

Das Delinat-Magazin
Nr. 59, August 2020

WeinLese

 DELINAT

Rebellion im Rebberg



Rebberl:

Weine aus starken Rebsorten revolutionieren den biologischen Weinbau.



«Danke, dass Sie unsere Weine
geniessen und so zum Erhalt der
Artenvielfalt und einer intakten
Natur für künftige Generationen
beitragen.»

Jean und Anne Lignères, Winzer, Languedoc, Frankreich

 **DELINAT**
Bio-Pionier seit 1980.

«Eine kleine Rebellion ab und zu ist eine gute Sache» Thomas Jefferson



Bio boomt. Das führt mitunter dazu, dass Bio heute viele Gesichter hat – leider nicht nur strahlende. Wer die Natur über Jahre mit der Chemiekeule gebeutelt hat und jetzt plötzlich vom Saulus zum Paulus mutiert, muss sich die Frage gefallen lassen, ob er es aus Überzeugung tut, oder nicht doch eher als Trittbrettfahrer mit der Aussicht auf bessere Preise.

Industrie-Bio, kaum besser als konventionelle Landwirtschaft, oder Greenwashing, bei dem man sich in ein grünes Mäntelchen hüllt, verwässern die Bioszene heute im grossen Stil. Für überzeugte und echte Biowinzer ist es zu einer Herausforderung geworden, sich von Pseudo-Bio abzugrenzen.

Delinat-Winzer schaffen das immer wieder. Mit Innovation, Kreativität und unserer Unterstützung erneuern sie ständig ihre Pionierrolle, sei es bei der Förderung der Biodiversität, der Permakultur oder neuer Rebsorten, die so stark sind, dass sie kaum mehr gespritzt werden müssen. Um solchen resistenten Sorten zum Durchbruch zu verhelfen, lohnt sich eine kleine Rebellion im Weinberg. Wir wagen sie gemeinsam mit dem Schweizer Winzerpaar Roland und Karin Lenz. Unsere neuen, frechen Rebell-Weine aus zukunfts-trächtigen Sorten sind Weine von grosser Klasse. Gute Lektüre beim Entdecken einer neuen Genusswelt!

Hans Wüst, Redaktor



Schwerpunkt

Rebell – neuer Weingenuss

Reben, die nicht mehr gespritzt werden müssen – der Traum ökologisch orientierter Winzer rückt näher: Die neuen Traubensorten versprechen auch Trinkgenuss.

Seite 6-21



Wein und Essen

Leicht schräg

Offen für Experimente? Peter Kropf präsentiert unkonventionelle Kombinationen von Speisen und Wein.

Seite 22-23



Schaumweinkurs

Prickelndes Vergnügen

Delinat erweitert das Kursangebot in Deutschland und der Schweiz: In «Alles was schäumt: von der Gärung zum Plopp» werden die Geheimnisse um Champagner & Co. gelüftet.

Seite 31

Kurz & bündig

Spannendes und Interessantes aus der Weinwelt der Delinat-Winzer. **Seite 5**

Christoph Raffelt

Auf ein Glas Wein mit dem Weinblogger aus Hamburg.

Seite 24-25

Weinquiz

Gewinnen Sie beim Weinlese-Rästel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Paketen «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 29**

Buchtipps von Peter Kropf



Geschmackvoll

Schmeckt uns das Essen? Wenn ja, liegt das demnach am Geschmack der Speisen; aber nicht nur: Aromen, Textur, Farben und Geräusche spielen ebenso eine Rolle, wenn wir entzückt ausrufen: Himmlisch! Die Autorin beschreibt ausführlich, wie wir zu einem umfassenden Geschmackserlebnis kommen. Dazu präsentiert sie verschiedene Gerichte rund um 15 Gemüse.

Antje de Vries: Abenteuer Geschmack
Gräfe und Unzer Verlag, München
ISBN 978-3-8338-7235-8



Aromatisch

Welches Gemüse passt zum Kaninchen? Wie würze ich den Blumenkohl? Worauf kommt es beim Kombinieren von Speisen an? Auf die Fantasie? Die Autorin hat sich für dieses Buch mit dem Physiker Thomas Vilgis zusammengetan. Er beschäftigt sich schon lange mit der Erforschung von Aromen und der Kombination von Speisen. Wichtig sind unter anderem die Hauptaromen der Speisen und Gewürze.

Stefanie Hiekmann, Thomas Vilgis: Aromenspiele
Christian Verlag, München
ISBN 978-3-95961-215-9



Glücklich

Wer mit seinen Händen kocht statt mit Maschinen, wird glücklich; so das Credo des Autors. Und wenn wir einfache Gerichte zubereiten, können wir uns ganz auf die Dinge konzentrieren, die wir mit unseren Händen bearbeiten: Kneten, Reiben, Zupfen, Schneiden, Mischen sind der Weg zum Glück. Einfache Küche meint aber auch, den Eigengeschmack der Speisen zu bewahren.

Malte Härtig: Das Glück der einfachen Küche
AT-Verlag, Aarau und München
ISBN 978-3-03902-049-2



Meine Empfehlung:

«Ein Hauch von Nobiltà umweht noch immer das Hügeldorf Montepulciano und seinen berühmten Vino Nobile. Einst für den Papst und den Adel reserviert, begeistert dieser Wein heute viele Toskana-Liebhaber. Das gilt besonders für die mehrfach ausgezeichnete Riserva von Alberto Brini.»

M. Korak



Martina Korak, Önologin und Einkäuferin bei Delinat.

Vino Nobile di Montepulciano
DOCG 2015
Il Conventino Riserva
www.delinat.com/1546.15

Impressum

Herausgeber

CH Delinat AG
Davidstrasse 44
9000 St. Gallen
DE Delinat GmbH
Rheinallee 27 a
79639 Grenzach-
Wyhlen
AT Delinat
Postfach 400
6961 Wolfurt-Bahnhof

Kundenservice

CH Tel. 071 227 63 00
Fax 071 227 63 01
DE Tel. 07624-33999-0
Fax 07624-33999-10
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)
Martina Korak (mak)
Peter Kropf (pek)
Matthias Metze (mam)
Arina Schefer (ars)
Hans Wüst (hrw)
Dirk Wasilewski (diw)
Daniel Wyss (daw)

Gastautor

Thomas Vaterlaus,
Chefredaktor Vinum

Konzept und Layout

Delinat AG

Bilder

Donato Caspari
Yvonne Berardi
Kerstin Bittner
Cordula Kropke

Papier

RecyStar, 100 %
Altpapier

Erscheinungsweise
4-mal jährlich
RC T59

Titelseite

Die neuen Rebell-
Weine von Delinat
stehen für eine
spritzfreie Zukunft im
Weinberg.



Ein Herz für Bedürftige: Neben Trauben wachsen in den Weinbergen von Volvoretta in Spanien neuerdings auch Kartoffeln, mitunter mit schönem Symbolgehalt.

Rebberg-Kartoffeln für Notleidende

daw. Weltweit sorgen gemeinnützige Organisationen mit Lebensmittelbanken dafür, Bedürftige gratis mit Lebensmitteln zu unterstützen. In Spanien hat die Corona-Krise fast zu einem Zusammenbruch der Lebensmittelbank geführt, weil die Zahl der Hungerleidenden stark gestiegen ist. María Alfonso vom Delinat-Partnergut Volvoretta in Sanzoles hat deshalb ein einzigartiges Projekt lanciert: In den Zwischengassen der Rebberge wurden 2500 Kilo Biokartoffeln gepflanzt. Rund die zehnfache Menge konnte geerntet und der spanischen Lebensmittelbank in Madrid gespendet werden. «Wir freuen uns, dass unsere erste Ernte von hundert Prozent biologischen Gourmet-Rebbergkartoffeln an Menschen in Not geht», schreibt María. Das Projekt mit Kartoffeln und anderen Zweitkulturen im Weinberg soll im Zuge der aktuellen Wirtschaftskrise und des Klimawandels weitergeführt werden.

ZDF dreht auf Vale de Camelos

hrw. Das Zweite Deutsche Fernsehen (ZDF) war Ende Juni für Dreharbeiten zu Gast auf dem Weingut Vale de Camelos im portugiesischen Alentejo. Im Zentrum des Dokumentarfilms stehen Fragen, wie ein Delinat-Weingut in einer von der Desertifikation bedrohten Region mit den Folgen des Klimawandels umgeht. Antje und Thorsten Kreikenbaum, die deutschen Besitzer von Vale de Camelos, haben in den vergangenen Jahrzehnten enorm viel in Wasserretention, Permakultur und Biodiversität investiert. Wir haben darüber ausführlich in der Weinlese-Ausgabe vom Mai 2020 berichtet. Durch diesen Bericht ist das ZDF auf das Weingut im Süden Portugals und die Delinat-Methode aufmerksam geworden. Der Beitrag wurde am 16. August im Rahmen der ZDF-Dokumentationsreihe «planet e» ausgestrahlt. www.zdf.de/dokumentation/planet-e.

Sie heissen «Edelweiss», «Rosarot», «Kirschtrot», «Rubinrot» und «Samtrot»: Die neuen Rebber-Weine von Delinat erzählen die Geschichte einer Revolution im Rebberg. Gekeltert aus neuen Traubensorten, die stark genug sind, um sich selber gegen Pilzkrankheiten zu wehren, überzeugen sie mit expressivem Charme und rebellischem Charakter.

Seit Jahrzehnten wird nach Rebsorten geforscht, die nicht oder nur minimal gespritzt werden müssen. Bekannt sind sie unter dem etwas sperrigen Namen PIWI (pilzwiderstandsfähig). Auch Delinat leistete hier schon früh Pionierarbeit: Auf dem eigenen Weingut Château Duvivier in der Provence fanden bereits 1995 entsprechende Anbauversuche statt. Den Durchbruch schafften die Neuzüchtungen aus zwei Gründen lange Zeit nicht: Viele dieser PIWI-Sorten verloren einen Teil ihrer Resistenz nach ein paar Jahren wieder, und die daraus gekelterten Weine überzeugten qualitativ und geschmacklich oft nicht.

Zum Glück haben ein paar Querdenker und Weinbau-Rebellen nie aufgegeben und immer weiter getüftelt. Unter ihnen das Ostschweizer Winzerpaar Karin und Roland Lenz. Statt Blauburgunder und Müller-Thurgau reifen in ihren Weinbergen jetzt Sorten wie Souvignier Gris, Solaris, Cabernet Blanc, Cabernet Jura oder Léon Millon. Daraus entstehen in enger Zusammenarbeit mit Delinat die neuen Rebber-Weine. Fünf faszinierende und eigenständige Tropfen – von easy drinking bis komplex, gehaltvoll und lagerfähig. Lesen Sie auf den folgenden Seiten, was die Rebber-Weine so einzigartig macht.

Arina Schefer

Re
im

A photograph of a man in a dark polo shirt and khaki pants working in a vineyard. He is standing in the background, tending to a grapevine. In the foreground, a light-colored dog with a white chest patch is looking towards the right. The dog is partially obscured by green, spiky plants. The background is filled with rows of young grapevines under a bright, sunny sky. The overall scene is peaceful and rural.

bellion Weinberg

Rebbel





Neue Sorten ...

Reblaus und Pilzkrankheiten, die im 19. Jahrhundert von Amerika eingeschleppt worden waren, haben das Winzerhandwerk in Europa komplett verändert. Ohne Schutz der Reben mit chemischen und biologischen Spritzmitteln lässt sich aus traditionellen Sorten kaum mehr Wein erzeugen. Die bekannten europäischen Weintrauben sind anfällig auf Pilzkrankheiten wie Mehltau und Graufäule. Durch Kreuzung von resistenten amerikanischen Reben mit europäischen Qualitätsreben sind neue Sorten entstanden, die kaum oder gar nicht mehr gespritzt werden müssen. Sie sind als pilzresistente Sorten (PIWI) bekannt.



... braucht das Land

In den artenreichen und bunt blühenden Weinbergen von Karin und Roland Lenz reifen solche pilzresistenten Sorten. Für die Rebell-Weine werden etwa folgende Sorten verwendet: Souvignier Gris ist eine Weissweintraube, die am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg durch eine Kreuzung von Cabernet Sauvignon und Bronner entstand. Die Sorte ergibt leicht fruchtige, burgunderähnliche Weissweine mit Aromen nach Honigmelone, Aprikosenkonfit und Quitten. Cabernet Blanc ist eine weisse Neuzüchtung des Schweizers Valentin Blattner aus der roten Cabernet Sauvignon und Resistenzpartnern. Der Wein erinnert an Sauvignon Blanc mit Aromen nach Stachelbeeren, grünem Gras, Artischocke und leicht rauchigen Noten. Solaris entstand am Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg aus Merzling und Gm 6493. Die Sorte ergibt stoffige Weissweine mit fruchtiger, fein eingebundener Säure. Cabernet Jura ist eine Neuzüchtung von Valentin Blattner aus Cabernet Sauvignon und Resistenzpartnern. Daraus entstehen dunkle, rubinrote Weine mit beerigen Aromen, die an einen südländischen Cabernet Sauvignon erinnern. Am Oberlin-Institut in Colmar ist die rote Sorte Léon Millot durch eine Kreuzung (*Vitis riparia* x *Vitis rupestris*) x Goldriesling entstanden. Weine aus dieser frühreifen Sorte sind tiefrot, kräftig, samtig-elegant und schmeicheln mit weichen Gerbstoffen.



Bild: Donato Caspari




Modernstes Know-how im Keller ...

Die Robustheit der neuen Sorten ist ein grosser Vorteil im Weinberg. Aromatisch und gesund reifen die Trauben in intakter Natur heran. Im Keller sind aber spezielles Know-how und viel Einfühlungsvermögen gefragt. Die Beeren haben eine deutlich dickere Traubenschale als konventionelle Sorten. Das erschwert insbesondere bei den Weissweintrauen die Saftausbeute, da diese in der Regel sofort abgepresst werden. Indem sie für kurze Zeit im eigenen Saft auf der Maische liegen bleiben, werden die Traubenschalen aufgeweicht. So fliesst der Saft beim Abpressen besser. Bei den Rotweintrauen ist im Vergleich zu traditionellen Sorten eine stärkere Versorgung des Mostes mit Sauerstoff wichtig. Wird dem keine Beachtung geschenkt, neigen die fertigen Weine zu unerwünschter Reduktion oder gar animalischen Bockser-Noten. Die Rebbel-Weine zeigen: Wenn mans richtig macht, entsteht aus diesen «anderen» Traubensorten eine neue Genusswelt, die viel Freude bereitet.







... und die hohe Kunst der Assemblage

Kurz vor der Abfüllung bestimmen Kellermeister Roland Lenz, Delinat-Önologin Arina Schefer und Weinakademiker David Rodriguez die finalen Assemblagen für die neuen Weine. Bei jedem einzelnen Wein wird akribisch nach der idealen Mischung aus den einzelnen Tank- und Fassfüllungen gesucht. Ziel ist eine harmonische Komposition, bei der jede Traubensorte oder Lage ihren eigenen Charakter ausspielen kann.





Fruchtig und easy drinking ...

Die neuen Rebbel-Weine «Edelweiss», «Rosarot» und «Kirschtot» bieten als unkomplizierte Tropfen unbeschwertes Trinkvergnügen. Mit ihrer leichten Struktur und ihrer fruchtigen Aromatik eignen sie sich für Weinfreunde, die trendige Easy-Drinking-Weine alkoholreichen Kraftprotzen vorziehen. Es sind ideale Weine fürs sommerliche Grillfest oder fürs unbeschwerte Picknick im Stadtpark, auf der Blumenwiese oder irgendwo am Wasser.

... nobel und komplex

Die massvoll im Barrique ausgebauten Rotweine machen einfach überall Freude – ob in geselliger Runde an der Bar oder zu Hause im trauten Heim als Begleiter feiner Gerichte. Der aus Cabernet Jura gekelterte Rebbel «Rubinrot» duftet nach Holunder und Röstaromen vom Eichenholz. Die feinen Gerbstoffe werden von den fruchtigen Aromen im Wein abgerundet und bieten eine schöne Balance. Der deutlich kräftigere, hocharomatische Rebbel «Samtrot» aus angetrockneten Trauben der Sorten Cabernet Jura und Léon Millot besticht durch hohe Komplexität und das lange, aromatische Finale. Der Ausbau im Eichenholz rundet den Wein schön ab. Im Stil eines Amarone erzeugt, passt er hervorragend zu Grilladen aller Art oder zu einem gereiften Stück Hartkäse. Beide Weine haben ein gutes Reife- und Lagerpotenzial.



Bild: Donato Caspari

Diese «Rebellion» kann gelingen!



Thomas Vaterlaus ist Weinfachmann und Chefredaktor von Vinum, dem Magazin für Weinkultur.

Was trinken wohl die Aktivisten der «Klimajugend», wenn sie nach ihren Aktionen in ihre WGs zurückkehren? Und was trinken ihre Anhänger, die gut situierten und auch klimasensiblen Bildungsbürger, wenn sie abends in ihren grosszügigen Wohnküchen sitzen? Wenn Wein, dann hoffentlich nicht mehr jene konventionell produzierten Tropfen, die unsere Umwelt belasten, sondern eines der fünf neuen «Rebber»-Gewächse. Vor allem, weil die «Rebbers» zwei Charaktereigenschaften verkörpern, die in der Weinszene lange schlicht als unvereinbar galten, ja gar als so unmöglich wie die Quadratur des Kreises. Sie stehen nämlich gleichermaßen für feinfruchtigen, animierenden Genuss, ja für unbe-

schwerten Trinkspass im besten Sinne, wie für grösstmögliche Nachhaltigkeit und Klimabewusstsein in An- und Ausbau.

Auf zur Genuss-Rebellion

Schon die Labels der Rebber-Weine zeigen die Richtung an. Sie spielen mit Agitation, Graffiti-Power und Propaganda-Art. Sie sind Aufrufe zur Genuss-Rebellion. Aber wenn eine Rebellion gelingen soll, braucht sie eine breite Basis. In der Politik genauso wie im Weinbau. Die Basis der fünf Rebber-Weine sind die Thurgauer Rebberge der Bio-Pioniere Karin und Roland Lenz. Ihre Crus sind Botschafter eines ganzheitlichen Weinbaus im Kontext eines sich selbst regelnden Ökosystems, das ohne Interventionen in Bezug auf Pflanzenschutz auskommt.

Wider alten Trinkgewohnheiten

Für Verfechter eines nachhaltigen, die Umwelt respektierenden Genusses sind die Rebber-Gewächse somit die richtigen Weine zur richtigen Zeit. Und eben: Sie machen erst noch Spass! Mit ihrer klaren, eingängigen Primärfrucht, der sanft mitschwingenden Fruchtsüsse, aber auch ihrer Struktur und Finesse treffen sie besonders den Geschmack der Millennials, die in den Jahren vor oder unmittelbar nach der Jahrtausendwende geboren worden sind. Diese junge, selbstbewusste und umweltsensible Generation vertraut ihrem eigenen Urteil glücklicherweise mehr als den Trinkgewohnheiten ihrer Eltern, welche nach

wie vor sehr stark vom Charakter der klassischen, aber krankheitsanfälligen Sorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon und Co. bestimmt werden.

PIWIs werden mehrheitsfähig

Man muss ehrlicherweise aber auch zugeben, dass vor 20 Jahren noch längst nicht alle PIWI-Weine wirklich gut waren. Sprüche wie «Was gut für die Natur ist, ist leider nicht zwangsläufig auch gut für den Gaumen» kamen nicht von ungefähr. Doch eben: In den letzten Jahren ist bezüglich der Qualität der PIWI-Gewächse schon fast Revolutionäres geschehen. Karin und Roland Lenz ziehen beim Ausbau der Rebber-Weine heute alle Register. Und auch die Klimaerwärmung hat mitgeholfen, ihren PIWI-Crus mehr Frucht und Fülle zu verleihen. Was sie so heute in die Flaschen bringen, ist zugänglicher und sinnlicher und somit besser auf den Geschmack der jungen Geniesser zugeschnitten als die Mehrheit der klassischen Gewächse. Damit verwirklicht sich langsam jene Vision, die Roland Lenz vor Jahren formuliert hat: «Wir brauchen zum Wohle der Natur sprichwörtlich mehrheitsfähige PIWI-Weine. Gewächse, die dem Zeitgeist entsprechen. Denn nur, wenn die Nachfrage nach diesen Weinen stark wächst, beginnt das dringendst notwendige Umdenken, sprich das neue, nachhaltige Zeitalter im Weinbau.» Die Rebber-Kollektion zeigt: Das Ziel ist nicht mehr so fern! Die Rebellion kann gelingen!

Thomas Vaterlaus

Von easy drinking bis gehaltvoll



Rebbel Edelweiss

Schweizer Landwein 2019 (Sauvignier Gris, Cabernet Blanc, Solaris)

Der im Stahltank ausgebaut Weisswein besticht durch moderaten Alkoholgehalt, frisch-fruchtiges Bukett, saftiges Säuregerüst und verführerische Süsse am Gaumen. Perfekt zum Apéro sowie zu Fisch- und Gemüsegerichten.

Fl. 7.5 dl **CHF 18.20 / EUR 14,50**



Rebbel Rosarot

Schweizer Landwein 2019 (Cabernet Jura)

Der Rosé betört die Sinne mit himbeerroter Farbe, verführerischen Frucht- aromen, moderatem Alkoholgehalt und leicht lieblichem Charakter. Ideal als Aperitifwein und zu pikanten Speisen.

Fl. 7.5 dl **CHF 18.20 / EUR 14,50**



Rebbel Kirschrot

Schweizer Landwein 2019 (Cabernet Jura, Léon Millot, Regent)

Dieser jugendliche, frucht- getonte Rotwein wird im Stahltank ausgebaut. Die Trauben stammen aus jün- geren Rebanlagen und werden von Hand gelesen. Ein idealer Wein fürs Pick- nick im Freien.

Fl. 7.5 dl **CHF 18.20 / EUR 14,50**



Rebbel Rubinrot

Schweizer Landwein 2018 (Cabernet Jura)

Dieser sortenreine, neun Monate im Barrique ge- reife Rotwein besticht durch eine neue Aromen- welt: Fruchttige Anklänge von Holunder und Wald- beeren verschmelzen mit klassischen, perfekt einge- bundenen Röstnoten von Mokka und Vanille. Wie ge- schaffen für eine kräftige vegetarische Küche.

Fl. 7.5 dl **CHF 24.50 / EUR 19,80**



Rebbel Samtrot

Schweizer Landwein 2018 (Cabernet Jura, Léon Millot)

Die Trauben stammen von besten Lagen und werden vor der Vinifizierung leicht angetrocknet. Schon die tiefe Farbe verspricht Kon- zentration und Kraft. Die 12 Monate in 450-Liter-Ei- chenfässern gereifte Cu- vée ist ein hervorragender Begleiter von Grilladen und gereiftem Hartkäse.

Fl. 7.5 dl **CHF 39.50 / EUR 33,00**



Lieferung
porto-
frei

Probierpaket Rebbel-Weine

Das Paket enthält je zwei Flaschen der drei Weine: Rebbel Edelweiss, Rosarot und Kirschrot.

3x2 Flaschen kosten CHF 105.00 / € 85,00

(CHF 2.33/dl - € 18,89/l)

Bestellen Sie per Telefon

CH: 071 227 63 00 DE: 07624-33999-0 AT: 0820 420 431

oder im Delinat-Webshop: www.delinat.com/rebbel

Angebot solange Vorrat.

Leicht schräg

Beim Kombinieren von Speisen und Wein gibt es den sicheren Weg. Oder das Wagnis, mit möglichem Lustgewinn oder Totalabsturz. Wir kennen die jahrzehntealten Grundregeln wie Weisswein zu Fisch, Chianti zu Spaghetti, Chasselas (Fendant) zu Fondue. Meist richtig, aber oft langweilig. Genuss-Autor Peter Kropf präsentiert unkonventionelle Kombinationen von Wein und Speisen.

Wein und Speise zu kombinieren, heisst nicht unbedingt, dass wir beides gleichzeitig in den Mund nehmen sollen. In Fachwerken wird zwar gelegentlich dazu geraten. Beispielsweise soll Schokolade oder Käse vor dem Schlucken mit etwas Wein vermischt werden. Für mich ist das ähnlich abwegig wie sprechen mit vollem Mund.

Einen bekannten Weinprofi fragte ich einmal, was er von mehrgängigen Menüs mit einem neuen Wein pro Gang halte. Er wähle jeweils eine einzige Flasche Wein aus, nach der ihn be-

sonders gelüftet, und genieße ihn dann – mit seiner Frau – jeweils zwischen den servierten Gängen. Wie sagte schon der preussische König Friedrich II.: «... hier mus ein jeder nach Seiner Faßon Selich werden.»

Wir schätzen, was wir gewohnt sind – viele mögen keine Experimente. Dabei entgehen uns neue Erfahrungen, spannende Erlebnisse: Urlaub in einer unbekanntem Region, beispielsweise im eigenen Land. Oder einen neuen Schriftsteller entdecken. Auch schräge, ungewohnte Speise-Wein-Kombinationen können begeistern. Warum nicht einmal Lebensmittel wählen, die wir sonst nie kaufen? Gerade in Corona-Zeiten stellen wir fest: Neues bringt Schwung in den monotonen Alltag. Plötzlich beginnen wir, selber Brot zu backen, Pasta herzustellen, schwierige, zeitraubende Rezepte auszuprobieren. So vergeht die Zeit, und wenn ein Gericht gelingt, sind Freude und Stolz garantiert: Glücksgefühle pur. Ungewohntes kann sich also lohnen. Hier vier Beispiele zum Ausprobieren.

Peter Kropf



Gemüsereis mit Chili

Eine besondere Herausforderung für Wein bieten scharfe Gerichte. Wasser oder Bier sind hier oft gehörte Empfehlungen. Ein Freund bestellte zum scharfen thailändischen Rindfleisch einen kräftigen roten Bordeaux: der Totalflop. Der Wein brannte am Gaumen. Ich probierte später zu einem Gemüsereis mit Chili einen Nero d'Avola aus Sizilien. Die milde, reife Frucht des Bonarossa von Massimo Maggio wirkte tatsächlich besänftigend. Auf sicher gehen wir aber mit einem restsüßem Riesling wie dem Terra Rossa Riesling vom Weingut Hirschhof in Rheinhessen.





Zander, auf der Haut gebraten

Wer die Säure mancher Weissweine nicht verträgt, denkt bei Fisch oft an Rotwein, traut sich aber nicht, diese Kombination auszuprobieren. Dabei kommt es auf die Zubereitung und die Beilagen an. Kürzlich wartete im Kühlschrank ein schönes Zanderfilet. Mir war aber nach Rotwein zumute. Also briet ich den Fisch auf der Haut, legte ein paar Zucchini- und Auberginenscheiben in die Grillpfanne und servierte dazu Bratkartoffeln. Jetzt harmonierte ein roter Toskaner, ein Sangiovese mit reifem Tannin, prächtig. Zum Beispiel der fruchtig-elegante Conterocca aus dem Hause Salustri in der wilden Maremma.



Salat von Wassermelone und Schafskäse

Wein zu Salat mag ich eigentlich nicht. Der Essig stört hier gewaltig. Eine Kollegin schlug vor: Salat aus Wassermelone mit roten Zwiebeln, Schafskäse, Basilikum, Öl, Salz und Pfeffer – also ohne Essig. Hierzu zaubert ein Rosé mit etwas Restsüsse aus dem Mittelmeerraum sofort Ferienstimmung herbei. Der fruchtig-verspielte Cantarana rosat von Albet i Noya aus dem Penedès tut genau das.

Sushi mit rohem Fisch

Rotwein zu Sushi? Gerade zu dunkelfleischigem Fisch kann ein eher leichter Rotwein mit wenig Säure und Tannin eine Alternative sein. Auch mit der obligaten Sojasauce verträgt sich dieser Wein prima. Weniger Mutige halten sich einfach an einen mineralischen, gehaltvollen Weisswein. Unser Tipp für die Mutigen: der fruchtbetonte, alkoholarme Tres de Azul y Garanza aus der spanischen Navarra.



Christoph Raffelt

Das Kochen stand am Anfang seiner Weinleidenschaft. Dann wurde der gebürtige Rheinländer Christoph Raffelt Weinblogger und etablierte in Hamburg sein Büro für Wein & Kommunikation. Wir trafen den bioaffinen Autor und Geniesser auf ein Glas Wein zum Interview.

Du beschäftigst dich schon lange mit dem Thema Wein, warst einer der ersten Weinblogger. Wie kam es dazu? Christoph Raffelt: Die Ursache dafür war, dass ich mir eine Datenbank mit Notizen zerschossen hatte. Da damals Blogs insgesamt populär wurden und ein Freund von mir, mit dem ich heute den Live-Podcast WRINT Flaschen herausgebe, auch damit angefangen hatte, dachte ich, ich probiere das mal aus.

Welchen Weinblogger liest du gern, wen kannst du den Delinat-Kundinnen und -Kunden empfehlen?

Ich glaube, dass sich das Thema Blog weitestgehend überholt hat. Oft sind Blogs einfach noch Deckmantel für sogenannte Influencer. In Deutschland lese ich eigentlich nur noch professionelle Blogger wie Schnutentunker oder Chezmatze, in UK Jamie Goodes The Wineanorak.

In diesen Tagen ist viel die Rede von virtuellen Weinproben, da man sich nicht zu echten Degustationen treffen und auch keine Weinkurse besuchen kann. Was hältst du davon?

Ich finde das eine gute Möglichkeit, Menschen zusammenzubringen, wenn sie für ein Thema schwärmen oder zumindest daran interessiert sind. Es gibt viele verschiedene Formen, wie man so etwas machen kann. Tatsächlich bieten wir mit dem angesprochenen Podcast WRINT Flaschen genau so etwas an. Allerdings schon seit 2012. Das läuft bei uns nicht über Video, sondern über Audio und Chat, aber alle können sich daran beteiligen und im Vorfeld die Weine beim jeweiligen Händler oder Winzer kaufen.

Weine von Delinat waren aber noch nicht dabei, oder?

Nein, tatsächlich nicht, aber was nicht ist, sollte vielleicht noch werden.

Von Anfang an war für dich nachhaltige und/oder biologische Erzeugung wichtig. Warum?

Weil ich so aufgewachsen bin. Zu Hause gab es schon in meiner Kindheit im Wesentlichen Produkte vom Biostand auf dem Wochenmarkt, vom Bioladen und aus dem Reformhaus. Dann will man sich auch beim Wein eigentlich nichts anderes auf den Tisch stellen. Wobei ich

dazu sagen muss, dass ich kein Dogmatiker bin. Aber ich würde sagen, zu 97 Prozent kaufe ich ausschliesslich Bio-weine, die auch so deklariert sind. Das hat allerdings auch damit zu tun, dass viele der wirklich guten Betriebe längst biologisch arbeiten, weil für sie klar ist, dass der Wein einfach besser wird.

Was bedeutet Genuss für dich?

Genuss ist für mich ein Teil der Kultur. Genussfähigkeit haben wir uns errungen,

Persönlich

Christoph Raffelt arbeitet und lebt mit seiner Familie seit 2012 in Hamburg. Bereits 2007 begann er mit Bloggen. Sein Blog originalverkorkt.de gehört zu den frühen Wein-Blogs und ist einer der wenigen, die auch heute noch existieren. Allerdings ist er in den letzten Jahren viel mehr eine Plattform für Podcasts geworden, während sich Raffelt mittlerweile mit seinem Büro für Wein & Kommunikation als Journalist, Autor und Texter etabliert hat. Mit seiner Frau, die an der Hochschule für Künste im Sozialen in Ottersberg lehrt, seinem Sohn und seiner Tochter trifft er sich oft und gerne in der Küche, wo gemeinsam gekocht und gegessen wird.



Christoph Raffelt: «Für mich findet Genuss im Kleinen statt. Zum Beispiel, wenn ich mit meinen Kindern Pasta selber produziere aus Eiern von glücklichen Hühnern.»

und ich bin ein grosser Verfechter davon, dass wir Genuss intensiv leben. Und das meine ich überhaupt nicht snobistisch. Für mich ist Genuss nicht Kaviar mit ultrararem Champagner. Für mich findet Genuss vor allem im Kleinen statt. Zum Beispiel, wenn ich mit meinen Kindern Pasta selber produziere aus sehr gutem Mehl und vielen Eiern von glücklichen Hühnern, diese nur in Butter und gereiftem Parmesan schwenke und dazu einen Barbera d'Asti aufmache. Das kann vollendeter Genuss sein. Wer nur konsumieren will, sollte zum Discounter gehen. Wer aber geniessen will, sollte sich bewusst sein, was er zu sich nimmt und wie es entstanden ist. So kann Genussfähigkeit meiner Ansicht nach auch zu mehr Nachhaltigkeit führen.

Für welche Weine schlägt dein Herz besonders, und hat sich das im Laufe der Zeit verändert?

Oh ja, das hat es. Der erste Wein, den ich mir im Alter von 19 Jahren gekauft habe, war ein Zinfandel aus Kalifornien mit viel Frucht und viel Holz. Dann gab es viel Wein aus Spanien und dem Süden Frankreichs, irgendwann dann aus Bordeaux. Schliesslich wurden es immer mehr Weissweine, Schaumweine und Burgunder. Seit langer Zeit schlägt mein Herz besonders für Weine von der Loire, doch ansonsten, so glaube ich, bin ich sehr offen und probiere bis heute ständig Neues wie beispielsweise PIWIs bzw. Altes, was wiederentdeckt wurde. Denn auch das gehört ja zum modernen Weinbau dazu: die Gegenbewegung vieler kleiner Winzer, die der üblichen Handvoll Rebsorten alte Sorten entgegenstellen, die wieder neu kultiviert werden.

Interview Matthias Metzke

Weintipp von Christoph Raffelt

Barbera ist eine sehr komplette Rebsorte mit viel Kraft und viel seidiger Eleganz, vor allem aber mit satter dunkler Frucht und zudem mit einer Erdigkeit, die wohl allen roten Piemonteser Rebsorten zu eigen ist. Barbera Superiore Bric Rocche vom Weingut La Luna del Rospo stammt aus einem 50 Jahre alten Rebberg bei Monferrato und bringt eine ganz eigene Würze mit.



La Luna del Rospo Bric Rocche 2017
Barbera Superiore DOCG
delinat.com/1873.17

Die begehrten Veneto-Klassiker von Fasoli



Bilder: Yvonne Berardi

Amadio und Natalino Fasoli teilen die Delinat-Philosophie von einem biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität schon seit vielen Jahren.

In den sanften Hügeln des Veneto gibt es Weinberge, die seit mehr als 30 Jahren keine Chemie mehr gesehen haben. Amadio und Natalino Fasoli in Colognola ai Colli nahe der Opernstadt Verona sind Pioniere des biologischen Weinbaus in Italien und langjährige Partner von Delinat.

Auslöser für das Umdenken der Gebrüder Fasoli war der Tod ihres Vaters Gino 1979. Überzeugt, dass die damals gedankenlos eingesetzten chemischen Spritz-

mittel mitschuldig waren, dass sie ihren Vater so früh verloren hatten, sagten sie sich: So kann es nicht weitergehen!

Die Wende

Das Jahr 1980 markiert den Wendepunkt. Amadio und Natalino verwendeten nur noch biologische Spritzmittel gegen Krankheiten und liessen Gras, Blumen und wilde Kräuter zwischen den Stockreihen als Gründüngung und Erosionsschutz wachsen. Zu jener Zeit wa-

ren sie in Italien absolute Biopioniere. Als sie sahen, dass diese Anbauform auch im niederschlagsreichen Veneto funktioniert, stellten sie 1984 den gesamten Betrieb um.

Damit war der Weg frei für eine enge Zusammenarbeit mit Delinat. Dies umso mehr, als die Weine von Anfang an überzeugten. Der blumige Soave genauso wie der leichte Bardolino, der frischfruchtige Valpolicella, der gehaltvolle Ripasso oder der opulente Amarone. Amadio und Natalino arbeiten gerne mit Delinat zusammen: «Die strengen Richtlinien helfen mit, uns ständig weiterzuentwickeln. Wenn du keine Inputs kriegst, bleibst du stehen», sagt Amadio.

Reiche Naturvielfalt

Die beiden Brüder teilen die Philosophie eines Weinbaus mit reicher Biodiversität. In den vergangenen Jahren haben sie deshalb die Naturvielfalt in und um ihre Weinberge mit der Pflanzung von zahlreichen Hecken und Bäumen aufgewertet. Der Erfolg gibt ihnen Recht. Schon bald kann das von Grossvater Amadio 1925 gegründete Weingut seinen 100. Geburtstag feiern. Während in den Anfangszeiten Nonno Amadio seine selbst gekelterten Weine auf einem Pferdewagen zu den besten Osterien von Verona, Vicenza und Padua brachte, sind die feinen Veneto-Klassiker seiner Enkel Amadio und Natalino heute weltweit begehrt – auch weit über die Bioszene hinaus.

Martina Korak

WeinLese-Angebot

Jubiläumswein Nr. 3: Fasoli «Quaranta»

Das Weingut Fasoli aus dem Veneto gehört zu den vier langjährigen Partnerwinzern, die zum 40. Geburtstag von Delinat einen Jubiläumswein beisteuern. Der «Quaranta» ist ein wunderbar aromatischer, weisser Italiener mit internationalem Flair.

Amadio und Natalino Fasoli gehörten zu den ersten Weinbauern, die im Val d'Illasi Chardonnay angebaut haben. Die Rebstöcke sind bereits mehr als 30 Jahre alt und fassen auf mineralhaltigen, sandigen Böden im Norden des Weinguts. Im Weinjahr 2019 sind die Chardonnay-Trauben hier besonders schön gereift: aromatisch, komplex und reich an Extrakten!

«Zum Delinat-Jubiläum wollten wir einen besonderen Wein mit internationalem Flair beisteuern. Deshalb haben wir



uns entschieden, einen Grossteil unserer Chardonnay-Trauben dafür zu verwenden», sagt Natalino Fasoli. Um den ohnehin schon komplexen und vielseitigen Wein noch gehaltvoller zu machen, wurde er mit einem Anteil von 20 Prozent der einheimischen Sorte Garganega, die im grossen Holzfass ausgebaut wurde, assembliert.

So ist eine jubiläumswürdige Weissweincuvée entstanden, auf die nicht nur die Fasolis, sondern auch wir bei Delinat stolz sind. In der Nase ein komplexes Bukett nach Vanille, Marzipan, blumigen Noten und exotischen Früchten; im Gaumen füllig, aromatisch und mit einem langen, mineralischen Finale. Der «Quaranta» passt zu Fisch und Krustentieren, Kalbfleisch, Gemüsegerichten (auch grilliert), mittelreifem Käse, Spaghetti mit Meeresfrüchten und Risotto.

Fasoli «Quaranta» Bianco Veronese IGT 2019

Zum Jubiläumspreis

CHF 15.60 (statt CHF 17.40)

€ 12,50 (statt € 13,90)

(Ø CHF 2.08 pro dl, € 16,67 pro l)

Art. 5073.19

Sonderangebot gültig bis 1. Oktober 2020
oder solange Vorrat.

Bestellen Sie per Telefon:

Schweiz 071 227 63 00

Deutschland 07624-33999-0

Österreich 0820 420 431

Montag bis Freitag 8–18 Uhr,

Samstag 8–12 Uhr

oder im Delinat-Webshop:

www.delinat.com/5073.19

Aha ...

Keltern

Unter Keltern versteht man das Auspressen des Saftes aus den Beeren bei der Weinherstellung. Der Begriff leitet sich aus dem lateinischen Wort «calcare» ab, was zu Deutsch «stampfen» bedeutet. Früher wurde der Saft durch das Stampfen mit den Füssen ausgepresst. Heute stehen dafür moderne Pressen zur Verfügung. Der Begriff Keltern wird heute auch generell für die Weinbereitung als Ganzes verwendet.

www.delinat.com/keltern.html

Lavaux

Lavaux ist ein gut 830 Hektar grosses Weinbaugebiet im Kanton Waadt am Genfersee. Es erstreckt sich in landschaftlich schönster Hanglage zwischen Lausanne und Vevey. Von den 23 Gemeinden haben 9 AOC-Status mit zum Teil Grand-Cru-Lagen. Zu den spektakulärsten und berühmtesten Lagen gehören jene von Dézaley und Saint-Saphorin, die bereits im 12. Jahrhundert von Zisterzienser-Mönchen angelegt worden sind. 2007 wurde das Gebiet Lavaux von der UNESCO als landschaftliches Weltkulturerbe deklariert. Die verbreitetste Rebsorte ist Chasselas (Gutedel).

www.delinat.com/lavaux.html

Mikroklima

Darunter versteht man das spezifische Klima innerhalb eines Weinbergs in bodennahen Luftschichten bis etwa zwei Meter Höhe. In der Nähe der Bodenoberfläche herrschen schwächere Luftbewegungen, aber grössere Temperaturunterschiede. Die Verschiedenheit des Bodens, des Geländes, der Hanglage und des Pflanzenbewuchses kann auf engem Raum grosse Klimagegensätze hervorrufen. Das Mikroklima, das sich aus Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Wind, Sonneneinstrahlung und Niederschlag sowie deren Zusammenspiel zusammensetzt, hat einen grossen Einfluss auf Reife und Gehalt von Weintrauben und den Charakter eines Weines.

www.delinat.com/mikroklima.html

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



Qualitätswein Mosel 2019
Timo Dienhart
Riesling vom Schiefer
www.delinat.com/5532.19

Meine Empfehlung:

« Riesling gehört zum grössten, was die Weissweinswelt zu bieten hat. Zu meinen Lieblingen gehört Timo Dienharts Riesling vom Schiefer. Das würzig-florale Bukett erinnert an die bunte Pflanzenvielfalt, die im Frühling in den Weinbergen des Mosel-Winzers förmlich explodiert. »

A handwritten signature in black ink that reads 'E. Hauser'.



Emil Hauser, Weinakademiker
und Einkäufer bei Delinat.



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 am 15. Oktober 2020** an Delinat. Oder füllen Sie 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 heisst die neue Delinat-Weinlinie aus PIWI-Traubensorten?

- (K) Revolte
- (R) Rebell
- (P) Rebbel

2. Was ist das Spezielle an diesen neuen Weinen?

- (L) Sie stammen aus Rebbergen aus dem Hochgebirge
- (R) Sie stammen aus Weinbergen mit ungeschnittenen Rebstöcken
- (I) Sie werden aus Trauben gekeltert, die (fast) nicht gespritzt werden müssen

3. Welche dieser Sorten gehört nicht zu den pilzresistenten Trauben?

- (I) Cabernet Blanc
- (E) Cabernet Jura
- (C) Cabernet Sauvignon

4. Wie heisst der Winzer, der voll auf PIWI-Sorten setzt?

- (K) Roland Lenz
- (S) Hansjörg Rebholz
- (T) Andreas Harm

5. Welches Weingut hat zum 40. Geburtstag von Delinat den Jubiläumswein «Quaranta» gekeltert?

- (E) Maggio
- (N) Fasoli
- (G) Rivetto

6. Auf welchem Delinat-Partnerweingut werden Kartoffeln zwischen den Rebzeilen angebaut?

- (S) Hirschhof
- (I) Volvoretta
- (L) Lenz

7. Welchem Thema ist der neue Delinat-Weinkurs gewidmet?

- (H) Süsswein
- (C) Schaumwein
- (B) Naturwein

8. Wie heisst der Hamburger Weinblogger, der sich besonders für biologische Weine stark macht?

- (N) Robert Parker
- (K) Christoph Raffelt
- (R) Tristan Rösler

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. 58

Das Lösungswort lautet
ALENTEJO

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

Die bunte Delinat-Weinwelt

Kurse und Reisen*

Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen aus reicher Natur bietet Delinat auch ein attraktives Kurs- und Reiseprogramm. Kurse und Reisen zu Delinat-Winzern in ganz Europa bieten einen unterhaltsamen und praxisnahen Einblick in den biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität. Alles immer auch verbunden mit Genuss und Kultur. Das aktuelle Angebot bis Ende Jahr im Überblick:



Wein und 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. In einer ausgiebigen Degustation werden zahlreiche Varianten erprobt.

Kursdaten und -orte:

Schweiz

15.9.20 St. Gallen
17.9.20 Winterthur

Deutschland

6.10.20 Stuttgart
7.10.20 Freiburg
8.10.20 Nürnberg
13.10.20 Karlsruhe
21.10.20 Hamburg
27.10.20 Kassel
5.11.20 Frankfurt
12.11.20 Konstanz
13.11.20 Köln
18.11.20 Würzburg
26.1.21 Frankfurt



Rebsorten-Kurs – typisch Merlot, Chardonnay & Co.

Der 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 sie sich?

Kursdaten und -orte:

Schweiz

3.9.20 Bern
16.9.20 Zürich
24.9.20 St. Gallen
8.10.20 Basel
14.10.20 Thun
4.11.20 Bern / Schaffhausen
5.11.20 Aarau
19.11.20 Olten / Solothurn / Winterthur
26.11.20 Baden

Deutschland

4.9.20 Münster
15.9.20 Würzburg
29.9.20 Bonn
4.11.20 Stuttgart
12.11.20 Köln
19.11.20 Regensburg
27.1.21 Kassel



Basiskurs: 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:

Schweiz

2.9.20 St. Gallen / Thun
3.9.20 Basel
16.9.20 Solothurn
23.9.20 Winterthur
13.10.20 Aarau
15.10.20 Baden
22.10.20 Bern
29.10.20 Olten
11.11.20 Bern / Zürich / St. Gallen
12.11.20 Basel
20.01.21 Schaffhausen / Zürich
21.01.21 Aarau
27.01.21 St. Gallen / Bern
28.01.21 Basel

Deutschland

1.9.20 Kassel
10.9.20 Köln
23.9.20 Freiburg
30.9.20 Frankfurt
15.10.20 Stuttgart
22.10.20 Berlin
11.11.20 Karlsruhe
17.11.20 Stuttgart



Wein und Schokolade: Traube und Bohne im Duett

Wein und Schokolade – eine süsse Versuchung! Wir kombinieren ausgewählte Schaum-, Weiss- und Rotweine zu verschiedenen handgeschöpften Schokoladen mit unterschiedlichen Kakaoanteilen, Gewürzen und Früchten – lassen Sie sich überraschen!

Kursdaten und -orte:

Schweiz

30.11.20 Zürich
1.12.20 St. Gallen
2.12.20 Bern
3.12.20 Basel
4.12.20 Olten

Deutschland

27.10.20 Köln
3.11.20 Braunschweig
4.11.20 Bremen
5.11.20 Berlin
6.11.20 Hamburg
18.11.20 Stuttgart
20.11.20 Nürnberg
26.11.20 Frankfurt



Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí

Bei dieser aussergewöhnlichen Blinddegustation treten sündhaft teure Kultweine wie Opus One, Tignanello usw. gegen Delinat-Spitzenegewächse an. Sind Preise von mehreren Hundert Franken für eine Flasche wirklich gerechtfertigt?

Schweiz

27.8.20 Zürich
21.10.20 Bern
22.10.20 Basel
25.11.20 Bern / St. Gallen

Deutschland

2.9.20 Hamburg

Detaillierte Informationen und Anmeldung: www.delinat.com/veranstaltungen



Neu: Schaumwein – alles was schäumt – von der Gärung zum Plopp

Sekt, Champagner, Crémant oder doch Prosecco? Schaumwein ist nicht gleich Schaumwein. Was für Herstellungsmethoden gibt es? Wie sind die geschmacklichen Unterschiede? Und wie kommen die Perlen in den Wein? Diese und weitere Fragen werden im neuen Schaumweinkurs beantwortet. Freuen Sie sich auf ein prickelndes Erlebnis.

Kursdaten und -orte:

Schweiz

12.8.20 Bern
16.9.20 St. Gallen
27.10.20 Zürich
28.10.20 Winterthur
1.12.20 Basel
3.12.20 Olten

Deutschland

3.9.20 Bremen
7.10.20 Nürnberg
14.10.20 Braunschweig
23.10.20 Berlin
11.11.20 Hamburg

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.



Weintage beim Delinat-Winzer

12.9.20 Weingut Hirschhof, Rheinhessen



Bild: Kerstin Bittner

Ein prickelndes Vergnügen

Delinat baut das Kursangebot weiter aus: «Alles was schäumt: von der Gärung zum Plopp», heisst der neue Schaumweinkurs, der ab sofort in verschiedenen Städten Deutschlands und der Schweiz angeboten wird. Welche Schaumweine gibt es? Wie werden sie hergestellt? Worin unterscheiden sie sich? Solche und andere Fragen werden beantwortet.

Champagner, Crémant, Cava, Spumante, Prosecco oder Sekt – Schaumwein kennt viele Namen. Und vor allem: Schaumweine sind im Trend. Ob zum Apéro, zum festlichen Anlass, zum runden Geburtstag oder auch als Essensbegleiter – Schaumweine erfreuen sich steigender Beliebtheit.

Der neue, rund zweistündige Kurs gibt Aufschluss über die Herstellung und die Unterschiede der verschiedenen Schaum-

weine. Anschaulich wird erklärt, wie die prickelnden Perlen in die Flasche kommen und weshalb Champagner und andere, nach der klassischen Methode hergestellte Schaumweine viel teurer sind als einfach gestrickte Prickler. Es werden die unterschiedlichen Rebsorten und Anbaugebiete vorgestellt. Man erfährt, mit welchen Speisen Schaumweine harmonieren, welches Glas ideal ist und was es mit den Süssegraden auf sich hat. Bedeutet «extra dry» wirklich «extra trocken»?

Höhepunkt ist die Degustation von acht Schaumweinen aus verschiedenen Regionen. Dabei werden die Qualität der Perlage und die aromatische Vielfalt beurteilt. Der unterhaltsame Kurs richtet sich an Liebhaber von Schaumweinen und Personen, die in kurzer Zeit viel über diesen trendigen Weintyp erfahren möchten.

Dirk Wasilewski

* Hinweis zu den Reisen:

Aufgrund der Corona-Pandemie werden derzeit nur vereinzelt Delinat-Reisen angeboten. Das aktuelle Programm mit detaillierten Informationen und der Anmeldung finden Sie unter: www.delinat.com/weinreisen



Fasoli «Quaranta» Bianco

Zum Delinat-Jubiläum wollten wir einen besonderen Wein mit internationalem Flair beisteuern, sagen die beiden Winzerbrüder Amadio und Natalino Fasoli aus dem Veneto. Also haben sie einen grossen Teil ihrer Chardonnay-Trauben genommen und daraus den «Quaranta» gekellert. Der Weisswein bezirzt mit blumigen Noten in der Nase und exotischen Fruchtaromen am Gaumen. Absolut jubiläumswürdig!

www.delinat.com/5073.19

 **DELINAT**
Bio-Pionier seit 1980.