

DELINAT

Das Magazin für Geniesserinnen und Geniesser

WEINLESE

AUF GROSSER FAHRT

**Die Sea Cloud II
wurde zum
Delinat-
Weinschiff**



INTERVIEW
*Visionen
von
Delinat-Chef
Karl
Schefer*



Viña Llopis

Spanische Rarität mit Elsässer Wurzeln

Was auf den ersten Schluck daherkommt wie ein Elsässer, ist eine gelungene Rarität aus dem Hinterland von Valencia. Der aus Gewürztraminer und Muskateller gekelterte Viña Llopis passt hervorragend zu Fischgerichten und zu Meeresschnecken. Die perfekte Balance zwischen Süsse und Säure und sein aromatisches Bukett nach Aprikosen haben auch die Jury des 5. Internationalen Biopreises 2014 überzeugt: Der Viña Llopis 2013 ist mit der Goldmedaille ausgezeichnet worden.

Viña Llopis, Valencia DO, Info: www.delinat.com/7615.13



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



PAGO CASA GRAN
Valencia

Viña Llopis

Viticultura de la Finca
100% Gewürztraminer, Muskateller

«Dem Mutigen
gehört die Welt»

Spruchwort



Auf grosser Fahrt

Wie die Segeljacht Sea Cloud II zum Delinat-Weinschiff wurde.
Seite 6



Lange haben wir uns überlegt, ob eine Seereise auf der noblen Segeljacht Sea Cloud II zu Delinat passt. Ist die Reise ökologisch vertretbar? Ist sie nicht eine Nummer zu gross? Mit einer gehörigen Portion Mut hat unser Reiseverantwortlicher Martin Schäppi das Projekt minutiös abgeklärt, vorbereitet und fast im Alleingang gestemmt. Und er ist für seinen Mut belohnt worden. 70 Kundinnen und Kunden haben im Mai eine unvergessliche Mittelmeerreise mit interessanten Landausflügen zu Delinat-Weingütern erlebt (Seite 6).

Mut ist eine Eigenschaft, die auch Karl Schefer auszeichnet, sonst hätte er einer solchen Reise und dem damit verbundenen finanziellen Risiko nicht zugestimmt. Der Delinat-Chef hat sein Unternehmen schon immer couragiert in die Zukunft gesteuert. Im Interview (Seite 14) sagt er, was Delinat vom Supermarkt-Bio unterscheidet und weshalb er nur einen Weinbau mit hoher Biodiversität für zukunftsträchtig hält.

Dieser Weg ist aufwändig und verlangt von den Winzern ebenfalls viel Mut. Wer es richtig anpackt, wird dafür belohnt. Das zeigt das Beispiel von Osoth-Winzer Francisco Ruiz in der Rioja. Er investiert nicht nur viel in die Artenvielfalt (Seite 22), sondern auch in neue Weinberge und Gebäude (Seite 5). Dem Mutigen gehört die Welt!

Hans Wüst
Hans Wüst



Interview

Delinat-Chef Karl Schefer über den Weinbau der Zukunft.
Seite 14

Artenvielfalt

Weingüter mit ausserordentlicher Biodiversität: Francisco Ruiz, Osoth, Rioja.
Seite 22



- 18 Mehr Natur**
Delinat verlangt von den Winzern mehr ökologische Ausgleichsfläche zugunsten einer besseren Biodiversität.
- 20 Die fünf Sinne**
Um Wein mit all seinen Facetten zu erkennen und zu schätzen, sind alle fünf Sinne gefragt.
- 26 Auf ein Glas Wein mit ... Annemarie Dietrich**
Die rüstige Rentnerin hat seit Jahren alle DegustierService-Pakete abonniert.
- 30 «Königsklasse»**
David gegen Goliath im Blindtest. Wie sich die besten Delinat-Weine gegen Prestige-Gewächse schlagen.



Meinklang: Schulprojekt mit Bienen

Die im Herbst 2012 auf Initiative der Winzerfamilie Michlits eröffnete Waldorfschule Pannonia in Pamhagen (Weinlese 30) erfreut sich grosser Beliebtheit. Bereits über 30 Kinder werden hier im Burgenland nach der anthroposophischen Lehre von Rudolf Steiner unterrichtet. Neu können sich die Kinder ab diesem Jahr mit dem Imkern auseinandersetzen. Anhand der sieben Bienenvölker vom Weingut Meinklang wird vermittelt, wie wichtig die Bienen für Natur und Umwelt sind. Die Kinder durchwandern mit dem Lehrer vom Bau der Beute bis hin zum fertig gefüllten Honigglas alle Stufen der Honigbereitung. Der Verkauf des Honigs dient der Förderung des Waldorfvereins.

Illustration Paula Troxler

Ein Gewinn für die Natur

Delinat arbeitet europaweit mit rund hundert Weingütern zusammen, die insgesamt eine Rebfläche von gegen 2000 Hektar kontrolliert biologisch bewirtschaften. Die anspruchsvollen Delinat-Richtlinien zielen stark auf eine Förderung der Biodiversität in den Weinbergen ab. Eine aktuelle Erhebung zeigt, dass diese Anstrengungen Früchte tragen: Die Anzahl biologischer Hotspots (Einzelbäume, Hecken, Kräuterinseln, Gemüsebeete, Beerenbüsche, Holz- und Steinhäufen), die in den Rebbergen für mehr Biodiversität sorgen, ist innerhalb der letzten zwei Jahre von 380 auf 796 angestiegen (Stand 2013). Im selben Zeitraum nahm die biologisch bewirtschaftete Fläche aller Delinat-Partnerwinzer von 1529 auf 1993 Hektar zu.

Ganz auf Kupfer und Schwefel verzichtet

Die Geschwister Alejandra, Richard und Marco Sanz von der Bodegas Menade haben 2013 das Kunststück geschafft, im Weinberg ganz ohne Kupfer- und Schwefelspritzungen auszukommen. Der Betrieb liegt in der Rueda, einer sehr trockenen spanischen Region. Gleichwohl ist es eine bemerkenswerte Leistung, dass die Geschwister Sanz den Echten und Falschen Mehltau auf ihrem 100-Hektar-Betrieb ausschliesslich mit Sirte (Käsemilch), Zimt-, Schachtelhalm- und Fenchelextrakt sowie Backpulver und Bentonit (Tonerde) erfolgreich in Schach gehalten haben.

500 Euro Busse für Biowinzer

Der Biowinzer aus dem Burgund, der sich geweigert hatte, seine Reben präventiv gegen die Krankheit Goldgelbe Vergilbung zu spritzen (Weinlese 34), ist von einem Gericht in Dijon zu einer Busse von 500 Euro verurteilt worden. Der verurteilte Winzer Emmanuel Giboulot hat Rekurs angekündigt.

IMPRESSUM WEINLESE

Herausgeber CH Delinat AG, Davidstrasse 44, 9000 St. Gallen | **DE** Delinat GmbH, Hegenheimer Strasse 15, 79576 Weil am Rhein | **AT** Delinat GmbH, Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof | **Kundenservice** CH Telefon 071 227 63 00, Fax 071 230 13 31 | **DE** Telefon 07621-16775-0, Fax 07621-16775-1 | **AT** Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432 | **kundenservice@delinat.com** | **www.delinat.com** | Biokontrollstelle: DE-ÖKO-039/CH-BIO-006

Redaktion Hans Wüst, hans.wuest@delinat.com | **Beiträge** Yvonne Berardi, Peter Kropf, Matthias Metzke, Hans Wüst, Daniel Wyss | **Konzept/Layout** Dittli Visuelle Gestaltung | **Bilder** Daniel Acevedo (Seite 3, 22, 23, 24), Johann Andert (Seite 16), Yvonne Berardi (Seite 3, 7, 8, 9, 10, 12, 31), bdn.ch (18) Marçal Font (Seite 19), Daniel Göhler (Seite 13), David Rodriguez (Seite 5), Sea Cloud (Seite 6), Astrid Schefer (Seite 15), Hans Wüst (Seite 8, 10, 11, 15, 26, 27) | **Bildbearbeitung** Widmer & Fluri | **Papier** RecyStar, 100 % Altpapier | **Erscheinungsweise** 4-mal jährlich | RC T35 | **Titelseite** Marco Moser und Karin Näf, zwei glückliche Sea-Cloud-Passagiere. Bild Yvonne Berardi



Osoti investiert in die Zukunft

Osoti-Winzer Francisco Ruiz investiert in der Rioja gleich an mehreren Fronten in die Zukunft. Das neue Empfangs- und Bürogebäude (Bild) wertet das zuvor eher nüchtern wirkende Kellereigebäude auch optisch stark auf. Der zweiteilige Neubau wird durch eine Pergola verbunden. Bald werden Kletterpflanzen das Holzgerüst überwuchern. Sichtbare Veränderungen gibt es auch im Weinberg: Rund um die heranwachsenden Reben im neuen Weinberg Plana de Turras zeugen Hunderte von gepflanzten Olivenbäumen, Wacholderbüschen und Zypressen vom grossen Verständnis für eine reiche Biodiversität. Innerhalb einer regionalen Vereinigung von Bio-Landwirten engagiert sich Francisco Ruiz mit Betriebsbesuchen für Schulklassen auch dafür, dass das Bewusstsein für Biolandwirtschaft und Nachhaltigkeit bereits in den Schulen Fuss fasst.

Quaderna Via expandiert

Die Gebrüder Ripa vom Weingut Quaderna Via in der Navarra haben von einer aufgelösten Genossenschaft 40 Hektar Reben übernommen und stellen diese auf biologischen Anbau um. Die Übernahme eines weiteren Weinbergs mit 24 Hektar ist in Planung. Die neuen Lagen befinden sich in einer wärmeren und trockeneren Klimazone. Das ermöglicht Quaderna Via, Weine mit mehr mediterraner Ausprägung zu keltern. Zur Expansion ermuntert wurden Raúl und Jorge Ripa unter anderem durch neue Geschäftsbeziehungen mit China und Russland.

Welches ist Ihr Lieblings-Delinat-Weinland? (Bitte nur ein Feld ankreuzen.)

- | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Deutschland | <input type="checkbox"/> Portugal |
| <input type="checkbox"/> Frankreich | <input type="checkbox"/> Schweiz |
| <input type="checkbox"/> Italien | <input type="checkbox"/> Spanien |
| <input type="checkbox"/> Österreich | |

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf:

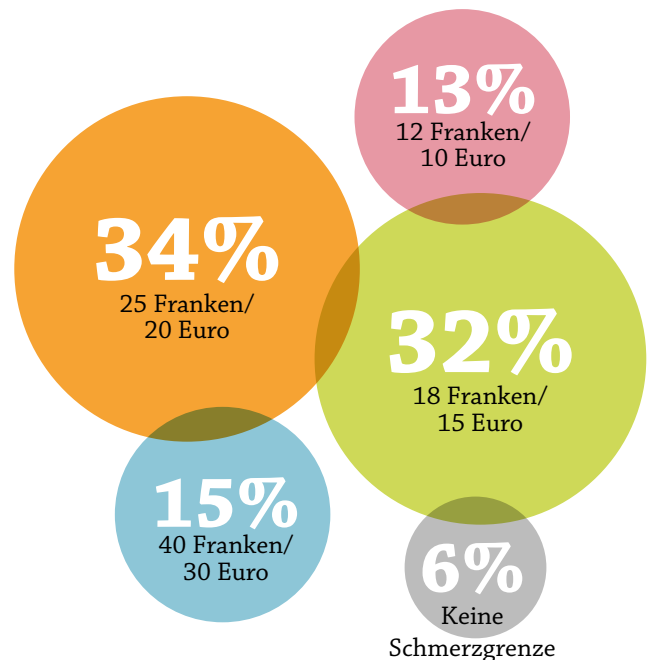
www.delinat.com/weinlese

Besten Dank!



Resultat der letzten Weinlese-Umfrage

Die Frage lautete: Wo liegt Ihre persönliche Preis-Schmerzgrenze für eine Flasche Wein?
Total 1676 Antworten.



Auf grosser Fahrt

Text Hans Wüst, Bilder Yvonne Berardi



Nobler Windjammer:
Sea Cloud II.

Die Sea Cloud II ist eine Majestät. Wenn der imposante Dreimaster mit voll geblähten Segeln in See sticht, schlagen die Herzen von Segelfans höher. Lagern im Bauch der noblen Jacht auch noch tausend Flaschen von den besten und fortschrittlichsten Biowinzern Spaniens und Frankreichs, gibt es auch bei bekennenden (Delinat-)Weinfreunden kein Halten mehr: Rund 70 von ihnen gingen am 7. Mai 2014 in der katalonischen Hafenstadt Barcelona an Bord Ihrer Majestät.

Martin Schäppi, passionierter Meer-, Schiff- und Weinliebhaber und im Nebenamt Delinat-Reiseleiter, hat den imposanten Windjammer für eine siebentägige Kreuzfahrt auf dem Mittelmeer samt 60-köpfiger Schiffscrew gechartert. Während fast zweier Jahre hat er die exklusive Reise minutiös vorbereitet. Dass das Segelschiff kurz nach dem Auslaufen in Barcelona während ein paar Minuten von zwei erhaben dahingleitenden, Fontänen spritzenden Walen begleitet wird, hatte er nicht planen können. Doch das zufällige Naturspektakel ist der perfekte Auftakt zu einer unvergesslichen Woche, während der Natur, Wind, Wasser, Wein und feine Kost die Hauptrollen spielen.

Nahe bei den Winzern

Aus allen Ecken Deutschlands, Österreichs und der Schweiz sind sie angereist, um auf der zum Weinschiff gewordenen Sea Cloud II von Barcelona nach Nizza zu segeln und zwischendurch

auf Landausflügen jene Winzer und Weingüter näher kennenzulernen, von denen sie zu Hause vielleicht schon so manche gute Flasche genossen haben.

Gross ist der Andrang zum Ausflug ins Penedès, wo der erfolgreichste Biowinzer Spaniens zu Hause ist. «Ich verfolge Albet i Noya schon seit 25 Jahren via Delinat und bin völlig fasziniert von diesen Weinen. Jetzt, wo ich den Winzer persönlich kennengelernt und das Weingut gesehen habe, das mir wie eine Oase vorkommt, bin ich ein noch grösserer Fan geworden», freut sich Monica Ferrari-Zanetti aus Weingarten. Zusammen mit ihrem Mann Fredy geniesst sie sieben unbeschwerte Tage auf dem Schiff. Ähnlich beeindruckt zeigt sich Arnd Knopke aus Wil: «Ich war schon auf vielen Weingütern. Bei Albet i Noya beeindruckt mich vor allem, dass mit alten, autochthonen Sorten experimentiert wird, die mit weniger Pflanzenschutzmitteln auskommen sollen. Dieses spanische Weingut entspricht meiner Idealvorstellung.»

Dass die beiden Winzerbrüder Josep Maria und Toni Albet i Noya samt Önologin Marga Torres – wie alle andern besuchten Winzer auch – ebenfalls für ein oder zwei Tage an Bord steigen, gefällt den Passagieren: «Die Idee, die Winzer ein Stück mitreisen zu lassen, ist genial. So lassen sich persönliche Kontakte knüpfen, und man bekommt aus erster Hand Einblick in deren Philosophie», freut sich Jörg Wilhelm aus Bremgarten. Überhaupt findet er die



Vom 7. bis 13. Mai 2014 wurde die Segeljacht Sea Cloud II zum Delinat-Weinschiff. Die Seereise führte von Barcelona über Tarragona nach Sète, Marseille und Saint-Tropez bis nach Nizza. Auf Landausflügen und an Bord lernten die 70 Passagiere fortschrittliche Delinat-Winzer aus Spanien und Frankreich und deren Weine kennen.



Willkommensdrink aus dem Hause Albet i Noya.



Abschiedsgruss in Tarragona: Castellers – eine spektakuläre Menschenpyramide.



Barcelona

Tarragona



Mas Igneus



SEA CLOUD II



Josep Maria Albet i Noya zeigt stolz seine Weinberge mit grosser Biodiversität.



Önologin Mireia Pujol schenkt die feinen Priorat-Weine von Mas Igneus aus.



Gebannt verfolgen die Passagiere, wie die Matrosen auf die Masten klettern



Albet i Noya



Sète



Domaine Lignères



Der Schweizer Kapitän Christian Pfenninger behält stets die Übersicht.



Nächtliches Philosophieren über Gott und die (Wein-)Welt.



Winzer Louis Fabre (links) verkostet seinen eigenen Chardonnay.



und die Segel setzen.



Entspannt mit an Bord: Josep Maria Albet i Noya und Önologin Marga Torres.



Kombination von Delinat-Wein und Segeln passend: «Beides steht für Langsamkeit. Das tut gut in unserer hektischen Alltagswelt.» Auch Winzer Josep Maria Albet i Noya gibt sich begeistert: «Das ist eine unglaubliche Reise. Zwei Tage lang in entspannter Atmosphäre über diese blaue, glatte See zu segeln – es könnte keinen schöneren Rahmen geben, um unsere Weine zusammen mit Kunden zu geniessen und den Geist von Delinat und Albet i Noya zu würdigen. Ich genieße es in vollen Zügen.»

Die Bodegas Mas Igneus im Priorat ist mit den beiden Önologinnen Mireia Pujol und Charixari Velázquez fest in Frauenhand. Auch dieser Ausflug hinterlässt nachhaltige Eindrücke. Alois Schuler, pensionierter Winzer aus Altdorf: «Ich bin begeistert und fasziniert vom Priorat und den Weinen von Mas Igneus. Einfach gewaltig.» Bernhard Weber aus Schmittlen findet ebenfalls Gefallen: «Die Steillagen im Priorat erinnern mich ein bisschen an die Mosel. Beeindruckt bin ich von der Pflanzenvielfalt auf Mas Igneus.»

Abwechslungsreiches Bordleben

An Bord dreht sich ebenfalls vieles um ökologischen Weinbau, wie ihn Delinat und ihre Winzer verstehen. Zum einen begleiten die Weine der besuchten Winzer die fürstlichen Tafelrunden aus der Sea-Cloud-Küche, zum andern werden sie im Rahmen von Wein- und Winzerseminaren degustiert. Bei dieser Gelegenheit wird viel Wissenswertes über die richtige Kombination von Wein und Speisen sowie über den Weinbau der Zukunft vermittelt. Das «Delinat-Konzept» komme gut rüber, findet Ilona Arns Hermle aus Erlach. «Die Begegnungen mit den Winzern und die Ausdruckskraft ihrer Weine sind sehr überzeugend.»

Zwischendurch sorgen die Matrosen auf dem Deck für Spektakel und Abwechslung: Wagemutig klettern sie an den drei Masten in den blauen Himmel und setzen mir roher Manneskraft die Segel. Die ersten Tage vergehen im Fluge. Schon ist die kleine, pittoreske südfranzösische Hafenstadt Sète in Sicht. Zeit für neue Winzerbesuche. «Von Château Coulon sind wir etwas enttäuscht. Unter einem Château stellt



Immer gut drauf: Winzerin Anne Lignères.



Steinige Böden bei Pierre André.



Verführerisches Mittagsbuffet auf dem Lido-Deck.





Duvivier-Winzer Antoine Kaufmann gibt Einblick in die Vinifikation.



Winzer Volker Paul Weindel von La Tour des Vidaux.

man sich etwas anderes vor als diese alten Kellereigebäude. Aber die Weine sind dafür ausgezeichnet», sagt Karin Näf aus Ebnat-Kappel, und ihr Freund Marco Moser stimmt zu. Eigentlich wollten die beiden auf der Sea Cloud heiraten. Doch dann haben sie gemerkt, dass ihre lieben Angehörigen ja gar nicht dabei sind. Marco Moser: «Jetzt ist daraus halt eine vorgezogene Hochzeitsreise geworden.»

Auf der Domaine Lignères in den Corbières sorgen 120-jährige Carignan-Rebstöcke, die in die wilde Garrigue-Landschaft eingebetteten Weinberge und die steinigen Böden für grosse Augen. Beim Kellerrundgang stossen ohne Schwefelzugabe erzeugte Naturweine und Wein aus der Amphore auf reges Interesse. Einen detaillierten Einblick in einen Weinbau, der auf einem funktionierenden Ökosystem mit reicher Biodiversität basiert, liefert der Besuch auf dem Delinat-Modellweingut Château Duvivier in der Provence. Winzer Antoine Kaufmann ist jeweils in seinem Element, wenn er die ausgetüftelte Begrünung zwischen den Rebzeilen und die verschiedenen ökologischen Hotspots mit Kräuterinseln, Bäumen, Bienen-

hotels und Steinhäufen als Unterschlupf für Reptilien erläutert. Doch heute führt er durch den Keller und gibt Einblick in sanfte Vinifikationsverfahren. Den Part im Feld übernimmt derweil Delinat-Ökologe Daniel Wyss.

Die Domaine Mon Rêve am Lac du Salagou, die Domaine Pierre André in Châteauneuf-du-Pape und das Weingut La Tour des Vidaux in der Provence sind weitere begehrte Ausflugsziele auf dieser Reise. Sie liefern alle ähnlich eindrucksvollen Anschauungsunterricht, was einen Weinbau mit reicher Biodiversität ausmacht.

Dreht sich da auf dieser Reise vielleicht ein bisschen gar viel um Wein und Winzer? «Kein Problem, es wird ja immer auch ein Stadtausflug als Alternative angeboten», sagt Anni Tanner aus Liestal, eines von drei Geburtstagskindern während dieser Sea-Cloud-Woche. Und schon beginnt sie von Tarragona zu schwärmen: «Eine Stadt, die ich überhaupt nicht gekannt habe, die mich mit ihren vielen römischen Baudenkmalern und dem lokalen Markt jetzt völlig begeistert.»

Auf Wiedersehen in Sizilien?

Dann, am siebten Tag, läuft die Sea Cloud II im Hafen von Nizza ein. Die erste Delinat-Weinkreuzfahrt ist Geschichte. Zurück bleiben unvergessliche Erinnerungen. «Diese Reise war eine wunderbare Idee. Die Sea Cloud und Delinat sind beide auf schöne und sympathische Weise altmodisch. Das gefällt uns. Wir hoffen auf eine Wiederholung auf einer neuen Route», sind sich Marianne und Ulrich Müller-Herold aus Stallikon einig. Reiseleiter Martin Schächli nickt zufrieden: «Schön zu sehen, wie die Verbindung von Lebens- und Genussfreude, Sorge zur Natur und Biodiversität zusammen mit einem Hauch Windjammer-Romantik alle in ihren Bann gezogen haben.» Gibt es eine Fortsetzung? Martin Schächli: «Gut möglich ... ich vertiefe mich bereits in die Geografie Siziliens und träume von einer Inselumrundung auf der Sea Cloud II im Jahr 2017 ...»



SEA CLOUD II



Küchenchef Daniel Göhler verrät eines seiner Lieblingsrezepte:



Kaffee-Orangen-gebeizter Bachsaiibling.

Der Zauberer in der Bordküche



Die Sea Cloud II ist ein imposantes Schiff mit einer überdurchschnittlich freundlichen und kompetenten Crew. Neben dem Kapitän kommt dem Küchenchef eine Schlüsselrolle zu: Der Deutsche Daniel Göhler ist mit seinen 29 Jahren bereits ein Meister seines Fachs.

W as die 60-köpfige Besatzung unter dem Schweizer Kapitän Christian Pfenninger während der Delinat-Kreuzfahrt leistete, hat alle Passagiere begeistert. «Noch nie haben wir in einer Woche so viele Weingläser poliert», meinte Lisa Huijzers, als Cruise Director die gute Fee an Bord, am Ende der Reise lachend. Doch mit dem Gläserpolieren war es natürlich nicht getan.

Die Qualität von Service und Essen ist zentral, um die Passagiere bei Laune zu halten. Mit Daniel Göhler ist ein Chef de Cuisine an Bord, der es versteht, mehrmals täglich bis zu 80 kulinarisch anspruchsvolle Gäste auf hohem Niveau zu bekochen. Was der Mainzer zusammen mit seinem Küchenteam auf die Teller zaubert, ist vom Feinsten. Wie schafft ein erst 29-jähriger Koch das? Daniel Göhler: «Erfahrung und Einsatz spielen eine wichtigere Rolle als das Alter.» Über beides verfügt der junge Mann reich-

lich. Seine Spuren als Spitzenkoch hat er in verschiedenen deutschen Sterne-Restaurants abverdient, ehe er Anfang 2013 als Souschef auf die Sea Cloud II kam. Ende Jahr übernahm er bereits das Zepter in der Schiffsküche.

Was reizt ihn an der Arbeit als Küchenchef auf einem Schiff? «Es ist viel Improvisationstalent gefragt», sagt er. Man müsse mit jenen Produkten arbeiten, die man unterwegs kriege. «Ich versuche immer möglichst viel direkt vor Ort einzukaufen.» Daniel Göhler steigt deshalb in den Hafentädten jeweils in ein Taxi und lässt sich auf die lokalen Märkte chauffieren, wo er tagesfrische Produkte und lokale Spezialitäten einkauft. «Ich achte auf gute Qualität aus nachhaltiger Produktion», betont er. Denn wichtig für eine gute Küche seien der Geschmack, die Harmonie zwischen den verschiedenen Speisen, aber auch die Optik. Daniel Göhler: «Es muss alles stimmen. Der Gast sieht auf dem Teller sofort, ob mit Leidenschaft gekocht wird oder nicht.» Auf der Sea Cloud II ist das definitiv der Fall.

Hans Wüst



Kaffee-Orangen-gebeizter Bachsaibling

Für Delinat hat Daniel Göhler aus seinem persönlichen Rezeptbuch folgendes Hors-d'œuvre ausgesucht (für 4 Personen):

Zutaten

- 2 ganze Bachsaiblinge
- 200 g Salz
- 200 g Zucker
- 2 Orangen
- 50 g gemahlene Kaffee
- 10 Wacholderbeeren
- 10 g weisser Pfeffer gemahlen
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zweig Dill
- 5 g Fenchelsaat

Zubereitung

- Fische waschen, filetieren, entgräten und auf einem Küchentuch abtropfen lassen
- Orangen waschen und die Schale fein abreiben, zum Garnieren die Filets herausschneiden
- Dill zupfen und fein hacken, mit den anderen Gewürzen in einem Mixer zerkleinern; anschliessend die Fischfilets mit dem Orangenabrieb marinieren
- Fisch anschliessend in eine luftdichte Form legen, grosszügig mit Beize bedecken und 24 Stunden abgedeckt und kühl ziehen lassen
- Nach dem Beizen die Fischfilets unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen
- Entgegen der Faser schräg schneiden, um schöne Scheiben zu erhalten

Daniel Göhler
Chef de Cuisine, Sea Cloud II

WEINLESE-ANGEBOT

Diese Weine begeisterten auf der Sea Cloud II: zwei Probierpakete – nicht nur für Segelfreunde!

PORTOFREI

★ PROBIER-PAKET SEA CLOUD

Je 1 Flasche (total 6 Flaschen) für CHF 91.20 / € 67.80

(Art. 9149.05)



Vinya Laia
Catalunya DO 2011, 75 cl
CHF 14.70, € 10.90 | CHF 19.60/L, € 14.53/L



La Balsa Crianza
Navarra DO 2011, 75 cl
CHF 13.10, € 9.50 | CHF 17.47/L, € 12.67/L



Roches d'Arlic
Corbières AOP 2011, 75 cl
CHF 17.10, € 12.90 | CHF 22.80/L, € 17.20/L



Château Coulon Sélection spéciale
Corbières AOP 2012, 75 cl
CHF 13.10, € 9.50 | CHF 17.47/L, € 12.67/L



La Tour des Vidaux Tradition
Côtes de Provence AOP 2010, 75 cl
CHF 15.40, € 11.50 | CHF 20.53/L, € 15.33/L



Duvivier Les Hirondelles
Pays du Var IGP 2010, 75 cl
CHF 17.80, € 13.50 | CHF 23.73/L, € 18.00/L

★★★ PREMIUM-PAKET SEA CLOUD

Je 1 Flasche (total 6 Flaschen) für CHF 173.00 / € 137.60

(Art. 9149.08)



Albet i Noya Reserva Martí
Penedès DO 2009, 75 cl
CHF 36.50, € 29.50 | CHF 48.67/L, € 39.33/L



Mas Igneus Finca Messor, Priorat
DOQ 2010, 75 cl
CHF 29.50, € 23.50 | CHF 39.33/L, € 31.33/L



Domaine Pierre André
Châteauneuf-du-Pape, AC 2011, 75 cl
CHF 35.50, € 28.50 | CHF 47.33/L, € 38.00/L



La Colle des Lignères
Corbières AOP 2011, 75 cl
CHF 24.00, € 18.80 | CHF 32.00/L, € 25.07/L



La Tour des Vidaux Saint Paul
Côtes de Provence AOP 2010, 75 cl
CHF 20.50, € 15.80 | CHF 27.33/L, € 21.07/L



Château Duvivier Les Mûriers,
Coteaux Varois en Provence AC
2010, 75 cl
CHF 27.00, € 21.50 | CHF 36.00/L, € 28.67/L

**Bestellen Sie direkt im Delinat-Webshop:
www.delinat.com/weinleseangebot**

«Wir wollen die besten Winzer für unsere Ideen gewinnen»

Delinat-Chef Karl Schefer legte am Winzermeeting 2014 in Österreich seine Visionen für die Zukunft dar. Im folgenden Interview zeigt er auf, wohin Delinat steuert, was er von den Winzern erwartet und mit welchen Gegenleistungen sie rechnen können.

30 Jahre lang war Delinat fast der einzige Anbieter von Weinen aus kontrolliert biologischem Anbau und hatte damit Erfolg. Heute ist Bio fast allgegenwärtig. Auch die Grossverteiler setzen immer stärker auf Biowein. Was nun?

Karl Schefer: Die Unterschiede zwischen Supermarkt-Bio und Delinat-Bio sind gewaltig. Delinat wird nicht umhinkommen, diese Unterschiede stärker in den Fokus der Kommunikation zu rücken.

Worin unterscheiden sich Delinat-Weine von Bioweinen aus dem Supermarkt?

Unsere Definition von Bio war schon immer eine andere als die übliche. Wer den verbotenen chemischen Giftsack einfach durch einen «biologisch akzeptablen» austauscht, der hat nichts begriffen. Solange Monokultur vorherrscht, gibts im Weinberg kein Gleichgewicht. Deshalb setzen die Delinat-Richtlinien auf Biodiversität. Je grösser die Vielfalt, desto stabiler das ökologische Gleichgewicht, desto gesünder die Reben, desto gehaltvoller die Weine.

Bei Gemüse und Obst scheint Bio eine höhere Akzeptanz zu haben als beim Wein. Wo liegt der Grund? Es gibt zwei Gründe: Erstens kann

man sich bei einem Salat, einer Tomate oder einem Apfel sehr gut vorstellen, dass die gespritzten Pestizide nicht gut für die Gesundheit sind. Allein die Vorstellung, dass das, was man sich genüsslich in den Mund stecken will, kontaminiert sein könnte, führt zum Griff ins Bio-Regal. Bei verarbeiteten Produkten wie Tomatensauce und Wein tritt dieses psychologische Element in den Hintergrund. Der zweite Grund: Wein ist ein Genussmittel. Man will sich etwas Gutes gönnen, Essen und Wein geniessen. Gedanken in Richtung Gesundheit lassen Skepsis über Qualität und geschmackliche Güte aufkommen und schmälern den Genuss. Dass frühere Bioweine oft ziemlich saure Tropfen waren (und zum Teil noch heute sind), hilft auch nicht gerade. Daher ist es für Delinat doppelt wichtig, nur die besten Winzer und Weine zu tolerieren.

«Das Potenzial für Delinat ist riesig.»

«Je grösser die Vielfalt, desto stabiler das Gleichgewicht.»

Kürzlich hat die «Berner Zeitung» in einer Online-Umfrage gefragt: Setzen Sie beim Kauf von Wein auf Bio? 88 Prozent der gut tausend Abstimmenden haben Nein gesagt. Ein niederschmetterndes Ergebnis?

Ganz im Gegenteil: Es bestätigt unsere Erkenntnisse, und das Ergebnis der Umfrage beruhigt mich. Denn es bedeutet, dass das Potenzial für Delinat riesig ist. Mit jedem Weinskandal, und diese kommen in erschreckender Regelmässigkeit, wird es mehr Weingeniesser geben, die erwachen. Delinat ist gut gerüstet, diese abzuholen und mit besten Weinen zu verwöhnen.

Wie wollen Sie den Leuten klar machen, dass Weine aus Rebbergen mit grosser Biodiversität besser sind als alle andern?

Selbstverständlich treten wir am liebsten den Beweis per Degustation an. Wer den Unterschied schmeckt, kann am besten überzeugt werden. Für viele reicht dieser Beleg aber



Delinat-Chef Karl Schefer
Bild Astrid Schefer

nicht – Geschmack ist ja persönlich und subjektiv. Daher wollen wir auch einen wissenschaftlichen Beweis erbringen. Ein erster, dreijähriger Versuch auf unserem Forschungsweingut Château Duvié hat signifikante Unterschiede bei Inhaltsstoffen gezeigt. Dieser Versuch wird nun für weitere drei Jahre fortgesetzt, begleitet von zusätzlichen Wissenschaftlern, die der Frage nachgehen, welche Stoffe von den Unterschieden besonders betroffen sind.

Sind denn die Unterschiede im Weinglas auch spürbar?

Ja, auf jeden Fall. Nur ist eben die Wahrnehmung je nach Nase und Gaumen unterschiedlich. Manche schmecken das deutlich, andere tun sich schon schwer damit, verschiede-

«Biodiversität steht an oberster Stelle.»

ne Traubensorten unterscheiden zu können. Und natürlich darf man nicht Äpfel mit Birnen vergleichen. Für einen korrekten Vergleich müssen die Weine von den gleichen Lagen, denselben Traubensorten und vom gleichen Jahrgang stammen und identisch ausgebaut sein.

Welche Anforderungen werden künftig an Partnerweingüter gestellt?

Biodiversität steht an oberster Stelle. Wo das Bekenntnis und der Wille zu mehr Artenvielfalt im Weinberg fehlen, wird es schwierig. Delinat-Winzer müssen aber auch generell innovativ sein: Sie werden zum Beispiel angehalten, robuste neue Traubensorten zu testen, mit dem Ziel, hervorragenden Wein ohne oder mit sehr geringen Pflanzenschutzmassnahmen herstellen zu können. Wir wollen Partner, die nie zufrieden sind, die unermüdlich Neues ausprobieren, im Weinberg wie auch im Keller, und die wie wir an das Credo glauben: Qualität dank Biodiversität.

Und was hat Delinat seinen Winzern zu bieten?

Delinat-Winzer bekommen eine umfassende Beratung, können die Versuche hautnah miterleben und werden von Delinat laufend weitergebildet. Fünf Jahre nach Beginn der Zusammenarbeit sieht das Weingut völlig anders aus. Allein dieser Mehrwert lohnt sich für engagierte Winzer. Hinzu kommt aber natürlich der wirtschaftliche Nutzen: Solange ein Winzer die hohen Anforderungen erfüllt und zuverlässig biodiverse, gehaltvolle Weine erzeugt, ist Delinat ein ebenso zuverlässiger Abnehmer, der Sicherheit dank langfristiger Planung bietet, pünktlich und faire Preise bezahlt.

Konkret auf den Punkt gebracht: Wohin steuert Delinat in Zukunft?

Wir werden unseren Weg konsequent weitergehen, am Weinbau der Zukunft forschen und kompromisslos in Biodiversität, ökologisches Gleichgewicht und Weinqualität investieren. Winzer, die diesen beschwerlichen Weg beherzt gehen, unterstützen und fördern wir, Zweifler und Zauderer kommen für eine Zusammenarbeit nicht in Frage. Auf dem Weg zur Perfektion scheiden jährlich fünf bis acht Betriebe aus. Und bis zu zehn neue kommen hinzu. Wir wollen die besten Winzer für unsere Ideen gewinnen.

Interview Hans Wüst

WINZERMEEETING

Grossaufmarsch

Noch nie nahmen so viele an einem Delinat-Winzertreffen teil: 60 Winzerinnen und Winzer trafen sich im April 2014 auf dem Weingut Meinklang im Burgenland zum Informations- und Gedankenaustausch.



Angela Michlits lässt Biowinzer aus ganz Europa Jungweine aus dem Meinklang-Keller verkosten.

Delinat ist wohl weltweit das einzige Weinhandelsunternehmen, das für seine Partnerweingüter Jahr für Jahr nationale oder internationale Winzertreffen in Form mehrtägiger Weiterbildungsseminare durchführt. 1982 fand das erste Treffen mit 12 Teilnehmern von 7 Weingütern (alle Frankreich) statt. Im April 2014 gab es auf dem Weingut der Familie Michlits im Burgenland mit 60 Personen von 40 Weingütern aus ganz Europa eine Rekordbeteiligung. Auf besonderes Interesse stiess das Einführungsreferat von Delinat-Chef Karl Schefer. Er skizzierte Visionen

für die Zukunft. Als Pionier sei Delinat viele Jahre Vorreiter im biologischen Weinbau gewesen. Heute sei Bio überall, allerdings in sehr unterschiedlichen Qualitäten. Deshalb sei Bio alleine für Delinat nicht mehr genug. «Unser zentrales Thema ist die Biodiversität», sagte der Delinat-Chef und legte dar, was er von den Partnerweingütern inskünftig erwartet und wie die Gegenleistungen von Delinat aussehen (Interview Seite 14).

Karl Schefer informierte die Winzer auch kurz über die Trennung vom Delinat-Institut und dankte Hans-Peter Schmidt für seine geleistete



Forschungs- und Beratungsarbeit. Unter der Ägide der Winzerberater Rolf Kaufmann und Daniel Wyss soll unter der neuen Bezeichnung Delinat-Consulting weiterhin intensiv in Forschung und Beratung investiert werden. Die beiden haben das diesjährige Winzertreffen mit grossem Aufwand und viel Elan organisiert. Im Zentrum der Weiterbildung standen das Thema Flotation (ein einfaches, rasches und energieeffizientes Verfahren zur Vorklärung von Traubenmost) sowie die Änderungen der Richtlinien 2014. Bemerkenswert ist insbesondere eine Ausdehnung der ökologischen Ausgleichsflächen von 7 auf 12 % (Seite 18).

Die Familie Michlits war ein toller Gastgeber. Sie beeindruckte mit einem Rundgang auf ihrem Demeter-Betrieb und verwöhnte die Winzer mit biologischen Produkten vom Hof (Wein, Most, Bier) sowie mit selbst gebackenen süssen Leckereien.

Hans Wüst

Winzerstimmen



Andreas Harm, Wachau, Österreich

«Ich war zum ersten Mal an einem Delinat-Winzertreffen dabei. Ich habe dabei viel Neues über Delinat und die Philosophie, die dahintersteckt, erfahren. Das ist sehr wertvoll. Genauso auch der Gedankenaustausch mit den andern Winzern aus ganz Europa.»



Cecilia Zucca, Piemont, Italien

«Der Ideen- und Erfahrungsaustausch mit andern Winzern aus verschiedenen Ländern ist sehr wertvoll. Sehr gut gefallen hat mir auch das Referat von Delinat-Chef Karl Schefer. Seine Visionen sind sehr eindrücklich und gefallen mir.»



Carlos Laso, Pago Casa Gran, Spanien

«Für uns Winzer ist es wichtig, zu wissen, welchen Weg Delinat gehen will und was von uns erwartet wird. Das Referat von Karl Schefer war diesbezüglich sehr aufschlussreich und hat mir sehr gut gefallen.»



Louis Fabre, Château Coulon, Frankreich

«Es ist immer interessant, zu sehen, wie andere Winzer innerhalb der Delinat-Familie arbeiten. Davon kann man meist auch für den eigenen Betrieb profitieren. Die Biodiversität ist für uns schon seit Jahren ein zentrales Thema. Deshalb freue ich mich, dass die Delinat-Richtlinien hier wieder einen Schritt weitergehen und sie noch etwas fortschrittlicher machen, als sie bisher schon war.»

BUCHTIPPS

von Peter Kropf



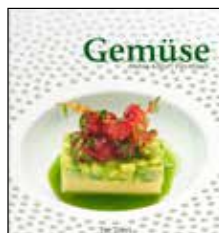
Mehr als nur Grillen

Kochen im Freien, das ist mehr als Würstchen am Gasgrill zubereiten. Da gehört richtiges

Holz dazu – und Zutaten weit über Wurst und Fleisch hinaus. Zwölf Garmethoden werden erklärt, mit passenden Rezepten. Garen in der Erde, braten in der Eisenpfanne und in Töpfen, rösten am Spieß, räuchern im Kugelgrill: Überraschen Sie Ihre Gäste – und sich selbst.

Rauchzeichen

ca. 190 Seiten und 100 Fotos, Becker Joest Volk Verlag, ISBN 978-3-95453-018-2 CHF 40,90 / EUR 29,95



Gemüse, kreativ zubereitet

Wenn Sterneköche sich

Gemüse vornehmen, wird es sicher nicht fade. Andree Köthe und Yves Ollech präsentieren 50 bekannte und neu zu entdeckende Gemüse, unkonventionell zubereitet und kunstvoll angerichtet. Zu jedem Gericht zeigt ein Diagramm die Einteilung in Farben und Texturen. Ein anspruchsvolles Kochbuch von Profis für geübte Hobbyköche.

Gemüse

50 Rezepte, ca. 225 Seiten, reich bebildert Tre Torri Verlag, ISBN 978-3-941641-24-2 CHF 66,90 / EUR 49,90



Alte Schätze, neu entdeckt

800 Gemüse, davon allein 91 Kartoffelsorten – eine Fundgrube für Feinschmecker.

Wie viele Fenchelsorten kennen Sie? Und Zucchini? Es lohnt sich, zu unterscheiden. So wie Traubensorten den Wein prägen, so schmecken einzelne Gemüsesorten unterschiedlich. Entdecken Sie alte Gemüse wieder: ungeahnte Aromen, einmalige Geschmackserlebnisse.

Lexikon der alten Gemüsesorten

672 Seiten, 800 Fotos, AT-Verlag ISBN 978-3-03800-620-6 | CHF 78.- / EUR 59,90

Delinat baut seine Vorreiterrolle beim Weinbau mit grosser Biodiversität weiter aus: Neu muss der Anteil der ökologischen Ausgleichsfläche auf Partnerweingütern 12 % der Rebfläche ausmachen (bisher 7 %). Für fortschrittliche Winzer stellt die neue Herausforderung kein grosses Problem dar.

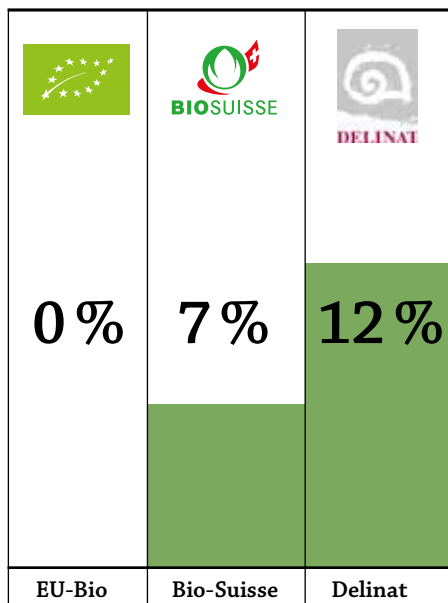


Mehr Ökoflächen

Im biologischen Weinbau, wie ihn Delinat versteht, wird ein möglichst selbstregulierendes Ökosystem angestrebt. Voraussetzung dafür ist eine reiche Biodiversität, die unter anderem mit genügend ökologischen Ausgleichsflächen (Magerwiesen, Heide, Biotope, Hecken, Felsen, offene Wasserflächen, Trockensteinmauern usw.) erreicht wird. Bislang verlangten die Delinat-Richtlinien mindestens 7 % Ausgleichsfläche innerhalb oder direkt beim Weinberg. Schon das war ein Spitzenwert.

Neue Studien zeigen, dass für stabile, sich selbstregulierende Ökosysteme im landwirtschaftlichen Flachland mindestens 12 bis 15 % ökologische Ausgleichsflächen notwendig sind. Auf Delinat-Partnerweingütern müssen diese deshalb neu mindestens 12 % ausmachen. 7 % davon müssen wie bisher direkt an die Rebflächen angrenzen oder innerhalb dieser liegen. Die zusätzlichen 5 % dürfen bis zu 1000 Meter entfernt liegen. Als Anpassungsfrist für die neue Anforderung gelten drei Jahre. Ab 2017 müssen Delinat-Winzer mindestens 12 % Ökofläche ausweisen. Damit setzen die Delinat-Richtlinien bei der Biodiversität neue Massstäbe. Die EU-Biorichtlinien verlangen noch überhaupt keine Ökoausgleichsflächen. Bio Suisse (Knospen-Label) verlangt einen Anteil von 7 %. Über die Neueuerung wurde im April am internationalen Winzermeeting auf dem Weingut Meinklang im österreichischen Burgenland informiert (Bericht Seite 16).

Hans Wüst



Auch bei den ökologischen Ausgleichsflächen sind die Ansprüche bei Delinat deutlich höher als bei andern Bio-Labels.



Die meisten Winzer sehen den höheren Ansprüchen an die ökologischen Ausgleichsflächen gelassen entgegen, wie eine kleine Umfrage zeigt.



Werner Michlits, Meinklang, Österreich
 «Ehrlich gesagt, weiss ich gar nicht genau, wie gross unser Anteil an Ökoflächen ist. Wir müssen das jetzt mal berechnen. Unser Gesamtbetrieb besteht aus 2000 Hektar Land. Nur 70 davon sind mit Reben bestockt. Wir haben aber noch andere Kulturen wie Getreide und Obst.»



Louis Fabre, Corbières, Frankreich
 «Wir haben 350 Hektar Rebfläche, aufgeteilt auf viele verschiedene Parzellen. Nicht alle erfüllen wohl die geforderten Ausgleichsflächen. Da wir aber nur zu einem kleinen Teil für Delinat produzieren, reservieren wir dafür einfach jene Parzellen, die diesen hohen Anforderungen genügen.»



Antoine Kaufmann, Provence, Frankreich
 «Von den 27 Hektar Betriebsfläche auf Château Duvivier sind gegen 10 Hektar Ausgleichsfläche. Wir liegen also klar über den geforderten 12 Prozent. Was wir noch anstreben müssen, ist eine bessere Vernetzung von Reben, Ausgleichsflächen und biologischen Hotspots wie Kräuterinseln, Hecken und Sekundärkulturen.»



Paul Lignères, Corbières, Frankreich
 «Unsere insgesamt 80 Hektar Rebflächen sind klein strukturiert und von so viel wilder Garrigue-Landschaft umgeben, dass diese neue Vorgabe für uns überhaupt kein Problem darstellt.»



Raúl Ripa, Navarra, Spanien
 «Weil die zusätzlich geforderten 5 % Ausgleichsfläche nicht unmittelbar an die Reben angrenzen müssen und auch Gemeindeland angerechnet werden kann, haben wir auf Quaderna Via damit kein Problem.»

Sinnvoll

Schmeckt der Wein? Von den fünf Sinnesindrücken sind Geschmack und Geruch die wichtigsten beim Beurteilen eines Weines. Doch die anderen drei Sinne tragen ebenso dazu bei, einen Wein mit all seinen Facetten zu erkennen und zu schätzen. Und wenn wir diese Sinnesindrücke bewusst wahrnehmen, geniessen wir intensiver, lernen dazu und erinnern uns beim nächsten Glas.

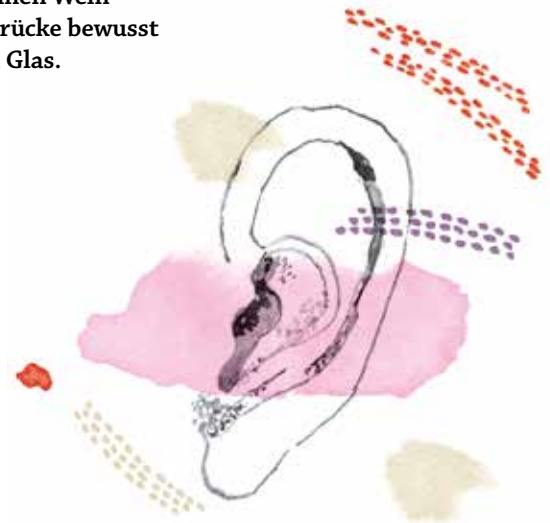
Vieles läuft automatisch. Wir betrachten eine Weinflasche: attraktives Etikett in Schwarz-Rot-Gold, Rioja, Jahrgang 2011.

Die teflonbeschichtete Spirale des Pullparrot bohrt sich in den Korken; mit einem sanften Plopp verlässt dieser den Flaschenhals. Die Spannung steigt: Ruhig fließt der rubinrote Saft, Fenster bildend, ins dünne, gewölbte Glas. Aha: jugendlich, aber gehaltvoll. Erwartungsvoll führt die Hand das Glas zur Nase: ein erstes Schnuppern, dann ein Schwenk, erneutes Schnuppern: Brombeeren, Schokolade und eine Spur Kaffee; grossartig. Zart berührt der dünne Glasrand die Unterlippe, und langsam füllt sich der Mund mit Wein: angenehm temperiert, saftig, feines Tannin und wieder Brombeeren, begleitet von einer feinen Rauchnote, die nach dem Schlucken lange nachklingt.

Innert Sekunden haben wir mit unseren fünf Sinnen den Rioja Osoti erfasst. Selbst der Tastsinn ist beteiligt: Die Temperatur sowie allenfalls spürbare, leicht kratzige Gerbstoffe (Tannin) rechnen wir diesem Sinn zu.

Gedächtnistraining

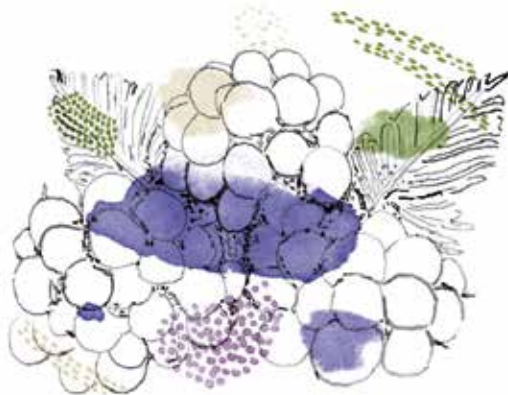
Die sensorischen Signale unserer fünf Sinne gelangen zur Grosshirnrinde, dem Cortex, einer zwei bis drei Millimeter dünnen, gefalteten Gewebeschicht an der Oberfläche des Gehirns. Von dort werden die Informationen weiterverarbeitet, doch nur ein kleiner Teil dringt in unser Bewusstsein vor, nur die im Moment wichtigen und interessanten Informationen. Sitzen wir mit Freunden zusammen, plaudern und essen, dann werden diese Weineindrücke übertönt von der Flut anderer Sinnesindrücke um uns herum. Degustieren wir einen Wein jedoch aufmerksam, nehmen wir ihn genauer wahr. Und wir speichern die Eindrücke im Gehirn, genauer im Hippocampus, dem Langzeitgedächtnis. So lernen wir dazu, erkennen Aromen, unterscheiden Gaumengefühle und ordnen sie einer bestimmten Traubensorte oder einem Weintyp zu. Im Langzeitgedächtnis ist beispielsweise auch gespeichert, wie es in Grossmutter's Küche gerochen hat. Deshalb erinnern wir uns auch nach 50 Jahren noch daran.



Natürlich sind nicht alle fünf Sinne gleich stark beteiligt, wenn wir ein Glas Wein trinken; obwohl auch hier, leicht abgewandelt, gilt: Das Auge trinkt mit. Und das Ohr? Manche erfreuen sich am Plopp beim Entkorken der Flasche, selbst auf die Gefahr eines Korkenschmeckers hin. Darüber hinaus bleibt das Gehör eher Statist, es sei denn, wir dekantieren einen jungen Klassewein schwungvoll in die Karaffe, um ihn mit Sauerstoff zu beleben.

Wein ertasten

Unser Tastsinn, genauer Thermosensoren am Gaumen, prüfen die Temperatur von Speisen und Getränken: Zu heiss bedeutet Gefahr, aber auch zu kalt melden sie ans Gehirn: Bei Weisswein unter fünf, sechs Grad hat unser Geruchssinn Mühe, seine Arbeit zu erledigen; Rotwein über 20 Grad schmeckt gerne alkoholisch-brandig oder brennt sogar am Gaumen. Unser Tastsinn merkt auch, wenn ein Wein raue, kratzige Tannine enthält.



Weinexperten sind der Ansicht, wir würden zu über 80 Prozent mit dem Geruchssinn entscheiden, ob uns ein Wein passt oder nicht. Im oberen Bereich der Nasenhöhle sitzen rund 20 Millionen Riechzellen, bestückt mit knapp 400 verschiedenen Duftrezeptoren, von denen jeder auf unterschiedliche Duftstoffe reagiert. Nervenfasern leiten Düfte durch das Siebbein, eine löchrige Knochen-schicht, zur Riechrinde des Gehirns. Der Vorwurf «Du hast ein Hirn wie ein Sieb» ist also durchaus berechtigt.



Sekundenbruchteilen entscheidet: schlucken oder spucken? Die fünf Geschmacksrichtungen sind unterschiedlich gefährlich: süß, salzig und umami (Proteine / zum Beispiel Geschmack von Fleisch) gelten als harmlos, ja angenehm und appetitfördernd; bitter und sauer dagegen als potenziell unbedenklich, ja gefährlich. Sauer sind beispielsweise unreife Früchte, bitter häufig giftige Produkte. Sehr sauer oder sehr bitter empfinden wir deshalb als unangenehm.

400 Weinaromen

Die Riechzellen arbeiten jedoch nicht pausenlos. Ein neuer Duft, sagen wir Himbeere, wird nur wenige Sekunden weitergeleitet, dann verblasst der Eindruck. Erst ein paar Atemzüge «frische» Luft aktivieren die Sensoren für Himbeere erneut. Und damit die Riechzellen auch längerfristig aktiv bleiben, werden sie nach wenigen Wochen ersetzt.

Unser Sehsinn erkennt die Elemente einer Flasche Wein und weiss deren Namen: Weinflasche, Etikett, Korke. Das Riechsystem analysiert hingegen nur die Bedeutung eines Duftes: Was ist das? Harmlos oder gefährlich, gut oder schlecht? – ohne den Duft zu benennen. Deshalb fällt es uns schwer, einzelne Duftstoffe zu erkennen; nur Duftexperten oder geübte Weinsensoren können bis zu 400 Weinaromen benennen. Doch mit ein wenig Übung werden auch wir immer besser. Weinprofis sind jedoch immer häufiger der Ansicht, wichtig sei bloss, ob ein Wein fruchtig, würzig oder blumig rieche. Einzelheiten wie Brombeere, Gewürznelke oder Flieder hingegen seien individuelle Befunde, je nach Nase, und deshalb nicht von allgemeiner Bedeutung.

Geschmack erfassen wir mit unserer Zunge. Auf deren Oberfläche sitzen Geschmackspapillen; jede ausgestattet mit Geschmacksknospen mit je rund 50 Geschmackszellen, die auf eine der fünf Geschmacksrichtungen spezialisiert sind. Auch diese Zellen werden nach ein paar Wochen durch neue ersetzt, da sie tagtäglich beansprucht und abgenutzt werden. Auch das Geschmacksempfinden ist stark geprägt von individuellen Neigungen.

Ein Glas Wein trinken kann also durchaus ein gutes Gedächtnisstraining sein; wenn wir aufmerksam geniessen, unsere fünf Sinne nutzen und die gewonnenen Eindrücke auf unserer riesigen Festplatte, dem Gehirn, speichern – damit jedes künftige Glas Wein noch mehr Freude bereitet.

Peter Kropf



Illustration Paula Troxler.

Lust oder Frust

Unser Geschmackssinn ist eigentlich ein Frühwarnsystem. Nerven leiten die Geschmackseindrücke von der Zunge zum Stammhirn, welches in



Am Delinat-Basisweinkurs können Sie das, was hier in der Theorie beschrieben ist, in der Praxis erfahren. Bis Ende 2014 finden folgende Kurse statt: Bern (20. August); St.Gallen (17. September); Basel (24. September); Ascheffel/Eckernförde (24. Oktober); Olten (29. Oktober); Nürnberg (12. November); Hamburg (13. November); Frankfurt (26. November); Berlin (28. November). Details unter: www.delinat.com/veranstaltungen



Francisco Ruiz.



Die Vielfalt liegt (noch) im Verborgenen

Kurz- info

Die Delinat-Richtlinien verlangen die Förderung von Biodiversität und Mischkulturen. Viele Partnerweingüter in ganz Europa haben sich eine möglichst grosse Vielfalt in ihren Rebbergen zum Ziel gesetzt. In loser Folge stellen wir Weingüter mit ausserordentlicher Biodiversität vor. Diesmal das spanische Weingut Osoti von Francisco Ruiz in der Rioja.

Biowinzer werden in der Rioja noch oft als Aussenseiter behandelt. Erst recht, wenn sie alles unternehmen, um die Biodiversität innerhalb und am Rand ihrer Weinberge zu fördern. Francisco Ruiz ist so einer, und was die andern Winzer rund um ihn herum denken, ist ihm egal. Für ihn ist die Förderung der Biodiversität ein zentrales



Neuer Weinberg in prachtvoller Landschaft: Die Naturwaldaufforstungen am Rand der Reben sowie die neu gepflanzten Wildsträucher und Bäume im Weinberg Plana de Turras sind von Weitem noch nicht sichtbar.



Blühende Mandelbäume und Heckenrosen sorgen für Abwechslung und Artenreichtum in den Weinbergen von Francisco Ruiz.



Ein Specht genießt von seiner Baumhöhle aus die schöne Aussicht auf den blühenden Mohn unter den Reben.



Markanter Farbtupfer:
roter Klatschmohn.

Fotos Daniel Acevedo

Anliegen, auch wenn Massnahmen aufgrund der herrschenden klimatischen Bedingungen schwierig umzusetzen sind. In diesem Jahr sind aufgrund zu grosser Trockenheit wieder verschiedene Rosmarinsträucher verdorrt, die er in den grosszügigen Gassen zwischen verschiedenen Rebparzellen angepflanzt hatte. Entmutigen lässt er sich dadurch nicht. Mit gutem Grund: Francisco stellt nämlich fest, dass seine Reben stärker und resistenter gegen Schädlinge und Krankheiten geworden sind, seit er konsequent auf einen geschlossenen ökologischen Kreislauf hinarbeitet.

Selektion eigener Pflanzen

Aus den bisherigen Erfahrungen hat er die Lehre gezogen, dass gezüchtete Wildpflanzen aus Baumschulen oft zu schwach sind. Er hat deshalb eine Bestandsaufnahme von autochthonen Wildpflanzen aus seiner direkten Umgebung gemacht. Diese selektionierte und vermehrt er und setzt sie gezielt ein. Zwischen den Rebzeilen strebt er eine Begrünung aus wildwachsenden, niederwüchsigen Legu-

minosen an, die seine Reben mit Nährstoffen versorgen und den Boden durch Wurzeln und Biomasse beleben. Alles, was hochwächst und die Reben konkurrenziert, reisst der Winzer von Hand aus.

Vieles wirkt noch unscheinbar

Francisco Ruiz hat schon Hunderte von Pinien, Steineichen, Olivenbäumen und Sträuchern am Rand seiner Weinberge gepflanzt. Diese brauchen aber in diesem trockenen Klima mehrere Jahre, bis sie eine gewisse Grösse haben und optisch dominant in Erscheinung treten. Deshalb wirken einzelne Rebberge von Weitem heute noch nicht so vielfältig. Auch ein geplanter Regenwasserteich wird vorerst noch karg wirken, sich in einigen Jahren aber in ein eigentliches Biotop verwandeln. Schon heute deutlich sichtbare Symbole für die reichhaltige Biodiversität auf dem Weingut Oso sind die zuweilen üppig blühenden Pflanzenteppiche zwischen den Rebzeilen, Kräuterbüsche, Bienenhotels und Vögel, die sich in solchen Lebensräumen ausserordentlich wohlfühlen.

Daniel Wyss



Neue Quizfragen für helle Köpfe

Das Weinquiz gehört zu den beliebtesten Funktionen auf www.delinat.com. Es macht offenbar Spass, das eigene Weinwissen zu testen und spielerisch zu erweitern. Jetzt fordern Hunderte von neuen Fragen helle (Wein-)Köpfe heraus.

Zahlreiche neue Quizfragen sorgen für mehr Abwechslung und machen es auch den «alten Hasen» etwas schwerer. Während viele Weinliebhaber locker beantworten können, aus welcher Rebsorte die besten deutschen Weissweine gekeltert werden, erfordert etwa die Frage nach dem biologischen Säureabbau schon handfestes Weinwissen. Aber keine Angst, Anfänger werden nicht überfordert: Erst wenn die ersten Fragen geschafft sind, steigt der Schwierigkeitsgrad und es wird zuweilen richtig knifflig.

Online-Trainingslager

Das Delinat-Weinquiz ist wie ein Weinseminar: Jede Quizrunde dauert drei Minuten. Innerhalb dieser Zeit gilt es möglichst viele Fragen richtig zu beantworten. Nach Ablauf der Zeit erscheint die erreichte Punktezahl. Die falsch beantworteten Fragen werden aufgelistet, und die



Preis für den «Wein-Experten» des Monats: eine Magnum-Flasche Château Duvivier.

jeweils richtige Antwort wird kurz erklärt. Ein Direktlink zum Delinat-Online-Weinlexikon erlaubt den Zugriff auf ausführliche Antworten. Dank diesem Service ist schon mancher Einsteiger zum Profi geworden: Ein viertelstündiges Quiz-Training zwei- bis dreimal pro Woche genügt. Bei aller Theorie schadet natürlich ein bisschen Praxis mit einem Glas Delinat-Wein überhaupt nicht!

Attraktive Preise

Belohnt wird die Spielfreude nicht nur mit mehr Weinwissen. Wer alle Fragen richtig beantwortet, kann sich auf der Rangliste eintragen. Dem Monatssieger winkt jeweils eine Magnum-Flasche Les Mûriers vom Château Duvivier! Damit auch Einsteiger eine Gewinnchance haben, werden jeden Monat zusätzlich zehn Überraschungspakete unter allen Einträgen auf der Liste verlost. Probieren Sie es gleich aus unter www.delinat.com/weinquiz – Achtung: Suchtgefahr!

Matthias Metzke

Annemarie Dietrich

Die Kundennummer 1010 ist eine ganz besondere: Sie gehört Annemarie Dietrich aus Langnau im Emmental. Seit über 25 Jahren hat die rüstige, 83-jährige Weinliebhaberin alle sechs verschiedenen DegustierService-Pakete abonniert. Ausserdem beschenkt sie rund ein Dutzend Familienmitglieder und Bekannte damit. Wir trafen sie zu Hause in Langnau auf ein Glas Wein.

Persönlich

Delinat-Wein hält jung: Bestes Beispiel dafür ist Annemarie Dietrich. Die 83-jährige gelernte Krankenschwester wohnt mit ihrem Mann Jürg, einem pensionierten Arzt, in Langnau im Emmental. Während er keinen Alkohol verträgt, genehmigt sie sich jeden Abend ein Glas Rotwein.

Annemarie und Jürg Dietrich haben eine erwachsene Tochter. Während über einem Vierteljahrhundert führte das Ehepaar bis 1994 in Langnau eine Arztpraxis. Seither geniesst es den Ruhestand im Emmental oder in der schön gelegenen Ferienwohnung in Sundlauenen am Thunersee.

Frau Dietrich, Sie gehören zu den treuesten Delinat-Kundinnen. Wie kam es dazu?

Annemarie Dietrich: In den 1980er-Jahren war ich mit unserer Tochter Dorothea in Luzern an einer Messe. Dort haben wir an einem Stand Bekanntschaft mit dem Delinat-DegustierService gemacht. Mir gefiel die Idee, mittels regelmässig zugeschickter Pakete biologische Weine kennenzulernen, und ich fand die Sache unterstützungswürdig.

Sie haben gleich alle verschiedenen Pakete aus dem DegustierService abonniert?

Ja, aber nicht nur das. Delinat war ja am Anfang noch auf Geldsuche. Also haben wir dieses Pionierunternehmen auch noch mit einem Darlehen unterstützt.

Sie haben Delinat finanziell unterstützt, obwohl Ihr Mann keinen Wein trinkt?

Ja. Mein Mann kriegte vom Alkohol Kopfschmerzen und trinkt deshalb

keinen Wein. Ich selber geniesse jeden Tag ein Glas Rotwein zum Nachtessen. Der persönliche Umgang von Delinat mit mir als Kundin hat mir immer sehr imponiert. Ausserdem wurde das Darlehen ja gut verzinst. Als es ein paar Jahre später zurückbezahlt wurde, war ich fast ein wenig traurig, weil die grosszügigen Zinszahlungen ausblieben.

Gab es auch Enttäuschungen mit Delinat-Wein?

Nein. Mir schmecken die Weine ausgezeichnet. Seit vielen Jahren beziehe ich alle sechs DegustierService-Angebote. Hin und wieder gibt es eine Flasche mit Zapfen, aber die werden immer anstandslos ersetzt, manchmal gibt es sogar eine obendrauf. Nahe Familienangehörige und Bekannte, denen ich den DegustierService schenke, sind ebenfalls immer des Lobes voll über dieses Weinpaket.

Wie kamen Sie auf die Idee, den DegustierService zu verschenken?

Schon früher stellte ich immer Delinat-Wein auf, wenn wir Gäste



Jürg Dietrich verträgt keinen Wein. Seiner Frau schenkt er aber gerne ab und zu ein Glas ein.

«Ich habe jedes Mal eine Riesenfreude, wenn wieder ein Paket eintrifft.»

Annemarie Dietrich



Annemarie Dietrich hat seit vielen Jahren an jedem DegustierService-Paket ihre helle Freude.

DegustierService

1987 führte Delinat den Degustier-Service (DS) ein. Das Angebot in sechs verschiedenen Varianten ist das erfolgreichste Weinpaket Europas. Sieben von zehn Delinat-Kunden haben eines oder mehrere Pakete abonniert. Am beliebtesten ist das Rotweinpaket. Daneben gibt es Pakete mit exklusivem Rotwein, Weisswein, Schaumwein, Rosé sowie das Überraschungspaket Surprise zu Weihnachten.

Je nach gewählter Sorte wird zwei- bis viermal pro Jahr automatisch ein Paket mit drei oder ein Doppelpaket mit sechs Flaschen zum Vorzugspreis und portofrei ins Haus geliefert. Das Abonnement ist jederzeit ohne Kostenfolge modifizier- oder kündbar. Dank vielen Hintergrundinformationen und Tipps kommt jedes Paket als «flüssiger Weinkurs» daher und bietet so nicht nur Genuss, sondern steigert langsam, aber stetig das Weinwissen.

Das gesamte DS-Angebot finden Sie unter www.delinat.com/degustierservice.

hatten. Wenn die Besucher den Wein genügend lobten, habe ich ihnen sogleich ein DegustierService-Abonnement geschenkt. Deshalb müssen meine Tochter, alle Nichten und Neffen und ein paar gute Bekannte heute auch Delinat-Wein trinken. Die positiven Reaktionen zeigen mir aber, dass es kein Müssen ist. Die Geschenkidee kommt überall sehr gut an – zumal man nicht bloss feinen Wein bekommt, sondern auch noch etwas Gutes für die Umwelt tut, wenn man sich für biologische Tropfen entscheidet. Ich selber habe jedes Mal eine Riesenfreude, wenn wieder ein Paket eintrifft.

Haben Sie im Verlauf der Jahre auch schon Weinperlen entdeckt, die es Ihnen besonders angetan haben?

Wenn mir ein Wein besonders gut gefällt, bestelle ich ein paar

«Seit vielen Jahren beziehe ich alle sechs DegustierService-Angebote.»

Annemarie Dietrich

Flaschen nach. Wir haben im Dorf Sundlauenen am Thunersee eine Ferienwohnung. Dort hat es immer einen schönen Vorrat an Delinat-Weinen. Im Familienkreis werden die Weine hier zu einem guten Essen richtiggehend zelebriert. Einen besonderen Stellenwert genießt dabei die Reserva Martí von Albet i Noya. Wir nennen ihn einfach «Händli-Wy», weil auf der Etikette zwei kleine Hände aufgedruckt sind. Das Regal mit diesem wertvollen Wein ist mit einem Schild «Händli weg» versehen. Persönlich mag ich aber auch den günstigeren Vinya Laia von Albet i Noya sehr gerne.

Was könnte Delinat besser machen?

Früher war bei Delinat vieles sehr persönlich und handgestrickt. Das ist bei mir immer sehr sympathisch rübergekommen. So hat mich der Chauffeur, der jeweils den Wein brachte, immer zuerst angerufen und gefragt, ob er nach Langnau oder in die Ferienwohnung nach Sundlauenen liefern soll. Einmal hat er sogar am Sonntagmorgen noch Wein geliefert, den wir für eine Familienfeier zu spät bestellt hatten. Mit dem starken Wachstum von Delinat ist dieses familiäre verständlicherweise etwas in den Hintergrund gerückt. Mir ist es aber ein Anliegen, dass die unkomplizierte persönliche Beziehung möglichst erhalten bleibt.

Interview Hans Wüst

AHA...

Fachbegriffe kurz erklärt

Klon

Für die Weinerzeugung ist es wichtig, positive Eigenschaften einer Rebsorte zu erhalten und zu vermehren. Besonders gute Rebstöcke, deren Trauben vielleicht besser ausreifen, mehr Farbe mitbringen oder weniger anfällig für Fäulnis sind, werden deshalb von den Rebzüchtern selektiert und über Stecklinge vegetativ vermehrt. Die so entstehenden Klone enthalten die komplette Erbinformation der Mutterpflanze. Früher wurde beim Klonen vor allem auf Ertragssicherheit und hohe Mostgewichte (Alkoholgehalt) geachtet. Heute stehen qualitative Gesichtspunkte wie Säuregehalt, phenolische Reife sowie Fäulnisresistenz im Vordergrund. Mehr dazu: www.delinat.com/klon.html

Löss

Löss ist ein feines, vom Wind transportiertes und abgelagertes Sedimentgestein, das aus Quarz, Kalk und etwas Ton besteht. Den überwiegenden Anteil am Feinmaterial macht Schluff aus (staubfeiner, lehmiger Sand). Durch geringen Eisengehalt sind die vor rund 2,5 Millionen Jahren im Pleistozän entstandenen Lössböden gelblich gefärbt. In Europa ist dieser Bodentyp insbesondere in Deutschland und Österreich zu finden. Die fruchtbaren, wasserspeichernden und tief durchwurzelbaren Lössböden ergeben in der Regel vollmundige, lagerfähige, aber eher säurearme Weine. Mehr dazu: www.delinat.com/loess.html

Maische

Die Maische ist das Gemisch aus Trauben und Most, das durch Anquetschen der Traubenbeeren entsteht. Die Maische der weissen Trauben wird in der Regel sofort abgepresst. Bei der Rotweinerstellung wird die Maische entweder vor der Gärung stark heruntergekühlt und eine gewisse Zeit stehen gelassen (Standzeit), oder das Traubengemisch beginnt bereits an der Maische zu vergären (Maischegärung). In beiden Fällen lassen sich so Farbstoffe und Extrakte aus den Beerenschalen lösen. Mehr dazu:

www.delinat.com/maische.html

Vertiefen Sie Ihr Weinwissen: Die erklärten Fachbegriffe sind hier nur kurz umschrieben. Mehr dazu unter www.delinat.com/weinlexikon

Meine Empfehlung:



« Die harmonische Eleganz dieser Cuvée aus der Provence erinnert mich an die klassische Musik, die sie bei ihrer Reife im Keller begleitet hat. »



Emil Hauser
Emil Hauser, Weinakademiker
und Einkäufer bei Delinat

La Tour des Vidaux Tradition 2010
Côtes de Provence AOP
www.delinat.com/1217.10

MAILBOX

Kunden schreiben

Es ist wie auf den Bildern

Mir gefällt das Weinlese-Heft sehr gut, ich lese es von A bis Z. Es gibt immer etwas Neues zu entdecken, die Beiträge sind so geschrieben, dass ich sie als Laie verstehe. Bild- und Textmaterial sind in einem guten Mix vorhanden. Ich war Anfang Mai 2013 in Sizilien und hatte die Gelegenheit, mit der Reisegruppe das Weingut von Massimo Maggio zu besuchen. Es freut mich sehr, dass gerade ihm auch wieder ein Artikel in der Weinlese 34 gewidmet war. Er hat uns persönlich durchs Weingut geführt. Anschliessend wurden wir mit kulinarischen Köstlichkeiten aus der sizilianischen Küche verwöhnt und konnten die herrlichen Weine dazu probieren. Sehr beeindruckt hat mich die Biodiversität. Es ist wie auf den Bildern: Orangenbäume, die nicht nur Farbtupfer sind, sondern einen wunderbaren Duft verströmen, dann immer wieder ein Streifen mit Blumen, zum Beispiel Mohn, der uns schon von Weitem entgegenleuchtete, und vieles mehr. Dass es hier einer Vielzahl von Lebewesen gefällt und alle ihren Lebensraum finden, liegt auf der Hand. Nochmals ein grosses Dankeschön an Massimo Maggio und sein Team.

Elisabeth Bader, Lenzburg

Recycling DegustierService-Kartons

Ich habe zig dieser Kartons zuhause, und irgendwann fahre ich sicher in die Nähe einer Gegend, wo sich ein Delinat-Weindepot befindet. Hat Delinat schon mal eine Berechnung angestellt, wie weit ich mit einem Auto in etwa fahren kann, bis die positive in eine negative Ökobilanz kippt? Bin gespannt auf eine Antwort! Der Firma Delinat wünsche ich weiterhin viel Erfolg und Ausdauer für ihren Idealismus. Bravo!

Ferdī Staub, Menzingen

Lieber Herr Staub, vielen Dank für Ihre interessante Frage. Bei der Kartorrücknahme verlassen wir uns auf den gesunden Menschenverstand unserer Kundinnen und Kunden. Sonderfahrten mit Kleinwagen für die Kartorrückgabe machen nur sehr limitiert Sinn (2 bis 3 km pro Karton). Bei einer Rückgabe von 10 Kartons ergibt das immerhin 20 bis 30 km, bis die CO₂-Bilanz ins Negative kippt. Die meisten Kunden bringen ihre Kartons jedoch bei Einkaufsbesuchen im Depot zurück oder geben sie ebenfalls ohne Extrafahrt an einem Kiosk ab. Diese Art der Kartorrückgabe ist sinnvoll.

Karl Schefer

Ihre Meinung interessiert uns!

Die Weinlese ist auch ein Forum für Diskussionen, Ideen- und Meinungsaustausch. Schreiben Sie uns Ihre Meinung zu Themen in diesem Heft. Oder sagen Sie uns, wie Ihnen die neu gestaltete Weinlese (Print- und Online-Version) gefällt. Auch allgemeine Anregungen an Delinat sind jederzeit willkommen. Die interessantesten Beiträge publizieren wir jeweils in der nächsten Ausgabe. Aus Platzgründen behalten wir uns Kürzungen vor. Senden Sie Ihre Zuschriften mit Angabe von Vorname, Name und Ort an leserbriefe@delinat.com oder schreiben Sie einen Kommentar auf www.delinat.com/weinlese-blog. Herzlichen Dank!

WETTBEWERB

5x

**DegustierService
exklusiver Rotwein
zu gewinnen**

**DELINAT
DegustierService®**

Beantworten Sie folgende Frage:

**In welcher Hafenstadt startete die Sea Cloud II
am 7. Mai 2014 zur siebentägigen Delinat-
Weinkreuzfahrt durch das Mittelmeer?**

- a) Nizza
- b) Barcelona
- c) Genua

Wer die richtige Antwort weiss, nimmt an der Verlosung von 5 DegustierService-Paketen exklusiver Rotwein für ein Jahr **im Wert von ca. CHF 200.- / € 150.-** teil.

Die Antwort muss bis am 1. Oktober 2014 online auf www.delinat.com/weinlese oder per Postkarte abgegeben werden.

Teilnahmeberechtigt sind nur Einzelpersonen. Die Teilnahme über einen Gewinnspiel-Service ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Auflösung Wettbewerb Weinlese 34

Welche Folgen des Klimawandels machen den Winzern am meisten zu schaffen? **Richtige Antwort:** Wetterextreme

Die Gewinner sind zu finden auf www.delinat.com/weinlese unter «Ergebnis der letzten Umfrage»

David gegen Goliath

Sind superteure Prestige-Weine wirklich besser als die Spitzengewächse von Delinat? Lassen sie sich in einer Blindverkostung überhaupt herausfinden? Die beliebte Degustation «Königsklasse» liefert zuweilen überraschende Antworten.

Delinat-Weindepot St. Gallen – ein vorsommerlicher Abend Anfang Juni: Ruhige Konzentration liegt auf den Gesichtern.

Die Frauen und Männer halten das Glas gegen das Licht, sie schnuppern, sie denken, dann schlürfen sie. Ein paar schnelle Notizen auf ein Blatt, dann kommt der nächste Wein. Gelingt es, die 100 und mehr Franken teuren Prestige-Weine herauszufinden, die sich hier mit einigen der besten Tropfen aus biologischem Anbau für weniger als 40 Franken messen?

Grosser Andrang

Vor zwei Jahren entstand die Idee, Delinat-Spitzengewächse in einer Blinddegustation mit teuren Kultweinen aus konventionellem Anbau zu vergleichen. Eine gute Idee, wie sich bald herausstellte. Die «Königsklasse» wird in den Delinat-Weindepots in Basel, Bern, Olten und St. Gallen zweimal jährlich angeboten

und ist immer schnell ausgebucht. «Jeder Teilnehmer soll für sich den Wert eines Weines einschätzen», erklärt Dirk Wasilewski das Ziel der Veranstaltung. Der Diplom-Sommelier stellt die Auswahl der Weine zusammen und führt durch die Degustation. Zwölf Flaschen Wein im Wert von rund 1000 Franken kommen dabei auf den Tisch. Darunter so weltbekannte Marken wie der Opus One aus dem Napa Valley oder der Tignanello aus der Toskana.

Verkostet wird in fünf Runden zu je zwei bis drei Weinen, die möglichst gut vergleichbar sind in Traubenzusammenstellung, Herkunft und Jahrgang. Mit dabei in jeder Runde ist ein Delinat-Spitzenwein wie der Conventino Vino Nobile di Montepulciano aus der Toskana oder die Reserva Martí von Albet i Noya aus dem Penedès.

«Wie viel würden Sie für diesen Wein ausgeben?», lautet die Frage an die Teilnehmer, wenn sie die ersten zwei Gläser vor sich stehen haben. Heute Abend steht das erste Angebot nach anfänglichem Zögern bei 25 Franken. Die Überraschung ist perfekt, als das Geheimnis gelüftet wird, denn tatsächlich kostet der probierte Spanier, ein Spitzengewächs aus der

Ribera del Duero, 135 Franken. Der Delinat-Wein in derselben Runde (Valdega Reserva Navarra) wird mit 20 Franken etwas höher bewertet als sein wirklicher Preis (17 Franken). «Das ist schon interessant», sagt Katarina Böni, die zusammen mit ihrem Mann Daniel zum ersten Mal an einer solchen Degustation teilnimmt. «Man richtet den Preis nach seinen persönlichen Vorlieben. Wenn der Wein schmeckt, ist man auch bereit, mehr dafür zu bezahlen.»

Stauende Gesichter

Das Staunen über die riesigen Preisunterschiede zieht sich durch den ganzen Probierabend. Mit grosser Spannung wird die letzte Runde erwartet. Würde man den mit 275 Franken teuersten Wein herausschmecken können? Es wird probiert, nochmals probiert, verglichen, abgewogen – am Ende tippt nur einer der 16 Teilnehmer richtig auf den Opus One in Glas drei. Für das Delinat-Spitzengewächs Reserva Martí hätten die Teilnehmer bis zu 80 Franken ausgegeben, kosten tut er 36.

«Ich hab schon wieder nicht gemerkt, welches der teuerste Wein war», sagt Hans Jakob Nold und lacht. Der langjährige Delinat-Kunde ist mit seiner Frau Simone gekommen. «Unser Lieblingswein ist die Reserva Martí von Albet i Noya. Und der hat bestanden, auch neben dem Opus One», stellen die beiden zufrieden fest.

Silviane Berardi

Die nächsten Degustationen «Königsklasse» finden im Dezember in den Delinat-Weindepots in Basel, Bern, Olten und St. Gallen statt. Freie Plätze hat es lediglich noch in Basel und Olten. Weitere Informationen und Anmeldung unter: www.delinat.com/veranstaltungen



«Königsklasse» – ein spannender Rätselabend in geselliger Runde: riechen, probieren, notieren, diskutieren und staunen, wenn Kursleiter Dirk Wasilewski am Ende der Verkostungsrunde das Geheimnis um Prestige-Gewächs oder Delinat-Wein lüftet.
Fotos Yvonne Berardi





pasi3n delinat

Die spanische Tempranillotraube und ein paar Tropfen Cabernet Sauvignon sind Basis f3r diesen typischen Spanier. Ausgebaut im Eichenholzbarrique, 3berzeugt er mit warmherzigem Charme und s3dl3ndischer Passion. Pasi3n Delinat ist mehr als ein Wein – eine leidenschaftliche Begegnung.

Pasi3n Delinat, La Mancha DO, Info: www.delinat.com/1211.10



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

pasi3n
delinat

LA MANCHA
denominaci3n de origen
PRODUCTO DE ESPAÑA

75cl e