

Das Delinat-Magazin
Nr. 67, August 2022

WeinLese



REC



Per Video zum Weinbau der Zukunft

**Das perfekte Weingut:
Video-Blogger Oli Geissbühler nimmt Sie mit auf eine Reise zu Ökopionieren.**

«Die wertvollsten Bilder sind die Vorbilder»

Fred Ammon, Aphoristiker



Biodiversitätswinzerin 2022

Auguri, Renate Schütz

Wir gratulieren Renate Schütz von der Azienda La Luna del Rospo zur Auszeichnung als Delinat-Biodiversitätswinzerin 2022. Als unermüdliche Kämpferin sorgt sie im Piemont seit bald 30 Jahren gegen viele Widerstände für einen Weinbau mit grosser Artenvielfalt. Sie dankt es uns Jahr für Jahr mit grossartigen Barbera-Weinen wie dem Biodiversität!

www.delinat.com/1872.19

 **DELINAT**
Bio-Pionier seit 1980.



Perfekt ist niemand. Aber in Bezug auf die Ökologie macht den Delinat-Winzern niemand etwas vor. Sie kultivieren ihre Weinberge nach den strengsten Bio-Richtlinien Europas. Sie achten auf lebendige Böden, fördern die Biodiversität, sind offen für neue, robuste Rebsorten und setzen auf grüne Energie. Dergestalt arbeiten sie beharrlich am Weinbau der Zukunft, nehmen Mehraufwand und Rückschläge in Kauf und sind Vorbilder für einen ganzen Berufsstand.

Unser Video-Blogger Olivier Geissbühler hat sechs von Ihnen besucht. In Bild und Text lässt er die Winzer ab Seite 6 erklären, wie nahe sie am ökologisch perfekten Weingut sind. Und weil interaktive Kommunikation gedruckte Reportagen auf persönliche, prägnante und lebendige Art aufwerten kann, gehen wir mit dieser WeinLese-Ausgabe neue Wege. Die Video-Interviews, die Olivier Geissbühler mit den Winzern gedreht hat, lassen sich über einen QR-Code mit dem Smartphone anwählen. Sie bieten einen vertieften, lebendigen Einblick in einzelne Bereiche eines ökologisch vorbildlichen Weinbaus. Ich wünsche Ihnen viel Spass mit unserer interaktiven Reise durch Delinat-Weinbergparadiese.

Herzliche Grüsse



Hans Wüst, Redaktor



Schwerpunkt

Nahe am perfekten Weingut

Video-Blogger Olivier Geissbühler bietet mit einer Video-Reise einen lebendigen Einblick in den Weinbau der Zukunft.

Seite 6–19



Genussvolle Strassenküche Streetfood – mehr als ein Trend

Die Strassenküche erobert auch das traute Heim: Tipps für selbst gemachte Streetfood-Gerichte und passende Weine.

Seite 20–22



Auf ein Glas mit ...

... Rebecca Clopath

Mit 34 Jahren gehört die Bio-Bäuerin aus Graubünden bereits zu den hochgelobten Naturköchinnen der Schweiz.

Seite 26–27

Winzerseminare

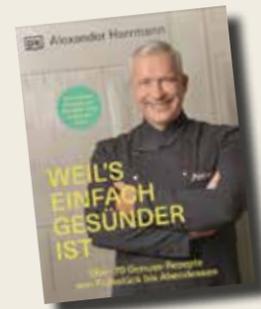
An Winzerseminaren in Spanien und Frankreich tauschten die Delinat-Winzer Erfahrungen aus und holten sich neue Inputs zu verschiedenen aktuellen Themen. **Seite 23–25**

Hand- oder Maschinenernte?

Önologin Martina Korak über Vor- und Nachteile zweier Erntemethoden. **Seite 28**

Weinquiz

Machen Sie mit bei unserem Weinquiz, und gewinnen Sie mit etwas Glück ein Gratis-Weinabo «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 29**



Sammeln

Viele Wildpflanzen sind essbar, aber schmecken sie auch? In 30 Pflanzenporträts erfahren wir mehr über die essbaren Teile, wann sie reif sind und allfällige Vorsichtsmassnahmen, denn manchmal sind Teile der essbaren Pflanzen giftig. So werden Pflanzen vorgestellt wie Löwenzahn, Nachtkerze, Vogelbeere, Weissdorn und Rottanne, natürlich mit Rezepten. Das Buch ist gespickt mit praktischen Tipps.

Judith Gmür-Stalder:
Dahlien chips & Berberitzenreis
www.at-verlag.ch
ISBN 978-3-03902-161-1

Geniessen

Kochbücher listen Rezepte mit den Zutaten auf sowie deren Zubereitung. Was oft fehlt, ist das Warum. Warum muss ich diese Zutaten so zubereiten? Das kommt hier zur Sprache – ausführlich. Gekennzeichnet sind die Gerichte zudem mit den Stichworten «Jahreszeit», «Farbe», «nachhaltig», «experimentell». Der Autor möchte Rezeptideen aufzeigen, welche die eigene Kreativität anregen.

Thomas A. Vilgis:
Der Genussforscher
www.arsvivendi.com
ISBN 978-3-7472-0297-5

Wohlfühlen

Eine der wohl besten Zusammenfassungen gesunder Lebensmittel. In Kurzporträts werden diese vorgestellt: Fette, Öle, Gewürze, Kräuter, Nüsse, Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchte. Der 2-Sterne-Koch nennt als sein Ziel: «Ich will gesund sterben.» Er verrät hier über 70 Rezepte vom Frühstück bis zum Abendessen, aus den besten Zutaten, die dem Körper alle Vitalstoffe geben, die er braucht.

Alexander Herrmann:
Weils einfach gesünder ist
www.dk-verlag.de
ISBN 978-3-8310-4412-2



Video zum Thema:
weinbau-der-zukunft.com/lenz



Bundespräsident besucht Weingut Lenz

hrw. 2021 unterstützte das Ostschweizer Bioweingut von Karin und Roland Lenz gemeinsam mit Delinat die Trinkwasserinitiative. Diese verlangte, dass in der Schweiz nur noch Landwirtschafts- und Weinbaubetriebe mit staatlichen Subventionsgeldern unterstützt werden, die keine chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmittel und keinen Kunstdünger mehr einsetzen. Der Schweizer Bundesrat hat diese Initiative erfolgreich bekämpft – das Schweizer Volk hat sie abgelehnt. Anlässlich einer TV-Debatte hatte Roland Lenz den damaligen Schweizer Bundespräsidenten Guy Parmelin (früher selber Winzer) eingeladen, sich auf seinem Weingut davon zu überzeugen, dass Weinbau auch ohne Chemie möglich ist. Dieser hat nun das Weingut Lenz am 29. März 2022 besucht. Roland Lenz hofft, dass der Betriebsbesuch zu einem Umdenken bei

der staatlichen Förderung des Schweizer Weinbaus führt. «Der Bundespräsident zeigte sich beeindruckt von unserem Anbausystem mit pilzwiderstandsfähigen Sorten (PIWI), wo wir keinerlei Pestizide einsetzen, nicht einmal die im Bio-Landbau erlaubten natürlichen Pestizide wie Kupfer und Schwefel. Besonders beeindruckt zeigte sich Herr Parmelin von der Bilanz des Katastrophensommers 2021. Während viele Winzer trotz Einsatz des gesamten Giftarsenals Totalausfälle zu verzeichnen hatten, lieferten unsere PIWI-Reben gesunde Trauben und gute Erträge.» Lenz gab der Delegation um den Bundespräsidenten eine Reihe von Forderungen mit auf den Weg, die aus seiner Sicht den Schweizer Weinbau betreffend Ökologie und Wirtschaftlichkeit entscheidend weiterbringen. Roland Lenz: «Ob unsere Forderungen zu visionär sind, wird sich nun zeigen.»



Happyend im Schafstall

emh. Auf dem österreichischen Weingut Sepp Moser im Kremstal gehören Böhmisches Waldschafe zur Familie. Im vergangenen April warf ein Mutterschaft Zwillinge – ein männliches und ein weibliches Lämmlein. Das kleinere der beiden wurde vom Mutterschaf verstossen, sodass die Familie vor dem Entscheid stand, es seinem Schicksal zu überlassen oder mit der Milchflasche grosszuziehen. Tochter Kathi Moser entschied sich, die kleine Melissa zuerst alle zwei Stunden, später alle fünf Stunden mit der Flasche zu füttern. Diese Hingabe hatte zur Folge, dass Melissa seither Kathi Moser auf Schritt und Tritt folgt. Eine Freundschaft, welche die beiden sicherlich noch viele Jahre miteinander verbindet.

Bravo Renate!

Donna Quichotte aus dem Piemont, Weinlese Nr. 66
Ich freue mich sehr darüber, dass Renate Schütz zur Biodiversitätswinzerin 2022 gekürt worden ist. Ich bewundere sie für ihr Ausharren und das Durchhaltevermögen, das sie an den Tag legt. Manche hätten längst den Bettel hingeworfen und aufgegeben. Nicht so Renate Schütz. Allen Widrigkeiten zum Trotz geht sie beharrlich und selbstsicher ihren Weg und beweist der Welt, dass dieser Weg der richtige ist. Bravo Renate, das ist dein Lohn!
Barbara Fischer, Schleitheim

Meine Empfehlung:

«Diese Spitzencuvée der Familie Lignères aus dem Languedoc ist fruchtig, geschmeidig und kraftvoll zugleich. Auf der Etikette wechselt nicht nur der Jahrgang, sondern es wird jedes Jahr eine andere Person aus dem Mitarbeiterteam abgebildet. Den Jahrgang 2018 ziert João Texeira Teles, der dem Weingut seit 2007 als vielseitige Arbeitskraft die Treue hält. Ich finde es eine besonders schöne Geste, einen derart hochwertigen Wein dem treuen Personal zu widmen.»



Arina Schefer
Einkäuferin bei Delinat



Corbières AOP 2018
La Colle des Lignères
www.delinat.com/2324.18

Video- Reise zu Öko- Pionieren



In der Weinlese Nummer 61 haben wir im Februar 2021 die Vision vom ökologisch perfekten Weingut skizziert. Reiche Biodiversität, lebendige Böden, robuste Rebsorten und grüne Energie sind zentrale Elemente. Unser Video-Blogger Olivier Geissbühler hat jetzt mit seiner Kamera sechs Delinat-Winzer besucht, die in einzelnen Bereichen bereits nahe am perfekten Weingut sind. Auf den folgenden Seiten und in Video-Interviews, die via QR-Code abgerufen werden können, erzählen die Winzer, in welchen Bereichen sie die Nase vorn haben.

Reiche Biodiversität



**Josep Maria Albet i Noya,
Penedès, Spanien**

«Biodiversität bedeutet biologische Vielfalt. Es ist unser Ziel, möglichst viele verschiedene Pflanzen und Kleinlebewesen in unseren Rebbergen zu haben, um so einen natürlichen Kreislauf aufzubauen, bei dem Nützlinge Schädlinge in Schach halten. Das funktioniert schon ganz gut. Ein wichtiges Element sind die über acht Kilometer Trockensteinmauern, welche die Terrassen unserer Steillagen stützen. Sie bieten ein Habitat für vielerlei Lebewesen, die wir nicht alle kennen. Wir haben schon bis zu 60 Zentimeter lange Echsen beobachtet. Zwischen den Steinen hausen sogar kleine Frösche, die nachts zu singen beginnen.»

Mehr erfahren über die
Biodiversität in den Wein-
bergen von Albet i Noya im
Video-Interview.

delinat.com/video1



Lebendige Böden



Timo Dienhart, Mosel, Deutschland

«Wir legen grössten Wert auf natürliche Vielfalt und funktionierende Kreisläufe. Grundlage dafür ist ein lebendiger Boden. Wir säen gezielt unsere standortgerechte, artenreiche Begrünung mit 20 verschiedenen Komponenten, darunter zahlreiche Leguminosen. So erhalten und steigern wir den Humusaufbau, die Bodenfruchtbarkeit und schützen unsere Steillagen vor Erosion. Es entsteht ein lebendiger, blühender Teppich, der vielen Insekten und Vögeln Heimat bietet. Biodynamische Präparate und unser wertvoller Trester-Rebholz-Kompost helfen mit, die Bodenorganismen mit Futter zu versorgen, sodass diese ständig aktiv sind und ihrerseits die Reben mit Energie versorgen können.»

Hier erklärt Timo Dienhart im Video-Interview, wie wichtig ein lebendiger Boden für die Weinqualität ist.

delinat.com/video2



Biologische Hotspots



Bild: Christoph Bühler

Alexander Pflüger, Pfalz, Deutschland

«Leider ist auch bei uns in der Pfalz die biologische Vielfalt im Weinbau generell verarmt und einer Monokultur gewichen. Die Schaffung von biologischen Hotspots trägt dazu bei, die Artenvielfalt zu fördern und unsere Weinberge zu einem funktionierenden Ökosystem zu entwickeln. Einer unserer auffälligsten Bio-Hotspots ist der vier Meter hohe Lebensturm am Dürkheimer Herrenberg. Der Aufbau aus den verschiedensten Materialien wie Reisig, Hölzern, Steinen sowie das Anbringen von Nistkästen lockt Wildbienen, Wespen und unsere heimischen Singvögel an. Die Vitalität und die Balance dieses Systems spiegeln sich auch in unseren Weinen wider.»

Wie Alex Pflüger das Ökosystem zum Funktionieren bringt, erfahren Sie hier im Video-Interview.
delinat.com/video3



Permakultur

Erik Bergmann, Provence, Frankreich

«Auf Château Duvivier haben wir uns intensiv mit Lösungen für einen zukunftsgerichteten Weinbau in Zeiten des Klimawandels auseinandergesetzt. Wetterextreme wie Hitze, Trockenheit, Starkregen, Sturmwinde und Überschwemmungen stellen uns vor grosse Herausforderungen. Um diese zu meistern, bietet die Permakultur gute Ansätze. Dadurch können Ökosysteme gestärkt und die Bodenfruchtbarkeit erhöht werden. Durch das Anlegen von Teichen und Sickergruben konnten wir erreichen, dass Regenwasser nicht ungenutzt abgeschwemmt, sondern gesammelt und den Reben in Trockenperioden zugänglich gemacht wird.»

Delinat-Winzerberater Daniel
Wyss erklärt im Video-Inter-
view, wie Permakultur auf
Château Duvivier funktioniert.
delinat.com/video4



Grüne Energie

William Savian, Veneto, Italien

«Unsere Azienda Le Contrade ist klimaneutral. Mittels Solaranlage erzeugen wir weit mehr Strom, als wir brauchen. Wir produzieren zwar noch nicht alle Energie selbst, denn für die Erzeugung von Dampf für die Sterilisation der Abfüllanlage sowie für den Traktor sind wir nach wie vor auf fossile Brennstoffe angewiesen. Diese kompensieren wir aber mit unserer überschüssigen Solarenergie. So gesehen sind wir energieautark. Aber klar: Unser Ziel ist es, nur noch erneuerbare Energien zu nutzen. Wir haben auch bereits einen Versuch mit einem Elektrotraktor gemacht. Allerdings fehlt den heutigen Modellen noch die Marktreife.»

William Savian erläutert im Video seinen Pakt mit der Sonne und wie es mit grüner Energie auf seinem Weingut weitergehen soll.

delinat.com/video5



Robuste Sorten

Roland Lenz, Thurgau, Schweiz

«Eine zukunftsorientierte Bioweinproduktion ist in unserem Klima nachhaltig nur mit pilzresistenten Traubensorten (PIWI) zu realisieren. Weil wir zu dieser Einsicht gekommen sind, setzen wir seit einiger Zeit vollständig auf robuste Sorten, die nicht oder nur minimal gespritzt werden müssen. Wir haben damit nur gute Erfahrungen gemacht. Es braucht viel weniger Hilfsstoffe und Traktorfahrten, was den Boden schont und auch zu weniger Abfall durch Fäulnis führt. Zudem finden unsere Weine aus den neuen, noch wenig bekannten Sorten grossen Anklang.»

Im Video-Interview verrät Roland Lenz, weshalb robuste Rebsorten aus seiner Sicht nur Vorteile bieten.

delinat.com/video6



Streetfood – mehr als ein Trend



Was ist Streetfood?

Strassenküchen positionieren sich zwischen Restaurant und häuslicher Küche. Es gibt kein typisches Streetfood. Strassenfutter kann alles sein, solange es draussen zubereitet und gegessen wird. Wobei «draussen» grosszügig interpretiert wird. Meist kommen Foodtrucks zum Einsatz, wie die fahrbaren Imbissbuden heute heissen. Die Gerichte werden, meist von Kleinbetrieben, vor Ort zubereitet; unter aller Augen – auch aus hygienischer Sicht ein Vorteil.

Der Begriff Streetfood steht für frisch zubereitete, internationale, authentische Speisen mit Tendenz zu einfachen Gerichten. Sie werden ja oft stehend verzehrt, da gilt: Eintopf vor Schnickschnack. Manche essen alles von Hand (Fingerfood), gerne serviert auf einem Pflanzenblatt.

Wie ist Streetfood entstanden?

Bereits in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts gepflegten sich die Cowboys in Wilden Westen aus fahrbaren Küchen, sogenannten Chuckwagons, die ihnen und ihren Herden folgten. Andere Quellen verorten die Erfindung des Streetfood in Asiens Städten.

Richtig bekannt wurden Strassenküchen in Europa im 19. Jahrhundert im Zuge der Industrialisierung. So beispielsweise

Fish & Chips in England: Fisch, eingewickelt in die Tageszeitung von gestern. Auch schon seit Jahrzehnten oder gar Jahrhunderten kennt Deutschland die Currywurst und das Fischbrötchen, Österreich die verschiedenen Strudel und die Schweiz Bratwurst und gebratene Marroni, die vorzugsweise im Freien verzehrt werden.

Was macht Streetfood so beliebt?

Aufkommende kulinarische Gelüste schnell zu befriedigen, gehört zum Strassenküchen-Konzept. Spontan wähle ich ein Gericht und brauche nicht lange zu warten, bis es zubereitet ist. Zudem ist das Angebot gegenüber früherer Zwischenverpflegung verlockender: Burritos statt Käsebrötchen, Souvlaki statt Bratwurst, Taco statt Hotdog. Verlockend nur schon deshalb, weil es fremd tönt und neuartig aussieht. Ist es auch noch lecker, wird aus dem Trend ein Dauerbrenner.

Gute Qualität ist ein Merkmal der Strassenküchen: Jene der Thailänderin Supinya Junsuta (heute 78) wurde 2018 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Ihr Markenzeichen: Beim Kochen trägt sie eine Taucherbrille.

Das Erfolgsrezept von Streetfood lautet also: neu, einfach, rasch und gut. Und das soll nicht nur auf öffentliche Anlässe begrenzt sein. Genauso gut kann es zu Hause Einzug halten.

Ihre eigene «Strassenküche»

Am Mittelmeer kennt man die Landhäuser mit Sommerküche, einer gedeckten Kochstelle beim Gartensitzplatz. Immer mehr sieht man diese Art von «Strassenküche» auch bei uns. Kochen an warmen Tagen im Freien. Auch bei Streetfood zu Hause gilt: Neues ausprobieren, sich von der Küche anderer Länder inspirieren lassen, entsprechende Kochbücher gibt es zuhauf. Und ebenso wichtig: einfach vor kompliziert (siehe Tipps im Kasten). Denn gerade wenn wir eine grössere Gästeschar erwarten, sollten wir Zeit für sie statt für aufwändige Gerichte einplanen: Streetfood macht vor allem in Gesellschaft Spass.

Peter Kropf

Streetfood-Tipps

Forellentatar

Geräuchertes Forellenfilet, Apfelwürfelchen (mit Schale), Quark mit Dill und Tomatenpüree auf Vollkorntoast, garniert mit Dill.
Weintipp: Duvivier Cuvée des Amis rosé

Pasta mit Pilzen und Gemüse

Nudeln (Penne oder Spiralen) mit Shiitakepilzen, Knoblauch, Broccoli, Rapsöl und Sojasauce.
Weintipp: Riesling Terra Rossa

Bramatapizza

Gekochter Bramata in Scheiben (grobe Polenta), belegt mit Tomatenpüree, Käse, Champignons, Kapern, Oregano.
Weintipp: Conterocca

Rezepte auf: delinat.com/streetfood



Streetfood-Weine

Das Erfolgskonzept «Strassenküche» hält auch zu Hause Einzug. An warmen Sommertagen draussen kochen, die passenden Weine aus dem Keller holen, und schon steigt die Gartenparty. Wir bieten Ihnen ein Probierpaket mit je zwei Flaschen von drei verschiedenen Weinen, die leckere, selbst zubereitete Streetfood-Gerichte perfekt begleiten.

Conterocca Toscana IGT 2021
Dieser frisch-fruchtige, gut strukturierte Botschafter aus der Maremma ist ein idealer Pizza-Wein.

www.delinat.com/1204.21
CHF 13.60, € 10,50 pro Flasche (CHF 1.81 pro dl, € 14,00 l)

Duvivier Cuvée des Amis rosé Vin de France 2021
Der florale, zauberhafte Rosé aus der Provence macht Lust auf geräucherte Forelle und frischen Ziegenkäse.

www.delinat.com/4421.21
CHF 14.00, € 10,90 pro Flasche (CHF 1.87 pro dl, € 14,53 pro l)

Riesling Terra Rossa Qualitätswein Rheinhessen 2021
Der fruchtbetonte, feinherbe Riesling passt hervorragend zu Pasta-, Pilz- und Gemüsegerichten.

www.delinat.com/5968.21
CHF 11.20, € 8,50 pro Flasche (CHF 1.49 pro dl, € 11,30 pro l)



Probierpaket
Streetfood
6 Flaschen Wein
CHF 75.-
€ 57,-
CHF 1.67/dl
€ 12,67/l

Bestellen Sie unter: www.delinat.com/WL67
oder per Telefon CH: 071 227 63 00,
DE: 07624-33999-0, AT: 0820 420 431
Lieferung portofrei

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
Olivier Geissbühler (olg)
Martina Korak (mak)
Peter Kropf (pek)
Emil Hauser (emh)
Arina Schefer (ats)
Hans Wüst (hrw)

Konzept und Layout
Delinat AG, Johannes Keel

Bilder
Yvonne Berardi
Christoph Bühler
Donato Caspari
Marçal Font
Olivier Geissbühler
Hans Wüst

Printed by
deVega Medien: klimaneutral gedruckt mit ökologischen Druckfarben, 100% Recyclingpapier

Erscheinungsweise
4-mal jährlich
RC T67

Titelseite
Auf der Suche nach dem ökologisch perfekten Weingut: Sechs Delinat-Winzer verraten in Video-Interviews, in welchen Bereichen sie Vorreiter sind.

Starke Rebsorten, gesunder Boden und Agroforst

Damit sich die Winzer regelmässig austauschen und weiterbilden können, organisiert Delinat Seminare zu aktuellen und drängenden Themen. Regenerative Landwirtschaft, Permakultur und Agroforst waren nebst den neuen, robusten Traubensorten die Schwerpunkte bei den diesjährigen Seminaren in Spanien und Frankreich.

Die spanischen Delinat-Winzer trafen sich dieses Jahr auf der Bodega Albet i Noya im Penedès. Hier läuft in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner seit einigen Jahren ein für den biologischen Weinbau wegweisendes Projekt. Es werden neue pilzwiderstandsfähige Traubensorten (PIWI) gezüchtet, die den ökologischen und klimatischen Herausforderungen der Zukunft ohne oder mit nur geringem Einsatz von biologischen Pflanzenschutzmitteln (Kupfer- und Schwefellösungen) trotzen und einzigartige Weine hervorbringen.

Bald akzeptiert?

Josep Maria Albet i Noya, spanischer Biopionier und langjähriger Delinat-Winzer, erklärte den Winzerkollegen die Fortschritte des Projekts und dessen Potenzial für die Zukunft. Bei einer Verkostung von entsprechenden Weinen konnten sich alle von den geschmacklichen Qua-



Josep Maria Albet i Noya führte die spanischen Delinat-Winzer durch seinen Betrieb.

litäten dieser Tropfen überzeugen. Die Degustation der neuen Weine sorgte regelrecht für Begeisterung: Der eine oder andere Winzer, der zuvor vielleicht noch eine kritische Haltung (vor allem gegenüber roten PIWI-Weinen) hatte, dürfte nach der Degustation von Albet i Noyas neuem Wein «Aventurer» seine Meinung

etwas geändert haben. Und auch politisch dürfte das Thema in Spanien dank diesem Forschungsprojekt nun Fahrt aufnehmen: Josep Maria Albet i Noya ist optimistisch, dass diese neuen Sorten bald auch offiziell für den grossflächigen Anbau erlaubt werden.

Bild: Olivier Geissbühler



Auf der Domaine Emile Grelier in Lapouyade lernten die französischen Delinat-Winzer mehr über Agroforst im Weinbau.

Bodenanalyse bei Albet i Noya: Anhand der Pflanzen im Weinberg lässt sich viel über die Bodenbeschaffenheit herausfinden.



Gesunder Boden – das höchste Gut

Am zweiten Tag führte Josep Maria die Delinat-Winzer durch den Betrieb und durch die Weinberge. Besichtigt wurde auch der grosse Sortengarten, wo der Winzer und Valentin Blattner die vielversprechendsten Neuzüchtungen auswählen. Der Nachmittag stand dann im Zeichen der regenerativen Landwirtschaft und der Permakultur. Francesc Font ist ein Spezialist auf diesen Gebieten. Er besitzt selbst einen Landwirtschaftsbetrieb in Katalonien, wo er unter anderem auch Weinbau betreibt. Anhand unzähliger Fakten erklärte er die Relevanz des Humusaufbaus und eines gesunden Bodens für die kommenden Generationen. Bei Bodenanalysen in den Weinbergen von Albet i Noya wurde deutlich, dass es selbst in Delinat-Weinbergen noch reichlich Potenzial bezüglich Begrünung, Humusaufbau und Bodenqualität gibt.

Am letzten Tag des dreitägigen Seminars stand der Besuch des Landwirtschaftsbetriebs von Francesc Font in der Nähe von Girona auf dem Programm. Nebst Trauben wachsen dort unter anderem auch Olivenbäume in einer Intensivkultur. Francesc zeigte, wie er dort innert weniger Jahre mit einer Erhöhung der organischen Substanz und Mikroorganismen den Humusgehalt des Bodens von rund 1 auf über 4 Prozent steigern konnte, was eine eindruckliche Verbesserung der Bodenqualität bedeutet. Weitere Themen waren Begrünungen, Konkurrenz von Wasser und Nährstoffen zwischen Reben und anderen Pflanzen, CO₂-Einsparungen, Maschinen für eine bodenschonende Bearbeitung und das Mulchen sowie der Beweis, dass sich regenerative Landwirtschaft auch finanziell lohnt. Obwohl sich einige Delinat-Winzer zuweilen kritisch zu den Methoden von Francesc Font äusserten, fiel das Feed-

back am Ende durchwegs positiv aus. Und was allen Teilnehmern klar wurde: Die regenerative Landwirtschaft bietet auf sämtlichen Betrieben noch ein riesiges Potenzial für die Zukunft, weil der Boden durch diese Massnahmen auch für die kommenden Generationen fruchtbar bleibt.

Waldweingarten in Frankreich

Nur wenige Tage später startete das Delinat-Winzerseminar in Frankreich. Schauplatz war die Domaine Emile Grelier in Lapouyade etwas ausserhalb von Bordeaux, wo Winzer Benoit Vinet die französischen Delinat-Winzer begrüsst. Auf rund acht Hektaren hat der Agroforst-Pionier zwischen seinen Merlot-Reben rund 1000 Bäume gepflanzt. Direkt daneben liegt ein Wald und zwischen den Weinbergen gedeihen Hecken und verschiedenste Biodiversitätsflächen. Die Vielfalt auf diesem kleinen, aber feinen Weingut sorgte selbst bei den Delinat-Winzern für Verblüffung und zeigte auf eindruckliche Weise, wie gut sich Bäume und Hecken mit einem ökologischen Weinbau ergänzen.

Am nächsten Tag war der französische Winzer, Autor und Permakultur-Spezialist Alain Malard zu Gast: Er erklärte den Delinat-Winzern die wichtige Rolle der Bäume in den Weinbergen, mögliche Konkurrenz für die Reben, Einfluss auf den Boden und die Funktion der Mykorrhiza, einer Lebensgemeinschaft von Bodenpilzen, die mit Pflanzenwurzeln in einer Symbiose leben. Der Pilz besiedelt das Feinwurzelsystem der Pflanze, versorgt die Pflanze mit Nährstoffen wie Phosphor und Stickstoff und macht Wasser leichter verfügbar, was gesündere und stärkere Pflanzen hervorbringt. Zudem gewährte Alain Malard einen Einblick in seine vielfältigen Permakul-

tur-Projekte, die er bereits erfolgreich in Frankreich realisiert hat.

PIWI – auch Frankreich bewegt sich

Am letzten Tag stand ein Referat von Olivier Zekri auf dem Programm. Er ist Entwicklungs- und Innovationsmanager bei Frankreichs grösster Rebschule Mercier und massgeblich an der aktuellen Forschung zu pilzwiderstandsfähigen Rebsorten in Frankreich beteiligt. Dazu arbeitet Mercier auch eng mit Valentin Blattner zusammen. Im Referat wurde deutlich, welchen riesigen Stellenwert diese neuen Sorten im europäischen Weinbau in Zukunft haben werden und wie viel Geld Mercier bereits für diese Forschung investiert. Die Präsentation der beiden Studentinnen Ines und Maude, die bei einem Forschungsprojekt auf der Domaine Emile Grelier mithelfen, zeigte, welche Relevanz Fledermäuse bei der Schädlingsbekämpfung haben. Zum Abschluss des Seminars sprach der französische PIWI-Pionier Gabriel Cuiset über seine Erfahrungen mit resistenten Rebsorten in Bezug auf rechtliche Hürden, Kosten und Produktion. Auch in Frankreich fiel das Feedback zum Seminar positiv aus: Sowohl bezüglich Agroforst und Permakultur-Massnahmen wie auch bei robusten Rebsorten sind die Delinat-Winzer motiviert, den ökologischen Weinbau weiter voranzutreiben.

Olivier Geissbühler

Rebecca Clopath

Naturköchin Rebecca Clopath (34) kocht auf ihrem abgelegenen Biobauernhof Taratsch im Bündner Bergdorf Lohn mithilfe der Natur auf Sterne-Niveau. Wir unterhielten uns mit ihr bei einem Glas Wein über kulinarische Erlebnisse, die sie ihren Gästen in Form von Esswahrnehmungen anbietet.

Sie kommen gerade von einer Weiterbildung aus Dänemark zurück. Was kann eine gestandene, hochgelobte Schweizer Naturköchin dort noch lernen?

Rebecca Clopath: Man kann immer noch was dazulernen. Ich habe vier Wo-

chen in einem Restaurant eines Freundes mitgearbeitet. Kochtechnisch ist für mich hier nicht gerade die Sonne aufgegangen. Aber ich bin ja nicht nur Köchin, sondern auch Unternehmerin. Neues zu sehen und Einblick in andere Strukturen zu haben, ist immer wertvoll.

Wollten Sie schon immer Köchin werden?

Ich habe immer gerne gut gegessen. Meine Mutter hat super fein gekocht und mir das Kochen beigebracht. Mit 14 hatte ich bereits meine Lehrstelle, so dass ich dann nach der Schule eine Ausbildung zur Köchin beim bekannten «Chrüter-Oski» in der Moospinte in Münchenbuchsee machen konnte.

Kochlehre bei Oskar Marti, später Köchin beim «Hexer» Stefan Wiesner im Entlebuch. Wie stark haben Sie diese beiden Spitzenköche, die in der Schweiz für gehobene Naturküche stehen, beeinflusst?

Das Interesse an der Natur wurde bei mir schon als Kind geweckt. Wir hatten keinen Fernseher, ich war viel draussen in der Natur, und meine Mutter hat vor allem mit Produkten vom eigenen Hof und Garten gekocht. Oskar Marti war damals für seine Kräuterküche bekannt. Deshalb habe ich mich beworben und bekam die Lehrstelle. Dort wurde das Interesse, mit saisonalen Produkten aus der Natur zu kochen, noch grösser. Später konnte ich das dann bei Stefan Wiesner in einer ganz neuen Art vertiefen und weiter ausleben.

Wie stark ist Ihre Küche von der Philosophie von Stefan Wiesner geprägt?

Stefan Wiesner ist ein Philosoph, ein Alchemist, ein Künstler. Das Kochen ist für ihn vor allem ein Ventil. Ich bin von ganzem Herzen Köchin. Mich interessiert, was geschmacklich auf dem Teller landet. Ich arbeitete ausschliesslich mit regionalen, biologischen Produkten, auch bei den Gewürzen. Aber natürlich bin ich geprägt von Wiesners Ansichten, weil seine Inputs, wie man die Parfümerie oder die Alchemie in die Küche integrieren kann, sehr spannend sind.

Bio und regional, das ist Ihr Markenzeichen?

Genau. Es geht mir aber nicht darum, die Globalisierung in der Küche zu verurteilen, sondern ich möchte zeigen, dass es bei uns fantastische Produzenten gibt, die viel Biodiversität in die Landschaft und verschiedene Geschmäcker auf den Teller bringen.»

Ist es der bessere Geschmack oder eher die Nachhaltigkeit, die für Bio-Produkte sprechen?

In erster Linie ist es für mich der Respekt vor der Natur, den ein biologischer Anbau mit sich bringen sollte und dies im Normalfall auch tut. Wir dürfen auf diesem Erdball leben und sollten dafür dankbar sein. Diese Überzeugung lebe ich. Gleichzeitig bin ich aber schon auch der Meinung, dass biologische Produkte geschmacklich besser sind.

Sie kochen nicht in einem Gourmettempel, sondern bieten auf Ihrem Biohof sogenannte Esswahrnehmungen an. Was ist darunter zu verstehen?

Fast alles, was wir als Biobauern auf unserem Hof produzieren und in der Natur



Bild: Hans Wüst

Biobäuerin und Naturköchin Rebecca Clopath: «Ich finde es immer spannend, Wein mit Essen zu kombinieren.»

an Essbarem finden, verarbeiten wir in der Küche zu feinen Gerichten. Weil Gourmetküche und Sternrestaurant nicht so mein Ding sind und auch nicht in unsere Umgebung passen würden, habe ich das Konzept der Esswahrnehmung entwickelt. Es geht darum, den Leuten ein kulinarisches Erlebnis mit fein komponierten Kreationen und spannenden Geschichten aus der alpinen Region zu bieten. Die Gäste sollen bewusst wahrnehmen können, wie das, was auf dem Teller präsentiert wird, entsteht, woher es kommt und welche Prozesse dahinterstecken.

Welche Beziehung haben Sie zu Wein?

Wein war für mich als Köchin recht lange Zeit kein sehr grosses Thema. Ich habe zwar immer gerne Wein getrunken und fand es auch immer spannend, Wein mit Essen zu kombinieren. Aber

Hintergrundwissen zu Traubensorten oder Anbaumethoden war für mich lange Zeit sekundär. Heute beschäftige ich mich jedoch intensiver damit. Wie beim Essen beschränken wir uns auch beim Wein auf die alpine Region, womöglich aus biologischem Anbau.

Welchen Traum haben Sie, den Sie noch verwirklichen möchten?

Ganz viele, aber alles ist noch sehr vage. Vorerst sind wir am das Stabilisieren, was wir hier auf unserem Biohof in Lohn aufgebaut haben. Das heisst, wir sind zurzeit in einer sehr intensiven Planungsphase.

Interview Hans Wüst

Weintipp Rebecca Clopath

Von drei Delinat-Weinen, die ich kürzlich gemeinsam mit Freunden degustiert habe, hat sich der Südfranzose Les Hirondelles vom Château Duvivier als Favorit herauskristallisiert. Mit Luft und Zeit ein wunderbarer Wein zu einem schönen Mittag- oder Abendessen mit Freunden.



Duvivier Les Hirondelles
Pays du Var IGP 2019
www.delinat.com/1050.19

Weinlese

Nun steht sie bereits vor der Türe oder hat in gewissen Teilen Europas schon angefangen – die Weinlese. Die Früchte eines ganzen Sommers voller Arbeit und Sorge werden nun geerntet. Idealer Erntezeitpunkt ist, wenn die Trauben eine bestmögliche Balance zwischen dem Zuckergehalt, der zurückgehenden Säure und – bei den Rotweinsorten – den Phenolen (genügend Farbe, ausgereifte Tannine) aufweisen. Diese Ausgewogenheit nennt man die physiologische Reife. Nicht alle Sorten werden gleichzeitig gelesen – es gibt früh- bis spätreife Sorten. Der erwünschte Weintyp spielt auch eine entscheidende Rolle. So werden die Trauben für Schaumweine und Rosés viel früher gelesen als für kräftige Rotweine oder Spätlesen. Auch das Wetter muss mitspielen. Regen und Feuchte können zu Fäule oder zu einem hohen Wasseranteil in den Trauben führen.

Aufwendige Handlese

Man unterscheidet bei der Ernte zwischen der Handlese und der maschinellen Lese mit dem Traubenvollernter. Bereits im Weinberg kommt es zur Qualitätstrennung. Bei der Lese von Hand arbeiten die Winzer und Winzerinnen mit einem bis zwei Eimern. So können weniger reife oder faule Trauben entweder auf den Boden geschnitten oder in den zweiten Eimer – für einen Rosé oder einen Wein von geringerer Qualität – gelesen werden. In schwierigen Jahren wird oft auch in mehreren Durchläufen gelesen, um immer den idealen Reifezustand zu erwischen. Man wählt kleine Kisten,

damit die Trauben unbeschädigt in die Kellerei gelangen und nicht durch ihr Eigengewicht angequetscht werden. Das «Herbsten» von Hand erfordert viel Zeit. Da die Stiele mit abgeschnitten werden, müssen die Trauben vor dem Keltern erst entrappt werden.

Heikle Maschinenlese

Vielerorts ist auch bei der Lese die Maschine kaum mehr wegzudenken. Immer mehr Winzer beklagen sich, dass sie kein geeignetes Lesepersonal finden, und setzen deshalb einen Traubenvollernter ein, sofern es das Gelände zulässt. Auch kann in südlichen Gebieten kühleres Traubengut dank nächtlicher Ernte eingebracht werden. Ist der ideale Lesezeitpunkt aufgrund der Traubenreife bestimmt, sollte die Lese zügig vorangehen. Die Maschine fährt rechts und links einer Zeile entlang und rüttelt mit gebogenen Schlägern daran. Dadurch fallen die Traubenbeeren vom Stielgerüst auf bewegliche Schuppen am Vollernter. Von den Schuppen rutschen die einzelnen Beeren auf Transportbänder, und von dort werden sie in Behälter befördert. Am Ende einer jeden Rebzeile werden die vollen Behälter in Maischewagen abgekippt und die Trauben abtransportiert. Moderne Maschinen vermögen heute das Lesegut schonend zu ernten, eine qualitative Trennung der Trauben ist jedoch nur bedingt möglich. Eine sehr schnelle Weiterverarbeitung des Traubenguts ist notwendig, denn wenn die Beeren aufplatzen, beginnt der Most rasch zu oxidieren, was zu unerwünschten Aromen im Wein führt. Auch können

sich in dieser Zeit unerwünschte Hefen, Bakterien und Pilze vermehren. Abgesehen davon ist die Belastung für den Boden durch diese schweren Maschinen nicht zu vernachlässigen. Hauptargument für die maschinelle Traubenlese sind aber sicher die Kosten. Rechnet man bei der Handlese mit 200 bis 300 Arbeitsstunden pro Hektar (inklusive Abtransport), so sind dies mit dem Traubenvollernter nur zwei bis vier Stunden.

Delinat bevorzugt Handlese

Befürworter der maschinellen Methode sagen, dass die maschinelle Ernte keine negativen Folgen auf die Weinqualität hat. Gegner hingegen sind überzeugt, dass – auch wenn die Trauben alle ideal ausgereift sind – der Wein viel schneller altert als bei einer Handlese. Delinat akzeptiert beide Erntemethoden bis zum Niveau von 2 Schnecken. Der Handlese ist aber der Vorzug zu geben. Der Hauptgrund hierfür ist das enorme Gewicht der Maschinen mitsamt Erntegut, das unvermeidlich Bodenverdichtungen zur Folge hat. Diese führen zu verminderter biologischer Aktivität, schlechter Nährstoffdynamik und geringerer Wasserhaltekapazität.



Martina Korak studierte in Wädenswil Önologie. Seit 2000 arbeitet sie bei Delinat. Sie ist zuständig für den Weineinkauf in Italien und für die Qualitätssicherung.



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 30. September 2022** 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. Welches Delinat-Weingut setzt sich stark mit dem Thema Permakultur auseinander?
(R) Il Conventino
(G) Hirschhof
(H) Château Duvivier

2. Auf welchem Weingut sind Trockensteinmauern ein wichtiges Element der Biodiversität?
(E) Azul y Garanza
(I) Pago Casa Gran
(O) Albet i Noya

3. Wodurch zeichnen sich robuste Rebsorten besonders aus?
(T) Wenig anfällig auf Krankheiten
(L) Grosse Erträge
(F) Langes Leben

4. Wie nennt die Schweizer Naturköchin Rebecca Clopath ihre kulinarischen Erlebnisse?
(K) Tavolata
(T) EssBar
(S) Esswahrnehmung

5. Welches Delinat-Weingut erhielt Besuch vom Schweizer Bundespräsidenten Guy Parmelin?
(A) Domaine La Devinière
(P) Weingut Lenz
(E) La Luna del Rospo

6. Maschinelle Weinlese mit dem Vollernter ist bei Delinat ...
(L) ... empfohlen
(O) ... akzeptiert
(T) ... verboten

7. Nächstes Jahr im Juni bietet Delinat eine neue, länderübergreifende Reise an. Von wo bis wo führt sie?
(T) Bordeaux–Bilbao
(R) Madrid–Porto
(G) Nizza–Rom

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. 66

Das Lösungswort lautet
GIFTALARM

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 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

- 15.9.22 Basel
- 21.9.22 Winterthur
- 22.9.22 Bern
- 5.10.22 St. Gallen
- 6.10.22 Olten
- 19.10.22 Thun
- 2.11.22 Bern/Schaffhausen
- 3.11.22 Aarau
- 16.11.22 Solothurn
- 30.11.22 Luzern
- 1.12.22 Baden

Deutschland

- 13.9.22 Hamburg
- 6.10.22 Stuttgart
- 21.10.22 Köln
- 3.11.22 Frankfurt
- 17.11.22 Münster
- 22.11.22 Mannheim
- 24.11.22 Würzburg



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

- 1.9.22 Basel
- 7.9.22 Thun
- 21.9.22 Solothurn
- 22.9.22 Olten
- 12.10.22 Luzern
- 13.10.22 Bern
- 20.10.22 Baden
- 9.11.22 Bern/St. Gallen/Zürich
- 16.11.22 Winterthur
- 17.11.22 Basel

Deutschland

- 14.9.22 Würzburg
- 15.9.22 Stuttgart
- 21.9.22 Kassel
- 4.10.22 Mannheim
- 26.10.22 Regensburg
- 2.11.22 Bonn
- 8.11.22 München

Delinat daheim (jetzt auch als Online-Kurs)

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.

Detaillierte Informationen und Anmeldung zu allen Kursen:

www.delinat.com/veranstaltungen

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.

Deutschland

- 24.9.22 Weingut Hirschhof, Rheinhessen



Wein- und Genussreise Südtalien

Wir treffen uns nach individueller Anreise in Neapel, wo wir danach bei einem Stadtspaziergang mit anschliessendem Abendessen die unvergleichliche Atmosphäre dieser Stadt geniessen. Weiterreise per Bus nach Kalabrien, wo uns auf der Masseria Falvo am Fusse des Monte Pollino, des grössten Nationalparks Italiens, Gabriela und Ermanno Falvo erwarten. Dann führt die Reise nach Apulien ins Land der Trulli und der Primitivo-Weine. Auf der Azienda Feline von Gregory Perrucci und Salvatore Mero können wir diese Südweine in allen Varianten geniessen und erhalten einen vertieften Einblick in den Weinbau dieser Region sowie in die Delinat-Methode. **Sonntag, 11., bis Freitag, 16. September 2022**



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 trotzt

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. **Montag, 12., bis Freitag, 16. September 2022**



Wein- und Genussreise Piemont

Wir verlängern die beliebte Piemont-Herbstreise 2022 um einen Tag. Die pittoreske Kleinstadt Alba, die Delinat-Weingüter La Luna del Rospo, Cecilia Zucca und Enrico Rivetto, Einblick in den Fassbau, Trüffelsuche mit anschliessendem Trüffelessen, Kochkurs auf einem grossartigen Bio-Agriturismo, kleine Wanderungen durch die Rebberge – das sind einige Höhepunkte dieser abwechslungsreichen Reise mit kulinarischen Höhenflügen. **Sonntag, 16., bis Donnerstag, 20. Oktober 2022**



Kulinarische Schatzsuche Elsass

Zweitägiger Kurztrip ab Colmar. Wanderung durch die Weinberge. 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, 21./22. April 2023



Weinkreuzfahrt Sea Cloud II

Auf vielfachen Wunsch sticht der Windjammer Sea Cloud II nächstes Jahr wieder als Delinat-Weinschiff in See: Die einzigartige Weinkreuzfahrt führt diesmal von Genua nach Civitavecchia, der Hafenstadt von Rom. Natur-, Segel- und Weinfreunde kommen gleichermassen auf ihre Kosten. Es gibt Landausflüge zu Delinat-Weingütern im Piemont und in der Toskana sowie in attraktive Städte. An Bord sorgen Kurzseminare rund um Wein und Kulinarik sowie Degustationen für Kurzweil. Maximal 75 Passagiere sind auf dieser exklusiven Schiffsreise dabei. **Samstag, 13., bis Donnerstag, 18. Mai 2023**



Wein- und Genussreise Piemont Primavera

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 Bio-Reisbauern (Risotto-Degustation). Einfache Wanderung durch das berühmte Barolo-Gebiet und zu Besuch bei Enrico Rivetto, dem ersten biodynamischen Barolo-Winzer. **Sonntag, 21., bis Mittwoch, 24. Mai 2023**



Wein- und Genussreise Bordeaux–Bilbao

Unsere neue Reise Bordeaux–Bilbao führt auf verschiedene Weingüter im Bordelais und in Nordspanien, wo wir sympathische Winzerfamilien kennenlernen und Einblick in den Weinbau nach der Delinat-Methode erhalten. Auch erfahren wir, wie hochwertiger Cognac gebrannt wird. Dazwischen machen wir Bekanntschaft mit Kultur, Leben und Kulinarik der besuchten Regionen. Eine abwechslungsreiche Reise, die in Bordeaux beginnt und in Bilbao endet. **Montag 12., bis Samstag, 17. Juni 2023**



Wein- und Genussreise Barcelona–Valencia

Stadtspaziergang zu architektonischen Perlen Barcelonas. Die Delinat-Weingüter Albet i Noya (Penedès), Morlanda (Priorat) und Pago Casa Gran (Valencia) geben Einblick in ökologisch vorbildlichen Weinbau und verwöhnen mit feinen Weinen und regionalen Gerichten. Besuch des Mercat Central in Valencia. Einblick in den Reisanbau im Ebro-Delta. **Sonntag 3., bis Samstag, 9. September 2023**

Detaillierte Informationen und Anmeldung zu allen Reisen:

www.delinat.com/weinreisen



Albet i Noya Cantarana Penedès DO 2021

Albet i Noyas Froschkonzert

Cantarana, singender Frosch, taufte Spaniens Biopionier Josep Maria Albet i Noya diesen Rosado. Die Amphibien hocken in den Feuchtbiotopen seiner Weingärten und veranstalten bis zum Frühsommer ohrenbetäubende Froschkonzerte. Ebenso schillernd ist die Aromatik dieses Weines. Sie erinnert an Himbeeren und Zitrusfrüchte. Am Gaumen verführen Geschmeidigkeit und Spannkraft. Das saftige Finale macht Lust auf den nächsten Schluck.

www.delinat.com/4606.21

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.