

 DELINAT

Das Delinat-Magazin
Nr. 42, Mai 2016

WeinLese



Riesling

Die Magie des Terroirs

Domaine Lignères **Die Passion der Biodiversitätswinzer 2016**
Château Duvivier **Wachablösung auf dem Modellweingut**



Einfach verführerisch

Bardolino Chiaretto La Casetta
Chiaretto Bardolino DOC 2015

Fasolis Bardolino zu leckeren Antipasti:
eine ebenso reizvolle wie passende
Kombination.

Info: www.delinat.com/4406.15



LA CASETTA

«Viele sprechen von Terroir,
ohne zu wissen, was es ist.»

Hansjörg Rebholz, Winzer,
Rheinhessen



Alles spricht von Terroir. Kaum ein Winzer, der seine Tropfen heute nicht als Terroir-Weine propagiert. Der französische Begriff, der das natürliche Umfeld bezeichnet, in dem ein Wein entsteht, ist zum abgedroschenen Schlagwort geworden. Leider werden die meisten Weine nach wie vor mithilfe von Pestiziden, Kunstdünger und raffinierten Kellertricks erzeugt. In solchen «gemachten» Tropfen bleibt vom Terroir kaum etwas übrig.

Echte Terroir-Weine können nur entstehen, wenn sie mit der Natur und nicht gegen sie erzeugt werden. Delinat-Winzer tun dies auf eine Art und Weise wie keine anderen. Sie setzen auf Biodiversität und ökologischen Kreislauf. Im Weinberg und im Keller greifen sie nur sanft ein. So entstehen hervorragende Weine, die gleichzeitig Originale, Individualisten und Charakterköpfe sind.

Es gibt zwei Traubensorten, die sich besonders gut eignen, das Terroir im Wein abzubilden. Pinot Noir für Rotwein und Riesling für Weisswein. Auf unserer Reportage-Reise durch Deutschland haben wir fünf Winzer besucht, die uns verraten haben, wie sie die Magie des Terroirs in ihre Rieslinge zaubern (ab Seite 6).

Hans Wüst, Redaktor



Riesling **Seite 6**

Die Magie des Terroirs

Fünf deutsche Riesling-Winzer verraten, wie sie mithilfe der Natur das Terroir ins Weinglas bringen.



Auf ein Glas mit ... **Seite 16**

Simone Niggli

Die 23-fache Weltmeisterin im Orientierungslauf steht auf Delinat-Wein.



Château Duvivier **Seite 26**

Wachablösung

Nach 18 Jahren ist Winzer Antoine Kaufmann in die Schweiz zurückgekehrt. Erik Bergmann und Lolita Roche sind seine Nachfolger.

Riesling trifft Asien **Seite 13**

Weshalb Riesling gut zu asiatischer Küche passt und sechs verlockende Kombinationen zum Nachkochen.

Biodiversitätswinzer 2016 **Seite 18**

Jean und Paul Lignères aus dem südfranzösischen Languedoc sind die Delinat-Biodiversitätswinzer 2016.

Die Natur kennt keine Monokultur **Seite 22**

Interview mit Ökweinbauberater und Begründer-spezialist Matthias Wolff über die Bedeutung von begrünten Böden im Rebberg.

Kurs- und Reisevielfalt **Seite 30**

Das bunte und exquisite Kurs- und Reisprogramm von Delinat im Überblick.



Solarstrom für Château Coulon

rok. Louis Fabre, Patron von Château Coulon, hat womöglich einen grossen ökologischen Coup gelandet: In der Nähe von Béziers im Languedoc hat er einem Gartenbau- und Landwirtschaftsunternehmen 20 Hektar Land für Treibhauseinrichtungen verkauft. Die Dachflächen der Treibhäuser sollen so mit Photovoltaik-Elementen gestaltet werden, dass die Beschattung der Kulturen gewährleistet ist und gleichzeitig ein imposantes Solarwerk entsteht. Louis Fabre will 6 Hektar der Anlage für den Anbau von Tafeltrauben pachten. Möglicherweise kann er über die Photovoltaik-Anlage künftig den Energiebedarf für seinen ganzen Betrieb (300 Hektar) decken. Damit würde er die in den Delinat-Richtlinien angestrebte klimaschonende Wirtschaftsweise erreichen, die ab 2020 für alle Betriebe Pflicht sein wird.

Gold und Silber

diw. An der BioFach in Nürnberg fand am 10. Februar 2016 die Preisverleihung im Rahmen des Internationalen Bioweinpreises Mundus Vini BioFach 2016 statt. Von den knapp 500 verkosteten Bioweinen wurden gut 200 mit einer Medaille ausgezeichnet. Die eingereichten Delinat-Weine schnitten einmal mehr gut ab: Gold gab es für Bonarossa 2012 und Mignechi Nero d'Avola 2013 (beide von Massimo Maggio, Sizilien), Conterocca 2014 (Leonardo Salustri, Toskana) und Reserva Martí 2010 (Josep Maria Albet i Noya, Penedès). Silber ging an Les Mürriers 2010 (Château Duvié, Provence), Il Conventino Vino Nobile Riserva 2011 (Il Conventino, Toskana) und Casa Benasal 2014 (Pago Casa Gran, Valencia).



Adios DO Rueda

dar. Delinat-Winzer sind selbstbewusst und scheuen sich auch nicht, ihrer Appellation den Rücken zu kehren, wenn sie sich von dieser nicht mehr vertreten fühlen. So haben die Geschwister Sanz vom Weingut Menade angekündigt, dass sie sich aus der spanischen DO Rueda verabschieden wollen. Hauptgrund sind unterschiedliche Auffassungen über Qualitätsweinbau. Auslöser war eine Entscheidung der DO Rueda, einen Weisswein ohne Schwefelzugabe zu deklassieren, obwohl dieser am Markt sehr erfolgreich ist.

Erneut mageres Honigjahr

dar. In weiten Teilen Europas ist das Imkerjahr 2015 leider nicht besser ausgefallen als die schwierigen Vorjahre 2013 und 2014. Die Honigmengen blieben in Ländern wie Spanien, Italien und Bulgarien gering. Von Edelkastanien, Eukalyptus, Lavendel und Heidekraut gibt es so gut wie keinen Honig. Mehrere Gründe sind für die schlechte Ausbeute verantwortlich: Ein nasskalter Frühling wurde von einem zu heissen und viel zu trockenen Sommer abgelöst. Varroamilbe und Nosemose treiben noch immer ihr Unwesen. Sie schwächen die Völker und führen früher oder später zum Tod. Und schliesslich sterben noch immer Bienen an den weiterhin munter gespritzten Pestiziden in der Landwirtschaft!

Für Honigsorten, die 2015 ausgefallen sind, hat es im Delinat-Sortiment noch kleine Vorräte aus vorjährigen biologischen Ernten.

Rebholz Winzer des Jahres

hrw. Die renommierte deutsche «Frankfurter Allgemeine Zeitung» (FAZ) hat Hansjörg Rebholz vom Weingut Ökonomierat Rebholz in Siebeldingen zum Winzer des Jahres 2015 gekürt. Laut FAZ gehört das Weingut der Familie Rebholz zu den «modernen Legenden der Pfalz». Seit Ende des Zweiten Weltkriegs strebe das seit Neuestem nach biodynamischen Richtlinien arbeitende Gut ununterbrochen nach oben und zeige einen starken Innovationsdrang. Bei den trockenen Grossen Gewächsen aus den Sorten Riesling, Weissburgunder und Spätburgunder handle es sich nicht nur um edle und komplexe, sondern auch um extrem eigenständige Weine, die «Jahr für Jahr zu den besten in der Pfalz und Deutschland gehören». Verschiedene Rebholz-Weine sind bei Delinat erhältlich.



Ihre Meinung interessiert uns

Über Zuschriften zu diesem Heft oder anderen Themen rund um Delinat freuen wir uns und publizieren sie gerne unter der Rubrik «Mailbox». 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 oder schreiben Sie einen Kommentar auf www.delinat.com/weinlese-blog. Herzlichen Dank!

Impressum

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 Tel. 071 227 63 00
 Fax 071 230 13 31
DE Tel. 07621-16775-0
 Fax 07621-16775-1
AT Tel. 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
 Michel Fink (mif)
 Emil Hauser (emh)
 Rolf Kaufmann (rok)
 Peter Kropf (pek)
 David Rodriguez (dar)
 Dirk Wasilewski (diw)
 Hans Wüst (hrw)

Konzept und Layout
 Delinat AG, Monika Schiess

Bilder
 Yvonne Berardi, Marçal Font,
 Merce Rial, Pakkasmaa/
 WOC2013, Hans Wüst,
 Emil Hauser, Kerstin Bittner,
 Karl Schefer, Römerkelter,
 Hans-Peter Siffert, Andreas
 Thumm, Josua A. Resnik,
 Todd Patterson, Yung,
 istockphoto, Delinat-Archiv

Papier
 RecyStar, 100% Altpapier

Erscheinungsweise
 4-mal jährlich
 RC T42

Titelseite
 Lebendiger Boden ist
 ein wichtiges Element des
 Terroirs.
 Bild Yvonne Berardi

Seit Anfang 2016 tritt Delinat in einem neuen Kleid auf. Webshop, Broschüren und WeinLese wurden neu gestaltet. Wie beurteilen Sie den neuen Auftritt? (Bitte nur eine Antwort ankreuzen)

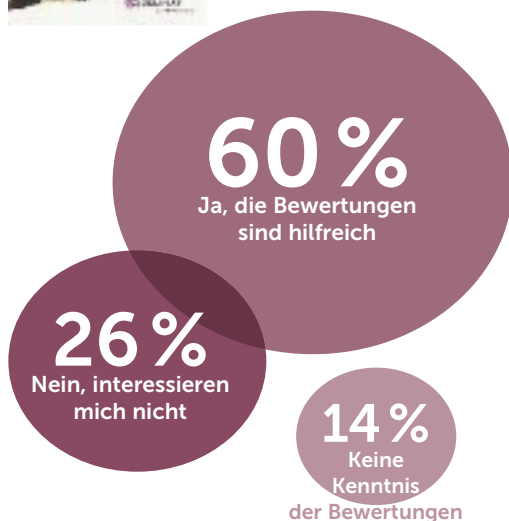
- Gefällt mir sehr gut, deutlich besser als bisher.
- Delinat im alten Kleid hat mir besser gefallen.
- Ich habe gar nicht bemerkt, dass etwas geändert hat.

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf www.delinat.com/weinlese
 Besten Dank!

Resultat der letzten WeinLese-Umfrage



Beachten Sie beim Weinkauf die Kundenbewertungen im Delinat-Webshop!
 Total 1480 Antworten



Riesling





Die Magie des Terroirs

Text Hans Wüst; Bilder Yvonne Berardi

Riesling schafft es wie keine andere Weissweintraube, im Wein seine Herkunft zu verraten. Vorausgesetzt, der Winzer pfuscht der Natur nicht ins Handwerk. Nabel der Riesling-Welt ist Deutschland. Fünf Delinat-Winzer erzählen, wie sie die Magie des Terroirs ins Glas bringen.

Riesling

Viele sprechen von Terroir, ohne zu wissen, was es ist», sagt Hansjörg Rebholz vom Weingut Ökonomierat Rebholz in Siebeldingen in der Pfalz. Er gehört zu den renommiertesten deutschen Riesling-Erzeugern und setzt sich intensiv mit den Themen Terroir und Mineralität auseinander. Das zeigt sich schon im Verkostungsraum, wo er seine Gäste empfängt. Hier hängen die verschiedenen Bodenprofile seiner Rebberge als Kunstwerke an der Wand: Muschelkalk, Buntsandstein, roter Schiefer, Löss und Lehm. «Terroir ist wissenschaftlich betrachtet nicht schmeckbar. Aber der Boden, die Mikrobiologie, die Hefen, die Lage und das Klima haben einen grossen Einfluss auf den Wein», erklärt Rebholz. Ebenso



Hansjörg Rebholz, Weingut Ökonomierat Rebholz, Pfalz.

gross ist jedoch der Einfluss des Winzers. Je stärker er der Natur den Vorrang lässt, desto ausgeprägter kommt das Terroir im Wein zum Ausdruck. Hansjörg Rebholz hat deshalb klare Prinzipien: Das Wichtigste für authentische Terroir-Weine sind für ihn Trauben mit perfekter physiologischer Reife. Die erreicht man gemäss seinen Erfahrungen am besten mit biodynamischer Be-



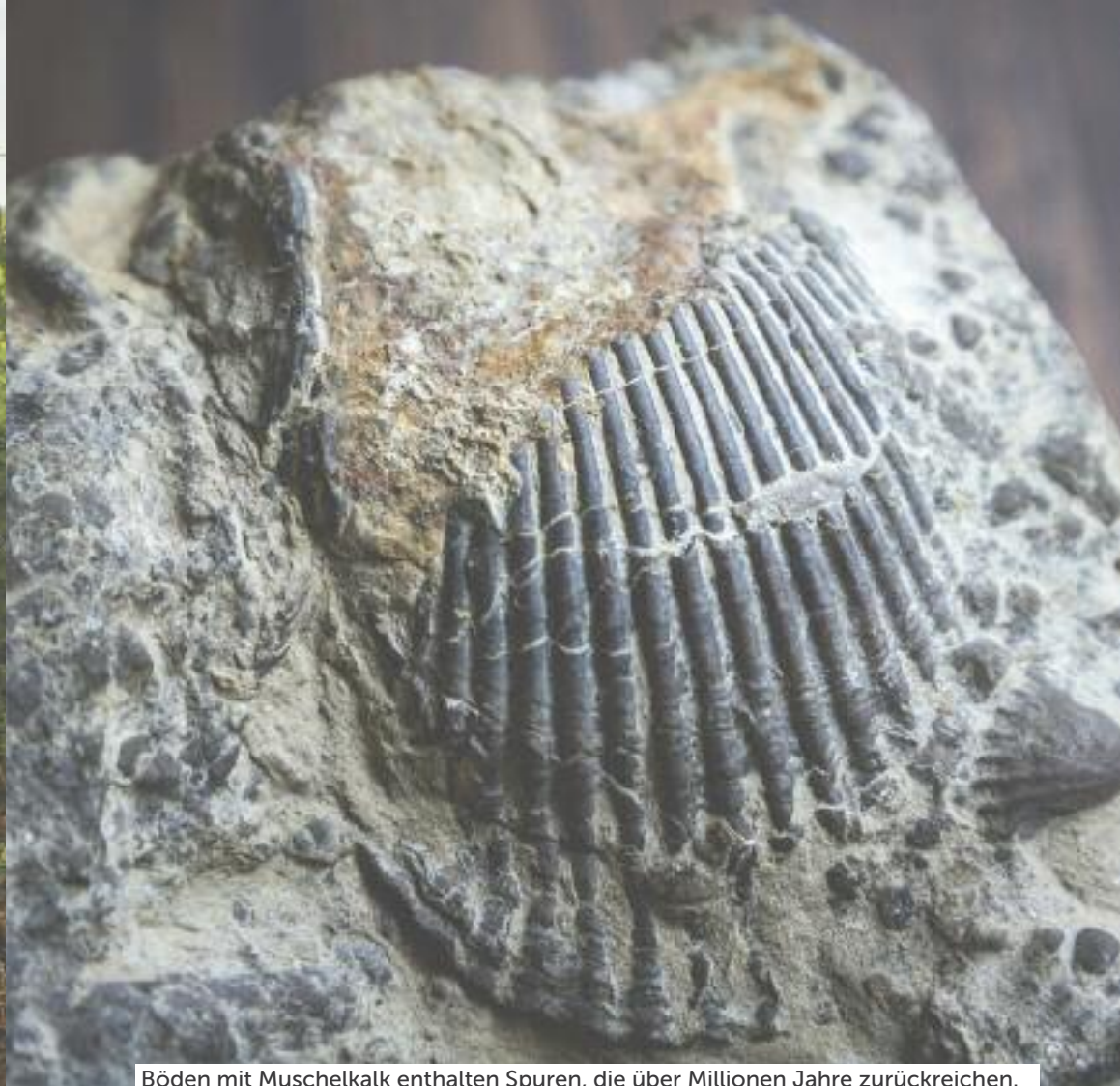
Schieferboden prägt die erstklassige Hanglage Pettenthal in Rheinhessen.

wirtschaftung. Je trockener ein Riesling ausgebaut wird, desto purer ist er in der Nase und umso besser lassen sich Terroir und Mineralität abbilden. Ein schönes Beispiel dafür ist sein Spitzengewächs Ökonomierat Rebholz Riesling Ganz Horn. Die Reben gedeihen auf kargen Verwitterungsböden aus Buntsandstein und etwas Muschelkalk. Sie ergeben nur wenig Ertrag, was die Ausprägung der Aromen begünstigt. Der Wein hat einen ausgesprochen individuellen Charakter mit den für Buntsandstein typischen Fruchtaromen von Pfirsich, Aprikose und Apfel.

Perfekte Traubenreife

Ebenfalls in der Pfalz, etwas weiter nördlich in Bad Dürkheim, ist Alex Pflü-

ger zu Hause. Seine Riesling-Reben gedeihen auf ähnlichen Böden: Neben Buntsandstein dominieren im Wechselspiel rote und weisse Kalksteinböden. «Mit gutem, präzisiertem Handwerk nach biodynamischen Richtlinien versuchen wir, das gesamte natürliche Umfeld im Wein einzufangen», beschreibt er seine Arbeitsweise. Das A und O sind auch für Pflüger perfekt gereifte Trauben aus ökologisch intaktem Umfeld: «Hat man fantastisches Traubengut, besteht die grösste Kunst des Kellermeisters darin, es nicht kaputtzuarbeiten.» Pflüger-Rieslinge sind fast immer trocken ausgebaut. So wirkt sein Riesling vom Kalkmergel puristisch und präzise, dank milder Säure und exotischen Duftnoten gleichzeitig elegant und blumig.



Böden mit Muschelkalk enthalten Spuren, die über Millionen Jahre zurückreichen.



Alex Pflüger, Weingut Pflüger, Pfalz.



Timo Dienhart, Weingut zur Römerkeller, Mosel.

Der nackte Wahnsinn

«Die Aura des Terroirs ins Weinglas zu bringen, gehört für mich zu den schönsten Herausforderungen eines Winzers», sagt Timo Dienhart vom Weingut zur Römerkeller an der Mosel. Wie geht das? «Indem ich die natürlichen Kräfte nutze», sagt er auf dem Weg zum Honigberg, wo uns gewahr wird, dass sich seine Weingärten von jenen des konventionell wirtschaftenden Nachbarn wie Tag und Nacht unterscheiden. «Bei meinem Nachbarn sieht man zwar eindrucksvoll die typischen Schiefersteine. Aber das ist der nackte Wahnsinn. Die stark abfallenden, unbegrünten Böden sind schutzlos der Witterung und damit der Erosion ausgesetzt. Humus und Nährstoffe werden

Riesling

einfach weggebrannt, ausgewaschen und weggeschwemmt.» In den Weinbergen von Timo Dienhart dagegen ist vom Schiefer wenig zu sehen. Er verbirgt sich unter einem üppigen Pflanzenteppich. Die selbstkreierte Kräuterbegrünung mit rund 20 verschiedenen Pflanzen reguliert den Wasserhaushalt, schützt die Reben vor Erosion und versorgt sie mit wertvollen natürlichen Nährstoffen. «Auch der Einbezug biodynamischer Kriterien ist mir sehr wichtig. Nur so gelingen Weine mit bestem Trinkfluss und vollendetem Genuss», sagt Timo Dienhart. So kommt etwa bei seinem Riesling vom Schiefer, einem leichtfüßigen Gaumentänzer, das Terroir unter anderem in Form von ausgeprägter Mineralität zur Geltung.

Biodiversität stärkt Terroir

Auf dem Weingut Hirschhof in Rheinhessen erzeugt das Winzerpaar Ellen und Tobias Zimmer nach den aktuellsten Erkenntnissen des biologischen Weinbaus authentische Weine. Einer davon ist der exklusiv für Delinat gekelterte Riesling Terra Rossa. Mit einem Anteil von gut einem Drittel ist Riesling auf dem Hirschhof die wichtigste Traubensorte.



Tobias Zimmer, Weingut Hirschhof, Rheinhessen.

Terroir – eingefangene Natur

hrw. Unter Terroir versteht man das natürliche Umfeld, in dem ein Wein entsteht. Es umfasst die Einflüsse von Boden, Lage, Klima, Biodiversität und Winzer auf Reben, Trauben und Wein. Nicht alle Traubensorten sind gleich gut geeignet, dieses Zusammenspiel im Wein zu spiegeln. Am besten können das beim Rotwein Pinot Noir und beim Weisswein Riesling. Je stärker der Winzer im Einklang mit der Natur arbeitet, desto authentischer gibt der Wein seine Herkunft preis. Weine, die vom Terroir geprägt sind, können sich von Jahrgang zu Jahrgang in ihrem Charakter stark unterscheiden. Kommt ein Wein uniform und Jahr für Jahr praktisch identisch daher, ist das ein untrügliches Zeichen, dass er «gemacht» ist und das Terroir praktisch keine Spuren hinterlassen hat.

«Die Sorte reagiert stark auf verschiedene Böden. Der Riesling ist deshalb gut geeignet, um das Terroir herauszuarbeiten», ist Tobias Zimmer überzeugt. Als ideal für Riesling bezeichnet er Böden mit hohem Gesteinsanteil. «Löss und Sand sind weniger geeignet, da in diesen kaum Mineralien stecken.» Einen wichtigen Einfluss auf das Terroir hat für Tobias Zimmer die Biodiversität innerhalb eines Weinbergs. «Wenn sich die Reben gegen andere Pflanzen behaupten müssen, sind sie stärker und widerstandsfähiger. Sie wurzeln tiefer und kommen so besser an die verschiedenen Mineralien heran.» Wie vielerorts in Rheinhessen sind die Hirschhof-Böden von Kalkstein geprägt. «Riesling aus Rheinhessen und aus der Pfalz unterscheiden sich relativ wenig – ganz im Gegensatz etwa zum Mosel-Riesling von Schieferböden», so Tobias Zimmer.

Zwei Güter – zwei Terroirs

Wie stark sich der Riesling vom Boden beeinflussen lässt, weiss kaum jemand besser als Oliver Spanier und Carolin Spanier-Gillot. 2006 haben die beiden geheiratet und je ein Weingut mit in die Ehe gebracht: Carolin den von ihren Eltern übernommenen Betrieb Kühling-Gillot in Bodenheim unweit von Mainz und Hans-Oliver Spanier sein Gut Battenfeld-Spanier in Hohen-Sülzen bei Worms. Beide Weingüter gehören zu den renommiertesten in Rheinhessen. Die Reben wachsen auf völlig verschiedenen Böden und Lagen: jene von Kühling-Gillot auf steilen Hängen mit Rot-schiefer direkt über dem Rhein, die von Battenfeld-Spanier auf hügeligen Kalksteinböden. Hans-Oliver Spanier ist für die Produktion beider Weinlinien zuständig. Nichts bereitet dem bekennenden Biodynamiker mehr Freude, als die Eigenheiten des Terroirs auf die Weine zu übertragen. «Wir machen eigentlich Naturweine, verzichten auf Eingriffe und Schönung», sagt er. Die Unterschiede der beiden Weinlinien sind terroirbedingt markant. Der auf Kalkstein reifende Battenfeld Riesling Salamander ist geprägt von fruchtigen Aromen (Limetten und Grapefruit), feiner Mineralität und kräftigem Körper. Beim Grossen Gewächs Kühling-Gillot Riesling Pettenthal sorgen der steinige Schieferboden, die steile Lage, die optimale Sonneneinstrahlung und das vom Rhein beeinflusste Klima für ganz andere Aromen: Mandeln, Tabak und Würze harmonieren mit fein ziselierter Säure und Mineralität.



Oliver Spanier, Weingut Battenfeld-Spanier, Rheinhessen.

Beachten Sie das WeinLese-Angebot «Charakterköpfe» auf Seite 15.



Emil Hauser, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat mit einem Glas Riesling.

«Unsere Rieslinge sind Charakterköpfe»

Riesling spielt im Delinat-Sortiment eine wichtige Rolle. Emil Hauser, für den Weineinkauf in Frankreich, Deutschland, Österreich und Portugal zuständig, erklärt im Gespräch, welche Anforderungen Delinat an einen Riesling stellt.

Was macht einen guten Riesling aus?
Emil Hauser: Ein guter Riesling zeigt seine Grösse nicht gleich beim ersten Schluck. Er will entdeckt werden. In jungen Jahren zeichnet er sich durch grünlich gelbe Farbe, fruchtige Komponenten, saftige Säure und einen tragenden Abgang aus. Mit den Jahren wird die Farbe goldgelb und die Aromen werden komplexer. Frucht und Frische machen

reifen Ananas-, feinen Honig- und leichten Petroleumtönen Platz. Am Gaumen gibt er sich kraft- und druckvoll, im Abgang lange anhaltend und fein nuanciert.

«Ein guter Riesling will entdeckt werden.»

Emil Hauser

Woher kommen die besten Rieslinge?
Geografisch prädestiniert sind kühlere Anbauggebiete wie Mosel, Pfalz und Rheinhessen in Deutschland, Elsass in Frankreich oder Wachau und Kremstal in Österreich. Diese Regionen zeichnen sich durch relativ milde Sommer- und Herbstmonate mit reichlich Sonne aus. Das führt zu einem langsamen Reifeprozess der Trauben mit gutem Säuregerüst.

Aromen und Extrakte der Riesling-Traube werden komplex und vielseitig.

Welchen Einfluss hat der Winzer?

Gute Rieslinge verlangen viel Handarbeit und Beobachtung im Weinberg und im Keller. Das gewisse Extra machen oft Winzerpersönlichkeiten aus, die auch einmal von Lehrmeinungen abweichen und mit Experimentierfreude und Feingefühl eigenständige, charakterstarke Weine keltern.

Was zeichnet die Delinat-Rieslinge speziell aus?

Vor wenigen Jahren fristete der Riesling bei uns noch ein Mauerblümchendasein. Inzwischen haben wir ein Sortiment aufgebaut, das kaum mehr Wünsche offen lässt und viel Kompetenz ausstrahlt. Allen unseren Rieslingen gemeinsam ist deren Typizität, denn die Reben wachsen in Weinbergen mit reicher Biodiversität. Allesamt sind sie Charakterköpfe ihrer Region mit einem aussergewöhnlichen Genuss-Preis-Verhältnis.

Welche Hürden muss ein Riesling nehmen, damit er es ins Delinat-Sortiment schafft?

Er muss gemäss unseren strengen Richtlinien erzeugt werden, mit einem eigenständigen Charakter unser Sortiment positiv bereichern und bei den Verkostungen mehr als einmal begeistern.

Dein Lieblings-Riesling?

Weil ich echte Terroir-Weine liebe, ändert das von Jahr zu Jahr. Mal finde ich die Rieslinge aus jener, mal aus einer andern Region besonders gelungen. Oft mache ich die Erfahrung, dass mir ein Riesling am besten schmeckt, wenn sich die Rebe durch ein schwieriges Jahr kämpfen musste. Bringt sie durch ihre Kraft und Gesundheit wenn auch nur wenig, aber doch hochwertiges Traubengut hervor, kann ein ganz ausserordentlicher Riesling entstehen.

Interview Hans Wüst



Die Säure machts aus

Riesling ist einer der edelsten Weissweine – oder der sauersten? Ja, die Säure ist ein wichtiges Merkmal, oder genauer: die Säuren. Weinsäure, Apfelsäure, Milchsäure und andere. Ob ein Riesling sauer ist, hängt von verschiedenen Faktoren ab: vom Klima im Sommer, von der Qualität der Trauben sowie von der Weinbereitung.

Am Anfang eines grossen Rieslings stehen ein beschränkter Ertrag und gut gereifte Trauben: Qualität statt Quantität. Erfrischende Säure, allfällige Restsüsse, bereichernde Aromen und Alkohol bilden die Weinstruktur, deutlich spürbar am Gaumen. Wein- und Apfelsäure machen rund 90 Prozent der Säuren im Wein aus. Je wärmer Sommer und Herbst, umso mehr dominiert die eher milde Weinsäure. Die frische Ap-

felsäure fällt dann weniger auf – ja, Riesling verliert in warmen Weinregionen an Charme und Charakter. Deshalb schätzen wir Riesling aus den eher nördlichen Gebieten, vor allem Süddeutschland, Österreich und Elsass. Hier unterstützt eine gesunde Portion Apfelsäure das Geschmacksprofil.

«Ein Riesling ohne Säure ist wie ein «Tatort» ohne Täter.»

Peter Kropf

Apfelsäure gehört beim Riesling zum guten Ton. Ein Riesling ohne prägnante Säure ist wie ein «Tatort» ohne Täter: schlapp und langweilig. Klar, könnte der Kellermeister den biologischen Säureabbau, also die automatische Umwandlung der Apfel- in milde Milchsäure, zulassen. Dies geschieht meist bei Rotwein und gerade in der Schweiz häufig auch

bei Weisswein, beispielsweise beim Riesling×Sylvaner (Müller-Thurgau/Rivaner). Ein guter Riesling aber definiert sich zu einem guten Teil über seine Säuren. Wollen wir also diesen grossen Wein kennen und schätzen lernen, müssen wir uns auch mit seinen Säuren auseinandersetzen; idealerweise vor, während und nach dem Essen.

Vielseitig...

Riesling ist ein grossartiger Apérowein; ebenso ein idealer Essensbegleiter. Riesling verleiht Speisen Rasse, beispielsweise einem gedünsteten Bachsaibling oder einer Broccoli-Quiche. Und als restsüsse Spätlese, vor dem Einschlafen, ist Riesling ein Gedicht.

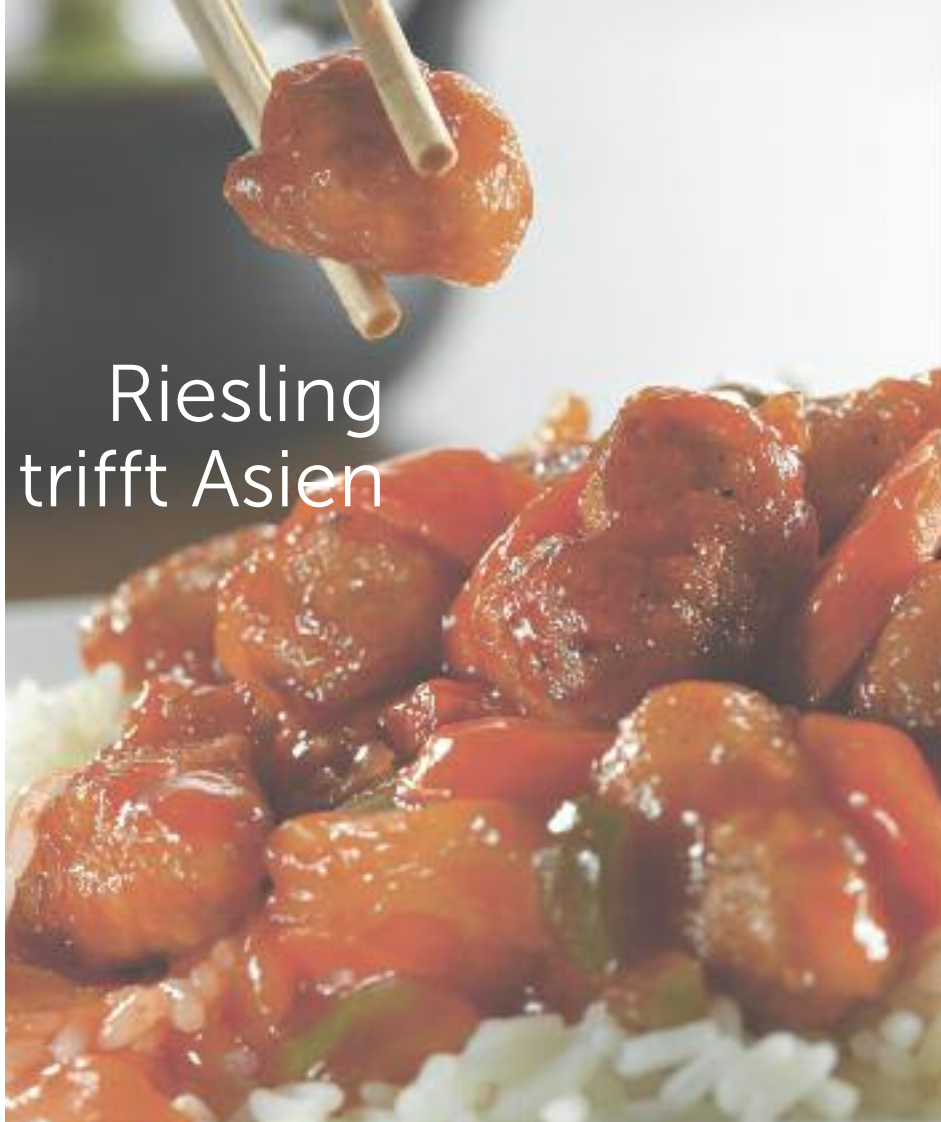
... und langlebig

Die angebrochene Flasche kommt in den Kühlschrank. Ein Glas am nächsten Tag, nach drei, vier Tagen, nach einer Woche. Erstaunlich: Ein guter Riesling hat ein bemerkenswertes Lagerpotenzial, sowohl in der angebrochenen Flasche als auch im Weinkeller über fünf oder auch zehn Jahre hinweg. Riesling altert prächtig; die Säure integriert sich ins Geschmacksgefüge. Neue, spannende Aromen treten hinzu: Honig, reife Ananas und andere exotische Früchte. Ein guter Riesling ist ein Erlebnis, heute und morgen – eine lohnende Investition.

Peter Kropf



Riesling trifft Asien



Einen Riesling kann man solo geniessen, auch schon zum frühen Aperitif. Man kann ihn als Begleiter zu Fisch kredenzen, je nach Art des Rieslings und der Zubereitung des Fisches. Käse ist eine Variante – am besten zu gereiftem Hartkäse. Den grössten Spannungsbogen zum Riesling schlägt aber die asiatische Küche. Dort, wo viele zum Bier greifen, empfehle ich gerne einen Riesling.

Riesling! Für mich die weisse Rebsorte schlechthin. Warum? Ganz einfach: Es gibt kaum eine andere Traubensorte, die eine so klare Typizität ins Glas bringt und doch so vielfältig ist. Ihre Aromatik erinnert an Pfirsich sowie grünen Apfel und Zitrusaromen. Und dann diese Säure: frisch, knackig und vor allen Dingen viel – da kommen

schon mal 10 g/l Säure zusammen. Besonders die Äpfelsäure explodiert im Gaumen und hinterlässt einen nicht enden wollenden Speichelfluss, der mit dem nächsten Schluck gestillt werden möchte. Suchtfaktor! Etwas Restzucker darf es in diesem Fall auch sein, und schon ist die Balance im Gaumen perfekt.

Vielschichtiger Wein zu facettenreicher Küche

Riesling wächst auf unterschiedlichen Böden und spiegelt diese perfekt wider. Durch gekonnten Ausbau entstehen Weine mit Charakter, Finesse und unterschiedlicher Stilistik. All das macht den Riesling für mich auch zu einem perfekten Essensbegleiter zu verschiedenen asiatischen Gerichten, die längst fester Bestandteil in europäischen Küchen sind. Auch hier herrschen Leichtigkeit,

Frische und Aromenvielfalt. Die Zutaten sind immens und variabel zu kombinieren: Austernsauce, Chili, Curry, Ingwer, Limetten, Kokosmilch, Koriander, Minze, Sesamöl, Sichuan-Pfeffer, Sojasauce, Wasabi, Zitronengras und vieles mehr.

Spielraum bei der asiatischen Küche

Beim Wine and Food Pairing, im konkreten Fall also bei der Kombination von Riesling und asiatischer Küche, sollte man Folgendes beachten: Der Wein ist ein fertiges Produkt, das sich nur durch Lagerung und Reifung verändert. Die Speisen hingegen können durch die Anpassung der Rezeptur bzw. der Inhaltsstoffe verändert werden. So kann man mit den oben genannten, geschmacksprägenden Komponenten der asiatischen Küche spielen und diese variabel einsetzen. Letztlich ist die Vermählung von Wein und Speisen aber Geschmackssache. Jeder von uns hat bestimmte Vorlieben, die in der frühen Kindheit und Jugend geprägt werden. Zum Geschmack kommt mit den Jahren noch die Leidenschaft. Es gibt Menschen, denen geht die Leidenschaft unter die Haut, und sie lassen sich zum Beispiel die Namen ihrer Liebsten auf verschiedene Körperteile tätowieren. An der Mosel traf ich einst einen Weinkäufer, auf dessen Unterarm der Schriftzug RIESLING prangte. So weit geht meine Liebe allerdings nicht, mir reicht ein guter Riesling im Glas!

Dirk Wasilewski

Dirk Wasilewski ist Diplom-Sommelier und Leiter Kurse & Events bei Delinat

Sechs gelungene Kombinationen

Hier finden Sie die ausführlichen Rezepte mit den passenden Rieslingen: www.delinat.com/riesling-asien



Pho Bo, Nudelsuppe mit Rindfleisch.

Zum kräftigen Fleischgeschmack (Umami) mit frischem Koriander, Lauchzwiebeln und Ingwer passt der Riesling Salamander 2014 von Battenfeld-Spanier bestens. Sein Bukett von Minze und Grapefruit, seine kräftige Struktur und sein mineralisches Finale bilden ein schönes Pendant zur Suppe.



Nigiri-Sushi mit Oktopus und Nori.

Dieses fettarme Gericht ist geschmacklich geprägt durch Wasabi, Ingwer und Limettensaft. Der Riesling Terra Rossa 2014 mit seiner Aromatik von grünem Apfel, Aprikosen und Limetten und seiner dezenten Restsüsse, welche die Schärfe des Wasabis gut puffert und aufnimmt, ist ein filigraner Begleiter.



Yakitori-Spiesse. Die gegrillten Hühnerspiesse sind von Röstaromen und der Süsse des Honigs geprägt. Diese Komponenten werden herrlich von der Süsse-Säure-Struktur des Pflüger Riesling vom Kalkmergel 2014 aufgenommen.



Schweinefleisch süssauer. Der Klassiker aus China aus der Provinz Guangdong. Das knusprig im Wok angebratene Fleisch wird mit Ananas, Chili und Knoblauch verfeinert und findet mit dem aromatischen Riesling von Eugène Meyer, Schwarzle 2014, dessen Aromen an exotische Früchte erinnern, einen ebenbürtigen Partner.



Schweinebauch rotgeschmort mit Basmatireis. Der kräftige Schweinebauch, mit Sojasauce, Reiswein und Zucker abgeschmeckt und mit Chili verfeinert, findet in Timo Dienharts Riesling vom Schiefer 2014 mit seinen reifen Pfirsichnoten und seinem gut balancierten Süsse-Säure-Spiel den perfekten Partner.



Gemüse-Tempura mit Sojasauce. Diese leichte, fettarme Vorspeise hat ihre Wurzeln in Portugal, ist aber aus der asiatischen Küche nicht mehr wegzudenken. Die Gemüse- oder auch Fischkombinationen sind vielfältig. Der filigrane Harm Riesling Dürnstein Kellerberg 2014 geht mit diesem Gericht eine elegante Verbindung ein.

WeinLese- Angebot

Probierpaket «Charakterköpfe»

Nicht nur unsere Riesling-Winzer sind echte Charakterköpfe, sondern auch ihre Weine. Das Spezialpaket «Charakterköpfe» enthält sechs verschiedene Rieslinge aus Rheinhessen, der Pfalz, der Mosel, der Wachau und dem Elsass sowie je ein passendes Rezept dazu. Alle Weine spiegeln authentisch das Terroir ihrer Region.



6 x 1 Flasche CHF 76.80, € 60,70

Lieferung portofrei, Art. 9149.80

Das Probierpaket enthält je 1 Flasche

Riesling Terra Rossa, Rheinhessen 2014, 75 cl

Art. 5968.14, CHF 10.20, € 7,60 pro Flasche (CHF 1.36 pro dl, € 10,13 pro l)

Battenfeld Riesling Salamander, Rheinhessen 2014, 75 cl

Art. 5467.14, CHF 13.20, € 10,50 pro Flasche (CHF 1.76 pro dl, € 14,- pro l)

Pflüger Riesling vom Kalkmergel, Pfalz 2014, 75 cl

Art. 5416.14, CHF 12.60, € 9,90 pro Flasche (CHF 1.68 pro dl, € 13,20 pro l)

Dienhart Riesling vom Schiefer, Mosel 2014, 75 cl

Art. 5532.14, CHF 13.60, € 10,90 pro Flasche (CHF 1.81 pro dl, € 14,53 pro l)

Harm Riesling Dürnsteiner Kellerberg, Wachau 2014, 75 cl

Art. 7254.14, CHF 13.60, € 10,90 pro Flasche (CHF 1.81 pro dl, € 14,53 pro l)

Eugène Meyer Riesling Schwarzle, Alsace AC 2014, 75 cl

Art. 5751.14, CHF 13.60, € 10,90 pro Flasche (CHF 1.81 pro dl, € 14,53 pro l)

Bestellen Sie per Telefon:

Schweiz 071 227 63 00

Deutschland 07621-16775-0

Österreich 0820 420 431

Montag bis Freitag, 8 bis 18 Uhr
Samstag, 8 bis 12 Uhr

oder direkt im Delinat-Webshop:

 www.delinat.com/wl42-angebot

Buchtipps von Peter Kropf

Echt französisch



Mit Michel Roux, dem Sternekoch, reisen wir quer durch Frankreich. Er liebt die klassischen Rezepte, der heutigen Zeit sanft angepasst. Jedes Rezept wird kurz erklärt. Grundsätzlich rät Roux: «Bevorzugen Sie Biolebensmittel oder kaufen Sie direkt beim Bauern ein.» Ein echt französischer Gaumenschmaus.

Meine französischen Küchenschätze

150 Rezepte, 272 Seiten

Christian Verlag, München

ISBN 978-3-86244-810-4

CHF 45.90 / € 36,99

Kompaktes Weinseminar



Die ZEIT Akademie bietet mit ihrem Seminar «Deutsche Weine» einen fundierten, leicht verständlichen Einblick in Deutschlands Anbauggebiete, in die Weinerzeugung sowie in die Auswahl, Lagerung und den Genuss von Wein. Das Seminar besteht aus einem informativen, schön bebilderten Buch und zwei DVDs mit sechs lehrreichen Videolektionen sowie einem Online-Lehrgang.

Deutsche Weine

Erleben, verstehen, geniessen

Buch mit zwei DVDs und Online-Zugang

ZEIT Akademie GmbH Hamburg

€ 99,00

Auf ein Glas mit...

Simone Niggli

Simone Niggli gilt nicht nur als weltbeste Orientierungsläuferin aller Zeiten, sie ist auch eine überzeugte Botschafterin für biologische Produkte und gesunde Ernährung. Die Biologin und ehemalige Spitzensportlerin war im Delinat-Weindepot Bern auf ein Interview bei einem Glas Wein zu Gast.

Persönlich

Simone Niggli-Luder, 1978 in Burgdorf geboren, gilt als beste Orientierungsläuferin aller Zeiten. Bis zu ihrem Rücktritt 2013 gewann sie 23 Weltmeister- und zehn Europameistertitel sowie neunmal den Gesamtweltcup. In den Jahren 2003, 2005 und 2007 wurde sie zur Schweizer Sportlerin des Jahres gewählt. Sie lebt zusammen mit ihrem Mann Matthias Niggli und ihren drei Kindern in Münsingen bei Bern.

Der OL-Sport liegt ihr weiterhin am Herzen. Nach Lust und Laune ist sie weiterhin aktiv an Wettkämpfen mit Kompass und Karte unterwegs. Sie betreut verschiedene Athletinnen und wirkt als Event Director bei der Organisation der OL-Junior-Weltmeisterschaften 2016 im Engadin mit. Darüber hinaus engagiert sie sich als Botschafterin für verschiedene gemeinnützige Organisationen. So etwa für Biovision, eine Stiftung für ökologische Entwicklung.

Wie erklären Sie jemandem, der keine Ahnung hat, in zwei Sätzen, was Orientierungslauf ist?

Simone Niggli: Es geht darum, draussen in der Natur auf einem vorgegebenen Parcours per Karte mehrere Posten anzulaufen. Das Wichtigste dabei ist, die Balance zwischen schnellem Rennen und Kartenlesen zu finden.

Als x-fache Welt- und Europa-meisterin haben Sie haufenweise Goldmedaillen gewonnen. Da gibt es eine Gemeinsamkeit mit Delinat-Weinen, die auch immer wieder Gold holen. Was bedeuten Ihnen solche Medaillen?

Sie sind eine schöne Belohnung für etwas, auf das man intensiv hingearbeitet hat. Jede meiner Medaille hat ihre Geschichte, die mit einer unvergesslichen Erinnerung verbunden ist. Deshalb liegen sie auch nicht in einem Tresor, sondern sind bei uns im Büro an der Wand aufgehängt. Und sie sind ein beliebtes Spielzeug für unsere Kinder.

Worauf führen Sie Ihre grosse Überlegenheit während Ihrer aktiven OL-Karriere zurück?

Da kann ich keine abschliessende Antwort geben. Sicherlich hat bei mir das Zusammenspiel von Kartenlesen und Rennen sehr gut gepasst, und ich konnte mich immer sehr schnell auf verschiedene Geländetypen einstellen. Ein ganz grosses Plus bei mir waren aber sicher meine Freude und die Motivation für den OL-Sport, die bis heute geblieben sind.

Welche Rolle spielte die Ernährung?

Die Ernährung ist ein Puzzleteil vom Ganzen. Ich musste allerdings nicht gross umstellen, als ich auf Spitzensport



«Ich finde es gut, dass es biologische Weine wie jene von Delinat gibt.»

Simone Niggli

gesetzt habe, denn ich hatte das Glück, schon von meinen Eltern eine gesunde, ausgewogene Ernährung mitbekommen zu haben.

Sport und Wein – verträgt sich das?

Wie bei allen Genussmitteln ist es eine Frage des Masses. Es heisst ja, ein Glas Wein soll gesund sein. Auch während meiner Sportkarriere hatten ein Schluck Wein oder ein paar Süssigkeiten Platz. Vielleicht nicht am Vorabend eines Wettkampfs, obwohl das vielleicht gar nichts ausgemacht hätte. Das war halt Einstellungsache.

Worauf achten Sie beim Kauf von Lebensmitteln?

Ich schaue vor allem auf saisongerechte, regionale Produkte. Biologische sind mir auch wichtig, ich kaufe aber nicht ausschliesslich solche. Wenn ich etwa zwi-



Simone Niggli degustiert im Weidepot Bern ein paar Delinat-Weine.



Beim OL-Wettkampf im Wald.

schen biologischen Äpfeln aus Argentinien oder nicht biologischen aus der Region entscheiden muss, hat das Regionale eher Vorrang.

Was kommt bei Ihnen auf den Familientisch?

Beim Essen sparen wir in unserer Familie nicht. Hier ist Vielfalt Trumpf, auch wenn das den Kindern nicht immer gefällt. Ich finde es aber wichtig, sie mit einer mög-

lichst vielfältigen, gesunden Kost vertraut zu machen. Fleisch gibt es eher wenig, Vegetarier sind wir aber nicht. Wichtig ist, dass beste Produkte auf den Tisch kommen. Vor allem bei Gemüse, Fleisch, Eiern und Milch aus der Region achte ich auf Bio. Ich finde es auch gut, dass es biologische Weine wie jene von Delinat gibt, damit Weinliebhaber die Wahl haben.

Bei welcher Gelegenheit trinken Sie ein Glas Wein?

Mein Mann und ich öffnen selten eine Flasche Wein. Aber zu einem schönen Essen mit Freunden finde ich Wein etwas sehr Feines.

Wo liegen Ihre Vorlieben?

Bei eher leichten, etwas süsslichen Rotweinen.

Kannten Sie Delinat, bevor wir Sie für dieses Interview angefragt haben?

Ehrlich gesagt, nein. Erstens bin ich keine Weinkennerin, und zweitens haben wir

«Auch während meiner Sportkarriere hatten ein Schluck Wein und ein paar Süssigkeiten Platz.»

Simone Niggli

in unserem sehr kleinen Weinkeller viele geschenkte Weine. Zudem habe ich ein Umfeld, das sich beim Wein besser auskennt als ich.

Gleichwohl haben Sie für die WeinLese zugesagt, obwohl Sie sicher noch immer jede Menge Interviewanfragen erhalten. Weshalb?

Weil ich mich gerne für biologische Produkte und eine gesunde Ernährung einsetze. Ich versuche das auch an meine Kinder weiterzugeben.

Interview Hans Wüst



Weintipp Simone Niggli

Die aromatische Fruchtsüsse und die schöne Ausgewogenheit gefallen mir beim Vale de Camelos Reserva besonders gut. Ein sehr feiner Tropfen, der Erinnerungen an eine Region weckt, die ich aus meiner Sportkarriere kenne. Das

Alentejo habe ich mehrmals im Frühling als schöne und ideale Gegend für den OL-Sport erlebt.

Vale de Camelos

Vinho Regional Alentejano 2013
www.delinat.com/2874.13



Domaine Lignères, Languedoc

Passion für Wein und Natur

Die Winzer Jean und Paul Lignères hegen und pflegen die natürliche Vielfalt ihrer Weinberge im Languedoc seit Jahren und bereichern sie mit Hecken und Nisthilfen für Vögel. Für ihr leidenschaftliches Engagement zugunsten der Natur sind sie von Delinat zu den Biodiversitätswinzern 2016 gekürt worden.

Die Weinberge der Domaine Lignères liegen traumhaft eingebettet in der kargen und wilden Natur Südfrankreichs. Seit über 50 Jahren pflegt die Winzer- und Ärztfamilie die natürliche Vielfalt am Fusse des Montagne d'Alaric. Doch damit nicht genug. Jean und Paul Lignères investieren neben ihrer Tätigkeit als Winzer und Mediziner auch noch viel Zeit in zusätzliche Massnahmen zugunsten einer reichen Biodiversität in und um

Nisthilfen für Vögel

Ausserordentlich ist das Vogelprojekt auf der Domaine Lignères. Mithilfe des Ornithologen Dominique Clément wurde in der näheren Region rund um das Weingut die Vogelpopulation erhoben. Gestützt darauf installierten die beiden Winzer-Brüder rund 350 Nisthilfen für Meisen, Fliegenschnäpper, Steinkauze, Zwergohreulen und Fledermäuse. Zu-



Familie Lignères mit Ornithologe Dominique Clément (mit Bart) beim Beobachten der Vogelpopulation.

ihre Weinberge. Unermüdlich pflanzen sie Sträucher, Bäume und Hecken. Zwei Wasserrückhaltebecken wurden als Feuchtbiotope angelegt. In den Wintermonaten verweilen wandernde Schafherden in den begrüneten Rebflächen. Die Bodenbearbeitung erfolgt zweimal jährlich äusserst sanft, und im Keller wird auf eine schwefelarme oder gar schwefelfreie Vinifikation Wert gelegt.

«Die Wahl zum Biodiversitätswinzer macht Mut, auf dem eingeschlagenen Weg fortzufahren.»

Jean Lignères

sätzlich sind Insekten- und Wildbienenhotels geplant. Wie viel Wert die Familie Lignères auf die Biodiversität legt, zeigt eine neu bepflanzte, rund acht Hektar grosse Parzelle. Gleichzeitig mit den Reben wurden hier Büsche und Bäume gepflanzt, sodass auch diese Parzelle bald auf Topniveau sein wird. Das Beste aber ist, dass aus dieser Passion für die Natur grossartige Weine resultieren. Immer wieder heimsen sie an Prämierungen Goldmedaillen ein. Der La Colle des Lignères 2012 wurde an der internationalen Weinprämierung Expovina 2015 in Zürich von einer 150-köpfigen internationalen Fachjury sogar zum besten Wein unter 2200 bewerteten Tropfen aus aller Welt gekürt.



Jean Lignères und Schreiner François Veyssière bauen Nistkästen.

Biodiversitätswinzer 2016

Merci an die Denkfabrik Delinat

Jean und Paul Lignères freuen sich nicht nur über diese renommierte Auszeichnung, sondern auch über die Wahl zu den Delinat-Biodiversitätswinzern 2016. Jean Lignères: «Sie erfüllt uns mit Stolz und macht Mut, auf dem eingeschlagenen Weg fortzufahren.» Weinbau sei oft eine interne Angelegenheit. «Aussen-



Das Notizbuch des Ornithologen:
Jedes Detail wird festgehalten.

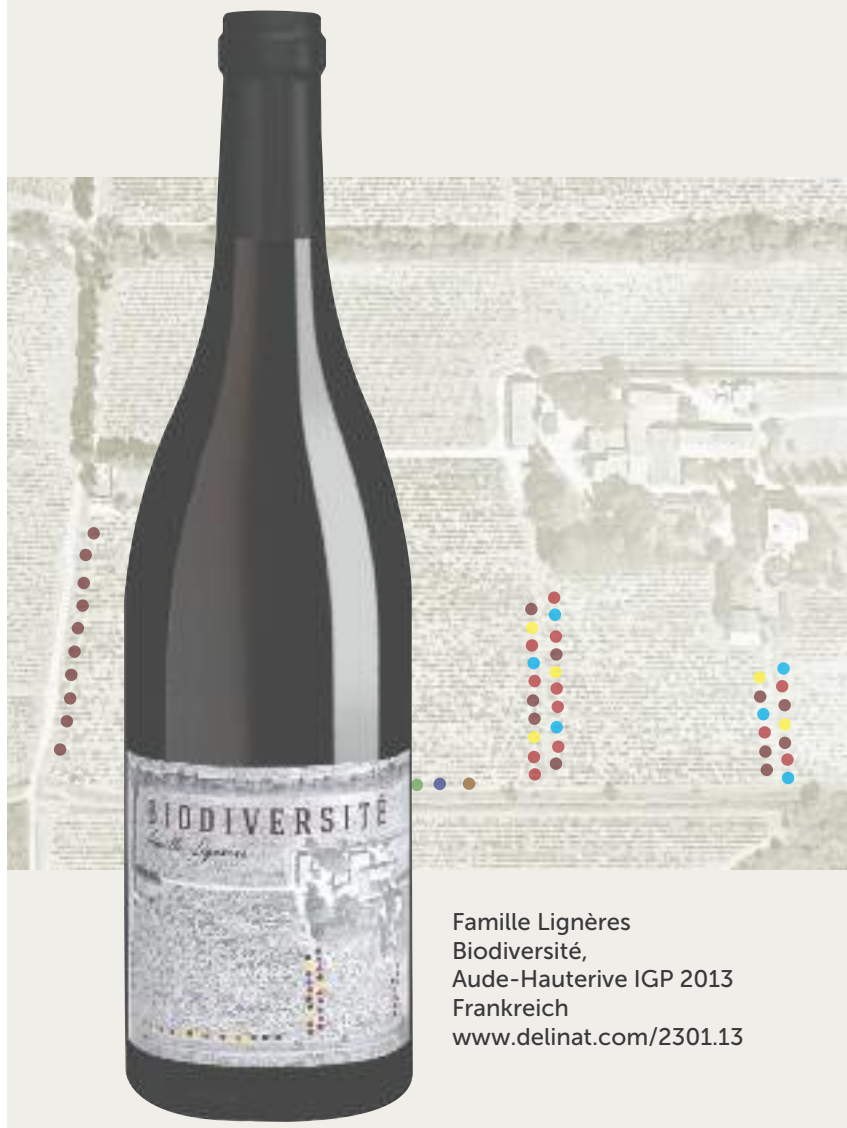
ansichten sind für uns wertvoll, auch wenn sie die Sache zuweilen etwas komplizieren. Manchmal helfen sie aber mit, wieder einen Schritt vorwärtszukommen. In diesem Sinne ein Merci an die Denkfabrik Delinat.»

Emil Hauser

Der Wein zum Tag der Biodiversität

emh. Zum zweiten Mal nach 2015 hat Delinat zum internationalen Tag der biologischen Vielfalt (22. Mai) den Biodiversitätswinzer des Jahres gekürt. Nach Albet i Noya (Penedès) und MaggioVini (Sizilien) geht die Auszeichnung dieses Jahr an die Domaine Lignères in der Corbières (Südfrankreich). Rechtzeitig zum 22. Mai 2016 gibt es den Biodiversitätswein «Famille Lignères Biodiversité». Die Cuvée aus Carignan, Grenache und Syrah spiegelt die Vielfalt der Traubensorten im Corbières wider. In der Nase betört der Wein durch Düfte von schwarzen Waldbeeren, Kirschen und schwarzer Schokolade. Am Gaumen wirkt er kräftig, aromatisch und sehr harmonisch.

Die Trauben stammen von einem über 80-jährigen Weinberg, der noch im traditionellen Gobelet-System (Buschreben) angelegt ist. Die einzelnen Sorten wurden separat vinifiziert und zwölf Monate in gebrauchten Barriques ausgebaut. Erst danach erfolgte die Assemblage mit einem Anteil von je 35 Prozent Carignan und Grenache sowie 30 Prozent Syrah. Ein würdiger Tropfen, um am 22. Mai 2016 auf den Tag der Biodiversität anzustossen.



Famille Lignères
Biodiversité,
Aude-Hauterive IGP 2013
Frankreich
www.delinat.com/2301.13

Bekenntnis zum Korken

Die «NZZ am Sonntag» hat das Thema Weinverschluss aufgegriffen. Wein-Journalist Peter Keller nimmt dabei prominent Bezug auf die Titelgeschichte von Delinat-Chef Karl Schefer in der Weinlese 41. Hier ein Auszug aus dem NZZ-Beitrag «Bester Weinverschluss gesucht».

Der auf Bioweine spezialisierte Händler Delinat hat kürzlich ein klares Bekenntnis für den Korken abgelegt. Er sei für langlebige Weine unübertroffen die hochwertigste und nachhaltigste Verschlussart, erklärt Firmengründer Karl Schefer aufgrund von verschiedenen Vergleichen in den letzten zehn Jahren. Für die Premium- Gewächse werden künftig nur noch ungebleichte und mit Bienenwachs behandelte Naturkorken verwendet. Delinat ist überzeugt, dass damit der notwendige Sauerstoffaustausch am besten gewährleistet sei. Gemäss Aussagen des Anbieters ist Kork zudem als natürliche Ressource haltbar, ungiftig, wieder verwertbar und vollständig abbaubar.

Bleibt noch das ewig wählende Problem mit dem unerfreulichen Korkschmecker. Die Produzenten von Korkerke unternehmen indes Anstrengungen, die Qualität des Materials stets zu verbessern. Bei gutem Kork, welcher der teuerste Verschluss ist und bleibt, liegt die Ausfallquote unter zwei Prozent.

Verschlüsse haben einen Einfluss auf die Qualität des Weins. Wichtig ist die Zufuhr von Sauerstoff in der richtigen Dosis. Delinat verweist darauf, dass auch der oftmals als Alternative verwendete Drehverschluss nicht fehlerfrei sei. So kann es beim Versand durch Schläge zu Schäden kommen. Ist der Verschluss als Folge davon nicht mehr dicht, oxidiert der Wein relativ schnell. Bei dieser Art fehlen überdies gesicherte Erkenntnisse, wie der Wein über Jahre hinaus reifen wird. Daher ist für viele Winzer das Risiko umzustellen zu gross – trotz entsprechenden Versuchen. Sehr oft trifft man den Kunststoff-Zapfen an – allerdings nur für Weine, die innert ein bis zwei Jahren nach der Ernte getrunken werden müssen. Sie sind nie ganz dicht und haben zur Folge, dass eine höhere Sauerstoffdosis in den Wein eindringt. Delinat verzichtet ganz auf diesen Verschluss.

Aus: «NZZ am Sonntag», 7. Februar 2016



5x1 Weinabo zu gewinnen

Beantworten Sie folgende Frage:

Welches ist das wichtigste Element für echte Terroir-Weine?

- Ⓐ Die Natur
- Ⓑ Die Vinifikation
- Ⓒ Das Holzfass

Wer die richtige Antwort weiss, nimmt an der Verlosung von 5 Wein-Abos «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr im Wert von ca. 250 Franken / 210 Euro teil.

Die Antwort muss bis am 15. Juni 2016 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

des Wettbewerbs aus der Weinlese 41

Leider war die Wettbewerbsfrage zum Thema Kork in der letzten Ausgabe nicht korrekt gestellt: Sie hätte lauten müssen: Wie heisst der Stoff (nicht Schimmelpilz), der für den lästigen Korkschmecker beim Wein verantwortlich ist?

Als Lösung war Trichloranisol gesucht.

Wir bitten um Entschuldigung.

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

Begrüpfungsspezialist
Matthias Wolff

«Die Natur kennt keine Monokultur»

Die Begrünung ist ein zentrales Element der Biodiversität im Rebberg. Der deutsche Ök Weinbauberater Matthias Wolff gehört zu den gefragtesten Experten für Weinbergbegrünung. Im Interview verrät er, worauf es ankommt und was sie bewirkt.

Matthias Wolff, weshalb soll ein Weinberg begrünt sein?

Matthias Wolff: Weil die Natur keine Monokulturen kennt. Natur bedeutet Vielfalt, Mischkultur. Ein idealer Pflanzenteppich in den Gassen zwischen den Rebzeilen stellt eine Wurzel- und Blütenvielfalt dar. Das ist gut für das Bodenleben und den Insektenreichtum. Beides begünstigt ein natürlich funktionierendes Ökosystem.

Sind Begrünungen auch in heißen und trockenen Südregionen möglich und sinnvoll?

Es gibt Einschränkungen für Regionen mit geringen Niederschlägen. Bei 500 Millimeter oder weniger pro Jahr muss man sich spezielle Lösungen überlegen. Gerade im Weinbau gibt es längere Zeitspannen, wo die Rebe kein Wasser braucht. Ausgeprägt ist das etwa während der Winterruhe der Fall. In solchen Zeiträumen kann man eine Begrünung wachsen lassen, um dann in der niederschlagsarmen Vegetationszeit wenn nötig

teilweise darauf zu verzichten. In diesem Fall sollte man den Boden aber mit Stroh oder mit der gemulchten oder gewalzten Winterbegrünung abdecken.

Weshalb wird oftmals nicht der ganze Weinberg begrünt, sondern bloss jede zweite oder dritte Gasse?

Das hängt meist mit dem Wassermanagement zusammen. Wenn ich pro Jahr 700 und mehr Millimeter Niederschlag habe, kann ich alle Gassen ganzjährig begrünen, ohne mir Gedanken über möglichen Trockenstress für die Rebe zu machen. Bezüglich Bodenfruchtbarkeit, Humusaufbau, Biodiversität und Erosionsschutz ist die ganzflächige und ganzjährige Begrünung optimal. Wenn hingegen die Wasserreserven begrenzt sind, kann die sommerliche Begrünung in nur jeder zweiten oder dritten Gasse eine akkurate Lösung sein.

Begrünte Böden brauchen also mehr Wasser als unbegrünte?

Nicht zwingend. Jeder Fall muss individuell beurteilt werden. Offene, nackte Böden erwärmen sich schneller und ha-



Matthias Wolff.

ben dadurch eine höhere Verdunstung. Ein Boden, der beispielsweise mit einer niedergewalzten Begrünung bedeckt ist, hat vielfach einen wesentlich geringeren Wasserverbrauch. Aber das ist in der Praxis leider noch nicht richtig durchgedrungen und stösst manchmal auch auf Ungläubigkeit.

«Die Begrünung muss auf die Region, den Boden und das Klima abgestimmt sein.»

Matthias Wolff

Mittlerweile sind viele Weinberge begrünt, auch konventionell bewirtschaftete. Ist begrünt immer gut, oder gibt es da Unterschiede?

Da gibt es ganz klare Unterschiede. Ich unterscheide zwischen der Begrasung, die fast nur aus Gräsern besteht, und der Begrünung mit Kräutern, Blumen und Leguminosen wie Klee, Wicken, Ackerbohnen und Erbsen. Gräser haben die Eigenschaft, dass sie für die Reben eine viel grössere Wasser- und Nährstoffkonkurrenz darstellen als eine Begrünung, die mehrheitlich aus Kräutern und Leguminosen besteht.

Ist letztlich nicht jede Begrünung irgendwie auch eine Konkurrenz zur Rebe?

Es gibt genügend Pflanzen wie die erwähnten Leguminosen, die in der Lage sind, aus der Luft Stickstoff zu sammeln und so an die Rebe abzugeben, dass man den Stickstoffdüngersack getrost weglassen kann. In trockenen Regionen ist die Gefahr von Nährstoffkonkurrenz grösser. Aber auch hier lässt sich das Problem mit einer optimalen Pflanzenauswahl und dem gezielt gewählten Zeitraum der Begrünung gut lösen.

«Den Düngersack kann man getrost weglassen.»

Matthias Wolff

Eine Standardbegrünung für alle Weinberge gibt es demnach nicht?

Nein, die gibt es nicht. Die Begrünung muss auf die Region, den Boden und das Klima abgestimmt sein. Überall kann man dabei auf gewisse Erfahrungswerte zurückgreifen. Wegen des herrschenden Klimawandels sind wir aber auch gezwungen, immer wieder auszuprobieren, welche Pflanzen sich eignen und keine Konkurrenz zur Rebe darstellen.

Bekannt sind Ihre «Wolff-Mischungen». Wie viele gibt es davon?

Es gibt eine Grundmischung, die ich sei-



Biodiversität

nerzeit für meine rund 200 Winzer zusammengestellt habe, die ich berate. Diese Winzer kommen mehrheitlich aus Baden-Württemberg und arbeiten auf eher alkalischen Böden mit hohem pH-Wert. Zusätzlich habe ich eine zweite Spielart für südliche Regionen kreiert, wo die Böden eher sauer sind. Pflanzen haben ja ganz bestimmte Standortansprüche, insbesondere muss auch der pH-Wert berücksichtigt werden. Ich verstehe meine Mischungen als Grundlage, die man individuell anpassen kann.

Wie wichtig ist die Begrünung als Element der von Delinat zur obersten Maxime erklärten Biodiversität?

Sehr wichtig. Im biologischen Weinbau verträgt es meiner Meinung nach keine Monokultur. Wenn ich mit einer Begrünung zu einer Mischkultur beitrage, ist das eine gute Möglichkeit, die Biodiversität zu verbessern.

Gibt es auch Nachteile einer Begrünung?

Nein, sofern ich keine Fehler mache in der Auswahl der Pflanzen. Aber man kann eben auch Fehler machen. Wenn ich stark zehrende Pflanzen für humusarme Böden wähle, kann die Begrünung zur unnötigen Konkurrenz für die Rebe werden. Oder wenn ich auf gut versorgten Böden stickstofffördernde Pflanzensamen aussähe, kann es zu einer Überversorgung der Rebe mit Stickstoff und somit zu Fäulnis bei Trauben kommen.

Wie kommt der Winzer zum ganz spezifischen Begrünungswissen für seine Böden?

Einfach und wirkungsvoll ist gutes Beobachten. Als Winzer habe ich es nur mit einer Kultur zu tun, das ist die Weinrebe. Diese Pflanze muss ich beobachten, ich bin ihr Hirte, betreue sie. Einer Rebe sieht man sehr genau an, wie es

ihr geht. Ob sie Wassermangel hat oder ob Nährstoffmangel vorliegt. Hilfreich sind aber auch Bodenanalysen. Über das Begrünungsmanagement, das auf dem Beobachten und allenfalls auf Bodenanalysen basiert, habe ich als Winzer genügend Möglichkeiten, einzugreifen.

Wirkt sich eine Bodenbegrünung in irgendeiner Art und Weise auch auf den Wein aus?

An eine direkte Auswirkung glaube ich nicht. Aber wenn ich mittels Begrünung die Bodenfruchtbarkeit so verbessere, dass die Wurzeln der Rebe sich vielfältiger und optimaler entwickeln, kann ich Begriffe wie «Terroir» ernst nehmen. Im Sinne von Terroir kann sich die Begrünung also indirekt auf den Weingeschmack auswirken.

Wie definieren Sie Terroir?

Zum Terroir gehören die Eigenschaften des Bodens, das regionale Klima, das Jahresklima, aber auch die Arbeit des Winzers. Meiner Meinung nach ist Terroir nur im biologischen Weinbau möglich. Reben, die mit wasserlöslichem Stickstoff ernährt werden, sind nicht in der Lage, Terroir auf den Wein zu übertragen. Die Rebe muss von sich aus eine Verbindung zum Boden und zum Bodenleben aufbauen. Nur so können die Böden einen konkreten und spürbaren Einfluss auf den Wein haben. Aber auch das Tun und Lassen des Winzers darf man diesbezüglich nicht unterschätzen.

Interview Hans Wüst



Winzerseminar zur Begrünung

hrw. Zur Förderung der Biodiversität und eines funktionierenden ökologischen Kreislaufs im Rebberg verlangen die strengen Delinat-Richtlinien eine gezielte, möglichst ganzflächige und ganzjährige Begrünung der Weinbergböden. Die optimale Begrünungsstrategie stellt für jeden Winzer eine grosse Herausforderung dar, weil sie sich von Region zu Region unterscheidet und von vielen Faktoren abhängig ist.

Am diesjährigen Delinat-Seminar für deutschsprachige Winzer auf dem Weingut Zur Römerkeller an der Mosel stand das Thema Begrünung im Fokus. Hauptreferent war der deutsche Ökoweinbauberater Matthias Wolff, der europaweit als Koryphäe für die Spezialgebiete Bodenfruchtbarkeit, Weinbergbegrünung und biologischer Pflanzenschutz gilt.

Matthias Wolff ist seit 1991 für den Beratungsdienst ökologischer Weinbau in Freiburg im Breisgau tätig. Dem Verein gehören rund 200 Winzer vorab aus Baden-Württemberg an. Die Beratungen des ausgewiesenen Experten für Bodenfruchtbarkeit, Weinbergbegrünung und Pflanzenschutz im biologischen Weinbau sind auch im Ausland gefragt.

Aha ...

Fachbegriffe kurz erklärt

Gelatine

Gelatine ist geschmacksneutrales tierisches Eiweiss, das aus Knochen und Haut von Tieren (insbesondere von Schweinen und Rindern) gewonnen wird. In fester oder flüssiger Form wird Gelatine in konventionell arbeitenden Weinkellern zur Klärung, Schönung und Stabilisierung von Wein eingesetzt. Für Delinat-Weine kommt keine Gelatine tierischer Herkunft zum Einsatz. Gemäss Delinat-Richtlinien ist auf den Qualitätsstufen 1 und 2 vegetabile Gelatine (meist aus Algen hergestellt) erlaubt. Auf der höchsten Qualitätsstufe 3 muss auch darauf verzichtet werden.

www.delinat.com/gelatine.html

Histamin

Wenn nach dem Weingenuss der Schädel brummt, kommt als Ursache häufig Histamin in Frage. Im Wein entsteht dieser Naturstoff beim biologischen Säureabbau durch Milchsäurebakterien. Im Normalfall sind die im Wein vorkommenden Mengen Histamin zu gering, um eine Reaktion auszulösen. Weit mehr Histamin enthalten gewisse Lebensmittel wie Hartkäse, Sauerkraut oder Würste. Bei unsorgfältiger Vinifikation kann der Histaminwert im Rotwein aber doch so hoch sein, dass er Kopfschmerzen verursacht. Zumal der Alkohol dazu beiträgt, die Wirkung von Histamin zu verstärken.

www.delinat.com/histamin.html

Insektizide

Insektizide sind chemische Mittel zur Bekämpfung von Schädlingen. Sie wirken als Gift gegen Insekten oder ihre Entwicklungsstadien (Eier, Larven). Im biologischen Weinbau ist der Einsatz von chemischen Insektiziden verboten. Als Alternative kommen etwa umweltfreundliche Sexualduftstoffe (Pheromone) zum Einsatz – vor allem bei der Bekämpfung des Traubenwicklers, eines gefährlichen Schädling der Reben. Die Larven dieses Falters schädigen Blütenanlagen sowie die heranreifenden Beeren, die deswegen noch vor der Reife zu faulen beginnen.

www.delinat.com/insektizide.html

Vertiefen Sie Ihr Weinwissen:

Viele weitere kurz und prägnant erklärte Fachbegriffe finden Sie unter:
www.delinat.com/weinlexikon.html



Emil Hauser, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.

Meine Empfehlung:

«Wenn mir nach mediterraner Ferienstimmung zumute ist, aber keine Zeit bleibt, um in den Süden zu reisen, öffne ich einfach eine Flasche Villa Veredus. Dieser leichte, fruchtige und süffige Alltagswein macht in Nase und Gaumen genauso viel Spass wie beim Preis.»



Villa Veredus, Pays d'Oc IGP 2015, Frankreich
www.delinat.com/2050.15

Neuer Winzer

Wachablösung

Fast 20 Jahre wachte Antoine Kaufmann als Winzer und Kellermeister über Château Duvivier in der Provence. Anfang Jahr ist er in die Schweiz zurückgekehrt und hat das Zepter auf dem Delinat-Forschungsweingut an den jungen französischen Winzer und Önologen Erik Bergmann übergeben.

«Ab und zu muss man eine neue Türe aufstossen im Leben», sagt Antoine Kaufmann. Er hat dies jetzt gemeinsam mit seiner Frau Irene getan. Nach 18 intensiven Jahren in Südfrankreich ist das Paar in die Schweiz zurückgekehrt und hat sich im Raum Basel, der alten Heimat, niedergelassen. Ein bisschen Wehmut ist schon dabei, wenn Antoine Kaufmann auf seine Zeit in der Provence zurückblickt, aber auch Stolz: «Als ich am 1. April 1998 auf Château Duvivier anfang, fragte ich mich mehr als einmal, ob ich da nicht auf einen Aprilscherz hereingefallen war. Die Weinberge waren wirklich in einem desolaten Zustand.» Doch mithilfe von Delinat, die das heruntergekommene Château 1990 gekauft und vor dem Verfall gerettet hatte, gelang es im Laufe der Jahre, Château Duvivier zu einem ökologischen Vorzeigeweingut zu machen. «Für mich war es eine Freude, zu sehen, wie es allmählich aufwärtsging. Die Weinqualität entwickelte sich, erfreulich und dank umfangreicher Versuche im Rebberg wurde Duvivier immer mehr zu einem anerkannten Leuchtturm des biologischen Weinbaus und zu einer Inspirationsquelle für andere Biowinzer in ganz Europa», blickt der scheidende Winzer zurück.

Erik und Lolita

Sein Nachfolger Erik Bergmann will nahtlos anknüpfen und mit frischem Wind dafür sorgen, dass sich Weine und Weingut im bisherigen Sinne weiterentwickeln. «Das Nest ist gemacht. Nun ist es an uns, dieses weiter auszubauen», sagt der in der Nähe von Nizza geborene Neo-Winzer mit leicht französischem Akzent. Dass er fast perfekt Deutsch spricht, verdankt er übrigens seinem deutschen Vater. Erik Bergmann führt Château Duvivier künftig zusammen mit seiner Partnerin Lolita Roche. «Ich bin für Weinberge und Keller zuständig. Lolita wird sich hauptsächlich um Kommunikation, Verkauf und Administration kümmern, aber ebenfalls im Rebberg und im Keller Hand anlegen», erklärt er. Antoine Kaufmann ist überzeugt, dass Erik und Lolita die Chance packen und Duvivier im angestrebten Sinne weiterbringen werden: «Die beiden bilden eine gute Mischung und haben als Franzosen noch etwas Heimvorteil. Als kleiner Schweizer hatte ich es hier am Anfang nicht einfach.»

Mit Elan ins erste Jahr

Erik Bergmann hat trotz jungem Alter von 31 Jahren als Winzer und Önologe bereits einen beachtlichen Rucksack. Dazu gehören ein vierjähriges Agrarstudium in Avignon, ein Master in Önologie und ökologischem Weinbau an der Universität Bordeaux, ein Praktikum auf dem berühmten Château Margaux sowie diverse Winzeraufenthalte in Neuseeland und Australien. Was hat ihn gereizt, auf Château Duvivier einzusteigen? «Die Pionier- und Vorreiterrolle von Duvivier für einen biologischen Weinbau,



Das neue Winzerpaar auf Duvivier: Erik Bergmann und Lolita Roche.



Erik Bergmann (links) löst Antoine Kaufmann als Winzer auf dem Delinat-Modellweingut in der Provence ab.

«Ich konzentriere mich jetzt vorerst auf meine neue Tätigkeit als Delinat-Winzerberater.»

Antoine Kaufmann

«Das Nest ist gemacht. Nun ist es an uns, dieses weiter auszubauen.»

Erik Bergmann

der diesen Namen auch verdient, fasziniert mich. Ausserdem gefällt mir die Region, in der ich aufgewachsen bin, sehr gut. Und schliesslich ist es für mich eine grosse Herausforderung, erstmals als Betriebsleiter ein Weingut eigenverantwortlich zu führen.»

Während Erik Bergmann und Lolita Roche mit viel Elan in ihr erstes, selbständiges Winzerjahr auf Château Duvivier eingestiegen sind, gönnt sich Antoine Kaufmann etwas Zeit zum Durchatmen.

«Selbstverständlich stehe ich Erik und Lolita bei Bedarf noch zur Seite.» Ansonsten konzentriert sich Antoine Kaufmann jetzt vorerst auf seine neue Teilzeittätigkeit als Delinat-Winzerberater in Frankreich. «Und wenn ich in der Schweiz oder der näheren Umgebung einen Weinberg finde, der mich inspiriert, werde ich auch in Zukunft noch ein paar Reben bewirtschaften und wieder selber Wein machen.»

Hans Wüst

Slow Food Market Bern

Staunende Besucher am Delinat-WeinMarkt

Über 10 000 Freunde des guten Geschmacks, die im März 2016 den ersten Slow Food Market Bern besucht haben, hatten am Delinat-WeinMarkt Gelegenheit, Bekanntschaft mit der einzigartigen Delinat-Methode und den daraus resultierenden Weinen aus reicher Natur zu machen.

Viele Slow-Food-Besucher, die Delinat neu entdeckten, staunten über Güte und Vielfalt der Weine, die aus Europas reichhaltigsten Rebbergen stammen. In gemütlicher Marktatmosphäre erhielten die Besucher im lockeren Gedankenaustausch mit dem Delinat-Team und 36 Winzerinnen und Winzern aus ganz Europa Einblick in die einzigartige Delinat-Philosophie für einen Weinbau mit reicher Biodiversität. Praktisch unisono liessen sie sich von den rund 200 zur Degustation angebotenen Weinen, Spirituosen, Honigen und Olivenölen, die nach den strengsten Anbaurichtlinien Europas erzeugt werden, begeistern. Natürlich nutzen auch unzählige treue Kundinnen und Kunden die Gunst der Stunde, um ihre Lieblingswinzer persönlich kennenzulernen.

Ob bekennender Delinat-Fan oder Neuentdecker, der Delinat-WeinMarkt bot einen idealen Rahmen, um alte Freundschaften zu festigen und neue zu knüpfen. Nach dem erfolgreichen Auftritt in Bern wird der Delinat-WeinMarkt auch den Slow Food Market in Zürich vom 18. bis 20. November 2016 bereichern.

Michel Fink





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 für 2016 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.

Heidelberg: 1. Juni 2016
Saarbrücken: 9. Juni 2016
Bern: 17. August 2016
Freiburg i. Br.: 28. Sept. 2016
Karlsruhe: 29. September 2016
Nürnberg: 12. Oktober 2016
Köln: 18. Oktober 2016
Berlin: 19. Oktober 2016
Olten: 26. Oktober 2016
St. Gallen: 9. November 2016
Basel: 16. November 2016
Frankfurt: 23. November 2016



Die Kunst der Kombination – Spanische Weine und Tapas

Welcher Wein passt zu welchen

Speisen? Wie kombiniert man Wein und Essen richtig? Das Thema Food Pairing ist Trend. Am Beispiel des Weinlands 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: 18. August 2016
Olten: 27. Oktober 2016
St. Gallen: 10. November 2016
Basel: 17. November 2016



Königsklasse: Opus One versus Reserva Marti

Bei dieser aussergewöhnlichen Blinddegustation treten sündhaft teure Kultweine wie Opus One, Tiganello usw. gegen Delinat-Spitzengewächse an. Sind Preise von mehreren Hundert Franken für eine Flasche Wein wirklich gerechtfertigt? Vergleichen und urteilen Sie selbst! Bern: 8. Juni und 1. Dez. 2016
St. Gallen: 29. November 2016
Basel: 30. November 2016
Olten: 2. Dezember 2016



Wein & Käse: komplexe Liebschaften!

Der Kurs gibt Einblick in Geschichte, Herstellung und Sorten von Käse und verrät, welche Grundregeln bei der schwierigen Kombination von Wein und Käse zu beachten sind. Im Rahmen einer ausgiebigen Degustation werden zahlreiche Varianten erprobt. Bern: 16. August 2016
Stuttgart: 11. Oktober 2016
München: 13. Oktober 2016
Olten: 25. Oktober 2016
St. Gallen: 8. November 2016
Basel: 15. November 2016
Frankfurt: 24. November 2016

Feierabend-Degustation

Wein verkosten ist keine Hexerei. Anhand ausgesuchter Weinerperlen aus dem Delinat-Sortiment werden Sie in die Kunst des Degustierens eingeführt. Sie erfahren, welche Duft- und Geschmacksnuancen für einzelne Rebsorten typisch sind und worauf bei der Kombination von Wein und Speisen zu achten ist.

Delinat-Shop Winterthur-Grüze: 1. Juni, 26. Okt., 9. Nov. 2016
Delinat-Shop Zürich-City: 2. Juni, 27. Okt., 10. Nov. 2016



Praxisnaher Weinkurs in der Provence

Für diesen Basisweinkurs entführen wir Sie auf die Ferienresidenz des Delinat-Weinguts Château Duvivier in der Provence. Das Gastgeberpaar Sylvia und Uwe Fahs verwöhnt

Sie mit feiner, regionaler Küche. Delinat-Mitarbeiter und Diplom-Sommelier Dirk Wasilewski und Winzer Erik Bergmann geben Einblick in die faszinierende Welt der Sensorik, des Degustierens und in den Weinbau der Zukunft.

9. bis 16. Juli 2016 sowie 24. September bis 1. Oktober 2016.



Zweiteiliges Weinseminar beim Biowinzer

Wollten Sie schon immer mal wissen, wie echter Bioweinbau in der Praxis funktioniert? Erleben Sie auf dem Weingut Hirschhof der Familie Zimmer in Rheinhessen hautnah, wie guter Wein aus nachhaltiger Produktion entsteht und wie wichtig eine reiche Biodiversität für ein funktionierendes Ökosystem ist. 11. Juni 2016 (1. Teil) und 10. September 2016 (2. Teil), jeweils 10 bis 15.30 Uhr.



Weintag Lenz

Ein exklusiver Weintag auf dem grössten biologischen Weingut der Deutschschweiz. Roland und Karin Lenz in Iselisberg bei Frauenfeld geben Einblick in ihre Rebberge mit grosser Biodiversität und kredenzen feine Weine, bei denen Piwi-Trauben eine wichtige Rolle spielen. Samstag, 18. Juni 2016, 10 bis 15.30 Uhr.

Detaillierte Informationen zu den Kursen:
www.delinat.com/veranstaltungen



Individuelle Ferienwochen auf Château Duvivier

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 Bio-Weingut mit enger Bindung ans Forschungsprogramm von Delinat. Fernab von Hektik und Alltag lässt es sich hier wunderbar ausspannen, durch die Maulbeerbaumallee schlendern, dem Winzer über die Schulter schauen und die regionale Küche von Uwe Fahs genießen.
März bis November.



Wein- und Genussreise Provence

Im komfortablen Reisebus erreichen Sie entspannt die Ferienresidenz des Delinat-Weinguts Château Duvivier im Herzen der Provence. Hier machen Sie Bekanntschaft mit dem Gastgeberpaar Sylvia und Uwe Fahs und seiner feinen regionalen Küche sowie mit Delinat-Winzer Erik Bergmann und seinem Weinberg der Zukunft. Das Château ist dann die ganze Woche Ausgangspunkt für geführte Ausflüge zu pittoresken Städtchen und fantastischen Naturlandschaften.
2. bis 9. Juli 2016 und
1. bis 8. Oktober 2016.



Weinexpedition Portugal

Rundreise ab Porto ins Dão-Gebiet und durch das spektakuläre Douro-Tal (UNESCO-Weltkulturerbe). Atemberaubende Aussichten, Steilhänge mit Schieberterrassen, charakterstarke Weine, regionale Speisen, mittelalterliche Dörfer, gastfreundliche Menschen, Schifffahrt auf dem Douro – hier wird das Reisen zum Genuss für alle Sinne. Sie lernen die Bio-Pioniere António Lopes Ribeiro und Sara Dionísio sowie weitere Delinat-Winzer und deren Philosophie persönlich kennen.
29. August bis 2. September 2016.



Wein- und Genussreise Barcelona

Barcelona und die beiden Weingüter Albet i Noya (Penedès) und Mas Igneus (Priorat) sind die Glanzlichter dieser viertägigen Reise in Katalonien. Entdecken Sie die pulsierende Metropole, und lernen Sie Josep Maria Albet i Noya, den erfolgreichsten Biowinzer Spaniens, persönlich kennen. Genießen Sie seine hervorragenden Weine. Im Priorat erwarten uns grandiose Tropfen aus einer spektakulären Landschaft.



Genussradeln durch Österreichs Weingebiete

Die Wachauer Rebhänge an der Donau, Tafelfreuden im Heurigen, die Lössgassen am Wagram und natürlich die unvergleichliche Wiener Kaffee- kultur: Delinat nimmt Sie mit auf eine exklusive Genuss-Radtour nach Österreich. Lernen Sie die Winzerfamilien Harm (Wachau), Moser (Kremstal) sowie Michlits und Bauer (Burgenland) und deren Philosophie persönlich kennen.
12. bis 17. September 2016.



Wein- und Genussreise Toskana

Wir residieren in der tausendjährigen Abtei Badia a Coltibuono im Herzen des Chianti-Gebiets, streifen gemütlich durch die zauberhafte Hügellandschaft mit den reizvollen Städten Pienza, Montepulciano und Siena, erhalten bei einem Kochkurs Einblick in die Geheimnisse der toskanischen Küche, erfahren auf einem Biobauernhof, wie feinstes Pecorino entsteht, und lernen verschiedene Delinat-Winzer und deren Philosophie persönlich kennen.
25. bis 29. September 2016.



Wein- und Genussreise Piemont

Wir residieren im altherwürdigen Palazzo Finati in der Altstadt von Alba. Die pittoreske Kleinstadt lockt mit vielen Spezialitätenläden, Café-Bars und Restaurants. Begegnung mit Delinat-Winzerin Renate Schütz und ihrem Naturparadies La Luna del Rospo. Leichte Wanderungen durch die Weinberge des Piemonts. Trüffelsuche im Wald mit anschließendem Trüffelessen. Kochkurs mit Abendessen auf einem aussergewöhnlichen Bio-Agriturismo.
1. bis 4. November 2016.

Detaillierte Informationen und Anmeldungen zu allen Reisen:

www.delinat.com/weinreisen

Was haben Schafgarben mit dem beliebtesten Wein-Abo Europas zu tun?

Das Delinat-Gütesiegel schreibt einen einzigartigen Anbau vor: Die Reben wachsen in bunter Vielfalt; Bäume, Sträucher, Hecken und Kräuter bieten Lebensraum für Schmetterlinge und viele Tausend anderer Nützlinge, die für das ökologische Gleichgewicht sorgen und so die Reben weniger krankheitsanfällig machen. Diese danken es mit gesunden, aromatischen und gehaltvollen Trauben.

Die Wein-Abos von Delinat versprechen mehrmals im Jahr nicht nur höchsten Trinkgenuss, sondern auch die Förderung einer reichen Natur mit einer hohen Biodiversität. Jeder Wein ist eine Freude für den Gaumen und die Natur.

 **DELINAT**
Wein aus reicher Natur.



So kommen Sie zu Ihrem Wunsch-Abo:

 www.delinat.com

 Schweiz 071 227 63 00
Deutschland 07621-16775-0
Österreich 0820 420 431
Montag bis Freitag, 8 bis 18 Uhr
Samstag, 8 bis 12 Uhr