

Durchblick bei Mas Igneus: David Rodriguez besuchte mit Master of Wine Jürgen von der Mark Fran Vernet und seine topmoderne Bodega Mas Igneus im Priorat.

WeinLese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 10, Mai 2008 | 3. Jahrgang

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

Für Weinkenner:
Terroir-Weine aus Katalonien

IGNEUS

VINYES DE COSTER
IGNEUS

FINCA **BA 206** MESSOR

PRIORAT

Denominació d'Origen Qualificada

14%VOL.

ELABORAT PER MAS IGNEUS. RE 29.070.00 CAT. GRATALLONS
AGRICULTURA ECOLÒGICA. PRODUCT OF SPAIN

Der Meditationswein

Ein vielschichtiger Wein,
geprägt vom Terroir
der funkelnden Schieferhänge.

Mas Igneus
Finca Messor

Priorat DOQ 2005



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

Legen Sie Wert auf Nachhaltigkeit

2600 Aussteller zeigten an der diesjährigen BioFach in Nürnberg ihre Produkte und Dienstleistungen. Eine gewaltige Zunahme an Anbietern: Bio ist gefragt wie nie! Darum findet man heute überall Bioprodukte; beim Discounter ebenso wie im Delikatessengeschäft. Und die Zielgruppe ist klar definiert: Lohas, Menschen, die den «lifestyle of health and sustainability» pflegen: Sie wollen gesunde Lebensmittel, die nachhaltig erzeugt worden sind. Und gut schmecken müssen sie natürlich auch. Wer wollte nicht zu dieser Zielgruppe gehören? Schon immer!

Gut, Nachhaltigkeit ist so eine Sache; sie tönt sinnvoll, bedeutet aber im Alltag manchmal auch Verzicht, immer jedoch Voraussicht; vom Bauern bis zum Supermarkt – und eben auch von uns Konsumenten. Wie wissen wir aber, ob unsere Lebensmittel nachhaltig erzeugt werden? «Bio» allein genügt da nicht, denn es gibt verschiedene Standards, zahlreiche «Bio-Labels» und nicht alle haben strenge Vorschriften bezüglich Nachhaltigkeit: Gibt es beispielsweise im Weingut ökologische Ausgleichsflächen zur Erhaltung der Artenvielfalt und des ökologischen Gleichgewichtes? Werden die Rebberge künstlich bewässert? Sind Energiefresser in der Weinerzeugung verboten? Gelangen die Weine auf langen Fahrten, rund um die halbe Welt, zu uns? Und werden auch soziale Forderungen erfüllt?

Die Lohas legen Wert auf Nachhaltigkeit – sie werden Produzenten und Verteilern künftig genauer auf die Finger schauen: Tun Sie es auch; fragen Sie nach, wie die Lebensmittel erzeugt werden und wie sie zu uns gelangen.



Peter Kropf

Mehr Ökologie – nicht nur im Anbau	Seite 5
Wie setzt sich Delinat für die Umwelt ein?	
Olivenöl – mehr als ein Trendprodukt	Seite 7
Andreas März über das Gesundheitselixier	
Vinya Laia und Reserva Martí im Höhenflug	Seite 10
Ein Tag in Barcelona	Seite 13
Mas Igneus – entflammte Leidenschaft	Seite 14
Reise ins Reich der Hufeisennasen-Fledermaus	Seite 17
Mit David Rodriguez unterwegs im Priorat	
Sommerdrinks	Seite 20
Circus muss man leben	Seite 24
Monti, der etwas andere Circus ...	
«Mein-DS» schlägt Wellen	Seite 26
Der DegustierService im Jubiläumsjahr	
Nie mehr zurück zu konven- tionellem Wein	Seite 28
... wollen Walter und Heidi Suter, Delinat-Kunden der ersten Stunde	
Was Wein, Kaffee und Schoko- lade miteinander zu tun haben	Seite 31
Simone Hoffmann über die Weintrinker-Werdung	



Titelseite:
Bodega Mas Igneus im katalanischen Priorat
Bild: Marçal Font

Kunden schreiben ...

DegustierService

Im damaligen Laufmagazin «Der Läufer» war ein Inserat mit Bestellschein für biologischen Honig und somit kamen wir zum ersten Mal mit Delinat in Kontakt. Was daraus folgte, hätten wir uns nie träumen lassen! Angefangen haben wir vor vielen Jahren mit dem Exklusiv-Rotwein-Degustier-Service. Schon damals zählten Albet-i-Noya-Weine zu unseren Lieblingsweinen und das hat sich bis heute nicht verändert. Später bauten wir den DegustierService noch für Weiss-, Rot- und Schaumweine aus. So freuen wir uns seit vielen Jahren immer wieder erneut auf die Degustier-Pakete. Nicht zu vergessen sind die wunderschönen Ferienwochen im Château Duvi-vier, die wir in den letzten Jahren dort verbringen durften. Für die Zukunft wünsche ich mir, dass Delinat nicht «allzu gross» wird und dabei sogar mit einem Grossver-teiler zusammenarbeiten würde!

Markus & Ursula Buchser, Rubigen

Um ehrlich zu sein, ich bin nicht eigentlich ein Weinkenner. Dennoch trinke ich gerne ab und zu ein Glas Wein im Kreis der Familie oder mit Freunden. Vor Jahren bin ich denn auch zur Bestellung meines bescheidenen Weinkellers mit Kollegen an Degustationen gegangen. Der Gruppendruck und die Geschäftstüchtigkeit des Verkaufspersonals haben dann ab und zu zu Käufen verleitet, die man im Nachhinein doch lieber unterlassen hätte. Da bin ich vor etwa zwölf Jahren wohl mehr aus Zufall auf den Degus-

tierService von Delinat gestossen. Das wars! Ohne Druck, in geeigneter Atmosphäre zu Hause den Wein versuchen und bei Gefallen bestellen. Eine Beschreibung mitgeliefert erhalten und dabei Weinbauern von ferne kennen und schätzen zu lernen, die sich um biologischen Anbau bemühen und damit auch erfolgreich sind. Urs Witmer, Wohlen

An dieser Stelle noch einen herzlichen Glückwunsch zum 20-Jahre-Jubiläum. Der Korkenzieher ist einem ernsthaften Praxistest durch eine vierköpfigen Fachjury unterzogen worden ;-); Bestnoten für euer Servicebesteck! Curt Thomas Zimmer (per E-Mail)

Mir würde es gefallen, wenn auf den beiliegenden Karten (Weininfoblätter, Red.) mehr auf den Wein oder den Winzer eingegangen würde statt allgemeine, sagen wir, «reisejournalistische» Stellungnahmen. Konkret beziehe ich mich auf den Nemaro von Gregory Perucci. Da ist das Bild des Winzers abgedruckt, man erfährt aber nichts Beschreibendes über ihn oder – eben – über seinen Wein. Dieses Blabla über Griechen, Römer und Horaz mag sicher heimelig wirken, steht aber in jedem Reiseführer.

Werner Siefer, Scheuring

Delinat-Weinquiz

Ihr Weinquiz macht mir ungeheuren Spass. Auch wenn es meine Unwissenheit zutage fördert... Friedbert Moch-Trautmann (per E-Mail)

Biodynamischer Weinbau

Persönlich halte ich von diesem okkulten Hokusfokus rein gar nichts. Für meinen Geschmack räumen Sie diesem esoterischen Weinanbau zu viel Raum ein. Solange nicht wissenschaftlich bewiesen ist, dass biodynamischer Anbau besser ist, würde ich gerne weniger von Hornmist, Kamillenwürsten und ähnlicher Biodynamik-Propaganda in Ihren Schreiben und Websites lesen. Elisabeth Wohlran, Heilbronn

Einige der besten Weine, die wir kennen, stammen aus biodynamischem Anbau. Beindruckend ist auch, wie engagiert sich

viele biodynamisch arbeitende Winzer für eine gesunde Natur einsetzen; zwei Aspekte, die allein schon für diese Weine sprechen. Ist denn in unserem Leben alles, wovon wir überzeugt sind, wissenschaftlich bewiesen?

Peter Kropf, Redaktion

Rucksack

Nachdem ich im Weinlese-Magazin gelesen habe, dass man jetzt die Degustierkartons wieder zurückschicken kann, melde ich mich gerne wieder zum DegustierService an! Freue mich, dass eine Lösung mit der Post gefunden wurde! Katrin Bieri, Männedorf

Die Qualität Ihrer Weine ist in jedem Preissegment hervorragend, ich kann mich nicht erinnern, jemals einen Wein von Ihnen bezogen bzw. getrunken zu haben, der nicht schmeckte. Die Idee mit der Rücksendetasche finde ich super, ich habe in der Vergangenheit nie einen Karton weggeworfen. Anfangs war es ja möglich, leere Kartons zurückzuschicken. Machen Sie weiter so.

Meinhard Freymüller, Waibstadt-Daisbach

Auf diesen Moment musste ich lange warten. Toll, dass Ihr eine Recycling-Möglichkeit gefunden habt für die Kartons. Sehr gerne würde ich per sofort wieder das Degustier-Service-Paket Rotwein bestellen.

Patrik Gräble, Basel

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.

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 David Rodriguez, Jürgen von der Mark, Andreas März, Irene De Cristofaro-Wipf, Thomas Vaterlaus, Jürg Weibel, Dominik Vombach, Martina Korak (mak), Simone Hoffmann

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Marçal Font, Nikolas und Christina Kunz, Hans Scherrer, Johannes Muntwyler, Urs Schmidlin, Walter und Heidi Suter, Herbert Maeder, Simone Hoffmann, gettyone.de, digitalstock.de, Peter Gaymann (Cartoon)

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

Seit 28 Jahren beschäftigt sich Delinat ausschliesslich mit der Förderung biologischer Weine. Die Vision von Karl Schefer, es sollen wieder Schmetterlinge durch die Rebberge fliegen, ist zum Leitmotiv vieler Weinfreunde geworden. WeinLese wollte vom Delinat-Umweltbeauftragten Daniel Wyss wissen, wie sich der Bio-Pionier sonst noch für eine intakte Umwelt einsetzt.

WeinLese: Delinat hat seit 1983 eigene Richtlinien für den Weinbau. In der neusten Version sind zusätzlich zu den ökologischen Vorgaben auch soziale Anliegen enthalten. So verpflichten sich die Winzer, die gesetzlichen Mindestlöhne einzuhalten; Kinderarbeit ist verboten: Gehören für Delinat soziale und ökologische Anliegen zusammen?

Daniel Wyss Ja, ganz klar. Nachhaltige Unternehmensführung umfasst die Ökologie, die Ökonomie und natürlich auch unser soziales Verhalten. Wie glaubwürdig wäre ein Winzer, der einen Wein nach biologischen Richtlinien erzeugt und seine Arbeiter schlecht bezahlt? Respekt vor den Menschen gehört genauso zum biologischen Weinbau wie Respekt vor der Natur. Und wir respektieren auch die Leistung des Winzers und honorieren die Qualität, die er erzeugt. Der tiefstmögliche Endverkaufspreis für eine ökologisch nachhaltige und sozial verträgliche Produktion liegt bei etwa 4 Euro pro 75-cl-Flasche Wein.

Solche soziale und ökologische Anliegen müssen breit abgestützt sein, damit sie auch tatsächlich wirken. Unterstützt Delinat auch die Bestrebungen anderer Unternehmen?

Daniel Wyss Erfahrungsaustausch und gegenseitige Unterstützung sind uns ganz wichtig. Seit Jahren arbeiten wir mit ähnlich denkenden Unternehmen zusammen wie beispielsweise Hess-Natur, Grüne Erde, Gebana, Farfalla, FairFish, Teekampagne, WWF oder die rund 60 Bio-Hotels. Zudem sind wir Sponsor der Stiftung Goût Mieux, eines Zusammenschlusses von rund 70 Schweizer Gastrobetrieben, welche biologische Gerichte anbieten.

Wie muss man sich denn eine Zusammenarbeit mit den Bio-Hotels vorstellen?

Wenn immer möglich reisen die Weine per Bahn vom Winzer ins Delinat-Lager.



Mehr Ökologie – nicht nur im Anbau

Daniel Wyss Delinat arbeitet seit diesem Frühling eng mit diesen Hotels zusammen. Unsere Weinfachleute schulen die Serviceteams in einem 5-tägigen Kurs. Am 3. Mai findet in Zeulenroda die grosse Siegerfeier der «Best-of-Biowein»-Prämierung statt. Delinat hat sich verpflichtet, vom Siegerwein jeder der zehn Kategorien für je 10 000 Euro einzukaufen. Ab Mai geniessen die Gäste der Bio-Hotels diese Siegerweine zu einem feinen Essen.

Wie entscheidet sich Delinat, für welche ökologischen Anliegen sie sich einsetzt?

Daniel Wyss Bei unserer täglichen Arbeit stossen wir immer wieder auf Situationen, die uns nicht befriedigen. Dann klären wir ab, wie gross der ökologische Schaden tatsächlich ist und was verbessert werden könnte. Oft lassen wir von einem unabhängigen Institut eine Ökobilanz erstellen; so beispielsweise zu den Themen Importe aus Übersee, kombinierter Transport LKW/Bahn/LKW, Material der Kapseln auf den Weinflaschen oder Rücknahme und Wiederverwendung von Weinflaschen und -kartons.

Aufgrund der Resultate dieser Studien entschieden wir uns vor Jahren, keine Weine aus Übersee zu importieren, und wo immer möglich reisen unsere Weine auf der Schiene vom Winzer zu Delinat. Delinat verbietet in ihren Richtlinien Blei- und Zinnkapseln, wir prüfen den Einsatz von Drehverschlüssen und seit Ende letzten Jahres können uns Kundinnen und Kunden leere Degustier-Service-Kartons per Post kostenlos zurücksenden; wir verwenden sie mehrmals.

Heute sind Bioprodukte gefragt, doch die Biowein-Fläche beträgt in Europa je nach Land nur 1 bis 5 Prozent der gesamten Rebfläche. Wie fördert Delinat den biologischen Weinbau?

Daniel Wyss Winzern, welche sich entscheiden, nach den strengen Delinat-Richtlinien zu arbeiten, helfen wir bei der Umstellung. Etwa mit Wetterstationen, damit sie schnell erkennen, wenn Mehltaugefahr droht. Oder mit Weiterbildung; hier arbeiten wir eng mit dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau in Frick zusammen. Dafür investiert Delinat jährlich bis zu 100 000 Franken.

Ganz aktuell ist das Projekt TOPiwi; dabei geht es um die Förderung pilzwiderstandsfähiger Rebsorten, die den Einsatz von Kupfer überflüssig machen. Bei diesem Projekt beurteilen Delinat-Kunden die viel versprechenden Weine in Blindproben und im Vergleich zu herkömmlichen Sorten.

Ein eleganter Dreh

Korken sind die beliebtesten Verschlüsse für Weinflaschen: natürlich und umweltfreundlich. Sobald man aber zwei Prozent schadhafte Weine aufgrund von Korkschmeckern berücksichtigt, sieht es anders aus. Ideal wäre der Drehverschluss; mit ihm sind die lästigen Korkprobleme beseitigt; zudem bietet der Drehverschluss weitere Pluspunkte: Weine altern langsamer und



doch nach wie vor sinnvoll. Da lohnt es sich, für beste Qualität den Preis zu bezahlen. Genau hier sollte sich die Weinwirtschaft für den Korken und für die Erhaltung der Korkeichenwälder engagieren. Aus minderwertigem Kork werden besser Dämmstoffe und Isoliermatten hergestellt. Delinat wird künftig einzelne Weine mit Drehverschluss anbieten. Diesen Weinkartons liegt jeweils eine Umfragekarte bei, damit festgehalten werden kann, wie die Kundinnen und Kunden darüber denken.

Peter Kropf

Kooperationspartner von Delinat

www.goutmieux.ch
www.grueneerde.com
www.hess-natur.com
www.biohotels.info
www.circus-monti.ch
www.wwf.ch
www.fibl.org
www.adev.ch
www.gebana.com
www.farfalla.ch
www.fair-fish.ch
www.teekampagne.de

Als Unternehmen, welches jährlich knapp 3 Millionen Flaschen Wein verkauft, hat man sicher auch Möglichkeiten, bei sich selbst auf Ökologie zu achten?

Daniel Wyss Ja natürlich: In unseren Weinlagern in Pratteln (CH) und Weil am Rhein (DE) nutzen wir ausschliesslich Ökostrom über die ADEV-Energiegenossenschaft, also Elektrizität aus erneuerbarer Energie. Die ADEV baut Kleinwasserkraftwerke, Windkraftwerke und Solarstromanlagen, deren Strom ins öffentliche Netz eingespeist wird. Zudem fahren unsere zwei Betriebsfahrzeuge mit Kompostgas/Erdgas und dem Delinat-Team stehen Betriebsvelos zur Verfügung. Natürlich nutzen wir für Geschäftsreisen wenn immer möglich die Bahn. Und unsere Weininformationen werden seit Jahren auf 100 Prozent Recyclingpapier gedruckt. Damit künftig noch mehr Schmetterlinge durch die Rebberge fliegen.

Interview: Peter Kropf

gerade fruchtige Weissweine brauchen weniger Schwefel. Mit einem eleganten Dreh geöffnet, lässt sich eine angebrochene Flasche im Nu wieder verschliessen und im Kühlschrank bis zum nächsten Tag sicher aufbewahren. Klare Vorteile für alle Weine, die innert eines bis zweier Jahre getrunken werden.

In Neuseeland werden heute 95 Prozent aller Weine mit Drehverschluss ausgerüstet. Nicht so in unseren Regionen. Delinat stellte bei ihren Kunden noch eine gewisse Skepsis fest. Der Korken gilt als traditionell und beliebt, Weine mit Drehverschluss dagegen als eher «billig». Ganz entscheidend: Beim Öffnen fehlt das vertraute «Plopp». Doch folgt nach dem «Plopp» ein ärgerliches Stirnrnzeln, da der Wein nach Korken schmeckt, dann ist die gemütliche Stimmung rasch verfliegen. Jährlich muss in der EU Wein im Wert von rund 500 Millionen Euro weggeschüttet werden, weil er einen Korkfehler hatte.

Für Lagerweine, welche länger als zwei Jahre im Keller bleiben, sind gute Korken je-

Leserumfrage

Weine, welche innert eines bis zweier Jahre getrunken werden, sind mit Drehverschluss ideal geschützt. Würden Sie solche Weine kaufen?

Senden Sie Ihre Antwort per E-Mail an: leserbriefe@delinat.com

Der neue Katalog

Die beliebtesten Delinat-Weine sowie interessante Neuheiten präsentiert der Weinkatalog 2008. Er ist gespickt mit Wissenswertem zum biologischen Weinbau; dazu erfahren Geniesserinnen und Geniesser mehr über die Kombination von Wein und Speisen sowie die Technik der Weingustation. Ideal also, den neuen Delinat-Katalog Freunden zu empfehlen. Gratis-exemplare verschickt der Kundenservice: kundenservice@delinat.com



Olivenöl

Mehr als ein Trendprodukt

Olivenöl ist Balsam für Leib und Seele. Dies behaupten nicht nur die Italiener, die Spanier und die Griechen, auch die wissenschaftliche Forschung preist die gesundheitlichen Vorzüge des Extravergine. Dass Olivenöl gut für die Volksgesundheit ist, weiss man aber auch in den Entscheidungszentren der EU. Die massive Förderung des Olivenanbaus und des Olivenölkonsums mit Steuergeldern dient nicht allein dazu, ein paar Olivenbauern im Mittelmeerraum glücklich zu machen, sondern hilft auch, Gesundheitskosten zu sparen.

Es ist erwiesen: Olivenöl ist umso gesünder, je mehr es andere Fette unserer Nahrung ersetzt. Während ein Übermass gewisser Fettsäuren möglichst vermieden werden sollte, sind andere für den menschlichen Körper unverzichtbar. Gesättigte Fettsäuren – der grösste Teil davon ist tierischer Herkunft –

sind dem Organismus nicht sehr zuträglich. Es sind auch nicht, wie ursprünglich vermutet, die mehrfach ungesättigten Fettsäuren mancher verbreiteter Samenöle (Sonnenblumenöl etc.), die den Cholesterin Gehalt langfristig ins Gleichgewicht bringen, sondern die einfach ungesättigten, an denen Oliven reich sind.

Die im Olivenöl enthaltene, einfach ungesättigte Ölsäure ist für den menschlichen Körper ein wahres Gesundheitselixier. Sogar die US-amerikanische Food and Drug Administration hat sich kürzlich dafür ausgesprochen, dass auf Olivenöletiketten künftig vermerkt werden darf, dass das Öl einen positiven Einfluss auf das Herz-Kreislauf-System besitzt. Es darf empfohlen werden, dass der Konsument zwei Teelöffel Öl pro Tag zu sich nehmen soll, um Krankheiten zu verhüten.

So entsteht Qualität

Vollwertiges, fehlerfreies, reintoniges Olivenöl ist noch selten. Da aber schlechte Ware nicht nur kapillar verbreitet, sondern auch preislich jedermann zugänglich ist, werden deren Fermentationsnoten und die mehr oder weniger ausgeprägte Ranzigkeit gemeinhin als «olivenöltypisch» missverstanden. Das führt oft so weit, dass wirklich gute Olivenöle, die frische Olivenaromen, eine gewisse Bitterkeit und vor allem die charakteristische Schärfe aufweisen, abgelehnt werden.

Olivenbrei und trübes Olivenöl sind extrem empfindliche Substanzen, die nicht nur sämtliche Fremdaromen aufnehmen, sondern sich unter Luft- und Wärmeeinfluss rasch zersetzen. Die Ölgewinnung mit hydraulischen Pressen und Pressmatten mag zwar einer uralten Tradition entsprechen, ist aber aus hygienischen und qualitativen



Nur frisch vom Baum geerntete Oliven ergeben hochwertiges Öl. Oft müssen die Oliven mühsam von den Ästen gestreift werden.



Die geernteten Oliven werden verlesen, gesäubert und in Kisten für den Transport zur Mühle bereitgestellt.

Gründen kategorisch abzulehnen. Zudem kann der Ölfreund davon ausgehen, dass in Ölmühlen, wo sich im Hof die Olivenberge türmen, üble Qualität erzeugt wird.

Wo gesunde Oliven frisch vom Baum innerhalb weniger Stunden verarbeitet werden, bestehen gute Chancen auf Topqualität. Aber nur moderne Ölmühlen aus Edelstahl, die mit Luftabschluss, tiefen Temperaturen und Zentrifugen – anstelle von Pressen – arbeiten, sind in der Lage, qualitativ hochwertige Olivenöle hervorzubringen. Peinliche Hygiene und die saubere Reinigung der Maschinen während jeder Arbeitspause sowie das sofortige Filtern des Öls nach der Extraktion gehören in fortschrittlichen Ölmühlen zu den Selbstverständlichkeiten.

Gutes Öl hat seinen Preis

Die Produktionskosten sind nicht überall gleich hoch, in rationellen Anlagen mit geringer Neigung betragen sie weniger als in Hügelländern, wo alle Arbeiten von Hand ausgeführt werden müssen. Wenn ein spanischer, griechischer oder süditalienischer Bauer nach einem Jahr Arbeit im Olivenhain für sein Öl aber bloss zwei oder drei Euro kriegt, dann bearbeitet er seine Bäume nur deshalb noch, weil das Leben ihm keine andere Wahl bietet. In der Toskana, wo der durchschnittliche Ölertrag etwa bei einem Liter pro Baum liegt, betragen schon die reinen Produktionskosten je nach Mechanisierungsgrad zwischen 10 und 15 Euro pro Liter.

Warum biologischer Anbau?

Die mediterranen Landschaften sind geprägt von silbrigglänzenden Olivenhainen. Auf solchen Olivenhügeln leben Heerscharen von Nützlingen und Schädlingen, Insekten und Warmblütern in einem dynamischen Gleichgewicht. Dieses Gleichgewicht wird mit leichtlöslichen Stickstoffdüngern und Schädlingsbekämpfungsmitteln oft rücksichtslos zerstört. Der chemische Kahlschlag ist so absurd wie verbreitet. Leider gibt es kein Gesetz, das die Vergiftung ganzer Kulturlandschaften verbietet.

Mit dem Kauf von zertifiziert biologischen Olivenölen sorgen die Verbraucher nicht nur dafür, dass chemiefreies Olivenöl auf ihren Tisch gelangt, sie unterstützen auch die Erhaltung ökologischer Oasen. Ausgehend von diesen kann die Wiederbelebung totgespritzter Hügel erfolgen.

Schattenseiten

Hochwertige Olivenöle sind nicht nur besser, sie sind auch gesünder als mittelmässige. Der Wert eines Olivenöles für die menschliche Ernährung hängt entscheidend von seinem Gehalt an Polyphenolen ab. Die Aussage: «Olivenöl ist gesund!» ist deshalb nicht korrekt, richtig ist: «Olivenöl ist gesund, wenn es bestimmte Qualitätskriterien erfüllt.» Ein gutes Extravergine enthält zwischen 300 und 500 Milligramm Polyphenole pro Liter. Was die industriellen Anbieter in die Supermarktregale stellen, liegt weit darunter: Nicht selten beträgt deren Polyphenolgehalt weniger als 100 Milligramm pro Liter. Zudem enthalten Zweitklassöle für den menschlichen Organismus schädliche Peroxide und deren Abbauprodukte. Peroxide entstehen bei der Oxidation der Fettsäuren. Diese wird beschleunigt durch Sauerstoffkontakt, Licht und Wärme. Neuere Untersuchungen lassen vermuten, dass oxidativ geschädigte native Öle ungesund sind für die Leber.

Solange die Lebensmittelindustrie nicht daran gehindert wird, minderwertiges Olivenöl als Extravergine in Umlauf zu bringen, werden aufgrund dieses massiven und alltäglichen Etikettenschwindels die Olivenbauern in Griechenland, Spanien und Italien gezwungen sein, für einen Hungerlohn zu arbeiten. Solange stinkende, ranzige Öle und nach frischen Oliven duftende Spitzenprodukte denselben Namen tragen, haben die Qualitätsproduzenten keine Chancen, auf ihre Kosten zu kommen. Kein Wunder, dass von den Olivenhainen in Hügelländern und Hanglagen einer nach dem andern der Verwahrlosung preisgegeben wird. Das ist schlimm, denn auf das Verwildern folgen Feuersbrünste, die den Boden der Erosion und Erdbeben preisgeben ...

Andreas März

Andreas März ist Chefredaktor der Weinzeitschrift «Merum»



Wer mehr über Olivenöl erfahren will

«Merum»-Dossier Olivenöl: 108 Seiten mit Hintergrundberichten zum internationalen Olivenölschwindel und zu den Kontrollen, Beschreibung der Qualitätsproduktion im Olivenhain und in der Ölmühle, Erklärungen der sensorischen und chemischen Analyse, eine Abhandlung zum Thema Olivenöl und Gesundheit, Beschreibung der positiven und negativen Qualitätskriterien sowie Produktionsstatistiken und Gesetze. Ein umfassendes Werk über ein aktuelles, aber auch komplexes Thema.

Zu bestellen zum Preis von 9 Euro zzgl. Versandkosten bei www.merum.info

Übersicht über die über die Delinat-Olivenöle der neuen Ernte auf Seite 29.



Die ersten Blätter, die Ranken sowie die Blüten werden schon im Vorjahr angelegt.



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.

4. Februar

Heute habe ich angefangen, die Reben zu schneiden. Ich schneide sie nach dem Cordon-System. Cordon ist die Bezeichnung für den mehrjährigen, verholzten Teil am oberen Ende des Rebstockstammes. Dabei zieht man einen Cordon horizontal am Draht entlang. Aus diesem Schenkel treiben im Frühjahr die einjährigen Triebe aus.

8. Februar

Ich habe mich um die Kellerbuchhaltung gekümmert. Das heisst, man muss genau auflisten, wie viel Wein aus der Traubenernte gewonnen wurde, wie viel Verlust man durch Filtrieren und Umziehen hatte und welche Weine man allenfalls verschnitten

hat. Die Weinhandelskontrolle überprüft meine Angaben mit dem Inventar im Keller.

26. Februar

Mit dem Rebschnitt bin ich nun durch. Gleich anschliessend habe ich das Rebholz im Rebberg verhäckselt, das heisst, das abgeschnittene Holz wird verkleinert. Durch das Holz wird dem Boden wieder organisches Material zurückgeführt und die Bodenstruktur verbessert.

5. März

Heute habe ich mehrjährige Pflanzen gesät. Die Mischung besteht aus Leguminosen und Kräutern. Der Vorteil der Kräuter ist, dass diese nicht so hoch wachsen und deswegen die Rebzeilen nicht so oft gemäht werden müssen. Die Leguminosen hingegen binden während ihres Wachstums den Luftstickstoff und speichern diesen. Beim Absterben führen sie den Stickstoff dem Boden zu, er ist nämlich einer der wichtigsten Pflanzennährstoffe.

10. März

Die Reben haben angefangen zu weinen. Mit der Erwärmung des Bodens und dem Ansteigen der Lufttemperatur tritt an den Schnittstellen Blutungswasser aus. Der Blutungssaft besteht praktisch nur aus Wasser mit geringen Mengen von Mineralstoffen und Zucker. Das Weinen zeigt an, dass die Rebe aus der Winterruhe «erwacht» ist. Nun sind auch die Tragruten biegsam und können an den Draht gebunden werden.

20. März

Heute habe ich mit Berufskollegen im Labor den Rotwein verschnitten. Es ist eine spannende Spielerei! Dazu nimmt man aus allen Fässern eine Probe. Zuerst werden sie einzeln degustiert und nach Ähnlichkeit sortiert. Danach versucht man durch das Verschneiden der einzelnen Muster, die Harmonie der Weine zu optimieren. Wichtig ist, dass man sich bei dieser Arbeit genügend Zeit lässt. Auch der Austausch mit Kollegen und Diskussionen sind sehr wichtig. Ich werde Delinat meine zwei Favoriten schicken. Mal schauen, ob sie mit mir einigehen.

11. April

Die Augen am Rebstock haben schon angefangen anzuschwellen. Die Knospen bilden sich im Vorjahr in den Blattachseln der grünen Triebe. Im Herbst verholzt der Trieb und das Auge treibt erst nach der Winterruhe aus. Die ersten Blätter, die Ranken sowie die Blüten werden somit schon im Vorjahr in den Knospen angelegt. Der Ertrag einer Rebe wird also weitgehend im Vorjahr bestimmt.

Vortrag für Bio

In den Personalrestaurants der französischen Verwaltung sollen 15 Prozent der Zutaten bis zum Jahr 2012 aus biologischem Anbau stammen. Diese Regelung gilt auch für öffentliche Empfänge. Bis 2020 sollen 20 Prozent der landwirtschaftlichen Produkte Frankreichs biologisch erzeugt werden. Quelle: cafe-future.net/Bio-Markt.info

Salud!

Vinya Laia und Reserva Martí im Höhenflug



vlnr Jürgen von der Mark (Winzer und Master of Wine), David Rodriguez (Delinat), Josep Maria Albet i Noya (Winzer), Félix Plantalech (Künstler)

noch sehr schön präsentieren Tannine Struktur und Frische. Ein Wein, der jetzt voll entwickelt ist, aber immer noch Spass macht. Es ist schön, zu sehen, dass auch ein Wein für den täglichen Genuss über ein gutes Alterungspotenzial verfügt. Der 2002er zeigt sich von seiner besten Seite. Farbe und Nase verraten eine leichte Reife. Am Gaumen ist die Frucht aber immer noch sehr jugendlich frisch und wird von einer positiven Gerbsäure gestützt. Vinya Laia 2003 kann sein Geburtsjahr nicht verleugnen. Aus allen Poren quillt der Charakter des Sonnenjahres. Die jahrgangstypisch feinbitteren Tannine verhindern eine Dominanz der überbordenden, reifen Frucht: ein fester und fruchtig-strukturierter Wein mit Stoff und Fülle. Der 2004er zeigt in der Nase die lässige Eleganz des hervorragenden Jahrganges.»



Ein Weingut ist meistens so bekannt wie sein beliebtester Wein. Bei Albet i Noya aus dem Penedès ist dies Vinya Laia, der Lieblingswein zahlreicher Delinat-Kunden – mit dem Jahrgang 2006 feiert der Wein seinen 10. Geburtstag. Doch würde man dem Winzer und Bio-Pionier Josep Maria Albet i Noya nicht gerecht, wollte man ihn auf diesen Wein reduzieren. Master of Wine Jürgen von der Mark wollte schon lange Josep Maria Albet i Noya kennen lernen. So begleitete er David Rodriguez, Weinakademiker und bei Delinat verantwortlich für das Weinland Spanien, bei seinem letzten Besuch.

Der Vinya Laia wird aus einer Selektion von Garnacha (Grenache), Tempranillo und Ca-

bernet Sauvignon gekeltert. Diese Sorten werden getrennt vinifiziert und erst nach dem biologischen Säureabbau (BSA) zu einer Cuvée vereint. Der Ausbau erfolgt in ein- bis dreijährigen Eichenholzfässchen. Danach entscheiden Josep Maria und seine Önologin Marga Torres, ob der Wein durch Zugabe von maximal fünf Prozent eines fruchtbetonten Weines noch abgerundet werden soll.

Albet i Noya präsentiert uns vier Jahrgänge Vinya Laia: 2000 sowie 2002 bis 2004. Jürgen von der Mark beschreibt die Weine so: «Im Glas präsentiert sich der 2000er mit leicht orangen Reflexen, einem Teint, der ihm in seinem Alter gut steht. In der Nase angenehm reif und entwickelt, zeigt er viel reife Frucht. Am Gaumen geben ihm die

Reserva Martí – man kann Erfahrung schmecken

Flaggschiff des Hauses Albet i Noya ist zweifellos die Reserva Martí. Eine Cuvée der besten Trauben (Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Merlot, Syrah), ausgebaut in neuen Eichenholz-Barriques. Um den Namen Reserva tragen zu dürfen, reift der Wein mindestens 12 Monate im Barrique, bei der Reserva Martí jedoch meist weit über diese zwölf Monate hinaus. Als ideal erachtet Albet i Noya für die Reserva Martí 16 Monate, denn er hat festgestellt, dass eine zu lange Fasslagerung die Entwicklung des Weines

zu stark vorantreibt. Einer der Höhepunkte des Delinat-Besuches war die Vertikaldegeneration von acht Jahrgängen zwischen 1994 und 2004.

Auf meine Frage, ob hinter der Reserva Martí ein Konzept stehe, meint Albet i Noya: «Am Anfang stand ein anderes Konzept als heute. Bevor wir die Reserva Martí schufen, haben wir fast ausschliesslich reinsortige Weine erzeugt. Wir kannten also das Potenzial unserer Trauben. Für uns war es naheliegend, einen Wein aus den besten Trauben und Lagen zu keltern. Damals war es noch üblich, mit einer Assemblage (Mischen verschiedener Traubensorten, Red.) die negativen Eigenschaften eines Weines mit denen eines besseren Gewächses zu übertönen. Doch unser Ziel der Assemblage

Qualität der Trauben; in unserem Fall hat sich die Syrah sehr gut entwickelt, was sich wiederum in der Weinqualität niederschlägt.»

Jürgen von der Mark: «Die klassische Degustationslehre besagt, dass man zuerst mit den jüngeren Weinen beginnen soll. Ich hingegen bevorzuge die umgekehrte Reihenfolge. Bei den älteren Weinen sind die Tannine reif und abgerundet. Sie beanspruchen die Schleimhäute im Mund weniger stark als junges Tannin. Deshalb empfinde ich es als schwieriger, ältere Weine nach jungen Weinen adäquat zu beurteilen, weil eben der Gaumen bereits stark beansprucht worden ist. Was mich schon lange beschäftigt: Ich habe immer wieder Schwierigkeiten, einen Tempranillo eindeutig zu erken-

nen. Was mir auffällt: Bei den ersten drei Jahrgängen fehlt die grosse Harmonie. Beim 94er erkennt man den Einsatz amerikanischer Eiche zu deutlich. Der Wein ist wahrscheinlich schon am Ende des Genussplateaus angelangt und beginnt sich langsam abzubauen. Der 95er zeigt schon etwas mehr Struktur, Tiefe und Komplexität. 1996 war ein schwieriges Jahr, was im Charakter des Weines zum Ausdruck kommt und sein Potenzial beeinflusst. Er ist jetzt etwa am selben Punkt wie seine zwei Vorgänger.»

Von der Mark: «Genau; man schmeckt eine gewisse Naivität heraus, was nicht böse gemeint ist. Im Gegenteil: Man macht Fehler – aber aus diesen lernt man. Der 94er lässt noch deutlich seine Vorbilder erkennen:



Josep Maria Albet i Noya (stehend) kommentiert die Degustation mit Jürgen von der Mark und David Rodriguez



Jürgen von der Mark freut sich über die gelungenen Weine

war mehr als bloss die Summe verschiedener Weine. Wir wollten einen Premiumwein, ähnlich den klassischen Bordeauxweinen, die erst nach einigen Jahren ihre Trinkreife erlangen. Mit zunehmender Erfahrung ändert sich auch der Stil eines Weines. Beim ersten Jahrgang (1994) haben wir uns zu stark auf einzelne Parameter fixiert. Starke Farbausbeute, viel Tannin, starker Holzeinsatz. Mit der Zeit stand immer mehr auch die Eleganz im Vordergrund. Zu Beginn verwendeten wir beispielsweise zur Hälfte Barriques aus amerikanischer Eiche. Heute sind es ausschliesslich Fässer aus der feineren französischen Eiche. Mit zunehmendem Alter der Reben steigt auch die

nen. Ich hoffte, hier eine Antwort zu finden, da in der Reserva Martí auch Tempranillo enthalten ist.»

«Keine der enthaltenen Traubensorten soll hervorstechen»

Albet i Noya: «Genau das war eben nicht unser Ziel. Keine der enthaltenen Traubensorten soll hervorstechen. Wir wollten einen tollen Wein machen, der nicht mit den klingenden Namen einzelner Traubensorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot oder Tem-

Bordeaux mit seinem prägenden Cabernet Sauvignon. Der für Premiumrotweine eher moderate Alkoholgehalt von 12 Prozent passt da ins Bild. Der etwas harte Fasston zeigt, dass man beim Fassausbau Neuland betrat und sich erst noch Erfahrung und Gelassenheit im Umgang mit dem neuen Holz zulegen musste. 1995 steht noch wunderbar fruchtig im Glas. Er ist für mich deutlich von der Kirsch- und der Pflaumenfrucht eines Tempranillo geprägt. 1998, aus der Magnum probiert, ist ein faszinierender Wein. Der Alkoholgehalt ist inzwischen bei 13,5 Prozent angekommen. Man registriert, dass die volle physiologische Reife, wie sie für einen Premiumrotwein unabdingbar

ist, in der Region Penedès erst bei höheren Zuckerwerten erreicht wird. Elegant und zurückhaltend in der Nase präsentiert er doch eine vollreife Frucht. Am Gaumen fast süß-fruchtig, die Tannine weich und gereift. Eine klare und feine Säure verleiht ihm eine noble Struktur. Der Wein ist voll entwickelt und auf seinem Plateau angekommen. So wird er dem Geniesser noch einige Jahre viel Freude machen.»

«Bei der 98er Reserva Martí bekam ich eine Hühnerhaut»

Albet i Noya: «Als ich 1999 von einer Reise ins Bordelais zurückkehrte, sagte ich zu Marga: Ich habe ausgezeichnete Weine verkostet; jetzt wo meine Erinnerungen noch frisch sind, lass uns unsere Weine verkosten.

der Stilistik her ein Markstein. Standen bis anhin die Vorbilder im Raum, so hat dieser Jahrgang das entwickelt, was für einen grossen Wein unverzichtbar ist: Originalität durch Betonung der Herkunft. Das Geschmacksbild ist zwar neu für mich – aber eben unverwechselbar. Dieser Wein ist für mich der erste völlig erwachsene Martí, der sich an seinem eigenen Leistungsvermögen misst. Der Jahrgang 2003 zeigt exemplarisch die hohe Reife und Sonnendichte dieses aussergewöhnlichen Hitzejahres. Ein fantastischer Schlussakkord ist der 2004er. Zugegeben, er hatte es einfach: 2004 war ein grandioses Weinjahr in Katalonien. Aber er kann sich nur so präsentieren, weil er neben der Qualität des Jahres auch seine nun zehnjährige Geschichte in sich trägt. Man kann Erfahrung schmecken: Elegant und

auch deutlich zu erkennen, wie zugänglich dieser Wein schon ist.

Im 94er dominierte der Tempranillo. Dieser Anteil ist aber kontinuierlich zugunsten von Cabernet Sauvignon und vor allem Syrah geschrumpft. Wir verwenden nur neue Barriques aus französischer Eiche, welche weniger stark getoastet sind. Wir haben stark an der Qualität der Tannine gearbeitet. Und so verändert sich ein Wein langsam.»

Mit dem Vinya Laia und der Reserva Martí bieten wir unseren Kunden zwei Perlen des Penedès. Zurzeit ist vom Vinya Laia, dem Sonnenwein für jeden Tag, der Jahrgang 2006 lieferbar, vom Sonntagswein Reserva Martí der Jahrgang 2001. Beides Weine, die jeweils rasch ausverkauft sind. *David Rodriguez*



Vertikal-Degustation in Restaurant Cal Xim: 8 Jahrgänge Reserva Martí beeindrucken die Degustatoren



oben: Zehn Jahre Entwicklungs-Geschichte auf einen Blick

Bei der 98er Reserva Martí bekam ich eine Hühnerhaut, jetzt erkannte ich das Potenzial, das in diesem Wein steckt. Heute spüre ich, dass wir auf hohem Niveau mitspielen, was ich auch immer wieder an Weinanlässen erlebe.»

Recht unterschiedlich beurteilen wir dann den Jahrgang 2000. Für Jürgen von der Mark wirkt er am Gaumen austrocknend, Albet i Noya kann dies nachempfinden, doch mir gefallen die durchgehend präsenten Aromen, der saftige Gaumen, das weiche Tannin.

Von der Mark: «Der 2001er ist vor allem von

müheles zeigt der Wein die überbordende Frucht des Jahrganges. Mit weniger Erfahrung wäre diese vielleicht zu üppig geraten. Dies ist hier nicht der Fall. Bei aller fruchtigen und strukturellen Fülle verliert der Wein nicht, sondern baut wunderbar auf den verschiedenen Geschmacksnuancen auf. Es ist schwierig, ihm in seiner jugendlichen Fülle zu widerstehen. Ich freue mich auf die gereifte Version in einigen Jahren ...»

Albet i Noya: «Ich habe beim 2004er geschrieben: trägt den Geist von 98 und 01. Obwohl der Wein sich jetzt eher von der reduktiven Seite zeigt, erkennt man doch eine sehr ansprechende Komplexität. Es ist



Augenblick der Wahrheit: Albet i Noya notiert sich seine Eindrücke

Ein Tag in Barcelona

Ausgangspunkt ist die Plaça Catalunya. Von hier spaziert man entlang der Rambla de las Flores mit ihren Strassencafés und vielen Künstlern verschiedenster Richtung (Pantomime, Musik, Akrobatik etc.). Auf der rechten Seite in Richtung Hafen findet man die Boqueria oder richtigerweise den Mercat de Sant Josep. Hier gibt es verschiedene Tapas-Bars; es lohnt sich, ein Häppchen einzunehmen (www.boqueria.info). Etwas weiter unten, auf der linken Seite, erreicht man die Plaça Reial; eine gute Gelegenheit, in einem der zahlreichen Cafés etwas zu trinken. Ein weiteres Muss für Marktfreunde ist der Mercat Santa Caterina, unweit der Via Laietana auf der Höhe der Plaça Antoni Maura an der Avenida de Francesc Cambó (www.mercatsantacaterina.net).



Die Plaça Reial; Anziehungspunkt abseits der belebten Rambla de las Flores

Empfehlenswert ist auch ein Spaziergang von der Plaça Catalunya durch das gotische Viertel mit Besuch der Kathedrale. In diesem ältesten Teil Barcelonas gibt es zahlreiche kleine Plätzchen mit guten Tapas-Bars. Auch über diesen Weg kommt man zum Hafen. Von hier gelangt man über den Port Vell, das alte Hafengebiet, zur Barceloneta, dem früheren Fischereiviertel Barri dels Pescadors. Dort lässt sich noch heute in verschiedenen Restaurants ausgezeichnet Fisch essen. Von der Barceloneta führt eine Promenade den kleinen Stadtstränden entlang zum ehemaligen olympischen Hafen. Auch dort findet man zahlreiche Bars mit Tapas und Fischrestaurants.

Als weitere Sehenswürdigkeiten gelten der Parc Güell (Unesco-Weltkulturerbe), gestaltet von Antoni Gaudí oder seine Kathedrale, die Sagrada Família (www.sagradafamilia.org).

Aussichtspunkte

Einen Abstecher wert ist auch der Montjuic, der Hausberg Barcelonas, auf dem die Weltausstellung 1929 und die Olympischen Spiele 1992 stattfanden. Zu den Bauwerken der Weltausstellung 1929 zählt der futuristische Brunnen Font Màgica, dessen Wasserspiele jeden Abend farbig beleuchtet werden. Der andere Hausberg heisst Tibidabo; von hier genießt man einen prächtigen Panoramablick über Barcelona. Sein Freizeitpark ist ein beliebter Ausflugsort für Familien (www.tibidabo.es).

Die beliebtesten Museen Barcelonas sind: Pablo Picasso, www.museupicasso.bcn.cat Antoni Tàpies, www.fundaciotapies.org Fundació Joan Miró, www.bcn.fjmiro.cat Für nautisch Interessierte das Schifffahrtsmuseum (mein Geheimtipp) in der Nähe der Ramblas und der Kolumbusstatue. www.museumaritimbarcelona.com. Weitere Infos findet man unter www.bcn.es/museus/

David Rodriguez

Prächtige Auslagen in Barcelonas bekanntester Markthalle «La Boqueria»

Restaurants/Hotels

Zwei Tipps für Feinschmecker:

Hotel Omm

www.hotelomm.es

Restaurant Moo mit der Michelin-Sterne-Küche der Gebrüder Roca (das Restaurant gehört zum Hotel Omm) www.moo.com

Restaurant Evo «Sterneküche im Ufo»

Im neu errichteten Hotel Hesperia Tower. Das Restaurant mit Panoramablick wird vom Drei-Sterne-Koch Santi Santamaria geführt.

www.evorestaurant.es

Typisch spanisch isst man in einer der unzähligen Tapas-Bars, zum Beispiel in der Boqueria (Markthalle), im gotischen Viertel oder am olympischen Hafen.

Infos zu Barcelona

www.barcelonaturisme.com



Mas Igneus – entflammte Leidenschaft

Als Josep Maria Albet i Noya vor Jahren vor Winzern im Priorat einen Vortrag über biologischen Weinbau hielt, fragte man ihn, ob ihm die Region gefalle. Ja, meinte er, aber er habe kein Geld, um Rebland zu kaufen. Das sei nicht nötig, Land sei genug vorhanden: Ob er mit der Kooperative zusammenarbeiten wolle? Albet i Noya kannte bereits einige Winzer im Priorat wie René Barbier, José Luis Perez, Alvaro Palacios, und er wusste, welche grosse Arbeit sie hier leisten. Die Begeisterung für diese aussergewöhnliche Weinregion war entflammt.

Albet i Noya startete zusammen mit seinem Freund und Önologen Josep Maria Pujol das Weinbauprojekt. Die Biowinzer der Kooperative von Poboleda lieferten die Trauben, welche unter Anleitung von Albet i Noya vinifiziert wurden. Doch das Keltern der Trauben erwies sich in den bejahrten Bontanks der Kooperative als schwierig. So entschlossen sich die beiden, im Dorf Gratallops die neue Bodega Mas Igneus zu bauen. «Mas» heissen in Spanien die bäuerlichen Anwesen und «Igneus» stammt vom lateinischen «ignis» (Feuer). Wie vom Feuer beleuchtet funkeln die Schieferhänge in der Abenddämmerung. Gratallops hatte sich in den letzten Jahren zu einem eigentlichen Weinmekka des Priorats entwickelt. Der Architekt Alfons Soldevila entwarf einen geradezu futuristischen Bau für diese durch und durch ländliche Region.

Mas Igneus besitzt heute rund 11 Hektar eigene Reben und verarbeitet zudem die Ernten von befreundeten Biowinzern aus Poboleda und Gratallops. Die Weine von Mas Igneus eroberten innert kurzer Zeit die Herzen vieler Weingeniesser. Fran Vernet, der Önologe, erzeugt mit dem Finca Messor einen Priorat-Wein der Spitzenklasse zu einem sehr attraktiven Preis. In Blinddegustationen sticht er regelmässig wesentlich teurere Gewächse aus. David Rodriguez

Einmalige Landschaft,
unverwechselbares Terroir:
Steillagen (Costers) im Priorat

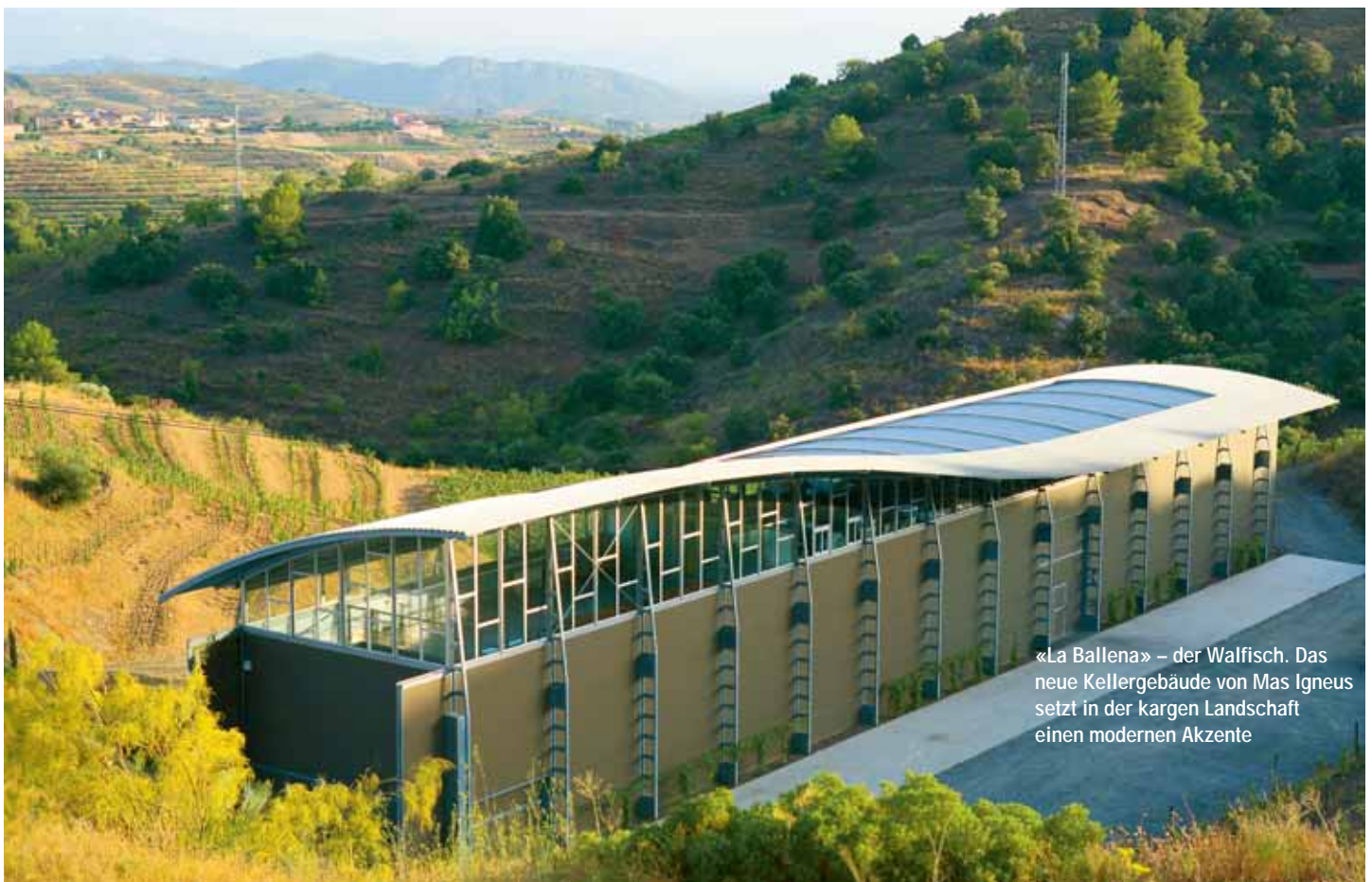
Einzigartig und unverwechselbar

Jürgen von der Mark, Master of Wine, besuchte mit David Rodriguez, bei Delinat verantwortlich für das Weinland Spanien, das Priorat. Er schildert hier seine Eindrücke.

«Ich dachte, meine Weinreise ginge nach Nordostspanien. Schnell machten mir meine Gesprächspartner klar, dass ich nach ihrem Verständnis nicht in Spanien, sondern in Katalonien war. Man ist stolz auf die wiedergewonnene kulturelle Eigenständigkeit und betont dies in Sprache und Verhalten. Bei aller Einheit Kataloniens kann man sich aber kaum zwei unterschiedlichere Weinbaugebiete vorstellen wie Penedès und Priorat. Das Penedès erstreckt sich von den fruchtbaren Ebenen am Mittelmeer bis zum ersten Gebirgszug südlich von Barcelona. Das Klima ist zwar mediterran warm, aber durch die Meeresnähe gemässigt, mit reichlichen Niederschlägen. Die Böden in der Ebene sind, von Löss geprägt, eher fruchtbar. Premiumweine stammen daher meist aus den Hangregionen, wo das Klima leicht kühler und die Böden karger und kalkhaltig sind.

Ganz anders das Priorat: Schroffe Steilhänge prägen das Landschaftsbild zwischen zwei Gebirgskämmen. Das Klima ist extrem trocken; im Sommer tagsüber heiss – abends frisch. Vom Meer kommend, trockenet ein starker Wind die Böden zusätzlich aus. Im Winter liegt manchmal Schnee in

Verkostungsbesprechung: Mas Igneus-Gründer Albet i Noya (rechts) mit Jürgen von der Mark und David Rodriguez



«La Ballena» – der Walfisch. Das neue Kellergebäude von Mas Igneus setzt in der kargen Landschaft einen modernen Akzent

den Weinbergen. Man glaubt, die extremen klimatischen Bedingungen in den Weinen des Priorats wieder zu finden: Zeugen vom Kampf ums Überleben. Wie die Einwohner sind Priorat-Weine auf den ersten Blick verschlossen – aber keinesfalls abweisend. Einfach geprägt vom harten Leben: einzigartig und unverwechselbar.

Pestizide im Quellwasser

Bei meinem zweiten Besuch im Priorat fühlte ich mich gleich wieder heimisch. Eine gute Unterkunft war vor Jahren noch schwierig zu finden, doch jetzt gibt es eine gute Auswahl: Das Priorat ist auch von Touristen entdeckt worden. Die kleinen Dörfer im Hinterland von Falset haben aber ihren Charakter behalten.



Willkommener Schatten: Fran Vernet, Önologe und Kellermeister von Mas Igneus (rechts) mit Jürgen von der Mark und David Rodriguez unter einem Mandelbaum.

Das Priorat ist eigentlich ideal geeignet für den biologischen Anbau. Dank dem trockenen und windigen Sommer sind Pilzkrankheiten beinahe unbekannt. Die Unkrautbekämpfung ist in den extrem steilen Weinbergen aber schwierig. Deshalb kommen oft Herbizide zum Einsatz. Die Folgen davon

schilderte mir der Winzer Ricard Vidal. Er arbeitete früher konventionell und setzte Pestizide ein. Mit der Zeit bemerkte er, dass immer weniger wildlebende Tiere da waren. Auch schmeckte das Wasser aus der eigenen Quelle nicht mehr. Vidal liess das Wasser analysieren – man fand Pestizidrückstände darin. Sofort stellte er um auf biologische Landwirtschaft.

Grosse Weine wachsen im Weinberg

Geologisch ist das Priorat eine Besonderheit: eine nur wenige Quadratkilometer kleine Region auf reinem Schieferboden. Ringsum findet man dagegen Kalkstein. Schiefer macht die Priorat-Weine unvergleichlich; er hemmt übermässigen Wuchs der Reben und verleiht dem Wein den unverwechselbaren mineralischen Charakter. Der lockere Schieferboden ermöglicht den Rebenwurzeln, tief in den Boden zu dringen; lebenswichtig, um in den trockenen Sommermonaten an die Wasservorräte von den Winterregen zu gelangen. Hier findet man die Sorten Garnacha (Grenache) und Cariñena (Carignan). Sie mögen heisse Sommer, neigen aber andernorts zu üppigem Wachstum, welches in den Schieferböden eingeschränkt ist: zum Wohl der Weinqualität.

Alle grossen Weine der Welt werden nicht im Keller gemacht, sondern wachsen im Weinberg zu grossen Gewächsen heran. Entsprechend einfach ist die Vinifikation: Die Weine werden schonend vergoren und reifen dann in kleinen Holzfässern. Normalerweise wird Garnacha in kleinen Fässern schnell vom Holz dominiert. Nicht so bei den enorm mineralischen Weinen des Priorats. Und die meisten Winzer setzen «neues Holz» nur sehr sparsam ein; sie verwenden die Barriques mehrmals. Ein typisches Beispiel dafür ist der Finca Messor von Mas Igneus.»

Jürgen von der Mark



Meine Eindrücke von 3 Jahrgängen Finca Messor

2003

Farbe: tiefes Rot, aber nicht tintig schwarz, erste feine Orangetöne, zeigt Grenache-Dominanz
Nase: Noten von reifen Pflaumen, unterlegt mit Würznoten von Zimt und Nelke, erste Andeutung von Reifearomen wie trockenem Laub, dunkle Schokolade mit herb-süßem Bitternis, gut wahrnehmbare Mineralität, zeigt Reife des Jahrganges
Gaumen: klare Struktur, edle Reife, zeigt feste Mineralität, sehr schön geöffnet, bei all der Fülle schön gradlinig, etwas trockenes Finish (jetzt geniessen, lagerfähig bis 2010).

2004

Farbe: schwarzblau, tief
Nase: elegante Frucht, deutlich wahrnehmbare, elegante Süsse; zeigt klar den hervorragenden Jahrgang, bei aller Reife elegant und fein, sehr schön unterlegte Mineralität
Gaumen: tiefe und runde Frucht, wirkt nie dicklich, feste Mineralität gibt dem Wein Struktur, Topjahrgang, die Tannine sind noch dominant, der Wein braucht etwas Zeit (lagerfähig bis 2012).

2005

Farbe: dichtes Blaurot
Nase: dem Glas entströmt ein Korb an roten und schwarzen Früchten in Rumtopf und Kompott: fein, frisch und anregend
Gaumen: reife Tannine geben dem Wein Struktur. Eine feine Frucht mit «süßem» Charakter gibt ihm Fülle. Bei aller Opulenz ist der Gesamteindruck enorm klar. Nicht ganz der Muskelprotz wie sein Vorgängerjahrgang turnt auch der 2005er-Finca-Messor Rad schlagend über den Gaumen. Das Finish lässt sein Potenzial erahnen, er ist aber schon erstaunlich offen für einen Wein seiner Statur.

Reise ins Reich der Hufeisennasen-Fledermaus



Gratallops gilt heute als vinophiles Herz des Priorat.

Das Priorat liegt im Hinterland der Stadt Tarragona und der bekannten Badestrände der Costa Dorada. Es gilt als Geheimtipp für Natur- und Wanderfreunde. Neu errichtete Hotels laden ein, hier ein paar Ferientage zu verbringen. So das Hotel Cal Llop in Gratallops. Das Dorf gilt als das Herz des Priorats. Die Geschichte reicht zurück bis zur römischen Herrschaft. Nach einer Überlieferung stamme der Name des Dorfes ab von «grat» (gefällig) und «llops» (Wölfe), also ein Ort, an dem sich die Wölfe wohlfühlten. Empfehlenswert ist das Restaurant Los Irreductibles, man würde es eher in einer Metropole wie Barcelona erwarten. Die Küche ist modern und doch traditionell. Es gehört den bekannten Önologen Sara Pérez und René Barbier.



Die Treppe zum Himmel

Von Gratallops fahren wir Richtung La Vilella Baixa auf der T-710 oder auf der kurven-, aber aussichtsreichen T-711 über Torroja del Priorat zum Kloster Scala Dei. Es wurde im 12. Jahrhundert vom katalanischen König Alfons dem Reinen gegründet. Die Legende besagt, dass ein Hirte beobachtete, wie Engel an der Stelle in den Himmel hinaufstiegen, an der die Kartause später gebaut wurde. Daher rührt der Name Scala Dei

– die Treppe zu Gott. Es waren die Mönche, die den Weinbau in dieses Tal brachten. Die heutige Zone der Herkunftsbezeichnung «Priorat Denominació d'Origen Qualificada» fusst immer noch auf der ursprünglichen Aufteilung des Priors von Scala Dei. Das Kloster wurde im Rahmen der Säkularisierung von Mendizábal im Jahre 1835 aufgegeben. Es geriet in Vergessenheit und zerfiel, bis vor einigen Jahren mit dessen Restaurierung begonnen wurde. Eine komplette Zel-

oben links: Neues Hotel in alter Hülle: das farbenfrohe Cal Llop liegt im Stadtkern von Gratallops

oben: Wer im Priorat unterwegs ist, erlebt immer wieder atemberaubende Weitblicke



oben: Zeugen einstmaliger Blütezeit: Torbogen bei Scala Dei

le mit Garten und Dépendance ist bereits originalgetreu wiederhergestellt.

Wir verlassen Scala Dei auf der T-702 in Richtung Osten. Wir durchqueren das Dorf Poboleda und treffen bald auf die in nördliche Richtung führende C-242. Und genau in der Kreuzung steht das Restaurant La Venta d'en Pubill, ausserhalb von Poboleda. Wir sind die ersten Gäste. Die karierten Tischtücher erinnern an eine italienische Pizzeria. Rustikale Baststühle laden uns zu Tisch. An den Wänden hängen Bilder aus früheren Zeiten. Schwarz-Weiss-Fotos von schwer beladenen Postkutschen, Pferden an der Tränke und Reisenden, die sich in der Venta (Kutschenstation) erfrischten und stärkten. Die Oliven aus der Region sind klein, aber besonders schmackhaft. Die regionalen Gerichte sind einfach, aber hervorragend. Erwähnt seien «Pà amb tomaquet», Bauernbrot mit eingeriebenen Tomaten, verschiedene Würste mit gebratenen weissen Bohnen oder «Samfaine», mariniertes Schmor Gemüse. Weiter fahren wir über Cornudella de Montsant auf der C-242. Nach wenigen Kilometern schwenken wir ab auf die S-9 nach Siurana.



Don Ramón kennt unzählige Geschichten über Siurana



Imposanter Altar in der romanischen Kirche von Siurana

Siurana – das New York des Priorats

In Siurana erwartet uns Señor Ramón, «Hüter des Schlüssels» und einer der noch 20 verbleibenden Bewohner dieser einst wichtigsten Stadt des Priorats. Man bezeichnet sie

auch als das New York des Priorats. Nicht dass die Stadt aus Wolkenkratzern bestehen würde, nein, aber Siurana wurde auf einer riesigen Felsplatte gebaut, die fast in den Himmel reicht. Rund um das Städtchen fallen die Felswände senkrecht in die Tiefe. Der Blick in die Ferne und auf das Montsant-

Massiv ist atemberaubend. Sr. Ramón öffnet uns mit einem riesigen Schlüssel das Kirchenportal. Die romanische Kirche wurde auf den Fundamenten maurischer Anlagen erbaut.

Bekannt ist das geschützte Olivenöl Siurana DOP, erzeugt aus Arbequina-Oliven, ebenso wie die schmackhaften Haselnüsse, welche jedoch infolge Billigimporten kaum mehr kommerziell angebaut werden.

Auf der Rückfahrt nach Gratallops führt uns der Weg durch La Morera de Montsant. Die-



Neu restaurierte Zisterzienser-Zelle in der Kartause Scala Dei



ganz oben: Traditionelle Küche in rustikalem Ambiente: La Venta d'en Pubill

oben: Aus den schmackhaften Oliven mit Herkunftsbezeichnung entsteht hochwertiges Olivenöl Extra Virgen, Siurana DOP

ses pittoreske und komplett restaurierte Städtchen liegt am Fusse der Serra Major des Montsant-Gebirges und ist Ausgangspunkt für verschiedenste Wanderungen im ausgedehnten Naturschutzgebiet, das sich über 9242 Hektar erstreckt. Der höchste Punkt liegt auf 1163 m ü.M. Eine vielfältige Flora und Fauna erwartet uns: gefährdete Tiere wie der Iberiensteinbock und die grosse Hufeisennasen-Fledermaus. Der Montsant ist auch Namensgeber der zweiten Herkunftsbezeichnung für Weine im Priorat, nämlich die DO Montsant. Sie umgibt die kleinere, aber viel renommierte Appellation Priorat DOQ.

David Rodriguez

Restaurants

La Venta d'en Pubill
Cruilla Cornudella, 43376 Poboleda
Telefon 0034 977 821 077
Einfache Hausmannskost, gut und günstig

Los Irreductibles
C. de la Font 38, 43700 Gratallops
Telefon 0034 977 262 373
www.irreductibles.org
Moderne Küche, tolle Weinkarte,
Montag geschlossen

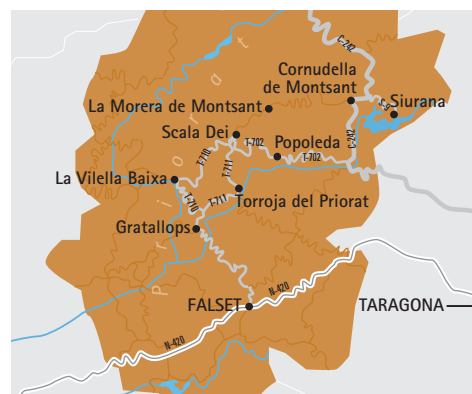
El Cellar de l'Aspic
C/Miquel Barceló 31, 43730 Falset
Telefon 0034 977 831 246
www.cellardelaspic.com
Moderne, regionale Küche

Hotels

Hotel La Siuranella
C/Rentadors, 43362 Siurana
Telefon 0034 977 821 144
www.siuranella.com
Neu gebaut, einfach, tolle Lage, absolut ruhig

Hotel Abadia del Priorat
C/Mayor 25, 43737 Torroja del Priorat
Telefon 0034 977 054 030
www.abadiadelpriorat.com
3-Sterne-Hotel, Zimmer mit Aussicht

Hotel Cal Llop
Carrer de Dalt 21, 43737 Gratallops
Telefon 0034 977 839 502
www.cal-llop.com
Neu gebautes Hotel, Aussicht auf Mas Igneus von den oberen Zimmern!



Das Priorat ist von Barcelona aus in 1½ Stunden gut zu erreichen. Wem die hügelige Region zu einsam ist, übernachtet in Taragona, direkt am Meer.

Was heisst ...

Sommerdrinks

... Bodenleben?

Da die Pflanzen nur wachsen können, wenn sie auf einem lebendigen Boden stehen, ist es eine der wichtigsten Aufgaben des Winzers, das Bodenleben so gut zu fördern, wie es nur geht. In einer Hand voll fruchtbarem Boden leben mehrere Milliarden von Bodentierchen, Mikroben, Pilze, Insekten und Regenwürmer. Sie alle sorgen dafür, dass der Boden krümelig ist und viel Wasser und Luft speichern kann. In der lockeren Erde können sich Pflanzenwurzeln fein verteilen und lebensnotwendige Nähr- und Wirkstoffe aus dem Boden gewinnen.
www.delinat.com/bodenleben.html

... Säure?

Die Säure ist ein tragendes Element des Weines. Sie macht vor allem Weissweine lebhaft, frisch und leicht. Zum Aperitif serviert, regen Weissweine mit schöner Säure den Appetit an. Auch Rotweine können auf einen gut dosierten Säureanteil nicht verzichten. Die Säure verstärkt einerseits die Aromen und Geschmacksnuancen, sie bildet in Balance mit der Süsse, dem Alkohol und den Tanninen die eigentliche Gaumenstruktur. Weine mit geringem Säureanteil wirken flach und schal. Zu viel Säure dagegen hinterlässt im Gaumen ein stechendes und hartes Gefühl. Schuld an zu viel Säure sind meist unreife Trauben oder zu hohe Erträge.
www.delinat.com/saeure.html

... Extrakt?

Man unterscheidet Gesamtextrakt und zuckerfreien Extrakt. Verdampft man Wein, dann bleiben rund 500 nichtflüchtige Substanzen zurück. Die Menge an zuckerfreiem Extrakt beträgt dennoch bloss 20 bis 30 Gramm pro Liter. Der Extraktgehalt eines Weines ist für dessen Qualität von grosser Bedeutung, hat er doch Einfluss auf die Aromen (Bukett), die Farbe und die Haltbarkeit. Zum Extrakt zählen Mineralstoffe (Phosphat, Magnesium, Kalium, Natrium,

Calcium), Säuren (Wein-, Milch- und Apfelsäure), Farbstoffe (Anthocyane), Gerbstoffe (Tannine, Phenole), Glycerin sowie Spurenelemente (Zink, Kupfer, Jod, Mangan, Brom, Eisen, Fluor). Die Höhe des Extraktgehaltes hängt ab von der Traubensorte, vom Ertrag pro Hektar, aber auch vom Klima, von der Niederschlagsmenge und der Bodenart.
www.delinat.com/extrakt.html

... Önologie?

Önologie ist die Lehre vom Wein (grch. oinos = Wein). Heute beinhaltet Önologie sowohl die Kellereitechnik wie auch den Weinbau, früher war die Weinbergtechnik ein separates Gebiet. Während es früher fast nur männliche Önologen gab, wird der Beruf heute zunehmend auch von Frauen ausgeübt. Die Rebenkunde (Ampelografie) ist ein Teilgebiet der Önologie.
www.delinat.com/oenologie.html

Neu bei Delinat

DELSECCO Rheinhausen 2007

Der Delsecco ist eine perfekt komponierte Cuvée der Traubensorten Rivaner mit etwas Kerner und Muskat. Der Perlwein durchläuft nur eine Gärung, die feine Perlage entsteht durch die Zugabe von Kohlensäure zum Wein. Ein vielseitiger Begleiter für die schönen Momente im Leben – zu einem angenehmen Preis!

Artikel-Nr. 6244.08
CHF 14.80 / € 8,90 (11 € 11,87)

DELSECCO Piccolo (20 cl)

Artikel-Nr. 8204.08
CHF 4.90 / € 2,95 (11 € 14,75)



pek. Wein mischen mit anderen Getränken – warum nicht? Gerade an heissen Sommertagen ist ein Glas Weisswein, verdünnt mit kühlem Mineralwasser, und mit einem Zitronenschnitt herrlich erfrischend. Willkommener Nebeneffekt: Der Alkoholgehalt wird reduziert. Aber auch die Weinaromen werden verdünnt; deshalb darf nachgeholfen werden. Zum Beispiel mit natürlichen Fruchtsäften, Sirup, Beeren oder Schalen aromatischer Früchte. Weindrinks werden nach Belieben gesüsst; etwa mit Honig, welcher in wenig warmem Wasser aufgelöst wird. Ein paar Eiswürfel halten den Weindrink kühl.

Rezepte für 4 Personen



JagdGlück

1 EL Preiselbeersirup (Cranberry) in $\frac{1}{10}$ l Mineralwasser auflösen, $\frac{1}{10}$ l Weisswein zugeben, mit Pfefferminzblättern dekorieren



ErdbeerRosé

2 TL Zucker* in
 $\frac{2}{10}$ l Wasser auflösen,
 $\frac{5}{10}$ l Rosé zugeben.
100 g Erdbeeren, in feine
Scheiben geschnitten, in ein
Glas legen, mit Rosé aufgießen
und mit Bio-Rosenblättern
dekorieren.

* oder Honig, in warmem
Wasser gelöst

HolunderWunder

1 EL Holundersirup in
 $\frac{2}{10}$ l Wasser auflösen,
 $\frac{5}{10}$ l Sekt oder Weisswein
zugeben.

1 TL fein gehackte Zitronen-
schale mischen mit 1 EL
Zucker, Glasrand befeuchten,
in die Zitronenschale-Zucker-
Mischung drücken, damit der
Glasrand rundum mit Zucker
belegt ist.

SüdWind

1 EL Cassis-Sirup in
 $\frac{2}{10}$ l Wasser auflösen,
 $\frac{1}{2}$ aufgeschlitzten Vanille-
stängel und
1 TL Zucker oder
 $\frac{1}{2}$ TL Vanillezucker darunter-
mischen,
 $\frac{2}{10}$ l Rosé oder leichten
Rotwein zugeben.

AsienZauber

$\frac{2}{10}$ l grüner Tee, nach
Belieben gesüsst,
 $\frac{2}{10}$ l Weisswein und
 $\frac{1}{10}$ l Wasser zugeben,
Getränk mit einer dünnen
Ingwerscheibe auf Zahn-
stocher aromatisieren.

Ein spannendes Jahr

Von Jürgen von der Mark, MW

2008 wird ein spannendes Jahr für mich. Viele neue Herausforderungen kommen in meinem Weingut auf mich zu. Nach einigen Jahren des Herantastens und des Sich-und-andere-Überzeugens habe ich nun meine Produktion komplett auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt.

Ich bin in den 80er-Jahren noch mit Vorbehalten gegen den ökologischen Weinbau ausgebildet worden. Rückblickend muss ich sagen: Mit meiner damaligen Einstellung hatte ich die Rebe eher als unmündiges Wesen gesehen. Ziel der Produktion waren gesunde und reife Trauben. Mit einem Arsenal an Dünge- und Pflanzenschutzmitteln sowie Herbiziden hat man Weinberge ohne Pilzkrankheiten bewirtschaftet, die eine definierte Menge an Trauben einer festgelegten Qualität an Öchslegraden hervorbrachten.

«Traube ist nicht gleich Traube»

Wenn ich ehrlich bin, hatte ich die Rebe dabei nur als notwendiges Mittel zum Zweck angesehen: für die Produktion der von mir gewünschten Trauben. Hauptsache, die Rebe hatte genug zu essen (Mineraldünger), Medizin gegen Krankheiten (Fungizide) und wurde einigermaßen artgerecht gehalten. Ich verwende bewusst diesen Terminus. Für mich gibt es heute keinen Unterschied mehr zwischen dieser Art Traubenproduktion und der Produktion von Eiern in Legebatterien. Dies soll keine generelle Schelte des so genannt konventionellen Weinbaus sein. Viele glückliche Hühner kratzen auf Misthaufen herum und legen trotzdem keine zertifizierten Bioeier. Vielmehr möchte ich die Gründe für meine persönliche Umkehr schildern: Ich bin von den Klassikern der Weinwelt fasziniert. Weine, deren Faszination sich oft nicht unmittelbar zeigt, sondern die sich erst nach und nach in all ihren Nuancen präsentiert. Schnell habe ich ge-

lernt, dass sich solche Weine nicht aus Trauben obiger Qualität erzeugen lassen. Um bei meinem vorherigen Beispiel zu bleiben: Ei ist nicht gleich Ei und Traube nicht gleich Traube. Die grobe Analyse der Inhaltsstoffe und der einfache Augenschein sagen nichts über die wahre Qualität aus. Nur wenn die Rebe sich wohlfühlt, ist sie in der Lage, hochwertige Trauben zu produzieren.

«Man kann solche Reben als sehr gut dressiert bezeichnen»

Dies habe ich relativ schnell erkannt und versucht, meine Arbeiten im Weinberg auf das Wohlergehen der Reben auszurichten. Aber richtig vertraut habe ich meinen Reben immer noch nicht. Ab und zu gab es noch eine Vitaminspritze (Mineraldünger) und auch mal vorsorglich ein Medikament gegen die mögliche Grippe (Botrytizid). Damit kommt man schon ziemlich weit, man kann solche Reben als sehr gut dressiert bezeichnen; aber eigenverantwortlich können solche Reben nicht auf witterungsbedingte Herausforderungen reagieren. Hierzu muss man sie eher erziehen als dressieren und ihre Talente erkennen und fördern. Dies kann man meines Erachtens nur durch ökologischen Weinbau. Das war meine Motivation.

«Ich komme mir vor wie ein Vater, der seinem Kind die Stützräder des Fahrrades abmontiert hat.»

Ich stehe erst am Anfang dieses Prozesses und zu Beginn war es für mich schwer, loszulassen und zu vertrauen, dass ich das Ökosystem Weinberg so aufbauen kann, dass es weitgehend eigenständig auf die Witterungsbedingungen reagiert. Bei akutem Infektionsdruck gilt es auch hier, mit den zugelassenen biologischen Pflanzenschutzmitteln die Reben vor Oidium und



Jürgen von der Mark, einer der ganz seltenen «Masters of Wine» im deutschsprachigen Raum, ist Winzer und produziert Pinot noir in Baden (DE).

Peronospora zu schützen (Falschem und Ephemem Mehltau); Parasiten, gegen die die Reben keine Schutzmechanismen entwickeln konnten. Mein Ziel ist es aber, nur in den absolut nötigen Fällen einzugreifen. Mit Bewunderung schaue ich auf Kollegen, die dies exakt erkennen – mir fehlt da noch die Erfahrung. Deshalb habe ich mir Hilfe geholt von einem Berater für ökologischen Weinbau. Dieses Jahr werde ich, zusammen mit ihm, wohl noch öfter in den Weinbergen sein als sonst. Sicherlich werde ich bei schwierigem Wetter auch etwas schlechter schlafen. Da fehlt mir noch die Gelassenheit. Ich komme mir vor wie ein Vater, der seinem Kind die Stützräder des Fahrrades abmontiert hat, damit es allein Radfahren kann. Ich muss darauf vertrauen, dass ich ihm das Radfahren gut beigebracht habe. Vielleicht überraschen mich meine Schützlinge dafür mit einigen unerwarteten Kunststücken. Darauf hoffe ich.



Von Thomas Vaterlaus

Als der amerikanische Weltraumtourist Greg Olsen im Oktober 2005 für einen Pauschalpreis von 20 Millionen Dollar zur ISS-Station geflogen wurde, hatte er zwei Rebstöcke im Gepäck. Weingutsbesitzer Olsen pflegte seine Reben in der Raumstation akribisch, doch als er die Pflanzen nach zehntägigem Aufenthalt im All zur Erde zurück brachte, seien beide komplett abgestorben gewesen, berichtete damals der «Stern».

Pläne für einen Rebgarten im All rückten damit in galaktische Ferne. Erfolgreicher war der 58-jährige Softwaremilliardär Charles Simonyi. Als er 2007 als fünfter Weltraumtourist zur ISS flog, brachte er sich und seinen Kollegen ein Sechs-Gänge-Gourmetmenü mit, das der französische Meisterkoch Alain Ducasse speziell zubereitet hatte. In Aluminiumpäckchen versiegelt, gab es Wachteln in Wein, Entenbrust mit Kapern und Griesskuchen mit Aprikosen. Simonyi verbesserte mit seinem kulinarischen Coup die Stimmung an Bord entscheidend. Was die Kosmonauten dazu tranken, ist leider nicht bekannt. Immerhin hatten die Russen schon 1996 einen Wein in die Raumstation Mir gebracht. Doch der Genuss hielt sich in Grenzen. Wahrscheinlich mussten die Kosmonauten den Wein wie Ketchup aus der Flasche klopfen, worauf der Rebensaft in flüssigen Fetzen durch die Luft wabbelte ... und mit weit geöffnetem Mund aufgeschnappt werden musste.

Dabei könnte es doch so romantisch sein. Schliesslich wird an der ISS demnächst der Beobachtungsturm Cupola (Kuppel) mit sechs grossen Fenstern angebaut, in dem

die ISS-Bewohner sich entspannen und den Blick ins All geniessen sollen. Was gäbe es Schöneres, als sich mit einer netten Kosmonautenkollegin bei Kerzenlicht in die Kuppel zu setzen, eine Flasche Wein zu entkorken und gemeinsam den Erdaufgang zu beobachten. Bei Freixenet in Katalonien sollen

auf dem Weg zum Mars an unverdaubarem 100-Parker-Punkte-Spitzenwein erstickt.»

Kurz nachdem ich mir diese bedeutenden Überlegungen über den Weingenuss im All gemacht hatte, träumte ich nachts vom berühmten Weinbaron Philippe de Roth-

heiliger Strohsack, ein Rosé im All

gegenwärtig Technologien getestet werden, die Weingenuss im All möglich machen, ohne dass man den Rebensaft wie Senf aus einer Tube drücken muss. Denn die Weltraumpychologen haben erkannt, dass bei langen Weltraummissionen – etwa zum Mars – der soziale Faktor von immenser Bedeutung ist. Gemeinsamer Weingenuss könnte nach ihrer Meinung die Stimmung an Bord wesentlich verbessern helfen. Nur, welche Weine sind überhaupt würdig, ins All mitgenommen zu werden?

Er habe Freunde, die lieber auf der Strasse mit einer aufgeblasenen Gummipuppe erwischt werden würden als mit einer Flasche Rosé im Einkaufskorb, schrieb letzthin jemand auf einer Internet-Plattform. Dies zeigt, was wir doch hier auf der Erde für arme Schweine sind. Wer einen Ruf als Weinkenner zu verlieren hat, getraut sich kaum mehr einen Wein zu entkorken, der locker und frisch die Kehle runterpurzelt. Nein, wir müssen aus pervers schweren Flaschen überlange Korken herausziehen, damit alle am Tisch sehen, dass sie gleich einen teuren Cassisbomber mit 15 Volt und Büffellederapplikation serviert bekommen. So weit darf es im All nicht kommen. Wir sollten subito festlegen, dass der Einfluss des Marmeladen-Wein-Verfechters Robert Parker (Kosename: Mister 15 Prozent) und seines Gehilfen Michel Rolland nur bis auf 8848 Meter über Meer (den Gipfel des Mount Everest) reichen darf. Darüber, beispielsweise in der 350 000 Meter über der Erde kreisenden ISS, dürfen nur gesellige Trinkweine mit weniger als 13 Volumenprozent Alkohol kredenzt werden. Es wäre einfach tragisch, wenn wir eines Morgens am Kiosk die Schlagzeile lesen müssten: «Astronaut

schild. Zeit seines Lebens spazierte dieser immer wieder einmal schwermütig durch seine Rebberge in Pauillac und haderte mit seinem Schicksal, welches ihn ins sumpfige Flachland von Bordeaux getrieben hatte, wo man es doch in den lieblichen Hügeln des Beaujolais viel lustiger hätte haben können. Als ihn einst jemand fragte, welches der beste Wein gewesen sei, denn er je getrunken habe, nannte er nicht wie erwartet einen exklusiven Spitzenjahrgang eines Premier Cru zu Bordeaux, sondern sagte: «Den Wein, der mir bis heute am besten geschmeckt hat, habe ich in einem eingeschneiten Holzhaus in den Pyrenäen in einem grossen Doppelbett in einem Raum getrunken, wo ein riesiges Feuer knisterte. Ja, und ein hübsches Mädchen lag neben mir. An den Namen des Weins kann ich mich nicht mehr erinnern.»

Mit dieser erdigen Einstellung zum Weingenuss schien mir der Baron definitiv der richtige Mann für die Frage nach dem idealen Trinkwein für die Reise zum Mars zu sein. Natürlich konnte ich mir die Bemerkung nicht verkneifen, dass eine eingeschneite Hütte und ein Raumschiff auf ganz ähnliche Weise von der angeblich zivilisierten Welt abgetrennt seien. Ich sah Philippe de Rothschild in meinem Traum, wie er lächelte, dann sagte er: «Ich würde einen Rosé aus dem Süden einpacken, damit man da oben nicht vergisst, wie es ist, wenn man an einem schönen Tag am Meer sitzt, mit Wind im Haar und Salz auf der Haut ...» Nun frage ich mich die ganze Zeit, ob der Baron damals, im eingeschneiten Holzhaus, wohl auch Rosé getrunken hat ...

Monti 2008: Eintauchen – mit den Fischern «Barsch» und «Egli» alias Clo Bisaz und Adrian Meyer

CIRCUS muss man leben

Ein Gesicht wie aus dem Bilderbuch. Wie ein Artist? Oder wie der berühmte Zirkusdirektor – einfach ohne dicken Bauch? Johannes Muntwyler ist beides, Jongleur und Zirkusdirektor. Ob in seiner Führungsfunktion oder unter der Zirkuskuppel: Er muss Geschicklichkeit, Aufmerksamkeit, Behändigkeit und gutes Gespür vereinen. Zu Besuch im Winterquartier des etwas anderen Zirkus, im Schweizer Circus Monti. Dem einzigen Zirkus, in welchem den Gästen ausschliesslich Delinat-Wein serviert wird.

Pfauenziege? Nera-Verzasca-Ziege? Oder eine Bündner Strahlenziege? Strahlen passt gut, denn im Circus Monti haben selbst die Tiere allen Grund zum Strahlen. Wer Exoten, Dickhäuter oder Raubtiere erwartet, ist in diesem Zirkus am falschen Ort, es sind wirklich Ziegen, Gänse und Esel, welche im Circus Monti leben. Die Tiere möglichst artgerecht zu halten, gehört zur Philosophie. Darum finden sich im Circus Monti nur Haus- und Heimtiere, die sich den hiesigen Verhältnissen gut angepasst haben. Die Transportzeit wird auf ein absolutes Minimum beschränkt und unmittelbar nach der Ankunft werden die Anlagen aufgebaut und die Tiere können jede Nacht in ihrem Gehege oder Stall verbringen. Und wo sich Tiere wohlfühlen, geht es auch den Menschen gut. «Es ist wichtig, dass die Menschen mit verschiedener Herkunft, verschiedenen Sprachen, Be-

Tobias Muntwyler begeistert 2008 mit seiner mehrfach ausgezeichneten Diabolo-Darbietung



rufen und Bildungen so zusammen leben und arbeiten, dass sich alle wohlfühlen. Das ist nur möglich, wenn sie sich gegenseitig akzeptieren und wissen, dass jede Arbeit wichtig ist», sagt Johannes Muntwyler schlicht. Ein Team, eine Einheit sollen sie bilden. Nicht nur innerlich. «Mir ist auch ein einheitliches Erscheinungsbild ganz wichtig», unterstreicht der Direktor.

Alte, abgewetzte Zirkuswagen? Nicht bei Monti. Alle Wagen haben dasselbe, freundliche Erscheinungsbild: weiss-rot-gelb. Gelb-Rot sind die Zirkusfarben, sei es beim Zelt, beim Schriftzug oder bei der Bekleidung

«Der erste Eindruck bleibt haften», ist Johannes Muntwyler überzeugt. Aus diesem Grund tragen alle seine Mitarbeiter während der Arbeitszeit dieselben T-Shirts und Pullover, die Wagen, mit welchen sie in die Dörfer und Städte fahren, sind sauber. «Viele kleine Details ergeben ein Ganzes und dieses Bild muss stimmen. So vermitteln wir eine Seriosität und heben uns von anderen ab.»

Nicht nur Zirkusromantik

Diese Überzeugung ist fürs Überleben wichtig. «Zirkus ist heute ein Geschäft.» Seine Fähigkeiten in der Jonglage kann Jo-

hannes Muntwyler nicht nur unter der Kuppel brauchen, sondern auch in seinem Alltag als Direktor. 60 Mitarbeitende wollen Ende Monat ihren Lohn, die Gäste (rund 120 000) in den 250 Vorstellungen müssen vom Programm begeistert sein. Das alles hat nichts mit Zirkusromantik zu tun, «Ende Saison muss die Kasse stimmen.» Eigentlich war es nie Ziel von Johannes Muntwyler, Zirkusdirektor zu werden, im Gegenteil. «Für mich war immer klar: So viel Zeit im Büro zu verbringen wie mein Vater, das wollte ich nie.» Sein Vater war der legendäre Clown Monti, der den Circus Monti zusammen mit seiner Frau Hildegard 1985 gründete.

Für Sohn Johannes hat sich das Zirkusleben einfach ergeben und er lernte Jongleur,

wortlich und kauft den Delinat-Wein ein) durch die Schweiz und treten im Programm auf. Mit auf die Reise gehen zwei Lehrerinnen, welche die beiden Knaben unterrichten. Der 5-jährige Nicola lebt derweil bei seiner Mutter.

Wie weiter?

Nach dem Tod seines Vaters und dem Ausstieg seiner Brüder aus dem Zirkusgeschäft stand Johannes Muntwyler, bis zu jenem Zeitpunkt vor allem für den technischen Bereich verantwortlich, vor einer schwierigen Entscheidung, Wie weiter? Ende 2004 hat er das ganze Unternehmen übernommen. Seine Arbeit ist spannend, abwechslungsreich und anspruchsvoll. «Man muss einerseits Manager sein und Entscheidun-

sehr schätzen – wie er selbst übrigens auch. «Unser Publikum besteht zu einem grossen Teil aus Menschen, die ihr Leben und ihre Freizeit bewusst gestalten», weiss Johannes Muntwyler, «und das spürt man einfach in der Manege.» Vor allem die treuen Gäste – und auf diese kann der Circus Monti zählen – schätzen die Philosophie dieses speziellen Zirkus und wissen auch, dass ihnen jedes Jahr ein ganz besonderes, von Profis gestaltetes Programm geboten wird.

Der Circus Monti präsentiert kein herkömmliches Nummernprogramm, die Gäste tauchen vielmehr jedes Mal in eine ganz besondere Geschichte ein, erzählt und gespielt von hervorragenden Artisten. Im diesjährigen Programm sind es zwei leidenschaftliche Fischer, die mit Zirkus absolut



Bereits routinierte Manegenpartner: Mario und Johannes Muntwyler



Über 60 Personen arbeiten und wohnen im Circus Monti

Delinat offeriert ihren Kundinnen und Kunden an ausgewählten Tagen Eintrittskarten zu einem reduzierten Preis sowie ein Glas Wein aus gesunder Natur. Auskunft erteilt der Kundenservice, Telefon Schweiz: 071 227 63 00.

«das war wie eine Lehre, 8 Stunden pro Tag <chrampfe>», erinnert er sich. Die Arbeit als Jongleur habe ihm, so sinniert er, eigentlich nur bedingt Spass gemacht. «Es war ein gewisser Druck da und ich war sehr ehrgeizig», erzählt er, «es war wirklich harte Arbeit.» Noch heute wirkt er im Programm mit. «Nun trainiere ich vielleicht noch eine Stunde pro Tag und das macht wirklich Spass.» Begeistert vom Zirkusleben sind seine Söhne Mario (Jongleur) und Tobias (Diabolo). Sie ziehen zusammen mit ihrem Vater, dessen Partnerin und der 72-jährigen Grossmutter der beiden Jungen (sie ist noch immer für die Buchhaltung verant-

gen nach unternehmerischem Aspekt fällen», sagt er, «andererseits braucht es aber ein spezielles Bauchgefühl und ein gutes Gespür für Menschen, es braucht Freude und ganz einfach ein gewisses Urvertrauen.» Und er fügt an: «Zirkus muss man leben.»

Seit Jahren arbeiten der Circus Monti und Delinat zusammen. In den ersten Jahren habe man Sponsoren gesucht, welche von der Philosophie her zum Circus Monti passten, «und da sind wir auf Delinat gestossen». So gelangen die Gäste noch heute in den Genuss von Delinat-Wein, was sie laut dem Direktor

nichts am Hut haben und die durch einen Streich der beiden Monti-Junioren Tobias und Mario in der Manege landen und dort immer wieder neue Versuche starten, die beiden Schlingel zu schnappen. Doch Mario und Tobias haben die Zirkusleute auf ihrer Seite. Das gesamte Ensemble hilft den beiden Jungen, die zwei Störenfriede an der Nase heranzuführen, bis diese schliesslich auf wundersame Art in die Zirkuswelt eintauchen. So, wie dies den Monti-Gästen jedes Jahr von Neuem widerfährt.

Irene De Cristofaro-Wipf

Infos: www.circus-monti.ch

MeinDS schlägt Wellen

Bis zum Redaktionsschluss dieser Weinlese – also innerhalb von gut zwei Wochen – sind auf «Mein-DS» über 50 000 Klicks erfolgt. Besonders beliebt ist das Weinquiz.

Dieses wurde in den ersten 20 Tagen über 65 000 Mal gespielt. Ebenfalls sehr beliebt sind die Degustationsvideos unserer Weinexperten. Für alle, die es noch nicht ausprobiert haben: www.delinat.com/mein-ds

Per 1. Februar 2008 hat Delinat auf ihrer Website die Rubrik «Mein-DS» aufgeschaltet. «Mein-DS» bietet einen speziellen Zugang für alle DegustierService-Kunden. Sie können sich einloggen und unter dem Bereich «Mein DS-Paket» von vielen Mehrwert-Informationen und -Dienstleistungen

ihre persönlichen Eindrücke zu den DS-Weinen. Eindrücklich auch hier, wie viele DS-Kunden sich die Videos schon angeschaut haben – über 1500 waren dies in den ersten zwei Wochen.

«Mein-DS» entwickelt sich weiter

Zahlreiche Kunden reagieren erfreut über diese neue Dienstleistung, sodass Delinat «Mein-DS» weiterentwickeln wird. Das Weinquiz wird beispielsweise laufend ausgebaut. Insgesamt kommen neue Funktionen dazu. Direkter Zugang unter www.delinat.com/mein-ds

Jürg Weibel

Überraschungen im Jubiläumsjahr

pek. DegustierService-Kundinnen und -Kunden freuen sich über die Jubiläumsgeschenke, die sie in ihrem DS-Paket finden. So der Profi-Korkenzieher Pullparrot mit dem Ni-gota-Ausgießer im DS-Rotweinpaket vom Februar oder das Briefchen mit Ringelblumensamen für einen bunten Start in den Sommer im DS-Weissweinpaket im März. Weitere Überraschungen werden folgen.



Persönliche Weinbeurteilungen durch unsere Weinexperten in den Degustationsvideos.

Exklusive Rotweine – im DS besonders attraktiv!

pek. Master of Wine Jürgen von der Mark stellte kürzlich fest: «Bei den exklusiven Rotweinen weist Delinat oft ein sehr vorteilhaftes Preis-Leistungs-Verhältnis auf!» Das heisst: In Blindvergleichen schneiden die Delinat-Weine gut ab und die Preise sind meistens tiefer als die der herkömmlich erzeugten Spitzenweine. Besonders interessant ist der DegustierService Exklusivweine: Die Delinat-Önologen und Länderverantwortlichen reservieren die besten Weine für diese Pakete. Kundinnen und Kunden profitieren von den bekannten DegustierService-Vorteilen: DS-Rabatt von 7 bis 12 Prozent, Steckbrief zu jedem der drei Weine, Weinkunde und Gourmettipp – und Zugang zu «Mein-DS» auf der Delinat-Website.

Jetzt lohnt es sich speziell, beim DS-Exklusivwein mitzumachen. Das Juni-Paket enthält neben zwei ausgesuchten Spitzenweinen ein Glanzlicht des biologischen Weinbaus: für die Kunden in Deutschland den



Weinakademiker David Rodriguez ist bei Delinat verantwortlich für das Weinland Spanien.

profitieren. So finden sie beispielsweise alle Informationen (Weindatenblätter, Rezepte, Weinwissen ...) in elektronischer Form, zusammen mit nützlichen Zusatzlinks. Mit nur einem Klick hat man den Überblick über alle aktuellen Weine, die mit 7 bis 12 Prozent DegustierService-Rabatt bestellt werden können – in der Regel mehr als ein Dutzend Weine aus allen 6 DS-Sorten. Ganz besonders beliebt sind die Degustationsvideos. Hier präsentieren die Delinat-Weinspezialisten

grossartigen Gran Reserva Martí 2003 von Albet i Noya aus dem Penedès; und für Kunden in der Schweiz den Finca Messor 2005 von Mas Igneus aus dem Priorat: einen kraftvollen Terroirwein von grosser Klasse. (Mehr zu diesen Weinen ab Seite 10 in dieser Weinlese.)

Anmeldungen für den DegustierService «Exklusiver Rotwein» nimmt der Delinat-Kundenservice gerne entgegen oder direkt unter www.delinat.com/mein-konto/ds

Neues vom Rucksack

Die hohe Nachfrage hat es bestätigt: Der Delinat-Rucksack ist ein Renner! Degustier-Service-Kundinnen und -Kunden reagieren begeistert; die für den Test verfügbaren hundert Rucksendetaschen für DS-Kartons sind permanent im Umlauf. Im Februar schickten 300 Kunden 3320 leere Kartons zurück. Einige von ihnen hatten riesige Stapel der hochwertigen Kartons über die Jahre aufbewahrt.

Wie stabil die DS-Kartons sind, zeigt die Geschichte eines Kunden, der 32 Kartons sammelte und sie bei allen Umzügen mitnahm; einmal sogar von der Schweiz in die Toskana und wieder zurück. Mit Einführung des



5

Im Rucksack reisen die leeren DS-Kartons zurück ins Delinat-Lager, wo sie mehrmals wieder verwendet werden.

Rucksacks kehrten sie nun ins Delinat-Lager zurück, wo sie weiterverwendet werden.

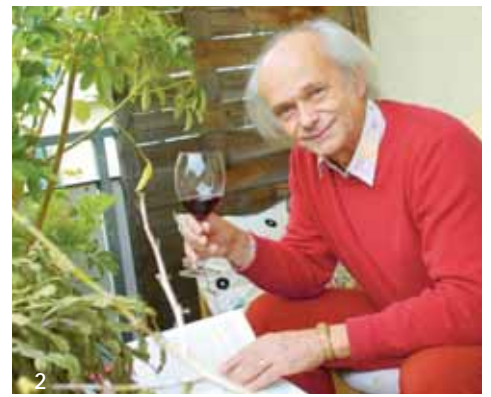
Jeweils acht leere 3er-Kartons oder sechs leere Doppelkartons (für 6 Flaschen) finden Platz im Rucksack. Darin senden DS-Kunden ihre Kartons kostenlos ins Delinat-Lager zurück. Aufgrund der hohen Nachfrage können im Moment Wartezeiten bis zu einem Monat eintreten. Doch: Jeder erhält «seinen» Rucksack – weitere sind bestellt. In Österreich ist die Rücknahme durch die Post jedoch noch nicht geklärt.

Dominik Vombach

Bestellung telefonisch
aus der Schweiz 071 227 63 00
aus Deutschland 07621-16775-0



1



2



3



4

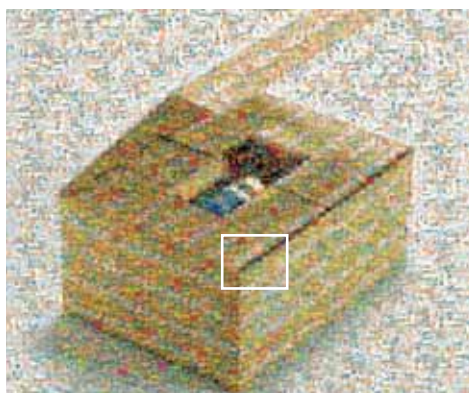


6

Kundenporträts

- 1 Silvana und Urs Kundert-Ranzoni
- 2 Jürg Ackermann
- 3 Margit und Markus Bittmann
- 4 Lisbeth Forster
- 5 Régine und Christoph Chapuis
- 6 Beatrice und Michael Engler-Wenger

Der Delinat-DegustierService: ein wiederkehrendes Erlebnis für Delinat-Kundinnen und Kunden. Ob weiss, rosé, rot, exklusiv oder prickelnd, die Weinpakete sind beliebt und werden auch gerne verschenkt.



Mehr als ein Bild ...

Erraten! Das Bild des DS-Kartons links besteht aus unzähligen kleinsten Bildern aus der Welt der Delinat-Weine. Kunstvoll komponiert von Jan van Lier, Korntal-Münchingen

Nie mehr zurück zu konventionellem Wein

Nicht 007 zwar, aber immerhin Kundennummer 1011: Sie sind Kunden der ersten Stunde und auch nach 20 Jahren noch immer begeistert vom Wein aus gesunder Natur: Walter und Heidi Suter aus dem aargauischen Rothrist. Und, wen wundert's, sie sind Genussmenschen – aber sie geniessen bewusst, ob Wein oder Nahrungsmittel: Nur was aus biologischem Anbau stammt, kommt auf den Tisch.

Wein statt ein Mittelklassewagen? Diese Entscheidung würde Walter und Heidi Suter nicht schwerfallen: «Ich verzichte auf vieles, aber ganz sicher nicht auf Delinat-Wein», sagt Walter Suter und seine Frau fügt lachend an: «Mittlerweile haben wir Delinat-Weine in der Grössenordnung eines Mittelklassewagens konsumiert.» Durch ein Inserat sind sie vor 21 Jahren auf Delinat aufmerksam geworden. Schon damals bezogen sie nur Biofleisch, das Gemüse kam aus dem eigenen Biogarten und alle anderen Lebensmittel wurden im Bioladen gekauft. Damals galten sie noch als Exoten und ernteten für ihre Überzeugung höchstens ein müdes Lächeln. «Das Biofleisch hatten wir zu Beginn von einem Bauern aus dem Emmental», erinnert sich Heidi Suter, «er brachte uns das Fleisch in einem grossen Sack und wir mussten es selbst portionieren und vakuumieren.» Das machte dem seit 36 Jahren verheirateten Ehepaar nichts aus, im Gegenteil. Wichtig war, dass Qualität aus tiergerechter Haltung auf den Tisch kam und immer noch kommt. «Bei diesem Thema waren wir uns immer schon einig und wir verfolgen eine konsequente Linie.»

Jeden Monat ein Paket

Walter Suter ist für ganze Sachen. «Von Beginn weg hatten wir alle 6 Degustier-Service-Sorten», sagt er, «und noch heute kommt jeden Monat ein Paket, worauf wir uns nach wie vor sehr freuen.» Die feinen Weine – nicht jeder mundet gleich gut –, die Informationen dazu und auch die Rezepte begeistern. «Zu einem guten Essen gehört



«Mit der Zeit weiss man natürlich viel über die Weine und den Anbau», Heidi und Walter Suter

der passende Wein – darauf achten wir immer», erklärt der passionierte Hobbykoch. Er ist der Chef in der Küche, er liebt gutes Essen und guten Wein. Seine Frau Heidi muss, wie sie einwirft, tatsächlich um ihren Platz in der Küche kämpfen. «Wenn wir Gäste haben, kochen wir aber immer gemeinsam», fügt sie an, «ich bin für die Vorspeise, das Dessert und das Servieren zuständig, mein Mann bereitet die Hauptspeise zu.» Suters kaufen gemeinsam ein, und zwar jeden Samstag auf dem Markt in der Stadt, «das ist schon fast ein Ritual». Und auch wenn kein Gast mit am Tisch sitzt: Suters geniessen jeden Abend zusammen ein feines Essen und trinken dazu den passenden Delinat-Wein. «Das ist gesund», ist Walter Suter überzeugt, «gerade heute war ich beim Arzt und er war sehr zufrieden mit mir. Ich bin gesund und das ganz bestimmt wegen des guten Weins und der gesunden Lebensmittel.» Und zudem, so findet der 58-Jährige, ist jeder Tag gut für ein Festessen. Auch wenn es, wie an diesem Abend, aus Schinkengipfeli und Kabissalat besteht.

Anspruchsvolle Geniesser

Die Suters sind anspruchsvolle Geniesser und das macht das Auswärtsessen, ob im Restaurant oder als private Gäste, nicht einfach. «Wir wollen wissen, woher das Fleisch kommt, wir sind uns gute Bioqualität gewohnt und das macht es manchmal schwierig», gesteht Heidi Suter. Ein Grund mehr, immer wieder Ferien auf Château Duvivier zu verbringen. «Dort ist es einfach wunderbar», strahlt Heidi Suter und gerät ins Schwärmen. Vom Essen, vom Wein, von

der Umgebung, einfach von allem. Und wenn man Suters nach ihrem Lieblingswein fragt? Klar doch, das sind die Weine vom Château Duvivier... Das Ehepaar hat Freundschaften geschlossen im Château, welche auch nach Jahren noch andauern. Allerdings gibt es natürlich noch viele andere Weine, die besonders gefallen. Im letzten Jahr fuhr das Ehepaar nach Kroatien in die Ferien, weil der Hausherr wissen wollte, wo der feine Tropfen Zlatan Stijena angebaut wird. «Wir reisten also in dieses wunderschöne Land, besuchten die Insel Hvar und dort die steilen Weinberge, wo der Zlatan wächst.»

Zum Fachmann geworden

Dank dem jahrelangen Genuss von Delinat-Wein und dem Studium der dem Degustier-Service-Paket beiliegenden Informationen ist Walter Suter zu einem kleinen Fachmann geworden. «Mit der Zeit weiss man natürlich viel über die Weine und den Anbau», meint er bescheiden. Eines ist für ihn klar: «Ich ginge nie mehr zurück zu konventionellen Weinen. Die sind einfach vom Geschmack her anders, sie haben nie dasselbe Bukett, nie die Vielfalt von Aromen wie ein Delinat-Wein.» Natürlich steht der Wein fürs erwähnte Abendessen bereits bereit. Es ist eine Cuvée des Amis vom Château Duvivier, und schon wähnt man sich an diesem grauen, trüben Tag in sonnigen, südlichen Gefilden...
Irene De Cristofaro-Wipf

Die neue Olivenöl-Ernte ist da!



Castello Colle Massari

Olio di Oliva Extra Vergine
Toskana, 50 cl

In der Azienda Colle Massari in Cinigiano verwöhnt Claudio Tipa seine 2500 Olivenbäume der Sorten Frantoio, Olivastra, Leccino und Moraiolo mit natürlicher Pflege. Klares, kräftiges Grün; Duft von grünen Oliven, frischem Gras und Tomatenblättern; herrlich fruchtig; deutliche Schärfe, elegante Bitternote im Abgang

Artikel-Nr. 9522.08
CHF 26.- / € 17,- (11 € 34,-)

Viola

Olio di Oliva Extra Vergine
Veneto, 50 cl

Die traditionsreiche Ölmühle Viola & Co verwendet ausgewählte Oliven der Sorten Nostrano, Favarol und Grignano von jahrhundertealten Olivenhainen am Gardasee. Klares intensives und leuchtendes Grün; dezente Nase von Lorbeer, Tomatenblättern und Artischocken; harmonisch am Gaumen, milde Schärfe im Abgang

Artikel-Nr. 9532.08
CHF 16.50 / € 10,50 (11 € 21,-)

Entrañable

Aceite de Oliva Virgen Extra
Jumilla (Spanien), 50 cl

Das Entrañable wird aus den besten spanischen Olivensorten in der Region Jumilla gepresst. Wie die bekannten Weine wird auch das exquisite Olivenöl aus dieser Region hoch geschätzt. Klare grünliche Farbe mit goldenen Reflexen. Duft von Gras und Tomatenblättern. Im Ansatz mild und cremig, im Abgang zartbitter mit dezenter Schärfe.

Artikel-Nr. 9531.08
CHF 20.- / € 12,50 (11 € 25,-)

Jefira

Extra Natives Olivenöl, Peloponnes, Griechenland, 50 cl

Aus den Olivensorten Athinoelia, Koroneiki und Mourtoelia pressen Christina und Nikolas Kunz auf der Halbinsel Peloponnes ihr naturbelassenes, wunderbar fruchtiges Olivenöl. Leuchtendes, klares Grün; intensive Frucht nach grünen Oliven, geschnittenem Gras und Tomatenblättern, auch etwas Artischocke; sehr geschmeidig, milde Schärfe

Artikel-Nr. 9506.08
CHF 26.- / € 17,- (11 € 34,-)

Probierpaket Olivenöl

Die ganze Breite der Geschmackseindrücke bietet das beliebte Probierpaket mit je einer Flasche oben vorgestellter Olivenöle.

Artikel-Nr. 9691.12
Probierpreis CHF 88.50 / € 57,-



Der hat ja wunder-
bare Aromen: Erd-
beere, Wildkirsche...
deutlich auch Johannis-
beere und eine Nuance
Bärlauch schmeckt ich
sofar raus. Klasse.
Und dann dieser erdige
Grundton...

Sag mir Bescheid,
wenn ich endlich
trinken darf.



Was Wein, Kaffee und Schokolade miteinander zu tun haben

Von Simone Hoffmann

Bei allen, die sich enthusiastisch mit Wein beschäftigen, gab es diesen Augenblick der Initiation. Genau wie ihn das Lexikon beschreibt: «Die Aufnahme des Neulings in die Standesgemeinschaft oder den Geheimbund.» Der Moment, in dem man erwachsen wird. Die Initiation ist meist verbunden mit einem Ritual, bei Naturvölkern manchmal auch mit Tänzen von spärlich bekleideten Verwandten und Freunden um ein Lagerfeuer. Die Weintrinker-Werdung ist von ähnlicher Tragweite. Nur geht es leiser zu. Der entscheidende Schritt vom Neuling zum Weinenthusiasten ist ein stiller, intensiver Augenblick mit sich selbst.

«Ich zeige Ihnen jetzt, wie Kaffee schmeckt.»

Für mich als Jugendliche sollte der Wein vor allem preiswert sein. Es kam darauf an mit einem dekorativen Glas in der Hand dazusitzen und mich entspannt, erwachsen und den Biertrinkern intellektuell überlegen zu fühlen. Der Geschmack spielte kaum eine Rolle, weil ich nicht darauf achtete. Bis zu dem Abend, an dem ich zufällig etwas Besseres im Glas hatte. Ein simpler, aber ungewohnt sauberer Landwein schaffte es, meine ganze Aufmerksamkeit vom Gespräch abzulenken. Die Erkenntnis traf mich unmittelbar, direkt über die Zunge ins Herz: Das ist kein Getränk, sondern eine ganz eigene Welt, die es zu entdecken gilt!

Jahre später besuchte ich eine handwerkliche Rösterei. «Ich zeige Ihnen jetzt, wie Kaffee schmeckt», sagte der Röster und baute kleine Tässchen mit handgepflückten Spezialitätenkaffees vor mir auf. «Als wenn ich das nicht wüsste!», dachte ich. Aber gleich darauf sagte mir die Nase, dass ich im Unrecht war. Aus den Tassen duftete es nach Karamell, Schokolade, Zitrusfrüchten, Nüssen und weissen Blüten. Und mir wurde klar, dass ich vorher keinen Kaffee kannte. Die russige, bittere Brühe, die mir jahrelang

als Bürokaffee genügte, hatte mit einem Produkt in dieser Qualität nicht das Geringste zu tun.

So ist es auch mit Schokolade. Die besondere Sorgfalt, die bei der Pflege der Pflanzen und der Verarbeitung notwendig ist, hat sie mit Wein und Kaffee gemeinsam. Sie gehört zur Trilogie der Produkte, die, in hoher Qualität genossen, nicht einfach nur besser schmecken, sondern neue Horizonte eröffnen.

Wein, Kaffee und Schokolade – keiner braucht sie zum Leben, aber jeder will sie für die Seele. Es gibt sie in so unterschiedlicher Güte, dass man sie jahrelang in den Mund nehmen kann ohne etwas über sie zu wissen. Alle drei umweht der Geist einer jahrhundertealten Tradition als Kulturgut. Die Azteken verehrten die Früchte des Kakaobaums als «Speise der Götter». Die Griechen verehrten in Dyonisos den Gott des Weines. Und nach dem Genuss von Kaffee soll der Prophet Mohammed von einer Krankheit derart genesen sein, dass er vierzig Frauen beglückt haben soll.

Vor allem aber passen die drei wunderbar zusammen. Die feine Würze, die elegant eingebundenen Bitterstoffe, der Schmelz und die Fülle, die Fruchtsäuren, der grosse Genuss. Der Wein zur Schokolade, die Schokolade zum Kaffee, der Kaffee nach dem Wein. So wie man die Farbe, den Geruch und den Geschmack eines Weines erkundet, sollte man sich auch den beiden anderen widmen. Die Farbe der Schokolade zeigt an, wie hoch ihr Kakaoanteil ist – je dunkler, desto höher. Beim Kaffee erkennt man an der hell- oder dunkelbraunen Farbe den Röstgrad.

Alles ist möglich, wenn man gute Schokolade probiert: blumige, fruchtige, erdige, rauchige und nussige Geschmacksnoten. Manche Bitterschokoladen schmecken nach Rotwein, andere überraschend nach

Zitrusfrüchten. Beim Kaffee sind Herkunftsland und Lage für das Aroma verantwortlich. Obwohl es nur zwei Bohnensorten von Bedeutung gibt, Arabica und Robusta, sorgen die Böden und das Klima der ver-

«Manche Bitterschokoladen schmecken nach Rotwein.»

schiedenen Anbauländer für eine Aromenvielfalt, die sich mit der von Wein messen kann. Am schönsten ist es jedoch, mit den Kombinationen zu spielen. Denn bei Wein, Schokolade und Kaffee gibt es Traumpaare und solche, die sich im Wege stehen. So braucht ein Rotwein zur Bitterschokolade Kraft, um gegen die vollmundige Struktur der Schokolade anzukommen. Und weiche Tannine, um ein gleichberechtigter Partner für ihre bitteren Noten zu sein. Es gibt viel zu entdecken! Die Initiation zum Weintrinker muss nicht die letzte sein.



Simone Hoffmann ist Weinjournalistin und Autorin in Berlin. Sie schreibt unter anderem für den «Berliner Weinführer», das «Slow Food Magazin» und «Apéro. Das kulinarische Esspapier». Nach ihrem Buch «Die Welt des Kaffees» erscheint im Herbst «Die Welt des Kakaos».

Der Sonnenwein – jeder Tag ein Ferientag

«Als Mutter und Weinmacherin habe ich die Erfahrung gemacht, dass zwischen der Betreuung von Kindern und der von jungen Weinen durchaus Parallelen bestehen. Beide benötigen Freiheit in klar abgesteckten Grenzen – und viel Zuneigung.»

Marga Torres, Önologin Weingut Albet i Noya

10 Jahre Vinya Laia

Der Jubiläumsjahrgang überzeugt mit verführerischer Frucht, herrlicher Gaumenfülle und viel Temperament – eine gelungene Assemblage aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Garnacha.



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

ALBET I NOYA

VINYA
LAIA

CATALUNYA
Denominació d'origen