

Südfrankreich: **Auf dem Weg ins Weinparadies**

DELINAT 26 WeinLese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 26, Mai 2012 | 7. Jahrgang

Delinat Kundenservice | Kirchstrasse 10, 9326 Horn | Hegenheimer Strasse 15, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof | www.delinat.com

Winzer sind Wissenschaftler
Versuche des Forschungsnetzwerkes



CANTA RASIM

WENN TRAUBEN SINGEN UND
MENSCHEN LACHEN

CANTA RASIM NIMMT SIE MIT IN DEN SÜDEN FRANKREICHS -

DAS WEINERLEBNIS FÜR ALLE SINNE.

INFO: WWW.DELINAT.COM/3316.10



DELINAT

Wein aus gesunder Natur





12 Auf dem Weg ins Weinparadies



Peter Kropf

«Gleichgewicht halten
ist die erfolgreichste Bewegung
des Lebens.»

Friedl Beutelrock,
deutsche Schriftstellerin (1889–1958)

- 6 **Winzer sind Wissenschaftler**
Delinat-Winzer verbinden sich
zu Forschungsnetzwerk
- 10 **Weinprämierungen**
Nur auf das eigene Urteil ist Verlass
- 11 **Büchertipps**
Lesestoff für Feinschmecker
- 12 **Südfrankreich**
Reise- und Gourmettipp
- 22 **Olivenöl und Essig**
Balsam für den Gaumen
- 24 **Natur- oder Reinzuchtheften?**
Zwei Winzer und ihre Meinung
- 26 **Ist Degustieren eine Kunst?**
Delinat-Basisweinkurs für Weinfreunde
- 28 **Nichts für Langweiler**
Kochen mit Wein
- 29 **Masters Rat**
Jürgen von der Mark über alte Reben
- 30 **WeinLeserangebot**
Vier paradiesische Weine aus
Südfrankreich
- 31 **Wettbewerb**
10 Überraschungspakete zu gewinnen

Inseln der Erholung

Das Schweizer Stimmvolk wurde kürzlich gefragt, ob es sechs Wochen Urlaub wolle. Die Befürworter argumentieren, wir bräuchten diese zusätzliche Woche, um uns vom Alltagsstress zu erholen. Ist es denn sinnvoll, 46 Wochen stressgeplagt zu warten, um sich dann in eigens dafür reservierten sechs Wochen zu regenerieren? Egal, ob am Stück oder in Kleinportionen von einer Woche. Bringe ich so meine sogenannte Work-Life-Balance wieder ins Gleichgewicht? Übrigens: Fällt Ihnen auf, dass in Work-Life-Balance die Arbeit dem Leben gegenübergestellt wird – nicht etwa der Freizeit?

Wären nicht viele kleine Erholungsinseln das ganze Jahr hindurch sinnvoller? Zum Beispiel Stunden des Genusses mit Musik, Theater, Lesen, Wandern, dem Besuchen von Freunden, Kochen, Essen, Trinken. Diese kleinen Inseln sollten wir möglichst fix in unseren Alltag einplanen und in der Agenda mit «unantastbar!» kennzeichnen. Aber auch routinemässige Beschäftigungen könnten wir genuss- und lustvoller anpacken; beispielsweise etwas besonders Gutes kochen, die liebsten Freunde häufiger einladen oder auch unter der Woche einen «Festtagswein» geniessen.

Der Genuss steigt mit dem Wissen, das gilt auch für Wein. Immer beliebter werden die Delinat-Weinkurse (Seite 26), an welchen Weinfreunde lernen, worauf für optimalen Weingenuss zu achten ist. Tipps zum Kochen mit Wein finden Sie auf Seite 28, und auf Seite 22 stellen wir Ihnen bewährte und neue Olivenöle und Essige vor, die Würze einer genussreichen Küche.

Einen genussreichen Urlaub verspricht allemal eine Reise nach Südfrankreich. Hans Wüst schildert seine Erlebnisse des letzten Sommers (ab Seite 12), die ihn zu drei altbewährten Delinat-Winzern und zu einem neuentdeckten Weingut führten – selbstverständlich reich gespickt mit genussvollen Momenten.

Viel Lesespass auf der Erholungsinsel WeinLese wünscht Ihnen

Peter Kropf
Peter Kropf

Kunden schreiben ...

Biowein unter 7 Franken/5 Euro

(Umfrage in der WeinLese Nr. 25)

Da habe ich doch meinen Augen nicht getraut. Wir lesen die WeinLese mit grossem Interesse und Freude an Ihrem Engagement für die Umwelt und ich würde mir vorstellen, dass wer sich für diese Art von Weinproduktion interessiert, sich auch bewusst ist, wie viel Arbeit und Herzblut hinter einer Flasche Wein stecken. Und die soll weniger als 7 Franken kosten dürfen? Ich habe einen eigenen Biogemüsegarten und weiss, was es braucht, bis man davon essen kann, und deshalb ist mir auch ein gekaufter Biosalat NIE zu teuer. Das gilt selbstverständlich auch für einen mit Liebe zu Rebstock und Weingarten produzierten Wein.

Pietro und Antonia Riva, Molinazzo di Monteggio

Was haben die knapp 70% der teilnehmenden Personen gedacht, wie man ökologisch und auch sozialverträglich im Jahr 2012 Wein in 7-dl-Flaschen für unter 12 Franken herstellen und dann noch vertreiben kann? Und das noch in hoher Qualität! Kommt da die deutsche «Geiz ist Geil»-Mentalität durch? Ich hoffe, dass auch einmal in einer WeinLese die Kostenstruktur eines Weins dargestellt wird. Ich hoffe, dass sich Delinat die Ergebnisse dieser Umfrage nicht zum Anlass nimmt, auf solche «billigen» Weine zu setzen. Meine Angst resp. Befürchtung kommt daher, dass ich seit einiger Zeit sowieso den Eindruck habe, dass man bei Delinat mit allen Mitteln Umsatzwachstum anstrebt. Mir ist klar, dass man Wachstum zum Überleben braucht und die Zeiten vom Lädli in Heiden vorbei sind. Ich hoffe aber, dass Ihr das Angebot in der Preisklasse von 15 bis 30 Franken nicht vernachlässigt. Klar verachte auch ich einen guten Wein unter 12 Franken nicht.

Robert Spring, Frümsern

noch strengeren Biorichtlinien werden automatisch die natürlichsten und qualitativ besten Weine gefördert – was dem naturbewussten und genussfreudigen Weinfreund gehaltvolle Tropfen gerade in der Preisklasse von 15 bis 30 Franken beschert.

Peter Kropf

Biodiversität klarer umschreiben

Wünschenswert wäre eine differenziertere Verwendung des Begriffs Biodiversität und mehr Sensibilität hinsichtlich einheimischer resp. eingeführter Arten. Manche Texte erwecken den Eindruck, dass es «nur» darum geht, möglichst viele verschiedene Pflanzen auf einer bestimmten Fläche zu haben. Dabei geht aber vergessen, dass es auch auf die Herkunft der Arten ankommt (Stichwort Neophyten). Auch begrüssenswert fände ich, wenn genauer zwischen Kulturarten und Wildpflanzen unterschieden wird.

Andrea Haslinger, Laupersdorf

Das Preisbewusstsein ist sicher unterschiedlich, je nachdem, ob jemand selber Gemüse oder Weintrauben erzeugt, direkt einen Erzeuger kennt und seine Arbeit beobachtet oder ob er diese Produkte einfach im Laden kauft, ohne sich über deren Erzeugung Gedanken zu machen. Es ist auch ein Unterschied, aus welchem Land ein Wein stammt, sind doch die Produktionskosten beispielsweise in der Schweiz oder in Spanien sehr verschieden. Die Kostenstruktur eines Weines haben wir in der WeinLese Nr. 13 auf Seite 17 dargestellt (www.delinat.com/weinlese).

Biodiversität bedeutet primär «Lebensvielfalt» und lässt zunächst keine Aussage über die Qualität der Vielfalt zu. Man kann sie in wissenschaftlichen Systemen erfassen und in Zahlen ausdrücken. Aber die Beurteilung der Biodiversität, zum Beispiel wie wichtig gewisse Arten gegenüber anderen Arten sind, kann aus verschiedenen Perspektiven erfolgen. Biodiversität umfasst die Vielfalt der Lebensräume, der Gemein-

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.

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

Biokontrollstelle: DE-ÖKO-039/CH-BIO-006

E-Mail kundenservice@delinat.com
www.delinat.com

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

Beiträge Peter Kropf (pek), Claudio Niggli, David Rodriguez, Martin Schächli (mas), Hans-Peter Schmidt, Jürgen von der Mark, Dirk Wasilewski, Hans Wüst (hrw).

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Marçal Font, Heinz Hebeisen, Jerry Gross, Hans Peter Siffert, Yvonne Berardi, Hans Wüst, Michael Chartouni

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

RCT26

Impressum



Titelseite:

Mourvèdre-Trauben,
Weingut Château Coulon

Bild: Marçal Font

10 Medaillen für Delinat-Weine

mas. An der MUNDUSvini BioFach in Nürnberg werden jeweils die besten Tropfen aus ökologischem Anbau ausgezeichnet. Die Delinat-Weine haben 2012 ausgezeichnet abgeschlossen. Fast alle zur Beurteilung eingereichten Flaschen konnten sich eine Medaille umhängen lassen.

Mit Gold ausgezeichnet wurden:

- Osoi Rioja DOCa 2009
- Il Conventino Riserva 2007, Vino Nobile di Montepulciano DOCG
- Albet i Noya, Reserva Martí 2007, Penedès DO
- Loatum Rioja DOCa 2010
- Château Coulon Sélection spéciale 2009, Corbières AC

Eine Silbermedaille erhielten:

- Meinklang Zweigelt 2009, Qualitätswein Burgenland
- Vinya Laia 2009, Catalunya DO
- Pasi3n Delinat 2009, La Mancha DO

- Canta Rasim 2009, Vin de Pays d'Oc
- Riesling Terra Rossa 2010, Qualitätswein Rheinhessen

Die international besetzten Jurygruppen mit professionellen Verkostern bewerteten fast 500 Bioweine. Die Medaillenvergabe ist auf 30 Prozent der Weine beschränkt. Die Jury verteilte insgesamt 8 x Grosses Gold, 101 x Gold und 110 x Silber.



schaften, der Arten, der Kulturformen und der Individuen. Die Artenvielfalt ist eine Form der Biodiversität, aber nicht damit gleichzusetzen.

Sie haben natürlich recht, dass bei der Biodiversitätsförderung differenziert vorgegangen werden muss. Oft ist es ein Abwägen von «Kosten» und «Nutzen» nach bestem Wissen und Gewissen. Beispiel: Ein Lavendelstrauch stammt zwar aus dem Mittelmeer, hat aber als Nektarspender einen ökologischen und als Aromakraut einen kulturellen Nutzen und ist nicht invasiv. Wie Sie sagen, ist es wichtig, dass möglichst «heimische» Arten gefördert werden. Man darf aber nicht vergessen, dass selbst dies ein unscharfer Begriff ist, da schon immer Ausbreitungen und Rückzüge im Laufe des Klimawandels und der menschlichen Aktivität erfolgt sind. So sind zum Beispiel die berühmten Magerwiesen und -weiden mit ihrer enormen Artenvielfalt fast ausschliesslich durch Rodung, Beweidung und auch durch Erosion als Folge von Misswirtschaft entstanden. Mit den Delinat-Richtlinien versuchen wir vor allem die funktionale Biodi-

versität zu fördern, um so das Ökosystem des Weinbergs zu stabilisieren und als landwirtschaftlich hochwertigen Lebensraum zu gestalten, anstatt «nur» als Arche für gefährdete Arten.

Claudio Niggli, Delinat-Institut

Wiener Winzergipfel (WeinLese 25)

Als Exilwiener habe ich zu dem an sich wunderbaren Artikel einige Bemerkungen: Das berühmte Café Griensteidl verzichtet auf ein e vor dem l; Hitler ist auf dem Heldenplatz nicht einmarschiert, sondern dort hat er nur geredet (einmarschiert ist er in Österreich). Aber was Weinexperten nicht passieren dürfte: Stefan Mehoffer kommt nicht aus der Wagram, sondern wahrscheinlich aus einem Ort am Wagram, einem Hügel, der als Wiege des Grünen Veltliners gilt.

Gerhard Kitir (E-Mail)

Für die Ungenauigkeiten entschuldige ich mich und gelobe Besserung.

Hans Wüst

Umfrage

Haben Sie Delinat und deren Weine schon einmal Freunden empfohlen?

- a) Ja, einmal
- b) Ja, zwei- oder dreimal
- c) Ja, regelmässig
- d) Nein, noch nie

Kennen Sie das Delinat-Programm «Freunde gewinnen Freunde», bei dem Sie für Ihre Weiterempfehlung eine Prämie erhalten?

- a) Ja, kenne ich
- b) Ja, ich habe schon eine Prämie erhalten
- c) Nein, kenne ich nicht

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf unserer Website: www.delinat.com/weinlese
Besten Dank



Resultat der letzten WeinLese-Umfrage

Welchen Weinbauländern sollte sich Delinat stärker widmen?

	Portugal	<input type="text"/>
	Griechenland	<input type="text"/>
	Kroatien	<input type="text"/>
	Ungarn	<input type="text"/>
	Bulgarien	<input type="text"/>
	Polen	<input type="text"/>
	Rumänien	<input type="text"/>
	keinem dieser Länder	<input type="text"/>

Winzer sind Wissenschaftler

Seit 2012 verpflichten die Delinat-Richtlinien jeden zertifizierten Winzer, mindestens einen wissenschaftlich begleiteten Versuch auf seinem Weingut durchzuführen, um neue Erkenntnisse und Erfahrungen für die Verbesserung der ökologischen Qualität seines Gutes zu gewinnen.

So wie jeder Weinjahrgang ein besonderer ist, so unterliegen auch das Klima, die Bodenaktivität, der Krankheitsdruck, die Anfälligkeit der Reben, die Niederschlagsverteilung und sogar die Motivation der Mitarbeiter jährlichen Schwankungen und fordern dem Winzer höchste Flexibilität, Neugier und Intelligenz ab. Mit der Natur im Rebbau zu arbeiten, bedeutet, sich einem stetigen Lernprozess auszusetzen und eingeschliffene Gewohnheiten immer wieder in Frage zu stellen.

Gerade Biowinzer, die besonders eng mit der Natur arbeiten und damit den Schwankungen und Unvorhersehbarkeiten viel stärker ausgesetzt sind, können sich nicht mit dem einmal Erreichten zufrieden geben und müssen ihre Methoden unablässig weiterentwickeln und offen für Neues sein. Das war auch der Grund, weshalb die Delinat-Richtlinien nicht als statischer Verbotskatalog aufgestellt wurden, sondern



Die Sonne: wichtige Partnerin im ökologischen Weinbau. Unten: Solaranlage im Delinat-Weingut Château Duvivier, Provence



als ein dynamisches Programm zur Gestaltung der Gegenwart und Zukunft des Qualitätsweinbaus.

Winzer forschen mit

Da die Zertifizierung der Delinat-Weingüter an die Beratung durch das Delinat-Institut gekoppelt ist, erhalten die zertifizierten Winzer Zugang zu den neuesten Resultaten der Weinbau- und Ökologieforschung. Entscheidend aber ist nicht nur der Wissenstransfer, sondern wie die wissenschaftlichen Grundlagen in die Praxis umgesetzt, an die jeweiligen Bedingungen vor

Blumen- und Gewürzinseln im Weinberg von Tour des Vidaux, Provence, sind Bienenweiden und Duftgärten in einem.

Ort angepasst und durch den Erfahrungsschatz vieler Winzer bereichert werden. Am Delinat-Institut werden Grundlagen für die neuen Strategien des klimapositiven Weinbaus mit hoher Biodiversität entwickelt, doch um diese Resultate in die mannigfaltige Praxis des europäischen Weinbaus zu übertragen, braucht es die Mitarbeit und die Erfahrungen vieler Winzer in verschiedensten Regionen. Ein Institut allein könnte da nur wenig bewegen, zu komplex ist die Natur, um die Bewirtschaftung der Güter einfach nur in vorgefertigte Bearbeitungspläne zu zwingen.

Höhere Weinqualität

Es braucht selbstverständlich klare Grenzwerte und Vorgaben für ökologische Ausgleichsflächen, Bodenernährung, Spritzmittel oder für soziale Standards, aber das eigentliche ökologische Qualitätsmanagement entscheidet sich in der täglichen Ar-

Versuche des Forschungsnetzwerkes

Die Versuche werden gemäss der Interessenlage des Winzers und entsprechend den ökologisch schwierigsten Problemfeldern des jeweiligen Gutes ausgewählt. Beispiele für besonders relevante Versuchsbereiche sind:

Begrünungsversuche

Optimierung von Saatmischung, Winterbegrünung – Dauerbegrünung, Anpassung der Bearbeitungsstrategie, Reduktion des Wasserstresses, Vergleich von Saatechniken, Unterhalt der Begrünung, Erhöhung der Artenvielfalt, Nährstoffeintrag etc.

Bodenverbesserung

Reduzierte Bodenbearbeitung, Walzen statt Mulchen, Aeration (Belüftung) etc.

Bodenaktivierung/Düngung

Kompostieren, Einsatz von Pflanzenkohle, Bokashieren (fermentieren) von Trester und Hefe, Verzicht auf N-Düngung (Stickstoff) etc.



Pflanzenschutz

Einsatz von neuen pflanzlichen Mitteln, Kräuterausügen und anderer Strategien zur Reduktion des Kupfer- und Schwefel-einsatzes etc.

Mischkulturen

Gemüse-, Obst-, Kräuteranbau im Rebberg, Anlage eines Rebgartens mit vielfältigen anderen Nutzpflanzen etc.

SO₂-freie Weine

Herstellung z.B. von einem Fass eines Weines ohne SO₂ (Schwefeldioxid) und sonstige Hilfsstoffe

Aufbau einer Energieversorgung aus erneuerbaren, lokalen Ressourcen

Installation von Solaranlagen auf den Dächern des Weinkellers, Windkraft, Wasserkraft, Energierückgewinnungsanlagen etc.

Konkrete Beispiele von Versuchsprojekten:

Walter Fromm, Vignano, Toscana/Italien
Einsatz von zwei neuen Pflanzenschutzmitteln auf Basis von Kräutern und Naturölen zur Reduktion der Schwefel- und Kupfermengen

Albet y Noya, Penedès / Spanien
Vergleich der Delinat-Begrünungsmischung mit einer selbst erstellten katalanischen Begrünungsmischung

Maria Alfonso, Volvorea, Toro/Spanien
Versuche mit Pflanzenkohle von einem traditionellen Köhler aus der Region. Aufbau mehrerer Versuchsflächen mit Kompost-Pflanzenkohle-Gemischen im Vergleich zu reinem Kompost.



Massimo Maggio,

Maggio Vini, Sizilien / Italien
Anlage eines Mischgartens mit seltenen Obstbäumen, einheimischen Büschen und resistenten Weinreben. Maggio Vini baut eine eigene Pflanzenkohlegewinnung nach klassischer Köhlermethode mit Schmittholz von Oliven und Reben. Danach werden Feldversuche mit diesen Pflanzenkohlen durchgeführt.

Zucchini zur Bereicherung der Artenvielfalt auf Château Duvivier bringen dem Winzer zusätzlichen Ertrag.



beit im Weinberg und im Keller. Hier finden und erfinden die kreativen Delinat-Winzer immer neue Möglichkeiten, um durch optimalen Einsatz der natürlichen Kräfte die Widerstandsfähigkeit der Reben zu fördern, das Ökosystem zu stärken und die Qualität der Weine zu erhöhen.

Forschungsergebnisse nützen allen

Biowinzer und -winzerinnen sind Naturforscher und Erfinder, doch werden ihre Erkenntnisse bisher noch viel zu selten bekannt und somit kaum für die grossflächige ökologische Entwicklung des Weinbaus nutzbar. Zudem werden die Versuche häufig relativ planlos durchgeführt, so dass sich die Resultate kaum verallgemeinern lassen. Man probiert Verschiedenes aus und beobachtet viel, wertet dann die Ergebnisse aber oft nur intuitiv aus.

Durch die Einführung der neuen Delinat-Richtlinien zur Durchführung von mindestens einem wissenschaftlich begleiteten Versuch wird nun die Möglichkeit geschaffen, diese Versuche wissenschaftlich korrekt aufzubauen und systematisch auszuwerten. So lassen sich die Ergebnisse unter den Winzern wirkungsvoll austauschen und schliesslich auf andere Güter übertragen.

Der Versuchsaufbau und das Versuchsziel werden jeweils bis 15. April eines Jahres beim Delinat-Institut eingereicht und abgesprochen. Das Delinat-Institut hilft bei der Auswertung und sorgt dafür, dass die Versuchsergebnisse aller zertifizierten Winzer jeweils den anderen Delinat-Winzern kommuniziert werden. Dank dieser Versuche wird ein Erfahrungsschatz neuer Methoden, Ideen und Ergebnisse aufgebaut, die allen Winzern und dem ökologischen Weinbau der Zukunft zugutekommen.

Hans-Peter Schmidt, Leiter Delinat-Institut

Fenstergärten zu Hause

hrw. Delinat-Winzer fördern die Biodiversität in ihren Weinbergen unter anderem mit dem Anlegen von speziellen ökologischen Hotspots. In der WeinLese 25 hat Hans-Peter Schmidt, Leiter des Delinat-Instituts, aufgezeigt, dass auch Weingeniesser die Artenvielfalt in ihren urbanen Lebensräumen fördern können. Er empfiehlt den Bau von einfachen Fenstergärten. Diese lassen sich auf Fenstersims, Balkon oder Terrasse problemlos einrichten.

Fenstergärten mit ihrem beruhigenden Grün sind nicht nur optisch eine Augenweide, sie liefern bei entsprechender Bepflanzung auch während rund 9 Monaten im Jahr direkt vor dem Küchenfenster frische Kräuter, Salate und Gemüse.

Für das Delinat-Weindepot in St. Gallen hat Haustechniker und Hobbygärtner Vanco Ivanov einen solchen Fenstergarten gezimert. Eine Bau- und Montageanleitung sowie jede Menge Tipps zur Bepflanzung finden Sie unter www.delinat-blog.com/fenstergarten



Hobbygärtner Vanco Ivanov beim Bau des Delinat-Fenstergartens in St. Gallen.



Josep Maria Albet i Noya

Jürgen von der Mark, Master of Wine, schrieb uns zur Reserva Martí 2008:

Dieser Charmeur präsentiert sich aussergewöhnlich gelassen und selbstbewusst. Er weiss um seine physische Präsenz und hat es nicht nötig, diese plump in den Vordergrund zu stellen; er flirtet viel subtiler. Ich habe das anregende Gespräch mit der Reserva Martí 2008 genossen, freue mich auf eine Fortsetzung und bestelle 6 Magnums für weitere Gespräche in der Zukunft.

Jürgen von der Mark

Info:
www.delinat.com/1643.08



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



Margit und Markus Bittmann freuen sich auf jedes Degustier-Service-Paket: So können sie sich zu jedem Weingenussvoll ihr eigenes Urteil bilden und erweitern erst noch laufend ihr Weinwissen.



Nur auf das eigene Urteil ist Verlass

Weinprämierungen sind im Trend. Medaillen und Parker-Punkte sind gute Marketinginstrumente und Motivations-spritzen für die Winzer. Als Entscheidungshilfe für Weinliebhaber taugen sie dagegen nur bedingt. Nur wer selber verkostet, weiss, ob ihm ein Wein wirklich schmeckt.

Wo, bitte schön, lauern mehr Gefahren, sich so schnell verführen und beeinflussen zu lassen, als beim Wein? Prämierungen und Auszeichnungen sind in der Weinwelt besonders beliebt. Punktebewertungen, Gold- und Silbermedaillen, Empfehlungen aus Weinführern und Magazinen – das alles können durchaus nützliche Hilfen für unschlüssige Weinfreunde sein. Doch aufgepasst: Blindes Vertrauen zahlt sich meist nicht aus.

«Die schönsten Mädchen bleiben zu Hause»

Gegen Weinwettbewerbe lassen sich einige Vorbehalte ins Feld führen. So macht es die kaum noch zu überblickende Vielfalt an Prämierungen schwierig, deren Seriosität und Bedeutung einzuschätzen. Manchmal lassen sich einzelne Ergebnisse kaum nachvollziehen – etwa wenn derselbe Wein an zwei verschiedenen Anlässen völlig unterschiedlich bewertet wird. Vielfach sind die Ergebnisse auch deshalb nicht repräsentativ, weil viele Spitzenweingüter an Prämierungen gar nicht teilnehmen. Oder um es mit den Worten des bekannten britischen Weinkritikers Michael Broadbent zu sagen: «Weinprämierungen erinnern mich an Miss-Wahlen. Die schönsten und attraktivsten Mädchen bleiben zu Hause».

Voll daneben ...

Kommt dazu, dass man sich auch auf Profiverkoster nicht uneingeschränkt verlassen kann, wie beispielsweise eine Untersuchung des kalifornischen Forschers Robert Hodgson vor einigen Jahren bestätigte. Während einer Blindverkostung schenkte er den Prüfern den gleichen Wein dreimal zu verschiedenen Zeitpunkten ein. Das ernüchternde Ergebnis: Kaum einer hat gemerkt, dass er mehrmals denselben Wein degustierte. Schlimmer noch: Nur 10 Prozent der Degustatoren bewerteten einen Wein beim Wiedersehen mit konstantem Ergebnis. Es gibt noch hufenweise andere Beispiele, die zeigen, dass selbst professionelle Blinddegustationen heikel sind. Zur Ehrenrettung der Degustatoren sei festgehalten: Sensorik ist keine exakte Wissenschaft, aber ein äusserst komplexes Thema, bei dem viele (äussere) Einflüsse mitspielen.

Die Freude an der Medaille ...

Auch wir freuen uns darüber, wenn die Weine unserer Winzer mit Medaillen ausgezeichnet werden (siehe Seite 5). Weinprämierungen sind eine willkommene Möglichkeit für einen Vergleich der eigenen Leistungsfähigkeit mit jener der Konkurrenz – und zwar sowohl innerhalb der Bioszene als auch zu konventionell produzierten Weinen. Für unsere Winzer sind Medaillen vor allem eine Motivation, auf dem eingeschlagenen Weg eines biologischen Weinbaus mit hoher Biodiversität fortzufahren. Deshalb sind wir auch in diesem Jahr an vier Wettbewerben mit dabei: an der Berliner Weintrophy, wo es neu eine Kategorie für Bio-weine gibt, an der Mundus Vini, dem grössten internationalen Weinwettbewerb, an der

Mundus Vini Biofach in Nürnberg sowie und an der Expovina in Zürich.

... ersetzt das eigene Urteil nicht

Klar aber ist: Statt einfach auf Namen und Marken, auf glänzendes Gold und hohe Bewertungspunkte zu vertrauen, lohnt es sich immer, einen Wein selber zu probieren. Erst dann weiss man wirklich, ob einem der Tropfen zusagt oder nicht. Dafür hat Delinat den DegustierService erfunden – ein Angebot, das sich seit Jahren grosser Beliebtheit erfreut. Zur Auswahl stehen sechs Sorten, die mehrere Male pro Jahr automatisch geliefert werden. Sie enthalten immer drei verschiedene Weine aus den besten Biologen Europas. Diese Weine kann man zu Hause in aller Ruhe ohne Kaufdruck degustieren und bei Gefallen nachbestellen – ebenfalls zum günstigeren DS-Preis.

Martin Schächli

Alles zum Delinat-DegustierService unter www.delinat.com/ds

Was denken Sie über Weinprämierungen? Diskutieren Sie mit auf unserem Blog: www.delinat-blog.com/medaillen

Pennoni mit Kürbis und Steinpilzen

Mit diesem Rezept hat Ingrid Frisch aus Graz den Bonarossa-Rezeptwettbewerb von Delinat gewonnen. Gesucht wurden die besten Pasta-Rezepte zum neuen Rotwein aus Sizilien. Aus den zahlreich eingegangenen Vorschlägen hatte eine kompetente Fachjury 10 Rezepte vorselektioniert. Delinat-Kundinnen und -Kunden blieb es dann vorbehalten, online das Siegerrezept zu küren. Die besten Rezepte aus diesem Wettbewerb:

www.delinat-blog.com/pasta-tipps



Büchertipps



(1)



(2)



(3)



(4)

Was passt zu Blumenkohl? (1)

pek. Warum schmeckt Basilikum so gut zu Tomate? In ihrem Buch beschreibt Niki Segnit 99 Lebensmittel und ihre passenden Partner. Munter mischt sie Geschmackswissenschaft, persönliche Eindrücke und Küchenweisheiten quer durch alle Kulturen. So entstand ein amüsantes und lehrreiches Nachschlagewerk, auf das ich gerne zurückgreife, wenn ich gerade ein Gericht plane oder mich zum Beispiel frage: Was passt eigentlich zu Blumenkohl?

Niki Segnit

Der Geschmacksthesaurus

Bloomsbury Berlin; 543 Seiten

ISBN 978-3-8270-1006-3,

ca. CHF 30.- / € 25,-

Kochwissen (2)

pek. Ein Kochbuch ohne Rezepte? Klar, denn genauso wichtig wie Rezepte ist das Wissen über die Produkte. Auf sinnliche Weise vermittelt das Buch ein besseres Verständnis für Frische, Natürlichkeit und Geschmack: die Basis für künftige kulinarische Höhenflüge. Im Ratgeber finden sich Kapitel wie «Ethik im Umgang mit Lebensmitteln», «Kräuter und Wildpflanzen, der geniale Saisonauftakt», «Schätze des Sommers» oder «Mit Biolebensmitteln einfach besser kochen». Schrittweise wird gezeigt, wie Produkte gerüstet und zubereitet werden: Artischocken rüsten, eine Mango kunstvoll schneiden, Geflügel zerlegen oder Fisch filetieren. Bei solchen Büchern fühle ich mich immer einen Schritt näher bei den Profiköchen – eine Lektüre, die beflügelt.

Küche – Lebensmittel & Qualität

288 Seiten mit vielen Farbfotos

Trauner Verlag Linz

ISBN 978-3-85487-998-5

ca. CHF 69.- / € 59,-

Klimafreundlich einkaufen (3)

pek. Dieser handliche Ratgeber zeigt nicht nur auf, wie man in der Küche Strom und Wasser spart, er überrascht auch mit ungeahnten Tipps, etwa Freunde einzuladen, denn «gemeinsam isst man weniger allein!» – so kocht man mehr, rationeller und reduziert CO₂, gewinnt dafür an Genuss und Freu(n)den. Aber auch die Wahl der Lebensmittel, ihr Transport (zum Laden und von dort nach Hause!) sowie die Zubereitung der Produkte werden besprochen. Die vielen wertvollen Tipps finden sich zwischen rund 60 gut beschriebenen Rezepten.

Das Klima Kochbuch

Kosmos Verlag Stuttgart

120 Seiten, bebildert,

ISBN 978-3-440-11926-6

ca. CHF 18.- / € 13,-

Lust auf Italien (4)

pek. Auf der Suche nach dem eigenen Häuschen in Italien trifft Gabriele Kunkel verschiedene Menschen, spricht mit ihnen übers Essen, kauft auf den Märkten wunderbares Gemüse und kocht und kocht. Davon erzählt die Autorin in ihrem Buch, gespickt mit Rezepten und zauberhaften Bildern. Die kulinarische Reise geht von Antipasti über Zuppe, Primi, Secondi bis zu Dolci und Formaggi – Stationen, bei denen mir das Wasser im Munde zusammenläuft und die Lust weckt, den Kochlöffel zu schwingen. Ein verführerisches Werk, das anstiftet zu einer Reise in den Süden.

Gabriele Kunkel

Ein italienischer Sommer

240 Seiten, mit ca. 250 Farbfotos

Gräfe und Unzer Verlag, München

ISBN 978-3-8338-2519-4

ca. CHF 35.- / € 25,-



SÜDFRANKREICH

Auf dem Weg ins

Zwischen Languedoc und Provence liegt das Reich von Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre: Eine Reise zu vier Biowinzern, die mit diesen Traubensorten eine erstaunliche Weinvielfalt in die Flasche zaubern.



Weinparadies

SÜDFRANKREICH



Wirt «Bebelle» – ein ehemaliger Rugbyspieler – sorgt in der Markthalle von Narbonne für ein aussergewöhnliches Mittagsspektakel.

Was für ein Spektakel: High Noon in der Markthalle von Narbonne. Mitten im bunten Markttreiben scharen sich zur Mittagszeit Geschäftsleute und Marktbesucher um das als Bar konzipierte Restaurant Chez Bebelle. Der Wirt heisst Gilles Belzon, hier nennen ihn alle «Bebelle». Der ehemalige Rugbyspieler ist nie ganz losgekommen von seiner sportlichen Karriere beim Racing Club Narbonne: Statt Rugbybälle fliegen dem 194-Zentimeter-Hünen heute im Minutentakt frische, gut verpackte Fleischportionen zu, die er zuvor per Megaphon beim Metzger von nebenan geordert hat. Diese Neuinterpretation des Rugbyspiels ist die tägliche Attraktion in Les Halles von Narbonne.

Mit etwas Geduld ergattern wir uns drei frei werdende Sitzplätze an der Bar. Eine knappe Viertelstunde später sind wir bedient: Ein zart grilliertes Steak de bœuf, garniert mit Frites maison, dazu ein Glas Rotwein – eine klassische Assemblage aus dem Midi – und schon sind wir mitten drin im Thema: Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre aus den Weinbergen Südfrankreichs heissen uns willkommen.

Auf Arztbesuch im Weinberg

Dem unorthodoxen Mittagslunch folgt ein Besuch beim Zahnarzt. Drei Gehminuten von der Markthalle führt Paul Lignères zusammen mit Berufskollegen am Rande der Altstadt eine Gemeinschaftspraxis. Paul hat

sich der weissen Berufskleidung bereits entledigt, als wir bei ihm eintreffen. Wir steigen in seinen Wagen, fahren landeinwärts in die kleine Ortschaft Moux. Dort treffen wir den Dorfarzt. Es ist Jean Lignères, Pauls älterer Bruder. Die beiden Ärzte sind Teilzeitmediziner und haben einen zweiten Beruf: Sie sind Biowinzer.

Stolz führen uns die beiden Brüder durch die kleinstrukturierten Weinberge am Fuss der Montagne d'Alaric. Die alten Buschreben wurzeln auf kargen, mit grossen Kalksteinen übersäten Böden. Oben auf dem Berggipfel überblicken wir die weite Ebene der Corbières mit der typischen, wilden Garrigue-Landschaft. Das Weingut der Lignères ist in weitere Ferne als winziger Punkt erkennbar. Später verkosten wir dort im geräumigen Barriquekeller feine Tropfen, die zeigen, zu was Carignan, Mourvèdre, Grenache und Syrah im Languedoc fähig sind. Die Weine lagern in Dutzenden von kleinen Holzfässern, mehrstöckig gestapelt auf einem Rotationsgestell.

Liebkind der Lignères ist die Carignan. «Diese Traubensorte sorgt in allen unseren Weinen für Balance, Eleganz und Finesse»,



Die beiden «Ärzte-Winzer» Jean (links) und Paul Lignères sowie Emil Hauser von Delinat (Mitte) diagnostizieren eine vorzügliche Ernte.



sagt Jean Lignères. Davon lassen wir uns am Abend auf der idyllischen Terrasse des privaten Anwesens von Anne und Jean Lignères bei lauen Sommernachtstemperaturen und authentischer südfranzösischer Küche gerne überzeugen.

Die klassische Assemblage aus dem Midi

Wir bleiben in den Corbières. Am nächsten Tag führt die Reise über ein paar Dutzend Kilometer zu Louis Fabre, dem Patron von Château Coulon. Wir verkosten den aktuellen Jahrgang der Sélection spéciale – ein

völlig anderer Wein als etwa der Roches d'Aric. Allein die Tatsache, dass der Château Coulon Jahr für Jahr rasch ausverkauft ist, macht ihn aber zu einem Musterbeispiel für eine gelungene Assemblage aus dem typischen südfranzösischen Traubenquartett.

Die Früchte stammen aus Weinbergen, in denen grosser Wert auf eine reiche Biodiversität gelegt wird. Auch auf Château Coulon dominiert Carignan – zusammen mit der seit Jahren in ganz Südfrankreich aufstrebenden Syrah. Louis Fabres heimliche Liebe aber gilt der Mourvèdre. Nur wenige geraten über diese Traubensorte wirklich



Vergnügliches Picknick im Garten des Weinguts Lignères: Jean, Paul und Anne Lignères geniessen gemeinsam mit Richard Zumkemi und Emil Hauser von Delinat regionale Köstlichkeiten und ein Glas Roches d'Aric.

ins Schwärmen. Denn punkto Lage und Klima ist sie anspruchsvoll. Die Sorte hat eine lange Vegetationszeit und braucht in der entscheidenden Wachstumsphase genügend Wasser und stets viel Wärme, um voll auszureifen. «Wenn alles stimmt, entstehen aus der Mourvèdre zweifellos unsere sub-

SÜDFRANKREICH

tilsten und elegantesten Weine», sagt Louis Fabre. Auch bei der Château Coulon Sélection spéciale, wo Syrah und Grenache dominieren, hat die Sorte ihren Anteil am Erfolg. Im Übrigen trägt die spezielle Vinifikation einiges dazu bei. Für diesen Wein werden alle Traubensorten separat vergoren. Dank partieller Macération carbonique bleiben Duft und Geschmack der Trauben ausgeprägt erhalten – dafür werden Säure und Tannin etwas milder. Bei diesem Verfahren beginnen die ganzen Trauben durch Zugabe von Kohlensäure im geschlossenen Tank vorerst ohne Hefen zu gären. Nach rund 12 Tagen übernehmen Naturhefen dann den normalen Gärprozess. Nach dem biologischen Säureabbau kommen die Weine schliesslich für zehn Monate ins Barrique. Danach werden sie einzeln degustiert und zur gewünschten Assemblage vereint.

Der Einfluss gregorianischer Klänge

300 Kilometer weiter östlich treffen wir in der südlichen Provence auf einen Winzer, der auf den ersten Blick fast ein bisschen Furcht einflösst: Der Mann mit kräftiger Statur, langem Haar und wildem Bart entpuppt sich aber rasch als Sanftmut in Person. Volker Paul Weindel, vor gut 15 Jahren nach einem Aufenthalt auf der Intensivstation aus seinem hektischen deutschen Unternehmerleben ausgestiegen, hat sich mit seiner Familie in Pierrefeu-du-Var ein klei-

nes Paradies aufgebaut. An grandioser Lage wachsen hoch über dem Weingut La Tour des Vidaux zur Hauptsache Syrah, Grenache und Carignan. Die spätreifende Mourvèdre fehlt, dafür werden die Klassiker des Midi durch etwas Cabernet Sauvignon ergänzt.

Aus den vier Sorten entsteht der La Tour des Vidaux Tradition, ein fruchtig-würziger Rotwein, den uns Volker und seine Frau Marlena auf der sonnigen Terrasse zu einem exquisiten Zwiebelkuchen servieren. Mit Blick auf die steilen, wie ein Amphitheater angelegten Weinberge lässt sich trefflich über Rebsorten und Weinphilosophieren. «Persönlich mag ich am liebsten kräftige, regionstypische Rotweine», sagt Volker. «Dafür ist die Syrah wie geschaffen.

Sie ist in der Lage, das Terroir voll auszu-drücken. Ausserdem sorgt sie für eine starke Tanninstruktur mit eher weichen Gerbstoffen, aber auch für Kraft und Komplexität im Wein.»

Auch Volker nutzt die Traubenvielfalt der Provence. «Man muss aber aufpassen, dass man sich in dieser Vielfalt nicht verliert. Mir ist wichtig, in meinen Weinen das Terroir zum Ausdruck zu bringen.» Weine mit Coca-Cola-Effekt – also immer demselben Geschmack – gibt es auf La Tour des Vidaux folglich nicht. Milde gestimmt werden sie hier höchstens durch klassische Musik. Meistens sind es gregorianische Klänge, die im Barriquekeller für eine fast sakrale Stimmung sorgen. «Musik ist Schwingung und wirkt auf alles, was Lebenskräfte in sich hat



Mit der Château Coulon Sélection spéciale gelingt Louis Fabre Jahr für Jahr eine überaus beliebte Assemblage aus den vier typischen südfranzösischen Traubensorten Syrah, Grenache, Mourvèdre und Carignan.





Provence-Winzer Volker Paul Weindel schafft es ausgezeichnet, das einzigartige Klima und die bilderbuchmässige Biodiversität seiner Weinberge in die Flasche zu bringen.

– nicht nur auf Menschen, sondern auch auf Wein», ist Volker überzeugt. Deshalb ist die klassische Musik, die tagsüber in seinem Keller läuft, für ihn nichts anderes als eine harmonische Begleitung von Wachstum und Reife seiner Weine. Nachts gönnt er ihnen dann absolute Ruhe.

Syrah – Nummer 1 auf Duvivier

50 Kilometer weiter nördlich, im Herzen der Provence, gibt es bei Antoine Kaufmann auf dem Delinat-Weingut Château Duvivier eine klare Nummer 1 unter den Rebsorten: «Die Syrah hat auf unseren Böden das grösste Potenzial. Sie ergibt geschmacksintensive, strukturreiche Weine und eignet sich als polyvalenter Assemblage-Partner.» Der Mourvèdre kommt hier bloss eine Statistenrolle zu und die Tage der wenigen, 60-jährigen Carignan-Stöcke sind sogar ganz gezählt. «Sie sind extrem anfällig auf Echten Mehltau und neigen zu Fäulnis. Wir müssen sie mit bis zu 90 Kilo Schwefel pro Hektar behandeln. Das verträgt sich nicht mit unserer Philosophie, im Weinberg möglichst auch auf Kupfer und Schwefel zu verzichten.» Carignan sei eine sehr terroirabhängige Sorte, sagt Antoine: «Sie braucht karge, trockene Lagen. Das ist bei uns weniger ausgeprägt der Fall als etwa im Languedoc.»

So sind die roten Duvivier-Weine stark von der Edelrebe Syrah geprägt – meist kombi-

niert mit Cabernet Sauvignon und Grenache. Ein schönes Beispiel dafür ist Les Hirondelles, wo noch ein kleiner Anteil Caladoc hinzukommt. Caladoc ist eine französische Neuzüchtung aus Grenache und Malbec. Fruchtbetont und mit dezenter Röstaromatik, ist der Hirondelles ein perfekter Allrounder und idealer Steigbügelhalter für den Duvivier-Spitzenwein Les Mûriers. Das erfahren wir aufs Schönste unter der Pergola auf dem abgeschiedenen Heim von Antoine und Irène Kaufmann. Hier wird der Hirondelles zu einer wunderbaren Brücke vom weissen Amandier – serviert zu einer Gazpacho, deren Rezept



Irènes Küche bis dato nie verlassen hat – zum Les Mûriers 2007, der das saftige Rindsfilet vom Grill im Hauptgang geradezu majestätisch begleitet.

Es ist weit nach Mitternacht, als wir uns auf den Rückweg zu unseren Schlafgemächern im Château Duvivier machen. Da erwartet uns ein fast ebenso aussergewöhnliches Abenteuer wie zu Beginn der Reise in der Markthalle von Narbonne. Sämtliche Türen zum Château sind verriegelt – niemand hat einen Schlüssel. So stehen wir draussen in der lauen Sommernacht, blicken hoffnungsvoll an der von fahlem Mondlicht erleuchteten Fassade empor und hoffen darauf, dass irgendwo auf einem Balkon Julia erscheint und auf die verspätete Heimkehr ihres Romeo wartet. Leider ist das nicht der Fall und uns bleibt nichts anderes, als Schlossherrin Sylvia Fahs – Mobiltelefon sei Dank – aus ihren süssen Träumen zu klingeln... Hans Wüst

Winzer Antoine Kaufmann (rechts) verrät Delinat-Redaktor Hans Wüst das Geheimnis seiner hochwertigen Gewächse aus Syrah, Grenache & Co.



SÜDFRANKREICH

DIE KLASSIKER AUS DEM MIDI



Syrah – die Weltenbummlerin

Sie zählt zu den grossen Rebsorten dieser Welt, den sogenannten Cépages nobles (Edelreben). Noch vor gut 20 Jahren beschränkte sich der Anbau der aus Frankreich stammenden Syrah vorwiegend auf das Rhonetal und auf Australien, wo sie Shiraz genannt wird. Doch dann setzte sie zum Siegeszug rund um den Globus an. Im Süden Frankreichs liefert sie sowohl reinsortig ausgebaut als auch in Assemblagen exzellente Ergebnisse. Ihr dunkler, aromatischer Saft ergibt gerbstoffreichen Wein mit pfeffriger Würze und gutem Reifepotential. Für Syrah-Wein typisch ist ein kräftiges Aroma nach Johannis- und Brombeeren.



Grenache – die Vielseitige

Die Grenache gehört zu den am meisten angebaute Rebsorten der Welt. Anbauschwerpunkte sind Frankreich und Spanien, wo sie als Garnacha ursprünglich herkommt. Auf Sardinien dominiert sie den Weinbau unter dem Namen Cannonau. Die Sorte ist ertragsreich und gedeiht am besten in sonnigem und windigem Klima. Grenache-Trauben bringen in der Farbe eher helle, gleichzeitig aber vollmundige und aromatische Weine mit hohem Alkoholgehalt und weichem Tannin hervor. Typisch sind Himbeer-, Kirsch- und Johannisbeeraromen. Grenache wird selten sortenrein ausgebaut, ist aber eine ideale Partnerin für Assemblagen und eignet sich auch gut für die Roséherstellung.



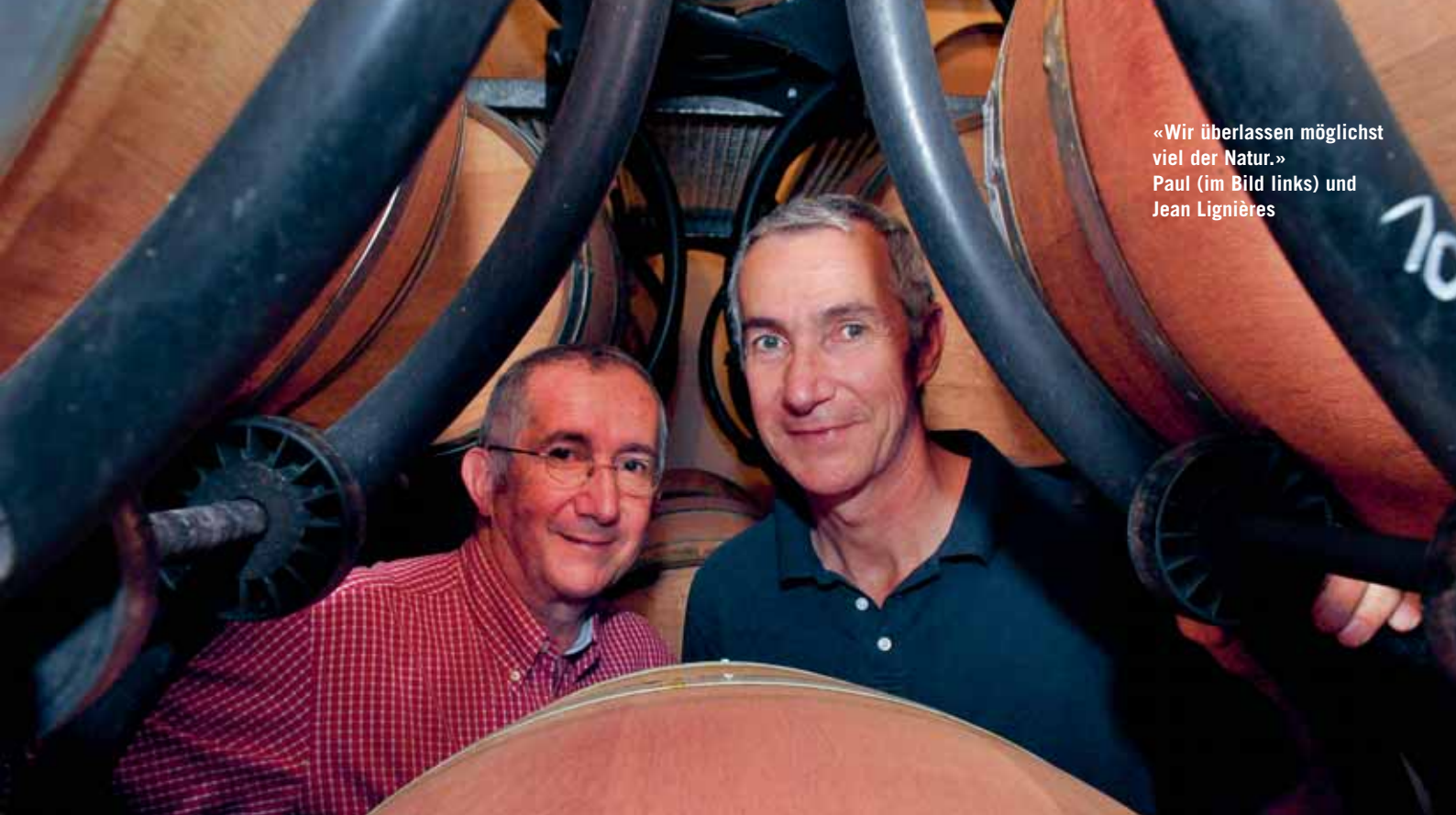
Mourvèdre – die Anspruchsvolle

Ihre Ansprüche an Lage und Klima sind hoch: Nur in warmen, trockenen Gebieten mit direktem Mittelmeereinfluss fühlt sich die Mourvèdre wirklich wohl und kann voll ausreifen. Sie ist deshalb vorwiegend in Spanien (als Monastrell) sowie in den südfranzösischen Gebieten Provence, südliches Rhonetal und Languedoc-Roussillon zu Hause. Sie hat eine lange Vegetationszeit und reift sehr spät. Die kleinen, dickschaligen Beeren ergeben kräftige, alkohol- und gerbstoffreiche Weine – oft mit intensiven Brombeeraromen. Reinsortig ausgebaut findet man sie selten, meist ist sie in Assemblagen mit Syrah und Grenache zu finden.



Carignan – die Widerspenstige

Sie gilt als schwierig und widerspenstig und lässt sich nur mit grosser Hingabe zähmen: Die aus Spanien stammende Sorte (Carriñena) ist auf der ganzen Welt, traditionell aber hauptsächlich in Frankreich und heute auch auf Sardinien (Carignano) verbreitet. Sie ist ertragsreich, wird spät reif und ist stark anfällig auf Mehltau und Fäulnis. Wein aus der Carignan-Traube ist tiefdunkel, gerbstoff- und säurereich. Typisch ist das Aroma nach schwarzen Johannisbeeren (Cassis). Nur alte Rebstöcke ergeben Wein mit Finesse und Charakter. In Südfrankreich wird Carignan meist mit Grenache, Syrah, Mourvèdre oder Cinsault verschnitten.



«Wir überlassen möglichst viel der Natur.»
Paul (im Bild links) und Jean Lignères

PAUL LIGNÈRES

«Die Carignan ist unser Markenzeichen»

Die Weine der Domaine Lignères aus den Corbières figurieren neu im Delinat-Sortiment. Jean und Paul Lignères sind je zur Hälfte als Arzt und Biowinzer tätig. Mit Hilfe von Stefano Chioccioli, Önologe aus der Toskana, agieren sie in den Corbières als stille Weinrevolutionäre und Gralshüter der alten Rebsorte Carignan. Beim Picknick vor dem Weingut sprachen wir mit Paul über die grosse Weinvielfalt im Midi, die eigene Philosophie und zwei aussergewöhnliche Weine.

In ganz Südfrankreich – von der Provence bis ins Languedoc-Roussillon – dominieren die Rebsorten Syrah, Grenache, Carignan und Mourvèdre. Trotzdem zeigen die Weine aus dem Midi eine enorme Vielfalt. Was sind die Gründe dafür?

Paul Lignères: Viele Faktoren sind dafür verantwortlich. Zu den wichtigsten gehören teils grosse Unterschiede bei Boden und Klima, die Philosophie und die Wirtschaftsweise der Winzer, der Erntezeitpunkt sowie die schier unbegrenzten Möglichkeiten, die verschiedenen Traubensorten zu kombinieren. Auch die Wahl der Rebklone (vegetative Vermehrung einer Mutterrebe) spielt eine Rolle.

Nach welcher Philosophie entstehen Ihre Weine? Unsere Devise lautet: möglichst viel der Natur überlassen. Das gilt nicht nur im Weinberg, wo wir klimabedingt hervorragende Bedingungen für den biologischen Weinbau haben, sondern auch im Keller. Wir vinifizieren mit Naturhefen und greifen so wenig wie möglich ein. Bei einzelnen Weinen sind

wir bereits so weit, dass wir sogar vollständig auf Schwefelzugaben verzichten. Dieser sogenannte Vin naturel ist vor allem bei den Japanern äusserst beliebt.

Die Carignan hat auf der Domaine Lignères einen besonderen Stellenwert. Weshalb?

Schon unsere Eltern, die ebenfalls Mediziner waren und das Weingut 1957 gekauft haben, setzten stark auf die Carignan. Daran änderte sich auch nichts, als mein Bruder und ich den Betrieb 2002 auf bio umstellten. 40 Prozent der Rebflächen sind heute mit Carignan, je 20 Prozent mit den drei andern Rebsorten bepflanzt. Die Carignan ist die klassische Sorte der Corbières und voller herausragender Qualitäten, wenn sie sich an einem Standort wohl fühlt. Dann kommt sie auch mit wenig Schwefel aus.

Bei uns ist dies der Fall. Die alten Buschreben auf den kargen und steinigen Böden profitieren vom mediterranen Klima und ergeben wenig, aber erstklassige Trauben. Diese sorgen in unseren Weinen für eine feine Tanninstruktur, eine angenehme Säure und regelmässige Jahrgänge. Die Carignan ist unser Markenzeichen – sie ist in allen Weinen präsent.

Wie charakterisieren Sie die drei andern typischen Sorten des Midi?

Die Mourvèdre ist eine heikle Sorte. Sie reift spät, hat die längste Vegetationszeit und braucht deshalb ideale klimatische Bedingungen, um voll auszureifen. Ist dies der Fall, sorgt sie für ein sehr dichtes Tanningerüst im Wein.

Die Syrah reift früh und bringt enormen Aromenreichtum und feine, samtweiche Tannine in den Wein. Aber auch sie hat ihre Tücken: Wenn sie im Ertrag nicht beschränkt oder überreif geerntet wird, leiden die Weine empfindlich.

Die Grenache ist ebenfalls sehr aromatisch und rundet den Wein schön ab. Sie hat ein hohes Alkoholpotenzial und darf deshalb nicht überreif geerntet werden.

Der Roches d'Aric und der Montagne de l'Aigle sind zwei neue Weine im Delinat-Sortiment.

Wie charakterisieren Sie diese?

Der Roches d'Aric verblüfft mit seiner Struktur: Er ist sofort zugänglich. Die frischen Fruchtaromen der Grenache harmonisieren bestens mit den Feinheiten der Carignan. Es ist eine auf Frucht gebaute Cuvée, die jung getrunken werden kann und deshalb schon jetzt viel Spass macht.

Der Montagne de l'Aigle ist vielschichtiger und komplexer. Er besteht zur Hälfte aus Syrah und zur andern Hälfte aus Carignan und Grenache. Ihn kann man problemlos fünf Jahre lagern. In der Nase besticht er mit intensiven Düften nach dunklen Früchten wie Zwetschge und Kirsche. Dazu gesellen sich Noten von Kräutern aus der Region und ein Hauch von Holz, der auf einen einjährigen, subtilen Ausbau im Barrique zurückzuführen ist. Im Mund präsentiert er sich gefällig, ausgewogen und mit schön eingebundenem Tanningerüst und langem Abgang.

Interview: Hans Wüst

DIE WEINGÜTER UND TIPPS

Château Coulon, Cruscades;

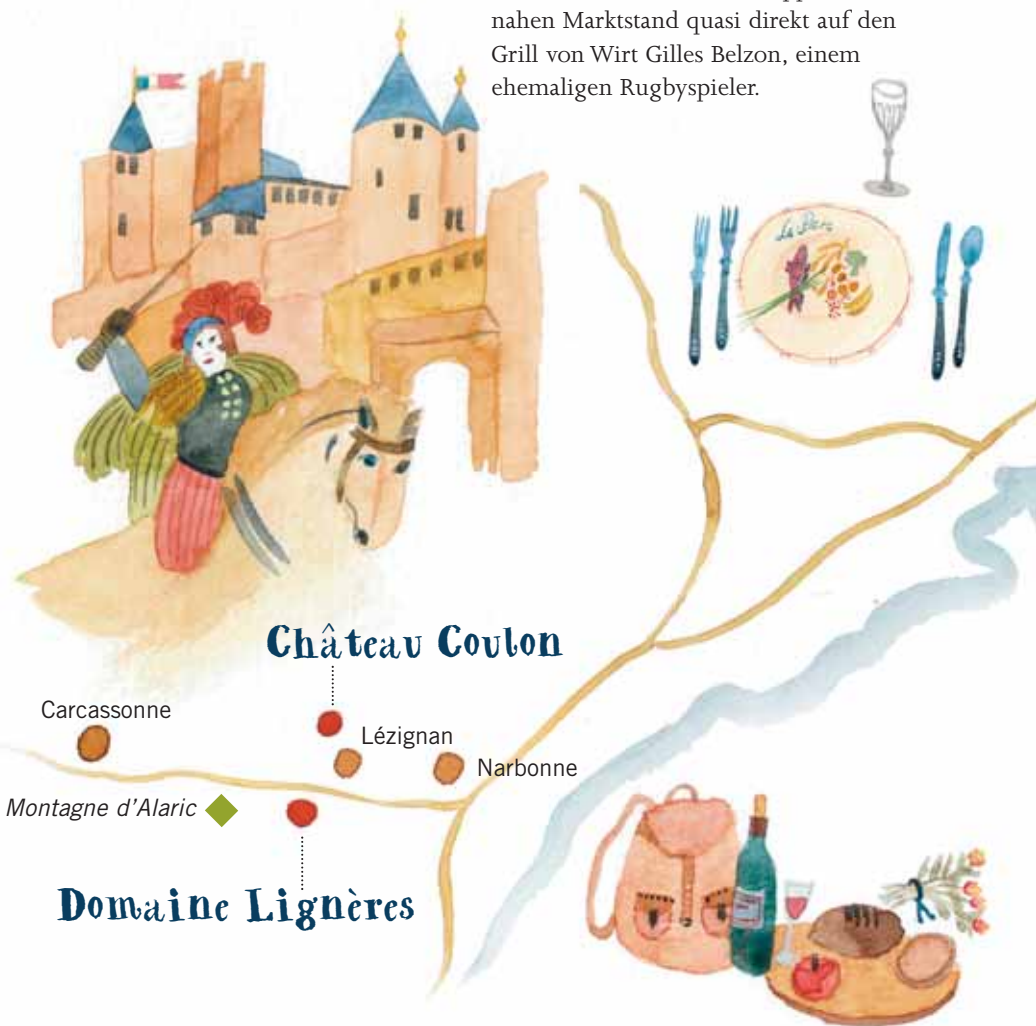
Besuche und Degustationen im 2,5 km entfernt gelegenen Château de Luc in Luc-sur-Orbieu.

Öffnungszeiten:

Mo bis Fr von 8 bis 12 und 14 bis 18 Uhr; Sa und So auf Voranmeldung unter Telefon +33 (0)4 68 27 10 80

Tipps von Louis Fabre

- **Wochenmarkt in Lézignan:** Jeden Mittwochmorgen authentischer, lebendiger Markt mit vielen regionalen Frischprodukten.
- **Mittagessen «Chez Bebel»** mitten im Markttreiben von Les Halles im Zentrum von Narbonne. Hier fliegen Steak de boeuf und andere Fleischhäppchen vom nahen Marktstand quasi direkt auf den Grill von Wirt Gilles Belzon, einem ehemaligen Rugbyspieler.



Domaine Lignères, Moux
 Degustation nach Vereinbarung,
 Telefon +33 (0)4 68 43 90 07
 Mobiltelefon Anne Lignères
 +33 (0)6 11 56 37 43 oder
 per E-Mail: info@familleligneres.com

Tipps von Jean und Paul Lignères

- Besteigung der **Montagne d'Alaric**. Fantastischer Ausblick über die wilde Garrigue-Landschaft der Corbières.
- Besuch der **Cité de Carcassonne**. Die prächtige mittelalterliche Ritterburg ist UNESCO-Weltkulturerbe. Das schicke Sterne-Restaurant Le Parc am Fusse der mittelalterlichen Mauern ist ein moderner, ebenbürtiger Kontrast dazu. Telefon +33 (0)4 68 71 80 80
www.restaurantleparcfranckputelat.fr



Château Duvivier, Pontevès;
Wöchentliche Weinberg- und Keller-
führungen jeweils am Montag von 10
bis 12 Uhr; individuelle Besuche auf
Vor Anmeldung unter
Telefon +33 (0)6 03 04 75 85

Tipps von Antoine Kaufmann

- Ausflug ins charmante Städtchen **Cotignac**, das nicht umsonst als «Saint-Tropez du Var» bezeichnet wird. Hier lohnt es sich, im **Restaurant Clos des Vignes** einzukehren.
Telefon +33 (0)4 94 04 72 19
www.restaurant-le-clos-des-vignes.fr
- Ferien oder ein paar Erholungstage auf **Château Duvivier**, wo Uwe Fahs täglich mit frischer, kreativer Provence-Küche überrascht. Telefon +33 (0)4 94 77 20 06
www.chateau-duvivier.com

Château Duvivier

La Tour des Vidaux

La Tour des Vidaux, Pierrefeu-du-Var;
Besuche (wenn möglich auf Voranmel-
dung) von Montag bis Samstag (ausser
Feiertage) von 9 bis 12 und 14.30 bis 18
Uhr. Mobiltelefon +33 (0)6 08 01 18 69

Tipps von Volker Paul Weindel

- **Ausflug ans Meer.** Nur 30 Minuten vom Weingut gibt es schöne Strände Richtung Lavandou.
- **Essen in Cuers** im Hotel-Restaurant Le Lingousto, Telefon +33 (0)4 94 28 69 10
www.lingousto.fr oder im Hotel-Restaurant Le Verger de Kourros, Telefon +33 (0)4 94 28 50 17
www.hotelleriekourros.fr





OLIVENÖL & ESSIG

Balsam für den Gaumen

Authentisch, naturbelassen und fein im Geschmack: Olivenöl und Essig aus dem Delinat-Sortiment entstehen in traditionellen Familienbetrieben in aufwändiger Handarbeit. Die edlen Produkte versprechen höchsten Genuss.

Schon Oscar Wilde hat gesagt: «Ich habe einen ganz einfachen Geschmack: Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.» Um diesem Motto bei der Herstellung von Olivenöl und Essig gerecht zu werden, bedarf es hochwertiger Rohstoffe aus biologischem Anbau. Solche gibt es meist nur in bäuerlichen Familienbetrieben, wo daraus mit langjähriger Erfahrung, handwerklichem Geschick und grosser Sorgfalt erstklassige Produkte erzeugt werden. Von Herzblut alleine können auch solche Öl- und Essighersteller nicht leben – deshalb verdienen sie für ihren grossen Aufwand und den respektvollen Umgang mit der Natur angemessene und faire Preise.

Olivenöl – vor Licht und Wärme schützen

Vier Olivenöle der höchsten Güteklasse (Nativ Extra; Extra Vergine), aus Italien, Spanien und Griechenland machen das Delinat-Ölensortiment zu einer kleinen Schatzkammer mit flüssigem Gold aus dem Mittelmeerraum. Die Öle entstehen aus erntefrischen Oliven, die in modern eingerichteten Ölmühlen kaltextrahiert – das heisst bei einer Prozesswärme von höchstens 27 °C – verarbeitet werden. Verlässliche Qualitätsmerkmale solcher Öle sind klare Fruchtnoten, Bitternoten in verschiedener Ausprägung und eine pikante Schärfe im Geschmack.

Jetzt erhältlich:



In einer guten, auf gesunde Ernährung ausgerichteten Küche ist hochwertiges Olivenöl nicht mehr wegzudenken. Wie kein anderes Öl eignet es sich für vielfältigste Anwendungen. Mit Olivenöl verfeinerte Teigwaren werden zum Festessen. Gesunde Salate und Gemüse zu Köstlichkeiten. Fische, Krustentiere und Fleischgrilladen erhalten einen zarten, unwiderstehlichen Geschmack. Aber aufgepasst: Damit Olivenöl seine Qualitäten nicht einbüsst, muss es vor Licht und Wärme (max. 20 °C) geschützt aufbewahrt werden. Das Erhitzen von hochwertigem Olivenöl bis 180 °C ist – entgegen einer weit verbreiteten Meinung – übrigens kein Problem.

Zuwachs beim Balsamico

Genauso wie gutes Olivenöl gehört auch ein kleines, feines Essigsortiment in jede gute Küche. Hier hat das Delinat-Sortiment kräftig Zuwachs erhalten. Zum bisherigen, über mehrere Jahre im Fass gereiften Aceto Balsamico di Modena des passionierten Essigerzeugers Giuseppe Cattani aus Modena gesellen sich drei neue Essige, die mit ihrer Vielfalt ein breites Spektrum abdecken.

Auf einem Bauerngut in einem kleinen Dorf nördlich von Modena halten Felice, Iride und Lorenzo Guerzoni die lange Familientradition der Essigerstellung aufrecht. Mit grosser Leidenschaft produzieren sie Essige für Biomärkte in ganz Italien – und für Delinat. Ihr junger, dünnflüssiger, würziger Balsamessig ist preiswert und eignet sich hervorragend zum Aromatisieren von gekochtem Gemüse, von Tomaten oder Fisch.

Premium-Olivenöl

Jefira,

Natives Olivenöl extra,
Lakonien GR, 50 cl
Art. 9506.12
CHF 26.– / DE € 19,80 (11 € 39,60)

Viola,

Olio extra vergine di oliva, Veneto, 50 cl
Art. 9532.12
CHF 16.20 / DE € 11,90 (11 € 23,80)

Osoti,

Aceite de oliva virgen extra, Rioja, 50 cl
Art. 9824.12
CHF 17.40 / DE € 12,90 (11 € 25,80)

San Vito,

Olio extra vergine di oliva, Toscana, 50 cl
Art. 9826.12
CHF 21.– / DE € 15,80 (11 € 31,60)

Exklusiver Sherryessig

Diese Spezialität aus Andalusien gehört in den Gourmetküchen aller Welt zu den Klassikern. In der Stadt Jerez de la Frontera stellt das Familienunternehmen El Majuelo exklusiven Sherryessig aus Palomino-Trauben her. Dieser entsteht im aufwändigen Solera-Verfahren:

Drei Fassreihen (oder mehr) mit unterschiedlich alten Essigen sind übereinander gestapelt. Der älteste in den Verkauf gelangende Essig befindet sich immer im untersten Fass. Die entnommene Menge wird aus dem Fass der darüber liegenden Reihe nachgefüllt. Dieses Prinzip setzt sich bis zur obersten Fassreihe fort. Die dort entnommene Menge wird mit jungem Sherryessig ersetzt. Auf diese Weise wandert der junge Wein von oben nach unten durch das System und



Essigspezialitäten

El Majuelo

Vinagre de Jerez, Andalusien, 25 cl
Art. 9828.12
CHF 8.70 / DE € 6,60 (11 € 26,40)

Spiropoulos Agiorgitiko

Weinessig, Griechenland, 25 cl
Art. 9829.12
CHF 6.40 / DE € 4,95 (11 € 19,80)

Aceto Balsamico di Modena,

Emilia Romagna, 25 cl
Art. 9827.12
CHF 7.70 / DE € 5,95 (11 € 23,80)

Aceto Balsamico di Modena Invecchiato,

Emilia Romagna, 25 cl
Art. 9540.11
CHF 17.80 / DE € 13,90 (11 € 55,60)

wird so kontinuierlich mit den älteren Jahrgängen vermischt. Dieses Prinzip trägt zum einzigartigen Sherry-Geschmack bei, bewirkt aber auch über viele Jahre eine gleichbleibende Qualität, da Jahrgangsunterschiede ausgeglichen werden. Der Sherryessig El Majuelo eignete sich zum Aromatisieren zahlreicher Gerichte.

Rotweinessig vom Winzer

Vierter im Bunde des neuen Essigsortiments ist ein fruchtiger, ausgewogener Rotweinessig aus Griechenland. Dieser entsteht aus der einheimischen Agiorgitiko-Traube des bewährten Delinat-Biowinzers Apostolos Spiropoulos. Der Weinessig von der Halbinsel Peloponnes eignet sich zusammen mit Olivenöl – am besten natürlich mit dem Jefira aus derselben Region – ideal für Salatsaucen. David Rodriguez

Naturhefen oder Reinzuchtheffen?

hrv. Hefezellen sind für die Gärung des Weines verantwortlich. Im Weinbau kommen Naturhefen oder Reinzuchtheffen zum Einsatz. Naturhefen (auch wilde Hefen genannt) stammen direkt aus der Natur. Sie sind beispielsweise auf den Traubenbeeren vorhanden und lösen eine spontane Gärung aus, bei der Zucker in Alkohol umgewandelt wird. Reinzucht- oder Kulturhefen werden dagegen unter sterilen Bedingungen aus Wildhefen selektioniert und kommen in Pulverform gezielt zum Einsatz. Beide Gärmethoden haben Vor- und Nachteile und somit ihre Anhänger. Die Delinat-Winzer Josep Maria Albet i Noya und Werner Michlits begründen ihre unterschiedliche Vorliebe.

Pro Reinzuchtheffe

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

Zurzeit sind Natur- oder Wildhefen in Bio-kreisen angesagt, Reinzuchtheffen vielleicht etwas verpönt. Dabei vergisst man immer wieder, dass auch Reinzuchtheffen im weiteren Sinne Wildhefen sind. Reinzuchtheffen werden aus Wildhefen selektioniert und dann reproduziert. Je nach Weintyp werden andere Stämme ausgesucht.

Stabile Gärung und reintönige Aromen

Wir verwenden aktuell zehn verschiedene Reinzuchtheffen, abgestimmt auf Traubensorte und Weinstilistik. Fünf Prozent sind Wildhefen aus unseren Weinbergen. Dass

wir stark auf Reinzuchtheffen setzen, hängt mit praktischen Gründen und unseren bisherigen Erfahrungen zusammen. Reinzuchtheffen garantieren eine stabile, gleichmässige Gärung und reintönige Aromen in den Weinen. Ausserdem lassen sich damit der Einsatz von SO₂ (Schwefeldioxid) und das Risiko von Weinfehlern (z.B. flüchtige Säure) minimieren.

Geringeres Risiko

Seit Jahren schon führen wir Gärvergleiche zwischen Reinzuchtheffen und Wildhefen durch. In den anschliessenden Verkostungen haben uns jene Weine, welche mit Reinzuchtheffen vinifiziert wurden, besser gefallen. Es gibt z.B. Reinzuchtheffen, die auch bei hohen Zuckerkonzentrationen in den Mosten eine zuverlässige Gärung gewährleisten. Dies ist bei Wildhefen nicht immer der Fall, so dass man mit Gärstopps rechnen muss. Eine unterbrochene Gärung wieder in Gang zu bringen, ist oft mit Verlusten bei den Aromen und mit unnötigen Oxidationen verbunden. Andere Reinzuchtheffen vertragen recht niedrige Temperaturen. Dadurch lassen sich vor allem in Weissweinen die Primäraromen und damit der Sortencharakter besser erhalten. Wieder andere Reinzuchtheffen führen auch bei niedrigen Stickstoffgehalten in den Mosten eine zuverlässige Gärung durch, ohne erhöhte SO₂- oder SO₃-Werte zu erhalten oder der Gefahr eines Böckers (Weinfehler, Reduktionsaromen von Ziegenbock, faulen Eiern) ausgesetzt zu sein. Gerade bei biologisch oder biodynamisch produzierten Trauben sind tiefe Stickstoffgehalte nicht selten.

Eigene Hefeselektionen

Aus unserer Sicht liegt der Unterschied zwischen Natur- und Reinzuchtheffen vor



allem in der aromatischen Wahrnehmung eines Weines. Die Weine aus Reinzuchtheffe-Gärung erscheinen uns fruchtiger und klarer in der Nase, am Gaumen sind sie oft ausgewogener. In der Herstellung sind sie etwas teurer. Wie bereits erwähnt, verfolgen wir dieses Thema schon lange. Aufgrund der aufgezeigten Vorteile wurden bisher vorwiegend kommerzielle Reinzuchtheffen eingesetzt. Jetzt sind wir dabei, unsere eigenen Zuchtheffen aus unseren Weinbergen zu selektionieren. Die ersten Versuche haben uns sehr optimistisch gestimmt. Es ist vorgesehen, die Ernte 2012 mit unseren eigenen Selektionen zu verarbeiten.

Pro Naturhefen

**Werner Michlits,
Weingut Meinklang, Burgenland,
Österreich**

Seit Grossvaters Zeiten arbeiten wir auf unserem Weingut mit Naturhefen. Das hat immer problemlos funktioniert. Deshalb haben wir uns nie Gedanken darüber gemacht, etwas zu verändern.



Zwei erfolgreiche Biowinzer – zwei Philosophien im Keller: Josep Maria Albet i Noya (links) arbeitet vorwiegend mit Reinzuchthefen – Werner Michlits ausschliesslich mit Naturhefen.

Naturhefen werden auch Wildhefen oder Spontanhefen genannt. Interessant ist, was sich hinter den verschiedenen Bezeichnungen versteckt: Wild nennt man sie, weil sich damit die Gärung nicht nach einem klassisch-industriellen Bild beeinflussen lässt. Spontan, weil die Gärung zufällig, aus dem Traubengut heraus, einsetzt. Natur – weil die Hefen aus der Natur, genauer aus dem Weingarten stammen.

Vertrauen in die Natur

Klima, Region, Lage, Boden und Arbeit des Winzers – all das hat Einfluss auf Weinbau und Weinbereitung. Bestandteil des Biotops Weinberg sind auch Pilze, Mikroorganismen und Hefen. Letztere wachsen überall – auch auf den Weintrauben. Die Symbiose all dieser Gegebenheiten machen letztlich die Typizität und Authentizität eines Weines aus. Die Vorteile einer Vinifikation mit Naturhefen liegen für uns somit auf der Hand: Wir sind von keinem industriellen und kommerziellen System abhängig. Stattdessen vertrauen wir auf die Natur. Damit lässt sich der unverwechselbare, einzigartige Charakter eines Weinberges am besten auf den Wein übertragen. Jedes Jahr lässt sich so auch die Geburt eines Weines miterleben, der durch Jahrgangsunterschiede geprägt ist.

Erhöhte Aufmerksamkeit ist nötig

Gewiss, die Arbeit mit Naturhefen birgt auch Gefahren. Der Traubenmost muss rasch zu gären beginnen. Wenn das Wetter Temperaturen um 20 °C zulässt, ist die Angärungsphase problemlos, bei kühleren Temperaturen stockt die Entwicklung der Hefen anfänglich. Es gilt, darauf zu achten, dass sich im sensiblen Moststadium keine schlechten Mikroorganismen entwickeln, die den Wein verderben. Sobald Alkohol da ist, sinken ihre Chancen auf Vermehrung deutlich. Wichtig bei der Arbeit mit Naturhefen sind also gesundes Traubengut, eine zügige Verarbeitung und saubere Kellerarbeit – alles ohnehin selbstverständlich, sollte man meinen.

Individueller und typischer

Wir sind überzeugt: Mit Reinzuchthefen lassen sich in unterschiedlichen Regionen ähnliche Weine herstellen. Die Weine sind uniformer, einzelne Fruchtaromen sind deutlicher ausgeprägt. Dagegen lassen sich Weine mit Naturhefen nicht so schnell in ein klassisches Korsett einordnen – sie sind individueller und vielschichtiger. Sie sind fülliger, vollmundiger und runder. Sie haben ihre natürliche Strahlkraft und sind schöner in der Säure. Zudem bilden Restzucker und Alkohol ein harmonisches Ganzes, selbst wenn ein einzelner Parameter einmal etwas aus der Reihe tanzen sollte.

kurz & bündig

hrw. **Gefragtes Autoren-Duo.** Das Fachjournal La Revue des Œnologues hat 2011 erneut zwei umfangreiche Fachartikel von Claudio Niggli (Biologe am Delinat-Institut) und Hans-Peter Schmidt (Leiter Delinat-Institut) zu den Themen «Begrünungssysteme für Weinberge in Südeuropa» und «Strategien zur Erhöhung des Humusgehaltes und der Wasserspeicherkapazität von südeuropäischen Weinbergsböden» veröffentlicht. Die Revue des Œnologues gehört zu den weltweit angesehensten Fachzeitschriften für Weinbau, Terroir und Önologie.

«Biowein» offiziell erlaubt. Bisher gab es EU-Standards für den Anbau von Bioweintrauben, nicht aber für deren Verarbeitung: Die Bezeichnung «Biowein» war verboten. Der Ständige Ausschuss für ökologischen Landbau (SCOF) hat im Februar 2012 Bestimmungen für die ökologische Weinerzeugung verabschiedet. Der Begriff «Biowein» kann ab Ernte 2012 offiziell verwendet und mit einem speziellen EU-Biosiegel gekennzeichnet werden. In vielen Punkten unterscheiden sich die EU-Biorichtlinien nur ungenügend von jenen für konventionelle Weine. Deshalb bleiben die strengen Delinat-Biorichtlinien wichtig. Die wichtigsten Unterschiede zwischen Delinat- und EU-Bio sind im Delinat-Sommerkatalog auf Seite 83 erklärt oder im Webshop unter www.delinat.com/richtlinien

Delinat-Institut am TV. Am 24. November 2011 wurde im Schweizerischen Fernsehen eine Reportage über die Arbeit des Delinat-Instituts gesendet. Hauptthema war die Produktion und der Einsatz von Pflanzenkohle im Weinbau. Der Filmdreh hatte über mehrere Monate stattgefunden, um die am Delinat-Institut durchgeführten Versuche von der Anlage bis zur Auswertung zu begleiten. Die Reportage des Wissenschaftsmagazins Einstein kann im Ithaka-Journal unter www.ithaka-journal.net nachträglich angesehen werden.



Keine Kunst – aber ein System:
Durch schwenken des Glases
entfalten sich die Aromen.
Auge, Nase und Gaumen prüfen
den Wein.

Wenn dann auch noch ein paar theoretische Hintergründe und das richtige Vokabular bekannt sind, geht es ans «Eingemachte»: Unter Anleitung beginnen die Kursteilnehmer verschiedene Bioweine zu probieren. Beim Degustieren und Diskutieren klären sich Fragen nach unterschiedlichem Zucker-, Säure- und Gerbstoffgehalt schnell. Die ersten Aha-Erlebnisse stellen sich ein und die ausgeschenkten Weine werden alsbald fachmännisch beschrieben und bewertet. Und am Ende des zweieinhalbstündigen Kurses steht auch in Hamburg die ebenso schöne wie wahre Erkenntnis: Letztendlich ist alles Geschmacksache!

Ist Degustieren eine Kunst?

In der Schweiz ist der Basisweinkurs «Die Kunst des Degustierens» von Delinat bereits ein Klassiker. Aufgrund grosser Beliebtheit findet er jetzt vermehrt auch in Deutschland und Österreich statt. Delinat-Mitarbeiter und Sommelier Dirk Wasilewski berichtet aus Hamburg.

Ist Degustieren eine Kunst? Das können sich die 34 Teilnehmerinnen und Teilnehmer am ersten Delinat-Basisweinkurs in Hamburg fragen. Draussen herrschen frostige Temperaturen – im Culturhaus SternChance lassen sich die norddeutschen Weinliebhaber auf einer Reise in die Welt des Weindegustierens jedoch rasch erwärmen. Ziel des Kurses ist es, den Teilnehmenden die Scheu vor kom-

pliziert klingenden Weinbeschreibungen zu nehmen. Denn eigentlich möchte doch jeder nur wissen: Warum schmeckt mir ein Wein? Und wie kann ich das, was ich beim Geniessen rieche und schmecke, beschreiben?

Wein kann sich aus rund 500 verschiedenen Aromen zusammensetzen. Viele dieser Aromen kennen wir aus unserer täglichen Geruchswelt – aber es ist schwierig, Gerüche in Worte zu fassen. Mit Hilfe eines Aromaparcours kommen die Kursteilnehmer den wichtigsten Gerüchen rasch auf die Spur – die rund 20 Millionen Riechzellen, die ein Mensch besitzt, lassen sich nämlich trainieren. Das ist doch eine gute Nachricht.

Kurse 2012

Die nächsten Basisweinkurse finden in Berlin, München, Stuttgart, Frankfurt, Hamburg, Wien, Olten, Bern und St. Gallen statt. Eine rasche Anmeldung wird empfohlen, da die Kurse in der Regel schnell ausgebucht sind.

Weitere Veranstaltungen:

Mai: Weintag auf dem Weingut Römerkelter vom Schiefer, Mosel, DE
 Juni: Weintag auf dem Weingut Hirschhof, Rheinhessen, DE
 September: Weintag in Malans, Graubünden, CH

Detaillierte Informationen, Anmeldung und weitere Veranstaltungen unter www.delinat.com/veranstaltungen

kurz & bündig



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

hrw. **Neue Appellations-Bezeichnungen.** Die neue EU-Weinmarktordnung 2009 hat Änderungen der Ursprungsbezeichnung zur Folge. In Frankreich ersetzt AOP (Appellation d'Origine Protégée) die bisherige Bezeichnung AOC bzw. AC. DOP (Denominazione di Origine Protetta) gilt neu für Italien (statt DOC, DOCG); Spanien (statt DO, DOCa) sowie Portugal (statt IPR, DOC). In Deutschland und Österreich gilt neu die Abkürzung g.U. (geschützte Ursprungsbezeichnung). Die neuen Bezeichnungen müssen ab 2012 auf der Etikette stehen, gleichzeitig dürfen aber auch die bisherigen Begriffe (AOC, Vin de Pays, DOC, DOCG, DO usw.) weiterverwendet werden.

Neue Projekte am Delinat-Institut. Auf dem Forschungsweingut des Instituts im Wallis sind zahlreiche zukunftsweisende Projekte geplant. So wird untersucht, wie durch spezielle Begrünungspflanzen dem Boden Kupfer entzogen werden kann. Ausserdem wird ein neues, schonendes Bodenbearbeitungsgerät für die Begrünungspflege entwickelt und es werden Pflanzenschutzversuche mit Pflanzenkohle-Essig durchgeführt. Komplettes Forschungsprogramm: www.delinat-institut.org

Europa-Zertifikat für Pflanzenkohle. Im Januar 2012 wurden die unter Federführung des Delinat-Instituts erstellten Richtlinien für das Europäische Pflanzenkohle Zertifikat verabschiedet. Auf Basis dieser Richtlinien wird nunmehr die nachhaltige Herstellung von Pflanzenkohle europaweit von unabhängigen Kontrollorganen zertifiziert.

EU-Projekt mit Pflanzenkohle. Das Delinat-Institut hat gemeinsam mit 23 Universitäten und Instituten aus 15 Ländern den Zuschlag zu einem gemeinsamen EU-Forschungsprojekt «Pflanzenkohle als Option für nachhaltiges Ressourcenmanagement» erhalten. In den nächsten drei Jahren bauen die Projektpartner ein europäisches Forschungsnetzwerk auf, um die grossen Erwartungen, die mit dem Einsatz von Pflanzenkohle in der Landwirtschaft verbunden sind (Aktivierung des Bodenlebens und Klimagasreduktion), wissenschaftlich zu untermauern, diesen Einsatz an die Praxis heranzutragen und die politischen Entscheidungsträger zu beraten.



Auftakt zu
italienischen
Gaumenfreuden

FASOLI GINO

Natalino Fasoli erzeugt seinen Soave zu 100% aus der heimischen Garganegatraube. Er wählt für diesen Wein seine besten Reblagen.

Soave La Casetta

Info: www.delinat.com/5357.11

Wein in der Küche – nichts für Langweiler

«Der geht noch zum Kochen», brummt er und steckt den Korken auf die Flasche. Der 10-jährige Chianti hätte eigentlich den Schmorbraten begleiten sollen, doch das Aroma ist verfliegen, der Wein schmeckt flau. Taugt dieser Wein noch zum Kochen?

Wein verwenden wir in der Küche häufig als Aroma- und Geschmackslieferant. Als Würze wirken sowohl die Duftstoffe der Traube als auch Gäraromen oder Holznoten eines im Barrique gereiften Weines. Stärker prägend als die Aromen ist der Geschmack eines Weines; er verleiht saure, süsse oder herbbittere Noten. Ein wunderbares Gericht mit Wein ist für mich das Rieslingschaumsüppchen: Vom Wein stammen das intensive Aroma, die rassige Säure und allenfalls ein paar Gramm Restzucker, die das Ganze abrunden.

Steigerung durch Reduktion

Säure ist für viele Gerichte wesentlich. Sie fixiert die Aromen, verleiht Frische und hilft verdauen. Will ich ein Maximum an Säure und Würze, dann koche ich eine Flasche Wein ein auf 1/10 Liter – so erhalte ich eine Weinreduktion für eine Beurre blanc oder Beurre rouge zu Fisch, ein einmaliges «Gewürz» für eine exquisite Salatsoße oder zum Abschmecken eines Fonds. Doch Achtung: Der kleinste Fehler im Wein verstärkt sich durch das Einkochen. Die Finger lasse ich auch von überalterten Weinen, sie bringen nichts mehr. Die Säure im Wein ist auch wichtig für Marinaden; sie zersetzt Kollagen, das eiweisshaltige Bindegewebe und macht das Fleisch mürbe.

Auch süsse Weine eignen sich zum Kochen, nicht nur für Desserts: Ein paar Spritzer machen eine Soße voller, runder – und aromatischer, denn Süsseweine sind meist sehr aromaintensiv.



Kochen mit Wein

Säure

- macht Fisch und Fleisch mürbe
- fixiert Aromen
- verleiht Rasse und Frische
- verlängert aber die Gardauer von Gemüse!

Süsse

- mildert Säure und Herbe
- verleiht Schmelz

Tannin

- macht herb bis bitter

Aromen

- verleihen Vielfalt
- unterstreichen ähnliche Aromen (Paprika / Vanille / Zitrusfrucht)

Alkohol

- stört, wenn spürbar

Rezeptbeispiele finden sich unter www.delinat.com/kochen-mit-wein

Unerwünscht: Alkohol und Tannin

Kritisch sind die Gerbstoffe (Tannin), welche hauptsächlich in gehaltvollem Rotwein vorkommen. Sie verleihen ihm Rückgrat, Struktur und Kraft. Auch in einem Gericht kann das willkommen sein, doch sobald der Wein eingekocht wird, verstärkt sich das herbbittere Gaumengefühl. Meist unerwünscht ist der Alkohol; normalerweise verdunstet er während des Kochens – doch das dauert. So haben Versuche gezeigt, dass in einem Schmorfleischgericht in der offenen Pfanne nach einer halben Stunde noch 35 Prozent der ursprünglichen Alkoholmenge vorhanden waren,

nach zweieinhalb Stunden immerhin noch fünf Prozent – was aber nur noch dem Alkoholgehalt von reifen Bananen, Sauerkraut oder Traubensaft entspricht, welche ebenfalls nicht ganz alkoholfrei sind.

Genügt ein billiger Wein zum Kochen? Im Zweifelsfall nehme ich einen Schluck: Würde ich den Wein auch gerne zum Essen trinken, dann passt er auch ins Gericht. Ein Wein aber, der nicht duftet und nach nichts schmeckt, bleibt auch in einer Soße ein Langweiler. Ein paar Tropfen Zitronensaft bringen mehr Rasse, eine Prise Zucker oder ein Teelöffel Honig mehr Schmelz und ein Kräutersträusschen mehr Aroma ins Gericht.

Peter Kropf



Jürgen von der Mark, Master of Wine

Masters Rat: **Alte Reben**

Einer der etabliertesten Mythen bezüglich Weinqualität ist der Hinweis auf alte Reben mit geringen Erträgen. Auch ich glaube an diesen Zusammenhang, allerdings nicht per se. Wenn vom Alter gebrochene Reben mit nur noch geringer Vitalität geringste Erträge erbringen, sehe ich darin keinen Qualitätsvorteil. Altersschwache Reben können meines Erachtens keine ideale Versorgung der Trauben mehr gewährleisten.

Ich bevorzuge Rebanlagen mit vom Alter mild und weise gewordenen Reben, die mit ihren Kräften haushalten und durch ihre im wahrsten Sinne – Verwurzelung im Weinberg – eine gute Ernährung von Rebe und Traube gewährleisten können. Sie tragen weniger und kleinere Trauben mit kleineren und daher gehaltvolleren Beeren. So reguliert der Rebstock seinen Ertrag natürlich – oft unter die Hälfte der sonst üblichen Menge. Dies drückt sich in einer eleganten Dichte und Nachhaltigkeit der Weine aus.

Wie alt ist alt?

Meine älteste Spätburgunderanlage wurde 1971 gepflanzt; mit eher schwachem Klonmaterial – nach heutiger Sicht. Ich bezeichne sie als altersweise. Der ausgeglichene Wuchs und die gute Verwurzelung sind die Basis für eine hohe Traubenqualität. Trotzdem, deutlich höher schätze ich die Weinqualität meiner jungen Rebanlagen ein, mit von mir speziell ausgesuchten Unterlagen und Ertragsklonen. Mit Freude sehe ich diese Anlagen älter werden.

Wie alt sind eigentlich alte Reben? Ich schmunzle, wenn manche Winzer schon Reben von 15

Jahren als alt bezeichnen. Andere sprechen ab 25 Jahren von alten Reben; das macht auch für mich Sinn. Manche Weingüter werben mit oft «biblischen» Altersangaben für ihre Rebanlagen; da ist für mich Vorsicht geboten: Pfropfreben, und das sind wegen der Reblausproblematik die allermeisten der im Weinbau verwendeten Reben – Pfropfreben sterben mit 25 bis 50 Jahren meistens ab aufgrund der unterschiedlichen Wüchsigkeit von Klon (aufgepfropfter Rebe) und Unterlage (Wurzeln). Nur wurzelechte Reben werden wirklich älter. Jeder Winzer kann sich glücklich schätzen, wenn er über solch rare Anlagen verfügt, in denen eine Laune der Natur der Reblaus das Leben schwer macht. Leider ist dies nur extrem selten möglich.

Volvoreta: Dichte und Eleganz

Einen Wein aus echt alten Reben habe ich kürzlich entdeckt: den Volvoreta Probus aus der Region Toro. Sandiger Boden hat die Verbreitung der Reblaus verhindert. Deshalb konnten hier wurzelechte Reben überleben, auf deren Wurzeln vor über 30 Jahren Tinta de Toro-Reben gepfropft worden sind. Gleichzeitig speichert der Sandboden das rare Wasser in dieser trockenen Region. Die alten Reben gedeihen prächtig. Der Volvoreta 2009 demonstriert dies mit einer in Nase und Gaumen überbordenden, aber immer eleganten Frucht. Diese Kombination von Dichte und Eleganz ist das auffallendste Merkmal von Weinen aus alten Reben. Der eher kurze Holzfassausbau betont dies zusätzlich: Ein wunderbar zurückhaltend vinifizierter Wein, bei dem man die Qualität der Trauben in den Mittelpunkt gestellt hat.



**Volvoreta Probus,
Toro DO 2010**

100% Tinta de Toro
eine der ältesten,
ursprünglichsten
Tempranillo-Varianten.
CHF 24.50/€ 19,80

(11 € 26,40)

www.delinat.com/3142.10

Aus dem Weinparadies:

Château Coulon Sélection spéciale

Dieser vollmundige und charakterstarke Corbières ist ein Musterbeispiel für gehobenes Weinhandwerk. Ein Wein mit Charme und Finesse. Ihre Gäste werden begeistert sein.



La Tour des Vidaux Tradition

Während zwölf Monaten reifte der Wein in 50-Hektoliter-Eichenholzfässern – tagsüber stets von klassischer Musik berieselt. Sein würziger Duft entführt Sie mitten ins Herz der Provence.



Roches d'Aric

Die bis zu 50-jährigen Grenache-, Carignan- und Mourvèdre-Reben für diesen Wein gedeihen auf einem Kalksteinplateau. Das Resultat: ein tiefgründiger, vollmundiger Tropfen.

Duvivier Les Hirondelles

Eine perfekt gelungene Assemblage überzeugt mit frischen Fruchtaromen, dezenter Röstnote und einer herrlichen Gaumenfülle – ein wahrer Genuss!



portofrei

Rotweinpaket «Südfrankreich»

Art. 9146.55 CHF 177.30 € 135,60

Paketinhalt	Preis pro Flasche	pro Liter
3 Flaschen 2047.10 Château Coulon Sélection spéciale, Corbières AOP 2010	CHF 12.00 € 8,90 (€ 11,87)	
3 Flaschen 1217.09 La Tour des Vidaux Tradition, Côtes de Provence AOP 2009	CHF 15.– € 11,50 (€ 15,33)	
3 Flaschen 1050.09 Duvivier Les Hirondelles, Pays du Var IGP 2009	CHF 15.50 € 11,90 (€ 15,87)	
3 Flaschen 2338.09 Roches d'Aric, Corbières AOP 2009	CHF 16.60 € 12,90 (€ 17,20)	

Bestellen Sie direkt auf der Delinat-Website:

www.delinat.com/9146.55

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!



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

Wettbewerb

In seinem Bericht «Winzer sind Wissenschaftler» (ab Seite 6) schildert Hans-Peter Schmidt, Leiter des Delinat-Instituts, die Versuche, welche zusammen mit Delinat-Winzern durchgeführt werden. Welches sind u.a. Themen dieses Forschungsnetzwerkes? Finden Sie die richtigen Antworten und gewinnen Sie mit etwas Glück eines von zehn Überraschungspaketen.

Welches sind Themen des Delinat-Forschungsnetzwerkes?

- A Gezielte Winterbegrünung statt Düngung**
- B SO₂-freie Weine (ohne Schwefeldioxid)**
- C Wein ohne Alkohol**
- D Reduktion des Kupfer- und Schwefeleinsatzes im Rebberg**
- E Ansiedlung von Wühlmäusen zur Bodenbearbeitung**

Wer die richtigen Antworten weiss, nimmt an der Verlosung von zehn Überraschungspaketen im Wert von CHF 100.– / € 80.– teil. Die Antwort muss bis zum 30. Juni 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 25

Die richtigen Antworten

Gute Gründe für Fenstergärten:

- A) Ich fördere damit die Biodiversität in meinem Wohnviertel.
- B) Mein Fenstergarten entzieht der Atmosphäre CO₂.

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



Cuvée des Amis – belebt Freundschaften

Antoine Kaufmann (Weingutsleiter Château Duvivier):
«Die Cuvée des Amis bereite ich speziell für die Freunde von Château Duvivier. Es ist ein natürlicher, fruchtig-frischer Rosé, der als Apéro ebenso passt wie zu provenzalischen Gemüsegerichten und asiatischen Speisen.»

Duvivier Cuvée des Amis rosé

Info: www.delinat.com/4421.10 bzw. 4421.11

DELSECCO

Für die schönen Momente des Lebens

Ganz nach italienischem Vorbild ist der DELSECCO die leichte Variante des Sekts: perlend, fruchtig – mit schmeichelndem Süsse-Säure-Spiel.
www.delinat.com/6244.12



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

