

DELINAT

Das Magazin für Geniesserinnen und Geniesser

# WEINLESE

Sonderausgabe zum Delinat-Tag der Biodiversität



DELINAT

DELINAT-TAG DER

**BIO  
DIVER  
SITÄT**

22. MAI 2015





**DELINAT**

Wein aus gesunder Natur



# Auftakt zu italienischen Gaumenfreuden

Der elegante, authentische und finessenreiche Soave aus dem Hause Fasoli sorgt für die perfekte Einstimmung in gesellige Tafelrunden. Sortenrein aus Garganega-Trauben von besten Lagen mit schönster Biodiversität gekeltert.

Soave La Casetta, Soave DOC 2014  
Info: [www.delinat.com/5357.14](http://www.delinat.com/5357.14)



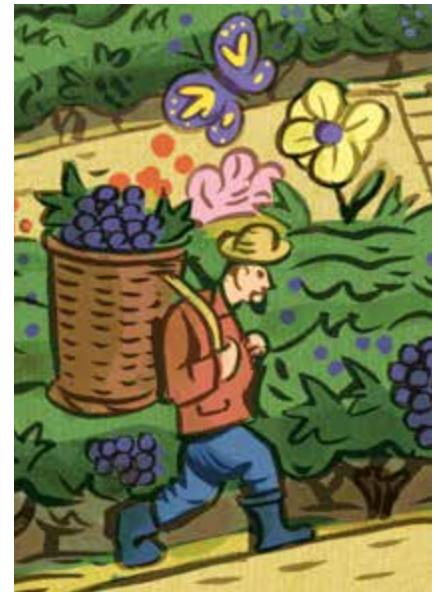
«Wege entstehen dadurch,  
dass man sie geht»

Franz Kafka, Schriftsteller



## Vielfalt statt Einfalt

Was eine grosse  
Biodiversität im  
Weinberg bewirkt.  
Seite 6



**A**nfang März hat die Europäische Umweltagentur, wie alle fünf Jahre, ihren Bericht über Zustand und Ausblick der Umwelt in Europa publiziert. Daraus geht hervor, dass die biologische Vielfalt trotz anhaltendem Bio-Boom weiter abnimmt. Das verwundert nicht, denn selbst biologischer Anbau lässt Monokultur zu. Schlimmer noch: Sie ist sogar die Regel.

Dagegen kämpfen wir zusammen mit unseren Winzern seit Jahrzehnten an. Biodiversität in den Rebbergen ist unsere oberste Devise. Sie sorgt nicht nur für ein weitgehend selbständig funktionierendes Ökosystem, sie ist auch Garant für gesunde Trauben in bester Terroirqualität. Höchste Zeit also, der Artenvielfalt mehr Beachtung zu verschaffen.

Diese WeinLese ist dem Thema Biodiversität gewidmet. In verschiedenen Beiträgen zeigen wir auf, was Artenvielfalt im Weinbau bewirkt und wie sie gefördert werden kann. Es braucht dafür mutige und innovative Winzer, die bereit sind, neue Wege zu gehen. Und es braucht Weinliebhaber, die bei der Wahl ihrer Weine und darüber hinaus Zeichen setzen. Am 22. Mai ist der Internationale Tag der biologischen Vielfalt. Wir machen diesen Tag zum Delinat-Tag der Biodiversität. Mehr darüber erfahren Sie auf Seite 11. Schliessen Sie sich uns an, feiern Sie mit und setzen Sie ein Zeichen!

Hans Wüst, Redaktor



## Biodiversitäts- Winzer 2015

Massimo Maggio (links) und Josep Maria Albet i Noya sind die Biodiversitäts-Winzer des Jahres 2015  
Seite 12

## Ein Zeichen setzen



DELINAT

DELINAT-TAG DER

**BIO  
DIVER  
SITÄT**

22. MAI 2015

22. Mai 2015,  
18 Uhr:  
Stossen Sie  
mit uns  
auf den Tag  
der Biodiver-  
sität an.  
Seite 11

- 14 **Daniel Wyss**  
Der Delinat-Winzerberater gibt Einblick in seine Arbeit.
- 16 **Weinpaket als Biodiversitäts-Motor**  
Kein Delinat-Produkt fördert die Biodiversität mehr als der DegustierService.
- 22 **Essen & Trinken**  
Wie man als Geniesser die biologische Vielfalt fördern kann.
- 26 **Kurse & Reisen**  
Das kleine, aber feine Kurs- und Reiseangebot von Delinat im Überblick.



## Delinat-Shop mitten in Zürich

Am 26. Februar 2015 hat Delinat den zweiten Weinshop in Kooperation mit dem Alnatura Bio-Supermarkt direkt neben der umgebauten Migros City an der Löwenstrasse 31 in Zürich eröffnet. «Die Freude über den neuen Standort im Herzen Zürichs ist gross. Wir sind überzeugt, dass unsere Wein-Trouvailles in der Limmatstadt grossen Anklang finden werden», so Karl Schefer, Gründer und Patron von Delinat. Für eine kompetente Beratung sorgen Shop-Leiter Michele Greco und seine beiden Mitarbeiterinnen Renate Göldi (links) und Eva Salamin. Es stehen über 80 kontrolliert biologische Weine aus ganz Europa zur Auswahl. Mit der Delinat Wine Card können dank Enomatic-Degustationssystem permanent acht Weine verkostet und so Woche für Woche neue Tropfen entdeckt werden.

Der erste Delinat-Weinshop in Kooperation mit Alnatura wurde im November 2014 in Winterthur eröffnet.

## Biolandbau im Aufwind

Ein Blick in die jüngste Ausgabe der Studie «The World of Organic Agriculture», die vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und von der Internationalen Vereinigung Biologischer Landbaubewegungen herausgegeben wird, zeigt, dass der biologische Landbau 2013 markant zugenommen hat. Weltweit bewirtschaften aktuell zwei Millionen Produzenten über 43 Millionen Hektar Land biologisch. Das sind 5% mehr Produzenten und 16% mehr Fläche als im Vorjahr. Die Länder mit dem höchsten Bioanteil an der Landwirtschaftsfläche sind die Falklandinseln (Malwinen) mit 36%, Liechtenstein mit 31% und Österreich mit 20%. In elf Ländern werden mehr als 10% der Landwirtschaftsfläche biologisch bewirtschaftet. Das Marktforschungsunternehmen Organic Monitor beziffert den globalen Markt für Bioprodukte 2013 auf 72 Milliarden US-Dollar (ca. 65 Milliarden Euro).

## Grosses Gold für Roches d'Aric



Der Rotwein Roches d'Aric 2011 vom südfranzösischen Weingut Lignères erhielt am internationalen Weinettenwettbewerb Mundus Vini

Biofach 2015 die Auszeichnung «Grosses Gold». Damit gehört er zu den zehn besten Weinen aus biologischem Anbau in Europa, denn die höchste Auszeichnung dieses Wettbewerbs wurde nur zehnmal vergeben. Eine international besetzte Jury bewertete über 400 Weine. Neben dem «Grossen Gold» wurden insgesamt 96 Gold- und 90 Silbermedaillen vergeben. Auch hier schnitten verschiedene Delinat-Weine gut ab: Je eine Goldmedaille gab es für den Rotwein Albet i Noya Reserva Martí 2009, den Schaumwein Albet i Noya Espriu Brut Reserva 2012 sowie für den Rotwein Dominio Basconillos Roble 2011 (alle Spanien). Eine Silbermedaille holten sich der Riesling Terra Rossa 2013 vom Weingut Hirschhof in Rheinhessen, der Rotwein Conterocca 2013 vom Weingut Salustri in der Toskana sowie der Rotwein Bela-Luz 2011 von António Lopes Ribeiro aus dem Douro (Portugal).

## 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** Peter Kropf, Matthias Metze, Karl Schefer, Hans-Peter Schmidt, Hans Wüst, Daniel Wyss | **Konzept/Layout** Dittli Visuelle Gestaltung | **Bilder** Daniel Acevedo (Seite 15), Yvonne Berardi (4, 9, 24, 25, 27, 29), Kerstin Bittner (26, 27, 29), Andrea Caprez (3, 6, 7), Marçal Font (3, 12, 13), Kühling-Gillot (4), Lignères (4), Esther Michel (11), Felix Quittenbaum (26), Patrick Rey (8, 10, 11, 19), ProSpecieRara (22), Römerkeller (9), Judith Schönenberger (20), Sea Cloud (27), Emiliano Tidona (3, 12), Hans Wüst (21, 27), Philipp Wüst (3) | **Bildbearbeitung** Widmer & Fluri | **Papier** RecyStar, 100% Altpapier | **Erscheinungsweise** 4-mal jährlich | RC T38 | **Titelseite** Biodiversität im Weinberg, wie sie der Bündner Illustrator Andrea Caprez sieht.



## Winzerin des Jahres

Carolin Spanier-Gillot vom Weingut Kühling-Gillot (Rheinhessen) ist vom «Falstaff»-Magazin Deutschland zur deutschen Winzerin 2015 gekürt worden. Bereits mit 24 Jahren übernahm die studierte Önologin 2002 die gesamte Verantwortung für das elterliche Weingut. Heute bildet sie gemeinsam mit ihrem Mann Hans-Oliver Spanier (Weingut Battenfeld Spanier) das Dreamteam der deutschen Weinszene, hält «Falstaff» fest. Delinat arbeitet seit ein paar Jahren mit beiden renommierten Weingütern zusammen.

## Lenz spürt den Frühling

Das grösste biologische Weingut der Deutschschweiz von Roland und Karin Lenz in Iselisberg bei Frauenfeld wird zu einem Biokompetenzzentrum. Zurzeit entsteht eine neue, energieautarke Erlebniskellerei, in der nicht nur Wein gekeltert, sondern in Zusammenarbeit mit Delinat auch Forschung betrieben wird. «Wir stehen erst am Anfang unserer Bioentwicklung, gerade was die Zusammenhänge zwischen Boden, Reben und Klima oder zwischen Reben, Rebkrankheiten und Schädlingen betrifft. Deshalb werden wir weiterhin Neues ausprobieren», erklärt Roland Lenz. Die Schwerpunkte der gemeinsamen Forschungsarbeiten mit Delinat liegen bei der Pflanzenstärkung, beim Verzicht auf Schwefel und Kupfereinsatz und bei der Biodiversität. Die Einweihung des Neubaus ist für November 2015 geplant.

## 150 Vogelhäuschen installiert



Die Weinberge der Domaine Lignères im Languedoc liegen in einer wilden, prachtvollen Landschaft am Fusse des Gebirgszugs Alaric. In Zusammenarbeit mit Dominique Clément von der Vereinigung Aude Nature haben die beiden naturverbundenen

Winzerbrüder Jean und Paul Lignères auf ihrer Domaine 152 Nistkästen für die Vogelwelt am Alaric installiert. Damit werden verschiedenen Vogelarten wie Fliegenschnäpper, Meise, Zwergohreule, Steinkauz, Wiedehopf und auch den Fledermäusen willkommene Nisthilfen angeboten.

## Wie beurteilen Sie die Degustationsnotizen unserer Einkäufer?

(Bitte nur ein Feld ankreuzen.)

- Sehr hilfreich und verständlich
- Mal hilfreich, mal weniger
- Zutreffend und nachvollziehbar
- Schwülstig und nichtssagend
- Überflüssig

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf:

[www.delinat.com/weinlese](http://www.delinat.com/weinlese)

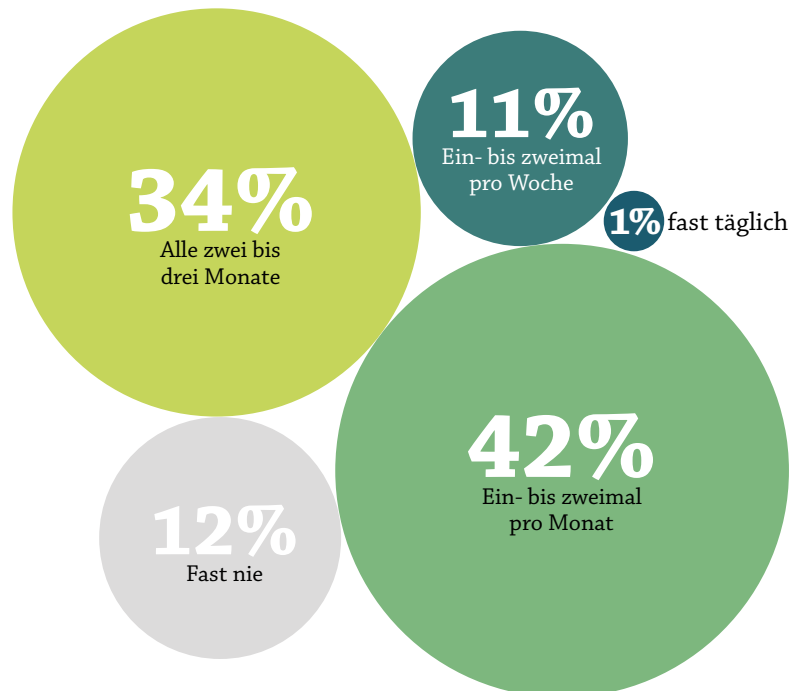
*Besten Dank!*



## Resultat der letzten Weinlese-Umfrage

Die Frage lautete: Wie oft besuchen Sie die Delinat-Website [www.delinat.com](http://www.delinat.com)?

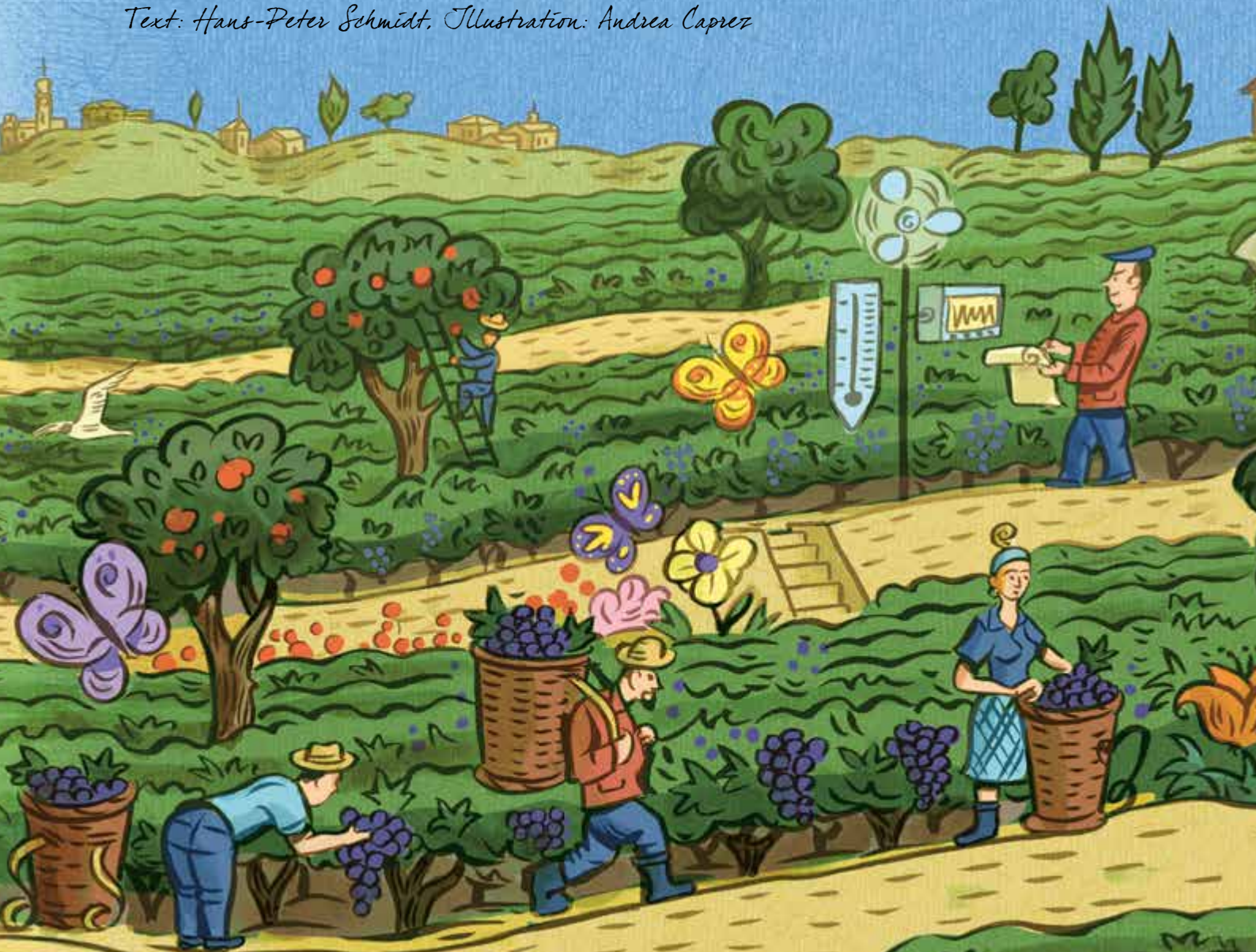
Total 1018 Antworten





# BIODIVERSITÄT

Text: Hans-Peter Schmidt, Illustration: Andrea Caprez



# Vielfalt statt Einfalt

Die Biodiversität ist für ein funktionierendes Ökosystem zentral. Bei Hunderten von Delinat-Winzern in ganz Europa hat sie den Durchbruch geschafft.







# BIODIVERSITÄT



*Die Rebe ist keine Maschine,  
die chemische Dünger  
in lieblichen Wein verwandelt.*

**A**ls Delinat vor fünf Jahren die zweite Biorevolution ausrief, stiess dies selbst in der Biobranche auf Unverständnis. Seither hat sich viel geändert. Inzwischen wachsen von Sizilien bis an die Mosel Tausende neuer Bäume, Obststauden und Hecken in den Rebbergen. Wildblumen locken Schmetterlinge, Vögel nisten, Aromakräuter duften, Echsen sonnen sich auf Steinhäufen. Neues Leben ist eingekehrt, Rebberge sind zu Weingärten geworden.

Delinat ist damit zum bewunderten Vorreiter im europäischen Weinbau geworden. Während in den Einöden der konventionellen Weingüter die Aromenqualität der Trauben abnimmt und zugleich die Krankheitsanfälligkeit der Reben nach stets neuen Pestiziden ruft, schauen die Winzer renommierter Weinlagen nach Orientierung zu den Delinat-Winzern auf. Langsam tritt ins Bewusstsein, dass Terroir eben nicht eine magische Mischung aus Staub und Stein ist, sondern der lebende Zusammenhang von Pflanzen, Wurzeln, Insekten, Würmern und Milliarden Mikroorganismen, die untereinander in engem funktionellem Zusammenhang stehen.

Die Rebe ist keine Maschine, die chemische Dünger in lieblichen Wein verwandelt, sondern ein lebender Organismus, dessen Gesundheit

und Kraft davon abhängen, dass im und auf dem Boden eine lebende Vielfalt herrscht, die verhindert, dass irgendein Schädling, seien es Traubenwickler, MehltauPilze oder Wurzel-nematoden, zur alles gefährdenden Plage wird. Während Monokulturen quasi Zuchtanstalten für Schädlinge sind, da alle natürlichen Feinde ausgerottet werden und die eingesetzten Pestizide eine Zuchtwahl der Stärksten begünstigen, stellen ausgewogene Ökosysteme den stabilsten natürlichen Zustand dar. Hier herrscht nicht nur ein Gleichgewicht zwischen Nützlingen und Schädlingen, sondern Schädlinge werden sogar zum Nützlichling von Nützlingen und tragen damit ihrerseits zur Stärkung der Widerstandsfähigkeit des gesamten Systems bei.

Im Idealfall würde ein Weinberg wohl gar kein Weinberg sein, sondern ein Garten mit Reben. Doch auch in der Landwirtschaft sind Ideale vor allem ein fruchtbarer Anstoss zum Hinterfragen und Überdenken von Prinzipien, an die man sich schon so lang gewöhnt hat, dass man sie für unantastbar hält. Ein Garten mit Reben ist natürlich herrlich zum Naschen und für Hochglanzprospekte, aber leider völlig ungeeignet, um Trauben für einen bezahlbaren Wein herzustellen. Die Ökologie ist Teil eines ökonomischen Systems und umgekehrt. Die Optimierung des einen darf also nicht zur Schwächung des anderen führen. Diesen ursprünglichen Zusammenhang von ökolo-



*Bilder: Patrick Rey*







gischer und wirtschaftlicher Nachhaltigkeit hat Delinat von Beginn an verinnerlicht, und genau das war auch der Garant für das Vertrauen der Winzer, die gemeinsam mit Delinat diesen Weg beschritten haben und nun als Vorbilder für den europäischen Weinbau gelten.

### **Biologische Hotspots**

Bei Delinat rückte die Biodiversität bereits mit den ersten Richtlinien 1983 in den Vordergrund und war für die meisten Delinat-Winzer schon immer eine Herzensangelegenheit. Trotzdem war im Frühjahr 2009, als wir unseren Winzern die Pläne zur noch viel intensiveren Förderung der Biodiversität unterbreiteten, die Reaktion zunächst zwiespältig. Zum einen waren die Winzer natürlich begeistert von der Vorstellung blühender Weinberge im ökologischen Gleichgewicht. Zum anderen waren sie aber auch skeptisch, was den erhöhten Arbeitsaufwand und die Risiken für den Wasserstress und die Produktivität der Reben betraf. Zum Schlüsselerlebnis sowohl für die Winzer als auch für Delinat wurde hier die Anlage von biologischen Hotspots inmitten der Reben.

Im Seminar erklärten wir zunächst, wie bedeutsam für das Klima des gesamten Weinbergs solche Inseln der Biodiversität sind, wo Aromakräuter und Wildblumen blühen, Steinhäufen als Habitat für Eidechsen aufgeschichtet sind, ein Wildbienenhotel steht, Beerensträucher und ein Obstbaum die vertikale Diversität aufbessern. Gerade ein solcher Baum inmitten einer niederwüchsigen und kaum strukturierten Kulturfläche hat sowohl für Vögel als auch Insekten und andere Tiergruppen eine enorm hohe Anziehungskraft und fördert dauerhaft die Wiederbesiedlung des ökologischen Lebensraums. Biologische Hotspots fungieren wie ein Brückenkopf, der die Verbindung zum natürlichen Habitat rund um die Weinberge wiederherstellt und damit die Ausbreitung einer gros-

sen biologischen Vielfalt im Weinberg fördert. Die Winzer hörten zweifelnd zu und überlegten, wie so etwas denn funktionieren soll, wenn Traktoren zur Bodenbearbeitung oder zum Spritzen durch die Reihen fahren. Nach der Theorie gingen wir hinaus in den Weinberg von Château Duvivier und legten gemeinsam mit den Winzern genau einen solchen Hotspot an. Als wir zeigen konnten, wie sich der Hotspot mit dem geschickten Anlegen von Fahrspuren und der Integration eines Fahrspurwechsels problemlos umfahren lässt, ohne die Mechanisierung der Weinbergsarbeit zu beeinträchtigen, hellten sich die skeptischen Mienen auf. Ein Lächeln trat auf die Lippen der Winzer: Das funktioniert! Und das, genau das ist das Entscheidende, es muss funktionieren, und nicht nur auf dem Papier.

Heute finden sich auf jedem Delinat-zertifizierten Weingut Dutzende solcher biologischen Hotspots. Die Winzer haben sich nicht nur daran gewöhnt, sondern sie können sich ihre Weinberge gar nicht mehr anders vorstellen. Stolz zeigt der Winzer sie seinen Besuchern und freut sich, wenn sein Auge über die Weinberge schweift und die Bäume das Auge fesseln. Der Schlüssel zum Erfolg der zweiten Biorevolution war die praktische Umsetzung jeder einzelnen Massnahme. Es war keine Bürorevolution, sondern eine, die in enger Partnerschaft mit den Winzern und der Forschung unmittelbar auf dem Feld entwickelt und genau dort auch stets verbessert wurde. Wir haben keine Biologen angestellt, die Wildblumenarten nach einer Biodiversitätsklassifizierung zählen und von Computern in schicke Diagramme übersetzen lassen, sondern wissenschaftliche Praktiker und praktische Wissenschaftler engagiert, um mit den Winzern die Praxis zu verändern.

### **Das Bodenleben als Grundlage**

Die Rebe herrscht über die Mikroorganismen



*Monokulturen sind Zuchtanstalten für Schädlinge.*



# BIODIVERSITÄT



*Bei Delinat rückte die Biodiversität bereits mit den ersten Richtlinien 1983 in den Vordergrund.*

in ihrer Wurzelsphäre wie über einen Kleinstaat. Damit sich dieser Kleinstaat jedoch herausbilden kann, müssen im gesamten Bodensystem die Voraussetzungen für einen stabilen Nährstoffzyklus gegeben sein. Regenwürmer, Arthropoden, Bakterien und Pilze brauchen zu ihrer Ernährung einen stetigen Nachschub an organischer Materie (Blätter, Halme, Zweige, Äste, Wurzeln, Knochen, Exkremate, Exsudate), die sie zersetzen, speichern und im Boden verteilen. Wo diese Nahrungsgrundlage fehlt, weil der Boden blank gespritzt, gepflügt, gebürstet, verdichtet und/oder abgewaschen ist, beginnt der Motor des Bodenlebens zu stottern.

Um die Bodenaktivität zu fördern, braucht es eine Vielfalt an verschiedenen Pflanzen, deren unterschiedliche Inhaltsstoffe und Lebenszyklen den Boden das ganze Jahr über mit Nährstoffen versorgen und stimulieren. Aus diesem Grund sind neben der Hauptkulturpflanze (Rebe) zahlreiche Begleitpflanzen nötig, die nicht nur den Boden bedecken und oberflächlich schützen, sondern zahlreiche weitere Funktionen wie Humusaufbau, Bodendurchlüftung, Erosionsschutz und Abbau von Toxinen übernehmen.

## **Die artenvielfältige Begrünung**

Entsprechend diesen Kriterien wurden 2009 im Auftrag von Delinat verschiedene Saadmischungen je nach Bodentyp und Klima ent-

wickelt. Für jede Klimaregion sind die Saadmischungen aus je 40 bis 50 verschiedenen Pflanzenarten zusammengesetzt. Neben zahlreichen Nektarblütenpflanzen, die zum einen Schmetterlinge, Bienen, Käfer und andere Insekten anziehen, zum anderen aber auch die Bodenvielfalt durch sekundäre Pflanzenstoffe bereichern, besteht der Hauptanteil der Mischungen aus Leguminosen verschiedener Wurzeltiefe und Wuchskraft. Dank des hohen Anteils an Leguminosen fördert die Begrünung nicht nur die Biodiversität, sondern versorgt zudem die Reben mit natürlichem Stickstoff, wodurch Düngemittel eingespart werden.

## **Weitere Massnahmen zur Biodiversifizierung**

Auch bei der verpflichtenden Einführung der Begrünung galt es, viel Flexibilität und Geschick zu zeigen. Zu viel Begrünung droht den Reben insbesondere Wasser und manchmal auch Nährstoffe streitig zu machen. Jeder Biowinzer kennt die Anzeichen, wenn eine Rebe wegen falscher oder zu üppiger Begrünung zu leiden beginnt. Mit Blühstreifen, alternierenden Begrünungen, Winterensaat und neuen Bodenbearbeitungsmaschinen hat das Delinat-Beratersteam für jeden Winzer individuelle Lösungen geschaffen, sodass es heute von Sizilien und Andalusien bis an die Mosel keinen Delinat-Weinberg mehr ohne Begrünungssystem gibt.



*Bilder: Patrick Rey*







Neben der Pflege artenvielfältiger Begrünung zwischen den Reben und der Anlage von biologischen Hotspots umfasst die Delinat-Charta für Biodiversität im Weinberg noch weitere Massnahmen wie die Anpflanzung von Sträuchern an den Zeilenenden, die Pflanzung von Hecken als Zwischenlinie in den Reben, die Anlage von Teichen, Brutkästen für Fledermäuse, Sitzstangen für Greifvögel und eine Vielzahl weiterer innovativer Elemente, die sich auf der doppelseitigen Illustration von Andrea Caprez (Seite 6 und 7) leicht entdecken lassen.

#### Wie kommt Biodiversität im Wein zum Ausdruck?

Einen wissenschaftlichen Beweis, dass Reben, die in hoher Biodiversität heranwachsen, eine spürbar höhere Weinqualität ergeben, gibt es bisher nicht. Biodiversität kann man nicht kleinparzelliert einmal hoch und gleich daneben niedrig halten, um den Einfluss auf den Wein zu untersuchen. Schliesslich handelt es sich bei der zweiten Biorevolution um die Reorganisation des gesamten Ökosystems Weinberg. Allein schon ein Baum beeinflusst die Biodiversität im Umkreis von über 500 Metern und ein Blühstreifen die Hefepopulation vieler Zeilen. Ich bin der Überzeugung, dass die Delinat-Weine in den letzten fünf Jahren noch besser geworden sind, und die Weine jener Güter, die die höchsten Anforderungen an die Biodiversität erfüllen, die Aushängeschilder sind. Aber es könnte ja auch sein, dass die Winzer, die sich für hohe Biodiversität in ihren Weingärten entscheiden, einfach sensibler und näher an der Seele ihrer Weine sind und so stärker den Charakter und die Nuancen ihrer Weine formen. Für die Natur und damit uns alle hat es sich auf jeden Fall gelohnt. *Hans-Peter Schmidt*

**Hans-Peter Schmidt** war von 2009 bis 2013 Leiter des Delinat-Forschungsinstituts, aus dem 2013 Delinat Consulting entstanden ist (siehe Interview mit Winzerberater Daniel Wyss auf Seite 14). Schmidt führt heute im Wallis das Ithaka Institut, das über den Weinbau hinaus an den Grundlagen für eine klimapositive Landwirtschaft mit hoher Biodiversität forscht.



Karl Schefer,  
Delinat-Gründer



**DELINAT**

DELINAT-TAG DER

**BIO  
DIVER  
SITÄT**

22. MAI 2015

22. Mai 2015, 18 Uhr:

## WIR SETZEN EIN ZEICHEN!

Anfang März hat die Europäische Umweltagentur (EUA) ihren neusten Bericht «Die Umwelt in Europa: Zustand und Ausblick 2015» veröffentlicht. Die Quintessenz zum Thema Biodiversität: «Europa befindet sich in Bezug auf das Ziel, den Biodiversitätsverlust bis 2020 aufzuhalten, nicht auf Kurs. Die biologische Vielfalt nimmt immer weiter ab.»

Der Verlust der biologischen Vielfalt gehört also nach wie vor zu den wesentlichen Bedrohungen für unsere Umwelt. Hauptursache für die ökologischen Probleme sind die heutigen Produktions- und Konsumsysteme. Diese gilt es grundlegend zu verändern, um die Herausforderungen zu bewältigen.

Seit Jahrzehnten kämpft Delinat europaweit für einen Weinbau mit grosser Biodiversität. Mit beachtlichem Erfolg: Viele Rebberge von Delinat-Winzern gleichen heute dank artenreicher Begrünung, ökologischen Ausgleichsflächen, Hecken, Frucht- und Olivenbäumen eigentlichen Naturparadiesen. Doch leider sind solch vielfältige Weingärten nicht die Regel. Auch der aktuelle Bio-Boom reduziert die öde und schädliche Monokultur nicht. Gleichwohl wird sie von der EU weiterhin gefördert. Das ist skandalös.

Deshalb setzen wir zusammen mit unseren Winzern und Ihnen, liebe Kundinnen und Kunden, ein zusätzliches, starkes Zeichen für mehr Biodiversität. Der Internationale Tag der biologischen Vielfalt vom 22. Mai ist dafür wie geschaffen. Wir machen ihn mit Ihrer Hilfe zum Delinat-Tag der Biodiversität! Am 22. Mai 2015 werden überall im deutschsprachigen Raum Biodiversitätsfeste gefeiert, mit Weinen, die unsere beiden «Biodiversitätswinzer des Jahres», Josep Maria Albet i Noya und Massimo Maggio, speziell für diesen Anlass gekeltert haben. Machen Sie mit! Organisieren Sie eine Feier zum Tag der Biodiversität. Stossen Sie mit Ihren Freunden um Punkt 18 Uhr an – gemeinsam mit einigen Tausend Gleichgesinnten in ganz Europa. Setzen wir ein starkes Zeichen!

Alles Weitere zum Delinat-Tag der Biodiversität erfahren Sie unter [www.tag-der-biodiversität.com](http://www.tag-der-biodiversität.com).



## BIODIVERSITÄTS- WEIN

Josep Maria Albet i Noya und Massimo Maggio sind unsere Biodiversitätswinzer des Jahres 2015. Setzen Sie ein Zeichen für mehr Artenvielfalt im Weinberg und bestellen Sie unser spezielles Probierpaket zum Delinat-Tag der Biodiversität (22. Mai). Es enthält drei Flaschen Weisswein von Albet i Noya und drei Flaschen Rotwein von Maggio.

**Sie erhalten die Weine  
zum Sonderpreis von**

**CHF 12.70 statt 13.50**

**€ 9.20 statt 9.90**

Schweizer Kunden profitieren zusätzlich vom tagesaktuellen Eurorabatt (siehe [www.delinat.com/eurorabatt](http://www.delinat.com/eurorabatt)).

\* DegustierService-Preisvorteil gültig für alle Kundinnen und Kunden

**Probierpaket mit 2 x 3 Flaschen**

**CHF 76.20 statt 81.00**

**€ 55.20 statt 59.40** Art. 9149.50



Art. 2059.14  
**Maggio**  
**Biodiversità**  
**Terre Siciliane IGT**  
**2014, 75 cl**  
CHF 12.70 statt 13.50  
€ 9.20 statt 9.90\*  
CHF 16.93/L, € 12.27/L

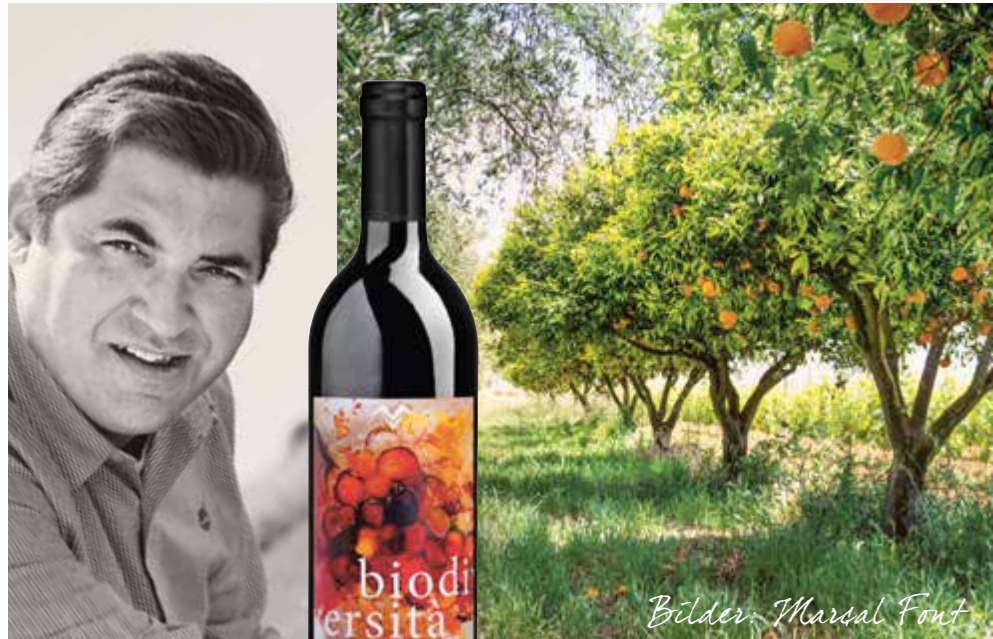


Art. 5683.14  
**Albet i Noya**  
**Biodiversidad**  
**Penedès DO**  
**2014, 75 cl**  
CHF 12.70 statt 13.50  
€ 9.20 statt 9.90\*  
CHF 16.93/L, € 12.27/L

## PORTOFREI

**Bestellen Sie direkt im Delinat-Webshop:**  
[www.delinat.com/wl38-angebot](http://www.delinat.com/wl38-angebot)

# BIODIVERSITÄT



Massimo Maggios Weinberge zeichnen sich durch schöne Bestände alter Fruchtbäume aus.

## Zwei Winzer – eine Philosophie

**Ihre Weingüter liegen 1200 Kilometer Luftlinie auseinander. Doch Josep Maria Albet i Noya im Hinterland von Barcelona und Massimo Maggio im sizilianischen Vittoria haben eine gemeinsame Philosophie: Sie unternehmen alles, damit ihre Weinberge in bunter Vielfalt blühen. Sie sind unsere Biodiversitätswinzer des Jahres 2015.**

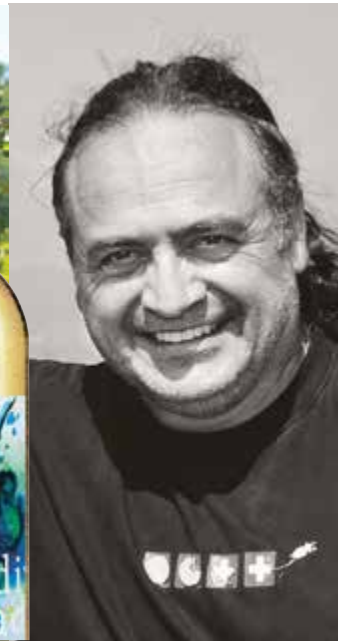
Die Artenvielfalt auf unserem Planeten nimmt Tag für Tag weiter ab. Daran erinnert seit dem Jahr 2000 der Internationale Tag der biologischen Vielfalt, der jeweils am 22. Mai begangen wird. Um diesem Tag mehr Beachtung zu verschaffen, lancierte Delinat im Frühling 2014 einen Kundenwettbewerb. Gefragt waren Vorschläge, wie Delinat den Tag der Biodiversität wirkungsvoll feiern soll. Die zündende kam von Fritz Aebi aus Lützelflüh im Emmental: «Küren Sie jedes Jahr die besten Winzer, die am meisten für Biodiversität unternommen haben.» Voilà, hier sind sie – die ersten Delinat-Biodiversitätswinzer des Jahres. Die

Wahl für 2015 fiel auf zweilangjährige Partnerwinzer, die in der Vergangenheit nicht nur enorm viel zugunsten einer grossen Vielfalt in ihren Rebergen unternommen haben, sondern mit ihren Weinen auch durchwegs überzeugen: Josep Maria Albet i Noya aus dem spanischen Penedès und Massimo Maggio von der italienischen Sonneninsel Sizilien. Im Gespräch geben sie Einblick in ihre Weinbau-Philosophie.

**Weshalb ist Ihnen Biodiversität im Weinberg wichtig?**

**Josep Maria Albet i Noya:** Weil wir festgestellt haben, dass die Biodiver-





Josep Maria Albet i Noya legt grossen Wert auf die Erhaltung von Trockensteinmauern.

sität für ein ökologisches Gleichgewicht sorgt. Monokulturen bewirken gerade das Gegenteil. Ein Beispiel: Früher hatten wir grosse Probleme beim Chardonnay. Dieser wurde regelmässig von Blattkäfern befallen. Dieses Problem haben wir nicht mehr.

**Massimo Maggio:** Biodiversität ist lebendige Natur. Sie ist nicht nur im und auf dem Boden wichtig, wo sie dafür sorgt, dass sich die Reben besser entwickeln und weniger krankheitsanfällig sind. Vielfalt gilt es auch bei den Reben selber aufrechtzuerhalten. Im Weinberg sollten möglichst viele unterschiedliche Klone vorhanden sein.

#### Wodurch unterscheiden sich Ihre Rebberge von andern?

**Albet:** Wir passen unsere Begrünungsstrategie von Jahr zu Jahr an, je nach Wetterverhältnissen und Nährstoffverfügbarkeit im Boden. Wir ergänzen die Spontanbegrünung gezielt mit Leguminosen und Blühpflanzen, tief- und weniger tiefwurzelnden Pflanzen. Auf diese Weise entsteht eine vielfältige Begrünung fast das ganze Jahr über.

**Maggio:** Wir haben verschiedene Reben, die fast 50 Jahre alt sind. Sie sind unser Kapital für eine reiche Biodiversität. Neben der Rebenvielfalt zeichnen sich unsere Weinberge durch Obstbäume alter Sorten und durch aromatische Pflanzen- und Kräutergärten aus, die Schmetterlinge und Bienen anlocken.

#### Welche Vor- und Nachteile bringt eine grosse Artenvielfalt im Rebberg für den Winzer mit sich?

**Albet:** Ein biodiverser Weinberg verlangt viel Aufmerksamkeit, bietet im Gegenzug aber durch eine intensive Auseinandersetzung mit der Natur schöne Erfolgserlebnisse. So sind zum Beispiel unsere Versuche mit den Fledermäusen äusserst positiv ausgefallen. Sie halten tatsächlich die Schädlinge in Schach. Dies führt zu gesunden und auch resistenteren Reben. Was noch bleibt, ist die Herausforderung, die Fledermäuse permanent und ganzflächig anzusiedeln. Sobald nicht genügend Futter vorhanden ist, wechseln sie ihr Revier.

**Maggio:** Der Vorteil der Biodiversität liegt auf der Hand: Sie macht den

Rebberg zu einem funktionierenden Ökosystem. Nachteile gibt es höchstens am Anfang, wenn es gilt, Massnahmen für mehr Biodiversität zu ergreifen. Diese verursachen Mehrarbeit, verlangen Geduld, denn es braucht Zeit, bis eine beeinträchtigte Natur ihr Gleichgewicht wiedergefunden hat.

#### Wo sehen Sie noch Verbesserungspotenzial?

**Albet:** Es gibt noch viele Möglichkeiten. Eines unserer längerfristigen Projekte sind die Restaurierung und die Errichtung von Trockensteinmauern. Ausserdem beteiligen wir uns am Projekt Biodivine, das alleine in diesem Jahr die Pflanzung von 200 Büschen und Bäumen vorsieht.

**Maggio:** Ich träume von einem Rebberg, in dem allen Rebsorten vorkommen, die ursprünglich in Sizilien angebaut wurden. Auch zusätzliche Gemüse- und Kräutergärten innerhalb unserer Reberzellen sind ein erklärtes Ziel.

*Interview: Hans Wüst*



Winzerberater Daniel Wyss

## «Unsere Winzer machen Platz für Bäume und Sträucher»

Jahr für Jahr sind die beiden Delinat-Winzerberater Rolf Kaufmann und Daniel Wyss auf über hundert Weingütern in ganz Europa unterwegs. Sie stehen den Winzern beratend bei der praxisgerechten Umsetzung der strengen Delinat-Richtlinien zur Seite und motivieren sie, die Biodiversität in den Rebbergen zu verbessern. In diesem Interview gibt Daniel Wyss Einblick in diese anspruchsvolle und schöne Tätigkeit.

### Delinat Consulting

Delinat Consulting unterstützt Winzer in ganz Europa durch ein umfassendes Beratungspaket bei der Umsetzung der strengen Delinat-Richtlinien. Neben jährlichen Seminaren, an denen die Winzer in den jeweiligen Ländern auf den neuesten Stand der Weinbau- und Ökologieforschung gebracht werden und gegenseitig Erfahrungen austauschen, besuchen die Winzerberater Rolf Kaufmann und Daniel Wyss die Weingüter mindestens einmal im Jahr. Ausserdem bieten sie übers ganze Jahr Beratungen per Telefon und Mail. Schwerpunkte sind der Biodiversitätsaufbau, Begleitflora, Bodenbearbeitung, Pflanzenschutz und ökologische Hotspots. Bei der Weinbereitung stehen Themen wie Einsatz von Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>) und anderen kellerentechnischen Hilfsstoffen im Vordergrund.

Du bist oft in Europa unterwegs. Wie beurteilst du als Ökologe und Winzerberater generell den Zustand der Biodiversität? Wie vielfältig ist unsere Natur noch?

Daniel Wyss: Es gibt sie noch, die schönen unberührten Landschaften in Europa. Orte, an denen sich Fauna und Flora mit oder neben der Nutzung durch den Menschen entfalten können und die Vielfalt noch gross ist. Dort, wo Menschen aber intensive Landwirtschaft betreiben, wo Industrie und Siedlung dicht sind, sind Zerstörung und Verarmung der Landschaft sehr gross.

«Es ist wichtig, dass ich die Winzer über Jahre begleite.»

Wie präsentiert sich die Situation in den Weinbergen Europas? Die EU fördert leider noch immer den intensiven Rebbau. Alte Reben im Einzelstocksystem und in Mischkulturen mit Oliven und Fruchtbäumen werden ausgerissen. Stattdessen werden intensive Drahterziehungsanlagen mit Bewässerung unterstützt. Das Wasser wird teilweise aus über 150 Meter Tiefe gepumpt. Vorzeitliche Grundwasserseen werden dadurch irreversibel zerstört.

Viele Rebberge von Delinat-Winzern kennst du wie deine Hosentasche. Was ist hier anders?

Unsere Winzer erhalten die natürliche Vielfalt mit Bäumen und Sträuchern in und um ihre Rebparzellen. Sie reissen sogar Reben aus, um Platz zu machen für Bäume und Sträucher. Ganzjährig begrünte Weinberge sind im Süden nur auf Delinat-Betrieben zu sehen.

Weshalb ist eine grosse Biodiversität im Weinberg so wichtig?

Die Vielfalt stärkt das Ökosystem Rebberg, wodurch Schadorganismen natürlicherweise nicht mehr so stark auftreten. Biodiversität erfreut nicht nur die Natur, sondern auch die Menschen.

Du versuchst, die Winzer von den Vorteilen einer grossen Artenvielfalt zu überzeugen.







*Bild: Daniel Acevedo*

Winzerberater Daniel Wyss (rechts) im Weinberg mit Rioja-Winzer Francisco Ruiz.

*«Die Viel  
falt stärkt  
das Ökosystem  
Rebberg.»*

#### **Gelingt das überall gleich gut?**

Je weniger finanzielle Mittel dem Winzer zur Verfügung stehen und je trockener die Region, desto schwieriger ist es, ein System für die Zukunft aufzubauen. Oft sind die ökonomischen Zwänge gross. Investitionen sind nur im kleinen Rahmen möglich. Zum Glück sind unsere Winzer innovativ, zukunftsorientiert und umweltbewusst. So können wir gemeinsam angepasste Begrünungssysteme entwickeln, die wenig kosten, für die Fruchtbarkeit und die Artenvielfalt aber langfristig viel bringen.

#### **Wo und weshalb gibt es am meisten Widerstand?**

In den trockensten Regionen braucht es viel Zeit und Geduld. Es gilt Rückschläge zu verkraften. Ein gutes Resultat wird oft erst nach mehreren Einsaaten verschiedener Begleitkräuter erreicht. Deshalb ist es wichtig, dass ich als Berater die Winzer über Jahre begleite.

#### **Schätzen die Winzer die hohen Anforderungen und die intensive Beratung durch Delinat überhaupt?**

Wir können unsere Anforderungen bei den Richtlinien nur so hoch schrauben, weil die Zusammenarbeit mit unseren Winzern auf einer langjährigen Partnerschaft beruht. Dass wir die Winzer seit Jahren mit unseren Beratungsbesuchen und Winzerseminaren begleiten, ist ein wichtiger Pfeiler. Daraus ergeben sich eine vertrauensvolle Partnerschaft und gute Freundschaften über ganz Europa hinweg.

*Interview: Hans Wüst*

Daniel Wyss, 1966 geboren, Landwirt und Landschaftsarchitekt FH, seit über 30 Jahren mit der biologischen Landwirtschaft beschäftigt: in praktischer Tätigkeit am Forschungsinstitut für biologischen Landbau, bei bio.inspecta und seit 2002 bei Delinat. Hier ist er zuständig für Richtlinienentwicklung und Winzerberatung in Spanien, Frankreich, Deutschland, Österreich und der Schweiz.

*«Die EU  
fördert leider  
noch immer  
den intensiven  
Rebbau.»*





## Der Biodiversitäts- Motor

**Für Leute, die den DegustierService noch nicht kennen, klingt es seltsam. Aber es ist eine Tatsache, dass die beliebten Delinat-Weinpakete mehr Biodiversität in Europas Weinbergen geschaffen haben als alle Massnahmen von Regierungen und Naturschutzorganisationen zusammen. Wie ist das möglich?**

**W** einhändler, Detailhändler, Supermärkte, Discounter, Gastronomen – alle kaufen sie fertige Weine ein. An Messen, Auktionen, bei Winzern wird degustiert, verglichen, verschnitten, gefeilscht und gekauft. Ziel ist, möglichst gute Qualität zu möglichst tiefem Preis zu bekommen. Wie an der Börse ist viel Spekulation im Spiel: Wer zu früh ja sagt, bezahlt vielleicht einen Cent zu viel, wer zu lange zögert, geht vielleicht leer aus. Winzer, die zu hoch pokern, bleiben auf dem Wein sitzen und müssen ihn schliesslich zu ruinösen Preisen auf den Schnäppchen-Markt werfen. Da bekommt man sie dann auch deutlich unter 1 Euro pro Flasche.



## Der andere Weg

Einen völlig anderen Weg hat Delinat mit dem DegustierService schon 1987 eingeschlagen: Dieses Weinpaket basiert auf einer langfristigen Planung. Winzer, deren Weine dafür in Frage kommen, werden Jahre im Voraus informiert. Die Aussicht, bei erfüllttem Qualitätsniveau eine grössere Menge liefern zu können, motiviert sie, charakterstarke, authentische Weine von speziellen Lagen zu keltern.

## Vorteile für alle Beteiligten

Dieses System hat massgeblich zum Delinat-Erfolg beigetragen. In 28 Jahren sind knapp 3000 Weine so produziert und in rund tausend Kombinationen verschickt worden. Millionen von Paketen haben Weinfreunde begeistert und eine eigene Welt geschaffen, die Welt des DegustierService. Nicht nur lernt man immer neue Weine kennen, sondern erfährt auch viel über Hintergründe und Kultur, bekommt häppchenweise Weinwissen und Ideen für passende Rezepte. Zwei von drei Stammkunden lassen sich vom DegustierService verwöhnen und wollen ihn nicht mehr missen.

## Absatzsicherheit ermöglicht mehr Biodiversität

Wie aber soll dabei Biodiversität entstehen? Ganz einfach: Die Delinat-Richtlinien schreiben Artenvielfalt vor, definieren exakt Massnahmen und Methoden. Delinat-Winzer sind grundsätzlich vom Sinn überzeugt, kennen die Vorteile eines stabilen Ökosystems und sind eigentlich willig, in die Strukturen zu investieren. Doch ist die Schwelle hoch: Schliesslich bedeutet es, Reben auszureisen und Raum für Hecken, Bäume und Hotspots zu schaffen. Ohne die zuverlässige Planbarkeit des DegustierService würden viele wohl doch nicht den Mut für grosse Investitionen aufbringen. Da ihnen der Absatz der DegustierService-Weine aber so gut wie sicher ist, konzentrieren sie sich auf die Optimierung der Biodiversität in ihren Weinbergen. Sie ist nicht nur Garant für gute Weinqualität, sondern auch für Delinats Treue. Je grösser die Vielfalt, desto sicherer das Geschäft.

Dieser Treiber ist längst zum Selbstläufer geworden. Immer öfter stossen neue Winzer hinzu, die Delinat schon lange beobachtet, die Richtlinien umgesetzt und sich über Jahre vorbereitet haben, sodass wir bei unserem ersten Besuch von der hohen Systemreife überrascht werden. Der DegustierService ist zum Motor für Biodiversität geworden, und jeder DegustierService-Kunde beschleunigt ihn. Ist das nicht grossartig?

*Karl Schefer*



**Der DegustierService gilt als beliebtestes Weinpaket Europas. Kunden äussern sich zu dieser Delinat-Exklusivität. Diesmal: Hubert Wegemund aus Schenefeld (D).**

**Weshalb und seit wann haben Sie den DegustierService abonniert?**

Hubert Wegemund: Ich beziehe den DegustierService seit 1997, also von Anfang an. Ich schätze die vielfältigen Informationen zu Wein, Weingut, Weinanbau usw. sehr.

**Worin sehen Sie den grössten Vorteil beim DegustierService?**

Wenn wir ein gutes Essen zubereiten, achten wir darauf, den passenden Wein auszuwählen. Die Beschreibungen in der Informationsbroschüre zum DegustierService sind dafür ideal.

**Beziehen Sie mehrere Paketangebote aus dem DegustierService?**

Ja, wir beziehen fast das ganze Angebot: Rotwein, Weisswein, Rosé, Schaumwein und Exklusivwein.

**Wie sind Ihre Erfahrungen mit den DS-Weinen? Bei welchen Gelegenheiten trinken Sie diese?**

Uneingeschränkt sehr gut. Wir trinken die Weine bei vielen Gelegenheiten. Zu einem guten Essen, zum Anstossen, mit Freunden oder nur so zum Geniessen.

**Bestellen Sie hin und wieder einen Wein nach, wenn er Ihnen besonders gut geschmeckt hat?**

Nicht nur hin wieder. Sehr häufig!

**Was halten Sie vom DegustierService als Geschenkidee? Haben Sie ihn schon mal verschenkt?**

Ja, ich habe ihn schon verschenkt, und ich empfehle ihn sehr häufig aufgrund der vielfältigen Informationen zum Wein.

**Haben Sie einen Wunsch an den DegustierService oder an Delinat im Allgemeinen?**

Dass die Qualität weiterhin auf diesem hohen Niveau bleiben möge!



# BUCHTIPPS

von Peter Kropf



## Echter Genuss

Der wahre Luxus liegt im Einfachen. Kulinarische Raritäten aus dem Alpenraum von

Frankreich bis Slowenien werden wiederentdeckt. Das handliche Nachschlagewerk präsentiert 500 Produkte in Kurzporträts; von Alblinsen bis Zitronenbirne. Ein Bezugsverzeichnis ergänzt das Werk. Für Entdecker und Feinschmecker.

### Enzyklopädie der alpinen Delikatessen

AT-Verlag, ISBN 978-3-03800-829-3  
CHF 38.90 / € 34,90



## Kulinarische Schätze

Nahrungsmittel, die für die Menschen einer Region seit mindestens

einer Generation wichtig sind, stehen im Zentrum dieses fünfbandigen Werkes. Band 3 stellt die kulinarischen Schätze der Ostschweiz vor: vom Appenzeller Mostbröckli bis zum Zimtfladen, ergänzt mit geschichtlichen Hintergründen, Anekdoten und Rezepten.

### Paul Imhof Das kulinarische Erbe der Schweiz

Band 3: 224 Seiten, Echtzeit Verlag  
ISBN 978-3-905800-62-3  
CHF 29.00 / € 23.00



## Gut gewürzt

«Verwürzen» heisst würzen ohne Anleitung. Abhilfe schafft dieses Buch.

Es vereint hundert Porträts von Kräutern und Gewürzen, ergänzt mit praktischen Tipps zum Umgang mit den würzigen Gesellen. Und natürlich darf ein Kapitel mit Rezepten nicht fehlen: auf dass fertig gekaufte Gewürzmischungen im Regal vertrocknen ...

### Notter, Rosenblatt, Meyer, Zogbaum Kräuter und Gewürze

240 Seiten, 230 Farbfotos, FONA Verlag  
ISBN 978-3-03780-427-8  
CHF 48.80 / € 39,90

## Meine Empfehlung:



*«In alter Frische neu eingetroffen: Der verspielte, aromatische Hirschhof-Bioperlwein wird Ihre Gäste begeistern.»*



*Emil Hauser*  
Emil Hauser, Weinakademiker  
und Einkäufer bei Delinat

DELSECCO,  
Deutscher Bioperlwein 2014,  
Rheinhessen  
[www.delinat.com/6244.15](http://www.delinat.com/6244.15)

## Anforderungen steigen

Bild: Patrick Rey

**Die Delinat-Richtlinien basieren auf der langjährigen Erkenntnis, dass die besten und authentischen Weine in Rebbergen mit reicher Biodiversität entstehen. Die Richtlinien werden laufend den neusten Erkenntnissen angepasst. Auch 2015 steigen die Anforderungen an die Winzer wieder.**

**D**ie Richtlinien von Delinat für den biologischen Weinbau gehören zu den umfassendsten und strengsten in ganz Europa. Deshalb werden sie von unabhängigen Stellen wie WWF Schweiz und Stiftung für Konsumentenschutz von allen Schweizer Biolabels am höchsten bewertet. Doch selbst die besten Biorichtlinien lassen sich stets weiter verbessern. Delinat passt sie deshalb laufend den neusten Erkenntnissen an.

### **Noch mehr Vielfalt**

Zu den wichtigsten Änderungen im Jahr 2015 gehört die Ausweitung der Begrünung in den Weinbergen. Dies erhöht die biologische Aktivität und die Fruchtbarkeit im Boden. Eine möglichst ganzjährige, vielfältige Bodenbedeckung mit Klee und anderen stickstoffbindenden Leguminosen führt dazu, dass die Reben keine zusätzliche Düngung brauchen und widerstandsfähiger gegen Schadorganismen werden. Um die Vielfalt weiter zu erhöhen und die Lebensbedingungen für Nützlinge

zusätzlich zu verbessern, verlangen die Richtlinien ein noch grösseres Blütenangebot sowie mehr Bäume und Büsche im Weinberg.

### **Weniger Kupfer und Schwefel**

Auch beim Pflanzenschutz baut Delinat seine Vorreiterrolle aus und senkt die zugelassenen Mengen von Kupfer und Schwefel. Je weniger dieser Stoffe in den Boden gelangen, desto besser entwickelt sich die biologische Aktivität des Ökosystems. Mit gutem Erfolg verwenden die Winzer bereits alternative Produkte wie Pflanzenextrakte und Backpulver.

### **Transparenz bei der Vinifikation**

In der Weinbereitung toleriert Delinat schon lange keine Hilfsmittel mehr, die direkt von Tieren gewonnen werden (tierische Gelatine, Fischprodukte usw.). Zugelassen zur Klärung, Schönung und Stabilisierung von Weinen sind nur Hilfsstoffe aus tierischen Produkten wie Milch- und Hühner-eiweiss. Für Veganer wurden diese Stoffe schon bisher deklariert. Neu

gilt die Deklarationspflicht auch, wenn Horn- oder Knochenmehl als Düngemittel im Weinberg zum Einsatz kommt. Für Stallmist dagegen nicht.

### **Umfassende Ökologie**

Bei der Betriebsführung werden von den Winzern Massnahmen zum Klimaschutz, zur Energieeffizienz und zur Ressourcenschonung verlangt. Dazu gehören die Produktion von erneuerbarer Energie, der Einsatz von grünem Strom, energiearme Kühlung, Wärmerückgewinnung, Reduktion und Wiederverwendung von Verpackungen, energiesparende Fahrzeuge und Maschinen sowie Bahn- anstelle von LKW-Transporten. Die Erfahrungen der Delinat-Winzer haben auch im letzten Jahr gezeigt, dass sich Biodiversität im Weinberg positiv auf Qualität und Erntemenge auswirkt. Weinreben in einem vielfältigen, intakten Ökosystem sind widerstandsfähiger und tragen gehaltvolle Trauben. Delinat beabsichtigt, diesen Effekt in einer wissenschaftlichen Studie zu belegen. Mit dem Ziel, weitere Winzer zu einer Umstellung auf das Delinat-System zu bewegen.

*Daniel Wyss*



## Judith Schönenberger

**Bunte Farbtupfer reihen sich traubenförmig aneinander: Mit dieser Idee hat Judith Schönenberger aus Bern den Etikettenwettbewerb für die Delinat-Biodiversitätsweine 2015 gewonnen. Bei einem Glas Wein im Weindepot Bern gab sie Einblick in ihre Arbeit, ihre Beziehung zu Wein und Natur.**

### Persönlich

Judith Schönenberger, geboren 1977 in Zürich, lebt und arbeitet als Künstlerin, freischaffende Fotografin und Dozentin für Bildnerisches Gestalten und Fotografie in Bern. Ihre Arbeiten wurden schon mehrfach mit Preisen und Stipendien ausgezeichnet und von der Stadt Bern angekauft. Auch waren ihre fotografischen Werke an zahlreichen Einzel- und Gruppenausstellungen im In- und Ausland zu sehen. Derzeit ist sie hauptberuflich als Gymnasiallehrerin für Bildnerisches Gestalten am Gymnasium Muristalden in Bern tätig. Als Ausgleich zur Unterrichtstätigkeit beschäftigt sie sich mit Auftrags- und freien Arbeiten.

[www.judithschönenberger.ch](http://www.judithschönenberger.ch)

**Der weisse Biodiversitätswein von Albet i Noya mit Ihrer Etikette ist abgefüllt. Haben Sie ihn schon probiert?**

Ja, ich habe den Weisswein probiert. Er schmeckt sehr gut, ich habe grosse Freude daran. Albet i Noya gehört zu meinen Lieblingswinzern.

**Wie sind Sie auf die Idee gekommen, an diesem Gestaltungswettbewerb mitzumachen?**

Im Moment bin ich beruflich stark als Dozentin für Bildnerisches Gestalten engagiert, ich unterrichte relativ viel. Dieser Wettbewerb war für mich eine gute Abwechslung zu meiner Unterrichtstätigkeit.

**Was bedeutet für Sie Biodiversität?**

Vielfalt innerhalb und zwischen den Arten. Für mich steht Biodiversität für ein buntes Nebeneinander, für Heterogenität, für Variation, Verspieltheit, Kreativität ...

**Hat Sie das Thema besonders angesprochen?**

Mich hat vor allem das Thema

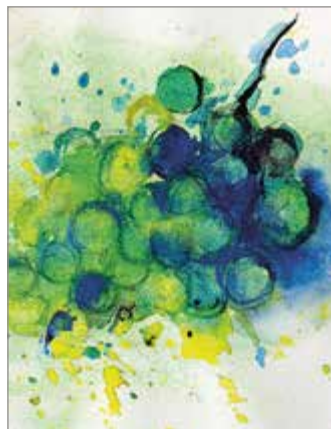
«Weinetiketten entwerfen» angesprochen. Biodiversität hat dann ein Bild ausgelöst. Etwas schwierig war, dass ich nicht wusste, für welche Winzer und Weine die Etiketten gedacht sind. Ich habe mich für abstrahierte, farblich unterschiedene Traubenbeeren entschieden. Die kühleren Farbtöne passen zum Weisswein, die wärmeren zum Rotwein.

**Wären Ihre Entwürfe anders herausgekommen, wenn Sie vorher gewusst hätten, dass der weisse Biodiversitätswein von Albet i Noya und der rote von Massimo Maggio stammt?**

Ja, ich glaube schon. Ich wäre spezifischer auf die Winzer eingegangen und hätte mich vom Land und der Region anregen lassen, aus denen die Weine kommen.

**Waren Sie überrascht, dass die Delinat-Kunden Ihre Entwürfe in einer Online-Abstimmung auf den ersten Rang gesetzt haben?**

Ich konnte meine Chancen nicht richtig einschätzen. Einerseits



Die siegreichen Etiketten für den Biodiversitätswein: abstrahierte Trauben in kühlen Farbtönen für den Weisswein und in warmen für den Rotwein.



Ein gutes Glas Wein gehört für Judith Schönenberger zu ihrem Kulturverständnis.

*Bild: Hans Wüst*

«Ich liebe Gestaltung, Kunst und Kultur. Dazu gehört auch ein guter Wein.»

*Judith Schönenberger*

#### Was ist Ihnen wichtig im Leben?

Ich liebe meinen Beruf. Ich liebe Gestaltung, Kunst und Kultur. Dazu gehört auch ein guter Wein. Alles geht ineinander über. Mir ist aber auch wichtig, dass man respektvoll umgeht mit der Natur, mit den Tieren und den Menschen, dass man nachhaltig arbeitet und konsumiert.

#### Trinken Sie ausschliesslich biologischen Wein?

Wenn ich eingeladen bin, trinke ich auch konventionelle Weine. Ich selber kaufe aus Überzeugung und aus Respekt vor der Natur aber nur biologische Weine. Das gilt auch für die Lebensmittel.

#### Bei welchen Gelegenheiten trinken Sie Wein?

Meine Partnerin und ich haben eine Regelung, wonach wir erst ab Freitag Wein trinken dürfen. Am Sonntagabend öffnen wir jeweils extra noch eine Flasche, damit wir sie am Montag austrinken können. Und dann gibt es noch eine Ausnahme: Wenn es Pasta gibt, darf man trotzdem eine Flasche öffnen. Deshalb kochen wir von Dienstag bis Donnerstag oft Pasta ... (lacht).

#### Gestaltung, Kunst und Kultur sind Ihre Welt. Gibt es noch ein Projekt, das Sie verwirklichen möchten?

Ich würde sehr gerne mal ein Kochbuch machen. Ich könnte mir das gut gemeinsam mit Delinat vorstellen. Ein Kochbuch mit feinen Gerichten und Delinat-Weinen, die dazu passen!

*Interview: Hans Wüst*



#### Weintipp Judith Schönenberger

Ich liebe schwere, fruchtige Rotweine. Meine Favoriten sind Ribera del Duero, Amarone, die Weine von Albet i Noya und solche aus Südfrankreich. Der Roches d'Arice ist im Moment mein Lieblings-Delinatwein. Ich mag

seinen beerigen, fruchtigen Geschmack und seinen kräftigen, komplexen Körper. Ganz besonders toll finde ich, dass er auf biodynamische Anbauweise erzeugt wird. Ich fände es toll, wenn Delinat noch mehr auf Demeter-Weine setzen würde.

Roches d'Arice  
Corbières AOP 2011  
Domaine Lignères  
[www.delinat.com/2338.11](http://www.delinat.com/2338.11)

spricht die Aquarelltechnik viele Leute an. Sie ist zugänglich, die vielen Farben und das Zusammenspiel gefallen. Andererseits habe ich gesehen, dass viele gute Konkurrenzentwürfe mit im Rennen sind. Da ich niemandem erzählt habe, dass ich mitmache, dachte ich, es sei schwierig, ohne «Heimvorteil» zu gewinnen. Umso grösser war die Freude, dass es trotzdem zum Sieg gereicht hat.

#### Gab es im Nachhinein viele Reaktionen?

Jemand aus meinem Freundeskreis hat zufällig gesehen, dass ich gewonnen habe, und hat das auf Facebook gepostet. Danach erhielt ich sehr viele positive Rückmeldungen.

#### Und alle haben sich schon angemeldet, um mit Ihnen auf den Gewinn von 120 Flaschen Biodiversitätswein anzustossen ...

Ja, vor allem meine Verwandtschaft. Diese freut sich schon auf das nächste Familienfest, weil ich allen eine Flasche versprochen habe. Und auch meine Schule werde ich mit einem Apero überraschen.



# Abwechslung ...

... macht das Leben süß. Achtsame Winzer fördern die Biodiversität in ihrem Weinberg. Doch was können wir Weingeniesserinnen und Weingeniesser tun, um eine vielfältige Natur zu fördern? Genügt es, einfach die Weine dieser Winzer zu wählen?



*Bild: ProSpuitKara*

**D**ie Weinberge sind heute meistens vielfältiger bepflanzt als vor 20, 30 Jahren. Zumindest zwischen den Reben grünt es, vor allem im Frühling und Frühsommer. Doch ein dünnes Grasband in den Rebpassagen erhöht die Artenvielfalt nur minim. Ein flüchtiger Blick in den Weinberg genügt also nicht, um sicherzugehen, den «richtigen» Wein zu wählen.

Ein paar Fragen können uns den Weg weisen: Habe ich einen Lieblingswein? Bevorzuge ich häufig eine bestimmte Weintraube? Ist es biodiversitätsgerecht, wenn ich immer denselben Wein trinke – oder immer das gleiche Gemüse kaufe? Sollte ich nicht eher Weine aus kleineren Regionen wählen? Ist es sinnvoller, Weine aus eher unbekannteren Traubensorten zu trinken?

#### **Neues entdecken**

Monokultur ist das Gegenteil von Biodiversität. Trinke ich immer Weine aus der gleichen Traubensorte, dann pflege ich meine persönliche Monokultur. Will ich meinen Beitrag zur Biodiversität leisten, so wähle ich Winzer, die Weine aus verschiedenen Traubensorten anbieten, beispielsweise je nach Klima Alicante Bouschet, Mammolo, Agiorgitiko, Tinta Barroca und Verdejo: interessant klingende Namen, hinter denen sich ebenso interessante Weine verbergen. Oder ich schaue mich nach kleineren oder eher unbekannteren Weinregionen um. Wer kennt Alentejo, Manduria, Peloponnes, Var oder Rueda? Hier gibt es hervorragende Weine.

Die Vorliebe für bekannte Traubensorten ist oft skurril. Immer wieder hören wir Aussagen wie: «Ich mag Merlot – aber keine Mourvèdre, davon kriege ich Kopfschmerzen.» Dabei sind die Kopfschmerzen eher auf den Alkohol oder die Weinbereitung zurückzuführen als auf die Traubensorte.

#### **Alte Sorten nutzen**

Biodiversitätsgerecht ist, wer Abwechslung liebt. Nicht nur beim Wein. Noch viel mehr beim Essen. Eine grosse Anzahl verschiedener essbarer Pflanzen bietet Gewähr, dass vielfältiges Genmaterial für künftige Züchtungen erhalten bleibt – beispielsweise, um Gemüse resistenter gegen Krankheiten zu machen oder widerstandsfähiger auf extrem trockenen Böden. Diese Vielfalt steht im Gegensatz zu den von den Saatgutkonzernen geförderten Monokulturen mit patentierten Hybridsorten, die vom Bauern nicht mehr selber weitervermehrt werden können. Diese Sorten, ebenso wie alte Nutztierassen (siehe [www.prospector.ch](http://www.prospector.ch)), können aber nur erhalten bleiben, wenn wir sie nutzen. Das heisst, sie als Lebensmittel in unseren Speiseplan integrieren.

Weine, die einer grossen Mehrheit gefallen, sind meist nach dem gleichen Muster gestrickt; unter anderem kommen oft die gleichen Trauben zum Einsatz: Cabernet Sauvignon und Merlot bei den Roten, Chardonnay und Sauvignon Blanc bei den Weissen. Da stellt sich die Frage: Ist Cabernet Sauvignon in gewissen Regionen gar ein invasiver Neophyt? Eine gebietsfremde Art, die sich auf Kosten einheimischer Arten übermässig vermehrt. Sie vermehrt sich zwar nicht von selbst, wird aber von immer mehr Winzern angebaut, die sich davon einen marktfähigen Wein erhoffen.

#### **Vielfalt hindert**

Ganz allgemein muss sich der moderne Weinbau vorwerfen lassen, Monokultur zu betreiben. Denken wir an die riesigen Rebflächen in den traditionellen Weinbaugebieten. Damit möglichst rationell, das heisst maschinell gearbeitet werden kann, werden alle Hindernisse aus dem Weg geräumt: Bäume, Hecken, Hügel, Mauern müssen weichen, damit noch ein paar Hundert Reben mehr gepflanzt werden können.

Die Biodiversität fördert man aber gerade dadurch, dass Rebflächen unterbrochen und mit anderen Pflanzenarten bestückt werden. Die genetische Vielfalt fördert der Winzer aber auch durch das Anpflanzen verschiedener Traubensorten – auch von solchen, die noch nicht den grossen Marktdurchbruch versprechen. Das braucht dann aber offene Kunden, die sich auch mal mit einem neuen Geschmack auseinandersetzen wollen.

#### **Migrationsverbot für Reben**

Die Monokulturen im Weinbau werden vom Staat begünstigt. So schreibt er vor, welche Rebsorten wo für den Weinbau gepflanzt werden dürfen, in der Schweiz beispielsweise mit sogenannten Rebbaukatastern. In diese werden nur Flächen aufgenommen, die sich besonders gut für den Rebbau eignen. Beispielsweise Hanglage mit Orientierung gegen Süden bis Südwesten, nicht höher als 500 m ü. M., Mindestneigung von 30%. Aber bei der Klimaerwärmung müsste das Kataster alle zehn Jahre angepasst werden. Bald sind höher gelegene Regionen ideal für den Weinbau – und im Süden versetzen Winzer schon heute ihre Reben von sonnigen Südexpositionen in eher schattige Lagen: Die Trauben reifen sonst zu rasch.

Gesund isst, wer mit Mass von allem isst. Sobald ich ein Lebensmittel weglassen, brauche ich mehr von einem anderen. So muss sich ein Vegetarier mehr Gedanken machen, wie er sich vielseitig ernähren will. Vielseitig, saisongerecht, regional und fair – da wird es schon sportlich.

*Peter Kropf*



## Lago mio ...

**Weisswein zu Fisch ist die Regel – Rosé eine gute Alternative. Davon haben uns Natalino und Amadio Fasoli bei einem sommerlichen Abstecher an den Gardasee überzeugt. Ihr alter Freund Emilio, ein passionierter Fischer, hat uns nach wenig Petri Heil auf dem See in sein Lieblingsrestaurant in Bardolino entführt.**

**D**ie Begrüssung ist überaus herzlich: Emilio Fasoletti, Ehefrau Esther und Tochter Angela empfangen uns auf ihrem Agriturismo Al Vajo im kleinen Dorf Lazise mit einem Glas Hauswein. Emilio und Natalino Fasoli sind alte Freunde: «Wir kennen uns schon viele Jahre, hatten miteinander zu tun, als Emilio noch Direktor des Winzerkonsortiums Valpolicella war», erzählt Natalino.

Schon damals war Emilio ein passionierter Hobbyfischer. Doch seit er im Ruhestand ist, verbringt er manchmal fast den halben Tag auf dem nahegelegenen Gardasee. Zu früher Morgenstunde saust er auf seinem alten Fahrrad Richtung See. Manchmal, wenn er besonders gut gelaunt ist, nimmt er Gäste mit zum Fischen, so wie heute. Sein Boot liegt vertäut im kleinen Fischerhafen. «Pippuccia» steht vorne am Bug. «Der Name stammt vom Vorbesitzer des Boots, der seine Tochter so genannt hat», erklärt Emilio. Dann startet er den Motor. Unter strahlender Sonne fahren wir hinaus auf das ruhige Gewässer. Unterwegs erzählt Emilio Episoden aus seinem Fischerleben. Den bisher kapitalsten Fang hat er an einem Silvestertag gemacht. 13 Kilo wog der Hecht, den er nach langem Kampf ins Boot gezogen hatte. Meistens hat er carpione (Gardasee-Forellen) oder coregone (Felchen) an der Angel. Heute allerdings wollen sie nicht beisens. «Wir sind zu spät dran. Es ist ja schon fast Mittag. Normalerweise bin ich von sechs bis neun Uhr auf dem Wasser», findet Emilio eine halbwegs plausible Erklärung.

### **Frischen Fisch gibt es hier immer**

Der Plan, eigenhändig gefangene Forellen oder Felchen bei Gabriele Erbifori in der «Osteria Due Nani» in Bardolino frisch zubereiten zu lassen und zu einem Glas Bardolino Chiarretto der Fasolis zu geniessen, lässt sich nicht eins zu eins umsetzen. Doch das auf Fisch spezialisierte «Due Nani» hat natürlich noch ein paar andere Lieferanten, die an diesem Tag früh genug aufgestanden sind. So serviert uns Gabriele in der gemütlichen, meist von Einheimischen frequentierten Osteria nach ein paar leckeren Antipasti zum Hauptgang Felchen vom Grill mit Kartoffeln und Gemüse. Mit seiner leichten, würzigen Frische und dem dezent herben Abgang harmoniert der Bardolino Chiarretto der Fasolis hervorragend mit dem Geschmack des Fisches.



*Bilder: Yvonne Berardi*

Jeden Morgen ist Emilio Fasoletti als Fischer auf dem Gardasee unterwegs.



Der Geschmack des Fisches passt gut zu einem Bardolino Chiarretto.



Emilio mit seinen Freunden Amadio (links) und Natalino Fasoli beim Fischen.

## Rosé zu Fisch

Nicht jeder Rosé passt zu jedem Fisch. Helle, leichte und fruchtige Rosés ohne viel Tannin wie der Bardolino Chiaretto Fasoli, klassische Rosés aus Südfrankreich wie der Vidaux Célestine aus der Provence oder der Villa Veredus rosé aus dem Languedoc harmonieren perfekt zu feinfaserigem, eher geschmacksneutralem Fisch. Aus dem Süßwasser sind dies etwa Felchen, Egli und Forelle, aus dem Meerwasser gehören Seezunge und Wolfsbarsch dazu. Viele Meerwasserfische sind fester in der Textur und aromatischer als Süßwasserfische. Das verlangt in der Regel nach einem kräftigen Rosé, wie sie vor allem in Spanien und Südtalien zu finden sind. Dazu gehören der Pithoi Nero d'Avola aus Sizilien, der Albet i Noya Cabernet rosat aus dem Penedès, der Vale de Camelos rosé aus Portugal oder der Maison Coulon Rosé aus dem Languedoc.

## Rosé mit sozialem Hintergrund

Auf die Herkunft der Trauben für diesen Chiaretto sind Amadio und Natalino besonders stolz. Sie reifen in den biologischen Weinbergen der Comunità dei Giovani in den Hügeln über Bardolino. «Wir arbeiten seit ein paar Jahren mit dieser gemeinnützigen Institution zusammen, die Jugendliche mit Suchtproblemen betreut», erklärt Amadio auf der Fahrt dorthin. Einige der Drogenabhängigen arbeiten im Gemüsegarten, andere in den Olivenhainen oder den Rebbergen, die noch im traditionellen Pergolasystem angelegt sind. Im Klangmeer eines Zykadenkonzerts führt uns Betriebsleiter Antonio Toffali hinauf auf den Hügelkamm. Das Panorama mit dem Gardasee und der Landzunge von Sirmione, die sich von Süden her ins Gewässer schiebt, ist gewaltig. Irgendwo da unten wird morgen in aller Herrgottsfrühe Emilio Fasoletti mit seinem Boot hinaustuckern und dann wohl wieder die schönsten Gardaseeforellen und -Felchen aus dem Wasser ziehen ...

*Hans Wüst*



## Die bunte Delinat-Weinwelt: Kurse & Reisen

Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen und weiteren biologischen Produkten bietet Delinat mit Kursen, Veranstaltungen und Reisen einen praxisnahen Einblick in den biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität. Das aktuelle Angebot ab Sommer 2015 im Überblick:

### KURSE



**Die Kunst des Degustierens**  
Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Delinat-Mitarbeiter und Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski lüftet in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der biologischen Weinwelt.

Bern: 19. August 2015  
St. Gallen: 16. September 2015  
Basel: 23. September 2015  
Köln: 30. September 2015  
Düsseldorf: 1. Oktober 2015  
Olten: 28. Oktober 2015  
Nürnberg: 11. November 2015  
Berlin: 27. November 2015



**Die Kunst der Kombination – spanische Weine und Tapas**  
Welcher Wein passt zu welchen Speisen? Wie kombiniert man Wein und Essen richtig? Das Thema Foodpairing ist im Trend. Am Beispiel des Weinlandes Spanien und seiner vielseitigen Tapasküche geht Delinat-Mitarbeiter und Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski diesen Fragen auf den Grund. Nebenbei erfahren Sie noch viel über Rebsorten, Böden, Klima und Qualitätsstufen im spanischen Weinbau.

Bern: 20. August 2015  
St. Gallen: 17. September 2015  
Basel: 24. September 2015  
Olten: 29. Oktober 2015  
Stuttgart: 10. November 2015  
Frankfurt: 25. November 2015



**Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí**  
Bei dieser aussergewöhnlichen Blinddegustation treten sündhaft teure Kultweine wie Opus One, Tiganello usw. gegen Delinat-Spitzen-gewächse an. Sind Preise von mehreren Hundert Franken für eine Flasche Wein wirklich gerechtfertigt? Vergleichen und urteilen Sie selbst!

St. Gallen: 1. Dezember 2015  
Basel: 2. Dezember 2015  
Bern: 18. August und 3. Dezember 2015  
Olten: 4. Dezember 2015



**Weintage beim Winzer**  
Wollten Sie schon immer mal wissen, wie Bioweinbau in der Praxis funktioniert? Erleben Sie auf zwei Delinat-Weingütern hautnah, wie guter Wein aus nachhaltiger Produktion entsteht und wie wichtig eine reiche Biodiversität für ein funktionierendes Ökosystem ist.

Westhofen, Rheinhessen:  
Samstag, 13. Juni (1. Teil), und  
Samstag, 12. September (2. Teil)  
Weingut Hirschhof,  
jeweils 10.00 bis 15.30 Uhr.  
Iselisberg bei Frauenfeld: Donnerstag,  
18. Juni, Weingut Roland und  
Karin Lenz, 17.00 bis ca. 21.30 Uhr



**Praxisnaher Weinkurs in der Provence**  
Samstag, 27. Juni, bis Samstag, 4. Juli 2015, und Samstag, 10. Oktober, bis Samstag, 17. Oktober 2015: Das kleine Märchenschloss ist wie geschaffen, um in entspannter Atmosphäre in die fantastische Welt der Weine einzutauchen und die regionale Küche zu erleben. Für diesen Basisweinkurs entführen wir Sie auf die Ferienresidenz des Delinat-Weinguts Château Duvivier. Das Gastgeberpaar Sylvia und Uwe Fahs verwöhnt Sie mit feiner, regionaler Küche. Delinat-Mitarbeiter und Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski und Winzer Antoine Kaufmann geben Einblick in die faszinierende Welt der Sensorik, des Degustierens und in den Weinbau der Zukunft.

Detaillierte Informationen zu den Kursen und Anmeldungen:  
[www.delinat.com/veranstaltungen](http://www.delinat.com/veranstaltungen)

# REISEN



## Individuelle Ferienwochen auf Château Duvivier

Bis November 2015 und ab März 2016. Stammgäste nennen es ihre «Oase in der Provence», andere reden liebevoll von «meinem Château». So oder so, Château Duvivier ist sowohl Ferienresidenz als auch vorbildlich geführtes Bioweingut mit enger Bindung ans Forschungsprogramm von Delinat. Fernab von Hektik und Alltag kann man sich wunderbar dem süßen Nichtstun hingeben, durch die Maulbeerbaumallee schlendern, dem Winzer über die Schulter schauen und die regionale Küche von Uwe Fahs genießen.



## Wein- und Kulturreise Provence

4. bis 11. Juli 2015 und 17. bis 24. Oktober 2015. Im komfortablen Reisebus erreichen Sie entspannt die Ferienresidenz des Delinat-Weinguts Château Duvivier. Hier machen Sie Bekanntschaft mit dem Gastgeberpaar Sylvia und Uwe Fahs und seiner feinen regionalen Küche sowie mit Biowinzer Antoine Kaufmann und seinem Weinberg der Zukunft. Das Château Duvivier ist dann die ganze Woche Ausgangspunkt für Entdeckungsreisen zu pittoresken Dörfern, südfranzösischen Städtchen und fantastischen Naturlandschaften.



## Wein- und Kulturreise Piemont

2. bis 5. November 2015. Raus aus dem November-Blues – rein ins Piemont! Höhepunkte: Hotel Palazzo Finati in der pittoresken Kleinstadt Alba. Freier Stadtbummel. Einblick in die faszinierende Welt von Barolo, Barbera, Moscato & Co. Zu Besuch bei Delinat-Weingütern. Leichte Wanderung durch die Rebberge. Trüffelsuche und Trüffelessen. Kochkurs mit Bioprodukten auf einem typischen Agriturismo. Eine exklusive Wein- und Genussreise mit individuellem Spielraum.



## Exklusive Kreuzfahrt für Segel- und Weinliebhaber

28. April bis 5. Mai 2016. Wenn auf dem Windjammer Sea Cloud II die Segel gesetzt werden, beginnt ein Schauspiel, dessen Faszination sich niemand an Bord entziehen kann. Matrosen klettern in den Himmel, balancieren auf den Lauftauen und lösen das schwere Tuch. Es knistert und knattert, dann nimmt die majestätische Segeljacht Fahrt auf – stolz und erhaben unter voll geblähten weissen Segeln. Auf dieser achttägigen Traum-Kreuzfahrt von Palma de Mallorca nach Nizza lernen Sie auf Landausflügen und an Bord einige der erfolgreichsten Delinat-Winzer aus Spanien und Frankreich kennen. Maximal 76 Passagiere und 56 Besatzungsmitglieder sind dabei – es sind noch etwa 15 Kabinen frei.



## Genussradeln durch Österreichs Weingebiete

12. bis 17. September 2016. Die Wachauer Rebhänge an der Donau, die Lössgassen am Wagram, die Lacken am sonnenverwöhnten Neusiedlersee: Delinat nimmt Sie mit auf eine exklusive Genuss-Radtour nach Österreich. Die Winzerfamilien Michlits (Burgenland), Harm (Wachau), Moser (Kremstal) und Bauer (Burgenland) öffnen ihre Keller und Weingärten und geben Einblick in eine von Respekt vor der Natur geprägte Philosophie.

# AUSGEBUCHT

## Wein- und Kulturreise Österreich

Anmeldungen für die neue Reise Genussradeln durch Österreichs Weinbaugebiete (siehe oben) möglich.

## Wein- und Kulturreise Portugal

Anmeldung für die Reise 2016 (29. August bis 2. September) möglich.

## Wein- und Kulturreise Spanien

Anmeldung für die Reise 2016 (4. bis 7. September) möglich.

## Wein- und Kulturreise Toskana

Anmeldung für die Reise 2016 (25. bis 30. September) möglich.

Informationen und Anmeldungen zu allen Reisen: [www.delinat.com/weinreise](http://www.delinat.com/weinreise)



# AHA...

*Fachbegriffe kurz erklärt*

## Unterlagsrebe

Die europäischen Kulturreben (*Vitis vinifera*), die früher auf eigener Wurzel standen (wurzelechte Rebstöcke), wurden ab Mitte des 19. Jahrhunderts von der aus Amerika eingeschleppten Reblaus befallen. Dieser Schädling hatte katastrophale Auswirkungen auf den europäischen Weinbau. Riesige Rebflächen wurden vernichtet. So schlug die Stunde der Unterlagsrebe. Dabei handelt es sich um amerikanische Urreben, die gegen die Reblaus resistent sind. Sie bilden heute in ganz Europa den Wurzelstock, auf den europäische Reben aufgepfropft werden. Praktisch alle Rebstöcke Europas wurzeln heute auf amerikanischen Unterlagsreben.

[www.delinat.com/unterlagsrebe.html](http://www.delinat.com/unterlagsrebe.html)

## Vegane Weine

Weinerzeugung basiert auf der Vergärung von Trauben. Insofern ist Wein ein pflanzliches, also vegetarisches und veganes Produkt. In der modernen Vinifikation sind aber Hilfsmittel wie Hühnereiweiss, Milchprodukte oder Gelatine zugelassen, die von Tieren stammen. Solche Mittel werden zur Klärung, Schönung und Stabilisierung des Weines eingesetzt. Bei veganen Weinen ist jeglicher Einsatz tierischer Hilfsmittel verboten. Unentbehrlich für die Weinherstellung sind Hefen und Bakterien, die sensu stricto auch als Tiere gelten. Sie sind aber natürlicher Bestandteil von Wein und werden in der Definition veganer Weine nicht berücksichtigt.

[www.delinat.com/vegane-weine.html](http://www.delinat.com/vegane-weine.html)

## Winzersekt

Winzersekte sind hochwertige deutsche Schaumweine, die nach der Champagnermethode erzeugt werden. Beim Winzersekt müssen alle Trauben aus hofeigener Produktion stammen. Bezüglich Erzeugung ist die klassische Methode mit zweiter Gärung in der Flasche vorgeschrieben. Diese wird, wie beim Champagner, ausgelöst durch die Zugabe der sogenannten Fülldosage (liqueur de tirage). Dabei handelt es sich um eine Art Likörsirup aus Wein, Zucker und Hefe. Die beigegebene Dosage spaltet sich in zusätzlichen Alkohol und in Kohlensäure auf – so entstehen die prickelnden Perlen im Schaumwein. Für einen Winzersekt sind mindestens neun Monate Flaschenreife vorgeschrieben.

[www.delinat.com/winzersekt.html](http://www.delinat.com/winzersekt.html)

**Vertiefen Sie Ihr Weinwissen:** Viele weitere kurz und prägnant erklärte Fachbegriffe finden Sie unter [www.delinat.com/weinlexikon](http://www.delinat.com/weinlexikon).

## Meine Empfehlung:



*«Auch Don Quijote hätte seine helle Freude an diesem unkomplizierten, süffigen Weisswein aus der La Mancha.»*

*D. Rodriguez*

David Rodriguez, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat

El Molino blanco  
IGP Tierra de Castilla 2014  
[www.delinat.com/7421.14](http://www.delinat.com/7421.14)







## «Buschen» und «Besen»

Herzlichen Dank dem Gestalterteam des WeinLese-Magazins vom Februar und Gratulation für Karl Schefer zum Binding-Preis 2014, den er wahrlich verdient. Beim Österreich-Thema ist mir ganz warm ums Herz geworden – am liebsten wäre ich auf und davon ins Nachbarland aufgebrochen! Ganz besonders angetan hat es mir die Heurigen-Kultur der Familie Harm. Die «Buschen» dort korrespondieren exakt mit den «Besen» in deutschen Weinbaugebieten. Herzlichen Dank für diese Entdeckung! Weiterhin gutes Gelingen.

*Rose Kleinschmidt, Gordola (CH)*

## Bank wechseln

Dass ich schon lange Fan von Delinat bin, zeigt sich daran, dass ich fast von Anfang an dabei bin und auch schon viele Freunde überzeugen konnte. Seit zirka vier Jahren rege ich regelmässig an, die Bankverbindung in Deutschland um Himmelswillen nicht über die Postbank weiterlaufen zu lassen, da die inzwischen von der Deutschen Bank übernommen wurde. Was die so treibt, muss doch gerade in der Schweiz jedem klar sein. Das passt doch überhaupt nicht zur Philosophie von Delinat. Dazu ist eine klare Haltung nötig: Keine Geschäfte mit dieser Bank! Ich wurde immer getröstet. Letztes Mal hiess es noch, doch ja, 2014 wird gewechselt. Doch nun? Immer, wenn ich meine Rechnungen zahle, spüre ich Widerstand, an die Deutsche Bank Geld zu überweisen. Deshalb gebe ich nicht auf und probiere es noch einmal.

*Martin Schuster, Schlehdorf (D)*

Lieber Herr Schuster

Es ist gut, dass Sie nicht lockerlassen. Wir hatten vor über zwei Jahren erstmals Kontakt, und an meiner damaligen Aussage hat sich nichts geändert: Wir werden die Bank wechseln. Was ich aber lernen musste: Erstens ist die Umsetzung viel schwieriger als gedacht, und zweitens hat uns die Umstellung auf SEPA einen Strich durch den Zeitplan gemacht. Da wir 2013 unser IT-System abgelöst haben, sind wir seither grundsätzlich in der Lage, Prozesse und Schnittstellen einfacher anzupassen. Doch die Kumulation der drei neuen Faktoren (neue IT, neue Bank und neuer Standard SEPA) hatte eine Komplexitätsstufe erreicht, die uns unheimlich war. Wir haben die Umstellung daher weiter nach hinten geschoben. Ich bin jetzt aber zuversichtlich, dass wir es noch dieses Jahr schaffen werden. Wenn nicht, schulde ich Ihnen eine Flasche Espriu von Albet i Noya!

## Wesensgemässe Bienenhaltung

Als langjähriger Delinat-Kunde schätze ich die guten Weine und vor allem die hohen Ansprüche der Delinat-Richtlinien. Als Imker muss ich aber sagen, dass ich die auf Ihrem Honigprospekt abgedruckten «Grundsätze der biologischen Bienenhaltung» für nicht ausreichend halte. Der Standort ist sehr wichtig, aber Bienen werden überall dringend benötigt. Biologische Bienenhaltung ist in erster Linie vom Menschen (Imker) und seiner Einstellung abhängig. In diesem Falle ist eine Umgestaltung unserer Landwirtschaft zu mehr Biodiversität unumgänglich, so wie es Delinat ja für den Weinbau vormacht. Für die Bienenhaltung selber ist für mich der Begriff «wesensgemässe Bienenhaltung»

entscheidend, so wie er in den Demeter-Richtlinien zur Bienenhaltung beschrieben wird. Entscheidend hierbei sind die Hauptgrundsätze: Vermehrung durch den Schwarmtrieb, Naturwabenbau und der geschlossene Brutraum. Ich denke auch im Bereich der Bienen sind die EU-Biorichtlinien zu schwach, um den Bienen auf Dauer wirklich zu helfen. Letztendlich sind die Bienen sowie die ganze Insektenwelt ein überlebenswichtiger Bestandteil in unserer Welt.

*Dieter Müller, Welzheim (D)*

Lieber Herr Müller

Vielen Dank, dass Sie uns auf dieses Thema ansprechen. Alle paar Jahre wieder stehen wir vor der Frage, ob wir analog zum Wein spezielle Delinat-Richtlinien für die Imkerei erstellen sollen. Bisher haben wir uns dagegen entschieden, weil der Aufwand sehr gross wäre, vor allem die Zertifizierung. Daher haben wir uns auf folgende Kriterien fokussiert: Jeder Delinat-Imker muss ein gültiges Bio-Zertifikat haben. Der Honig wird auf Typizität und chemische Rückstände überprüft. Die Bienen müssen fern von Industrie und intensiver Landwirtschaft gehalten werden, und die Überwinterung muss mit eigenem Honig erfolgen. Ihre Anfrage nehmen wir aber gerne zum Anlass, die Situation aus heutiger Sicht neu zu beurteilen.

## Kleiner Makel

Wie meistens habe ich mit Interesse die Artikel in der WeinLese gelesen. Und beim Weinberg von Angela und Werner Michlits im Burgenland kann man diese schöne Vielfalt auch erkennen – allerdings mit einem kleinen Schönheitsmakel. Auf dem doppelseitigen Foto in Nummer 37 mit den Königskerzen, Wicken usw. sind leider auch einige Goldruten sichtbar. Diesen lästigen, andere Pflanzen verdrängenden Neophyten sollte man besser ausreissen!

*Silvan Gegenschatz, Baar (CH)*

Lieber Herr Gegenschatz

Diese Pflanze wächst bei Meinklang in vielen Gehölzstreifen und Windschutzgürteln, hauptsächlich an feuchteren Standorten. Werner Michlits sagt uns, er habe einige Stauden abgestochen und umgesiedelt, weil sie eine extrem gute Schmetterlingspflanze sei, viel Unterschlupf biete und eine lange Blütezeit habe. Er will damit Erfahrungen sammeln. Bisher verursachte sie im Weinberg keine Probleme.

## Wein und Essen: Wie viel Genuss (v)ertragen wir?

Aufgrund eines Newsletters des bekannten Weinverkosters René Gabriel mit dem Titel «Die Sau muss aufgehen» möchte ich ein paar Punkte aufgreifen, die gerade uns Weingeniesser oft genug betreffen. Gabriel propagiert eine Rückbesinnung auf Produkte des Schweins, die wegen des Konsums hochpreisiger und immer exklusiverer Fleischprodukte mehr und mehr in Vergessenheit gerieten. Frohen Mutes plädiert er für den quasi neu entdeckten Verzehr von Blutwurst bis Hals und Mett. Sicher hat er damit Recht, seiner Weingemeinde wieder mehr Bodenständiges zu empfehlen, geht aber an der grundlegenden Problematik des übermässigen Fleischkonsums vorbei. Genuss ist für ihn offenbar der oberste und alleinige Massstab, ganz analog zu

den hochrangigen Gastronomen, deren Schwerpunkt auf der Verarbeitung von Tieren liegt, je rarer und exotischer, desto besser.

Die Weinwelt ist traditionell eng verknüpft mit der exklusiven Gastronomie. Weinliebhaber oder Spitzenköche, die sich in ihrem Konsumverhalten von den althergebrachten Mustern des Fleischkonsums wegbewegen, dürfte man eher selten antreffen. Ich rege an, die Überlegungen, die Delinat in Bezug auf Herstellung und Konsum von Wein mit viel Erfolg in die Welt hinausgetragen hat, gleichfalls in Bezug auf Fleisch anzustellen. Muss Weingenuss und Essensgenuss mit dem Verzehr von Tieren einhergehen?

Klar machen möchte ich noch, dass ich kein radikaler oder gar militanter Vegetarier bin und hie und da sogar mal «sündige». Mir geht es darum, zu hinterfragen, ob wir als verantwortungsbewusste Konsumenten unbedingt die Traditionen der Gourmets übernehmen müssen oder nicht doch lieber neue, ethisch vertretbarere Wege des Genusses suchen sollten.

*Wolfgang Chambers, Neunweiler (D)*

## Zwei Irritationen

Sehr gerne lese ich die jeweiligen Ausgaben der WeinLese. In der Nummer vom Februar 2015 jedoch stellte ich zwei Irritationen fest: Auf Seite 28 schreiben Sie in der Rubrik «Aha» unter Restzucker, dass ein Wert von 0 g/l nicht möglich ist; in der Broschüre Rotwein Winter 2015 (DegustierService) ist beim La Valle Chianti jedoch ein Wert 0,0 g/l angegeben. Was stimmt jetzt tatsächlich? Da ich das Paket mit der WeinLese erst am 11. März 2015 erhielt, konnte ich leider am Wettbewerb mit Anmeldeschluss 10.3.2015 nicht teilnehmen. Schade!

*Anna Kordina, Wang (A)*

Liebe Frau Kordina

Sie und andere aufmerksame Leserinnen und Leser haben uns auf einen Widerspruch bei der Kommunikation zu den Restzuckerwerten hingewiesen. Das hat intern zu einer neuen Handhabung geführt. Es ist richtig, eine komplette Vergärung von Zucker bei der Weinerzeugung ist nicht möglich. Möglich aber ist, dass so wenig Restzucker vorhanden ist, dass er sich nicht mehr messen lässt. Ältere Analysegeräte konnten Werte erst ab 0,7 g/l nachweisen, neuere Geräte schon ab 0,2 g/l. Bislang haben wir einen Wert von 0,0 g/l angegeben, wenn kein Restzucker nachweisbar war. Diese Praxis werden wir nun ändern: Bei Weinen mit Restzucker unter der Messgrenze geben wir künftig einheitlich den Grenzwert von 0,2 g/l an. Und zum Meldeschluss für die Teilnahme am Wettbewerb: Dieser war tatsächlich etwas zu kurz bemessen. Dafür entschuldigen wir uns. Wir haben ihn verlängert, sodass künftig alle Leserinnen und Leser die Möglichkeit haben, am Wettbewerb teilzunehmen.

## Ihre Meinung interessiert uns!

Wir freuen uns über Zuschriften zu diesem Heft oder zu anderen Themen rund um Delinat. Aus Platzgründen behalten wir uns eine Auswahl und Kürzungen vor. Senden Sie Ihre Zuschriften unter Angabe von Vorname, Name und Wohnort an [leserbriefe@delinat.com](mailto:leserbriefe@delinat.com) oder schreiben Sie einen Kommentar auf [www.delinat.com/weinlese-blog](http://www.delinat.com/weinlese-blog). Herzlichen Dank!

# WETTBEWERB

# 5x

**DegustierService  
exklusiver Rotwein  
zu gewinnen**

DELINAT  
DegustierService®

## Beantworten Sie folgende Frage:

**In welchem Bereich ist Delinat Vorreiter  
im europäischen Weinbau?**

- a) Biodynamie
- b) Monokultur
- c) Biodiversität

Wer die richtige Antwort weiss, nimmt an der Verlosung von fünf DegustierService exklusiver Rotwein für ein Jahr

**im Wert von ca. CHF 200.- / € 150.- teil.**

**Die Antwort muss bis am 30. Juni 2015**

online auf [www.delinat.com/weinlese](http://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 37

Welches Familienweingut verfügt über einen der schönsten und authentischsten Heurigen in ganz Österreich?

**Richtige Antwort:** Harm

Die Gewinner sind zu finden auf [www.delinat.com/weinlese](http://www.delinat.com/weinlese) unter «Ergebnis der letzten Umfrage».





DELINAT

Wein aus gesunder Natur

# Spitzenklasse aus dem Languedoc

Ein grosser Wurf der Brüder Jean und Paul Lignères:  
Ihr Roches d'Aric 2011 ist am Wettbewerb Mundus  
Vini Biofach 2015 mit der seltenen Auszeichnung  
«Grosses Gold» geadelt worden. Damit gehört er zu  
den zehn besten biologischen Tropfen Europas.

Roches d'Aric, Corbières AOP 2011  
Info: [www.delinat.com/2338.11](http://www.delinat.com/2338.11)

