen, die ich in meinen 37 Delinat-Jahren getroffen habe: 1994 entschied ich mich aus über hundert Kandidaturen für Sylvia und Uwe Fahs als Gastgeber für die neu entstandene Ferienresidenz Château Duvivier. 23 lange Jahre haben Sylvia und Uwe das Château geführt. Höchst erfolgreich, wie alle wissen, die sich von ihnen verwöhnen lassen durften. Nicht nur, dass sie ihre Gäste professionell und liebevoll zugleich umsorgten. Man spürte auch ihre echte Freude daran.

Von derart aufopfernder Arbeit wird man doch müde – und wie sich das als Gast anfühlt, weiss jeder, der schon mal Ende Saison in Südfrankreich Ferien gemacht hat. Ganz anders bei unseren Gastgebern. Meistens trafen wir uns in der Winterpause für ein gemütliches Abendessen, und jedes Mal beteuerte Sylvia, dass sie die ersten Gäste im März kaum erwarten könne. Das Gastgeber-Gen haben die beiden in die Wiege gelegt bekommen. Und sie haben unser Château auf ihre ganz persönliche Weise geprägt.

Sylvia und Uwe Fahs haben auf Château Duvivier Tausende von Feriengästen umsorgt und kulinarisch verwöhnt. Als wir vor einem Jahr in der Weinlese ankündigten, dass Ende 2017 Schluss sei und das langjährige Gastgeberpaar in den wohlverdienten Ruhestand trete, war das Château innerhalb weniger Wochen für das ganze Jahr 2017 ausgebucht. Unzählige Stammgäste wollten nochmals die legendäre Fahs-Gastfreundschaft und die unvergesslichen Abendessen in Bioqualität mit der launigen Präsentation von Uwe erleben.

Liebe Sylvia, lieber Uwe, ich danke euch von ganzem Herzen für alles, was ihr für unsere Gäste getan habt. Für das genussvolle Verwöhnen, für die Sorgfalt und das Durchhalten in schwierigen Zeiten, für die Geduld und die Liebe, mit der ihr alle Herausforderungen gemeistert habt. Ihr könnt stolz sein auf euren Erfolg!

Karl Schefer



Bild: Kerstin Bittner

Gespannt lauschen die Gäste den Erläuterungen des Winzers Erik Bergmann. Mit der Saison 2018 wird der Weinbau stärker mit dem Gästebetrieb verknüpft. Das war ein seit Jahren oft genannter Wunsch, dem Duvivier mit Praktikumswochen, Kursen und spannenden Degustationen entsprechen wird.

In Weinbergen, die dank widerstandsfähiger Reben keinen Pflanzenschutz brauchen und in denen kein Traktor fährt, kann zwischen den Reben auch Gemüse angebaut werden. Neue Versuche folgen.



Bild: Yvonne M. Berardi



Bild: Patrick Rey

Im neuen Kurs «Sanfter Rebschnitt» lernen die Teilnehmer, wie Reben geschnitten werden, ohne den Saftfluss zu beeinträchtigen. Dazu muss die Anatomie der Rebe verstanden werden.

Themenwochen

Lehrreiche Erholung

Auf Château Duvivier dreht sich alles um Wein. Um ökologisch vorbildlich angebauten Wein, um den Weinbau der Zukunft. Auch der Gästebetrieb wird auf diesen Schwerpunkt ausgerichtet. Die Positionierung auf Wein, Weinbau, Forschung und Ausbildung wird sich im Jahresprogramm widerspiegeln. Was nicht heisst, dass man sich auf dem Château nicht weiterhin verwöhnen lassen könnte. Hier ein paar Beispiele von geplanten Themenwochen:

Wein und Trüffel

Rund um Château Duvivier gibt es ein halbes Dutzend guter Restaurants, die mit viel Erfahrung und Können die üppigen Trüffelaromen in ihre Speisen zaubern. In der Trüffel-Woche wird täglich woanders getafelt, die Menüs werden speziell komponiert und von den passenden Delinat-Weinen begleitet. Am Ende der Woche wird das beste Restaurant von den Gästen gekürt.

Aktionärswoche

Eine Woche nur für Duvivier-Aktionäre. Man isst abwechselnd im Haus und auswärts, geht gemeinsam zum Markt, lernt regionale Produzenten kennen. Jeder Abend beginnt mit einer unterhaltsam und lehrreich geführten Degustation. Der Einblick in aktuelle Forschungsthemen und Betriebsabläufe ist in diesen Wochen ausführlicher als in anderen.

Praktikumswoche Rebschnitt

Hier lernt man (fast) alles über dieses komplexe Thema. Die Anatomie und Physiologie der Rebe, ihr Verhalten nach

dem Schnitt an günstigen und an weniger günstigen Stellen. Wie geht der «sanfte» Rebschnitt und wie verhindert dieser Krankheiten? Sie allein bestimmen, wie viel Zeit Sie in den Reben verbringen wollen. Gegessen wird vor allem im Château. Die Kosten dieser Woche werden tief gehalten, damit auch Studierende sich diese leisten können.

Weinkurs

In verschiedenen Ausprägungen wird es Weinkurse geben. Manche Themen bauen auf anderen auf, sodass man sich über die Jahre ein fundiertes Wissen aneignen kann. Die Kurszeiten werden täglich auf etwa zwei Stunden gehalten, sodass genügend Freiraum für Ausflüge und Faulenzen bleibt. Gegessen wird abwechselnd auswärts und im Château.

Das Jahresprogramm von Château Duvivier ist hier ersichtlich:

www.ferien-beim-winzer.com



Bilder: Yvonne M. Berardi

Typisch Provence

Die Château-Weine



Weiss, Rosé und Rot: Auf Château Duvivier keltert Winzer Erik Bergmann die ganze Palette von typischen Provence-Weinen. Die Auswahl reicht von eleganten, fruchtigen Tropfen bis hin zu gehaltvollen, komplexen Gewächsen voller Finessen. Neue

Weinkreationen von Château Duvivier entdeckt man am einfachsten über die Delinat-Weinabos «DegustierService». Eine Übersicht über die aktuellen Duvivier-Weine finden Sie unter: www.delinat.com/duviver

Roman Herzog

«Monsieur Duvivier»

Bei Roman Herzog laufen neu alle Duvivier-Fäden zusammen.

Seit 2013 arbeitet der ausgebildete Winzer und studierte Betriebswirt Roman Herzog bei Delinat. Der Verkaufsleiter spielt bei der Neuausrichtung von Château Duvivier eine zentrale Rolle. Als «Monsieur Duvivier» koordiniert er die verschiedenen Aktivitäten und ist Bindeglied zu Verwaltungsrat und Aktionären.

Noch keine 30, aber schon ein reich gefüllter Rucksack mit önologischem und betriebswirtschaftlichem Wissen: Roman Herzog, 1988 auf dem elterlichen Weingut in Thal im St. Galler Rheintal geboren und aufgewachsen, hat sein Basisrüstzeug während einer Winzerlehre auf drei spannenden Schweizer Weingütern geholt. Es folgten Weinbaupraktika in Neuseeland, Deutschland und Südafrika, ein Studium in Önologie in Changins CH und eines in Weinbetriebswirtschaft in Heilbronn DE, bevor er bei Delinat einstieg. Um sich das Rüstzeug für die Führung der Delinat-Weindepots und die Verkaufsleitung zu holen, absolvierte Roman Herzog einen berufs begleitenden MBA (Master in Business Administration) in St. Gallen. Zusätzlich hat er jetzt die Aufgabe als Koordinator für Château Duvivier übernommen. Das Delinat-eigene

Modellweingut in der Provence wird neu ausgerichtet und erhält eine neue Organisationsstruktur. «Meine Aufgabe besteht darin, die verschiedenen Sparten Forschung, Weinbau und Erlebnisse zu koordinieren und weiterzuentwickeln», beschreibt «Monsieur Duvivier» seine Aufgabe. Und ergänzt: «Ich freue mich sehr auf diese Herausforderung im internationalen Kontext, bei der ich meine önologischen Erfahrungen mit meinem betriebswirtschaftlichen Wissen verknüpfen und mit einem motivierten Team innovative Lösungen realisieren kann.»

Weingut mit Strahlkraft ...

Roman Herzog hat sich ehrgeizige Ziele gesetzt: «Duvivier soll ein mit drei Delinat-Schnecken zertifiziertes Musterweingut werden, das sich als Begegnungsort

für interessierte Gäste, Winzer und Forscher etabliert.» Feriengäste sollen hier die Delinat-Philosophie eines biologischen Weinbaus mit reicher Biodiversität anschaulich erleben können. Sei es bei der Mitarbeit im Rebberg oder einfach im Gespräch mit Winzer Erik Bergmann.

... und Qualität

Gemeinsam mit ihm will Roman Herzog auch die Qualität der Duvivier-Weine weiter steigern. «Uns schwebt ein Topwein mit internationaler Strahlkraft vor, der zumindest teilweise aus noch wenig anerkannten pilzwiderstandsfähigen Traubensorten (PIWI) gekeltert wird.» Sollte es gelingen, solchen Traubensorten, die keine oder nur geringe Mengen an Pflanzenschutz benötigen, zum Durchbruch zu verhelfen, wäre das ein Meilenstein für biologischen Weinbau, weil so weitgehend auf Kupfer- und Schwefeleinsatz verzichtet werden und der Winzer seine Arbeitszeit innovativeren Tätigkeiten zuwenden könnte.

Hans Wüst

Sabine und Ulrich Lantermann

Die neuen Schlossgeister

Nach der Ära Fahs übernehmen Sabine und Ulrich Lantermann die Gastgeberrolle auf Château Duvivier. «Wir treten das Erbe mit Elan und vielen neuen Ideen an», sagt das deutsche Ehepaar, das nach fünf Berufsjahren in der Schweiz jetzt nach Frankreich weiterzieht.

Doch wer sind die neuen Gastgeber, die ab Ostern 2018 für die Gästebetreuung auf Château Duvivier zuständig sind? Sabine (48) und Ulrich Lantermann (55) lebten und arbeiteten in St. Ingbert in der Nähe von Saarbrücken. Nach ihrem Betriebswirtschaftsstudium startete Sabine als selbständige Unternehmerin durch und baute vier Handwerksbetriebe und ein Ingenieurbüro für erneuerbare Energien auf. Das Unternehmen konnte sie später mit Erfolg verkaufen, und sie arbeitete danach neun Jahre in leitenden Funktionen für einen international tätigen Konzern dieser Branche. Ulrich Lantermann war während 25 Jahren selbständiger Informatik-Anwendungsberater für Firmen. «Wir sind sehr an Ökologie und Nachhaltigkeit interessiert», erklärt Sabine. In Bezug auf den Konsum leben sie aus Überzeugung das Motto: «Weniger ist mehr.»

2013 brachen sie ihre Zelte in Deutschland ab und zogen in die Schweiz, wo sie ihre beruflichen Aktivitäten von Wettingen aus weiter ausübten. Seit Anfang 2017 ist Ulrich Lantermann hauptberuflich Community-Manager für Wikimedia Schweiz. In dieser Funktion betreut er die freiwilligen Wikipedia-Autoren und ist für die Partnerschaftspflege mit Gedächtnisinstitutionen wie Museen und Bibliotheken zuständig. Er ist selbst schon seit 14 Jahren freiwilliger Autor: «Ich habe mittlerweile über 700 Texte für Wikipedia verfasst», verrät er.

Eine grosse Herausforderung

Jetzt wartet in der Provence also eine neue Herausforderung auf die Lantermanns. «Entspannten Weingenuss auf einem Forschungsweingut anbieten zu können, reizt uns besonders. Wir packen die neue Aufgabe mit Freude, Elan und vielen neuen Ideen an.» Im Château ist Sabine nicht nur für die Gästebetreuung zuständig, sondern auch für den reibungslosen Ablauf im Hintergrund. Sie spricht neben Deutsch fast perfekt Französisch. «Meine Mutter ist aus Paris», klärt sie auf. Sabine ist sich an selbständiges Arbeiten und den Umgang mit Leuten gewohnt. In ihrer Freizeit schreibt sie Gedichte und Songs, mit denen sie als Singer-Songwriterin auf Kleinbühnen auftritt. «Es wird in Zukunft sicher auch auf Château Duvivier den einen oder anderen musikalischen Anlass geben», verspricht sie. Ihr Mann Ulrich wird in einem Teilpensum weiterhin als Wikimedia-Community-Manager der Schweiz tätig sein und auch für Delinat Aufgaben übernehmen. Auf Duvivier wird er Weineseinare und Kulturreisen durchführen. Die nötigen Kompetenzen dafür hat er sich nebenberuflich angeeignet. Als breit interessierter Wikipedia-Autor ist er weit gereist und hat viele spannende Menschen kennengelernt. Und durch eine intensive Beschäftigung mit dem Thema Wein seit den 1990er-Jahren ist er zum Weinkenner geworden. 2004 hat er in

Deutschland als zweites berufliches Standbein sogar ein eigenes Weingeschäft eröffnet und es erst beim Wegzug in die Schweiz wieder aufgegeben. «Bio-Wein war für mich damals bereits ein Thema», blickt er zurück.

Dass Sabine und Ulrich Lantermann jetzt in einem Umfeld tätig werden können, in dem ein ganzheitlicher ökologischer Ansatz in allen Bereichen Kernthema ist, freut sie ungemein. «Wir möchten das Erbe von Sylvia und Uwe Fahs mit neuen Ideen und Akzenten fortführen.»

Auch mit reduzierter Küche bleibt das stilvolle Delinat-Château in der Provence neben Forschungsweingut eine Wohlfühl-Adresse für Gäste. Die stilvollen Zimmer stehen weiterhin zur Verfügung, es gibt ein üppiges Frühstücksbüfett, ein vielseitiges Angebot an attraktiven Themenwochen und sehr viel Abwechslung beim Abendessen.

Hans Wüst



Die künftigen «Schlossgeister» Ulrich und Sabine Lantermann freuen sich auf den Start als neue Gastgeber auf Château Duvivier.



Lolita Roche und Erik Bergmann

Frischer Wind

Lolita Roche...

2016 haben Erik Bergmann und Lolita Roche das Zepter auf dem Weingut von Château Duvivier von Antoine Kaufmann übernommen. Das junge Winzerpaar fühlt sich hier im Element: «Es ist faszinierend, einen Betrieb zu führen, der beim biologischen Weinbau eine Vorreiterrolle einnimmt und Inspirationsquelle für andere Weingüter ist», sagt Erik Bergmann.

Gute Weine zu erzeugen, ist der eine Anspruch, den Delinat an die Duvivier-Winzer stellt. Gleichzeitig wird von ihnen verlangt, dass sie zusammen mit Delinat und unabhängigen Institutionen mit Neugierde und Elan forschen und Versuche durchführen, die den biologischen Weinbau in Richtung eines funktionierenden Naturkreislaufs weiterentwickeln. Genau diese Kombination war es, die den jungen französischen Winzer und Önologen Erik Bergmann und seine Partnerin Lolita Roche dazu bewogen haben, sich um die Winzerstelle in der Provence zu bewerben. «Ausserdem gefällt uns die Region, in der ich aufgewachsen bin, sehr gut. Hier fühlen wir uns zu Hause», erklärt der in der Nähe von Nizza geborene Erik Bergmann in fast perfektem Deutsch. Dass er die Sprache Goethes spricht, verdankt er seinem aus Deutschland stammenden Vater.

Trotz seines jungen Alters von 32 Jahren verfügt Erik Bergmann als Winzer und Önologe bereits über viel Wissen und Erfahrung. Angeeignet hat er sich diesen Rucksack unter anderem in einem vierjährigen Agrarstudium in Avignon, durch eine Masterarbeit in Önologie und ökologischem Weinbau an der Universität Bordeaux, einem Praktikum auf dem berühmten Château Margaux sowie diversen Winzeraufenthalten in Neuseeland und Australien. Während Erik auf Duvivier für die Weinberge und die Kellerei zuständig ist, kümmert sich Lolita hauptsächlich um Kommunikation, Verkauf und Administration, hilft bei Bedarf aber ebenfalls in Rebberg und Keller mit.

Handschrift erkennbar

Seit rund zwei Jahren arbeitet das junge Paar nun schon auf dem Weingut. «Die

Aufgaben hier sind sehr anspruchsvoll, aber wir haben uns gut eingelebt und gehen jeden Tag mit Freude an unsere Arbeit», erklärt Erik. Bereits ist es ihm gelungen, den Duvivier-Weinen eine eigene Handschrift zu verleihen. «Boden, Klima und Rebsorten auf Château Duvivier sind typisch für die Provence. Deshalb versuchen wir, Terroir-Weine zu erzeugen, die diese Region authentisch spiegeln.» Das gelingt am besten, indem man der Natur sowohl im Rebberg wie im Keller den Vorrang lässt und so wenig wie möglich eingreift.

Anders als in der übrigen Provence wird auf Château Duvivier nicht hauptsächlich Rosé hergestellt, sondern Rotwein. Das Flaggschiff ist Les Mûriers (Maulbeerbäume), eine kräftige Cuvée aus den Sorten Syrah, Cabernet Sauvignon und Grenache. Der zu 90 Prozent im Barri-



... und Erik Bergmann sorgen mit ihrem Können und einer gehörigen Portion französischem Charme für frischen Wind auf dem Delinat-Modellweingut.

que ausgebaute Wein verführt mit feinen Aromen nach schwarzen Früchten und kräftigen, schön eingebundenen Gerbstoffen – ein Speisebegleiter par excellence. Der kleine Bruder des Les Mûriers ist der Les Hirondelles (Schwalben). Diese gut strukturierte, tiefgründige Rotwein-Cuvée erinnert in der Traubenzusammensetzung an den grossen Bruder, die Mazeration ist jedoch reduziert und der Ausbau in den gebrauchten Barriques kürzer als beim Les Mûriers. Leicht, fruchtig und elegant kommt schliesslich der rote Les Cigales (Zikaden) daher – ein genussvoller Wein für jeden Tag.

Der Rosé-Anteil auf Château Duvivier macht etwa ein Viertel der Gesamtproduktion aus. Seit Jahren bekanntester und beliebtester Vertreter dieser typischen Provence-Spezialität ist die Cuvée des Amis, eine Assemblage aus den au-

tochthonen Sorten Cinsault, Grenache und Syrah. Der nach frischen Erdbeeren duftende, leichte und fruchtige Tropfen ist ein perfekter Sommerwein.

Ebenfalls rund ein Viertel am Gesamtvolumen machen die Weissweine aus. Spitzengewächs ist L'Amandier (Mandelbaum), eine Cuvée aus typischen Weissweinsorten Südfrankreichs. Der voluminöse Wein mit seinen komplexen, würzigen Aromen ist ein perfekter Speisebegleiter, unter anderem von Fisch.

Herausforderungen warten

Neben einer ständigen Verbesserung der Weinqualität streben Erik Bergmann und Lolita Roche weitere Fortschritte bei der Biodiversität an. Jede Parzelle und jede Rebsorte wird nach deren Bedürfnissen

spezifisch bewirtschaftet und begrünt. Um die im biologischen Weinbau erlaubten Kupfer- und Schwefelspritzmittel zu reduzieren, werden die schon seit Jahrzehnten durchgeführten Versuche mit pilzresistenten Rebsorten (PIWI) weitergeführt und intensiviert. Und schliesslich verlangt auch der Klimawandel mit seinen extremen Wetterkapriolen (Hitze, Trockenheit, Frost, Unwetter) neue Massnahmen im Bereich der Permakultur. «Das alles sind grosse Herausforderungen, denen wir uns aber gerne stellen und hoffen, einen Beitrag an den Weinbau der Zukunft leisten zu können», sagt Erik Bergmann. Und dann ist da noch ein ganz besonderer Ehrgeiz: «Unser Ziel ist eine Premium-Cuvée, die sogar den Mûriers noch toppt.»

Emil Hauser

Auf ein Glas mit...

Martin Walker

Der schottische Krimiautor Martin Walker mag gutes Essen und biologische Weine. Im Sommer können Delinat-Kunden ihm auf der Wein- und Genussreise im Périgord bei einem literarischen Diner begegnen. Wir trafen den prominenten Schriftsteller vor einer Lesung in Stuttgart zu einem Gespräch bei einem Glas Wein.

Martin Walker, als Schotte, worauf würden Sie eher verzichten: Whiskey oder Wein?

Martin Walker: Auf Wein. Whiskey ist für

Persönlich

Martin Walker, geboren 1947 in Schottland, ist Schriftsteller, Historiker und politischer Journalist. 25 Jahre war er als Journalist der britischen Tageszeitung «The Guardian» in der ganzen Welt unterwegs. 1999 ist er mit seiner Familie nach Frankreich ins Périgord gezogen. Hier begann seine Karriere als Krimiautor. Seine mittlerweile neun Kriminalromane um den Dorfpolizisten Bruno erscheinen in 17 Sprachen und erzielten eine Millionenauflage.

Martin Walker lebt mit seiner Frau Julia vier Monate im Jahr in Washington und fünf Monate im Périgord. Die restliche Zeit ist er auf Buchtour oder in Schottland und England unterwegs. Martin Walkers «Bruno»-Romane erscheinen im Schweizer Verlag Diogenes. www.diogenes.ch

mich ein sehr spezielles Getränk, das ich gerne in Gesellschaft trinke.

Wein mögen Sie aber auch. Wie sind Sie zum Weinliebhaber geworden?

Schon als Student habe ich Wein getrunken, allerdings nur billige Massenware. Rosé aus Portugal und Cabernet Sauvignon aus Bulgarien, das waren meine ersten Erfahrungen mit Wein.

Und trotzdem sind Sie zum Weinliebhaber geworden?

Ja. Meine Frau Julia und ich haben später oft Ferien in Frankreich gemacht. Da bin ich auf den Geschmack gekommen, vor allem dank der Bordeaux-Weine. Die guten waren aber schon vor 20 Jahren sehr teuer. Als wir dann ins Périgord gezogen sind, habe ich die Bergerac-Weine entdeckt. Das sind heute immer noch meine Lieblingsweine.

Weshalb sind Sie überhaupt ins Périgord ausgewandert?

1970 war ich für «The Guardian» als Kriegsberichterstatter im Libanon. Hier habe ich mit einem französischen Journalisten zusammengearbeitet. Er hat uns mehrmals eingeladen, Ferien bei sich zu Hause im Périgord zu machen. Das Essen hat uns hier so begeistert, dass meine Frau unbedingt ein eigenes Haus im Périgord wollte.

Und da haben Sie sofort eingewilligt?

Ich habe gesagt: Okay, schauen wir mal. Dann war ich in Washington im Weissen Haus, um den damaligen Präsidenten Bill Clinton zu interviewen. Ich wartete im Vorraum des Oval Office auf den Präsidenten, als mein Handy klingelte. Es war Julia, meine Frau. Sie sagte: Du musst sofort ins nächste Flugzeug stei-

gen, ich habe unser Haus gefunden. Ein paar Tage später war ich in Frankreich, und wir haben das Haus gekauft.

Und dann sind Sie hier zum Krimiautor geworden...

Ich habe schon vorher politische, eher ein bisschen langweilige Bücher geschrieben. Das Périgord als Schlaraffenland mit den weltberühmten prähistorischen Höhlen von Lascaux hat mich dann zu spannenderen Büchern inspiriert. Auf die Idee, Kriminalromane zu

«Ich kenne viele Biowinzer, die machen wunderschöne Weine.»

Martin Walker

schreiben, hat mich mein Tennispartner Pierrot gebracht. Er ist gleichzeitig Dorfpolizist, Feinschmecker und ein sehr guter Koch. Ein ideales Vorbild für meine Romanfigur Bruno, Chef de police.

Ihre Krimis haben das Périgord in der ganzen Welt bekannt gemacht, sodass Sie von den Winzern der Region zu einer Art Ehrenbotschafter ernannt worden sind.

Ja, es sind immer mehr Touristen ins Périgord gekommen, sodass ich als erster Schotte zum Grand Consul ernannt wurde.

Wie viel von der Romanfigur Bruno steckt in Martin Walker?

Nicht so viel. Aber ich möchte gerne so gut kochen können wie Bruno.

Aber Sie können doch sicher gut kochen. Sie haben ja auch ein Kochbuch geschrieben.

Ja, ich kann kochen. Jedes Rezept, das in meinem Kochbuch und in den Romanen vorkommt, habe ich selber gekocht, aber mit der Hilfe meiner Frau Julia, sie ist die Expertin.

Ist es Ihnen als Weinliebhaber wichtig, ob Wein ökologisch erzeugt wird?

Ich kenne viele ältere Winzer im Bordeaux und in Bergerac, die sind sehr



Als «love wine» bezeichnet Martin Walker den Châteauneuf-du-Pape von Delinat.



Bilder: Yvonne M. Berardi

Martin Walker beim Bücher-signieren.

Lernen Sie Martin Walker auf unserer Wein- und Krimireise Bordeaux/ Périgord persönlich kennen: www.delinat.com/weinreisen

krank, weil sie immer mit Chemie und Kunstdünger gearbeitet haben. Dann denke ich: Oh mein Gott, was haben wir da getrunken? Ich bin deshalb sehr froh, dass immer mehr Weine biologisch erzeugt werden.

«Ich habe oft ein Glas Wein auf dem Schreibtisch, wenn ich schreibe.» Martin Walker

Finden Sie solche Weine auch gut?
Das Wichtigste für einen guten Wein ist das Terroir. Und wenn dieses Terroir nicht mit Pestiziden beeinträchtigt wird, umso besser. Ich kenne viele Biowinzer, die machen wunderschöne Weine.

Wo liegen Ihre persönlichen Vorlieben beim Wein?

Ich habe Wein auf der ganzen Welt getrunken. Wenn ich nur Wein aus einer Region trinken könnte, würde ich Bergerac wählen. Für mich stimmt hier das Verhältnis Qualität-Preis am besten. Aber ich mag auch Weine aus Deutschland und Österreich, zum Beispiel Grünen Veltliner.

Inspiriert Sie der Wein auch für Ihre Kriminalromane?

Ja, ich habe oft ein Glas Wein auf dem Schreibtisch, wenn ich schreibe. In meinen Bruno-Romanen «Grand Cru» und «Eskapaden» spielt Wein eine wichtige Rolle. Auch in meinem nächsten Roman, der 2019 auf Deutsch erscheint, geht es um eine Kochschule und Wein.

Interview Hans Wüst

Weintipp Martin Walker



Wir haben zum Interview eine Flasche Anthémis de Beurenard aus dem Delinat-Sortiment kredenzt. «Ein love wine», schwärmt Martin Walker schon nach dem ersten Schluck. «Ich wusste gar nicht, dass es einen Châteauneuf-du-Pape aus biologischem Anbau gibt. Ein wunderschöner Wein, der das mediterrane Klima, in dem er reift, wunderbar ausdrückt.»

Anthémis de Beurenard
Châteauneuf-du-Pape AOP 2014
www.delinat.com/2474.14

Buchtipps

von Peter Kropf

Begeistert

Selten schreibt ein Koch so hingebungsvoll wie Claudio Del Principe. Apropos Koch: Er ist von Beruf Texter, schreibt übers Essen und kocht täglich. Hier versammelt er 200 Rezepte, natürlich italienisch angehaucht. Kein Kochbuch mit 15-Minuten-Rezepten, nein: Hier wird handfest gekocht, Zeit spielt keine Rolle, das Resultat muss stimmen. Ein heisser Tipp für Kochenthusiasten.

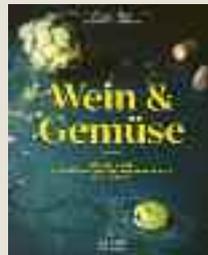
Claudio Del Principe: a casa
AT-Verlag, Aarau
ISBN 978-3-03800-970-2



Spannend

Wein zu Fleisch oder Fisch, das ist ein Thema. Aber Wein und Gemüse? Dabei haben beide die gleiche Grundlage: Auf gesunden Böden gedeihen gesunde, gute Gemüse und Reben. Hier gibts Weintipps zu 60 Gemüsegerichten, sogar zu Artischocken – gemieden von Weinliebhabern. Mit einem «Weintacho», der anzeigt, ob weiss oder rot, leicht oder kräftig, süss oder trocken. Ausprobieren!

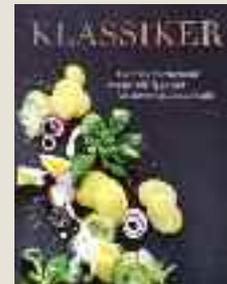
M. Rüter/S. Bordthäuser:
Wein und Gemüse
Fackelträger-Verlag, Köln
ISBN 978-3-7716-4687-5



Vielseitig

Ich möchte wieder einmal ... Viele Speiseklassiker finden wir überall und kochen sie auch regelmässig. Doch bei einigen fragen wir uns: Wie geht das schon wieder? Coq au Vin, Sauerbraten, Kohlrouladen, Kartoffelpuffer, Linsensuppe – oder dann Nasigoreng, Quiche Lorraine, Tabbouleh, Chili con Carne. Das Buch vereint über 300 Rezepte, ergänzt mit Tipps und Varianten von Johann Lafer.

Teubner: Klassiker
Gräfe und Unzer Verlag, München
ISBN 978-3-8338-2528-6



Vinya Laia
Catalunya DO 2013
www.delinat.com/1694.13

Meine Empfehlung:

«Ich staune selber ein bisschen, dass der Vinya Laia von Albet i Noya seit 20 Jahren zu den beliebtesten Delinat-Weinen zählt. Verstehen kann ich es aber schon. Auch mir ist diese meisterhaft assemblierte Cuvée aus einheimischen und internationalen Traubensorten in all den Jahren nie verleidet.»

D. Rodriguez



David Rodriguez, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.



Fisch im Vakuum gegart mit Kräutern und roten Zwiebeln.

Saftig, sanft und schonend

Schon wieder angebrannt. Es stört mich, wenn bei Freunden Gegrilltes verkohlt; es schadet unserer Gesundheit. Aber grillen ist praktisch: wenig Abwasch, wenig Aufwand. Doch für Feinschmecker gibt es eine Alternative: Niedertemperaturgaren. Dabei handelt es sich, je nach Ausrüstung und Temperatur, um verschiedene Garmethoden.

Sieden, pochieren, konfieren, dämpfen, garen im Grill oder Ofen und sous-vide-garen. Ich mag diese Methoden mit Temperaturen zwischen 60 und 100 Grad. Sie brauchen etwas mehr Zeit als braten bei grosser Hitze, aber das Resultat überzeugt. Und in der «Wartezeit» kann ich Beilagen zubereiten, Zeitung lesen oder mit den eintreffenden Gästen plaudern.

Beim Erhitzen verändert sich die Struktur von Lebensmitteln. Protein, also Eiweiss, denaturiert, wie Physiker sagen. In Fisch und Fleisch beginnt das Eiweiss ab 50 Grad zu gerinnen, das Fleisch wird glasig, mit 60 Grad ist es gar, aber noch saftig, ab 70 Grad kann das Eiweiss weniger Wasser (Fleischsaft) binden, das Fleisch wird trocken. Bei Gemüse und

Früchten verändert Hitze die Zellstruktur. Gemüse wird ab 80 bis 95 Grad weich, je nach Grösse, Sorte und Temperatur dauert das unterschiedlich lang.

Nicht alles muss gekocht werden. Eine erntefrische Karotte, roh und ungeschält, enthält weitaus am meisten Vitamine. Ich mag Rohkost: Karottensalat, mit Zitrone und Zimt gewürzt, fein geschnittener Cavolo nero (Palmkohl) an Rapsöl und Weissweinessig. Andererseits begeistert mich die Aromenvielfalt gedünsteter Tomaten – am liebsten Berner Rosen. Beim Garen von Gemüse ist für mich die Temperatur weniger entscheidend als die Garmethode. Wasser laugt Gemüse aus, schwemmt Aromen und Vitamine weg. Darum gare ich Gemüse im Dampf oder dünste es im Gemüsfond oder in wenig Olivenöl. Und ganz wichtig: Ein scharfes Messer verwenden. Ist das Schneidbrett nach dem Rüsten nass, dann war das Messer stumpf: Viel Saft, Aromen und Vitamine des Gemüses gehen dabei verloren.

Sieden

Garen in viel Wasser bleibt bei mir Pasta, Kartoffeln und Co. vorbehalten. Ja, und natürlich der Zubereitung eines Gemüsfonds. Zwei Dinge sind hier entscheidend: kaltes und ungesalzenes Wasser. Darin erhitze ich kleingeschnittenes Gemüse; es wird besser ausgelaugt als grosse Stücke, und Wasser ohne Salz entzieht dem Gemüse die Aromen. Genau umgekehrt geht es, wenn Vitamine und Aromen im Gemüse, Fisch oder Fleisch bleiben sollen; garen in heisser, gesalzener Flüssigkeit – oder noch besser im Dampf.

Die perfekte Gemüsesuppe geht so: Rüstabfälle von Gemüse und ein paar Champignons in kaltem, ungesalzenem Wasser erhitzen und eine halbe Stunde

knapp unter dem Siedepunkt garen; Gemüse entfernen, den Fond würzen und mit Salz abschmecken. Ausgekochtes Gemüse kompostieren, frisches, kleingeschnittenes Gemüse im Fond knapp unter dem Siedepunkt garen, am Schluss Kräuter begeben und abschmecken – allenfalls mit einem Schluck Riesling.

Pochieren

Schonender als sieden ist pochieren (garziehen); meist mit wenig Flüssigkeit und Temperaturen zwischen 60 und 90 Grad. Die zarte Struktur der Produkte bleibt erhalten. Insbesondere delikate Gemüse, Früchte (80 bis 85 Grad), aber auch zartes Fleisch und Fisch (60 bis 70 Grad) gelingen so besser, ebenso Würste, Gnocchi, Spätzle und Co. (70 bis 80 Grad).

Konfieren

Weniger bekannt, aber einen Versuch wert ist das Garen in Fettstoff, meist in einem guten Öl, ideal bei 70 oder maximal 100 Grad, gut geeignet für Gemüse, Fisch und Geflügel. Zusammen mit fettlöslichen Gewürzen eine interessante Garmethode, bei der das Gargut ganz mit Fettstoff bedeckt ist. Oder als Mischform garen in Milch und Kräutern.

Dämpfen

Wasser leitet Wärme besser als Dampf (feuchte Luft). Im Vergleich zum Sieden verlängert sich beim Dämpfen die Garzeit. Dafür bleiben die Inhaltsstoffe mehrheitlich im Produkt. Und wir brauchen kein Fett, falls die schlanke Linie darauf besteht. Früher habe ich Fisch und Gemüse in einem Sieb über siedendem Wasser gedämpft. Heute steht in meiner Küche ein Dampfbackofen, eine segensreiche Erfindung: vielseitig, sauber, gesund.

Garen im Vakuumbbeutel

Sous-vide heisst die seit einigen Jahren angesagte Garmethode. Das Neue besteht darin, Produkte zu vakuumieren und dann im Wasserbad bei 45 bis 85 Grad zu garen. Das kann zuweilen lange dauern. Eine Lammschulter mit Knochen bei 62 Grad rund 24 Stunden! Ein zartes Fischfilet, leicht gesalzen und mit einem Dillzweig sachte vakuumiert, bringt bei knapp unter 50 Grad in 25 Minuten ein überzeugendes Resultat: saftig, aromatisch. Und auch ein paar Stangen Spargel, mit etwas Butter und Salz bei 85 Grad 15 Minuten gegart, sind ein Gedicht an Aromenfülle und Biss. Es gibt Köche, die mit gutem Grund sagen, beim Kochen dürfe es nicht gut riechen, denn diese Aromen würden in den zubereiteten Speisen fehlen. Hier bietet das Garen im Vakuumbbeutel Aromaschutz pur.

Trotzdem ist dies nicht meine bevorzugte Garmethode: zu viel Plastik! Als Ausnahme dies: Eine gut gelagerte Rinderhuft, mindestens drei Wochen abgehangen, nicht im Vakuumbbeutel gereift, brate ich kurz an, damit Röstaromen entstehen und gleichzeitig allfällige Bakterien abgetötet werden. Dann gebe ich Salz und einen Rosmarinzweig zu und vakuumiere das Stück. Danach gare ich es im Dampf bei 60 Grad 80 Minuten bis zur gewünschten Kerntemperatur von 55 Grad. Im Wasserbad bei 60 Grad geht es etwas schneller. Dann löse ich das gute Stück aus seiner Plastikhaut und brate es in 170 Grad heisser Butter 30 Sekunden auf jeder Seite, damit es warm bleibt. Falls meine Gäste noch an der Vorspeise sind, lasse ich das Fleisch in der Folie bei 55 Grad im Dampf, egal ob 10 oder 30 Minuten. Ein grosses Argument für stressfreies Kochen.

Kurz – Früchte und einen Teil des Gemüses sollten wir roh genießen. Wenn erhitzt, dann schonend, also in wenig gesalzener Flüssigkeit oder im Dampf. Ab und zu ergänze ich gerne meine Menüs mit Fisch und Fleisch, denn vielseitig ist gesund und macht Spass. Auch hier setze ich auf Niedertemperaturgaren.

Peter Kropf



Bild: chajulija, iStockphoto

Schonend: Gemüse, gedämpft.



Bild: C.Cat82, iStockphoto

Raffiniert: Geflügel, in Öl konfiert.



Bild: Serenethos, iStockphoto

Sanft: Lachs, in Weisswein oder Wasser pochiert.

Saftig-aromatisch: pochierte Birnen mit Safran.



Bild: Lena_Zajchikova, iStockphoto

Sous-vide

ca. 45 bis 85 Grad, garen unter Vakuum im Wasserbad

Pochieren

ca. 60 bis 90 Grad, garziehen in wenig Flüssigkeit

Dämpfen

ca. 60 bis 100 Grad, mit Dampfeinsatz über siedendem Wasser oder in einem Dampfgerät

Konfieren

ca. 70 bis 100 Grad, garen in Fettstoff, meist in hochwertigem Öl

Sieden

ca. 100 Grad, kochen in viel Wasser





Peter Keller ist seit über 20 Jahren Delinat-Kunde. Er lebt im Aargau, wo Aare, Reuss und Limmat zusammenfließen. Er arbeitet in einem Werkatelier und als Musiktherapeut mit erwachsenen Menschen mit Beeinträchtigung. Unser Bild zeigt ihn beim spontanen Klavierspiel im Refektorium des ehemaligen Klosters Badia a Coltibuono anlässlich einer Delinat-Weinreise.

Bild: Yvonne M. Berardi

10 Fragen

an Delinat-Kunde Peter Keller,
Gebenstorf, Schweiz

Bei welchen Gelegenheiten trinken Sie Wein?

Zu gutem Essen an Abenden zu zweit und mit Freunden. Zum Feiern von besonderen Momenten. Zum Apéro beim Kochen...

Was hat Wein mit Kultur zu tun?

Kultur bezeichnet im weitesten Sinne alles, was der Mensch selbst gestaltend hervorbringt (Wikipedia). Insofern ist beim Wein vom Anbau der Reben über das Winzerwissen und -können bis zur Zubereitung von passenden Speisen alles Kultur. Das Weingeniessen betrachte ich als Würdigen von Kultur...

«Bio» bedeutet für Sie?

Die Erde und ihre Lebewesen schätzen, die Vielfalt der Natur schützen, ihr Sorge

tragen und dem Leben Raum geben. Im Weinberg wie im eigenen Garten.

Weshalb trinken Sie Delinat-Weine?

Weil sie mir ausgezeichnet munden. Weil Delinat zusammen mit den Winzern und Winzerinnen die Biodiversität in den Weingütern pflegt und fördert. Weil sie aus Europa kommen.

Ihr Lieblingstropfen?

Solo per Laura, Barbera d'Asti von Renate Schütz vom Weingut La Luna del Rospo in Agliano Terme. Leider (noch) nicht im Delinat-Sortiment.

Verraten Sie uns ein spezielles Erlebnis im Zusammenhang mit dem DegustierService?

Nicht vom DegustierService, sondern

von einer Weinreise: der Besuch auf dem Weingut La Luna del Rospo im November 2016. Zu sehen, mit wie viel Engagement und Leidenschaft Renate Schütz ihren Betrieb pflegt, die Vielfalt der Blumen, Kräuter und Sträucher im Weinberg zu erleben und bei einem Büffet mit erlesenen hausgemachten Köstlichkeiten die Weine zu kosten, hat mich sehr beeindruckt und auch berührt.

Was bedeutet für Sie Glück?

Zeit und Musse, um Momente zu teilen wie Musizieren, eine Wanderung in schöner Natur machen, ein tiefsinniges Gespräch führen, ein gutes Konzert besuchen, einen Sonnenuntergang betrachten, auf dem Markt die Zutaten für ein Essen mit Freunden einkaufen oder im Garten im Liegestuhl ein Glas Wein trinken.

Ihre Helden der Gegenwart?

Menschen, die sich einsetzen für eine Welt des Miteinanders und der Solidarität. Menschen, die Mittel und Wege entwickeln, um mit der Natur zusammenzuarbeiten. Menschen, die vermitteln zwischen gegensätzlichen Kulturen und Positionen.

Mit welcher berühmten Person würden Sie gerne einmal ein Glas Wein trinken?

Mit Gérard Depardieu. Er scheint mir, Gutes zu schätzen zu wissen. Ich fände es spannend, mit ihm zusammen einen Fünfgänger zuzubereiten und degustierend die passenden Delinat-Weine dazu auszusuchen.

Wofür soll sich Delinat Ihrer Meinung nach noch stärker einsetzen?

Den eingeschlagenen Weg weitergehen und den einen Winzer oder die andere Winzerin für die Philosophie von Delinat dazugewinnen und diese Art von Weinherstellung weiterverbreiten.



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 15. März 2018** an Delinat. Oder Sie füllen das Rätsel gleich online aus:

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. Wie heissen die neuen «Schlossgeister» auf Château Duvivier?

- (R) Sylvia und Uwe Fahs
- (G) Naemi und Roman Herzog
- (D) Sabine und Ulrich Lantermann

2. Mit der Neuausrichtung wird das Delinat-Weingut Château Duvivier vermehrt ...

- (U) ... Forschungsweingut mit Akademie
- (O) ... Partyhaus für Weinfreaks
- (A) ... Nobelherberge

3. Was wird Delinat-Kunden auf Château Duvivier künftig angeboten?

- (V) Diverse Themenwochen
- (W) Sternerestaurant
- (U) Campingplatz

4. Wie heisst der Dorfpolizist von Saint-Denis in den Krimis von Martin Walker mit Vornamen?

- (S) René
- (K) Gustav
- (I) Bruno

5. Wie lautet der Fachbegriff für «Garen im Vakuumbeutel»?

- (W) Pochieren
- (V) Sous-vide
- (T) Konfieren

6. Wie heisst die weisse Traubensorte Gutedel in der Westschweiz?

- (A) Pinot Blanc
- (I) Chasselas
- (E) Chenin Blanc

7. Mit welcher berühmten Person würde Delinat-Kunde Peter Keller gerne ein Glas Wein trinken?

- (N) Jancis Robinson

- (M) Martin Walker
- (E) Gérard Depardieu

8. Welches der drei neuen Delinat-Weingüter aus Frankreich liegt in Châteauneuf-du-Pape?

- (R) Domaine de Beurenard
- (S) Château Couronneau
- (K) Château Haut-Monplaisir

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 Nr. 48

Das Lösungswort lautet
GESCHENK

Die Gewinner sind zu finden auf
www.delinat.com/wettbewerb

Gutedel

Die weisse Rebsorte kann alkohol- und säurearme, bescheidene Tafelweine hervorbringen, aber auch absolute Spitzenweine mit feinem Mandelaroma, wie die Schweizer Kantone Waadt und Wallis beweisen.

In der Schweiz wird die Gutedel-Rebe Chasselas genannt. Sie gehört zu den ältesten weissen Rebsorten. Ihre Herkunft ist unklar. Sie soll schon im fünften Jahrtausend vor Christi am Jordan angebaut worden sein. Gemäss einer neueren Theorie lassen DNA-Analysen aus dem Jahr 2009 auf eine Herkunft aus dem Kanton Waadt am Genfersee schliessen. Hier kommen besonders viele Spielarten der Rebe vor. In Deutschland ist Gutedel vor allem im Markgräflerland (Baden) verbreitet.

www.delinat.com/gutedel.html

Huxelrebe

Die weisse Huxelrebe ist eine deutsche Neuzüchtung zwischen Weisser Elbling und Muscat précoce de Saumur.

Die lange Zeit vermutete Mutterschaft von Chasselas haben DNA-Analysen aus dem Jahr 2012 widerlegt. Die Rebe entstand 1927 an der Landesanstalt Alzey im Rheinland. Den Namen bekam sie von Fritz Huxel, einem engagierten Winzer, der sich um Anbau und Vermehrung bemühte. Ausser in Deutschland (Rheinhessen, Pfalz und Nahe) sind kleine Bestände in England anzutreffen. Huxelrebe-Weine sind säurebetonte Weissweine mit vielfältigen Aromen nach Aprikosen, Honig, Gewürzen und manchmal mit Muskat-Tönen.

www.delinat.com/huxelrebe.html

Inzolia

Die weisse Rebsorte stammt aus Sizilien, wo sie vor allem im Westen auch heute noch verbreitet ist. Sie wird oft mit der ebenfalls weissen Sorte Catarratto verschnitten. Auch wird sie für die Erzeugung des sizilianischen Likörweins Marsala verwendet. Kleinere Bestände Inzolia gibt es auch in der Toskana, in Kampanien, Latium und auf Sardinien. Die früh bis mittel reifende Traube ist anfällig für Falschen Mehltau (Peronospora), jedoch widerstandsfähig gegen Trockenheit. Sie erbringt aromatische, eher säurearme Weissweine mit nussigem Aroma.

www.delinat.com/inzolia.html

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



Martina Korak, Önologin und Einkäuferin bei Delinat.

Meine Empfehlung:

«Sangiovese gehört zu meinen Lieblingstrauben. Sie ist eine Diva, die traumhafte Weine ermöglicht. Das beweist Alberto Brini mit seinem Il Conventino Vino Nobile di Montepulciano. Diese Riserva ist herrlich aromatisch, hat feinkörnige, kräftige Tannine und genau das richtige Mass an Säure und Holz.»

H. Korak



Il Conventino
Vino Nobile Riserva
Vino Nobile di Montepulciano
DOCG 2012
www.delinat.com/1546.12

Sinnvoller Einsatz für Weinkartons



Seit vielen Jahren bin ich Delinat-Kundin, genieße den Wein und auch die Verpackungskartons gefallen mir sehr gut. Sie sind wirklich viel zu schade zum Wegwerfen! Darum

habe ich sie weiter gesammelt, obwohl das Rückgabemodell für die Kartons vor einigen Jahren ja leider eingestellt wurde. Nun kam endlich die Gelegenheit, die Kartons noch einmal im Sinne der Nachhaltigkeit zu nutzen. Als ehrenamtliche Kasenfürerin im Förderverein Umweltschule in Europa Niedersachsen e.V. stand ich kürzlich vor der Aufgabe, möglichst kostengünstig die passende Verpackung für eine Versandaktion zu finden. Unser kleiner Verein begleitet seit 2004 die niedersächsischen Teilnehmerschulen im Projekt «Umweltschule in Europa» vorwiegend mit Ideen und Informationen. Im Jahr 2017 haben wir die 330 beteiligten Schulen angeregt, sich für die Ansiedlung von Hummeln, Wildbienen und anderen Insekten einzusetzen. Dafür haben wir Materialpakete mit Sämereien, einem Insektenhotel und guten Informationsbroschüren zusammengestellt, um die sich die Schulen bewerben konnten. Die Delinat-Weinkartons passten genau für den Versand der Materialien. Die Hinweise auf den Wein haben wir dezent unter Bienenaufklebern verborgen. Insgesamt haben meine Kollegin Ursula von der Heyde (links im Bild) und ich 18 Pakete verschickt. Alle waren ganz begeistert von der schönen Verpackung.

Georg Coulin, Augsburg DE

Delinat-Wein aus England? (30 Jahre DegustierService, WL 46)

Ich bin Engländer, lebe jedoch seit langer Zeit in Deutschland und habe ein Rotwein-Abo bei Delinat seit vielen Jahren. Ich fahre regelmässig nach Südengland, wo ich herkomme, und stelle fest, dass es auch dort «organic», also Bioweine gibt. Hat Delinat schon mal überlegt, die dortigen Weine und Weingüter anzusehen? Wer weiss, vielleicht kann man das Delinat-Sortiment mit einem Wein aus England erweitern!

Simon May, Ahrensburg DE

Lieber Herr May

Besten Dank für Ihre interessante Zuschrift. Ihre Anregung werden wir gerne aufnehmen und bei Gelegenheit einen Be-

such in die Weinbaugebiete Südenglands einplanen. Nur durch einen Besuch vor Ort lässt sich beurteilen, ob die Weingüter und deren Weine bzw. Schaumweine zu Delinat passen würden. Kritisch wäre aufgrund der geografischen Lage und der klimatischen Bedingungen wohl der Kupfereinsatz im Weinberg.

Roman Herzog, Verkaufsleitung

Spannender Reisebericht (Wüste oder Paradies? WL 47)

Spannend der Reisebericht aus dem Kamel-Tal in Portugal, wo wir im Sommer Halt gemacht haben und uns überzeugen konnten, was nachhaltiges Umgehen mit der Natur unter erschwerten Verhältnissen heisst. Wir trinken auch zu Hause in Abtwil weiterhin Delinat-Weine, nicht nur aus Portugal.

Anita und Reto Moritzi, Abtwil CH

Genussvolle Tage mit kleinen Abstrichen (Ferien beim Winzer, WL 45)

Aufgrund des Artikels in der Weinlese Nr. 45 vom Februar 2017 haben wir Ferien auf dem Weingut Il Mandorlo der Familie Salustri in der Toskana gebucht. Man kann nicht bei der Telefonnummer, wie im Artikel erwähnt, buchen. Wir mussten die Reservation über das Vermittlungsbüro Toscana Si GmbH tätigen. Die Korrespondenz wurde aber sehr zügig erledigt! Die Anlage ist sehr schön mit grossen Terrassen und Pool und auch die kleine Wohnung im Steinhäuschen ist sehr ansprechend.

Die Empfehlungen für Ausflüge und gute Restaurants zum Essen haben uns begeistert. Die Winzerfamilie war abwesend. Signore Fabio war immer ansprechbar für unsere Fragen und Wünsche. Da könnte sich manches Hotel ein Beispiel nehmen! Die Degustation und Führung durch den Weinkeller waren sehr interessant. Ohne Auto ist man schlecht bedient, da die Restaurants und Einkaufsmöglichkeiten weit entfernt sind. Wir haben uns sehr willkommen gefühlt und die Tage genossen.

André Hälgi, St. Gallen CH

Lieber Herr Hälgi

Es freut uns, dass Sie die Tage auf dem Weingut Salustri trotz kleinen Abstrichen geniessen konnten. Da bei den Salustri niemand deutsch spricht, laufen Buchungen für Gäste aus der Schweiz und Deutschland über das von Ihnen erwähnte Vermittlungsbüro. Auf die Preise hat dies aber keinen Einfluss. Dass die Familie häufig abwesend war, hing mit der schweren Krankheit von Frau Salustri zusammen, die leider im vergangenen Sommer verstorben ist.

Hans Wüst, Redaktor

Die bunte Delinat-Weinwelt

Kurse und Reisen

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

Kurse



Die Kunst des Degustierens

Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Delinat-Weinexperten lüften in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der Delinat-Methode.

Kursdaten und -orte:

Hamburg: 13. Februar 2018
St. Gallen: 28. Februar und 23. Mai 2018
Regensburg: 11. April 2018
Kassel: 17. April 2018
Olten: 17. Mai 2018
Basel: 23. Mai 2018
Bern: 23. Mai 2018
Zürich: 12. Juni 2018
Winterthur: 19. Juni 2018



Wein & Käse: komplexe Liebschaften!

Der Kurs gibt Einblick in Geschichte, Herstellung und Sorten von Käse und verrät, welche Grundregeln bei der schwierigen Kombination zu beachten sind. Im Rahmen der Degustation werden zahlreiche Varianten erprobt.

Kursdaten und -orte:

Nürnberg: 7. Februar 2018
Winterthur: 8. Februar und 5. Juni 2018
Zürich: 9. Februar und 8. Juni 2018
Basel: 22. Februar 2018
Freiburg i.Br.: 8. März 2018
Hamburg: 8. März 2018
Oldenburg: 9. März 2018
Bonn: 13. März 2018
Stuttgart: 15. März 2018
München: 23. März 2018
Bern: 12. April 2018
Köln: 15. Juni 2018

Detaillierte Informationen und Anmeldung:

www.delinat.com/veranstaltungen



Neu

Rebsorten-Kurs – typisch Merlot, Chardonnay & Co.

Der neue Kurs «Typisch Merlot, Chardonnay & Co.» ist ein Aufbaukurs zum beliebten Delinat-Basiskurs. Sie erfahren alles über die wichtigsten weissen und roten Rebsorten. Welches sind typische Aromen für Merlot, Tempranillo und Sangiovese? Wodurch unterscheiden sich Chardonnay, Riesling und Sauvignon Blanc? Blindverkostung von zehn reinsortigen Weinen.

Kursdaten und -orte:

Saarbrücken: 6. Februar 2018
Basel: 20. Februar 2018
Braunschweig: 1. März 2018
Berlin: 2. März 2018
Bremen: 13. März 2018
Karlsruhe: 22. März 2018
Bern: 11. April 2018
St. Gallen: 15. Mai 2018
Olten: 16. Mai 2018
Winterthur: 22. Mai 2018
Zürich: 24. Mai 2018
Stuttgart: 6. Juni 2018
Frankfurt: 7. Juni 2018
Köln: 14. Juni 2018



Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí

Bei dieser aussergewöhnlichen Blinddegustation treten sündhaft teure Kultweine wie Opus One, Tignanello usw. gegen Delinat-Spitzengewächse an. Sind Preise von mehreren Hundert Franken für eine Flasche Wein wirklich gerechtfertigt? Vergleichen und urteilen Sie selbst!

Kursdaten und -orte:

Bern: 24. Mai 2018
St. Gallen: 20. Juni 2018
Basel: 26. Juni 2018
Olten: 28. Juni 2018



Weintage beim Delinat-Winzer

Weingut Hirschhof, Rheinhessen: 9. Juni und 8. September 2018
Weingut Lenz, Ostschweiz: 16. Juni 2018



Delinat daheim

Trommeln Sie ein paar Freunde zusammen, einigen Sie sich auf einen Termin, und buchen Sie den Delinat-Weinexperten. Bei Ihnen zu Hause vermittelt er auf spielerische Art die Grundlagen der Degustation und lässt Sie in die faszinierende Weinwelt eintauchen.

Reisen



Wein- und Genusskreuzfahrt Sea Cloud II

Die edle Segelyacht Sea Cloud II wird wieder zum Delinat-Weinschiff. Seereise von Barcelona bis Nizza, mit Ausflügen zu Delinat-Winzern in Spanien und Südfrankreich. Sonntag, 29. April, bis Donnerstag, 3. Mai 2018. Vorprogramm Barcelona ab Freitag, 27. April 2018.



Wein- und Genussreise Veneto

Unterkunft in der stilvollen Villa de Winckels. Verdi-Oper in der Arena di Verona. Ausflug und Wanderung ins Valpolicella und in den Lessina-Naturpark. Wine & Dine auf dem Delinat-Weingut Fasoli. Zu Gast beim besten Grappa-Brenner Italiens und auf der energieautarken Azienda Le Contrade von Delinat-Winzer William Savian. Samstag, 7. bis Mittwoch, 11. Juli 2018.



Wein- und Genussreise Toskana

Unterkunft und Einblick in die toskanische Kochkunst in der tausendjährigen Abtei Badia a Coltibuono. Zu Gast bei Winzer Alberto Brini im berühmten Hügeldorf Montepulciano. Wanderung durch das reizvolle Val d'Orcia. Einblick in die Kunst der Schaf- und Ziegenkäseherstellung auf einem Biobauernhof. Und vieles mehr. Sonntag, 2., bis Donnerstag, 6. September 2018.



Kulinarische Schatzsuche Elsass

Auf diesem zweitägigen Kurztrip ins Elsass machen wir bei einem Kochkurs und in einer Münster-Käserei Bekanntschaft mit dem kulinarischen Elsass. Bei einem ausgedehnten Besuch auf dem Delinat-Weingut Eugène Meyer erhalten wir einen praxisnahen Einblick in den biologischen Weinbau und genießen feine Elsässer Weine aus reicher Natur. Freitag und Samstag, 6. und 7. April 2018



Wein- und Krimireise Bordeaux und Périgord

La Cité du Vin, Saint-Émilion, das berühmte Weinstädtchen an der Dordogne, die feinen biologischen Bordeaux- und Malbec-Weine von Château Couronneau und Château Haut-Monplaisir und eine kulinarisch-literarische Begegnung mit Krimiautor Martin Walker in Frankreichs Schlemmerecke Périgord. Sonntag, 10., bis Donnerstag, 14. Juni 2018.



Österreichs Weine mit Familienanschluss

Die Wachauer Rebhänge an der Donau, Tafelfreuden im Heurigen, die einzigartige Natur am Neusiedler See und die unvergleichliche Wiener Kultur: Delinat nimmt Sie mit auf eine Wein- und Genussreise zu naturliebenden Winzern. Die Familien Harm (Wachau), Moser (Kremstal) und Bauer (Burgenland) begleiten uns in ihre Rebberge und Keller. Montag, 27. August, bis Samstag, 1. September 2018



Wein- und Genussreise Piemont

Unterkunft im stilvollen Palazzo Finati in der Altstadt von Alba. Zu Gast im Naturparadies La Luna del Rospo von Winzerin Renate Schütz. Unterwegs mit einem Trüffelsucher. Trüffel-essen in der Stube von Mamma Maria. Wanderungen durchs Barolo-Land. Einblick in die piemontesische Kochkunst auf einem traumhaften Agriturismo. Sonntag, 28., bis Mittwoch, 31. Oktober 2018.



Wein- und Genussreise Languedoc

Übernachten und genießen im Château de Roquelune bei Pézenas, Fahrten durch herrliche Landschaften, zu Besuch bei Delinat-Winzern. Die Wein- und Genussreise durchs Languedoc offenbart, was die Franzosen unter Savoir-vivre verstehen. Mittwoch, 18., bis Mittwoch, 25. April 2018

Detaillierte Informationen und Anmeldungen zu allen Reisen: www.delinat.com/weinreisen



Bild: Yvonne M. Berardi

Weinreisen für Natur- und Genussmenschen

Möchten Sie aus erster Hand miterleben, was Delinat-Winzer anders machen als andere Weinbauern? Wie sie den Geschmack des Terroirs unverfälscht in die Flasche bringen und so für aussergewöhnliche Weine sorgen? Auf unseren Reisen in verschiedene Weinregionen Europas erhalten Sie hautnah Einblick in einen vorbildlichen biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität. Sie lernen innovative Winzerpersönlichkeiten, Gastfreundschaft, Kultur und kulinarische Spezialitäten der Region kennen. Schnuppern Sie in unserem kleinen, aber feinen Reiseprogramm.

www.delinat.com/weinreisen