

Das Delinat-Magazin  
Nr. 61, Februar 2021

# DELINAT WeinLese



## Das perfekte Weingut

**Öko-Vision:**  
Winzer in ganz Europa sind auf dem Weg zum perfekten Weingut.



Bild: Yvonne Berardi



**Amarone La Casetta**  
Amarone della Valpolicella DOC 2015

## Das Wein-Monument aus Italien

**A**madio und Natalino Fasoli sind Pioniere des biologischen Weinbaus in Italien. Die für ihre Authentizität bekannten Veneto-Weine genießen weit über die Bioszene hinaus einen ausgezeichneten Ruf. Das gilt insbesondere auch für diesen grossartigen Amarone. Ein idealer Begleiter von kräftigen Wild- und Pilzgerichten, Schmorbraten und gereiftem Hartkäse. Oder als genussvoller Meditationswein vor dem Kaminfeuer.

[www.delinat.com/2145.15](http://www.delinat.com/2145.15)

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.



«Schöner, als Visionen zu haben, ist, sie zu verwirklichen.» Liz Hirn, Philosophin und Künstlerin



Delinat-Winzer sind den meisten anderen Weingütern in Bezug auf die Ökologie meilenweit voraus. Genauso wie in die Weinqualität investieren sie mit der Unterstützung von Delinat ständig in fruchtbare Böden, reiche Biodiversität und erneuerbare Energien. Damit sind sie Vorreiter eines zukunftstauglichen Weinbaus. Am Ziel sind aber auch wir und unsere Winzer noch lange nicht.

Wie sieht aus heutiger Sicht das ökologisch perfekte Weingut aus? Delinat-Winzerberater Daniel Wyss und die Hamburger Illustratorin Barbara Dziadosz skizzieren es anschaulich in dieser Ausgabe. Lebendige Böden, reiche Biodiversität, robuste Traubensorten, sanfte Vinifikation, erneuerbare Energie, vermeiden von Abfall und CO<sub>2</sub>-neutrale Transporte sind zentrale Elemente dieser Vision. Teile davon sind auf den rund hundert Weingütern, mit denen wir europaweit zusammenarbeiten, bereits Realität. Voller Elan wird der eingeschlagene Weg gemeinsam weiterverfolgt. Zum Wohle von Natur und nachfolgenden Generationen.

Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre und freue mich, wenn Sie uns mit dem Genuss von Delinat-Wein auf dem Weg zum perfekten Weingut begleiten.

Hans Wüst, Redaktor



## Schwerpunkt

### Das perfekte Weingut

Delinat-Winzerberater Daniel Wyss verrät seine Vision vom ökologisch perfekten Weingut.

**Seite 6–19**



## Weintransport

### Saubere Fahrzeuge

Transportunternehmer Hans-Peter Dreier setzt auf den kombinierten Verkehr Schiene/Strasse sowie auf Wasserstoff- und Elektrofahrzeuge.

**Seite 22–23**



## Genuss

### Weise würzen

Versalzen? Überwürzt? Zahlreich sind die Fehlgriffe in der Küche. Peter Kropf verrät, worauf es beim Würzen ankommt.

**Seite 27–29**

## Weinshop in München

Nach Hamburg 2019 ist im November 2020 in München der zweite Delinat-Shop in Deutschland eröffnet worden.

**Seite 5**

## Weinwissen

Im Winter, wenn die Rebe ruht, findet der Rebschnitt statt. Welche Bedeutung er hat, erklärt Delinat-Önologin Martina Korak. **Seite 21**

## Weinquiz

Gewinnen Sie beim Weinlese-Rätsel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Paketen «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 26**

# Buchtipps

von Peter Kropf



## Würzen

Beschreibt ein Physiker den Prozess des Würzens, also den Einsatz von Aromen, dann muss man ganz bei der Sache sein. Aber es lohnt sich. Hier lernen wir, welche der 130 Gewürze das Aroma einer Speise verstärken und welche sie mit zusätzlichen Aromen ergänzen. Dazu werden die Aromaträger vorgestellt, also Alkohole, Essige, Fette und Öle. Eine Fundgrube für ambitionierte Hobbyköche.

**Vierich/Vilgis: Aroma essenziell**  
Stiftung Warentest, Berlin  
ISBN 978-3-7471-0274



## Bodenständig

Kastanien oder Maronen sind gesund und vielseitig. Gerade in der Schweiz sind wir auf Vermicelles und Marroni in der Papiertüte fixiert. Diese Rezepttipps bringen Abwechslung ins winterliche Menüprogramm. Dazu gibts eine umfangreiche Fachkunde, Bezugsquellen für Kastanien sowie eine Übersicht über Veranstaltungen rund um die stacheligen Gesellen.

**Erica Bänziger: Kastanien**  
Fona Verlag, Lenzburg  
ISBN 978-3-03780-606-7



## Kreativ

«Gutes Essen kann viel zum Lebensglück beitragen», schreibt Tanja Grandits in ihrem neuesten Werk. Das beginnt schon beim Frühstück, natürlich mit nicht alltäglichen Vorschlägen. Es folgen Kapitel wie «Snacks, Sandwiches, Salate, Suppen» und «Gemüse, Reis, Pasta» und schliesslich «Desserts». Doch was sich dahinter verbirgt, ist Überraschung pur – Meisterwerke Marke Grandits.

**Tanja Grandits: Tanja vegetarisch**  
AT-Verlag Aarau und München  
ISBN 978-3-03902-093-5



Blanquette de Limoux  
AOP 2016  
Delmas – au Pied  
des Roches  
[www.delinat.com/6428.20](http://www.delinat.com/6428.20)

## Meine Empfehlung:

«Bernard Delmas, ein liebenswürdiger Winzer, der leise spricht und verlegen über die Brillenränder blinzelt, vereint Bescheidenheit und Leidenschaft für traditionelle Limoux-Schaumweine. Für diese Delinat-Exklusivität hat er alle Register gezogen. Der raffinierte Blanquette de Limoux sticht für mich manch guten Champagner aus.»



Emil Hauser,  
Einkäufer bei Delinat.



## COVID-19 macht erfinderisch

**hrw.** Nachdem der Pariser Weinsalon pandemiebedingt ausgefallen ist, hat sich der Club des Vignerons Lauréats, eine Vereinigung von 40 Familiengütern aus ganz Frankreich, dem auch das Delinat-Partnerweingut Domaine Lignères angehört, etwas Besonderes einfallen lassen. Anstelle der Weinmesse wurde der Kundschaft in Paris eine gemeinsame Weinlieferung angeboten. Die Kunden hatten die Möglichkeit, Weine ihrer bevorzugten Güter zu einem interessanten Preis zu bestellen und direkt nach Hause liefern zu lassen. Insgesamt kamen so 570 Bestellungen mit fast 16'000 Flaschen Wein zusammen. «Das ist fast gleich viel, wie jeweils am Weinsalon verkauft wird», freut sich Anne Lignères über die erfolgreiche Aktion. «Das ist ein grossartiger Beweis für die Anpassungsfähigkeit, Dynamik und Solidarität der Winzer dieses Clubs!»

## Weinshops in München und Romanshorn

**anf.** Nach Hamburg 2019 ist am 5. November 2020 in München der zweite Delinat-Weinshop Deutschlands eröffnet worden. Auch hier können seit her rund hundert Bioweine aus reicher Natur entdeckt und im angegliederten Bistro degustiert werden. Zuwachs gab es auch in der Schweiz. In Romanshorn am Bodensee ist am 7. Dezember 2020

im neuen Kornhaus ein weiterer Delinat-Shop mit Bistro eröffnet worden. Das Kornhaus ist in über zweijähriger Bauzeit zum neuen Wahrzeichen am Hafen von Romanshorn umgebaut worden. Neben der Delinat-Weinbar gibt es hier ein Restaurant mit Festsaal und grosszügige Ausstellungsräume.

## Green statt Black Friday

**hrw.** Man stelle sich am Tag eines Black Friday die Schlagzeile vor: Nur heute: Alles 10 % teurer! Genau das hat Delinat am 27. November 2020 gemacht – und anstelle des Black Friday den Green Friday ausgerufen. Dies als Protest gegen die weltweite Rabattschlacht um Schnäppchenjäger, die den Black Friday zu einem rabenschwarzen Tag für die Umwelt macht. Neben gewaltigen Mobilitätsströmen verursacht er riesige Müllberge in Form von Verpackungsmaterial und überflüssiger Ware. Der Aufpreis von zehn Prozent, den die Kunden auf ihre Weineinkäufe bezahlt haben, wurde von Delinat verdoppelt und an zwei Initiativen überwiesen, die sich für eine ökologische Landwirtschaft ohne Pestizide einsetzen. An den Schweizer Verein «Initiative für sauberes Trinkwasser» gingen gut 16'500 Franken; an die europäische Bürgerinitiative „Bienen und Bauern retten“! 8700 Euro.

## Pestizide in der Luft

**daw.** Sowohl in der Schweiz als auch in Deutschland zeigen neue Untersuchungen, dass Pestizide nicht nur über Lebensmittel und Trinkwasser in den menschlichen Körper gelangen, sondern auch über die Luft. Das Umweltinstitut München hat in seiner bisher umfassendsten Studie zur Pestizidbelastung der Luft nachgewiesen, dass sich die Giftstoffe kilometerweit verbreiten und praktisch überall in Deutschland anzutreffen sind. In der Schweiz hat die Umweltorganisation Greenpeace bei Pestizidmessungen an vier verschiedenen Standorten insgesamt 25 verschiedene Pestizide in der Luft festgestellt – darunter sogar ein Abbauprodukt von

DDT, einem Pestizid, das in der Schweiz seit 1972 verboten ist. Die höchste Pestizidkonzentration wurde über einem Walliser Weinberg gemessen. Festgestellt wurde in diesem Zusammenhang auch, dass Pestizide nicht nur am Zielort verbleiben, sondern über die Luft auch Nachbarfelder und somit Biowinzer treffen.

In der Schweiz stimmt das Volk in diesem Jahr über die sogenannte Trinkwasser-Initiative ab. Diese verlangt, dass Landwirtschaftsbetriebe, die Pestizide verwenden, keine staatlichen Subventionen und Fördergelder mehr bekommen sollen. Delinat unterstützt diese Volksinitiative.



# Das perfekte Weingut

**W**eingüter, die das Ökosystem stärken statt zerstören. Dieses ambitionierte Ziel verfolgt Delinat gemeinsam mit seinen rund hundert Partnerwinzern in ganz Europa seit 40 Jahren. In allen relevanten Bereichen sind bereits grosse Fortschritte erzielt worden. Gleichwohl bleibt noch viel zu tun. Unsere Vision: Das perfekte Weingut ist ein buntes Naturparadies als funktionierendes Ökosystem. Es bindet CO<sub>2</sub> aus der Luft, lagert es im Boden in Form von Humus ein und produziert keinen Abfall. Alle Verbrauchsmaterialien werden wiederverwendet. Alle pflanzlichen Stoffe gehen zurück in den Weinberg und bauen Humus auf. Die gesamte Energie wird auf dem Hof aus erneuerbaren Quellen (Sonne, Wind, Wasser) produziert und versorgt alle Maschinen und Geräte. Weintransporte sind CO<sub>2</sub>-neutral, Weinflaschen und Verpackungsmaterial werden wiederverwendet.

Delinat-Winzerberater Daniel Wyss zeigt auf den folgenden Seiten auf, was das perfekte Weingut im Detail ausmacht, und verrät, wie nahe Delinat-Winzer schon dran sind.









# Lebendiger Boden



**E**in lebendiger, gesunder Boden ist die Grundlage für ein natürlich funktionierendes Ökosystem mit reicher Biodiversität. Unsere Vision: Der Boden wird mithilfe der regenerativen Landwirtschaft und der Permakultur so gepflegt, dass Humus aufgebaut und grosse Mengen von CO<sub>2</sub> gebunden werden. Humus und Begrünung erhöhen die Stabilität, die Wasserinfiltration und -speicherfähigkeit des Bodens, verhindern Erosion und verbessern die Fruchtbarkeit. Düngung und Bewässerung werden überflüssig.

Das Bewusstsein für intakte Böden ist auf dem Weingut Harm in der Wachau besonders ausgeprägt. Andreas Harm ist Agronom und Bodenspezialist: «Die Milliarden von Lebewesen in einem gut strukturierten Boden stehen im direkten Austausch mit der Rebe und der Weinbergflora. Wenn das System funktioniert, übernimmt die Begrünungspflanze die Funktion des Nährstofflieferanten», erklärt er. Dank sanfter und behutsamer Bodenbearbeitung und einer vielfältigen Begrünung... verfügen alle Delinat-Weingüter schon heute über fruchtbare, lebendige Böden mit reichem Wurzelwerk.





Bild: Hans-Peter Siffert

Bild: Christoph Bühler







# Reiche Biodiversität

**D**rei Bereiche machen die Biodiversität aus: die Artenvielfalt, die genetische Vielfalt und die Vielfalt der Ökosysteme mit Gewässern, Wiesen, Wäldern, Bergen, Steppen und Wüsten. Unsere Vision: Die Reben wachsen in einer Art «Waldgarten», der so vielfältig ist, dass die Rebflächen selber zu ökologischen Ausgleichsflächen werden. Unsere Weinberge sind Naturparadiese mit vielen Bäumen, Sträuchern, Früchten, Beeren, Kräutern und Gemüse. Strukturelemente wie Trockenmauern, Stein- und Holzhäufen oder Biotope bilden Habitate für eine reichhaltige Insekten- und Tierwelt.

Schon recht nahe an diesem Idealbild sind beispielsweise die Azienda La Luna del Rospo im Piemont, Château Duvivier in der Provence oder die Bodega Albet i Noya im Penedès. Aber auch auf allen anderen Delinat-Weingütern wird die Biodiversität grossgeschrieben, denn nur so wird der Weinberg zu einem sich weitgehend selbstregulierenden Ökosystem, das qualitativ hervorragende Weine mit echter Terroirqualität ermöglicht. Wo nötig werden schrittweise Massnahmen ergriffen, um die Biodiversität zu verbessern.





# Tiere und Mischkulturen

Der Weinberg als solcher wäre eine Monokultur. Für Jahrzehnte wuchsen Reben auf der gleichen Parzelle. Eine Fruchtfolge, durch die sich der Boden regenerieren kann, gibt es nicht. Die Monokultur lässt sich aber durch verschiedene Massnahmen aufbrechen. Unter anderem durch Weidewirtschaft und Integration von Mischkulturen. Unsere Vision: Raufutter verzehrende Tiere wie Schafe und Ziegen veredeln die Gräser und Kräuter, die im Weinberg wachsen, und geben Nährstoffe und Mikroorganismen in den Kreislauf zurück. Mischkulturen in Form von Oliven, Fruchtbäumen, Beeren, Gemüse und Getreide erhöhen die natürliche Vielfalt im und um den Rebberg und stärken den natürlichen Kreislauf.

Ein Paradebeispiel für Weinberge als Mischkulturen ist die Azienda Maggio in Sizilien. Hier wechseln Reben ab mit Olivenhainen, Orangen- und Mandarinenbäumen, Pinien, Akazien sowie Kräuterinseln und Bienenstöcken. Auf der Domaine Lignières in Südfrankreich, der Adega Vale de Camelos im portugiesischen Alentejo und der Bodega Quaderna Via in der Navarra sorgen auch Schafe für Abwechslung und Vielfalt.





Bild: Emil Heuser Yvonne Bérard







# Resistente Trauben- sorten

Die Rebe ist keine Maschine, die Dünger in Wein verwandelt. Sie ist ein lebender Organismus, dessen Gesundheit und Kraft stark von lebendigen Böden und biologischer Vielfalt abhängt. Doch im 19. Jahrhundert wurden Krankheiten wie der Echte und der Falsche Mehltau aus Amerika eingeschleppt, gegen die sich traditionelle europäische Reben ohne Hilfe von chemisch-synthetischen oder biologischen Spritzmitteln nicht zu schützen wussten. Unsere Vision: Alte widerstandsfähige oder starke pilztolerante Rebsorten liefern ohne Einsatz von Pflanzenschutzmitteln hochwertige Trauben, aus denen genussvolle Weine entstehen.

In der jüngeren Vergangenheit gelang es, neue Rebsorten zu züchten, die nicht nur durch gute Mehltau-Resistenz, sondern auch durch geschmackliche Qualität überzeugen. Zu den Vorreitern für den Anbau solcher PIWI-Reben gehören Roland Lenz vom gleichnamigen Weingut in der Ostschweiz, der spanische Biowein-Pionier Josep Maria Albet i Noya und Tobias Zimmer vom Weingut Hirschhof in Rheinhessen.





# Autarke Weinkeller

Es gibt viele Kniffe und Tricks, um im Weinkeller mit technischen Hilfsmitteln, Geräten, Enzymen und künstlichen Aromastoffen selbst aus minderwertigem Traubengut trinkbare Weine herzustellen. Unsere Vision: Auch im Weinkeller hat die Natur Vorrang. Hochwertiges Traubengut wird mithilfe von Naturhefen und mit möglichst wenigen Eingriffen vinifiziert. Auf technische Filtration und Schönung der Weine wird verzichtet. In der Kellerei gibt es keine Pumpen und keinen Abfall. Alles Wasser wird biologisch geklärt und zur Bewässerung verwendet. Maische, Rappen und Hefen aus der Vinifikation gehen zurück in den Weinberg. Der Keller wird energieautark mithilfe von erneuerbarer Energie betrieben.

Mehrere Delinat-Winzer sind bereits nahe an einem energieautarken Betrieb. So kann etwa das Weingut zur Römerkeller an der Mosel eine vorbildliche Klimabilanz vorweisen. Winzer Timo Dienhart: «Mit der Nutzung von Sonnenstrom, Erdwärme und Eisspeichern ist unser Betrieb bis dato rechnerisch zu mehr als 100 Prozent energieautark.» Ähnliches gilt für die Azienda Le Contrade im Veneto, wo William Savian praktisch den ganzen Energiebedarf mithilfe der Sonne deckt.





Bild: Kerstin Bittner



Bild: Kerstin Bittner



Bild: Hans Wüst





Bild: dreier



Bild: dreier



Bild: Johannes Keel



# Einwandfreie Ökobilanz

**N**och immer ist die Weinwirtschaft stark mit fossilen Brennstoffen und der Erzeugung von Abfallprodukten verbunden. Unsere Vision: Alle Energie, die auf einem Weingut benötigt wird, stammt aus Sonne, Wind, Biomasse oder Wasserkraft. Alle Maschinen und Geräte werden mit eigener, erneuerbarer Energie betrieben. Alle Weintransporte über lange und kurze Strecken erfolgen per Bahn oder mit Wasserstoff- oder Elektrofahrzeugen. Flaschen und Kartons werden wiederverwertet.

Viele Delinat-Weingüter arbeiten bereits intensiv mit erneuerbaren Energien. Weinbergtaugliche Elektrotraktoren haben es aber noch nicht zu Serienreife gebracht. Beim Weintransport vom Winzer zum Konsumenten wird bis Ende Jahrzehnt mit einem Durchbruch von Elektro- und Wasserstoff-LKWs gerechnet (siehe Interview mit Transportunternehmer Hans-Peter Dreier auf Seite 22–23). Bei den Verpackungen hat Delinat ein Rückgabesystem entwickelt. Die Weinkartons können bis zu sechsmal wiederverwendet werden. Derzeit laufen Bestrebungen für eine Mehrfachverwendung von Weinflaschen. Anzustreben ist eine makellose Ökobilanz auf allen Ebenen.





## Probierpaket «Blühende Weinparadiese»

Auf dem Weg zum ökologisch perfekten Weingut keltern Delinat-Winzer schon heute genussvolle Weine aus blühenden Weinparadiesen. Entdecken Sie sechs verschiedene Tropfen aus Europas Weinbergen mit reichster Biodiversität.

**Château Duvivier Les Hirondelles 2018.** Der Rotwein vom Delinat-Forschungsweingut versprüht den Duft der Provence: Garrigue und Waldbeeren prägen die Assemblage von Winzer und Kellermeister Erik Bergmann. Passt gut zu Huhn mit gerösteten Cashewkernen und Oliven, Eintopfgerichten und Hartkäse.

**Bonarossa 2019.** Umsäumt von Orangen-, Mandarinen- und Olivenbäumen, herrlich duftenden

Kräutergärten und blühender Flora in den Rebassen, verströmen die Weinberge von Massimo Maggio auf Sizilien Natur pur. Der elegante, geschmeidige Nero d'Avola ist ein perfekter Pasta-Wein.

**Vinya Laia 2018.** Die Magie dieser Ikone von Biopionier Josep Maria Albet i Noya aus Spanien begeistert mit seinem südlichen Charme Delinat-Weinliebhaber seit über 20 Jahren. Ein Vergnügen zu Hähnchen mit Kartoffelpüree, Linseneintopf und katalanischen Kichererbsen.

**La Luna del Rospo Bric Rocche 2018.** Die besten Trauben im wilden Naturparadies von Renate Schütz stammen von über 50 Jahre alten Rebstöcken der Spitzengelage Bric Rocche. Daraus entsteht

dieser elegante, fruchtige und aromatische Barbera. Harmoniert ausgezeichnet mit Ossobuco, Polenta und Pecorino.

**Roches d'Arıc 2018.** Möglichst viel der Natur überlassen, lautet die Devise von Jean und Anne Lignères auf ihrer Domaine im Languedoc. Dafür werden sie mit ausdrucksstarken, wuchtigen und finessenreichen Weinen belohnt. Harmoniert bestens mit Lamm, Ratatouille und Cassoulet (Bohneneintopf).

**La Vaquería 2019.** Dieser Tempranillo aus den ökologisch hochwertigen Weinbergen von Raúl Ripa ist ein fruchtiger Navarra mit wenig Tannin, der sich mit vielen Gerichten kombinieren lässt. Unsere Favoriten: Fingerfood, Hähnchen im Römertopf, pikantes Wok-Gemüse.

6 Flaschen  
Weinlese-  
Angebot  
CHF 90,-  
€ 70,-  
CHF 2,-/dl,  
€ 15,56/l

**Probierpaket  
«Blühende  
Weinparadiese»**

Das Paket enthält diese 6 Flaschen.

Bestellen Sie per Telefon

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

oder im Delinat-Webshop:  
[www.delinat.com/WL61](http://www.delinat.com/WL61)

Angebot solange Vorrat.



## 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](mailto:kundenservice@delinat.com)  
[www.delinat.com](http://www.delinat.com)

### Biokontrollstelle

de-öko-039/ch-bio-006

### Redaktion

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

### Beiträge

Angela Fahs (anf)  
Martina Korak (mak)  
Peter Kropf (pek)  
Hans Wüst (hrw)  
Daniel Wyss (daw)

### Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

### Bilder

Hans-Peter Siffert  
Yvonne Berardi  
Kerstin Bittner  
Christoph Bühler  
Donato Caspari  
Frederic Coulon  
Marçal Font  
Emil Hauser  
Johannes Keel  
Karl Schefer  
Hans Wüst

### Illustration

Barbara Dziadosz

### Papier

RecyStar, 100 % Altpapier

Erscheinungsweise  
4-mal jährlich  
RC T61

### Titelseite

Noch ist das ökologisch perfekte Weingut nicht Realität. Aber die Delinat-Winzer sind auf dem Weg dazu.

Illustration: Barbara Dziadosz





## Der Rebschnitt

Im Kampf um Licht klettern wilde Reben in die Höhe, um sich mit ihren Ranken an Bäumen festzuklammern. Die obersten Augen treiben am besten aus, was die Entwicklung der sich dort bildenden Triebe begünstigt, während die Basis langsam verkahlt. Diese Vorherrschaft der Triebspitzen nennt man Apikaldominanz. Gesteuert wird sie durch Hormone. Dieses Verhalten ist unserer Ertragsrebe erhalten geblieben. Möchte ein Winzer einen Weinberg sinnvoll bewirtschaften, muss er durch das Erziehungssystem und den Rebschnitt dieser Apikaldominanz entgegenwirken.

Der Rebschnitt findet im Winter statt, wenn die Rebe noch ruht. Beim Rebschnitt werden die verholzten Triebe des Vorjahrs (einjähriges Holz) je nach Erziehungssystem geschnitten. Bei der Spalierziehung beispielsweise bleiben eine oder zwei Ruten stehen. Diese werden später gebogen und an einen Draht gebunden. Aus den Winteraugen dieser Ruten wachsen dann im Frühjahr die neuen Triebe, welche die Trauben für die Lese im Herbst tragen.

Durch die beim Rebschnitt festgelegte Anzahl Winteraugen entscheidet der Winzer schon vor der Vegetationsperiode über die Zahl der sich bildenden Triebe und somit über den Ertrag. Triebe, die aus dem mehrjährigen Holz austreiben, nennt man Wasserschosse. Diese tragen keine Frucht, können aber dazu dienen, den Rebstock für kommende Jahre zurückzuschneiden und wieder in Form zu bringen.

Wenn es zu keinen Beschädigungen durch äussere Einflüsse kommt (wie z.B. Frost), kann man davon ausgehen, dass 80 bis 95 Prozent der Winteraugen austreiben. Die Zahl und die Grösse der Gescheine eines solchen Triebes sind vielfältigen Einflüssen unterworfen. So spielen beispielsweise die erbliche Veranlagung der Rebe sowie die Temperatur- und Belichtungsverhältnisse vom Vorjahr eine wichtige Rolle.

Natürlich muss der Winzer darauf achten, dass die Anzahl der belassenen Winteraugen der Wuchskraft des Stockes angepasst ist. Nur eine Rebe, die im Gleichgewicht ist, bringt auch die Trauben zur Reife. Ist die Zahl der Augen zu hoch, bilden sich viele Triebe und somit Trauben, was zu einer Überforderung und somit

zu einer nachlassenden Wuchskraft führen kann. Ein Rebstock kann aber auch unterfordert sein. Die Triebe werden zu mastig, das Zellgewebe zu weich. Dadurch können Pilze leichter eindringen. Ausserdem kann das Mostgewicht in den Trauben zu hoch werden, während die physiologische Reife noch nicht erreicht ist, was zu unharmonischen Weinen führt.

Unter Berücksichtigung aller oben genannten Faktoren sollte der Weinbauer beim Rebschnitt schon den «fertigen» Wein im Kopf haben. Soll ein einfacher, leicht zu trinkender Wein entstehen, so ist mehr Ertrag erwünscht als bei einem komplexen, kräftigen Wein. Ein guter Wein verlangt nach viel Fingerspitzengefühl – und das schon beim Rebschnitt.

Martina Korak studierte in Wädenswil Önologie. Seit 2000 arbeitet sie bei Delinat. Sie ist zuständig für den Weineinkauf in Italien und gleichzeitig Leiterin des Produktmanagements.



# Hans-Peter Dreier

Delinat legt nicht nur im Weinberg, sondern auch beim Transport grossen Wert auf Ökologie und Nachhaltigkeit. Für die Weintransporte aus den wichtigsten Weinländern Europas besteht eine Zusammenarbeit mit der Dreier AG. Bei einem Glas Wein am Firmensitz in Suhr verriet CEO Hans-Peter Dreier seine Vision von einem nachhaltigen Transport.

## Hans-Peter Dreier, welche Beziehung haben Sie zum Wein?

Hans-Peter Dreier: Bei uns hiess es immer: Wer trinkt, fährt nicht! Und weil ich schon in jungen Jahren viel gefahren bin, habe ich zwar schon früh Wein transportiert, aber nicht getrunken. Das hat mir einst bei den französischen und spanischen Fahrern den Spitznamen «Mister Seven Up» eingetragen. Erst etwa mit 40 Jahren habe ich dann angefangen, gelegentlich Wein zu trinken. Heute schätze ich ein Glas guten Wein. Etwas Alltägliches ist es für mich aber auch heute nicht.

## Als grosser Transport- und Logistikunternehmer sind Sie wohl oft mit dem Image eines Umweltverpesters konfrontiert. Wie gehen Sie damit um?

Der umweltfreundlichste Transport ist der Nichttransport. Nur hat in diesem Fall der Konsument nichts auf dem Tisch. Wir transportieren ja nur, was verlangt wird, und das möglichst ökologisch. Bereits 1988 haben wir mit dem kombinierten Verkehr Strasse/Schiene begonnen, deshalb trifft uns kein negatives Image.

## Sie betonen, Dreier sei ökologisch unterwegs. Was heisst das konkret?

Wir verwenden gerne das Wort «ökologisch». Wir arbeiten nach dem Grundsatz: kurze Strecken auf der Strasse, lange Strecken auf der Schiene! Wo immer möglich und machbar setzen wir auf die Bahn. Das gilt auch auf relativ kurzen Strecken innerhalb der Schweiz. Gleichzeitig achten wir bei unseren Fahrzeugen auf neuste Technologie. Da sind in den vergangenen Jahren grosse Fortschritte gemacht worden. Ökologie ist für uns kein Marketing-Gag, wir haben sie seit 1988 in unserer DNA.

«Bis 2025 dürften in der Schweiz über 1000 Wasserstoff-LKWs unterwegs sein.»

## Delinat hat die Dreier AG als Transporteur ausgewählt, weil das Unternehmen für die wichtigsten Weinländer auf den kombinierten Verkehr setzt. Heute funktioniert diese Art des Transports international nur noch mit Italien und Deutschland. Weshalb mit Spanien und Frankreich nicht mehr?

Früher hatten wir Bahnverbindungen über Frankreich nach Spanien. Das ist seit Jahren leider nicht mehr der Fall. Es begann mit einem Lokführer- oder Lokmangel in Frankreich. Dann brachen mit der Finanzkrise 2009 Volumen weg. Es hat aber auch mit dem geänderten Warenfluss zu tun. Von der Schweiz wird nur noch wenig Ware nach Spanien ex-

portiert, was dazu geführt hat, dass der kombinierte Verkehr plötzlich nicht mehr angeboten wurde. In Deutschland und Italien ist dieses Angebot viel besser ausgebaut und die Qualität stimmt.

## Die Ansprüche von Delinat an Logistik und Transport wachsen ständig. Wohin geht die Reise in diesen Bereichen?

Die Motorentechnologie für den Strassentransport ist schon weit fortgeschritten, geht aber noch weiter. Die zulässigen Schadstoffwerte werden immer stärker gesenkt, aber irgendwann ist das Potenzial bei Verbrennungsmotoren ausgeschöpft. Als Alternativen gibt es heute zwei Tendenzen. Zum einen kommen Elektrofahrzeuge auf den Markt. Die Herausforderung sind hier die derzeit eher bescheidenen Reichweiten. Elektro-LKWs werden sich in den nächsten Jahren vor allem im Bereich der Citylogistik mit Tagesdistanzen bis zu 300 Kilometern durchsetzen. Im Langstreckenbereich sehe ich einen Durchbruch bis Ende Jahrzehnt eher bei der Wasserstofftechnologie. Diese erlaubt einen CO<sub>2</sub>-neutralen Transport. Der Start in der Schweiz ist mit ersten immatrikulierten LKWs gelungen. Bis 2025 dürften über 1000 Wasserstoff-LKWs unterwegs sein.

## Ist ein Umstieg der ganzen Fahrzeugflotte auf diese neuen Technologien für eine Transport- und Logistikfirma überhaupt verkraftbar?

Bei uns ist es so, dass wir jedes Jahr mindestens 30 Fahrzeuge ersetzen müssen. Das geschieht immer durch Fahrzeuge, die ökologische Bestwerte erzielen. Eine





## Persönlich

Hans-Peter Dreier (Jahrgang 1960) ist in Suhr AG geboren und aufgewachsen. Nach einer kaufmännischen Lehre und mehreren Auslandsaufenthalten hat er in Olten Betriebswirtschaft studiert.

1985 ist er ins Familienunternehmen eingestiegen. Seit 1994 führt er die Dreier AG. Für das ökologisch ausgerichtete Transport- und Logistikunternehmen aus Suhr sind an verschiedenen Standorten in Europa und Nordafrika über 600 Mitarbeitende sowie 290 LKW und 650 Wechselbrücken im Einsatz. Für Delinat transportiert das Unternehmen Weine von Winzern in Spanien, Frankreich, Italien und Griechenland via Schiene und Strasse ins Zentrallager in Grenzach.

Hans-Peter Dreier ist mit seiner langjährigen Partnerin verheiratet und hat einen erwachsenen Sohn. In seiner Freizeit unternimmt er gerne Reise in unterschiedliche Länder oder ist in den Schweizer Bergen unterwegs.

**Transportunternehmer Hans-Peter Dreier setzt auf den kombinierten Verkehr Strasse/Schiene. Für lange Transporte auf der Strasse sieht er die Zukunft bei Wasserstofffahrzeugen.**

Flottenerneuerung geschieht nicht von einem Tag auf den andern, sondern ist ein ständiger Prozess. Wichtig ist aber auch, dass zum Beispiel Wasserstofffahrzeuge, deren Technologie heute noch sehr teuer ist, vorderhand von Schwerverkehrsabgaben befreit bleiben, damit sich ein Umstieg finanzieren lässt, bis es Standardfahrzeuge sind.

### Eine Vision, wie die Delinat-Weine im Jahr 2030 von den Winzern zu den Konsumenten gelangen könnten?

Persönlich hoffe ich, dass der kombinierte Verkehr zu einem adäquaten Preis so vielfältig ist, dass alle Länder Europas miteinander verbunden sind. Sollte diese Vision nicht klappen, streben wir mit Wasserstofffahrzeugen einen CO<sub>2</sub>-neutralen Transport an.

### Bei welchen Gelegenheiten öffnen Sie eine gute Flasche?

Im Freundeskreis, in genussvollen Momenten, bei einem schönen Essen im privaten Kreis.

### Wo liegen Ihre Präferenzen?

Ich mag vor allem gehaltvolle spanische Rotweine.

### Wie gut kennen Sie die Delinat-Weine und wie gefallen sie Ihnen?

Mein Vater ist mehr Weinkenner als ich. Er kennt das Delinat-Sortiment gut und nutzt es auch gerne für Kundengeschenke. Die Feedbacks sind immer sehr positiv. Also greifen wir selber ebenfalls gerne auf solche Tropfen zurück.

Interview Hans Wüst

## Weintipp von Hans-Peter Dreier



Durch meine früheren LKW-Fahrten nach Spanien ist eine spezielle Beziehung zu diesem Land und seinen Weinen geblieben. Der Reserva Martí ist samtig weich und überzeugt durch schöne Fruchtnoten. Dieser Wein harmoniert für mich auch gut mit einem Stück Schweizer Schokolade. Eine wunderbare Symbiose Spanien/Schweiz. Was will man mehr?

### Albet i Noya Reserva Martí

Penedès DO 2015

[www.delinat.com/1643.15](http://www.delinat.com/1643.15)





# Regenerative Landwirtschaft – die natürliche «Reparatur- werkstatt»

Regenerative Landwirtschaft – was ist darunter zu verstehen? Auf den Punkt gebracht: Sie zielt auf die Reparatur von beeinträchtigten oder zerstörten Böden durch Humusaufbau ab und verbessert die Bodenfruchtbarkeit.

Wo Kulturlandflächen durch Menschenhand über Jahrzehnte durch intensive Bewirtschaftung und Pestizide stark beeinträchtigt oder gar zerstört wurden, ist eine strukturerhaltende Landwirtschaft nicht zielführend. Hier hilft die regenerative Landwirtschaft, die auf Konzepte der Permakultur, der Agrarökologie und des holistischen (ganzheitlichen) Weidemanagements zurückgreift. Durch gezielte und konsequente Verknüpfung von Faktoren wie Humusaufbau, Biodiversität und Wasserretention wird die Bodenfruchtbarkeit wiederhergestellt oder verbessert. Ziel ist ein pestizidfreies, effizientes und resilientes Anbausystem mit geschlossenen Stoffkreisläufen.



## Zurück zu lebendigen Rebbergen

Viele Rebflächen Europas sind durch die bisherige Art der Bewirtschaftung und die klimabedingten Wetterextreme beeinträchtigt. Mithilfe der regenerativen Landwirtschaft kann Humus aufgebaut und die Wasserspeicherfähigkeit des Bodens verbessert werden. Das geschieht beispielsweise durch Einsaaten von vielfältigen Pflanzenmischungen, Zufuhr von Kompost oder Mulch sowie eine möglichst zurückhaltende und nur oberflächliche Bodenbearbeitung. Unterstützend wirken auch weidende Schafe in den Rebflächen und das Pflanzen von Bäumen und Sträuchern.

## Delinat-Winzer weisen den Weg

Wie regenerative Landwirtschaft im Weinbau wirkt, zeigen mehrere Delinat-Weingüter. So konnten etwa auf Château Duvivier in der Provence die durch lange Trockenperioden bedingten Ernterückgänge durch Bodenverbesserungsmassnahmen und das Anlegen von Wasserretentionsteichen gestoppt werden. Auf dem Weingut Pago Casa Gran in der Region Valencia gelang es, eine während Jahren versiegte Quelle wieder sprudeln zu lassen. Besonders eindrücklich ist das Beispiel aus dem Süden Portugals: Auf riesigen Flächen des Alentejo wurde die Bodenfruchtbarkeit während Jahrzehnten durch eine intensive Getreidewirt-

schaft mit Spritzmitteleinsatz stark beeinträchtigt oder gar zerstört. Als die Adega Vale de Camelos um die Jahrtausendwende begann, auf solchen Böden Reben zu pflanzen, versprach nur eine regenerative Landwirtschaft Aussicht auf Erfolg. Mittels Förderung der Biodiversität durch grossflächige Aufforstungen mit einheimischen Bäumen und Sträuchern, einer holistischen (ganzheitlichen) Weidewirtschaft mit Schafen, der Anlage von grossen Regenwasserteichen und einem gezielten Humusaufbau mittels Einsaaten und Mulchen gelang es, einen zunehmend in sich selber funktionierenden ökologischen Kreislauf anzustossen, der hier durch die Extreme des Klimawandels noch zusätzlich erschwert wird.

Daniel Wyss



## 5 Grundsätze der regenerativen Landwirtschaft

1. Biodiversität im und über dem Boden: Nicht nur eine grosse biologische Vielfalt von Wildpflanzen und Bodenleben ist das Ziel, sondern auch Vielfalt beim Anbau von Sorten und Kulturen.
2. Minimale Bodenstörung: keine oder nur oberflächliche Bodenbearbeitung. Verzicht auf Pestizide und Kunstdünger.
3. Dauernd durchwurzelter Boden: Wurzeln halten das Bodengefüge zusammen, das Ausscheiden von Wurzelexsudaten ernährt die Bodenorganismen. Je vielfältiger die Pflanzen und deren Wurzeln, desto reicher und lebhafter das Bodenleben.
4. Dauernd bedeckter Boden: Zwischenfrüchte, Gründüngung und das Belassen von Ernterückständen schützen den Boden vor Erosion und Austrocknung und ernähren die Bodenmikroorganismen.
5. Integration von Tierhaltung: kurzes, intensives Beweiden der Nutzflächen durch Hühner, Schafe, Schweine oder Kühe fördert die Fruchtbarkeit des Bodens.





# 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. April 2021** an Delinat. Oder füllen Sie das Rätsel gleich online aus: [www.delinat.com/weinlese-raetsel](http://www.delinat.com/weinlese-raetsel)

Alle richtigen Einsendungen nehmen an der Verlosung von fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr im Wert von ca. CHF 250 / € 210 teil.

1. Wie heisst der Winzer und Bodenspezialist aus Österreich, der weiss, was einen perfekten Weinbergsboden ausmacht?

- G Jakob Moser
- P Andreas Harm
- R Daniel Kandelbauer

2. Welche nachhaltige Technologie hat gute Chancen, sich beim Langstreckentransport auf der Strasse durchzusetzen?

- E Wasserstoffverbrennungsmotor
- U Elektromotor
- A Biodieselmotor

3. Wie heisst die Firma, die für Delinat internationale Weintransporte im kombinierten Verkehr ausführt?

- M DHL
- T Planzer AG
- R Dreier AG

4. In welcher Jahreszeit werden die Reben geschnitten?

- H Sommer
- I Herbst
- F Winter

5. In welcher Stadt wurde im November 2020 der zweite Delinat-Weinshop Deutschlands eröffnet?

- E München
- T Hamburg
- N Stuttgart

6. Welchen Wein empfiehlt Genussautor Peter Kropf zu Bulgur?

- K Saxum Verdejo
- T Pastoret
- G Les Hirondelles

7. Welche Stadt ist im aktuellen Delinat-Reiseprogramm Ausgangspunkt für verschiedene individuelle Tagesausflüge zu Winzern?

- G Barcelona
- T Wien
- E Turin

Teilnahmeberechtigt sind nur Einzelpersonen. Die Teilnahme über einen Gewinnspiel-Service ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Lösungswort:

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

**Auflösung**  
des Wettbewerbs aus der  
Weinlese Nr. 60

Das Lösungswort lautet  
**FESTWEIN**

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



# Weise würzen

Hier fehlt Salz. Zu wenig rassig. Überwürzt. Zahlreich sind die Fehlgriffe in der Küche. Zwar gut gemeint: Mit Gewürzen bereichern wir Speisen. Doch mit welchen und wie viel?

Unser Geschmackssinn reagiert auf süß, sauer, bitter, salzig und umami. Doch unser Gaumen empfindet noch mehr: Reize des Trigeminusnervs wie kalt, heiss, scharf; oder weich, hart, samtig, rau – beispielsweise durch die Textur einer Speise. Allein mit diesem Gaumen-

gefühl kann eine Speise ganz schön beeindrucken. Eindrücke, die wir mögen, fördern wir beim Zubereiten einer Speise; andere vermeiden wir. Doch obendrauf kommt noch ein Strauss von Aromen, die den Riechkolben in unserer Nase umwehen mit direktem Draht zum Riechhirn. Gerüche sprechen direkt unser Gefühlszentrum an und lösen Reaktionen aus: Speichelfluss, Appetit, aber auch Erinnerungen an frühere Dufterlebnisse.



Bilder: Yvonne Berardi

## Bulgur

Unterstützend: Pinienkerne, Salz  
Kontrapunkt: getrocknete Aprikosen, Kardamom

Ein vielseitiges Gericht, kalt oder warm, als Beilage zu Gemüse, Fisch und Fleisch

Der Wein dazu: Saxum Verdejo, eine Geruchsexplosion, dazu der würzig-mineralische Geschmack, perfekt.





## Püree von weissen Bohnen

Unterstützend: Olivenöl, Parmesan

Kontrapunkt: Lorbeer

Als Dip, Crostini-Aufstrich oder Beilage zu Kaninchenbraten

Der Wein dazu: Pastoret, ein typischer Spanier mit einem Hauch Süsse, dazu Beeren- und Gewürzduft.

## Genuss vom Baum

Möglichst viel ist beim Würzen ebenso verkehrt wie sonst im Leben. Ich mag Lebensmittel von höchster Qualität mit so viel Eigengeschmack, dass würzen gar nicht nötig ist. Ich beisse in einen Apfel, es kracht. Wohl kaum käme ich auf die Idee, den Apfel mit Zimt zu bestreuen. Ich genieße die Aromen des Fruchtfleisches, den herben Geschmack der Schale. Und doch hat Würzen einen Sinn.

## Aromenträger

Alkohol, Öl, Fett und Essig binden Aromen im Gericht, sodass sie beim Kochen nicht verduften. Zudem bereichern sie die Gerichte oft auch durch ihre eigenen Aromen: Wein bringt als Würze vor allem Säure und eventuell Süsse ins Gericht, dazu einen Strauss von Aromen.

## Harmonie oder Kontrast

Beim Würzen muss ich mir überlegen: Will ich den Eigengeruch einer Speise unterstreichen – oder mit einem Gewürz einen Kontrapunkt setzen. Im Buch «aroma essenziell» von Vierich/Vilgis (siehe Buchtipp Seite 4) wird das als Food Pairing und Food Completing bezeichnet. Der Physiker Thomas Vilgis befasst sich mit molekularer Lebensmittelwissenschaft. Er unterscheidet acht Aromagruppen. Duftstoffe der gleichen Gruppe harmonieren miteinander, das typische Aroma dieser Gruppe wird verstärkt. Düfte verschiedener Gruppen erweitern den Geruchseindruck, ja sie können gar Spannung erzeugen.

## Gewürze googeln

Wie erkennen wir, zu welcher Aromagruppe ein Gewürz gehört? Am einfachsten googelt man die Inhaltsstoffe. Mit der Zeit vergrößert sich unser Aro-

mawissen. So lernen wir, dass der Aromastoff Estragol nicht nur in Estragon vorkommt, sondern auch in Kerbel, Basilikum, Anis und Fenchel.

Viele Kombinationen haben sich auch in Jahrzehnten etabliert und sind fester Bestandteil der klassischen Küche: Anis im Weihnachtsgebäck, Dill und Gurke, Orange und Ente, Steinpilz und Risotto. Der beste Lehrmeister ist die Praxis; einfach probieren: Verstärkt das Gewürz den Eigengeschmack beziehungsweise den Eigengeruch der Speise? Oder setzt es einen neuen Akzent? Nicht jeder Gaumen und jeder Riechkolben reagiert gleich. Auf diesen Seiten finden Sie vier Beispiele zum Ausprobieren – mit einer Weinempfehlung dazu. Weise kombinierte Gewürze sowie neue Geruchseindrücke sind immer spannend. Und: Neues erhält jung, macht neugierig auf mehr.

Peter Kropf

Die Rezepte finden Sie auf [www.delinat.com/weise-wuerzen](http://www.delinat.com/weise-wuerzen)



### Tomaten, getrocknet

Unterstützend: Kapern,  
Tomatenpüree, Salz

Kontrapunkt: Orangenschale

Eine ungemein würzige Sauce  
zu Pasta.

Der Wein dazu: Coltibuono,  
ein reiner Sangiovese, leicht  
pfeffrig, ideal zur Pasta.



### Huhn

Unterstützend: Cashew, Oliven

Kontrapunkt: Zitronenschale,  
Estragon

Geschnetzeltes vom Huhn,  
dazu passt ein roter Vollreis.

Der Wein dazu: Duvivier  
Les Hirondelles, der Duft  
der Provence: Garrigue und  
Waldbeeren





## 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 im Überblick:



### 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?

#### Schweiz

- 17.3.21 Thun/Zürich
- 14.4.21 Winterthur
- 29.4.21 Aarau
- 5.5.21 Bern/Schaffhausen
- 26.5.21 Solothurn/Romanshorn
- 27.5.21 Baden
- 23.6.21 Olten

#### Deutschland

- 3.3.21 Hamburg
- 12.3.21 Berlin
- 25.3.21 Bremen
- 13.4.21 Karlsruhe
- 14.4.21 Freiburg i.B.
- 27.4.21 Frankfurt
- 8.6.21 Würzburg
- 9.6.21 Stuttgart

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

### 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. Im Rahmen einer ausgiebigen Degustation werden zahlreiche Varianten erprobt.

#### Schweiz

- 16.2.21 Bern
- 16.3.21 Basel
- 17.3.21 Winterthur
- 18.5.21 Zürich

#### Deutschland

- 10.3.21 Braunschweig
- 30.3.21 Hamburg
- 13.4.21 München
- 28.4.21 Stuttgart
- 29.4.21 Berlin
- 26.5.21 Bonn
- 27.5.21 Mannheim

### 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.

#### Schweiz

- 17.2.21 Olten
- 24.2.21 Solothurn/Winterthur
- 10.3.21 Bern
- 18.3.21 Baden
- 21.4.21 Romanshorn
- 19.5.21 Bern/St. Gallen
- 20.5.21 Basel
- 26.5.21 Zürich

#### Deutschland

- 23.2.21 Würzburg/München
- 24.2.21 Regensburg
- 11.3.21 Berlin
- 26.3.21 Münster
- 31.3.21 Lübeck
- 11.5.21 Köln
- 20.5.21 Stuttgart



### 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.

#### Schweiz

- 6.4.21 Bern
- 7.4.21 Winterthur
- 20.5.21 Zürich
- 22.6.21 Basel

#### Deutschland

- 14.4.21 München
- 30.4.21 Berlin
- 4.5.21 Hamburg
- 28.5.21 Frankfurt
- 8.6.21 Köln
- 9.6.21 Münster

### Weintage beim Winzer

Lassen Sie sich von unseren Winzern direkt vor Ort auf einem Spaziergang durch den Rebberg in den biologischen Weinbau nach der Delinat-Methode einführen.

#### Schweiz

- 5.6.21 Weingut Lenz, Ostschweiz

#### Deutschland

- 12.6.21 Weingut Hirschhof, Rheinhessen



### Wein und Schokolade

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!

#### Schweiz

- 1.3.21 Zürich
- 3.3.21 St. Gallen
- 4.3.21 Basel
- 5.3.21 Olten

### 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!

#### Schweiz

- 24.3.21 Bern/St. Gallen
- 25.3.21 Basel
- 14.4.21 Zürich
- 28.4.21 Bern/St. Gallen
- 6.5.21 Olten

#### Deutschland

- 28.4.21 Hamburg
- 5.5.21 München



### 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.





## Kulinarische Schatzsuche Elsass

Zweitägiger Kurztrip ab Colmar. Wanderung durch die Rebberge. Einblick ins vinologische und kulinarische Elsass. Besuch einer artisanalen Münster-Käserei. Begegnung mit François Meyer und seinem biodynamischen Weinbau. Degustation feinsten Elsässer Weine auf der Domaine Eugène Meyer.

**Freitag/Samstag, 23./24. April 2021**



## Wein- und Permakulturreise Portugal

Die exklusive Reise führt von Lissabon ins Alentejo. Wir erhalten Einblick in Permakultur-Projekte. So etwa auf dem Weingut Vale de Camelos im Tal der Kamele. Der Delinat-Partnerbetrieb trotz den Herausforderungen des Klimawandels erfolgreich mit Massnahmen der Permakultur und Förderung der Biodiversität. Wer gerne abhebt, kann auf einer Fahrt mit dem Heissluftballon aus der Vogelperspektive eindrücklich erleben, wie hier eine grüne Oase mit fünf grossen Seen in einem wüstenähnlichen Umfeld entstanden ist. Eindrückliche Erlebnisse bieten ferner die Besuche einer Korkeichenfarm und der Städtchen Mértola und Évora.

**Dienstag, 4., bis Samstag, 8. Mai 2021 (ausgebucht)**  
**Dienstag, 11., bis Samstag, 15. Mai 2021 (freie Plätze)**



## Wein- und Genussreise Piemont Primavera

Die neue Frühlingsreise ins Piemont. Von Asti aus erkunden wir das ländliche Monferrato. Zu Gast im blühenden Naturparadies La Luna del Rospo von Winzerin Renate Schütz und bei Barbera-Winzerin Cecilia Zucca. Besuch beim Reisbauern (Risotto-Degustation).

Einfache Wanderung durch das berühmte Barologebiet.  
**Sonntag, 16., bis Mittwoch, 19. Mai 2021**



## Wein- und Genussreise Madrid

Abwechslungsreiche Rundreise durch die spanische Provinz Kastilien und León. Unterwegs machen wir Bekanntschaft mit naturverbundenen Delinat-Winzern: Geschwister Sanz (Menade), Familie Alfonso (Volvoreta) und Fernando Maillo Ferrán (Viñas del Cámbrico). Dazu entdecken wir kulturelle Sehenswürdigkeiten. Bei regionstypischen Speisen bringt uns eine lokale, deutschsprachige Sommelière Paarungen von Wein und Speisen näher.

**Sonntag, 13., bis Freitag, 18. Juni 2021**

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



## Wein- und Genussreise Bordeaux/Périgord

Bordeaux und das futuristische Weinmuseum La Cité du Vin. Saint-Emilion, das berühmte Weinstädtchen an der Dordogne. Zu Gast bei den sympathischen Delinat-Winzerfamilien von Château Couronneau und Château Haut-Monplaisir. Degustation feinsten Bordeaux- und Cahors-Weine. Auf den Spuren von Krimiautor Martin Walker in Frankreichs Schlemmerecke Périgord.

**Montag, 14., bis Freitag, 18. Juni 2021**



## Wien und Wein – Österreich für Individualisten

Österreichs Metropole ist ein idealer Ausgangspunkt, um die Delinat-Winzer in der Wachau und am Neusiedlersee zu entdecken. Unsere neue Formel: Sie planen und buchen Ihren individuellen Aufenthalt in Wien – wir nehmen Sie ab Wien mit auf drei spannende und hoch interessante Tagesausflüge zu den engagierten Winzerfamilien. Auf dieser Reise können Sie im Gegensatz zu den klassischen Delinat-Gruppenreisen nach Lust und Laune neben Aufenthaltsdauer, Anreise und Hotelkategorie auch die gewünschten Delinat-Tagesausflüge frei wählen.

**Donnerstag, 19., bis Samstag, 21. August 2021**



## Wein- und Genussreise Toskana

Ausspannen, geniessen und kochen in der tausendjährigen Abtei Badia a Coltibuono mitten im Chianti-Gebiet. Zu Gast bei den Delinat-Winzern Roberto Stucchi von Badia a Coltibuono und Alberto Brini von Il Conventino am Fusse des Hügeldorfes Montepulciano. Wanderung durch das reizvolle Val d'Orcia nach Pienza. Tag des Olivenöls mit reichhaltigem Picknick unter freiem Himmel.

**Sonntag, 26., bis Donnerstag, 30. September 2021**



## Exklusive Delinat-Kreuzfahrt mit der Sea Cloud II

Seit 2014 mietet Delinat alle zwei Jahre den majestätischen Windjammer Sea Cloud II. Die für 2020 geplante Weinkreuzfahrt fiel COVID-19 zum Opfer. Sie soll nun 2022 stattfinden und führt von Rom nach Genua. In der Toskana und im Piemont stehen Ausflüge zu Delinat-Winzern und attraktiven Städten wie Rom (Zusatzbuchung), Pisa und Genua auf dem Programm. Während der Schifffahrt werden an Bord zahlreiche Kurzseminare rund um Wein und Kulinarik sowie Degustationen und Talks mit den Winzern angeboten.

**Samstag, 7., bis Donnerstag, 12. Mai 2022**





Bild: Marçal Font

Vinya Laia Catalunya DO 2018

## Der Sonnenwein aus Spanien

**U**nter der spanischen Sonne reifen in den ökologisch vorbildlichen Weinbergen von Albet i Noya die Trauben für den Vinya Laia. Önologin Marga Torres vinifiziert die verschiedenen Sorten gekonnt und kombiniert sie zu diesem Meisterwerk, das sie vor über 20 Jahren ihrer neugeborenen Tochter Laia gewidmet hat. Der Jahrgang 2018 besticht durch elegantes Gaumenspiel, reife Frucht und dezente Barriquenoten.

[www.delinat.com/1694.18](http://www.delinat.com/1694.18)

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.

70473.80