

Josep Maria Albet i Noya: Spaniens erfolgreichster Biowinzer

DELINAT 24 Weinlese

Das Delinat-Journal für Genießerinnen und Genießer | Nr. 24, November 2011 | 6. Jahrgang

Hotspots
Inseln des Lebens
in den Weinbergen



Josep Maria Albet i Noya

ist der Vorreiter des biologischen Weinbaus in Spanien. Heute zählt der «Guia Peñin», der wichtigste spanische Weinführer, die Albet-i-Noya-Weine zu den Topcrus in Spanien. Katalonien hat den Erfolgswinzer gar zum Önologen des Jahres 2008 gekürt.

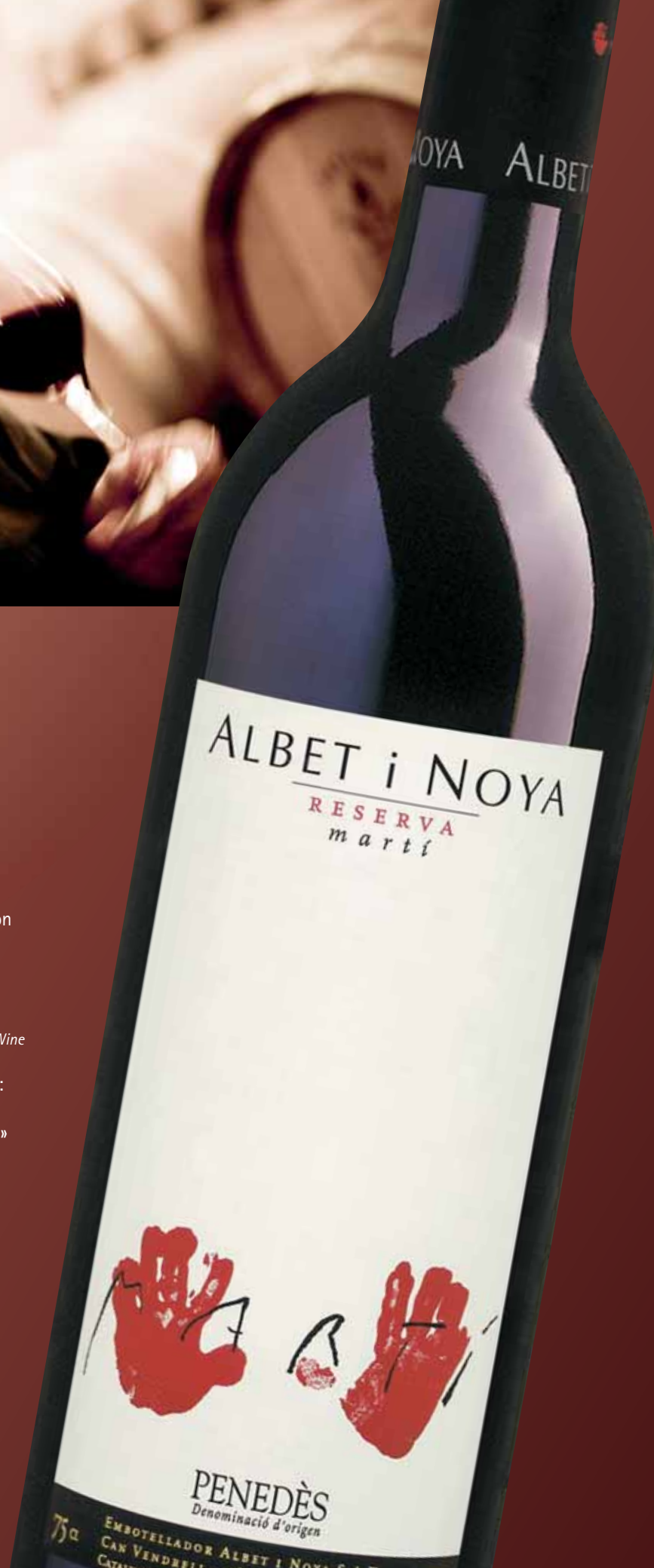
Albet i Noya,
Reserva Martí,
Penedès DO

Eine überzeugende Assemblage von Cabernet Sauvignon und Merlot, gewürzt mit etwas Tempranillo.

Was einen grossen Wein ausmacht, ist Originalität. Die Reserva Martí ist unverwechselbar.

Jürgen von der Mark, Master of Wine

Für Josep Maria Albet i Noya war von Beginn weg klar: «In die Reserva Martí kommen nur die besten Trauben; schliesslich trägt der Wein den Namen meines Sohnes.»



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

10 **Spaniens erfolgreichster Biowinzer**

Peter Kropf

«Wo ein Begeisterter steht,
ist der Gipfel der Welt.»

Joseph von Eichendorff, deutscher Dichter (1788–1857)

6 **Kraftpaket**

Neue Aroniaprodukte

7 **Eine gute Sache – auch für Winzer**

Der DegustierService bietet Sicherheit

8 **Fairtrade-Rum**

Ein anständiges Leben für 800 Bauern

24 **Inseln des Lebens**

Die Hotspots der Delinat-Winzer

28 **Kochkunst für Augen und Gaumen**

Neue Bücher für Feinschmecker

29 **Das halbe Delinat-Sortiment**

Der Weinkeller von Chris Jacobi und Myrtha Rutz

30 **WeinLeserangebot**

Zwei Probierpakete von Albet i Noya – portofrei

31 **Wettbewerb**

10 Überraschungspakete zu gewinnen

Ein gutes Beispiel

«Man mag die Kleinen einfach lieber als die Grossen», warb vor einiger Zeit eine Marke für ihr kleines Auto. Klein und niedlich gefällt, macht keine Angst, wirkt bescheiden. Andererseits ermutigen vor allem erfolgreiche, grösser gewordene Unternehmen, es ihnen gleichzutun. Seit 30 Jahren auf Erfolgskurs ist der katalanische Winzer Josep Maria Albet i Noya. Jede Parzelle, die er erwirbt, stellt er sofort um auf biologischen Anbau. Begeistert von der reichhaltigen Natur, pflegt er die Artenvielfalt in seinen Weinbergen. Der charismatische Winzer fördert unermüdlich den biologischen Weinbau, ist Präsident der katalanischen Weinregion DO Penedès und sein Weingut wurde 2011 zum zweiten Mal als bester spanischer Biolandwirtschaftsbetrieb ausgezeichnet. Es braucht erfolgreiche Biowinzer, die ihren Erfolg zeigen und mit ihrer Begeisterung Nichtbiobauern ermutigen, auf natürliche Landwirtschaft umzustellen. Nicht weil es Subventionen gibt, sondern weil es die einzige langfristig sinnvolle Wirtschaftsweise ist. Lesen Sie mehr über den beliebten Winzer auf den Seiten 10-21.

Viel zum Erfolg der Biowinzer trägt der DegustierService bei. Delinat kauft für das beliebte Weinpaket bedeutende Mengen, die sofort an die vielen Kundinnen und Kunden verteilt werden, statt lange an Lager zu liegen. Das schafft Bekanntheit, gibt dem Winzer Sicherheit, Jahr für Jahr. Sechs Winzerinnen und Winzer schildern auf Seite 7, was der DegustierService für sie bedeutet.

Mancher meint, ein begrünter Weinberg sei immer ein Bioweinberg. Bloss Gras wachsen zu lassen und dieses unter den Reben mit Chemie totzuspritzen, reicht aber nicht. Überzeugte Biowinzer fördern die Artenvielfalt, indem sie Ausgleichsflächen in und um die Reben anlegen: Flächen, auf denen Früchte, Kräuter und Gemüse wachsen; so wird die Monokultur aufgebrochen, Lebensraum für viele Arten geschaffen – und nebenbei zusätzliches Einkommen erzielt (Seiten 24-27).

Man mag die Kleinen und die Grossen, wenn sie uns ein gutes Beispiel sind.

Peter Kropf

Peter Kropf

Kunden schreiben ...

Kleingartenversuch mit Pflanzenkohle

Bereits seit einiger Zeit verfolge ich aufmerksam und voller Spannung die Neuigkeiten auf den Internetseiten des Ithaka-Journals und des Delinat-Instituts. Mein besonderes Interesse gilt dabei (natürlich) der sehr spannenden und erfolgreichen Kombination von Pflanzenkohle und Mischkulturen im Garten- und Weinbau. Als Biologiestudentin im norddeutschen Bremen erschliesst sich mir allmählich, jedoch kontinuierlich die ökologische und gesellschaftliche Tragweite der vom Delinat-Institut initiierten Projekte. Im kommenden Jahr werde ich selbst ein (privates) Projekt zur Erforschung der kurzfristigen Wirkung von Pflanzenkohle (voraussichtlich auf Tomaten) durchführen. Daher würde ich mich freuen,

an den vom Delinat-Institut begleiteten und ausgewerteten Kleingartenversuchen teilnehmen zu können, falls diese auch im kommenden Jahr wieder stattfinden. Langfristig wäre ich auch an einem Praktikum am Delinat-Institut sehr interessiert.

Laura S. Schnee, Bremen

Bin über Delinat zur Information über die Pflanzenkohle gekommen und freue mich, diese in unserer Demeterlandwirtschaft als auch in unseren Gärten einzusetzen. Vielen Dank all den mutigen und kreativen «Geistern», die am Erhalt unseres Lebensraumes arbeiten. Susanne Dörfler, Blasehof, Maria-Saal (AT)

Kahle Weinberge (Weinlese 23)

Das Wesentliche an einer Begrünung ist erstens der Arbeitsaufwand, zweitens der Wasserverbrauch. Je nach Klima, kann eine Begrünung auch vor Trockenheit schützen. In den südlichen Ländern mit engem Reihenabstand und einer Pflanzdichte von über 8000 Rebstöcken pro Hektar ist eine Begrünung fast nicht zu bewältigen. Daher werden dort oft Herbizide verwendet, wie sie in Deutschland schon lange verboten sind. So wird oft im Winter ein Granulat gestreut, welches über die ganze Vegetationsphase den Boden «tot» hält. In Anbetracht einer ökologischen Bearbeitung von Weinbergen ist die Begrünung nicht wegzudenken, da die Artenvielfalt und der Lebensraum von Schützlingen langfristig von wichtiger Bedeutung sind. Lauritz Jessen, Düsseldorf

Nero-d'Avola-Verschnitt

Bisher habe ich die «Weinlese» mit Freude gelesen, allerdings hat mich ein Artikel (im Heft 23, die Red.) ziemlich auf die Palme gebracht: Da haben also die Franzosen die sizilianischen Reben gebraucht, um die schmalbrüstigen Bordeaux-Weine aufzumöbeln. Und der Winzer Massimo Maggio gibt zum Besten, dass er die international

verbreiteten Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot benutzt, um seinen Wein zu verfeinern. Was ist das denn für eine Logik? Sie nennen den «Bonarossa» einen Wein, der «mit uniformer sizilianischer Massenware kontrastiert», genau mit diesem Verschnitt wird er zu einer solchen Massenware. Hätte Ihr Winzer die Rebe Nero d'Avola mit Frappato verschnitten, hätte er von einem ehrlichen Sizilianer sprechen können. In dieser Form jedoch sehe ich den Bonarossa als einen Wein, der mir aufgrund seiner Struktur – zu viel international – nie ins Glas kommen wird!

Regina Rommelrath, Mönchengladbach

Cabernet Sauvignon und Merlot sind international verbreitete Rebsorten, die heute wohl überall auf der Welt angebaut werden. Es macht jedoch meines Erachtens einen Unterschied, ob ein Winzer für Assemblagen Weine herbeizieht, die in anderen Klimazonen produziert wurden und somit den ortstypischen Charakter der Weine verändern oder aber international verbreitete Sorten im eigenen Anbaugebiet anpflanzt. Massimo Maggio ist ein Winzer mit Leib und Seele und legt sehr grossen Wert auf die Authentizität seiner Weine.

Martina Korak, Önologin, Einkauf Italien

Weintage in Malans

Ich war letzten Samstag das dritte Mal in Ihrem Bioweinkurs in Malans und möchte Ihnen für die Organisation dieses Kurses sehr, sehr danken! Ich habe diese drei Samstage in Malans überaus genossen und fand alle drei Führungen und Degustationen bei Herrn Liesch, Frau Cavin-Clavadetscher und Herrn Boner hochkarätig, jede und jeder auf seine oder ihre Art! Allen dreien ebenfalls grossen Dank für die «geerdete», praxisbezogene Führung. Passend dazu schätzte ich auch die Mittagessen in der «Krone». Für mich waren es drei überaus gelungene Tage und ich freue mich auf weitere solche Veranstaltungen. Ivo Stieger

Herausgeber Delinat-Kundenservice

CH Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn

Telefon 071 227 63 00, Fax 071 227 63 01

DE Hegeheimer Strasse 15, 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

Bio-Kontrollstelle: DE-ÖKO-039/CH-BIO-006

E-Mail kundenservice@delinat.com

www.delinat.com

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

Beiträge Beiträge Martina Korak, Peter Kropf (pek), Matthias Metzke, David Rodriguez, Martin Schäppi (mas), Martin Schäppi, Hans-Peter Schmidt (hps), Jürgen von der Mark, Dirk Wasilewski (diw), Hans Wüst (hrw).

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Marçal Font, Heinz Hebeisen, Hans Peter Siffert, Hans Wüst, Michael Chartouni

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

RC T24



Titelseite:

Rebberg Albet i Noya
im Penedès, Spanien

Bild: Hans Wüst

Impressum



Frauen entdecken Wein

diw. Wein eine Männerdomäne? Mitnichten. Immer mehr Frauen interessieren sich für die Welt des Weines. So waren im vergangenen Herbst zwei Delinat-Weinseminare exklusiv für Frauen im Nu ausgebucht. Deshalb gibt es das Seminar «Frauen entdecken Wein» auch diesen Herbst wieder. Kursleiterin ist die Önologin Martina Korak. Sie erklärt, was biologischen von konventionellem Weinbau unterscheidet und worauf es beim Degustieren ankommt. Höhepunkt ist eine Entdeckungsreise durch das Aromen- und Geschmacksspektrum von sechs Bioweinen. Dabei werden Sinne und Sensorik geschult und die wichtigsten Degustationstechniken



vermittelt. Die Kurse finden statt in den Delinat-Weindepots:

10. November 2011, Olten; 19–21 Uhr
17. November 2011, St. Gallen; 19–21 Uhr

24. November 2011, Bern; 19.30–21.30 Uhr

Preis: CHF 60.–, für Delinat-Kundinnen CHF 40.–.

Anmeldung auf

www.delinat.com/veranstaltungen
Auskunft erteilt der Delinat-Kundenservice, Telefon +41 71 227 63 00

Umfrage

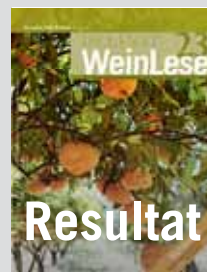
Bei welchen Preissegmenten (Wein 75 cl) sollte Delinat das Sortiment erweitern?

- a) unter 7 Franken / unter 5 Euro
- b) 7 bis 12 Franken / 5 bis 10 Euro
- c) 12 bis 22 Franken / 10 bis 20 Euro
- e) über 22 Franken / über 20 Euro

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf unserer Website:

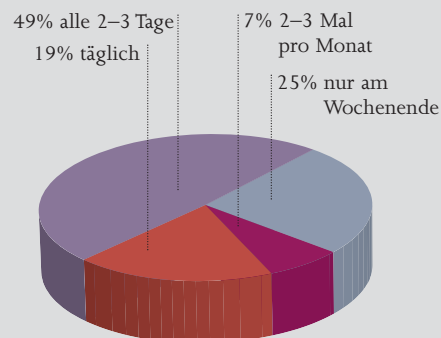
www.delinat.com/weinlese

Besten Dank!



der letzten Weinlese-Umfrage

Wie oft trinken Sie Wein?



Wir freuen uns über Ihre Meinung

Sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschrift bitte an leserbriefe@delinat.com oder an den Delinat-Kundenservice. Besten Dank! Aus Platzgründen behalten wir uns vor, einige unter den Zuschriften auszuwählen oder sie zu kürzen.

Die fast schwarzen Aroniabeeren sind bereits im August, also kurz vor den Trauben, reif. Was nach der Ernte übrig bleibt, wird im Winter zum willkommenen Leckerbissen für Vögel.

Das neue Kraftpaket

Aronia bleibt keine Eintagsfliege: Die beerenstarken Kraftspender sind bei gesundheitsbewussten Weinliebhabern beliebt. Jetzt gibt es neue Produkte.

Als Delinat im vergangenen Herbst eine neue Linie mit Bio-Aroniaprodukten lancierte, war die kleine, fast schwarze Apfelbeere (*Aronia melanocarpa*) hierzulande den Wenigsten ein Begriff. Doch die Neugierde, was in und hinter dieser aus Nordamerika stammenden Wildbeere steckt, war gross. Viele natur- und gesundheitsbewusste Kundinnen und Kunden bestellten das Probierpaket oder einzelne Produkte. Die Reaktionen darauf waren mehrheitlich positiv. Besonders gut angekommen ist der reine, etwas herbe Aroniasaft, den man sowohl pur wie auch verdünnt mit Wasser oder anderen Säften trinken kann. Der Reinsaft ist vom Gehalt her das wertvollste Produkt. Aber auch alle andern Aroniaproducte enthalten viele wertvolle Anthocya-



ne. Dieses natürliche Polyphenol wirkt antioxidativ gegen freie Radikale, welche im menschlichen Körper Zellen und Gewebe angreifen. In Russland, wo Aronia schon

lange kultiviert wird, gilt die Beere in der Volksmedizin als Heilpflanze. Sie wird als Allroundheilmittel eingesetzt, hauptsächlich aber bei Darm- und Hauterkrankungen, Harnwegsinfektionen und Bluthochdruck.

Neues Kraftmüesli mit Aroniatrester

Auch bei uns wird das der Aronia zugeschriebene Gesundheitspotenzial immer mehr entdeckt. Zahlreiche Kunden haben uns ermuntert, weiter zu experimentieren und neue Aroniaproducte zu entwickeln. Das ist mittlerweile geschehen. Kernprodukt im Delinat-Sortiment bleibt der Reinsaft, der direkt aus biologisch angebauten Aroniabeeren gepresst wird. Beim Fruchtstift wurde dem gesundheitlichen Aspekt vermehrt Rechnung getragen und ein neues Mischverhältnis gewählt: Statt aus 20 Prozent Aronia- und 80 Prozent Traubensaft besteht dieses Getränk neu je zur Hälfte aus Aronia- und Traubensaft.

Neu im Sortiment sind die beiden Fruchtstifte Quitten-Aronia und Hagebutten-Aronia. Sie ersetzen die bisherige Konfitüre. Ebenfalls neu ist der Aronia-Crunch. Dieses Power-Müesli enthält unter anderem Hafer- und Weizenflocken, Reiscrisp, Reissirup, Haferschrot und Aroniatrester.

Passend zum Weinbau

Aroniaproducte passen ausgezeichnet zum Weinbau. Mehrere Delinat-Winzer haben in der jüngeren Vergangenheit auf ihren Weingütern zur Verbesserung der Biodiversität Aroniasträucher gepflanzt. Die anspruchslose Pflanze belebt den Boden und bietet Insekten und Vögeln Nahrung und Schutz. Sie hat eine grosse Resistenz und braucht keine Behandlung gegen Schädlinge und Krankheiten. *David Rodriguez*

Mehr über die Aroniabeere und über die Aroniaproducte von Delinat unter www.delinat.com/aronia

Eine gute Sache – auch für die Winzer

hrw. Unkompliziert zu Hause immer wieder neue Weine zu Vorzugspreisen entdecken und probieren – das ist der grosse Vorteil des Delinat-DegustierService aus Kundensicht. Das beliebte Weinpaket bringt aber auch grosse Vorteile für die Winzer. Hier sechs Stimmen aus dem Weinberg:



Bio dank Delinat

«Delinat ist unser wichtigster Kunde. Ganz ehrlich: Ohne die enge und langfristige Zusammenarbeit wären wir wohl kein Biobetrieb. Der DegustierService gibt uns eine Absatzgarantie über mehrere Jahre, sofern die Qualität stimmt. Erst das ermöglicht uns, mit dem Pflanzen von Hecken und Bäumen auch grosszügig in die Biodiversität zu investieren.»

Louis Fabre, Château Coulon, Frankreich



Dialog mit den DS-Kunden

«Wir sind ein kleines Weingut. Nur schon deshalb hat der DegustierService für uns eine grosse Bedeutung. Es ist beruhigend zu wissen, dass eine grosse Menge unseres Weines noch vor der Ernte verkauft ist.»

Dani Sánchez, Azul y Garanza, Spanien

«Über den DegustierService bzw. Delinat erfahren wir viel über die Kundenwünsche. So entsteht ein Dialog, der es uns erlaubt, an der Qualität unserer Weine zu arbeiten.»

María Barrera, Azul y Garanza, Spanien



DS präsentiert Weine optimal

«Uns gibt der Delinat-DegustierService eine gewisse Sicherheit, da eine bestimmte Anzahl von Flaschen frühzeitig eingeplant werden kann. Darüber hinaus werden unsere Weine den Kunden auf eine Weise vorgestellt, wie es in Weinhandlungen nicht möglich ist.»

Josep Maria Albet i Noya, Spanien



Grosse Mengen geben Sicherheit

«Wenn wir einen Wein im DegustierService haben, ist das für uns natürlich vor allem von der Menge her interessant. Dank der grossen Beliebtheit dieses Weinpaketes braucht es immer eine grosse Anzahl Flaschen. Damit werden wir teilweise bei der Vermarktung unserer Weine entlastet und können uns beispielsweise vermehrt auf Verbesserungen im ökologischen Bereich konzentrieren.»

Natalino Fasoli, Weingut Fasoli, Italien



Zeit für Reben statt für Administration

«Für mich als eher unbekanntem Winzer ist der grösste Vorteil des DegustierService, dass ich meinen Wein auf diesem Weg sehr gut verkaufen kann und mich nicht gross um die Vermarktung kümmern muss. Das gibt viel Freiraum für die aufwendige ökologische Arbeit im Weinberg und im Keller.»

Volker Paul Weindel, La Tour des Vidaux, Frankreich

DELINAT
DegustierService®

Falls Sie den DegustierService von Delinat noch nicht kennen, jetzt einsteigen oder ein weiteres Paket abonnieren möchten – hier finden Sie alles Wichtige in Kürze: www.delinat.com/ds

Fairtrade



Der faire Handel (englisch Fair Trade) ist eine Strategie zur Armutsbekämpfung. Bauern in Afrika, Lateinamerika und Asien erhalten durch festgelegte Mindestpreise und Fairtrade-Prämien die Möglichkeit, ihre Dörfer und Familien aus eigener Kraft zu stärken und ihre Lebens- und Arbeitsbedingungen nachhaltig zu verbessern. In der Produktion sollen ausserdem internationale Umwelt- und Sozialstandards eingehalten werden.

Laut der Dachorganisation Fairtrade Labelling Organizations International (FLO) profitieren über 1,4 Millionen Landwirte vom fairen Handel. In der FLO sind zahlreiche nationale Fairhandelsorganisationen zusammengeschlossen, so etwa Transfair in Deutschland, Max Havelaar in der Schweiz und Fairtrade Österreich.



Papagayo Golden Rum

Ein anständiges Leben für 800 Bauern

Bisher waren Produkte aus Übersee im Delinat-Sortiment aus ökologischen Gründen tabu. Jetzt hat uns die berührende Geschichte rund um einen in Südamerika biologisch hergestellten Rum das Herz gebrochen.

Arroyos y Esteros – eine abgeschiedene, einsame Region in Paraguay, rund 100 Kilometer nördlich der Hauptstadt von Asunción. Das Leben der mehrheitlich kleinbäuerlichen Bevölkerung in diesem vom Bächen und Sümpfen (Arroyos y Esteros) geprägten Landstrich ist hart. Es fehlt an Infrastruktur und regelmässigen Verdienstquellen.

1993 wandelt sich vieles zum Besseren. Der einheimische Ingenieur Eduardo Felippo lanciert ein Biofarmprojekt. Sein Ziel: Die gegen 1000 schlecht bezahlten Bauern der

Region sollen durch umweltschonende Zuckerrohrproduktion zu einem anständigen Einkommen und zu mehr Lebensqualität kommen. Was anfänglich wie ein Märchen tönt, ist bisher für über 800 Kleinbauern wahr geworden. In Kooperativen vereint, liefern sie biologisch hergestelltes Zuckerrohr an die Zuckermühle von Eduardo Felippo in Asunción. Neben einer Abnahmegarantie lösen sie für ihr Produkt einen Preis, der über dem stark fluktuierenden Weltmarktpreis liegt. Zudem profitieren die Farmer von einer Fairtrade-Prämie. Ein Teil davon wird ihnen bar ausbezahlt, ein anderer Teil fließt in einen Fonds. Dieser dient der Finanzierung von Ausbildung, Beratung und Gemeinschaftsprojekten. So konnten in den vergangenen Jahren z.B. Computer angeschafft und der Aufbau einer Arzt- und einer Zahnarztpraxis unterstützt werden.

Ein feiner Biorum

Aus dem von den Bauern angelieferten Zuckerrohr entsteht in erster Linie Biorohrzucker. Der als Nebenprodukt anfallende dicke, schwarze Sirup – die Melasse – wird für die Herstellung von Papagayo Organic and Fairtrade Rum genutzt. Die Melasse wird in traditionellen, kupfernen Brennblasen, sogenannten Pot-Stills, destilliert. Danach reift der Rum in alten Whiskyfässern, bis er den angestrebten Charakter erreicht. Erst jetzt tritt er die lange Reise nach Europa an: Per Frachtkahn gelangt er auf dem Flussweg zuerst zum Hafen von Buenos Aires, dann auf dem Seeweg nach London. Hier wird er in der kleinen Thames Distillery mit etwas Jamaika-Rum (ebenfalls in Bioqualität) veredelt und anschliessend in Flaschen abgefüllt. Alle Produktions- und Transportabläufe für den Papagayo Golden Rum entsprechen hohen ökologischen Anforderungen. Selbst die Flaschen bestehen zu 65 Prozent aus Altglas.

Martina Korak

Weitere neue Produkte in unserem kleinen, aber feinen Spirituosenortiment unter www.delinat.com/spirituosen



Die Zuckerrohrernte erfolgt in diesen kleinbäuerlichen Kooperativen in schweiss-treibender Handarbeit. Die Halme werden über dem Boden abgeschnitten und ohne die zuckerlosen Blätter zu Melasse verarbeitet. Die Halmstrünke bleiben im Boden und schlagen wieder aus.

kurz & bündig

hrw. Pflanzeninseln bei Meinklang. Angela und Werner Michlits vom österreichischen Weingut Meinklang versuchen ihren grössten zusammenhängenden Weinberg, der sich über 11 Hektar erstreckt, in ein Naturparadies zu verwandeln. Um die derzeit noch monoton wirkende Reblandschaft aufzubrechen, haben sie Hunderte von Rebstöcken entfernt. So entstand Platz für ökologische Hotspots (siehe Seite 24). Auf insgesamt 27 unterschiedlich grossen Inseln (50 bis 200 m²) wurden in Zusammenarbeit mit einer Botanikerin Bäume, Sträucher und Kräuter angepflanzt.

Hartnäckige Quecke. Das Piemonteser Weingut La Luna del Rospo von Michael Schaffer und Renate Schütz befindet sich von der Biodiversität her auf Topniveau. Zu schaffen machen dem Winzerpaar aber Probleme mit der Begrünung zwischen den Rebzeilen. Die Quecke, eine unerwünschte Süssgraspflanze, wuchert hier derart, dass andere, für den Wasser- und Nährstoffhaushalt des Bodens wichtige Leguminosen nicht richtig gedeihen. Mit neuen Massnahmen wie dem Wechsel des Mähsystems (weg vom Schlegelmulcher) und neuen Einsaatstrategien soll versucht werden, eine durchmischte und stabile Pflanzengesellschaft als Dauerbegrünung aufzubauen.

Reisereportagen im Delinat-Blog. Unsere Einkäufer Martina Korak, Emil Hauser und David Rodriguez sind regelmässig zusammen mit Redaktor Hans Wüst in ganz Europa unterwegs zu bewährten oder neuen Biowinzern. Was sie dabei alles erleben, schildern sie jeweils in packenden Kurzreportagen im Delinat-Blog. Dabei geht es nicht bloss um Wein und Winzer, sondern auch um Nebensächliches, Lustiges oder Nachdenkliches, das sie auf der jeweiligen Reise auf Trab hält. Die in der Regel direkt vor Ort geschriebenen Reiseberichte sind «live» im Delinat-Blog zu finden: www.delinat-blog.com/reiseberichte

Neue Projekte am Delinat-Institut. Im Auftrag des WWF erarbeitet das Delinat-Institut ein Konzept für eine ökologisch und wirtschaftlich nachhaltige Erhöhung von Biodiversität und Bodenqualität im Randbereich der Gleise der Schweizerischen Bundesbahnen (SBB).

Bei einem vom deutschen Bundesforschungsministerium geförderten Projekt beteiligt sich das Institut an der Optimierung von Biogasanlagen durch Einsatz von Pflanzenkohle.

Für die Industrie hat das Delinat-Institut ein Terra-preta-Substrat sowie verschiedene Karbondünger entwickelt. Die Produkte wurden im Juli 2011 auf dem Markt eingeführt.

Für die Delinat-Weingüter wurde eine neue Strategie mit Winterbegrünung entwickelt, die noch in diesem Winter zur Anwendung kommt. Sie soll alle weiteren Düngemittel im Weinbau überflüssig machen.

Info: www.delinat-institut.org



Gehört als Basisausstattung in jede Hausbar: Rum, Gin, Wodka und Whisky.



Winzer Louis Fabre von Château Coulon (links) im Gespräch mit Emil Hauser und Hans Wüst von Delinat.





Josep Maria Albet i Noya

Spaniens erfolgreichster Biowinzer

Seit 25 Jahren treibt Josep Maria Albet i Noya den biologischen Weinbau mit voller Kraft voran. Unterstützt von Bruder Antoni und einem hoch motivierten Team. Ein feines Gespür für edle Tropfen, Respekt vor der Natur, Ausdauer und Innovationsfreude sind die Stärken dieses Weingutes, das heuer zum zweiten Mal zum besten spanischen Biobetrieb gekürt wurde.

Wenn Josep Maria Albet i Noya auf den obersten Terrassen seines Weinberges Can Milà de la Roca steht, liegt ihm das halbe Penedès zu Füssen. «Das hier ist meine Lieblingsparzelle», sagt er. Es ist ein Gefühl von grosser Freiheit, das hier oben jeden befällt, der zwischen Rebstöcken, Felsbrocken,

Bäumen, Hecken und wildem Fenchel über die wellige, in mildes Sonnenlicht getünchte Hügellandschaft hinwegblickt. Am liebsten möchte man sich eine dieser braunen «Zigarren» anstecken, die da vereinzelt im saftig-grünen Blattwerk der Rebstöcke hängen. «Wir nennen sie tatsächlich Zigarren», lacht Josep Maria Albet i Noya. Sie sind das Werk eines Schädlings: Der Rebenstecher verletzt den Stiel des Weinblattes und kappt so die Saftzufuhr. Das Blatt wird schlapp, der Käfer beginnt es zu rollen und legt darin seine Eier ab. Nach ein paar Tagen wird das Blatt braun und nimmt die Gestalt einer Zigarre an. «Schäden im grossen Stil richtet der Käfer nicht an», sagt Josep Maria. Deshalb lässt er seine «Zigarrenfabrikanten» einfach gewähren.

Weinberge voller Saft und Kraft

Kaum je zuvor zeigten sich die Weinberge von Albet i Noya in einem derart üppigen

Beton statt Barrique:
Josep Maria Albet i Noya und David Rodriguez von Delinat vor dem Beton-Ei, in dem einige der Weine reifen.



Grün wie im Frühling 2011. Die spezielle Begrünung aus Roggen, Wicke und Raigras zwischen den Rebzeilen spriesst mehr als meterhoch – die vielen Niederschläge im Winter und Frühling haben reichlich Saft und Kraft in den Boden gebracht. «Ein so intensives Wachstum habe ich noch nie erlebt», meint Josep Maria. Die Begrünung wird später gemulcht. Sie versorgt die Reben mit natürlichen Nährstoffen und schützt den Boden über den heissen Sommer vor dem Austrocknen.

Hohe Ehren für Vorzeigeweingut

Als Pionier der ersten Stunde hat Josep Maria Albet i Noya viel dazu beigetragen, dass Spanien heute mit 6,3 Prozent weltweit das Land mit dem grössten Flächenanteil an biologischem Weinbau ist. Er bearbeitet nicht nur seine eigenen 80 Hektar aus Überzeugung biologisch, sondern hat im Laufe der Jahre auch viele andere Winzer im Penedès und darüber hinaus zu diesem Schritt motiviert. Gleichzeitig forscht er unablässig und unermüdlich an neuen, fortschrittlichen Lösungen. So experimentiert er seit mehreren Jahren in einem speziell angelegten Versuchsgarten mit alten, wiederentdeckten Rebsorten. Das Ziel sind krankheitsresistentere Sorten, sodass sich der Einsatz von Kupfer und Schwefel gegen Pilzkrankheiten reduzieren lässt. Für das unermüdliche Engagement ist das Vorzeigeweingut vom spa-

nischen Umweltministerium nach 2007 heuer bereits zum zweiten Mal als bester spanischer Biolandwirtschaftsbetrieb ausgezeichnet worden. Das erfüllt Josep Maria mit Stolz: «Für uns ist es eine Bestätigung und eine Aufmunterung, auf dem eingeschlagenen Weg weiterzufahren.» Doch der Ehre nicht genug: Wie gross die Anerkennung auch innerhalb der gesamten Winzergilde seiner Region ist, zeigt seine Wahl in diesem Sommer zum neuen Präsidenten der DO Penedès – eine Appellation mit über 185 Weingütern, die

jährlich 170 Millionen Liter Wein produzieren.

Ein kritischer Geist

Wer sich so intensiv mit nachhaltigem Weinbau befasst, dem mangelt es nicht an Selbstbewusstsein. Das kommt in Albet i Noyas Haltung gegenüber den strengen, vom WWF Schweiz hochgelobten Delinat-Biorichtlinien mit drei Niveaustufen (1 bis 3 Schnecken) gut zum Ausdruck. Josep Maria begegnet ihnen offen konstruktiv –



Der Cigarrero (*Byctiscus betulae* L.) oder Rebenstecher rollt die Rebblätter zu einer Zigarre und legt seine Eier hinein.



Bald ein UNESCO-Weltkulturerbe?

hrw. In abgeschiedener, schönster Hanglage unweit seines Weingutes konnte Albet i Noya einen alten, vier Hektar grossen Weinberg neu pachten. Die bis zu 60-jährigen Rebstöcke der weissen Sorten Xarel·lo und Parellada fassen auf einzigartigen Terrassen, die von 150-jährigen, imposanten Trockensteinmauern gestützt werden. Die Lage dieses Weinberges mit Blick über die gewellten Ebenen des Penedès ist so einzigartig, dass er für die Aufnahme auf die Liste des UNESCO-Weltkulturerbe angemeldet ist.



aber auch mit einer gesunden Portion kritischer Distanz. «Die Richtlinien enthalten auf der höchsten Niveaustufe Vorgaben, die nicht einfach zu erfüllen sind, wenn man bei der Weinqualität keine Abstriche in Kauf nehmen will», sagt er. Für ihn gehören etwa die postulierte Beschränkung auf 20 Kilo Schwefel pro Hektar zur Bekämpfung des Echten Mehltaus oder der gebotene Verzicht auf Reinzuchtheffe bei der Vinifizierung dazu. Naturhefen haben zwar den Vorteil, dass sie natürlicherweise in den Rebbergen vorkommen und der Wein dadurch den besonderen Charakter des Weingutes erhält. Im Gegensatz zu den Reinzuchtheffen sind sie aber weniger berechenbar. Wenn im Keller nicht höllisch aufgepasst wird, sind Fehleraromen im Wein möglich. Sie stellen für den Winzer also ein gewisses Risiko dar.

Ein 3-Schnecken-Wein als Ziel

Doch Josep Maria Albet i Noya hätte es nicht zum erfolgreichsten Biowinzer Spaniens gebracht, wäre er nicht bereit, durch behutsames Vorgehen und langfristige Prozesse auch grösste Herausforderungen anzunehmen. Das von Delinat angestrebte 3-Schnecken-Niveau für ganze Weingüter lässt sich laut Josep Maria nicht von heute auf morgen erreichen. Er will sich diesem Ziel schrittweise nähern. Ein Anfang ist gemacht. Im Weinberg Can Verdell hat er ein Hektar mit der weissen, gegen Pilzkrankheiten wenig empfindlichen Traubensorte Marina Rión angepflanzt. Josep Maria geht davon aus, dass er hier mit der geforderten Schwefelreduktion klarkommt und auch der Einsatz von Naturhefen im Keller funktioniert. «Wir sind zuversichtlich, dass der Rión unser erster 3-Schnecken-Wein wird.» Leichte Defizite bei der Biodiversität hat er im Umfeld dieses Rebbergs längst behoben: Ein lang gezogenes Bord wurde mit Oleander, Eichen, Pinien und Erdbeerbäumen (Arbutus) bestockt, auf einem flachen Streifen beginnen junge Kirsch-, Aprikosen, Kaki- und Apfelbäume reichlich Früchte abzuwerfen.

Hans Wüst



Oben: Die Begrünung mit Roggen, Wicken und Raigras versorgt die Reben mit natürlichen Nährstoffen.

Unten: Kompost aus Trester und Schafmist wird zur Bodenverbesserung mit Pflanzenkohle versetzt.



Reserva Martí und Vinya Laia

Solide Flaggschiffe

Es ist eine schöne Tradition im Hause Albet i Noya, einzelne Weine nach dem Namen von Familienmitgliedern oder Angehörigen von Mitarbeitern zu benennen. Mit der Reserva Martí und dem Vinya Laia wurden zwei solche Weine zu Aushängeschildern.

Das ältere der beiden Flaggschiffe ist die Reserva Martí. Mit dieser Cuvée aus Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah betrat Josep Maria Albet i Noya 1994 Neuland. «Zuvor hatten wir immer nur reinsortige Weine gekeltert. Jetzt wollten wir einen Premiumwein aus verschiedenen Traubensorten nach Bordeaux-Vorbild komponieren», blickt er auf den ersten Jahrgang zurück. Sein einziger Sohn Martí war damals gerade drei Jahre alt. Der innovative Winzer ahnte, dass sich da ein grosser Wurf anbahnen könnte, und gab dem Wein den Namen seines Sohnes. Mehr noch: Auf die Etikette bannte er in bordeauxroter Farbe die Abdrücke von Martí's kleinen Kinderhänden.



Vom Bordeaux-Vorbild zum echten Spanier

Name und Etikette haben bis heute Bestand, der Flascheninhalt hat sich ständig weiterentwickelt. «Am Anfang war die Reserva Martí ein voluminöser, wuchtiger Wein. Heute ist eine komplexe Struktur mit mehr Eleganz und Terroircharakter gefragt. Dem haben wir im Laufe der Jahre Rechnung getragen», erklärt Josep Maria. Alle Trau-

bensorten werden zuerst separat vinifiziert. Erst danach entsteht in aufwendigen Degustationen die definitive Assemblage, die jedes Jahr ein bisschen ändert. Rund 16 Monate reift der Wein im Barrique, dann weitere 20 Monate in der Flasche, bis zum Verkauf.

Längst ist die Reserva Martí zur Ikone geworden, die Vergleiche mit den besten und teuersten Spaniern nicht zu scheuen braucht.

Davon zeugen Vergleichsdegustationen ebenso wie die vielen Medaillen, die der Wein über all die Jahre an Wettbewerben eingeheimst hat. Entsprechend stolz ist Josep Maria Albet i Noya heute auf seinen Primus in der internen Königsklasse, zu der auch die Weine Núria (nach dem Namen der Mutter benannt) und Fondos gehören. «In die Reserva Martí habe ich am meisten Energie gesteckt. Es ist der Topwein unseres Hauses», betont er.

Lieber ein Bier

Nur einer sonnt sich bislang kaum im Glanz des edlen Crus: Sohn Martí, heute 19 Jahre alt, hat nämlich mit Wein im Gegensatz zu seinem Vater nicht viel am Hut: «Ich trinke kaum Wein. Und wenn doch, dann am liebsten Cava oder Rosé.» Viel lieber aber genehmigt er sich ein Bier. So kam ein Önologiestudium für Martí nicht infrage, stattdessen studiert er Maschineningenieur. Ein Grossteil seiner Freizeit gehört der Musik. Im Jugendorchester von Vilafranca spielt er Saxofon. Ausserdem ist er Mitglied einer Rockband, in der er zuerst als Drummer am Schlagzeug sass und jetzt zum Sänger aufgestiegen ist. «Immerhin ist die Musik eine gemeinsame Leidenschaft», lacht Vater Josep Maria. Auch er ist nämlich ein begeisterter Sänger, der in geselliger Runde schon mal für einen Spontanauftritt zu haben ist.

Zugpferd Vinya Laia

Etwas jünger, aber nicht minder erfolgreich ist die Geschichte des Vinya Laia. Albet i Noyas Nummer eins unter den preiswerten Alltagsweinen ist das Werk von Önologin Marga Torres. Diese hatte am 20. Mai 1997 gerade ihre Tochter Laia zur Welt gebracht, als im Barrique-Keller ein noch namenloser, für Delinat bestimmter neuer Wein heranreifte. «Die Leute von Delinat fragten mich, wie denn meine Tochter heissen werde, und schon war der Name Laia gleich doppelt vergeben», erinnert sich Marga Torres.

Im Herbst 1997 wurde die erste Flasche Vinya Laia abgefüllt. Sowohl Tochter wie Wein haben sich seither prächtig entwickelt. Die mittlerweile 14-jährige Laia macht sich aus nachvollziehbaren Gründen noch nichts aus vergorenem Traubensaft. Die Frage, ob sie sich vorstellen kann, dereinst den Wein



Oben: Laia, die Tochter von Marga Torres, ist Torhüterin im Fussballclub Vilafranca del Penedès.

Unten: Josep Marias Sohn Martí auf dem Weg zur Uni.

mit ihrem Namen selber zu keltern, lässt sie offen. Derzeit liegen die Interessen der grossgewachsenen Schülerin mit den langen dunklen Haaren viel mehr beim Fussball. Im Mädchenteam des Fussballclubs Vilafranca steht sie am liebsten als Torhüterin zwischen den Pfosten.

Seit Jahren ein Renner

Das Erfolgsgeheimnis des seit Jahren beliebten Vinya Laia bleibt die Traubenzusammensetzung: Die Garnacha bringt viel südliche Frucht, der Tempranillo stoffliche Fülle und der Cabernet zusammen mit Merlot Struktur und Tiefe. Die gut integrierte Eichenholznote

beweist, mit welchem Fingerspitzengefühl Marga Torres ihr vinologisches Kind Jahr für Jahr im Barrique reifen lässt. Kein Wunder, hat sie am Wein fast so viel Freude wie an ihrer Tochter: «Für mich als Önologin ist es eine grosse Genugtuung, dass er sich über so viele Jahre derart grosser Beliebtheit erfreut.» Mit den beiden Weinen Can Milà de la Roca und Albet i Noya Tempranillo hat der Vinya Laia im tieferen bis mittleren Preissegment zwei würdige Trabanten. Hans Wüst



Die Weissen von Albet i Noya

Berühmt ist das Penedès für seine Schaumweine, erzeugt nach der traditionellen Methode der Flaschengärung; genau gleich wie beim Champagner. Das Terroir im Penedès ergibt spritzig-frische, elegante Weissweine – ob still oder schäumend. Der Cava Espriu ist eine gekonnte Assemblage der drei typischen Rebsorten des Penedès: Macabeu, Xarel·lo und Parel·lada – ein Schäumer, wie ihn die Katalanen zum Feierabend lieben.

Der «stille» Macabeu, ein Weisswein, zu 100% aus der gleichnamigen Traube erzeugt, besticht durch sein fruchtiges Aroma mit feinem Kräuterduft und die zarte Herbe. Der weisse Vinya Laia wird ebenfalls mehrheitlich aus der Macabeu-Traube gekeltert, ergänzt mit etwas Garnacha blanca, die ihm Fülle verleiht. Der Ausbau im kleinen Eichenholzfass rundet das Gaumenerlebnis mit feinen Noten von Vanille ab – ein edler Begleiter zu Fisch und zu Gemüsegerichten.

Nützliches aus dem DELINAT FANSHOP



DegustierSet «Wein erleben»

Das DegustierSet enthält alles, um im geselligen Kreis eine Blinddegustation mit einer beliebigen Anzahl Personen und Weine durchzuführen.

Artikel-Nr. 9735.00

CHF 47.- / € 39,50

Info: www.delinat.com/9735.00

Was für jeden berühmten Fussballclub ein unverzichtbar ist, passt in bescheidenem Rahmen auch zu Delinat: ein kleiner Fanshop mit nützlichen Werbeartikeln. Immer wieder fragen Kunden nach solchen kleinen Helfern, die im Zusammenhang mit unseren Weinen und den anderen Bioprodukten wertvolle Dienste leisten können.

Viele Weine tragen auf der Rücketikette mit Stolz das Delinat-Logo mit der Schnecke. Und jedes Honig-, Olivenöl- und Aronia-produkt steht für die von Delinat seit Jahren unterstützte und geforderte Biodiversität im Weinberg. Die Ansprüche, die wir an unsere Genussprodukte stellen, sollen auch für die «Fanartikel» gelten. Billige Wegwerfartikel passen nicht zur Delinat-Philosophie.

Hier eine kleine Auswahl von qualitativ und ökologisch hochwertigen Artikeln aus unserem Fanshop, die wir gerne mit dem Delinat-Logo auszeichnen.

Martin Schächli

3er-Set Weinausgiesser

«Ni gota» heisst auf Spanisch «ohne Tropfen».

Mit dem NI-GOTA ist es ganz einfach, Wein einzuziessen, ohne zu tropfen. Folie zusammenrollen, die beiden Eckanten verhaken, einstecken.

Vorteil: Der NI-GOTA lässt sich nicht zu tief in den Flaschenhals stecken.

Artikel-Nr. 9732.02

CHF 8.20 / € 6,95

Info: www.delinat.com/9732.02



Korkenzieher «Pulltap»

Dieser Profikorkenzieher gehört in jeden Haushalt. Testsieger mit Prädikat «gut» in der Schweizer Konsumentenzeitung «K-Tipp».

Artikel-Nr. 9704.00

CHF 9.40 / € 7,90

Info: www.delinat.com/9704.00

Aromafächer

Beim Riechen am Wein lassen sich Gerüche und Aromen oft nicht sofort zuordnen. Der Aromafächer ist eine gute Orientierungshilfe für die Definition von Aromen und Gerüchen. Er eignet sich für Rot- und Weisswein und ist mit Hinweisen zu den möglichen Rebsorten ausgestattet. Das ideale Geschenk für Weinfreunde.

Artikel-Nr. 70640.20

CHF 13.50 / € 11,50

Info: www.delinat.com/70640.20



Delinat-Universalglas

In einer Vergleichsdegustation der französischen Zeitschrift «Le Point» erzielten die Authentis-Gläser von Spiegelau ein Spitzenresultat.

4 Gläser zu 26 cl, Höhe 17,9 cm

Artikel-Nr. 9722.00

CHF 22.50 / € 16,80

Info: www.delinat.com/9722.00

Restaurant Els Casals

Kulinarische Nagelprobe für Vinya Laia & Co.



Was passiert, wenn ein spanischer Sternekoch zu den beliebtesten Weinen von Albet i Noya exquisite Gerichte aus frischen, hofeigenen Produkten kocht? Im Restaurant Els Casals im Hinterland von Barcelona resultierte ein kulinarisches Feuerwerk.

Am Anfang des steilen Aufstiegs von Spitzenkoch Oriol Rovira steht eine Tragödie. Als 1994 ein grosser Waldbrand im kleinen Ort Sagàs das elterliche Gut mit zwei Bauernhäusern und grossflächigen Waldungen zerstörte, feilte er in Frankreich gerade an seiner Küchenkarriere. Ein ganzes Jahr dauerten die Aufräumarbeiten im Hinterland von Barcelona, dann stellte sich die siebenköpfige Familie die Frage, wie es weitergehen sollte. Neben der Landwirtschaft setzte man auf ein zweites Standbein. Wie Phönix aus der Asche entstand anstelle des abgebrannten Bauernhofes auf einer prächtigen Hochebene das Hotel-Restaurant Els Casals. Seit der Eröffnung im Jahr 2000 wird es von Oriol Rovira mit



Erntefrische Erbsen werden auf der Plancha (Grillplatte) kurz gebraten.

grossem Erfolg geführt. Die Acadèmia Catalana de Gastronomia verlieh ihm 2004 den Titel «Bester Jungkoch», 2008 folgte die Auszeichnung «Bestes Restaurant des Jahres», und seit 2007 prangt ein Michelin-Stern über dem Els Casals.



Els Casals

hrw. Das Hotel-Restaurant Els Casals steht an idyllisch-ruhiger Lage auf einer Hochebene bei Sagàs rund 100 Kilometer landeinwärts von Barcelona. Oriol Rovira pflegt hier eine kreative, marktfrische Küche mit regionalen Produkten. Die meisten davon kommen vom familieneigenen Bauernhof, wo sich seine Geschwister um Schweine, Kälber, Rinder, Hühner, Früchte, Gemüse und Getreide kümmern.

Das Hotel bietet zehn ruhige, gemütliche Zimmer. Eine Übernachtung im Doppelzimmer inklusive Frühstück kostet 67 Euro pro Person (79 Euro mit Halbpension, 91 Euro mit Vollpension). Preisreduktion ab zwei Übernachtungen.

Hotel rural Els Casals
08517 Sagàs (Berguedà)
Barcelona
Tel. +34 93 825 1200 / Tel. +34 93 822 8046
www.hotelescasals.com

Ein Gaumenschmaus: gegrillte Erbsen mit Speck und Holunderblüten an Olivenöl und Balsamico.

Links: Oriol Rovira prüft den Reifegrad seiner Trockenwürste «fuet».

Unten: Gemüse wird im eigenen Garten gezüchtet.



Ein geschlossener Kreislauf

Das Aussergewöhnliche am Els Casals ist seine Einbindung in einen geschlossenen Nahrungskreislauf. Hier kommt nur auf den Tisch, was hohen ökologischen Ansprüchen genügt und mehr oder weniger vor der eigenen Haustür wächst: Gemüse, Fleisch und Früchte stammen tagesfrisch entweder vom familieneigenen Hof oder von befreundeten Nachbarn, die nach den anspruchsvollen Vorstellungen von Oriol Rovira produzieren. Auf Biozertifikate verzichtet er, weil er alle seine Lieferanten persönlich kennt und weiss, dass diese ihre Produkte ohne Chemie innerhalb eines natürlichen Kreislaufes produzieren.

Herausforderung Reserva Martí & Co.

Wie harmonieren Albet i Noyas beliebtesten Weine zur hochgelobten Küche von Oriol Rovira? Die Frage stand im Raum und wurde an einem lauen Frühlingsabend im vergangenen Mai in geselliger Tafelrunde beantwortet. Als flüssige Begleiter eines vor Kreativität strotzenden Mehr-



gangmenüs machten Cava Espriu, Vinya Laia, Reserva Martí & Co. durchwegs eine gute Falle. Die Weine bestanden die Nagelprobe, auch höchsten kulinarischen Ansprüchen gerecht zu werden, ohne Abstriche. Eine schöne Bestätigung für die Gebrüder Albet i Noya und ihre Önologin Marga Torres.

Hans Wüst

Die Blütenblätter der Königin der Nacht zieren eine von Oriols kulinarischen Kreationen.



Satt und glücklich nach reichhaltigem Mahl: (von links) Marga Torres, Josep Maria Albet i Noya, David Rodriguez von Delinat, Marta Albet i Noya, Oriol Rovira, Toni Albet i Noya und seine Frau Jolanda.

5 Fragen an Josep Maria Albet i Noya

Ein schönerer Beruf als Biowinzer?

Winzer ist für mich der schönste Beruf der Welt. Oft draussen in der Natur und gemeinsam mit ihr einen guten Wein herstellen – was gibt es Schöneres?

Wenn Wein einmal kein Thema ist?

Ich singe gerne. Während vieler Jahre habe ich in einem Quartett mittelalterliche Chansons gesungen. Heute singe ich nur noch im privaten oder halbprivaten Rahmen. Mit meiner Partnerin Marta hatte ich zum Beispiel schon einen Spontanauftritt auf dem Delinat-Weingut Château Duvi-vier.

Wie steht es um die körperliche Fitness?

Ich bin praktisch jeden Tag im Weinberg. Das sorgt für eine gewisse Fitness. Sport liegt mir nur, wenn es mit zwei Rädern zu

tun hat. Ich bin gerne mit dem Fahrrad, noch lieber aber mit meinem Motorrad unterwegs.

Die persönliche Preislimite für einen guten Wein?

Bei ganz speziellen Anlässen bin ich bereit, bis zu 100 Euro locker zu machen. Das kommt aber vielleicht alle zehn Jahre einmal vor. Ansonsten liegt meine Schmerzgrenze bei etwa 50 Euro. Das aber auch höchstens fünfmal pro Jahr.

Eine Alternative zu Spanien?

Ich könnte mir vorstellen, in Australien oder Kanada zu leben. Das sind grosse, weite und ruhige Länder, wo es ebenfalls Wein gibt und etwas weniger gearbeitet wird als hier.

Barcelona

La Rambla – Boulevard der lebenden Statuen

hrw. Das Weingut Albet i Noya liegt bloss 50 Kilometer von Barcelona entfernt. In der wohl aufregendsten Stadt Spaniens pulsiert das Leben von morgens früh bis spät in die Nacht – selbst die Siesta scheint hier kaum mehr jemandem heilig.

Einen guten Einblick in die vibrierende Atmosphäre Barcelonas gibt La Rambla. Wo einst ein Fluss (Arabisch raml) verlief, bildet heute eine in fünf Abschnitte eingeteilte Flaniermeile die kürzeste Verbindung zwischen Plaça Catalunya und Meer. Auf dem von schmalen Fahrspuren flankierten Fussgängerboulevard locken Strassencafés, Restaurants, Blumen- und Vogelhändler, Strassenkünstler und die berühmten Markthallen des Mercat de la Boqueria – auch Mercat de Sant Josep oder einfach La Boqueria genannt – täglich Zehntausende Besucher an.

Eine Attraktion für sich sind die lebenden Statuen. Unter den bis zu 80 Pantomimen, die sich auf der Rambla bisher in starrer Pose als weisse Marmorengel, schwarze Teufel oder grüspanige Gesellen ihren Lebensunterhalt verdienen, sorgte jüngst ein restriktives Reglement der Stadtregierung für Aufregung und Unverständnis. Zum Stillstehen braucht es neu eine Lizenz. Eine solche wird lediglich noch an 30 Darsteller vergeben, die abwechselungsweise an 15 durch Nummernschilder gekennzeichneten Standorten den Passanten mit ihrer Pantomimenkunst ein paar Münzen aus der Tasche locken dürfen. Bei derart akzentuiertem Konkurrenzkampf kommt ein kurzer Spezialauftritt gegen ein kleines Sonderhonorar natürlich wie gerufen: Eine anthrazitfarbene Schlangenbeschwörerin packte die Gelegenheit jedenfalls beim Schopf, warf sich für unseren Fotografen in Pose und genehmigte sich mitten auf der Rambla einen Schluck von Albet i Noyas Vinya Laia.



kurz & bündig

hrw. Viel versprechende Pflanzenkohle.

Erste Ergebnisse der Pflanzenkohleversuche im europaweiten Delinat-Forschungsnetzwerk bestätigen laut Hans-Peter Schmidt, Leiter Delinat-Institut, die Erwartung einer nachhaltigen Bodenaktivierung. Bis in fünf Jahren soll der im Frühling 2011 gestartete Grossversuch verbindliche Resultate über den Einfluss der Pflanzenkohle auf das Rebenwachstum und die Weinqualität liefern. Pflanzenkohle wurde schon in alten Indiokulturen am Amazonas verwendet. Dort kommt sie in der fruchtbaren schwarzen Erde «Terra preta» vor. Sie lässt sich aus organischen Abfällen herstellen.

Parker steht auf Volvoretta. Volvoretta bedeutet in galizischer Sprache Schmetterling. Im Delinat-Sortiment ist es ein neuer spanischer Wein vom gleichnamigen Weingut aus Kastilien und León. Er wurde im DegustierService der exklusiven Rotweine vom vergangenen September vorgestellt. Der berühmte Weinpapst Robert Parker hat den Volvoretta mit 91/100 Punkten bewertet. Das Weingut ist auch punkto Ökologie und Biodiversität auf Topniveau.



Volvoretta Probus, Toro DO 2009

Artikel-Nr. 3142.09

CHF 23.- / € 19,80 (11 € 26,40)

Mehr Informationen www.delinat.com/3142.09

Chaptalisation – Sonne aus dem Zuckersack

Unter Chaptalisation (Aufzuckerung) versteht man die Zugabe von Zucker zum Traubenmost vor der Gärung. So lässt sich der Alkoholgehalt im daraus entstehenden Wein anheben. Benannt ist die Chaptalisation nach dem französischen Chemiker Jean-Antoine Chaptal (1756–1832). Er war Landwirtschaftsminister und befürwortete dieses Verfahren. Die Massnahme diente ursprünglich dazu, die Qualität schwacher Jahrgänge zu verbessern, um damit das wirtschaftliche Überleben der Winzer zu garantieren. Bis vor nicht allzu langer Zeit war der Alkoholgehalt das Mass für die Weinqualität. Weinbauern setzten auf einen möglichst hohen Ertrag. Daraus resultierte ein tiefer Zuckergehalt, der im Nachhinein aufgebessert wurde. Im Volksmund war oft von der «Sonne aus dem Sack» die Rede.

Bis zu drei Volumenprozent mehr Alkohol

Eine Menge von 17 bis 19 Gramm Zucker pro Liter Most erhöht den Alkoholgehalt um ungefähr 1 Volumenprozent. Je nach Weinbauregion ist die Regelung für Chaptalisation unterschiedlich. Gewisse Qualitätsstufen verbieten ein Anreichern des Weines. Die maximale Anreicherung – also bei den geringsten Qualitätsstufen – beträgt 3 Volumenprozent. In aussergewöhnlich schlechten Jahren können die jeweiligen Höchstwerte um 0,5 Volumenprozent angehoben werden.

Das Chaptalisationsverfahren findet vor allem in nördlichen Weinbaugebieten Europas Anwendung. In südlichen Gebieten ist durch die Hitze eher der geringe Säuregehalt ein Problem. Heute gibt es auch andere Möglichkeiten, den Alkoholgehalt in Weinen zu erhöhen. So kann man auch konzentrierten Traubensaft zusetzen oder aber gar den ganzen Most mittels Umkehrosmose oder Vakuumverdampfung etwas konzentrieren. Beide Methoden sind nach Delinat-Richtlinien verboten. Bei solchen mechanischen Methoden verringert sich jedoch die Weinmenge.

Weniger Ertrag – mehr Qualität

Heutige Winzer wissen aber, dass der Wein hauptsächlich im Weinberg entsteht. Denn nicht nur der Zuckergehalt ist für die Qualität wichtig, sondern das ideale Zusammenspiel der anderen Inhaltsstoffe (wie z.B. Säure, Gerbstoffe, Aromastoffe). Bei aufgezuckerten Weinen wirkt der Alkohol oft zu streng, da dem Wein der Körper fehlt, um den zusätzlichen Alkohol aufzufangen. Setzt der Winzer aber auf geringeren Ertrag und lässt die Trauben – wenn es das Wetter zulässt – optimal ausreifen, so können wir einen ausgewogenen, harmonischen Wein geniessen.

Martina Korak, Önologin

Was bedeutet «brut»?

Wer die Antwort auf diese Frage weiss, kann gleich die nächste beantworten – beim WeinQuiz im Delinat-Webshop. Monatlich kommen neue Fragen hinzu, und nicht jede ist so einfach zu beantworten wie die Frage oben. Denn wenn ein Spieler die ersten Fragen «geschafft» hat, nimmt der Schwierigkeitsgrad zu und es wird richtig knifflig.

Doch eines haben alle Fragen gemeinsam: Die Antworten sind im Delinat-Weinlexikon zu finden. So gleicht das WeinQuiz fast einem, wenn auch theoretischen, Weinseminar: Die falsch beantworteten Fragen werden am Schluss aufgelistet – und die richtige Antwort kurz erklärt. Wer schnell ist, kann auch die Suche im Webshop benutzen, um während der dreiminütigen Spielzeit möglichst viele Antworten zu finden. Aber Obacht: Nur wer alle Fragen richtig beantwortet, darf sich in die Rangliste eintragen, wo jeden Monat die grössten Weinexperten ermittelt werden.

Manuel Roth, Gewinner des WeinQuiz



Gewinnspiel auch für Anfänger

Um auch Einsteigern eine Chance auf die attraktiven Gewinne zu geben, werden monatlich zehn Überraschungspakete unter allen Einträgen verlost. So kann man ganz spielerisch sein Weinwissen erweitern – wie Manuel Roth, einer der ersten Gewinner des WeinQuiz nach dem Neustart im Frühjahr: Als Weineinsteiger hatte er ein Probierpaket von seinem Vater geschenkt bekommen und war begeistert. Beim Stöbern im Webshop entdeckte er das WeinQuiz, «arbeitete» sich gewissenhaft durch die Fragen, steigerte im Verlauf des Monats langsam seine Punktzahl und wurde schliesslich mit dem Gewinn einer Magnumflasche Les Mûriers von Château Duvivier belohnt!

Matthias Metzke

Info: www.delinat.com/weinquiz

DELINAT
WeinQuiz



aufgefallen ...

Jürgen von der Mark, Master of Wine, stellt besonders gelungene Weine vor.



Würzig herb grüsst mich der 2008er Nemea von Spiropoulos aus dem Glas. Seine Rebsorte ist die Agiorgitiko, die ich erst einmal in meinen Fachbüchern nachschlagen musste. Die Nase

weist den Wein als Abkömmling einer vom internationalen Typus abweichenden Rebsorte aus. Eine herbe Frucht verbindet sich angenehm mit feinen Noten von Thymian und Salbei. Durchaus intensiv ist die Nase, aber nie aufdringlich: Sie macht neugierig und weckt den Appetit auf mehr.

Dieser erste Eindruck setzt sich am Gaumen nahtlos fort. Die Würznote und die feinen Tannine geben dem Wein eine gute Struktur. Aromatisch «irgendwie» anders, hat der Nemea aber durchaus internationales Flair. Hier kann Apostolos Spiropoulos seine önologische Ausbildung in Davis, Kalifornien, nicht verbergen. Die klare Art und die elegante Frucht sind Zeichen eines önologisch modernen Weines. Mich würde es nicht wundern, wenn ein paar Prozent Cabernet Sauvignon diesen Eindruck noch etwas verstärkten. Ein Hauch von Minze und die elegante Struktur legen dies nahe.

Dank gekonntem Barriqueinsatz präsentiert sich der 2008er rund und schon voll geöffnet. Seine Festigkeit lässt aber Lagerpotenzial vermuten. Ich freue mich schon aufs Abendessen mit dem Rest der Flasche Nemea: gegrillte Lammkoteletts und ein Tomatensalat mit Schafskäse.

Domaine Spiropoulos Nemea PDO Nemea 2008

CHF 17.80 / € 14,90 (11€ 19,87)

Info: www.delinat.com/1125.08



Hotspots
in den Delinat-Weinbergen

Inseln des Lebens

Vor drei Jahren mochte es noch als ein visionärer Traum erscheinen, dass mitten in den Reben Bäume, Hecken und Büsche wachsen. Dass sich seltene Schmetterlingsarten, Echsen, Libellen und Vögel heimisch fühlen. Dass es nach Kräutern und Blumen duftet.

Mit den neuen Delinat-Richtlinien sind wir viele unkonventionelle Wege gegangen, und es war keineswegs sicher, ob es gelingen würde. Die Delinat-Winzer, die schon lange zu den besten Biowinzern Europas gehörten, mussten überzeugt und begeistert werden, um ihre gewohnte Biobewirtschaftung noch einmal radikal zu hinterfragen und ökologisch weiterzuentwickeln. Erleichtert wurde dies dadurch, dass fast alle Massnahmen, die von den neuen Richtlinien empfohlen und vorgeschrieben werden, nicht nur wissenschaftlich abgesichert sind, sondern sich mittelfristig auch wirtschaftlich auszahlen:

- Die neuen Begrünungssysteme sparen Düng- und Pflanzenschutzmittel.
- Die Massnahmen zur Förderung der Bodenaktivität verbessern die Weinqualität.
- Der reduzierte Einsatz von Kellerhilfsmitteln lässt die Weine bekömmlicher werden.

Arbeit statt Monokultur

Die grösste Herausforderung der Richtlinien bestand allerdings darin, die Monokultur der Reben durch die Pflanzung von Bäumen und Hecken und vor allem durch die Anlage von biologischen Hotspots inmitten der Reben aufzulockern. Denn diese Massnahmen verbessern zwar die Biodiversität im Rebberg phänomenal, aber wirtschaftlich zahlen sie sich kaum aus. Ganz im Gegenteil, es müssen Reben entfernt und es muss Pflanzgut gekauft werden. Ausserdem kostet es natürlich Zeit und Arbeitskraft, die Hotspots anzulegen und zu pflegen.

Damit ein Winzer sich überzeugen lässt, Reben zu opfern, um biologische Hotspots mitten im Weinberg zu schaffen, braucht es ein tiefgreifend ökologisches Bewusstsein und wirkliche Liebe zur Natur. Umso mehr sind wir begeistert und sehr stolz, dass in diesem Jahr fast alle Delinat-Winzer mit wunderbarer Kreativität zahlreiche Inseln des Lebens mit hoher Biodiversität in ihren Rebflächen geschaffen haben.

Hans-Peter Schmidt, Leiter Delinat-Institut



Hotspot-Börse

Über 170 biologische Hotspots, so der Fachausdruck, wurden in den Jahren 2010 und 2011 durch die Winzer angelegt. Auf den Fotos sehen diese teilweise noch klein und bescheiden aus, aber sie werden zu wunderschönen, schon von Weitem erkennbaren Inseln des Lebens heranwachsen. Um die Winzer dabei zu unterstützen, in den nächsten zwei Jahren noch mindestens 500 weitere Hotspots anzulegen, wird Delinat eine Hotspot-Börse einrichten. Delinat-Kunden werden sich an dieser Börse beteiligen können und mit darüber entscheiden, welche Biodiversitätsprojekte durch die Hotspot-Börse finanziell unterstützt werden. Auch private Patenschaften für einzelne Hotspots werden dann möglich sein. Genaueres erfahren Sie in der nächsten Weinlese und im Delinat-Blog. www.delinat-blog.com



Bei der Gestaltung der biologischen Hotspots kann jeder Winzer seine ökologische Fantasie ausleben. Jeder Hotspot ist einmalig.
Oben: Ein Blütenstreifen mit jungen Hecken und Obstbäumen (Römerkeller, Mosel).
Mitte: Aromakräuterinseln ziehen vielzählige Insekten von weit her an (Harm, Niederösterreich).
Unten: Obstbäume und einheimische Büsche an den jeweiligen Zeilenenden (Château Coulon, Languedoc).

Wozu biologische Hotspots?

hps. Eine Kleinfläche mit hoher Biodiversität hat inmitten von landwirtschaftlichen Ökosystemen primär zwei Funktionen. Sie bildet Anziehungspunkte für Nützlinge und dient als Brückenkopf bzw. Sprungbrett für kleinste und grössere Tiere ebenso wie für Wildsamen der weiter entfernten naturnahen Umgebung. Es kommt somit zur Vernetzung der Kulturlächen mit den umliegenden ökologischen Ausgleichsflächen und den natürlichen Biotopen. Des Weiteren fungieren die Hotspots als Streuzonen, von denen aus Wildsamen, Insekten u.a. nach und nach die Kulturläche ökologisch beeinflussen und teilweise auch besiedeln können.

Was gehört zu einem Hotspot?

Insekten und Vögel orientieren sich in der Landschaft über die Augen und über den Geruchssinn. Ihre Aufmerksamkeit wird angezogen, wenn die gleichförmige Struktur der Kulturläche aufgebrochen ist. Bäume und höherwüchsige Sträucher sind hierzu bestens geeignet und ziehen schon von weit her die Aufmerksamkeit von Mensch und Tier an. Daher gehört zu allen Hotspots im Rebberg mindestens ein Baum, in den oft auch eine oder mehrere Reben hineinwachsen können.

Einheimische Stauden und Zwergsträucher mit Insektenblüten locken mit Duft und Farbe mannigfaltige Besucher an. Traditionelle Aromakräuter sorgen durch ihre intensiven Düfte dafür, dass Bienen, Hummeln und Falter auch über weite Distanzen angelockt werden.

Aufwertende Strukturen wie Holz- und Steinhäufen schaffen Lebensraum für Reptilien und Amphibien, Spinnen und Insekten. Wildbienen und Schlupfwespen, die als natürliche Feinde zahlreicher Schädlingsschraupen gelten, können von Altholz und toten Halmen als Nisthilfen profitieren. Holz und Steine werden am besten zu hüfthohen Stapeln aufgeschichtet, wodurch Hohlräume entstehen, welche verschiedenen Tieren Schutz bieten.

Rechts: Wildbienenhotel (Mythopia, Wallis)

Unten: Rote Spornblume, roter Baldrian und Schopflavendel zwischen den Rebterrassen (Tour de Vidaux, Provence)






Links: Gemüseinseln schaffen Arbeitsplätze und erwirtschaften einen willkommenen Nebenverdienst (Château Duvivier, Provence).

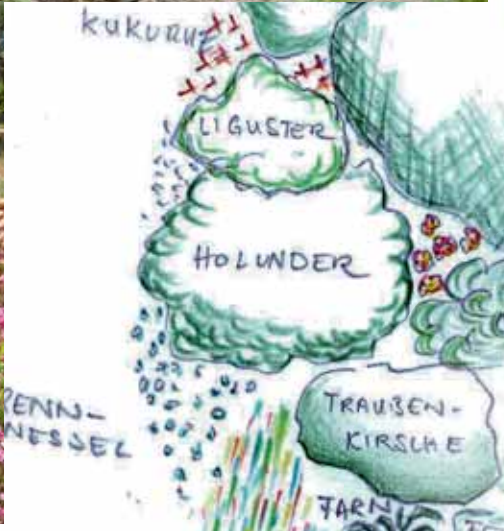
Rechts: Weinbergpfirsiche tragen sogar den Namen ihres bevorzugten Lebensraumes (Hirschhof, Rheinhessen).

Auszug aus den Delinat-Richtlinien

Strukturvielfalt und vertikale Biodiversität

			
Höchstanzahl Hektar Reben pro Biodiversitäts-Hotspot mit Baum mitten in den Reben (mindestens 30 m ² zusammenhängend)	5	3	1
Maximale Distanz eines Rebstocks zum nächsten Baum, in Metern	500	300	80
Mindestanzahl von Büschen an Zeilenenden oder inmitten der Reben, pro Hektar		5	30

Inseln des Lebens



Die einzige Gefahr der Biodiversität im Weinberg besteht darin, dass die Siesta zu lang wird, um mit der Arbeit nachzukommen. (María Belzunegui und Dani Sánchez, Azul y Garanza, Spanien)

Oben: Anlage und Pflege der Hotspots sind eine Freude für die ganze Familie und geben die Liebe für die Natur im Weinberg an die Kinder weiter. Schon beim Skizzieren des Hotspots (rechts) sass die ganze Familie Michlits vom Weingut Meinklang im Burgenland zusammen um den Tisch.

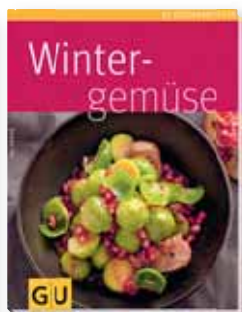
Unten: Aromakräuter, Steinmauern, Holzhaufen und im Hintergrund Orangenalleen (Maggio Vini, Sizilien).



Kochkunst für Augen und Gaumen



(1)



(2)



(3)

Kochen wie die Profis (1)

pek. Die Rezepte stammen alle aus der 1895 in Paris gegründeten Gourmetschule «Le Cordon Bleu». Dort lernen die Schüler von Meisterköchen, die ihnen die klassische französische Küche, aber auch internationale Kreationen näherbringen. Ein gewichtiges Werk von 4,3 Kilogramm, unterteilt in einfache, aufwendigere und anspruchsvolle Gerichte. Ebenso aufwendig die Rezeptbilder – gekonnt in Szene gesetzt; nebenbei ein umfassender Überblick über Teller und Geschirr aus gut zwei Jahrhunderten: Kochkunst für Gourmets.

Culina Classica

704 Seiten mit 685 Abbildungen
h.f. ullmann publishing, Potsdam 2010
ISBN 978-3-8331-5707-3
CHF 49.90 / € 29,95

Winterlust statt Winterfrust (2)

pek. Immer nur Kohl, Kürbis und Karotten – der Winter verwöhnt uns nicht mit Gemüse. Oder doch? Im praktischen Küchenratgeber «Wintergemüse» fand ich über 50 Gerichte wie Schwarzwurzel-Quiche, Sauerkraut-Pfannkuchen oder ein winterliches Gemüse-Couscous. Auch Topinambur und

Petersilienwurzeln sind verlockende Wintergemüse und ganz einfach zu kochen. Praxistipps zu Einkauf, Lagerung und Zubereitung bereichern das Büchlein: Der Winter soll kommen.

Ira König

Wintergemüse

64 Seiten mit ca. 45 Farbfotos.
Reihe: GU KüchenRatgeber
ISBN 978-3-8338-2258-2
CHF 14.50 / € 7,99

Gesund und gut (3)

pek. Olivenöl und Nüsse eignen sich dank ihrer wertvollen Inhaltsstoffe ausgezeichnet als Ernährungsbasis. Sie versorgen uns mit natürlichen Fettsäuren, Mineralstoffen und Vitaminen. Das Buch beinhaltet 70 raffiniert kombinierte Rezepte vom Aperitif über Suppen, Salate, Hauptgerichte bis hin zum Dessert. Eine ideale und gesunde Kombination in der Alltagsküche. Es bietet viele, teils verblüffende Hintergrundinformationen.

Sonja Roost-Weideli

Olivenöl und Nüsse

Genuss und Natur in Reinkultur

144 Seiten, bebildert
erschieden im Eigenverlag
ISBN 13 978-3-033-00550-1
CHF 34.– / € 22.–
Bestellungen über: sroost@hol.gr
oder Tel. +41 (0)31 371 85 25



(4)



(5)

Freude am Kochen (4)

pek. Wenn die Nächte länger werden, haben wir wieder mehr Zeit fürs Kochen. Ideen dazu liefert dieses schmucke Buch: Es überrascht uns mit 80 originellen Rezepten und stimmungsvollen Herbstimpressionen. Für einen Versuch notiert habe ich mir voller Vorfreude Rezepte mit Kastanien, Quitten, Pastinaken sowie Wirsing, Kohl & Co. Auf lange, gemütliche Abende mit einem Glas gehaltvollem Rotwein.

Claudia Seifert, Sabine Hans

Herzhafte Herbstküche

160 Seiten, 100 Bilder
AT-Verlag, Aarau und München
ISBN 978-3-03800-590-2
CHF 34.90 / € 24,90

Französisches Küchenhandwerk

(5)

pek. Beim Durchblättern dieses grossartigen Werkes fühle ich mich gleich wie in Frankreich. Unterteilt in die Kapitel Bistro, Marché, Port, Boucherie, Fromagerie und Pâtisserie beschreibt mir das Buch alles Nötige für ein Schlemmermahl von französischer Opulenz. Lobenswerterweise auf mattes Papier gedruckt, spiegeln die Seiten nicht im Lampenlicht – was zusätzlich zu tollen Bildern und reichhaltigem Text das Lesevergnügen noch steigert.

Tanja Dusy

Frankreich

Die Küche, die wir lieben

288 Seiten, mit ca. 250 Farbfotos.
Gräfe und Unzer Verlag, München
ISBN 978-3-8338-2198-1
CHF 49.50 / € 29,90

Chris Jacobi und Myrtha Rutz

Das halbe Delinat-Sortiment im Keller

Der Weinkeller von Chris Jacobi und Myrtha Rutz hat den Charme eines Betonbunkers. Punkto Originalität und Funktionalität ist er aber nur schwer zu übertreffen.

«Aufgrund unserer tiefen Kundennummer gehören wir wohl zu den ältesten Delinat-Kunden», lacht Chris Jacobi. Seit seiner Pensionierung hat der studierte Betriebsingenieur ETH genug Zeit, um sich in seiner Wohnung in einem ruhig gelegenen Mehrfamilienhaus in Zürich Höngg um seine edlen Tropfen zu kümmern.

Fast nur Delinat-Weine

«In unserem Keller liegen zu 95 Prozent Delinat-Weine.» Das weiss Chris Jacobi bei einem aktuellen Bestand von 238 Flaschen ziemlich genau. Denn er ist nicht nur ein leidenschaftlicher Weingeniesser, sondern auch ein perfekter Organisator. Fein säuberlich und mit grosser Akribie führt er Buch über jede Bewegung im Weinkeller. Eine dreiseitige, ständig aktualisierte Liste gibt exakt Auskunft darüber, von welchem Wein wie viele Flaschen vorrätig sind und wann es Zeit ist, diese aus dem Keller zu befreien. «Wir haben viele verschiedene Weine, aber von den meisten jeweils nur wenige Flaschen», erklärt Chris Jacobi. Im «Betonbunker», wie er seine kleine Weinkammer nennt, dominiert ein originelles, einfaches Lagersystem mit alten Kartonschachteln und unzähligen bunten Zetteln, die verraten, welche Schätze wo verborgen sind.

Auf den Geschmack von Biowein ist er durch seine zweite Frau Myrtha gekommen. Sie ist in der Nähe von Heiden aufgewachsen, wo vor 30 Jahren die ersten Delinat-Weine in einem kleinen Laden erhältlich waren. «Ich war schon immer sehr an der Natur interessiert und ökologisch orientiert», erklärt Myrtha Rutz, die

in Zürich einen kleinen Coiffeursalon betreibt. «Und die Weine von Delinat haben mich immer überzeugt.»

Diese Begeisterung schwappte dann eins zu eins auf ihren Mann über. Das Ehepaar Jacobi-Rutz hat seit Jahren alle Degustier-Service-Doppelpakete abonniert, die es gibt. So erstaunt es nicht, dass sie sich im Delinat-Sortiment bestens auskennen und viele dieser Weine im eigenen Keller lagern. «Wir sind nicht nur Fans von Delinat, sondern auch von Château Duvivier. Als Aktionär beziehen wir oft Wein vom Château, wo wir auch schon mindestens fünfmal in den Ferien waren.» Kein Wunder, stehen die Spitzencrus von Duvivier – der rote Les Mûriers und der weisse L’Amandier – ganz weit oben auf der Liste ihrer Lieblingsweine. «Aber auch der Xarel·lo von Albert i Noya und die Weine von Château Coulon gehören zu meinen Lieblingsweinen», sagt Chris Jacobi.

Text und Bilder Hans Wüst

Myrtha Rutz und Chris Jacobi in ihrem «Betonbunker» mit zwei der 238 Weinflaschen.



Zettel verraten, welche Schätze wo verborgen sind.



Delinat-Kunden und ihr Weinkeller

hrw. Eine Delinat-Jury hat aufgrund eines in der Weinlese Nummer 17 ausgeschriebenen Wettbewerbes die fünf originellsten Keller gekürt. Wir besuchen die Besitzer und stellen sie und ihren Keller in loser Folge vor. Bereits erschienen: Hans Zimmerli, Oftringen (Weinlese 20); Jan Gantenbein, Sevelen (Weinlese 22).



DIE ORIGINELLSTEN WEINKELLER 3*

Flaggschiffe vom erfolgreichsten Biowinzer Spaniens



Rotweine für jeden Tag

Vinya Laia gehört zu den beliebtesten Rotweinen bei Delinat. Mit ihm und seinen zwei Trabanten sichern Sie sich einen kleinen Vorrat für lange Winterabende.

Bestellen Sie direkt auf der Delinat-Website

Rotweinpaket «Alltag», WeinLese 24
www.delinat.com/9146.35

Rotweinpaket «Die besten drei», WeinLese 24
www.delinat.com/9146.30

per E-Mail
kundenservice@delinat.com

per Telefon
Kundenservice
CH: 071 227 63 00
DE: 07621-16775-0
AT: 0820 420 431

oder per Postkarte
an Delinat-Kundenservice
CH: Kirchstrasse 10, 9326 Horn
DE: Hegenheimer Strasse 15,
79576 Weil am Rhein
AT: Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof

Machen Sie mit beim Wettbewerb!

portofrei

Rotweinpaket «Alltag»

Art. 9146.35 CHF 69.60 € 54,60

Paketinhalt	Preis pro Flasche	pro Liter
2 Flaschen 1694.09 Vinya Laia, Catalunya DO 2009	CHF 12.50 € 9,90	(€13,20)
2 Flaschen 1601.10 Albet i Noya Tempranillo, Penedès DO 2010	CHF 10.30 € 7,90	(€10,53)
2 Flaschen 1663.09 Can Milà de la Roca, Penedès DO 2009	CHF 12.– € 9,50	(€12,67)

Die besten drei

Die Reserva Martí von Albet i Noya zählt zu den ganz grossen Rotweinen Spaniens, eine Cuvée von vier hochklassigen Rebsorten – zu einem erschwinglichen Preis! Núria und Fondos sind zwei ebenso hochstehende Gewächse, mehrheitlich komponiert aus Merlot bzw. Syrah. Sichern Sie sich eines der raren Probierpakete mit den besten drei!



portofrei

Rotweinpaket «Die besten drei»

Art. 9146.30 CHF150.40 €129,60

Paketinhalt	Preis pro Flasche	pro Liter
2 Flaschen 1643.07 Albet i Noya Reserva Martí, Penedès DO 2007	CHF 31.50 € 27,50	(€36,67)
2 Flaschen 1650.08 Albet i Noya Núria, Penedès DO 2008	CHF 25.– € 21,50	(€28,67)
2 Flaschen 1671.08 Albet i Noya Fondos, Penedès DO 2008	CHF 18.70 € 15,80	(€21,07)



DELINAT



Wettbewerb

Heute stellen wir Ihnen drei Fragen rund um die Beiträge in dieser Weinlese. Finden Sie die richtigen Antworten und gewinnen Sie mit etwas Glück eines von 10 Überraschungspaketen.

- 1) Wie heißen die Aroniabeeren auf Deutsch?
- 2) Wie bezeichnet Hans-Peter Schmidt die Hotspots in den Weinbergen der Delinat-Winzer?
- 3) Welche Funktion hat J.M. Albet i Noya in der DO Penedès?

Wer die richtige Antwort weiss (mehrere richtige Antworten möglich), nimmt an der Verlosung von 10 Überraschungspaketen im Wert von 100 Franken / 80 Euro teil. Die Antwort muss bis zum 15. Januar 2012 online auf www.delinat.com/weinlese oder per Postkarte abgegeben werden. Teilnahmeberechtigt sind nur Einzelpersonen.

Die Teilnahme über einen Gewinnspielservice ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Auflösung

Wettbewerb Weinlese 23

Die Antworten a und c sind richtig:
Massimo Maggio pflanzt in seinen Rebbergen Orangen, Kaki und Mandelbäume an; und statt Dünger zu verwenden, pflanzt Massimo im Winter Saubohnen zwischen den Reben.

Die Gewinnerinnen und Gewinner werden persönlich benachrichtigt und auf der Delinat-Website publiziert:
www.delinat.com/weinlese

Ruhmreich...

... sind sie alle – unsere edlen Destillate. Jetzt erhält das kleine, aber feine Spirituosensortiment Zuwachs – unter anderem durch einen mehrfach ausgezeichneten Rum, der 800 Zuckerrohrbauern in Paraguay zu einem fairen Einkommen verhilft.

Mehr zum edlen Sortiment mit Grappa*, Gin*, Wodka*, Rum*, Whisky*, Trauben- und Obstbrand* sowie Portwein*:
www.delinat.com/spirituosen

* Alles in zertifizierter Bioqualität

BONAROSSA

Von der schönen Seite Siziliens.

Die Trauben für diesen fruchtig-würzigen Rotwein stammen aus sonnenverwöhnten, ökologisch vorbildlichen Weinbergen mit hoher Biodiversität in der Nähe eines Naturreservats bei Vittoria, Sizilien.

Der Bonarossa passt besonders gut zu Pasta mit Gemüse und typisch sizilianischen Spezialitäten wie Caponata oder Arancini. Infos: www.delinat.com/3389.10



DELINAT

Wein aus gesunder Natur