

«San Vito: mit dem Schwung der Hügel» Vor den Toren der Stadt Florenz, inmitten der Colli fiorentini, schreibt die Familie Drighi seit mehr als 20 Jahren eine besondere Weingeschichte ...

WeinLese

08

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 8, November 2007 | 2. Jahrgang



Delinat Kundenservice | Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn | Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof
www.delinat.com

Der Degustierservice
Seit 20 Jahren spannend!

EIN KLASSIKER

d e r n e u e n A r t



Bester spanischer Wein
der 14. Internationalen Weinprämierung
expovina 07



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

Der Wein schmeckt wie die Milch

Ein neuer Trinkhalm erleichtert es Kindern, ihre Milch zu trinken, war kürzlich zu lesen. Nicht etwa ein extradickes Röhrchen, das besonders grosse Schlucke zuliesse; nein: Der Trinkhalm ist mit Geschmackskügelchen bestückt, welche in die Milch gelangen und so das für Kinder offenbar eklige Getränk in einen wohlschmeckenden Drink verwandeln. Die Halme gibts selbstverständlich in verschiedenen gängigen Geschmacksrichtungen wie Vanille oder Karamell.

Ein Beispiel dafür, wie vordergründig und kurzfristig die Industrie oft auf Probleme reagiert: Milch schmeckt schlecht – also aromatisieren. Die nachhaltige Lösung hiesse: Gebt den Kühen gesundes Gras zu fressen, dann schmeckt auch die Milch wieder gut.

Ganz nebenbei fördern solche Trinkhalm-Ideen auch den Einheitsgeschmack: Milch schmeckt nicht mehr vielfältig – je nach Kuhrasse, Grassorten, Regionen, sondern unterscheidet sich noch maximal durch vier bis fünf (künstliche) Aromen. Und wir sind anfällig auf solche Banalisierungen; das stellt man auch seit gut zwei Jahrzehnten beim Wein fest. Seit das Barrique (Eichholzfässchen) als Geschmacksträger entdeckt wurde, wird übertrieben. Amerikanische Eiche schmeckt stärker nach Vanille als französische und stark getoastete stärker nach Karamell: Duft- und Geschmacksnoten, die in natürlichem Wein eigentlich nichts zu suchen haben.

Und die Chemie-Industrie verführt den Winzer mit einer Palette von Reinzuchtheften, welche das Aroma des Weines beeinflussen. Hefen, welche dem Rotwein Aromen von «Kakao und Nuss mit Anklängen von Leder und Karamell» verleihen und dem Weisswein solche in «Richtung von reifen tropischen Früchten». Aber wir mögen diese Schmeichler; und das wird sich wohl kaum ändern. Die Kinder von heute werden sich beim ersten Schluck eines solchen Duftbombenweines sofort an ihre Kindheit erinnern: Der schmeckt ja wie früher meine Milch.



Peter Kropf

PS: Werden jetzt auch Bio-Produkte von Agro-Industriebetrieben produziert? Lesen Sie mehr dazu auf Seite 28 «Kann denn Masse Klasse sein?»

Kunden schreiben ...	Seite 4
Robin Hood des guten Geschmacks:	Seite 5
Das Washingtoner Wein-Märchen.	
Was heisst ...	Seite 6
Haltbarkeit, Ausgleichsflächen, Alterston, Filtration?	
Delinat-DegustierService	Seite 8
Der praktische Weinservice wird 20 und noch attraktiver!	
Osoi – bester spanischer Wein	Seite 14
Erfolg an der expovina 07 in Zürich.	
San Vito:	
mit dem Schwung der Hügel	Seite 16
Die besondere Weingeschichte der Familie Drighi.	
Unterwegs in den Colli fiorentini	Seite 19
Wird Honig bald rar?	Seite 22
Biologen und Bienenexperten stehen vor einem Rätsel.	
Tagebuch einer Winzerin	Seite 23
Jede Jahreszeit bringt dem Weinbauern neue Aufgaben.	
Bio ist besser!	Seite 25
Jürgen von der Mark über den Unterschied, als Hochseilartist mit oder ohne Schutznetz zu arbeiten.	
Perlen im Glas	Seite 26
Kein Silvester ohne Schaumwein.	
Lauwarmer Kartoffel-Carpaccio	Seite 27
Ein originelles Gericht, das wunderbar zu Schaumwein passt.	
Kann denn Masse Klasse sein?	Seite 28
Supermarktketten und Discounter wollen mitfahren auf dem Biozug, der an Fahrt gewinnt.	
Winzertreffen im Elsass	Seite 29
Das Programm war gespickt mit Rosinen für Winzerprofis.	
Man gönnt sich ja sonst nichts	Seite 31
Redakteurin Nicole Ritter über Flaschen, die sie aufhebt für Abende, an denen ein kleines Highlight angesagt ist.	

Kunden schreiben ...

DegustierService-Treuebon

Gross ist die Freude über den Erhalt der gewünschten 10 Flaschen Wein für meine 100-Franken-Prämie. Die jeweiligen Degustierpakete sind immer ein besonderer Genuss! Aber auch die entsprechende Lektüre ist sehr interessant und lehrreich.

Anita Meylan, Magglingen

Delinat-Weinpakete

Gerade flattert mir ein feines Überraschungspaket einer zufriedenen Kundin ins Haus: In einer hübsch verzierten, schneckenbedruckten Schachtel lagen 2 Flaschen bester südfranzösischer Öko-Rotwein («Fleur Gitane») zusammen mit einer Flamenco-CD. Überraschung gelungen. Den Versand kann ich nur empfehlen: fein und bio und überhaupt.

Ina Baumbach, Berlin

Das Spanien-Probierpaket war wieder einmal für eine Überraschung gut – so viel Qualität zu vernünftigen Preis – Kompliment! Ein besonderes Lob möchte ich Ihnen gerne spontan für den «L'Amandier 2005» und den «Osoiti La Era 2003» aussprechen – sie vermitteln höchsten Trinkgenuss und damit auch ein Stück Lebensfreude und, für mich besonders wichtig, immer ohne «Nachwehen».

Martin Schürch, Kaufdorf

Gutsabfüllungen?

Warum weisen Sie bei Ihren Angeboten im Internet (und im Katalog?) nicht aus, welche Weine in Tankwagen importiert und von (oder für) Delinat abgefüllt werden, also keine Gutsabfüllungen sind, wenn dies doch ökologisch so vorteilhaft ist?

Thomas Schaefer

Wir freuen uns über Ihre Meinung, sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschriften bitte mit Vorname, Name, Ort an: leserbriefe@delinat.com oder an den Delinat-Kundenservice.

Besten Dank!

Aus Platzgründen behalten wir uns vor, einige Zuschriften auszuwählen oder zu kürzen.

Leider können wir aus Platzgründen bei Weitem nicht alle Eigenschaften ausweisen, die wir gerne wollten. Das Problem ist, dass Weinfreunde die verschiedenen Kriterien sehr unterschiedlich gewichten. Es gäbe bestimmt einige Dutzend Kriterien, die wir auszeichnen könnten, vom Schwefelgehalt über Ausbaumethoden bis zum Energieverbrauch bei der Produktion oder zu den passenden Speisen. Wir geben unseren Kundinnen und Kunden natürlich gerne Auskunft über alle Details am Telefon oder per Mail.

Karl Schefer, Geschäftsleiter

Schweizer Circus Monti

Wir hatten das Vergnügen, die Abendvorstellung im Zirkus Monti zu geniessen, mit Ihrem Vorzugspreis und einem Glas Wein zum Auftakt. Vielen Dank! Wir hoffen, Sie kommen auch in den Genuss, eine Vorstellung zu besuchen. Es lohnt sich.

Sandra Nauer und Ivan Capaul, Hünenberg

Tapfere Bioweintrinker

Wir sind schon gaaaanz lang bei euch dabei und haben die ersten Bioweine tapfer getrunken im Bewusstsein, etwas Gutes zu unterstützen ... Inzwischen hat das Bioweintrinken nichts mehr mit Tapferkeit zu tun, sondern ist höchster Genuss – meistens jedenfalls!

Claudia und Ottmar Stockburger, Gailingen

Alles bio?

Warum sind nicht auf allen Weinen Hinweise auf die biologische Erzeugung? Sie vertreiben doch nur biologische Weine, oder?

Manfred Gangkofer, Langwedel

Alle Weine im Delinat-Sortiment stammen aus kontrolliert biologischem Anbau gemäss EU-Bioverordnung. In unseren Weinbriefen ist dies nicht jedes Mal vermerkt; hingegen steht im Katalog bei jedem Weingut die Kontrollstelle; ebenso auf den Weinblättern im DegustierService. Die meisten Weine im Delinat-Sortiment erfüllen zudem die strengen Bedingungen der Delinat-Anbau- und Verarbeitungsrichtlinien. Somit sind Sie sicher: Sie erhalten bei Delinat mit jeder Flasche einen Qualitätswein aus gesunder Natur.

Peter Kropf, Redaktion WeinLese

Jetzt fliegen sie wieder

(Delinat-Helikopter-Inserate)

Herr Waibel teilte Ihnen mit, er wohne seit 2003 in Leuk Stadt und habe nie einen Helikopter gesehen, der Pestizide über Weinbaugebiete versprüht hätte, obwohl er von Leuk Stadt aus das Rhonetal bis Martigny überblicke. Abgesehen davon, dass es schon bei mehr als fünf Kilometern Entfernung schwierig ist, einen dieser ganz tief fliegenden Helikopter zu erkennen, ist es doch ganz erstaunlich, wenn jemand aus der Tatsache, dass er nichts gesehen und gehört hat, schliesst, es habe zwischen seinem Ausblick in Leuk Stadt und Martigny (mehr als 40 km) keine Helikopterflüge gegeben.

Mitte Mai dieses Jahres genossen wir während einiger Tage das Thermalbad in Saillon (ca. 40 km entfernt von Leuk Stadt). Bereits in den früheren Vormittagsstunden begann der Lärm. Seine Quelle war nicht auf Anhieb zu erkennen. Schliesslich entdeckten wir den kleinen und wendigen Helikopter, mit breiten Sprühbalken ausgerüstet, beim Sprühen über den Rebhängen am rechten Rhoneufer, nur wenige Kilometer von uns entfernt. Diese Behandlung der Reben dauerte bis zum Abend und wiederholte sich in gleicher Weise am nächsten Tag.

Erhard Schrage, Zermatt

Herausgeber Delinat Kundenservice:

CH Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn
Telefon 071 227 63 00, Fax 071 227 63 01

DE Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein
Telefon 07621-16775-0, Fax 07621-16775-1

AT Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof
Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432

Redaktion Peter Kropf (pek), peter.kropf@delinat.com

Beiträge Irene De Cristofaro-Wipf, Emil Hauser (emh), Martina Korak (mak), David Rodriguez (dar), Nicole Ritter, Karl Schefer, Thomas Vaterlaus, Jürgen von der Mark

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Hans-Peter Siffert, Caroline Siegrist, Heinz Hebeisen, Peter Koehl, Emil Hauser, Nicole Ritter, pixelio.de, Peter Gaymann (Cartoon)

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

Impressum



Robin Hood des guten Geschmacks:

Das Washingtoner Wein-Märchen

Von Thomas Vaterlaus

Dass sich «Outlaws» in der Welt des verfeinerten Genusses manchmal verblüffend gut auskennen, hat uns schon der Schauspieler Nick Nolte in der Hollywood-Komödie «Zoff in Beverly Hills» vorgeführt. Er spielt darin einen Landstreicher, der beinahe im Pool eines Industriellen in Beverly Hills «absäuft». Dieser flösst dem bewussten Penner – nicht aus Nächstenliebe, sondern aus Angst vor Negativschlagzeilen in der Klatschpresse – reichlich Cognac ein. Schon mit dem ersten Schluck wiederbelebt, spuckt der Penner aber den Weinbrand wieder aus und schreit: «Weg mit diesem grauisgen Gesöff, habt ihr den keinen XO Courvoisier?»

Was sich aber am 16. Juni 2007 im wirklichen amerikanischen Leben abspielte, übertrifft die Vorstellungskraft der Hollywood-Drehbuchschreiber bei Weitem. Hier eine Zusammenfassung der Geschehnisse aus Schilderungen von US-Medien wie der «Washington Post» und dem TV-Sender Fox News:

Washington D.C.: (USA), 16. Juni: Ein genüsslicher Samstagabend im Garten eines Hauses im vornehmen Stadtteil Capitol Hill neigt sich dem Ende zu. Mit Camembert und Rotwein lässt die Tafelrunde den milden Sommerabend ausklingen. Plötzlich steht ein vermummter Mann am Tisch, hält der 14-jährigen Tochter eines Gastes die Pistole an die Schläfe und brüllt: «Kohle raus oder ich schiesse!» Nach stillen Sekunden des Schreckens findet die 43-jährige Kindergärtnerin Cristina Rowan als Erste die Sprache wieder und fragt: «Wieso trinken Sie

nicht ein Glas Wein mit uns?» Tatsächlich: Der Eindringling nimmt einen Schluck Château Malescot St-Exupéry und sagt: «Woouoow, das ist tatsächlich ein verdammte guter Wein!» Nach dem zweiten Schluck steckt er sich die Pistole in seine Jogginghose, nimmt die Vermummung ab (weil sie beim Trinken hinderlich ist) und fragt höflich, ob er auch etwas Camembert haben könne. Er darf. Als er sein Glas schliesslich leer getrunken hat, sagt der Einbrecher: «Ich glaube, ich bin im falschen Haus gelandet. Wäre es möglich, dass ihr mich alle zusammen umarmt, bevor ich gehe?» Die fünf Erwachsenen erfüllen ihm auch diesen Wunsch. Dann geht der junge Mann, das Glas noch einmal nachgefüllt, in die warme Nacht hinaus. Das Kristallglas wird am folgenden Tag, behutsam auf dem Gehsteig abgestellt, gefunden.

Wie viele Parker-Punkte hat die Pfütze denn?

Klingt diese Story nicht zu gut, um wahr zu sein? Vielleicht, so dachte ich, war alles ganz anders. Vielleicht hat sich der Vater des bedrohten Mädchens, übrigens ein 51-jähriger Regierungsbeamter, während einer kürzlichen Europareise in die Weine aus Bordeaux verliebt und sich spontan entschlossen, den Staatsdienst zu quittieren und Weinhändler zu werden. Weil ihm aber das Geld für Werbung fehlte, liess er sich die Story mit dem Einbrecher einfallen... Mit durchschlagendem Erfolg. Hunderte von Zeitungen, TV- und Radio-Stationen nahmen die Meldung auf. In den ganzen 400 Jahren seines Bestehens hat dieser 3^e Cru classé aus Margaux nicht so viel Aufmerk-

samkeit erhalten wie durch den Vorfall in dieser Sommernacht. Doch schnell liess die Washingtoner Polizei verlauten, sie glaube der Schilderung der Zeugen. Nicht zuletzt wegen der fremden Fingerabdrücke auf dem wiedergefundenen Glas.

Es gibt ihn also, den jungen Einbrecher mit dem sensiblen Gaumen und dem Mut zum eigenen Weinurteil. Damit unterscheidet er sich positiv von seinen Landsmännern. Wäre er nämlich ein amerikanischer Durchschnittsweingeniesser, hätte er vor dem ersten Schluck bestimmt gefragt: «Wie viele Parker-Punkte hat die Pfütze denn?» Noch erstaunlicher ist, dass es kein moderner «Neue-Welt-Wein» war, sondern ein Klassiker aus Bordeaux, der den jungen Gewalttäter so schnell besänftigte. Nicht vorzustellen, was passiert wäre, wenn ihm seine Opfer ein neuzeitliches, cassisduftendes, zedernholzwürziges Shiraz-Dickschiff eingeschickt hätten. Wahrscheinlich hätte er damit dasselbe gemacht wie Nick Nolte im besagten Film mit dem Billig-Cognac und geschrien: «Gibts hier denn keinen richtigen Wein?»

Wie ich die Amerikaner kenne, ist diese Story noch nicht zu Ende. Sicher findet sich bald ein TV-Sender, der dem seltsamen Räuber eine Million Dollar offeriert, wenn er in einer Live-Show seine wahre Geschichte erzählt. Vielleicht wird er sich als Sohn einer aus Frankreich stammenden Familie outen, die in Washington ein französisches Restaurant betrieb, welches wegen der von George Bush geschürten, antieuropäischen Stimmung in die Pleite getrieben wurde. Um sich für diese Diskriminierung zu rächen,

habe der junge Mann eben Häuser im noblen Washingtoner Regierungsviertel überfallen. Er wird sich natürlich bei allen Opfern (im Rahmen einer weiteren Live-Sendung) persönlich entschuldigen. Die Fernsehauftritte werden den jungen Mann zu einer nationalen Berühmtheit machen. Und mit seiner Liebe für die klassischen Weine Frankreichs wird er diesen zu einer nicht für möglich gehaltenen Renaissance verhelfen.

Angelina Jolie als geistesgegenwärtige Kindergärtnerin

Diese «Back to the Roots»-Welle wird auch nach Europa schwappen, weil die europäischen Fernsehanstalten ja alles gnadenlos kopieren, was in den USA erfolgreich ist. Ach ja: Im Jahr 2010 wird die Story in Hollywood verfilmt, mit Brad Pitt in der Rolle des Räubers und Angelina Jolie als geistesgegenwärtige Kindergärtnerin. Am Schluss des Filmes heiraten die beiden natürlich. Für jedes geborene Kind kaufen sie künftig eine Kiste Wein, natürlich einen lagerfähigen Klassiker aus Europa. Und weil es ihnen die ganze Welt gleichtun möchte, produzieren die Winzer aller Länder wieder klassische Crus mit Entwicklungspotenzial. Im Jahr 2050 werden Weinhistoriker nachweisen, dass ein glimpflich abgelaufener Raubüberfall aus dem Jahre 2007 die abendländische Weinkultur gerettet hat...

PS: Und was können Delinat-Kunden aus dieser Geschichte lernen? Es lohnt sich, guten Wein aus Europa zu trinken. Übrigens: Ein Château Fonroque aus dem Bordelais oder ein Gigondas der Domaine Montirius hätten den Räuber bestimmt genauso besänftigt...

Wenn ihr gegessen und getrunken habt, seid ihr wie neu geboren: seid stärker, mutiger, geschickter zu eurem Geschäft.

Johann Wolfgang von Goethe, deutscher Dichter
(1749 – 1832)

Was heisst ...

... Haltbarkeit?

pek. Nur wenige Weine lassen sich länger als drei bis fünf Jahre lagern. Wesentliche Voraussetzung dazu ist der Schutz vor Mikroben und Oxidation mit kleinen Mengen Schwefel (SO₂). Genügend Säure und Gerbstoffe (Tannin) verlängern zusätzlich das Leben eines Weines. Wichtig sind aber auch die Art des Flaschenverschlusses und die Lagerbedingungen: kühl und dunkel. Bisher galten gute Korken als idealer Flaschenverschluss. Doch immer mehr gelangen billige, minderwertige Korken zum Einsatz (mit Leim gebundener, gepresster Korkschrot).

Für 80 Prozent aller Weine, sicher aber für die meisten Weiss- und Roséweine ist der Drehverschluss die ideale Alternative: Die Weine altern langsamer, da kein oder weniger Sauerstoff Zutritt; zudem sind sie vor Fremdgerüchen sicher geschützt. Leider akzeptieren noch viele Kunden die Drehverschlüsse nicht.

www.delinat.com/haltbarkeit.html

... Ausgleichsflächen?

pek. Im biologischen Weinbau wird ein möglichst selbstregulierendes Ökosystem angestrebt. Von grosser Bedeutung sind die ökologischen Ausgleichsflächen in der näheren Umgebung der Reben. Gemäss Delinat-Richtlinien für den biologischen Weinbau müssen diese Ausgleichsflächen mindestens 7 Prozent der landwirtschaftlichen Nutzfläche betragen. Wünschenswert sind Biotope wie Hecken aus verschiedenartigen einheimischen Sträuchern entlang von Feld- oder Wegrändern, einheimische Baumgruppen, Teiche, Magerwiesen, Riede, Natursteinmauern usw. Die landschaftliche Vielfalt soll auch durch Tierhaltung (Vieh, Bienen usw.) bewusst gepflegt werden. Streng verboten ist gemäss Delinat-Richtlinien das immer noch häufige Abbrennen von Böschungen, Sträuchern, Hecken und Parzellenrändern.

www.delinat.com/ausgleichsflaechen.html

... Alterston?

(auch: Luftton, Altersfirn)

pek. Ab wann ein Wein nicht mehr geniessbar ist, darüber streiten sich Fachleute. Farbe, Duft, Geschmack und Gaumenempfinden eines Weines ändern sich mit den Jahren. Als Alterston bezeichnet man den Duft nach Sherry, Rosinen, angeschnittenem Apfel, Rumtopf, Rohrzucker, Honig (Chardonnay) oder Petrol (Riesling); er entsteht durch Sauerstoff, der in Kleinstmengen durch den Korken zum Wein gelangt und diesen altern lässt.



Starke Brauntönung oder sehr blasses Rot bedeuten: Der Wein ist zu alt.

Auch Weine in (zu) lange offenen Flaschen entwickeln diesen Luftton. Je wärmer die angebrochene Flasche aufbewahrt wird, umso schneller verdirbt der Wein. Es empfiehlt sich, auch Rotweinflaschen in den Kühlschrank zu stellen und zwei bis drei Stunden vor dem Servieren herauszunehmen.

www.delinat.com/alterston.html

... Filtration?

pek. Früher wurden Weine mit Sieben und Tüchern filtriert. Heute kommen Schichtenfilter oder komplexe Membranfilter zum Einsatz. Da die feinen Partikel und Schwebeteilchen aber auch Geschmacksträger sind, wird durch Filtration dem Wein ein Teil seiner Substanz genommen. Oft riechen die Rückstände im Filter weitaus fruchtiger und nachhaltiger als der Wein im Fass. Spitzenproduzenten gehen deshalb vermehrt dazu über, ihre Weine unfiltriert abzufüllen.

www.delinat.com/filtration.html

Neu eingetroffen!



Balades du Sud Coteaux du Languedoc AC 2006

emh. Die beliebte Linie Balades du Sud wird durch eine Spezialität ergänzt: Ein Rotwein

aus den drei Traubensorten Carignan, Grenache und Syrah, die in drei unterschiedlichen Böden gewachsen sind: grosse Kiesel (galets roulés), Schiefer (schiste) und kalkhaltige Tonerde (argile calcaire). Eine eindruckliche Demonstration verschiedener Terroirs.

Degustation: Kirschrot; dezentes Bukett nach Kirschen, Pflaumen und Johannisbeeren, Noten von Schokolade und Gewürzen, mineralische Klänge; frischer, weicher Auftakt, füllig und aromatisch am Gaumen, feinkörnige Tannine stützen die vielschichtige und harmonische Struktur, lang anhaltender Abgang. (Emil Hauser)

Artikel-Nr. 2694.06
CHF 10.50 / € 6,50 (11 € 8,67)



Château de la Fessardière Muscadet AC 2006

emh. Die weisse Rebsorte Muscadet, auch Melon de Bourgogne genannt, stammt ursprünglich aus der Region Burgund.

Heute gilt sie als Spezialität der Region Loire. Auf Château de la Fessardière achtet man auf eine streng natürliche Vinifikation. Der Most wird spontan vergoren, ohne Reinzuchthefen, und der Wein wird auf natürliche Art geklärt (Sedimentation) und nicht filtriert.

Degustation: Strahlendes Hellgelb; filigranes Bukett nach Zitrusfrüchten, Lindenblüten und Kamille, florale und mineralische Noten; frischer Auftakt, breit und geschmeidig am Gaumen, spannendes Spiel zwischen Frische und Geschmeidigkeit, langer, prononcierter Abgang. (Emil Hauser)

Artikel-Nr. 5143.06
CHF 13.50 / € 8,50 (11 € 11,33)



Meinklang Weissburgunder Eiswein Prädikatswein Burgenland 2006

emh. Ende 2006 lag die Temperatur im Burgenland nur am 27. Dezember zwischen 4 und 8 Uhr früh unter den erforderlichen minus 8 °C, damit man überhaupt Eiswein-

trauben ernten konnte. Im ganzen Burgenland, dem Mekka für Trockenbeerenauslesen und Eisweine, lassen sich die erzielten Erträge eher in Fingerhütchen als in Hektolitern zusammenfassen. Dank unseren guten Beziehungen zum Weingut Meinklang überliess uns Werner Michlits ein paar 35-cl-Fläschchen des raren Elixiers.

Degustation: Leuchtendes Hellgelb; intensives Bukett nach Zitronen, Pfirsich, Sultaninen, getrockneten Aprikosen, dezente Noten von Honig und Mandelblüten; frischer Auftakt, weich und breit am Gaumen, schöne Harmonie zwischen Süsse und Säure, elegante Struktur, frischer, langer Abgang. Ein Eiswein-Traum, lagerfähig bis 2020. (Emil Hauser)

Artikel-Nr. 8320.06, 37.5 cl
CHF 24.- / € 15,50 (11 € 41,33)



Auzolan Selección P.R. Navarra DO 2006

dar. Pedro Rodeles hätte beinahe den Winzerberuf an den Nagel gehängt. Vor Jahren begannen seine Reben zu kränkeln, die Ausgaben für Pestizide stiegen – ohne positive Resultate. Bald hatte Pedro das Gefühl, ein Industrieprodukt herzustellen, statt Weinbau

zu betreiben. Zufällig las er über den biologischen Weinbau, von dem er bis dahin nichts hielt. In der Verzweiflung begann er – Schritt für Schritt – auf biologischen Anbau umzustellen. Heute zeigt Pedro seinen Besuchern gerne seine Reben, man spürt seine wiedergefundene Begeisterung. Der Auzolan, baskisch für «Teamgeist», vereint die Sorten Garnacha, Tempranillo und Cabernet Sauvignon aus drei verschiedenen Lagen.

Degustation: Glänzendes Rubinrot; würzig-fruchtiges Bukett roter Beeren mit leisen Noten grüner Peperoni; ausgewogen mit bekömmlicher Frische am Gaumen, dazu Ansätze von Schokolade und Lakritze, geschmeidiges Tannin, im Abgang leicht fruchtig. (David Rodriguez)

Artikel-Nr. 1907.06
CHF 9.50 / € 5,70 (11 € 7,60)

Jubiläums-Überraschungen

In den nächsten Monaten überrascht Delinat ihre Kundinnen und Kunden mit Neuheiten und Geschenken in den DegustierService-Paketen. Der praktische Weinservice wird also noch attraktiver! Bereits das nächste Rotwein-Paket Anfang 2008 enthält eine wertvolle Überraschung; aber auch Freunde von Weisswein und exklusiven Rotweinen kommen auf ihre Rechnung.



20 Jahre DELINAT DegustierService

Es begann vor 20 Jahren mit zwei Flaschen Rotwein und einer Holzkiste für die Weinkärtchen: der Delinat-DegustierService.

pek. Haben Sie einen Hauswein? – Nein? Dann gehören Sie zu den Weingenießerinnen und -genießern, welche Abwechslung lieben und immer wieder Neues entdecken wollen. Für Sie hatte Delinat-Gründer Karl Schefer vor 20 Jahren eine geniale Idee – den DegustierService: eine typische Win-win-win-Situation, wie man heute sagt, es gewinnen alle.

Kundinnen und Kunden entdecken regelmässig neue Weine – bequem geliefert; sie müssen die Flaschen nicht nach Hause schleppen. Sie erhalten garantiert biologische Weine von hoher, geprüfter Qualität zu einem attraktiven Preis. Die Winzer, welche Weine für den DegustierService erzeugen, wissen schon vor der Ernte, wie viele Kilogramm Trauben sie dazu benötigen. Sie kennen die Qualitätsansprüche von Delinat und den gewünschten Weintyp. So können sie einen Wein erzeugen, der bereits vor der Ernte der Trauben seine Abnehmer gefunden hat – das gibt dem Winzer und seiner

Familie Sicherheit: Ein Teil ihres Einkommens ist bereits früh geregelt. Und Delinat kann mit dem DegustierService ebenfalls einfacher planen, die Lagerzeit verkürzt sich – was sich auf die Kosten auswirkt. Deshalb erhalten Kundinnen und Kunden die DegustierService-Weine bis zu 12 Prozent günstiger.



Heute wählen 7 von 10 Delinat-Kunden aus sechs DegustierService-Sorten.

«Der DegustierService ersetzt für mich die Fachberatung im Laden»

Caroline Siegrist (33) lebt zusammen mit ihrer Familie in Köniz. Seit vielen Jahren freut sie sich an den Degustier-Service-Paketen von Delinat, denn die Mutter von zwei Kindern ist begeisterte Weingeniesserin.

Caroline Siegrist, wann und wie sind Sie auf den DegustierService aufmerksam geworden?

Das ist sicher schon zehn Jahre her. Ich habe damals noch in der Romandie gewohnt und meine Mutter war beim DegustierService. Die Idee fand ich wirklich super. Wir selbst hatten noch kleine Kinder und wir waren keine grossen Weintrinker. Als ich dann nach Köniz umgezogen bin, habe ich selbst mit dem DegustierService Rot- und Weisswein begonnen. Sobald es möglich war, auf zwei Flaschen pro Sorte umzustellen, habe ich sofort zugepackt, denn das ist einfach «gäbiger».

Worin liegt für Sie der Nutzen des DegustierServices?

Super ist, dass ich keine Weine nach Hause schleppen muss. Dieser Service ersetzt für mich zudem die Fachberatung im Geschäft. Der Vorteil ist, dass ich immer wieder auf wichtige Informationen zurückgreifen kann. Ich selbst habe keine grossen Weinkenntnisse, dank dem DegustierService habe ich alle wichtigen Informationen. Ich weiss, wie man einen Wein servieren soll, zu welcher Mahlzeit er passt und vieles mehr.

Haben Sie auch heute noch mehrere DegustierService-Sorten?

Ja, ich habe den Weiss- und den Rotwein sowie den exklusiven Rotwein – alle im Doppelpaket! Meistens trinke ich die Weine ja nicht allein, und so ist es ideal, wenn gleich zwei Flaschen von derselben Sorte vorhanden sind. Dank dem DegustierService habe ich also recht viel Wein im Keller. Demnächst wird noch der Rosé dazukommen. Eigentlich hatte ich früher eine Abneigung gegen Rosé. Weil ich ab und zu auch Pro-

bierpakete bestelle, habe ich durch Delinat sehr gute Rosés kennen gelernt

Wann werden die Weine jeweils getrunken?

Bei Apéroweinen wird der erste noch in derselben Woche, allerdings immer am Wochenende, degustiert. Alltagsweine trinken wir auch jeweils am Wochenende – natürlich nicht alle auf einmal! Bei den exklusiven Weinen warten wir auf Gäste. Gut finde ich, dass man die Weine relativ lange zum günstigen DegustierService-Preis nachbestellen kann.

Sind Ihre Gäste jeweils auch so begeistert wie Sie?

Von der Idee her sind viele Leute begeistert. Natürlich haben nicht alle denselben Hintergrund, und es gibt immer wieder interessante Diskussionen zum Thema Bio. Viele finden Bioprodukte zu teuer und glauben auch gar nicht daran, dass es wirklich bio ist. Ich bin überzeugt von dieser Philosophie und leiste mir lieber Bioprodukte, spare dafür aber bei anderen Dingen. Zudem bietet Delinat viele gute, günstige Alltagsweine an, die sich jeder leisten kann.

Wissen Ihre Gäste immer, dass sie Bioweine trinken?

Nicht immer, aber meistens. Vor allem wenn ihnen der Wein schmeckt, erkläre ich ihnen, dass sie Biowein trinken. Manchmal trinke ich auch einen Wein auf, den ich selbst noch nie getrunken habe – einfach weil ich so viel Vertrauen zu Delinat habe. «Grusig» war ein Wein noch nie, aber es gibt natürlich schon Weine, welche mir weniger gut schmecken als andere.

Trinken Sie nur Weine aus dem Probepaket oder bestellen Sie auch sonst Wein aus gesunder Natur?

Ich bestelle recht viel Wein, das hängt jeweils auch etwas vom Budget ab. So sind es manchmal exklusive Weine, dann wieder eher Alltagsweine oder günstige Ausver-



Caroline Siegrist mit 12-jähriger Tochter Léa: «Ich bestelle meinen Wein nur bei Delinat; weil mich nicht nur die Qualität überzeugt, sondern die ganze Philosophie.»

kaufweine. Ich bestelle meinen Wein nur bei Delinat, weil mich nicht nur die Qualität überzeugt, sondern die ganze Philosophie und auch die gute, freundliche Beratung.

Auch wenn etwas gut ist, kann es noch besser werden. Welche Wünsche haben Sie an den DegustierService und Delinat im Allgemeinen?

Manchmal bedaure ich, dass ein Wein nicht mehr im Sortiment ist, der mir sehr gut geschmeckt hat. Schade finde ich auch, dass man die Kartons nicht mehr zurückgeben kann, denn das umweltgerechte Recycling ist mir sehr wichtig. Die Korken sammle ich und sende sie einmal pro Jahr an eine spezielle Sammelstelle.

Eine letzte Frage noch: Sie haben im Sommer einige Tage auf Château Duvivier verbracht. Wie hat Ihnen die Zeit in der Provence gefallen?

Es war einfach wunderschön! Die Führungen durch die Weinberge und den Betrieb waren sehr interessant und ich habe viel dazugelernt. Zudem wurden wir kulinarisch sehr verwöhnt. Wir konnten uns sehr gut erholen – es war wirklich wunderbar!

Interview: Irene De Cristofaro-Wipf

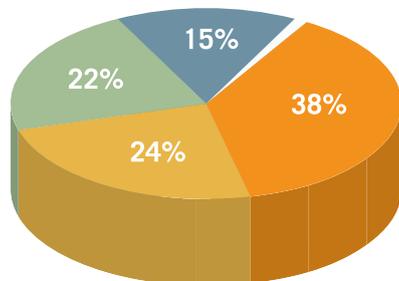
«Tatsächlich ist es eine sehr begrüssenswerte Entwicklung, die uns in einigen Jahren Weine bescheren wird, die vielleicht, und das mag man als philosophische Frage betrachten, einen gewissen Mehrwert bieten werden, der über den Genuss hinausreicht. (...) Die Schonung von Boden, aber auch von Mensch und Tier, ist nicht nur eine Frage der Ehre, sondern à la longue lediglich eine Frage der Intelligenz.»

Peter Moser, Chefredakteur Falstaff
(in Nr. 4/07 – www.falstaff.at), zum organisch-biologischen und biodynamischen Weinbau.

Trendwende Klima ist die grösste Sorge

pek. Schweizerinnen und Schweizer machen sich grössere Sorgen um den Zustand der Umwelt (38%) als um ihren Arbeitsplatz (24%), wegen der Jugendgewalt (22%) oder wegen der Gesundheitskosten (15%). Zu diesem Schluss kommt eine Umfrage des Instituts MIS Frensd bei 1 200 Personen. Um das Klima zu schützen, verlangen 58% der Befragten vom Bundesrat, strenge Vorschriften zu erlassen. Ein Drittel würde sogar Gesetze befürworten, die die Wettbewerbsfähigkeit der Schweiz einschränken.

Quelle: SDA / 1.6.07



Für 38% der befragten Schweizerinnen und Schweizer ist der Zustand der Umwelt die grösste Sorge und 58% verlangen vom Bundesrat strenge Vorschriften.

«Es ist beruhigend, zu wissen, dass eine grosse Menge unseres Weines schon vor der Ernte verkauft ist.»

Das junge Winzer- und Önologenpaar María Barrena Belzunegui und Dani Sánchez Nogué vom Weingut Azul y Garanza in der spanischen Region Navarra freut sich über jeden Wein, den es für den DegustierService erzeugen kann. Im Gespräch mit David Rodriguez erklären sie, weshalb.



Eine besondere Beziehung zu den Kunden von Delinat: Dani Sánchez und María Barrena.

Was bedeutet für euch der DegustierService?

Dani: Aus meiner Sicht als eines Winzers und Önologen bedeutet der DegustierService eine grosse Herausforderung. Unsere Weinberge liegen sehr nahe an den Bardenas Reales, einem wüstenähnlichen Naturschutzgebiet. Unsere Weine sollen von ihrem Terroir erzählen, wenn man sie trinkt. In einem Restaurant sind es Weine unter vielen auf der Weinkarte. Im DegustierService von Delinat ist ein Wein eine von drei Persönlichkeiten. Durch die Beschreibungen werden die Weine lebendig und erhalten ein Gesicht. Der Kunde kann sich in aller Ruhe mit den Weinen auseinandersetzen. María: Genau. Wenn wir im Verlaufe des Jahres unsere Weinberge pflegen, im Herbst auf die Ernte fiebern und uns im Winter um den Wein kümmern, ist es eine Genugtuung, wenn unsere Weine im DegustierSer-

vice die entsprechende Aufmerksamkeit erhalten. Für uns entsteht so eine besondere Beziehung zu den Kunden von Delinat. Das bestätigen verschiedene Besuche von Delinat-Kunden bei uns in Carcastillo.

Gibt es noch andere Aspekte?

María: Durch den DegustierService bzw. Delinat erfahren wir viel über die Kundenwünsche. Zum Beispiel erfahren wir, welcher der drei Weine in einem Paket am stärksten nachbestellt wurde. So entsteht ein Dialog, der es uns erlaubt, an der Qualität unserer Weine zu arbeiten.

Dani: Wir sind ein kleines Weingut. Nur schon deshalb hat der DegustierService eine grosse Bedeutung für uns. Es ist beruhigend, zu wissen, dass eine grosse Menge unseres Weines schon vor der Ernte verkauft ist. Dafür braucht es jedoch viel Vertrauen beiderseits und wir setzen deshalb alles daran, dass es auch in Zukunft so bleiben wird.

Interview: David Rodriguez

Schenken Sie diese WeinLese

Im aktuellen DegustierService-Paket Rotwein finden Sie 2 Ausgaben der WeinLese. Schenken Sie eine davon Ihren Freunden.



Neue Leserinnen und Leser begrüßen wir herzlich.

Die WeinLese liegt als Geschenk jedem Paket des DegustierService Rotwein bei. Aktuelle Informationen zu Delinat und dem Weinsortiment erhalten Sie unter

www.delinat.com oder beim Kundenservice, Telefon

Schweiz: 071 227 63 00

Deutschland: 07621-16775-0

Österreich: 0820 420 431

In nächster Zukunft viele kleine und grosse Überraschungen

1987 verwirklichte Delinat-Gründer Karl Schefer seine Idee: Die Kundinnen und Kunden sollen auf einfache und bequeme Weise regelmässig neue Weine kennenlernen – der Delinat DegustierService war geboren. Die WeinLese fragte Karl Schefer, wie es dazu kam und weshalb der DegustierService seit nun 20 Jahren das erfolgreichste Delinat-Projekt ist.

Wie entstand vor 20 Jahren die Idee zu diesem speziellen Weinservice?

Wein widerspiegelt den Charakter des Erntejahres wie kaum ein Naturprodukt. Ein trockener Frühling, ein flauer Sommer, ein heisser Herbst – das Wetter prägt den Wein. Auch wenn man sich in einen Wein verliebt hat und ihn jährlich wieder kauft, kann man sich nicht unbedingt darauf verlassen, dass der neue Jahrgang gleich mundet wie der alte. Diese Regel trifft vor allem für Weine zu, die im Keller nur wenig behandelt werden, insbesondere Bioweine. Delinat kam daher schon in ihren ersten Jahren auf die Idee, ihren Kundinnen und Kunden eine Möglichkeit zu bieten, die neuen Jahrgänge vor dem Kauf zu probieren. So entstand der DegustierService: 1 Flasche pro Sorte zum Probieren.

Wie kam es zum Namen «DegustierService»?

Das war naheliegend. Zuerst diskutierten wir Wörter wie Probier-Abo oder Wein-Abo. Doch das Entscheidende war, den Weingenießern das Degustieren zu ermöglichen, also das qualitätskritische Probieren. «Service», weil die Weinprobe ins Haus geliefert wird, fast wie durch einen «fliegenden Sommelier».

Welche Kunden machen mit beim DegustierService?

Noch immer machen Weinfreunde den grossen Anteil der DegustierService-Empfänger aus. Aber das Verhältnis hat sich verändert: Die Anzahl der Leute, die einfach

gern neue Weine kennen lernen und für die die Päckchen regelmässig eine Weihnachtsstimmung auslösen, hat zugenommen. Diese Kundengruppe hat gar nicht die Absicht, Weine zu bestellen, auch wenn diese noch so gut schmecken. Ihr Weinbedarf wird vom DegustierService gedeckt. Das hat seit Einführung des Doppel-DegustierService noch zugenommen – die bescheidene Menge von 3 bis 6 Flaschen Wein pro Monat scheint diesen «Entdeckern» zu genügen.

Welchen Nutzen hat der Kunde von diesen Weinpaketen?

Es gibt keine andere Möglichkeit, gute Weine so einfach kennen zu lernen. Wer hat schon Lust, im Weinhandel unter Hunderten von ähnlich aussehenden Flaschen zu suchen, sich von Verkäufern beschwatzen zu lassen oder gar bei einem Discounter nach Schnäppchen zu fischen? Der DegustierService ist einfach, bequem und sicher, die Weine sind hervorragend. Bis ein Wein im DegustierService vorgestellt wird, muss er eine ganze Reihe von Hürden überwinden. Wir haben denn auch zufriedene Kundinnen und Kunden, die bereits seit Beginn dabei sind, schon 20 Jahre also.

Sicher ist der DegustierService auch für Delinat und ihre Winzer interessant.

Welche Vorteile ergeben sich für die Bioweingüter?

Für einen Winzer ist es wohl das grösste Glück, Wein in den DegustierService zu bringen. Denn das bedeutet, höchste Aufmerksamkeit zu bekommen. Über Nacht lernen viele potenzielle Kundinnen und Kunden sein Produkt kennen. Wenn der Wein gut ankommt, kann er dank der Marktteilung des DegustierService auch im Folgejahr wieder eingeplant werden. Das bedeutet nicht nur Anerkennung, sondern auch Planungssicherheit. Viele Weingüter haben dank dem DegustierService richtig abheben können. Und die Marktteilung in vier geografische Zonen garantiert, dass



«Neue Jahrgänge vor dem Kauf probieren.» Karl Schefer, Delinat-Gründer und Geschäftsleiter.

nicht immer die gleichen Weine im DegustierService vorkommen. Einzig die beliebtesten Delinat-Weine werden bewusst wiederholt – natürlich mit neuem Jahrgang –, jeweils etwa jedes 4. Jahr. Das war ein wichtiger Kundenwunsch.

Heute hat der Kunde die Wahl zwischen 6 DegustierService-Sorten. Wie geht es weiter? Sind Neuerungen geplant?

Nein, Neuerungen sind nicht geplant. In regelmässigen Umfragen prüfen wir Wünsche und Zufriedenheit. Anstelle von Neuerungen investieren wir in die Qualität des DegustierService. So werden unsere Kundinnen und Kunden in nächster Zukunft viele kleine und grosse Überraschungen erleben – nicht nur weinische Höhenpunkte, sondern auch kleine Aufmerksamkeiten. Die 6 DegustierService-Sorten beurteilen Stammkunden als ideal: Rot, Weiss, Rosé, exklusive Rotweine, Schaumwein und das Überraschungspaket Surprise. Es braucht nicht mehr, aber auch nicht weniger.

Interview: Peter Kropf

Im DegustierService-Paket steckt viel Handarbeit...



Flinke Hände: Im eingespielten Team sitzt jeder Handgriff.



Gut gepolstert: Die Weine reisen bruchsicher verpackt zu den Kundinnen und Kunden.

Kontrollblick: Jede Flasche wird geprüft, denn bereits das Öffnen des DegustierService-Paketes soll Freude bereiten...



Versiegelt: Jedes Paket wird verschnürt, damit der kostbare Inhalt sicher beisammenbleibt.



Gut angekommen: Die Weine für den DegustierService treffen im Delinat-Lager ein.



Ökologisch sinnvoll: Stapelpaletten anstelle einzelner Weinkartons sparen unnötiges Verpackungsmaterial.



Aufgestellt: Die drei DegustierService-Weine sind bereit, im Paket Platz zu nehmen.



Rationell: Ein Stapelpalett ist im Nu «entladen».



Gratis: Das beliebte Magazin WeinLesé liegt jedem Rotweinpaket bei.



Persönlich: Die Kundenadresse folgt zum Schluss.



Versandbereit: Palettweise werden die Pakete den einzelnen Postzentren zugeteilt; rationell und Zeit sparend.



Gute Reise: Schon bald öffnen viele Delinat-Kundinnen und -Kunden erwartungsfroh ihr DegustierService-Paket...



Geschenke zum Freundschafts- preis!

pek. Wein ist das ideale Geschenk; es passt zu jeder Gelegenheit. Delinat bietet ihren Kundinnen und Kunden 6 fertige Geschenkpakete an – weit unter den realen Kosten, denn die Beschenkten lernen dadurch Delinat-Weine kennen und schätzen.



Zum Beispiel das Geschenkpaket «Vinya Laia» mit 2 Flaschen des beliebten spanischen Rotweines, einer Musik-CD mit Flamenco-klängen sowie dem Ratgeber «Wein erleben».

Artikel-Nr. 9141.80

CHF 40.– statt 54.– / € 25.– statt 33,20.



Selbstverständlich können Sie auch Ihr individuelles Geschenkpaket zusammenstellen lassen; unser Kundenservice berät Sie kompetent: Telefon
Schweiz: 071 227 63 00
Deutschland: 07621-16775-0
Österreich: 0820 420 431



Osoti – bester spanischer Wein

pek. Erfolg für Delinat an der 14. Internationalen Weinprämierung expovina 07 in Zürich. Fünf Fachleute pro Team bewerteten die Weine – deutlich strenger als noch vor ein paar Jahren. Gleich neun Goldmedaillen durfte das Delinat-Team entgegennehmen – stellvertretend für die Winzer, deren Arbeit und Geschick mit dieser hohen Auszeichnung belohnt wurden. Als bester spanischer Wein wurde der Rioja Osoti von Delinat bewertet.

Osoti Vendimia seleccionada, Rioja DOCa 2005

Mit hervorragenden 90 von 100 Punkten belegte dieser Klassiker der neuen Art den ersten Rang bei den spanischen Weinen. Mit CHF 17.50 (€ 10,90) gehört er zu den günstigeren Weinen. Er übertraf insgesamt 22 hochpreisige Weine, sogar solche zu 29, 36 und 52 Franken.

Tres de Azul y Garanza, Navarra DO 2006

María und Dani – ein junges Önologenpaar – kämpften am Rande der Wüste Navarras um diesen Wein, Beere für Beere.

Podere San Giuseppe Sangiovese, Toscana IGT 2005

Früher Traubenlieferant für Brunello – heute ein ebenbürtiger Klassewein!

Domaine Virgile Joly, Coteaux du Languedoc AC 2001

«Bei aller Moderne ist und bleibt Weinbau ein Handwerk.» Virgile Joly

Clos Plince, Pomerol AC 2004

Ein grosser Wein des 1-Hektar-Pomerol-Weingutes – der kleinsten Bordeaux-Appellation.

Domaine La Tour des Vidaux, Cuvée Saint Paul, Côtes de Provence AC 2004

Domaine La Tour des Vidaux, Tradition, Côtes de Provence AC 2004

Paul Weindel setzt auf Terroir und Charakter seiner Weine – man spürt es, gleich zweimal Gold!

Domaine Coulon Chardonnay, Vin de Pays d'Oc 2006

Vin de cépage, ein reiner Chardonnay, der – auch ohne Barrique – begeistert.

Château Duvivier L'Amandier (Weisswein), Coteaux Varois en Provence AC 2006

Grenache Blanc, Vermentino und Clairette: von Hand geerntet, in Vollendung vinifiziert.

Kontrapunkt: «Ich vermute ja, dass der Wein ursprünglich nicht für die Verkostung erfunden wurde, sondern zum Trinken...»

Andreas März, Weinjournalist in Vinum 5/2007





San Vito

Mit dem Schwung der Hügel

Von Thomas Vaterlaus

Vor den Toren der Stadt Florenz, inmitten der Colli fiorentini, schreibt die Familie Drighi seit mehr als 20 Jahren eine besondere Weingeschichte. Inmitten einer 126 Hektar grossen Oase aus Reben, Olivenbäumen, Wiesen und Wald reifen Chianti mit viel Charme und Finesse.

Um 11.55 Uhr erreicht die Stimmung in der kleinen Osteria Bonanni einen ersten



Typisch Toskana: Die Architektur der Landgüter prägt das Land genauso wie die Hügel, Weinberge und Zypressen.

Ein Weingut, eine Familie, zwei Generationen: Der 34-jährige Neri Gazulli führt auf San Vito das Werk seiner Tante Laura Drighi fort.

Höhepunkt. Der alte Emilio ist eben ins Lokal gekommen, hebt das weisse Tüchlein über seinem Strohkörbchen und gibt den Blick auf neun Prachtsexemplare von Steinpilzen frei. Mauro, der Patron des Lokals, streicht sich zufrieden über sein mit viel Gelsteinhart modelliertes graues Haar. Auch sein Sohn Maurilio ist in seinen ferrariroten Turnschuhen herbeigetrüppelt, um die fette Beute zu betrachten. 15 Minuten später kommen die Steinpilze, haudünn geschnitten und mit etwas Olivenöl mariniert, auf

den Tisch. Und wieder einmal wissen wir: Die wahren gastronomischen Sensationen bestehen aus wenig mehr als unverfälschter Natur. Diese simple Weisheit gilt natürlich auch für den Wein. Unser roter Begleiter war der Chianti von der nahe gelegenen Tenuta San Vito. Zweifellos beruht die Magie eines klassischen Chianti (wie auch eines traditionellen Bordeaux oder Rioja) darauf, dass sich schon beim ersten Schluck ein vertrautes Gefühl einstellt, als würde man einen Ort besuchen, an den man schöne Erinnerungen hat. Und trotzdem hat dieses Gewächs von San Vito nichts mehr mit jenem rustikalen Bauernwein gemeinsam, der der Chianti vor noch nicht allzu langer Zeit war. Denn er umgarnt uns mit eleganter Frucht. Und dank seiner süffigen Frische werden selbst die Tortelloni mit Kartoffelfül-

lung und schwerer Fleischsauce zum bekömmlichen Gericht. So erheben wir uns, diesem Chianti sei Dank, beschwingt und voller Tatendrang vom Mittagstisch, um jene Colli fiorentini zu erkunden, die so ausgewogene, authentische Weine hervorzubringen vermögen.

Heimat zwei Dinge beschert: ein buddhistisches Glaubens- und Kulturzentrum, das sie in Florenz mitbegründet hat, und die Wiederauferstehung von San Vito als Bio-Weingut. Als sie 1981 die Verantwortung für das Landgut ihrer Familie übernahm, litten die Colli fiorentini noch unter dem Vorurteil, kaum mehr als süffige Alltagsweine hervorzubringen. Dieses falsche Verdikt weckte den Ehrgeiz von Laura erst recht. Unbeirrbar stellte sie die Weichen auf best-



Alte Mauern, junge Weingeschichte: Erst Laura Drighi, die 1981 die Leitung von San Vito übernahm, entwickelte es zu einem führenden Bio-Weingut.

San Vito ist eine ökologische Idylle: Olivenhaine, Hecken, Wäldchen und ein kleiner See umgeben die Rebberge.

Wünsche im Wind

Auf der Veranda des Landhauses der Familie Drighi inmitten ihres 126-Hektar-Gutes San Vito tanzen farbige Wimpel fröhlich im Wind. «Ein buddhistischer Brauch. Auf den Stofffähnchen stehen Botschaften von buddhistischen Priestern, die durch den Wind in die Welt hinausgetragen werden sollen», sagt die 59-jährige Laura Drighi. Die charismatische Florentinerin hat ihrer



Neue Qualitätsklone, grössere Stockdichte, weniger Ertrag: San Vito hat in den letzten Jahren gezielt in seine Weinberge investiert.

mögliche Qualität. Inzwischen beweist San Vito mit jedem Jahrgang, dass hier Chianti reifen können, die den Vergleich mit renommierten Gewächsen nicht zu scheuen brauchen. Eine zweite Pionierleistung erbrachte Laura Drighi im Jahr 1985. Damals entschied sie sich als eine der ersten Gutsbesitzer/-innen in der Toskana überhaupt, ihre Weine künftig kontrolliert biologisch anzubauen. Vor Kurzem hat Laura Drighi die Verantwortung für San Vito nun ihrem 34-jährigen Neffen Neri Gazulli übergeben.

tikerin und Vertreterin der Lehre von C.G. Jung, einiges beitragen. Über einen Punkt war man sich aber stets einig: Zum Philosophieren ist so ein Chianti aus den Colli fiorentini genau der richtige Wein. Denn er macht Spass zu trinken, drängt sich nie in den Vordergrund. Vor allem aber macht er nicht müde. Auch der Grossvater übrigens, ein Textilindustrieller, konnte sich dem speziellen «Geist von San Vito» nicht entziehen. Als er das Gut nämlich um 1960 kaufte, wollte er hier vor allem jagen. Als seine Tochter dann aus San Vito ein kontrolliert biologisches Pioniergut machte, gab er die Jagd auf. «Er respektierte, dass hier allmäh-

wurde in die klassischen, strohumflochtenen Zweiliterflasche abgefüllt. Allein wenn man diese rustikalen Dinger betrachtet, wird einem klar, welch einen Quantensprung dieses Gut vollbracht hat.

Prominenter Berater

Mit einem neu formierten Team und beträchtlichen Investitionen ist Neri Gazulli daran, das Qualitätsniveau der Weine von



Drei Generationen am Tisch: Neri Gazulli (vorne links) und seine Frau Anna (rechts im Bild), eine Kunsthistorikerin aus Norwegen, haben zwei Kinder. Obwohl sie in Florenz leben, ist auch für sie San Vito längst zu ihrem zweiten Zuhause geworden.



Teigwaren nach Hausrezept, dazu ein süffig-fruchtiger Chianti von San Vito: Die einfachen Mariagen sind oft die schönsten.

Der Geist von San Vito

Neri Gazulli weiss nicht genau, ob San Vito nun sein erstes oder zweites Zuhause ist. Denn obwohl die Familie stets in Florenz wohnte, hat er hier von klein auf mit Mutter, Tante, Grosseltern und anderen Familienmitgliedern die Wochenenden verbracht. Der Gesprächsstoff ist ihnen auch an den langen Winterabenden am Kamin nie ausgegangen. Dafür sorgte schon seine Tante Laura. Eine überzeugte Buddhistin und Anhängerin des Dalai Lama in einer katholischen Familie – allein schon diese Tatsache war eine perfekte Vorlage für Diskussionen über Gott und die Welt. Zu diesen konnte auch seine Mutter, von Beruf Psychoanaly-

lich ein Ort entstand, wo Pflanzen, Tiere und Menschen unter einem besonderen Schutz stehen. Sogar die Fische, die er einst im Teich ausgesetzt hat, durften plötzlich gross und alt werden, ohne gefangen und gegessen zu werden», erzählt Neri Gazulli über seinen Grossvater. Im Büro des jungen, entspannt wirkenden Patrons steht ein grosser Billardtisch. Und dahinter, im Büchergestell, thronen ein paar Fiaschi aus dem Jahr 1977. Damals war der Chianti von San Vito noch ein rustikaler Tropfen und

San Vito weiter zu verbessern. Eine entscheidende Rolle spielt dabei der beratende Önologe Attilio Pagli. Der 44-jährige hat schon eine Reihe von Topweinen, wie etwa den legendären Sagrantino di Montefalco der Kellerei Caprai, mitkreiert. Sein Beratungsunternehmen Matura Enologia beschäftigt heute rund 50 Mitarbeiter, inklusive einer Tochterfirma in Argentinien, wo Pagli auch Mitbesitzer des Weingutes Altos las Hormigas in Mendoza ist. Das heisst nun aber nicht, dass Pagli ein Verfechter eines internationalen Stils wäre. Ganz und gar nicht. Sein vorzüglicher Ruf basiert vielmehr auf seinen Fähigkeiten, das individu-

(Fortsetzung auf Seite 21)

Unterwegs in den Colli fiorentini

Rebberge, währschaftige Osterie, Medici-Villen, hochwertige Keramik: Wer die Hügel bei Montelupo, westlich von Florenz, durchforscht, unternimmt eine Reise durch die toskanische Seele.

Zarte Hügel, zarte Weine: In den Hügeln westlich von Florenz zeigt sich die Toskana von ihrer subtilen Seite. Das einzige Problem: Wegen der Nähe zur Stadt sind die Hügel so dicht besiedelt, dass die Orientierung zuweilen schwierig ist. Dafür wird die Suche mit besonderen Erlebnissen belohnt. Montelupo etwa ist seit bald 1000 Jahren die Metropole der Keramikhandwerker. So wie die Mode ihre eigene Designgeschichte hat, orientierten sich auch die Keramikhandwerker am jeweiligen Zeitgeist. So war im 13. Jahrhundert der «Maiolica-arcaica»-Stil populär. Die erstmals glasierten Schalen und Behälter zeigten schlichte Strukturverzierungen, die sich an geometrischen oder pflanzlichen Mustern orientierten. Im 15. Jahrhundert wünschten sich die Florentiner offenbar einen «Keramik-Look» mit mehr



In den Keramikateliers des Städtchens Montelupo entstehen Gefäße nach historischen Vorlagen.



Leben wie Gott in der Toskana: In den Colli fiorentini ist die nächste Osteria oder das nächste Weingut nie fern.

Pfiff. Der «Zaffera-Blue»-Stil wirkt selbst nach heutigen Kriterien geradezu modern, die kobaltblauen Muster interpretieren die stark eingeschnittenen, wie ausgestanzt wirkenden Eichenblätter. Noch heute gibt es in Montelupo zahlreiche Keramikateliers, welche die Stilformen der Vergangenheit gekonnt aufnehmen. Alljährlich, jeweils in der dritten Juniwoche, findet ein internationales Keramikfestival statt. Es gibt Ausstellungen und Kurse zur Keramikherstellung in verschiedenen Techniken.

Amphoren für den Export

Rund um Montelupo gibt es rund 160 archäologische Stätten, die beweisen, dass hier schon die Römer und Etrusker einen hoch entwickelten Lebensstil pflegten. Besonders eindrücklich nachvollziehen kann man dies in der kürzlich eröffneten Villa romana del Vergigno. Es handelt sich um eine 60 Meter lange und 12 Meter breite Villa rustica, die sich zwischen den Flüssen Pesa und Vergigno befindet. Aufgrund der Ausgrabung verschiedener Amphoren wird angenommen, dass hier Wein für den Export in die römischen Kolonien angebaut wurde. Die Räumlichkeiten verweisen auf einen komplexen Mischbetrieb, in dem neben dem Besitzer und seiner Familie auch zahlreiche Handwerker, Aufseher sowie bis zu 70 Sklaven wohnten und arbeiteten. Auch ein Dampfbad und ein Ofen zum Brennen von Gebrauchskeramik wurden entdeckt und freigelegt.



Italianità pur: Jungpatron Mauro und Pilzsammler Emilio posieren im Eingang zur Osteria Bonanni in Montelupo.

Lampredotto

Beim Abendessen in einer der währschaften Osterie lässt sich bestens über die bewegte Vergangenheit in den Colli fiorentini philosophieren. Nicht wenige behaupten, sie brauchten dazu nicht mehr als schmackhaftes Brot, aromatisches Olivenöl extravergine (erster Vorlauf kaltgepresst) und frische Tomaten, um glücklich zu sein. Aber wenn dann die Nonna ihr Tagewerk aufischt, etwa Crostini mit Hühnerleber, danach *Zuppa di fagioli* (Bohnensuppe) und *Pici all'anatra* (dicke Spaghetti mit Entenragout), will dann doch keiner mehr nein sagen. Allein schon der Duft dieser Klassiker ist einfach zu gut. Mindestens so verbreitet wie das legendäre Bistecca alla Fiorentina (übrigens je grösser, desto zarter schmeckt das Mittelstück) sind in Florenz und Umgebung übrigens Innereien, vor allem Kutteln. Das ist zugegebenermassen nichts für Vegetarier und schwache Gemüter. Aber was die Köchinnen aus den deftigen Überbleibseln der Metzger zubereiten, ist schon beinahe Poesie. Das sind etwa die *Budeline agnellate*, die ringförmigen Würstchen mit geheimen Zutaten. Und in einem Panino mit Lampredotto steckt eine eigene fiorentinische Wissenschaft. Die Basis dazu sind Kutteln, aber nicht aus Pansen, Netz- oder Blättermagen, sondern aus dem dunkleren, viel zarteren Labmagen des Rindes. Dieser Labmagen wird in einem Sud aus Tomaten, Zwiebeln und Petersilie gekocht. Dann wird der Lampredotto in feine Streifen geschnitten und in ofenfrische Panini gefüllt. Wenn dazu ein Chianti San Vito rubinrot im Glas glänzt, ist die Welt mehr als nur in Ordnung...



Egal, ob zu Pasta, Bistecca, Zuppa oder Lampredotto (Innerein): Der Chianti mundet zu allem.

ADRESSEN

Das Weingut

Tenuta San Vito in Fior di Selva
Via San Vito, 32
IT-50056 Montelupo (FI)
Tel. +39-0571-51411
www.san-vito.com

Zum Weingut gehört ein Agriturismo mit Restaurant. Vier Bauernhäuser, so genannte Poderi, wurden zu Gästezimmern mit allem Komfort umgebaut. Auch ein Swimmingpool fehlt nicht.



Oben
Im Weingut wohnen: Wer in einem der vier Bauernhäuser von San Vito nächtigt, in denen Gästezimmer eingerichtet wurden, erlebt die ganzheitliche Ökophilosophie des Gutes hautnah.

Unten
Zimmer mit Aussicht (in die Reben) und traditionelle toskanische Möblierung: In San Vito merkt der Gast gar nicht, dass der Fernseher fehlt.

Restaurants

Osteria Bonanni
Via Turbone, 9
IT-50056 Montelupo (FI)
Tel. +39-0571-913477

«Es gibt hier weder Rabatt noch Kredit», steht auf einem Papier hinter dem Tresen. Dafür gute Küche und viel toskanisches Flair. Der Sohn macht den Service, die Schwester die Küche – und Vater Mauro trägt die Verantwortung.

Ristorante Da Delfina
Via della Chiesa, 1
IT-59015 Artimino (FI)
Tel. +39-0558-718074
www.dadelfina.it

Der Name des Lokals spielt auf Nonna Delfina an, die vor über 100 Jahren in einem Landhaus unterhalb der Medici-Villa La Ferdinanda geboren wurde. Heute wird hier eine geradlinige, klassisch toskanische Küche gepflegt. Schöne Terrasse mit Blick auf die Colli fiorentini. Auch Hotelzimmer sind vorhanden.

Ristorante Cupoli
Via Leonardo da Vinci, 32
IT-50055 Lastra a Signa (FI)
Tel. +39-0558-721028

Das Interieur gleicht eher einer Wohnstube als einem Restaurant. Eine private Kunstsammlung, Bücher, ein Klavier, viel Kerzenlicht. Eine Speisekarte gibt es hier nicht, aber man kann sich getrost in die Obhut der Patronin, Signora Rosanna Piombini, begeben.

Tipp

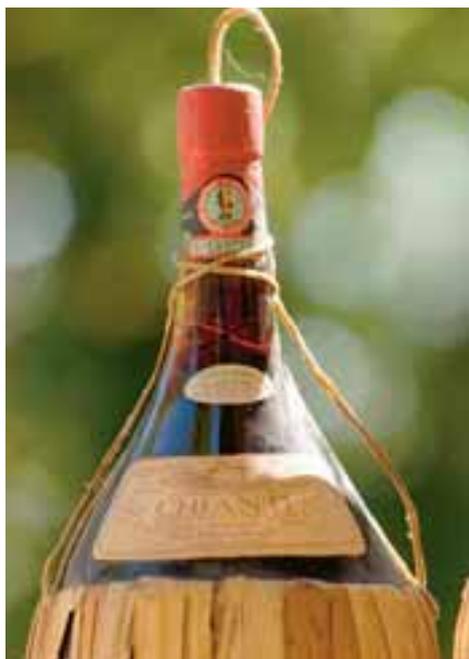
Museo Archeologico e della Ceramica di Montelupo
Via Bartolomeo Sinibaldi, 43
IT-50056 Montelupo (FI)
Tel. +39-0571-51352
www.museo-montelupo.it

3000 Ausstellungstücke in vierzehn Räumen erzählen die Geschichte des Keramikhandwerks rund um das Städtchen. Das wertvollste Stück ist eine kunstvolle Schale aus dem Jahr 1509, die wegen der damals seltenen Verwendung von roter Farbe als «Il Rosso di Montelupo» bezeichnet wird.

elle Potenzial eines Gutes zu erkennen und konsequent in die Flaschen zu bringen. In San Vito hat er zusammen mit Fulvio Galgani, dem Verantwortlichen für die Arbeit in den Reben, die Erträge um 15 Prozent heruntergefahren. Dazu wurde der Rebschnitt umgestellt. Und bei Sangiovese-Neuanpflanzungen werden ausschliesslich neu selektionierte Qualitätsklone verwendet. Zudem wurde die Stockdichte auf 5000 Pflanzen pro Hektar erhöht, wodurch der Ertrag der einzelnen Reben weiter verringert werden kann.

«Weine sind wie Häuser»

Das Hauptaugenmerk seiner Arbeit legt Attilio Pagli in San Vito natürlich auf die Verbesserung des Chianti. «Ich vergleiche die-



Relikt aus der Vergangenheit: Das Zeitalter, wo billiger Wein in den «Fiasco» (Bild) abgefüllt wurde, ist in San Vito längst vorbei. Die heutigen Weine kommen – der Qualität entsprechend – in edlen Flaschen auf den Tisch.

sen Wein gerne mit einem alten toskanischen Landhaus. Der Besitzer wird sich hüten, das Äussere eines so perfekten Gebäudes zu verändern. Hingegen wird er sich wohl für eine zeitgemässe Inneneinrichtung entscheiden. Beim San-Vito-Chianti ist es ganz ähnlich. Die Architektur dieser Weine beruht ganz auf den alten Sorten Sangiovese und Canaiolo. Das wollen wir nicht ändern. Allerdings versuchen wir, durch behutsame Massnahmen diesem

Klassiker etwas mehr Frucht und mehr Frische zu verleihen», sagt Pagli. Eine wichtige Rolle spielt dabei auch die Vinifikation. «Es ist wichtig, dass beim Sangiovese die Gärung nicht zu kühl verläuft, weil sonst harte Tannine entstehen.» So lässt man die Temperatur in den Gärtanks schon einmal auf 33 Grad ansteigen. Überhaupt beruht die Philosophie im Keller von San Vito auf einem Minimum an menschlichen Eingriffen. So werden die Weine mit natürlichen Hefen spontan vergoren. Und um die Gewächse zu konservieren, wird ein Minimum an Schwefel zugesetzt, nämlich nur 70 Milligramm pro Liter anstelle der erlaubten 170 Milligramm.

Buddha sei Dank

Das Engagement für den Chianti von San Vito hat sich bereits ausgezahlt. Journalisten und führende italienische Degustatoren loben durchwegs die Qualität der letzten Jahrgänge. Auch die beiden Topweine des Gutes zeigen sich derweil in bester Verfassung. Der kernige, von einer saftigen Säure getragene *Madiere* gehört zwar zu Liga der Supertuscans, zeigt aber mit seinem Anteil von 60 Prozent Sangiovese (gegenüber 30 Prozent Cabernet Sauvignon und 10 Prozent Merlot) doch klar, wo er gewachsen ist. Und der *Colle dei Mandorli* mit seiner verschwenderischen, tiefgründigen Frucht ist schlicht und einfach ein Wunder: Wer würde schon glauben, dass einer der besten reinsortigen Merlot Italiens ausgerechnet in den Colli fiorentini reift? Ja, es scheint fast so, als hätten die buddhistische Rituale von Laura Drighi tatsächlich gewirkt. Die guten Wünsche jedenfalls, die sie von den farbigen Wimpeln auf der Veranda ihres Hauses in San Vito vom Wind verbreiten lässt, sind im Wein angekommen ...



San Vito Chianti DOCG 2005 Sangiovese

Fruchtig-würziges Bukett mit Noten von Bonbons und Lebkuchen; weich mit einer angenehmen Frische im Gaumen, fruchtige Noten und einem feinkörnigen Tannin, würziger Abgang
Artikel-Nr. 3012.05
CHF 12.90 / € 7,90 (11 € 10,53)

Massonero Chianti DOCG 2006 Sangiovese, Canaiolo

Würzige Noten nach Nelken und fruchtige Komponenten von Pflaumen und Kirschen prägen das Bukett; weich und stoffig im Gaumen mit einem schönen Schmelz, präzises Tannin, welches ihm Kraft verleiht.
Artikel-Nr. 3346.06
CHF 16.- / € 9,90 (11 € 13,20)



Madiere Toscana IGT Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Jahrgang 2004 (nur in der Schweiz lieferbar)

Bukett nach konzentrierten Früchten, angenehme Vanillenote; weicher Auftakt, noch etwas jugendliches Tannin, ausgewogen, würzige Noten im Abgang
Artikel-Nr. 3321.04, CHF 24.-

Jahrgang 2003 (nur in Deutschland lieferbar)

Bukett nach Datteln, Feigen, Brombeeren und Gebäck; im Gaumen geschmeidig und doch kraftvoll, feinkörniges Tannin, langes Finale.
Artikel-Nr. 3321.03, € 15,50 (11 € 20,67)



Wird Honig bald rar?

Einem Bericht der «Sonntagszeitung» (CH) gemäss, stehen Biologen und Bienenexperten vor einem Rätsel. Im letzten Winter sind in den USA Millionen von Bienen verschwunden; im März 2007 war bereits die Hälfte aller Bundesstaaten betroffen. Doch es gibt auch schon Einzelberichte aus Europa und Indien: Die erwachsenen Bienen fliegen ohne erkennbaren Grund aus dem Stock und kehren nicht mehr zurück. Ihre Brut, die jungen Bienen, Honig und Pollen lassen sie in den Stöcken zurück. In der näheren Umgebung sind keine toten Bienen zu finden. Die Ursache des Verschwindens ist bislang ungeklärt.

Gemäss gängiger Theorie sind die Bienen neuen Pestiziden zum Opfer gefallen. Andere Forscher vermuten eine Infektionskrankheit oder gar einen Immundefekt ähnlich dem HI-Virus beim Menschen. Auch giftige Pflanzen könnten zu einem CCD führen (Colony Collapse Disorder, auf Deutsch «Bienenvolk-Kollaps»). So wirken zum Beispiel Nektar und Pollen einiger Pflanzen wie von Rhododendron, Azalee oder Mandelbäumen auf Bienen giftig. Die Wissenschaftler prüfen jetzt, ob diese Pflanzenarten durch klimatische und kulturtechnische Veränderungen oder andere Umweltfaktoren die Bienen stärker gefährden als früher. So könnte zum Beispiel ein Mangel an alternativen Nektarquellen die Insekten dazu veranlassen, solche Pflanzen anzufliegen, die sie sonst meiden würden. Doch auch Pollen und Nektar genetisch veränderter Nutzpflanzen könnten den CCD verursachen.

Zurzeit gibt es mehr Fragen als gesicherte Kenntnisse zu diesem Thema. Tatsache ist, dass beispielsweise milde Temperaturen im Winter und im Frühjahr sowie Hitze und Trockenheit im Sommer die Bienen aus dem Takt bringen. Wegen der hohen Frühlingstemperaturen haben viele Blumen früher

als sonst geblüht, was die Insekten verwirrt habe. Dadurch ist beim Akazienhonig ein Produktionsrückgang von 20 Prozent zu verzeichnen; bei Kastanienhonig sogar von 40 Prozent!

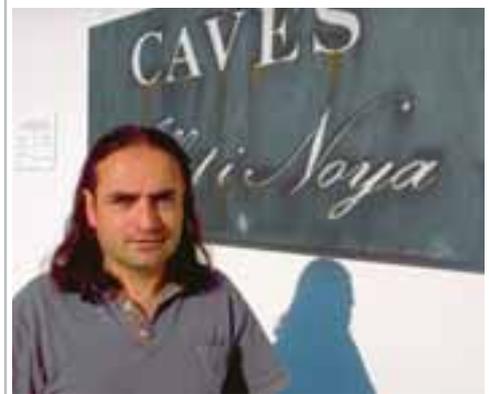
Italiens Imker schlagen Alarm

Klimawandel, extreme Hitze und die Dürre belasten die italienischen Bienen. Laut Medienberichten wird mit einem Rückgang der Honigproduktion von über 50 Prozent gerechnet. «Das Klima spielt verrückt, dazu werden die Insekten von chemischen Insektenbekämpfungsmitteln stark belastet, die vor allem auf Maisfelder gesprüht werden. Die Folge ist, dass viele Bienen von den Feldern verschwunden sind», sagte der Präsident des italienischen Bienenzüchterverbands, Francesco Panella.

In diesem Zusammenhang sind die Anstrengungen der Bio-Imker umso deutlicher hervorzuheben. Sie fördern und unterstützen das natürliche Gleichgewicht ihrer Völker; und die Standortwahl zur Zeit der Sammelaktivität der Bienen ist massgebend für die Qualität des Honigs. Die Bio-Imker transportieren ihre Völker in abgeschiedene Regionen, wo möglichst wenig Umweltgifte die Bienenerträge belasten. Verboten sind Standorte nahe von Intensivkulturen, wo chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel zum Einsatz kommen. Die typischen Sommerquartiere für die Bio-Imkerei sind daher hoch gelegene Wälder, Naturreservate und Weiden. David Rodriguez

Albet i Noya – bestes Öko-Unternehmen

Albet i Noya wurde am 4. Juni dieses Jahres als bestes produzierendes Unternehmen von ökologischen Nahrungsmitteln in Spanien ausgezeichnet. Speziell hervorgehoben wurde die Pionierrolle im Bereich der ökologischen Weinberge und Weine. Das Familienunternehmen widmet sich schon seit 1977 dem Bio-Weinbau. Verliehen wurde die Auszeichnung von der Stiftung Biodiversidad zusammen mit der spanischen Gesellschaft für ökologische Landwirtschaft und den Ministerien für Umwelt, Landwirtschaft, Fischerei und Ernährung.



Für viele Delinat-Kundinnen der Gewinner: Josep Maria Albet i Noya.

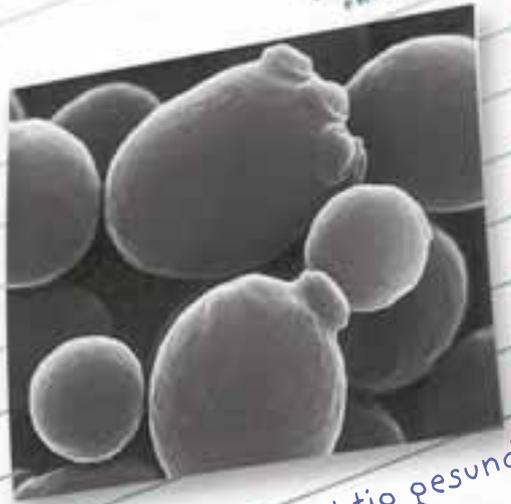
Das Weingut Albet i Noya zählt schon seit über 20 Jahren zu den verlässlichsten Delinat-Partnern. Beeindruckend sind die konstant hohe Qualität der Weine sowie die ökologisch nachhaltige Arbeitsweise. Viele der Weine sind Favoriten bei den Delinat-Kunden – und mit seinem Charme gehört Josep Maria Albet i Noya zweifellos zu den beliebtesten Winzern, wie dies Delinat von Kundinnen immer wieder zugetragen wird. AiN/pek



Delinat führt seit Jahren ein kleines, ausgesuchtes Sortiment an kontrolliert biologischem Honig. Als zusätzliche Sicherheit lässt Delinat Rückstandsanalysen durchführen.

Infos: www.delinat.com/honig

21
FREITAG
FRIDAY



Da die Trauben prächtig gesund
eine Spontangärung, d.h. nur
vorkommenden Hefen.

Tagebuch einer Winzerin

mak. Jede Jahreszeit bringt dem Weinbauern neue Aufgaben, stellt ihn vor Herausforderungen. Stellvertretend für die vielen Delinat-Winzer schildert hier eine Winzerin, was in den letzten Wochen geschah.

3. September

Wie in den meisten Gebieten Europas fange auch ich dieses Jahr eine Woche früher mit der Lese an. Die weissen Trauben wurden heute eingebracht, gleich entrappt und gepresst. (Entrappen = die Beeren werden vom Stielgerüst getrennt. Es entsteht die Maische. Das ist der Saft zusammen mit den angequetschten Beeren.) Der Most wird nun über Nacht gekühlt. Dadurch setzen sich Verunreinigungen und Schleimstoffe ab, die bei der Gärung unerwünschte Aromen hervorbringen könnten.

4. September

Den klaren Saft habe ich heute früh vom Trub gezogen. Beim Weisswein arbeite ich

immer mit Reinzuchthefen. Der Most wurde eben damit beimpft.

6. September

Die Gärung ist im Gange. Ich kühle den Gärtank auf 17 °C, damit der Wein ein sauberes und fruchtiges Bukett haben wird.

21. September

Heute habe ich mit der Lese der roten Trauben begonnen. Nach der Einmischung habe ich die Maische gleich in den Gärtank gelegt. Da die Trauben prächtig gesund sind, mache ich eine Spontangärung, d.h. nur mit den im Rebberg vorkommenden Hefen. Bei der Gärung lösen sich durch den gebildeten Alkohol die Farbstoffe und Tannine aus der Traubenhaut.

26. September

Der Weisswein ist durchgegoren. Noch ist er geprägt von der Gär-Aromatik und den Hefen, aber die Struktur ist herrlich! Ich ziehe ihn von der Grobhefe, filtriere ihn und

Die Hefe – die wichtigste Helferin der Weinbereitung

Der typische Hefestamm im Rebberg heisst *Saccharomyces cerevisiae*. Er tritt in der Natur überall dort auf, wo Zuckerlösungen vorkommen. Im Weinberg leben diese Hefen bevorzugt auf der Traubenoberfläche. Sie vermehren sich sehr schnell durch Zell-sprossung – jedoch nur dann, wenn die Trauben gesund sind und möglichst lange nicht mehr mit Pestiziden gespritzt wurden.

Hefen stehen seit einigen tausend Jahren im Dienste der Menschheit. Schon in den frühen Hochkulturen des Mittleren Ostens konnte man alkoholische Getränke wie Wein und Bier oder luftiges Brot aus Hefeteig. Damals konnte man die Wirkung der Hefen, aber man wusste nicht, dass es sich um Lebewesen handelt. Erst Louis Pasteur (1822–1895) beschrieb in seiner Arbeit «Études sur la bière», dass die Hefe aus Mikroorganismen besteht und die Anwesenheit dieser Organismen von essentieller Bedeutung für den Gärungsprozess ist. Pasteur bewies, dass ohne Hefe keine Fermentation stattfindet.

Mit den Trauben kommt eine Vielzahl von Bakterien und Hefestämmen aus dem Weinberg in den Keller. Ist das Traubengut gesund, setzt sich mit beginnender Gärung die Weinhefe schnell durch. Einerseits, weil sie sehr alkoholtolerant ist, andererseits, weil sie sich sowohl in aeroben (mit Sauerstoff) wie auch in anaeroben Bedingungen wohlfühlt. Bei der alkoholischen Gärung wandelt die Weinhefe 90 Prozent von Glukose und Fruktose aus der Traube in Ethanol (Alkohol) um. Als Nebenprodukte entstehen Kohlensäure und Wärme. Aus den übrigen 10 Prozent werden in Nebenreaktionen des Hefestoffwechsels z.B. Glycerin und andere wesentliche Aromakomponenten des Weines gebildet.

Die Hefe benötigt vor allem Zucker als Energiequelle sowie Stickstoff, Phosphor, Schwefel, Kohlenstoff, Sauerstoff, Mineralien und Spurenelemente, von denen die meisten im Traubenmost vorhanden sind.

Durch die Verwertung des Zuckers zu Alkohol schadet sich die Hefe aber selbst. Obwohl sie alkoholtolerant ist, verschlechtert sich für sie das Milieu mit steigendem Alkoholgehalt, bis sie schliesslich bei einem Gehalt von 17,5 Vol.-% abstirbt, respektive sobald kein Zucker mehr vorhanden ist. Auch die Temperaturkontrolle (Kühlung) während der Gärung ist wichtig. Überliesse man die Gärung sich selbst, würden die Hefen ab 45 °C absterben. Ideal für die Hefevermehrung sind 28–32 °C.

Lässt man den Most durch Hefen aus dem Weinberg vergären, so spricht man von einer Spontangärung. Eine andere Möglichkeit ist, den Wein mit Reinzuchthefen zu beimpfen. Dies sind Trockenhefen, wie wir sie aus der Backstube kennen. Hergestellt



Bei der Maischengärung schwimmen die Traubenhäute auf dem Most. Es ist deshalb wichtig, die Maische regelmässig zu rühren, damit ein guter Kontakt zwischen den Traubenhäuten und dem Saft entsteht.

werden sie aus Hefestämmen, die man in grossen Autoklaven (geschlossenen Systemen) vermehrt, in welchen für die Hefe optimale Bedingungen herrschen. Danach werden sie getrocknet und vor dem Einsatz in etwas warmem Wasser und Traubensaft aufgelöst. Der Vorteil dieser Methode ist, dass die Weinhefe gleich von Beginn an in genügender Zahl vorhanden ist und die Gärung sofort startet.

Es können Hefen mit speziellen Eigenschaften gezüchtet werden, so zum Beispiel sehr alkoholtolerante oder solche, die möglichst fruchtige Duftstoffe bilden. Mit welcher Methode ein Winzer seinen Wein zur Gärung bringt, ist – neben dem Aspekt der Sicherheit – eine philosophische Frage. Viele sind davon überzeugt, dass spontan vergorene Weine komplexer sind. Sobald der Traubensaft zu Wein vergoren ist, sterben die Hefen ab und sinken zu Boden.

Martina Korak, Önologin

brenne ihn ein (Zugabe von SO₂). Dieses Jahr möchte ich keinen biologischen Säureabbau machen. Dabei würden Milchsäurebakterien die Äpfelsäure des Mostes in Milchsäure umwandeln. Der Wein wirkt weniger sauer. Durch die Hitze diesen Sommer hat sich die Säure in den Trauben aber stark abgebaut. Und ich möchte nicht, dass der Wein plump wird. Nun wird der Jungwein zur Stabilisierung gekühlt.

30. September

Alle Trauben sind im Keller. Die Gärung für den Rotwein ist bis anhin gut angelaufen. Ich halte die Maische auf 30 °C. Die Erfahrung hat mich gelehrt, dass die Tannine grünlich wirken, wenn der Wein bei zu tiefen Temperaturen vergoren wird. Drei- bis viermal pro Tag rühre ich die Maische, damit ein guter Kontakt zwischen Traubenhäuten und Saft gewährleistet ist.

9. Oktober

Der Rotwein ist durchgegoren. Ich lasse ihn aber noch etwas auf der Maische, da ich noch nicht ganz zufrieden mit der Farbe und der Tanninausbeute bin. Ich habe den Eindruck, dass der biologische Säureabbau schon langsam begonnen hat.

15. Oktober

Heute habe ich den letzten Rotwein abgepresst. Ein Teil reift nun in grossen Holzfässern, der andere Teil in neuen und gebrauchten Barriques. Hier soll der Wein in Ruhe den biologischen Säureabbau beenden.

17. Oktober

Der Keller ist geputzt und ich kann es von nun an wieder etwas ruhiger nehmen. Der Weisswein ist stabilisiert, d.h., der Weinstein ist ausgefällt. Ich lasse ihn nun noch ein wenig im Stahltank ruhen. Der Rotwein bleibt nun einige Monate im Holz. Die Fässer werden regelmässig aufgefüllt, da vor allem bei den Barriques Wein verdunstet.

Biolandbau verbessert Welternährung

pek. Der Biolandbau ist kein Luxus für reiche Länder, sondern trägt besonders in ärmeren Ländern nachhaltig zur Qualität und zur Sicherheit der Ernährung bei. Regierungen sollen deshalb den Biolandbau stärker als bisher fördern. Zudem wirkt sich der Biolandbau positiv auf die Umwelt und das Klima aus. Dies das Fazit der Konferenz der Uno-Welternährungsorganisation FAO Anfang Mai in Rom.

Biologische Landwirtschaft kann durch Aufbau und Bewahrung der Bodenfruchtbarkeit, durch vielfältigen Anbau und Förderung der Biodiversität die Versorgung mit Lebensmitteln nachhaltig sichern. Weitere Pluspunkte sind gute Bodenstruktur und daher eine bessere Speicherkapazität für Nährstoffe und Wasser – wichtig auch angesichts des sich wandelnden Klimas. Darüber hinaus kann der Biolandbau die Folgen des Klimawandels durch bessere CO₂-Bindung mildern.

Gerade in Entwicklungsländern kann der Biolandbau eine wichtige Rolle für die Ernährungssicherheit einnehmen: Biolandbau spart Kosten wegen des geringeren Betriebsmitteleinsatzes und bietet mehr Beschäftigung in Produktion und Verarbeitung. Quelle: www.fibl.org / www.bionetz.ch

Öko-Umsatz plus 18%

pek. Die vorläufigen Daten für den Umsatz mit Ökolebensmitteln in Deutschland für 2006 müssen um mindestens 100 Mio. Euro auf 4,6 Mrd. Euro nach oben korrigiert werden. Dies bedeutet eine Umsatzsteigerung von 18% im Vergleich zu 2005. Dabei hat der allgemeine Lebensmittel-Einzelhandel (einschliesslich Discountern) seine Bedeutung am Ökomarkt ausgebaut. Er generiert nun knapp die Hälfte des Gesamt-Ökoumsatzes. Die Naturkost-Fachgeschäfte konnten absolut gesehen zwar um fast 100 Mio. Euro zulegen und erstmals die Grenze von 1 Mrd. Euro Umsatz überspringen. Damit ist ihr Marktanteil allerdings auf 23% gesunken. Quelle und Copyright: ZMP GmbH, Bonn,

www.zmp.de / www.Bio-Markt.info

Bio ist besser!

Von Jürgen von der Mark, MW

1989 habe ich meinen Abschluss an der Weinbauschule in Geisenheim gemacht. Meine erste Tätigkeit war bei einer Weinagentur in Berlin. Ein Freund wählte den klassischen Weg für einen Geisenheimer Berufsanfänger und wurde Aussenbetriebsleiter auf einem Weingut. Wir haben ihn damals alle bemitleidet. Der Betrieb befand sich gerade in der Umstellung zum biologischen Weinbau. Das wurde damals noch fast zwangsläufig mit Exzentrik gleichgesetzt.

Das Wissen um die Biologie der Rebe und die komplexen Wechselwirkungen im Weinberg war erst in seinen praktischen Anfängen. Der Verzicht auf den «sicheren» Weg, die Nutzung der herkömmlichen synthetischen Pflanzenschutzmittel, war risikoreich. Feuchte Sommer führten oft zu erheblichen Qualitäts- und Mengenverlusten vor allem durch Peronospora, den Falschen Mehltau. Die überwältigende Mehrheit der Winzer, ich eingeschlossen, war der Meinung, dass der biologische Weinbau in unserer Klimazone flächendeckend nicht durchzuführen sei.

Biologischer Weinbau ist langfristig kommerziell möglich

Inzwischen hat sich viel bewegt. Viele – nicht alle – Pionierbetriebe des biologischen Weinbaus haben überlebt und damit gezeigt, dass biologischer Weinbau langfristig kommerziell möglich ist. Ein Bewusstseinswandel in unserer Bevölkerung hat bewirkt, dass sich viele Landwirte und Konsumenten verstärkt mit der Nachhaltigkeit von Landwirtschaft beschäftigen. Praxis und Forschung haben beide ihren Teil dazu beigetragen, das Verständnis für das Ökosystem Weinberg deutlich voranzubringen.

Früher wurde eher an den Symptomen herumgedoktort nach dem Motto: Meine Reben könnten krank werden, also spritze ich

vorsorglich; meine Reben sollen wachsen, also dünge ich vorsorglich. Mit dem heutigen Wissen um die Zusammenhänge im Weinberg ist es einem engagierten Winzer möglich, die Bedingungen zur Gesunderhaltung seiner Reben aktiv zu verbessern. Etwas, das auch in unserem täglichen Verhalten vielfach zu beobachten ist. Wir schlucken nicht mehr blind Pillen gegen Krankheiten, sondern versuchen durch gesunde Lebensweise unsere Grunddisposition zu verbessern.

Es ist ein Unterschied, ob ich als Hochseilartist mit oder ohne Schutznetz arbeite

So wie ganzheitliches Denken in unserem Leben einen grossen Stellenwert erhalten hat, ist es auch im Weinbau heute weit verbreitet. Viele Winzer, die sonst «konventionell» wirtschaften, arbeiten nach diesen Massstäben. Sie beobachten das Wetter, wissen um die Folgen ihrer Pflegemassnahmen und verringern durch gute Laubarbeit die Infektionsgefahr für ihre Reben. Viele dieser Betriebe erzeugen hervorragende Weine. Trotzdem behaupte ich heute: Bio ist besser! Lassen Sie es mich mit folgendem Gleichnis erklären: Es ist ein Unterschied, ob ich als Hochseilartist mit oder ohne Schutznetz arbeite. Ohne Netz kann ich mir keine Fehler erlauben. Ich muss auf alle Eventualitäten vorbereitet sein, mit hellwachen Sinnen.

Auf den Weinbau übertragen, müssen sich Biowinzer in ihre Reben hineinversetzen können und sie als mündige Partner bei ihrer Arbeit verstehen. Diese Art zu arbeiten, ist enorm anstrengend, aber auch ebenso motivierend und belohnend. Das habe ich dieses Jahr am eigenen Leib erfahren. Durch die Struktur meines eigenen kleinen Betriebes war es mir erst in diesem Jahr möglich, mit der Umstellung auf biologischen Weinbau zu beginnen. Ich bin völlig von den langfristigen Vorteilen überzeugt, habe aber kurzfristig mit Problemen bei der Umstel-



Jürgen von der Mark, Master of Wine (die schwierigste Prüfung weltweit in der Weinbranche), ist Winzer und besitzt seit Kurzem eigene Weinberge in Baden-Württemberg.

lung gerechnet. Dies umso mehr, als dieser Sommer enorm schwierig war. Ich war noch nie so oft in den Weinbergen wie in diesem Jahr. Trotzdem hatte ich grosse Sorgen, dass die Traubenqualität ohne den Einsatz von synthetischen Pflanzenschutzmitteln nicht meinen hohen Ansprüchen genügen würde.

... sensibles Betrachten von Rebe, Traube und Wein

Nun kann ich feststellen, dass meine Weinberge sich hervorragend präsentieren. Sie sind noch nicht gelesen, aber ich habe berechtigte Hoffnung, dass sich die positiven Veränderungen auch im Wein bemerkbar machen werden. In Zahlen kann man diese Veränderung leider nicht fassen. Es erfordert ein sensibles Betrachten von Rebe, Traube und Wein. Der Kenner sieht den gesunden Wuchs der Reben. Er erkennt an Traube und Wein, dass die Rebe positiv mit dem jeweiligen Jahrgangsstress umgehen konnte. Deshalb ist Bio auch so entscheidend bei der Produktion von Terroir-Weinen. Die Qualität eines herausragenden Terroirs kann man definieren als die Fähigkeit eines Bodens/Ökosystems, gegebenen Jahrgangsstress besser zu verarbeiten als andere Lagen. Hierbei ist biologischer Weinbau unverzichtbar. Für mich hat sich schon mit dem Jahrgang 2007 gezeigt: Bio ist besser!

Perlen im Glas



Kein Silvester ohne Schaumwein. Ja – aber nicht nur. Heute sind die erfrischenden Schäumer das ganze Jahr beliebt: im Sommer, bei Feiern und Festen oder einfach nur so; denn sie beleben, regen das Gespräch an und machen munter. Und dennoch: Weihnachten, Silvester und Neujahr sind die Gelegenheiten, mit einem Glas Schaumwein anzustossen. Wir tun dies aus Tradition, aus Gewohnheit – ohne dabei viel nachzudenken. Dabei gibt es gute Gründe für ein Glas Schaumwein: Die rassige Säure und die Kohlensäure regen den Appetit an und helfen verdauen.

Schaumweine passen zu beinahe allen Gerichten: Einfache Schaumweine wie Prosecco, Frizzante und Perlwein gelten als beliebtes Aperitifgetränk. Sie passen zu den meisten

vegetarischen Gerichten. Süsse Versionen wie Asti, Moscato oder Clairette de Die betören als lieblicher Auftakt oder runden süsse Nachspeisen ab.

Gehaltvolle Schaumweine wie guter Sekt, katalanischer Cava, Crémant aus verschiedenen Regionen Frankreichs und natürlich Champagner – teilweise aus roten Trauben gekeltert (Pinot Noir) – sind wahre Allrounder; sie munden als Einstieg in einen festlichen Abend, untermalen viele Vorspeisen, sind aber auch ideale Begleiter von festlichen Gerichten aus hellem Fleisch, Fisch, gehaltvollen Pasteten usw.

Perlen im Glas sind nicht nur an Weihnachten beliebt – schon jetzt häufen sich die Gelegenheiten für ein Glas Sekt. *Peter Kropf*

Albet i Noya Espriu Cava DO Brut

Artikel-Nr. 6731.07
CHF 19.– / € 11,90 (1 l € 15,87)

Die vom katalanischen Künstler Fèlix Plantalech geschaffene Etikette verleiht diesem Cava ein festliches Kleid – passend zum Inhalt. David Rodriguez beschreibt ihn so: zartes Zitronengelb; feinperlend; erfrischendes Bukett von Agrumen, Stachelbeeren und duftenden Blüten sowie Ansätze von frischem Brot; schmeichelnder Ansatz, angenehm moussierend, wohlschmeckend und ausgewogen; herrlich prickelnd.



Fleury Champagne brut, Carte rouge

Artikel-Nr. 6718.07
CHF 44.– / € 28,50 (1 l € 38,00)

Von Hand geerntete Pinot-noir-Trauben aus biodynamischem Anbau sind das Geheimnis dieses hochklassigen Champagners, und natürlich das Geschick von Jean-Pierre Fleury, dessen Familie das Weingut schon seit über 100 Jahren besitzt. Emil Hauser von Delinat notierte begeistert: helles Goldgelb; herrliche Komposition von Mandarinen- und Apfelaromen, begleitet von dezenten Zitrus- und Marzipannoten; feinperlig und prickelnd und doch voll fruchtiger Finesse und Eleganz – ein hinreissender Champagner!



Lauwarmer Kartoffel-Carpaccio

pek. **Hobbyköchinnen und -köche möchten ihre Gäste immer wieder überraschen. Heute geschieht dies oft mit fernöstlichen Kreationen oder, wenn dies nicht ganz lupenrein gelingt, eben mit Fusion Food – mehr oder weniger gelungenen Vermählungen von Speisen und Gewürzen verschiedener Kontinente.**

Für Überraschung sorgt aber auch ein festliches Gericht, begleitet von Schaumwein. Dabei wird allen die beschwingte, bis nach Mitternacht munter bleibende Laune der Gäste in bester Erinnerung bleiben. Als ersten Gang empfiehlt die Weinlese ein originelles Gericht aus dem neuen Buch «Naturküche» von Erica Bänziger (siehe Kasten).

Schaumwein-Tipp:

Wunderbar munden dazu der Cava Espriu von Albet i Noya oder ganz festlich der Champagner Carte rouge von Fleury. Mit diesen zwei Spitzenschäumern kann man beim anschliessenden Hauptgang ruhig weiterfahren; zum Beispiel zu Geflügel, Weidekalb oder Fisch.

Zutaten für 4 Personen als kleine Vorspeise

600 g festkochende Kartoffeln
2 EL Kapern
feine Zwiebelringe
Garnitur nach Saison: feine Scheiben von Radieschen oder Oliven, Sprossen usw.

Marinade

2 EL Zitronensaft
frisch gemahlener Pfeffer, z.B. Kubebenpfeffer
Salz
gehackte glattblättrige Petersilie
fein gehackte Rosmarinnadeln
4 EL Olivenöl

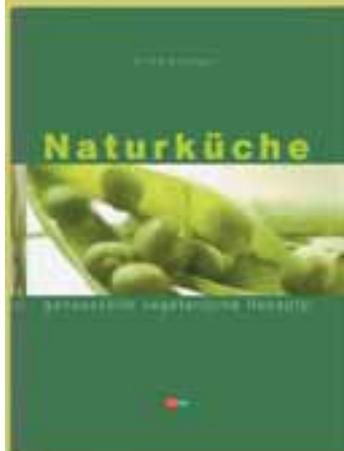
Zubereitung

Kartoffeln schälen und in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden, im Dampf weich garen.
Die noch warmen Kartoffeln auf Tellern anrichten, mit der Marinade beträufeln.
Mit Kapern, Zwiebeln usw. garnieren.



Buchtipp

Gemüse vom Markt – möglichst frisch auf den Tisch. Das ist die Devise dieses Kochratgebers. An Anfang des Buches gibt es zahlreiche, bebilderte Produkteinfos, dann folgt das Kapitel «Anleitung zur Sprossenzucht». Gerade im Winter sind diese feinen Pflänzchen eine beliebte Ergänzung des Speisezettels: aromatisch-rassig, mit viel Vitaminen! Dann verrät Erica Bänziger ihre Rezepte für vegetarische Leckerbissen: von Auberginen-Roggen-Bratlingen bis Zitronen-Safran-Reiskugeln.



Naturküche Genussvolle vegetarische Rezepte

Von Erica Bänziger
FONA-Verlag
ISBN 978-3-03780-283-0
CHF 62.–

Heute fragt sich der Bio-Kunde: «Ist es nicht ein Widerspruch, biologische Lebensmittel in riesigen Mengen herzustellen? Und wer kontrolliert das alles?» Lebensmittel und Getränke aus biologischem Anbau waren jahrelang Nischenprodukte; nur ein kleiner Kreis von Konsumenten interessierte sich dafür. Seit Kurzem wächst die Nachfrage gewaltig, in einzelnen Zweigen entstehen Lieferengpässe, die Biobauern können die Nachfrage nicht mehr decken. Verursacht werden diese Engpässe von Supermarktketten und Discountern, welche nun plötzlich auch mitfahren wollen auf dem Biozug, der an Fahrt gewinnt.

Heute sind Bio-Lebensmittel und -Getränke nahezu überall erhältlich – auch im Supermarkt und selbst beim Discounter. Dies erhöht den Druck auf die Bauern: Sie müssen mehr produzieren zu billigeren Preisen. Aber kann natürliche Qualität in Massen produziert werden? Delinat war sich schon immer bewusst, dass ein beliebiges Wachstum nicht sinnvoll ist. Traditionell arbeiten wir meist mit kleineren Weingütern zusammen. Für deren Qualitätsweine aus gesunder Natur bezahlt Delinat einen fairen Preis. Klar könnten in Übersee grosse Mengen an günstigen Bioweinen eingekauft werden – doch wie stark belastet der Transport die Umwelt? Und wie werden die Biorichtlinien dort kontrolliert?

Wir wollen die Überzeugung der Winzer spüren

Für Delinat ist es nicht entscheidend, wie klein oder wie gross ein Weingut ist. Vielmehr zählt, mit welchem Engagement der biologische Anbau betrieben wird. Bio nur aus Marketingmotiven genügt uns nicht; wir wollen die Überzeugung der Winzer spüren. Damit wir unseren Kundinnen und Kunden auch künftig Weine von hoher Qualität garantiert biologischen Ursprungs anbieten können, gelten für uns feste Standards.

Mit unseren Winzern pflegen wir einen intensiven, direkten Kontakt. Unsere Einkäufer und Önologen besuchen die Weingüter regelmässig; dabei werden der biologische Anbau und die Weinbereitung intensiv diskutiert – in der Muttersprache der Winzer.

Kann denn **Masse** Klasse sein?

Wir unterstützen die Winzer auch in ihrer Weiterbildung. Dazu arbeiten wir eng mit dem Forschungsinstitut für biologischen Weinbau (FiBL) zusammen. Fachleute des Institutes schulen in unserem Auftrag die Winzer direkt auf deren Weingut – oder wir laden sie ein zu den regelmässigen Treffen im Delinat-Weingut und Forschungszentrum Château Duvivier in der Provence. Hier erfahren die Winzer das Neueste über die Delinat-Forschungsprojekte und tauschen Erfahrungen aus.

Natürlich muss die Weinqualität stimmen

Heute bieten auch grosse Kooperativen Bioweine an. Früher war es nur gerade eine Hand voll Winzer solcher Weinbaugenossenschaften, welche ihre Reben biologisch bewirtschafteten. Dann stellten viele ihrer Kollegen um auf bio – ermutigt durch die guten Resultate der Pioniere. Für eine Zusammenarbeit mit Delinat müssen aber folgende Bedingungen erfüllt sein:

- ein Winzer muss seine gesamte Rebfläche biologisch bearbeiten
- wir wählen die Winzer der Kooperative aus, welche schon am längsten biologisch arbeiten und sich intensiv für gesunde Böden und Reben einsetzen
- die Richtlinien der EU-Bioverordnung 2092/91 werden erfüllt
- innert zweier bis dreier Jahre sind auch die strengeren Delinat-Anbau Richtlinien zu erfüllen
- und natürlich muss die Weinqualität stimmen

Je mehr Bio-Produkte auf den Markt gelangen, desto wichtiger wird die Überwachung der Produktion. Die Einhaltung der EU-Bio-Richtlinien wird in jedem Land von unabhängigen Kontrollstellen geprüft. Delinat achtet darauf, dass ihre Winzer die Kontrollstelle nicht häufig wechseln, was auf Unregelmässigkeiten hinweisen könnte. Ergänzend dazu lässt Delinat alle Weine auf verschiedene Inhaltsstoffe analysieren, regelmässig auch auf Schadstoffe wie Pestizide usw.

Die Einhaltung der strengen Delinat-Richtlinien wird von der international tätigen Kontrollstelle bio.inspecta (mit Sitz in der Schweiz) koordiniert. bio.inspecta steht in engem Kontakt mit weiteren ausländischen Kontrollfirmen und leitet die Delinat-Kontrollaufträge an die europäischen Kontrollinstanzen weiter. bio.inspecta bietet eine fundierte Aus- und Fortbildung der ausländischen Kontrolleure in der Schweiz an. Hier werden kontrollrelevante Themen sowohl in der Theorie als auch in der Praxis (auf dem Feld und in der Kellerei) behandelt. Ergänzend werden die ausländischen Kontrolleure durch erfahrene Inspektoren während der Kontrollen im Ausland begleitet.

Die positiven Erfahrungen mit unseren Winzern über Jahre und Jahrzehnte sind Basis für das heutige Vertrauensverhältnis. So können wir unseren Kundinnen und Kunden Weine von Winzern anbieten, die sich intensiv für eine gesunde Natur engagieren – damit bio auch in Zukunft Klasse bleibt.

Peter Kropf



«So einen Gesprächsteppich zu weben über Grenzen und Verschiedenheiten hinweg, kann uns allen nur helfen.» Michael Schaffer, Luna del Rospo, Piemont (oben rechts im Gespräch mit Antoine Kaufmann von Château Duvivier)



«Mich beeindruckt, dass sich alle auf gleichem Niveau bewegen. Jeder respektiert den anderen; keiner versucht, sich oder seine Ideen in den Vordergrund zu rücken.» François Meyer (rechts im Bild zusammen mit Bernd Pflüger)



«Die Nichtschnitt-Technik wird mich sicher nicht mehr loslassen; da muss man dranbleiben.» Renate Schaffer-Schütz, Weingut Luna del Rospo, Piemont (oben rechts mit Márta Wille-Baumkauff, Tokaj, und Daniel Wyss, Delinat)



«Der Umgang miteinander war sehr angenehm, offen, realistisch und lehrreich. Die biodynamische Methode kommt der Umwelt, dem Boden, dem Menschen und auch der Freundschaft zugute.» Eugène Meyer, Elsass



«Ich war beeindruckt von der Komplexität des biodynamischen Weinbaus und ich möchte nun ebenfalls meine eigenen Experimente durchführen.» Tobias Zimmer, Weingut Hirschhof, Rheinhessen, 2. von rechts (von links: Renate Schaffer-Schütz, Eugène Meyer, Werner Michlits, Tobias Zimmer, Emil Hauser, Delinat)



«Wir haben uns über die vielfältigen biodynamischen Methoden wunderbar austauschen können. Mir ist wieder einmal bewusst geworden, dass oft viele Details ein grosses Ganzes ergeben.» Werner Michlits, Weingut Meinklang, Burgenland (Mitte, vorn Eugène Meyer, hinten Tobias Zimmer)

Delinat-Winzertreffen im Elsass

Die Winzer auf dieser Seite haben etwas gemeinsam: Sie erzeugen Weine für Delinat-Kundinnen und -Kunden. Doch nur selten haben sie Gelegenheit, sich zu treffen und Erfahrungen auszutauschen. Lebt der eine doch im österreichischen Burgenland, andere in Piemont, der Provence, der Pfalz, Rheinhessen oder im Elsass. Doch alle sprechen Deutsch und so folgten sie der Einladung von Delinat zum Erfahrungsaustausch am 2. August bei Eugène und François Meyer im Elsass. Das Programm war ge-

spickt mit Rosinen für Winzerprofis: Pflanzentees als Stärkungsmittel im biodynamischen Rebbau, Strategie gegen Traubenschwammschwärmer/Sauerwurm und die Nichtschnitt-Technik bei Reben. Wie immer bei diesen Treffen wurde natürlich auch ausgiebig degustiert und diskutiert – bis abends spät beim gemeinsamen Essen im Hôtel du Bolzenberg, Rouffach.

Emil Hauser



Man gönnt sich ja sonst nichts

Von Nicole Ritter

Neulich hat mich eine Kollegin zu Hause besucht. Wir wollten an einem gemeinsamen Projekt arbeiten. Sie musste noch am späten Abend wieder zurück aus dem tiefen Osten Berlins, wo ich wohne, in den tiefen Westen, wo sie wohnt – also hatte ich den Kühlschrank mit alkoholfreiem Bier gefüllt.

Nun war es eine der Wochen im Juli, in denen sich schon der Herbst ankündigte. Die Sonne hatte das Haus nicht aufgewärmt, und ein richtiges Essen hatte ich auch nicht vorbereitet, schliesslich wollten wir arbeiten und nicht schlemmen. Ausserdem macht die Kollegin gerade Diät. Wir sassen also beim Salat, als sie sagte: «Du hast doch bestimmt eine nette Flasche Rotwein.» Ihre Vermutung nach ein paar netten Flaschen im Hausvorrat lag durchaus nahe, und natürlich gibt es die auch. Einige davon sind sozusagen Restposten aus meinem ganz persönlichen «Man-gönnt-sich-ja-sonst-nichts»-Paket, dem Rotwein-Degustier-Service von Delinat. Üblicherweise sind das die Flaschen, die ich mir für Abende aufhebe, an denen zwar kein grosses Fest, aber zumindest ein kleines Highlight angesagt ist.

Auf diese Weise bleibt auch manchmal eine Flasche im Vorrat, bevor das nächste Degustier-Paket eintrifft. Und ich habe schon ganz unverhofft die eine oder andere Entdeckung gemacht – vermutlich hätte ich selbst nie auf den ersten Blick recht undefinierbare spanische Weine probiert, wie sie aus der Mancha stammend unter dem Namen «el Molino» ins Haus kamen und für echte Gaumenfreude sorgten. Die beiliegenden Weinbeschreibungen liefern in einem solchen Fall Erhellung. Und die Rezepte landen in meiner Sammlung, aus der ich leider viel zu selten koche. Überaus charmant finde ich zudem das in Deutschland recht ungebräuchliche Wort «Degustier-Service»: Das gibt meiner kleinen häuslichen Weinprobe zusätzlich eine exklusive Note.

Die Ankunft des Päckchens ist mittlerweile nicht nur für mich eine gern erwartete

Überraschung, meine Umgebung freut sich mit. Unser Nachbar, der üblicherweise die Paketpost für uns entgegennimmt, weiss, dass sich darin immer ein paar gute Flaschen verbergen. Und meine Familie kennt das Ritual: Das Paket öffne ich bitte selbst und hebe mir das gern für einen besonderen Moment auf – manchmal kommt der allerdings erst, wenn die erste Mahnung eingeht, weil ich zu lange weder den Wein noch die Rechnung gewürdigt habe.

Dem Weinverbrauch kommt es durchaus zugeute, wenn sozusagen von selbst alle drei Monate die Erinnerung eintrifft, dass man sich mal wieder mit dem häuslichen Vorrat beschäftigen sollte. Die Lagerbedingungen sind bei uns nicht ideal, was verbietet, grössere Vorräte zu horten. Im kühlen Hochsommer aber hat unser «Keller», der einfach nur eine bessere Abstellkammer ist, die richtige Temperatur für nette Rotweine, die spontan getrunken werden sollen. Also ging ich für meine Kollegin in den nicht vorhandenen (Wein-)Keller. Die nicht eben üppige Auswahl machte die Aufgabe nicht leichter. Ein paar Rioja warten heute noch immer auf die Degustation, weil ihre charakteristische Schwere nicht jedermanns Sache ist. Zwei italienische Weine blieben ebenfalls unberührt und harren weiter eines ganz besonderen Gastes mit gemeinsamen Reise-Erinnerungen. An diesem Abend im Juli fiel die Wahl auf die Flasche St-Chinian von Balades du Sud, die sich als echte Überraschung entpuppte. Weich und abgerundet im Geschmack war der Franzose genau das, was wir brauchten, um den kühlen Sommer zu ertragen. Der Abend endete aber nicht nur mit dieser höchst angenehmen Spontandegustation, sondern auch mit einer Erkenntnis: Ich sollte endlich mein «Man-gönnt-sich-ja-sonst-nichts»-Kontingent von drei auf sechs Flaschen erhöhen. Denn es war pures Glück, dass ich an diesem Abend nur eine spontane Weintrinkerin zu Gast hatte. Wären es mehrere gewesen, hätte jeder wirklich nur ein Probeschlückchen bekommen.



Nicole Ritter stammt aus einer süddeutschen Weingegend, lebt und arbeitet aber seit zehn Jahren in der Winzer-Diaspora Berlin. Sie ist Redakteurin bei der Verlagsgruppe Handelsblatt.



3 Weine – eine Handschrift

San Vito, das sind 126 Hektar Wälder, Wiesen, Seen, Oliven und Reben. Natur pur, knapp 15 Kilometer westlich von Florenz.

Hier arbeitet man schon seit 1982 kontrolliert biologisch, als eines der ersten Weingüter der Toskana.



DELINAT

Wein aus gesunder Natur