

Das Delinat-Magazin
Nr. 58, Mai 2020

WeinLese DELINAT



Portugal:
Wie das Weingut Vale de Camelos im Dürregebiet Alentejo dem Klimawandel trotzt.

Honig aus Europas Bienen- Paradiesen

Paket helle Sortenhonige
www.delinat.com/9455.31

Geniessen Sie unsere delikaten Bienenhonige aus biologischer Produktion. Ob an den sonnigen Terrassen der Amalfiküste, in gelb leuchtenden Sonnenblumenfeldern der Provinz Molise, in mächtigen Edelkastanienbeständen Asturiens oder in saftig grünen Robinienwäldern der bulgarischen Stara-Region – überall suchen unsere zertifizierten Bioimker die besten Weiden für ihre Bienenvölker.

Mit unseren drei Probierpaketen bieten wir Ihnen ein exklusives Angebot an unverfälschten, natürlichen Biohonigsorten aus europäischen Regionen, wo sich die Bienen noch wie im Paradies fühlen. Ein Hochgenuss für alle Honigliebhaber. Auch als Geschenk beliebt!

Paket dunkle Sortenhonige
www.delinat.com/9460.32



Paket bunt gemischt
www.delinat.com/9470.29

«Wer nicht ermüdet, hat Erfolg»

Sprichwort aus Portugal



Am 20. Juli 2013 sind wir im Tal der Kamele im Süden Portugals bei schönstem Sommerwetter in den Korb eines Heissluftballons gestiegen. Mit an Bord: Antje und Thorsten Kreikenbaum, verantwortlich für das Weingut Vale de Camelos im Alentejo.

Ziel der Ballonfahrt: Antje und Thorsten wollten uns aus der Vogelperspektive zeigen, wie es dank jahrzehntelanger Anstrengungen gelungen ist, die Biodiversität in dieser wüstenähnlichen Umgebung zu fördern. Es war ein sehr eindrückliches Erlebnis, das Weingut von oben als grüne Oase mit fünf grossen Regenwasserteichen, unzähligen Rebstöcken, Oliven- und Johannisbrotbäumen sowie Stein- und Korkeichen zu entdecken.

Würden wir heute die Ballonfahrt wiederholen, wäre das Bild noch eindrücklicher: In den vergangenen sieben Jahren wurden unter klimatisch extremen Bedingungen unermüdlich weitere Pinien- und Korkeichenwälder aufgeforstet und bei den Weinbergen nochmals viele Bäume und Sträucher gepflanzt. Für diese Anstrengungen und als Motivation, auf dem eingeschlagenen Weg weiterzufahren, verlieh Delinat dem Weingut die Auszeichnung «Biodiversitätswinzer 2020».

Die Reportage über das Alentejo und das aussergewöhnliche Weingut finden Sie auf den Seiten 6 bis 17. Ich wünsche gute Lektüre, am besten bei einem Glas «Biodiversitätswein» von Vale de Camelos.

Hans Wüst, Redaktor



Schwerpunkt

Nahe an der Natur

Wie nahe an der Natur das als Biodiversitätswinzer 2020 ausgezeichnete Weingut Vale de Camelos arbeitet, zeigt unsere Reportage aus dem Alentejo.

Seite 6–17



Ökologie

Mit Keyline gegen Wetterextreme

Innovative Winzer bauen neue Weinberge so an, dass sie gegen Starkregen und Trockenheit gewappnet sind.

Seite 20–21



Wein erleben

Training für Spürnasen

Wie sich der Geruchssinn auf abwechslungsreiche und unterhaltsame Weise trainieren lässt.

Seite 28–29

Kurz & bündig

Spannende Kurznachrichten aus der Weinwelt und von Delinat-Weingütern. **Seite 5**

So wird kontrolliert

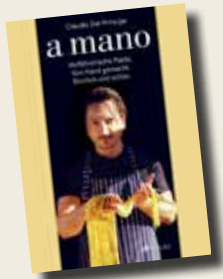
Wie wird die Einhaltung der strengen Delinat-Richtlinien kontrolliert? Interview mit Inspektor Philipp Seitz.

Seite 22–23

Lebensraum für Wildbienen

Im Rahmen des Projekts «Blühendes Rheinhessen» schafft das Weingut Hirschhof neuen Lebensraum für Wildbienen.

Seite 24



Handwerk

Noch ein Pastabuch? Klar, aber was für eines! Nur bedingt geeignet für Köchinnen von Expressmenüs. Pasta, basierend auf Handarbeit, Zeit und besten Zutaten – «cucina della nonna» eben. «Ich finde, wir dürfen die Zubereitung unseres Essens nicht der Industrie überlassen», so der Autor. Er zeigt anschaulich, wie wir «a mano» ausgerollte, gefüllte und geformte Pasta erhalten.

Claudio Del Principe: a mano
AT-Verlag, Aarau und München
ISBN 978-3-03902-018-8



Tradition

Eine kulinarische und emotionale Reise durch die Küche Portugals verspricht die Autorin. Sie präsentiert 64 typisch portugiesische Gerichte von zwölf Köchinnen und Köchen. Ein gutes Beispiel, das zeigt, wie sich auch die portugiesische Küche gewandelt hat: Neben klassischen Gerichten werden moderne Varianten beschrieben. Dabei geht die kulinarische Tradition nie vergessen.

Anais Delon Lugassy: Portugal
Christian Verlag, München
ISBN 978-3-95961-390-3



Freundschaft

Freunde zum Essen einladen – ohne beim Eintreffen der Gäste nervlich am Anschlag zu sein? Ganz einfach mit den Rezepten in diesem Buch. 20 Dreigangmenüs mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert, passend zu den vier Jahreszeiten. Optimale Vorbereitung (Mise en Place), überschaubarer Zeitaufwand, geschmacklich und optisch überzeugend. Da plant man gleich die nächste Einladung.

Ursula Furrer-Heim: Kochen für Freunde
AT-Verlag, Aarau und München
ISBN 978-3-03800-071-6



Toscana IGT 2017
Conterocca
www.delinat.com/1204.17

Meine Empfehlung:

«Als uns Leonardo Salustri bei sich zu Hause erstmals einen Conterocca aufstichte, wusste ich sofort: Dieser fruchtig-elegante Toskaner wird viele begeisterte Anhänger finden. Und so ist es gekommen. Auch für mich ist er bei vielen Gemüse- und Pastagerichten erste Wahl.»

M. Korak



Martina Korak, Önologin und Einkäuferin bei Delinat.

Hälfte der Rebfläche in Gefahr

emh. Weltweit ist mehr als die Hälfte der Rebfläche vom Klimawandel bedroht. Bei einer Erwärmung von 2 Grad, wie vom Pariser Abkommen vorgesehen, könnten 56 Prozent der aktuellen Weinregionen verschwinden. Zu diesem Schluss kommen amerikanische und französische Forscher vom Nationalen Forschungsinstitut für Landwirtschaft, Ernährung und Umwelt, wie aus einem Bericht der amerikanischen Zeitschrift PNAS hervorgeht. Am stärksten betroffenen wären Regionen mit bereits warmem Klima wie Italien und Spanien, wo 65 Prozent der Rebflächen gefährdet sind. Die Forscher weisen darauf hin, dass die Verluste durch Ausweichen auf hitzebeständigere Sorten gemildert werden können und gleichzeitig durch den Klimawandel an anderen Orten neue Weinbaugebiete entstehen könnten. Die Autoren der Studie gehen zum Beispiel davon aus, dass im Burgund der traditionelle Pinot Noir etwa durch Mourvèdre oder Grenache ersetzt werden könnte, Rebsorten, die Hitze mögen. Die Delinat-Winzer werden sich mit dem Thema im Rahmen eines Winzerseminars beschäftigen.

«Wasserschlange» im Piemont



mak. Auf der Azienda La Luna del Rospo im Piemont hat Winzerin Renate Schütz mithilfe von Permakultur-Spezialist Jens Kalkhof vor ihrem Weinkeller einen Teich ausgehoben, um anfallendes

Regenwasser zu speichern und damit die neu geschaffene Gemüseterrasse sowie die angrenzenden Reben mit Bodenfeuchtigkeit zu versorgen. Von der Wirkung der neuen «Wasserschlange von La Luna del Rospo», wie die Winzerin ihren Teich nennt, ist sie ganz begeistert: «Auch bei starken Regenfällen bewährt sie sich fantastisch. Der Überlauf funktioniert wie geplant, auch wenn den Wirsingköpfen zuweilen das Wasser bis zum Hals steht ...»

Barolo-Partnerwinzer für Delinat



mak. Im Piemont ist der biologische Weinbau noch wenig verbreitet, erst recht im prestigeträchtigen Barolo-Gebiet. Einer, der seit 2009 konsequent auf ökologischen Anbau setzt und jetzt neu mit Delinat zusammenarbeitet, ist Enrico Rivetto in Serralunga d'Alba. Er hat in der jüngeren Vergangenheit stark in die Biodiversität investiert und über 500 Bäume (Eichen, Eiben, Ahorn, Limetten, Birken, Kastanien, Kaki, Walnuss) sowie verschiedene Sträucher (Rosmarin, Salbei) gepflanzt. Ab dem Jahrgang 2019 tragen die Rivetto-Weine nun auch das Demeter-Label. Enrico ist damit der erste biodynamische Barolo-Winzer. Von der eigenen Wirtschaftsweise ist der neue Delinat-Partnerwinzer mittlerweile so überzeugt, dass er sagt: «Ich hoffe, dass sich der biologische und biodynamische Weinbau in den Langhe-Hügeln von Barolo und Barbaresco rasch ausbreitet.»

Beliebte Weinkurse

diw. Die Delinat-Weinkurse, allen voran der Basiskurs, erfreuen sich weiterhin grosser Beliebtheit. Noch nie wurden in der Schweiz und in Deutschland so viele Kurse durchgeführt wie 2019. An den insgesamt 151 Weinkursen (Vorjahr: 127) nahmen 2145 Personen teil (Vorjahr: 1747). Besonders erfreulich: Es gelang, vermehrt auch ein jüngeres Publikum für die verschiedenen Weinthemen zu begeistern. Auch im laufenden Jahr hält die grosse Nachfrage an. Das Delinat-Kursangebot ist unter www.delinat.com/ veranstaltungen zu finden.

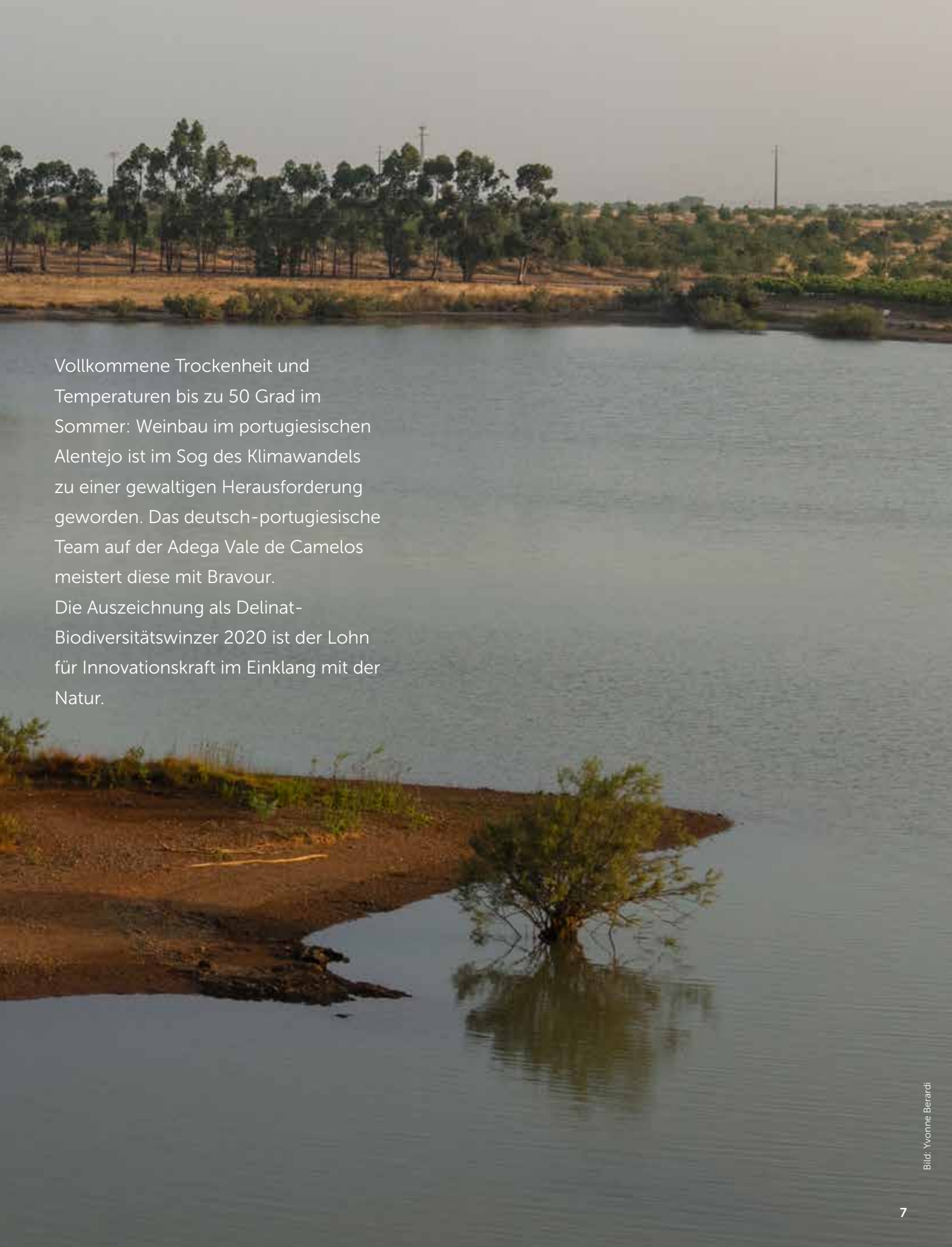
Erneut schwieriges Honigjahr

dar. Die schlechten Honigjahre halten europaweit an: 2019 war auch für die Delinat-Imker das dritte Jahr in Folge mit magerer Ernte. In Bulgarien war das Frühjahr regnerisch und kühl, was die Erntemenge von Akazienhonig drastisch reduzierte. In Kalabrien gab es wetterbedingte Probleme während der Zitronenblüte. In Spanien litten die Bienen bereits im Frühjahr unter starker Trockenheit. Diese hielt lange an und hatte Folgen für die Lavendelblüte, was wiederum zu einer sehr kleinen Lavendelhonigernte führte. Einzig in Norditalien fielen die Erntemengen halbwegs zufriedenstellend aus. Aufgrund langjähriger Beziehungen konnte sich Delinat die gewünschten Mengen an qualitativ hochwertigen, handwerklich hergestellten Biohonigen gleichwohl sichern, sodass keine Lücken im vielfältigen Sortiment entstanden.





Nahe an der Natur



Vollkommene Trockenheit und Temperaturen bis zu 50 Grad im Sommer: Weinbau im portugiesischen Alentejo ist im Sog des Klimawandels zu einer gewaltigen Herausforderung geworden. Das deutsch-portugiesische Team auf der Adega Vale de Camelos meistert diese mit Bravour.

Die Auszeichnung als Delinat-Biodiversitätswinzer 2020 ist der Lohn für Innovationskraft im Einklang mit der Natur.

Getreidefelder, Schafweiden und Korkeichenwälder so weit das Auge reicht. In diese Landschaft im Süden Portugals verliebte sich der Bremer Reeder und Seefahrer Horst Zeppenfeld 1981 und kaufte im «Tal der Kamele» tausend Hektar Land. Der Name «Vale de Camelos» erinnert an die Zeit der maurischen Besiedlung Portugals, als im Alentejo noch Kamele weideten. Heute sind es Schafe, Korkeichen, Pinien, Oliven, Johannisbrot und Reben, die das Anwesen der Familie Zeppenfeld prägen.

Klimawandel fordert heraus

Erste Reben wurden im Jahr 2000 gepflanzt. Es sind regionstypische Rebsorten wie Touriga Nacional (Portugals bekannteste Rotweintraube), Alicante Bouschet und Aragonez (in Spanien als Tempranillo bekannt), aber auch Syrah, die vorerst konventionell, seit 2007 aber biozertifiziert kultiviert werden. Schon immer war das Alentejo eine heisse und trockene Region ohne Niederschläge im Sommer. «Die Umstellung auf biologischen Anbau und später die Anwendung der Delinat-Methode waren grosse Herausforderungen und bedeuteten lange Zeit die grösste Veränderung auf unserem Gut», erklärt Antje Kreikenbaum, Tochter von Horst Zeppenfeld. Sie hat 2012 zusammen mit ihrem Mann, dem Landschaftsarchitekten Thorsten Kreikenbaum, die Verantwortung für Vale de Camelos übernommen. Vor Ort wird das Weingut von zwei starken portugiesischen Frauen geführt: Helena Manuel, ausgebildete Agraringenieurin, ist die Betriebsleiterin; Marta Pereira, studierte Önologin, zeichnet für die Weinbereitung verantwortlich. Ebenfalls mit an Bord ist der ausgebildete Winzer Janes Kreikenbaum, Sohn von Antje und Thorsten.

Das deutsch-portugiesische Team ist enorm gefordert, denn in den letzten Jahren hat sich die Situation extrem verschärft. Klimawandel, Wassermangel,

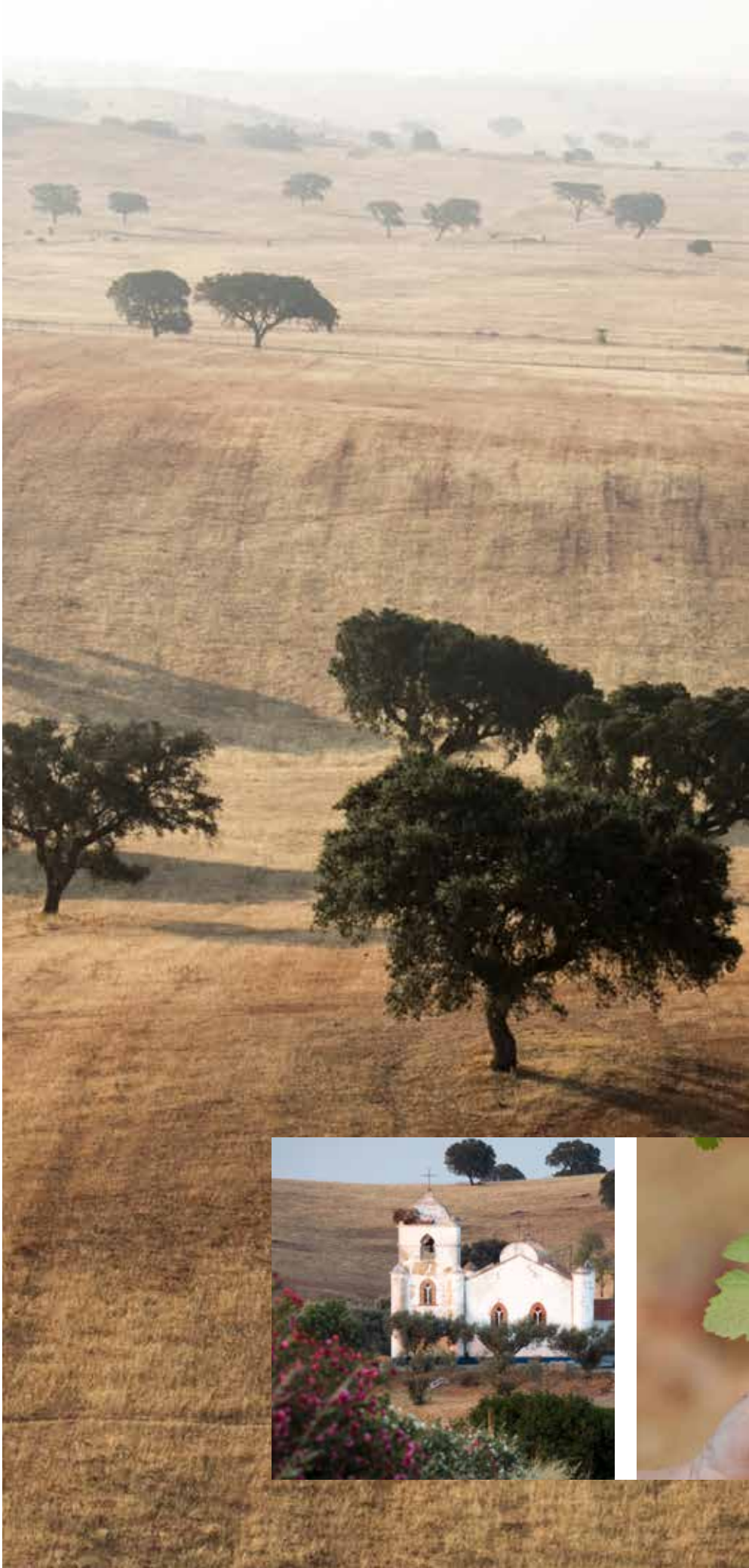




Bild: Yvonne Berardi



Helena Manuel und Marta Pereira sowie Jannes Kreikenbaum können sich nicht nur über prachtvolle Trauben aus reicher Biodiversität, sondern auch über ein Kirchlein freuen, das zum Weingut Vale de Camelos gehört.

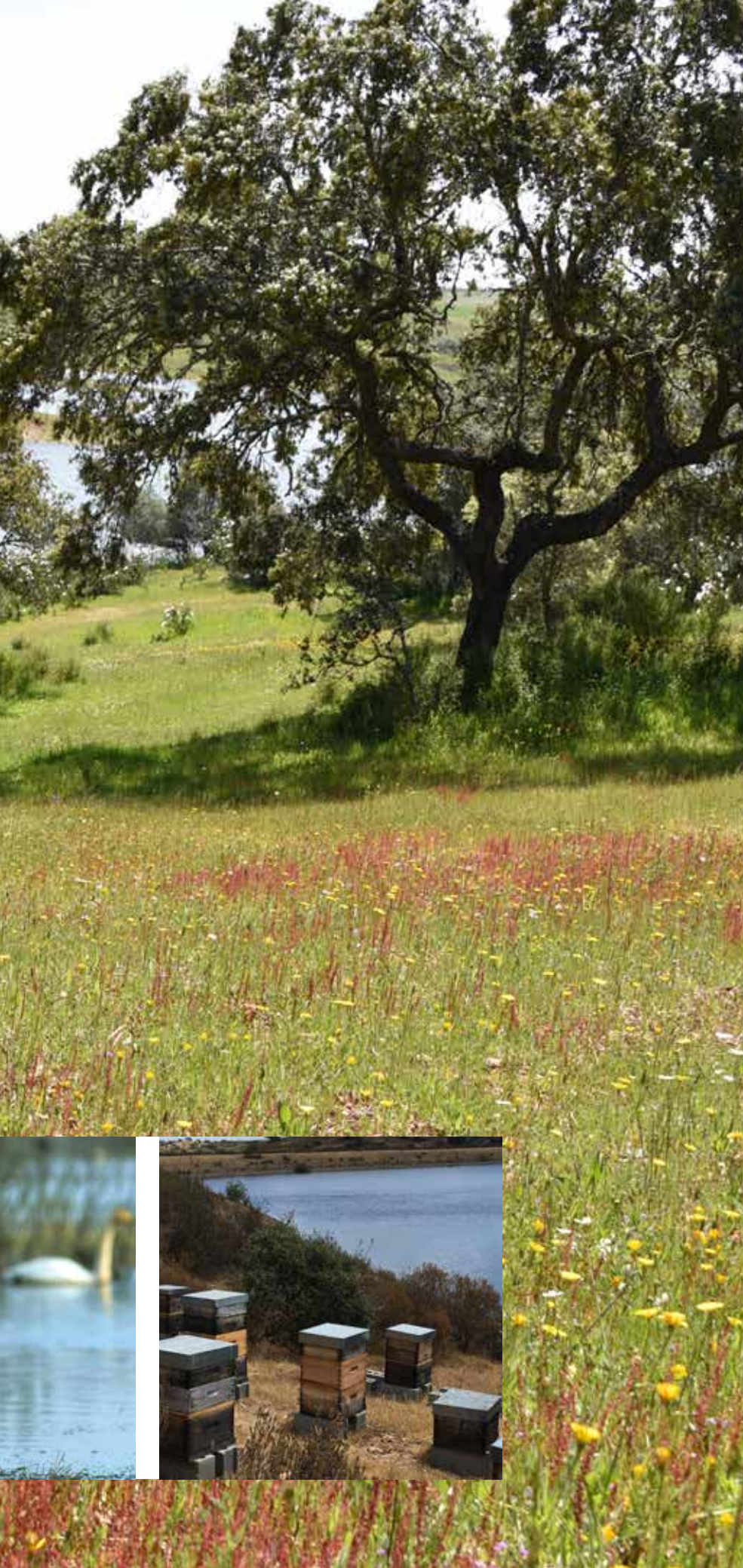
Alentejo



Bild: Antje Kreikenbaum

Trotz langer Trockenperioden ohne Regenfälle in den Sommermonaten fühlt sich eine vielfältige Pflanzen- und Tierwelt im Naturparadies von Vale de Camelos im Süden Portugals wohl.





Dürren und Wüstenbildung sind im Alentejo keine düsteren Zukunftsvisionen mehr, sondern Teil der Gegenwart. «2017 war das Alentejo Dürreregion. Es wurde der Notstand ausgerufen, doch leider hat das kaum etwas bewirkt. Vieles entwickelte sich noch immer in die falsche Richtung», bedauert Antje Kreikenbaum. Sie erwähnt etwa den überdimensionierten Alqueva-Stausee, in den grossräumig die spärlichen Wasserreserven abgezogen werden, um damit riesige, mit Pestiziden «sauber» gehaltene Olivenplantagen zu bewässern. Antje: «Schon nach wenigen Jahren sind diese Böden völlig ausgezehrt und tot.»

Langer Weg zu reicher Biodiversität

Gleichwohl gibt es Lichtblicke für «den andern Weg», wie er auf der Adegade Vale de Camelos verfolgt wird. Neuerdings interessieren sich jedes Jahr zahlreiche Gruppen von Universitäten aus Städten der näheren Umgebung, aber auch internationale Forschungsgruppen dafür, wie den Herausforderungen des Klimawandels im Einklang mit der Natur begegnet werden kann. «Biodiversität ist für uns zur Überlebensstrategie geworden», sagt Antje Kreikenbaum. So sind in den letzten 35 Jahren auf der Herdade rund 350'000 Pflanzen gesetzt worden. Neben Reben und Oliven vor allem Stein- und Korkeichen, Johanniskornbäume und Pinien, in der direkten Umgebung der Weinberge auch Pistazien, Mandarinen, Orangen, Granatäpfel und anderes mehr. Durch gezielte Aufforstung sind mehr als 600 Hektar neue Waldflächen entstanden. Der Nutzen: Begrünung und Bewaldung bilden organische Materie und verbessern den Wasserhaushalt des Bodens, wodurch extreme Hitzegrade gepuffert werden.

Gleichzeitig wurden fünf grosse Seen angelegt oder erweitert. Sie dienen als Reservoir für das sonst ungenutzt ablauf-

fende Winterregenwasser. Da es in den Sommermonaten zwischen Juni und September keine Niederschläge gibt, dafür aber lange Trocken- und Dürreperioden mit Temperaturen bis zu 50 Grad, wird das gesammelte Regenwasser zur Bewässerung der vielfältigen Kulturen benötigt. Um das möglichst wirkungsvoll und effizient zu tun, kommen bewährte Methoden der Permakultur zur Anwendung. So wurde etwa 2019 ein neuer, 4,3 Hektar grosser Weinberg nach dem Keyline-System angelegt. Dabei wird beim Anpflanzen der Rebstöcke der Topografie des Bodens gefolgt, um so möglichst alles Wasser im Boden und auf dem Gelände zu halten (siehe auch Bericht Seite 20 und 21).

Pakt mit der Sonne

Über die Jahre ist es mit umfassenden und aufwendigen Massnahmen gelungen, in einer wüstenähnlichen Umgebung eine grüne Oase mit biotopartigen Wasserflächen und reicher Biodiversität zu schaffen. Davon profitieren nicht nur die Kulturen, sondern auch verschiedene Vogelarten. Jedes Jahr versammeln sich an den Gewässern von Vale de Camelos bis zu 1500 Kraniche und andere Zugvögel im Winterquartier. Über die Jahre sind so im Tal der Kamele verschiedene Vogelschutzzonen und Naturschutzgebiete entstanden. Darüber hinaus liessen Antje und Thorsten Kreikenbaum nicht weniger als fünf Solaranlagen bauen, die heute mehr Strom produzieren, als auf dem Gut gebraucht wird.

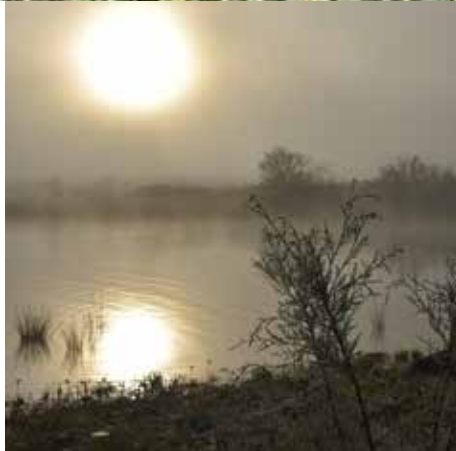
«Wir sind noch lange nicht am Ende. Wir gehen Schritt für Schritt voran, denn alles, was wir hier investieren, muss zuerst erwirtschaftet werden», resümiert Antje. «Dass wir mit Delinat einen Partner haben, der uns mit Beratung, Anregungen und langfristigen Weinkäufen unterstützt, ist für uns sehr wertvoll. Und die Auszeichnung zum Biodiversitätswinzer 2020 ist so etwas wie das Pünktchen auf dem i.»

Hans Wüst





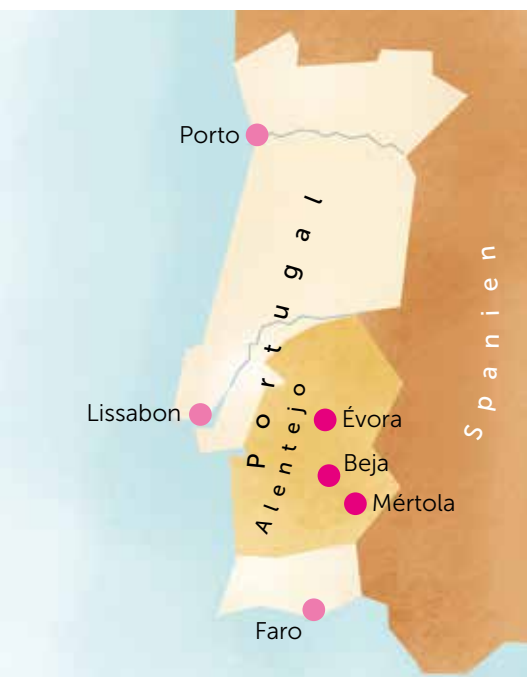
Bild: Antje Kreikenbaum



Eine Fahrt mit dem Heissluftballon vermittelt einen eindrucklichen Einblick in die neu geschaffene Biodiversität auf Vale de Camelos unter der sengenden Sonne des Alentejo.



Wein aus der Kornkammer Portugals



Das Alentejo ist eine Weinbauregion im Süden Portugals mit einer Rebfläche von rund 20 000 Hektar. Die sanft hügelige Landschaft war einst weniger für Wein als vielmehr für Getreideanbau, Oliven und Korkproduktion bekannt. Ab den 1930er-Jahren bis zum Ende der Salazar-Diktatur (1968) wurde die heisse und trockene Region zur Kornkammer Portugals. Grossflächig wurden Stein- und Korkeichen (Letztere liefern bis heute einen wesentlichen Beitrag zum weltweiten Korkbedarf) zugunsten von Getreidefeldern gerodet – mit teilweise dramatischen Auswirkungen. Der Grundwasserspiegel sank, und viele Böden büssten aufgrund einer beschleunigten Erosion ihre Fruchtbarkeit ein. Keine idealen Voraussetzungen für einen Qualitätsweinbau, der hier in den

1990er-Jahren einen Ausschwing erlebte. Zuvor war der Rebbau durch Genossenschaften bestimmt worden, die grösstenteils belanglose Massenweine produzierten. Heute jedoch gilt das Alentejo mit seinen vielen einheimischen Traubensorten wie Aragonez, Alicante Bouschet und Touriga Nacional sowie internationalen Varietäten wie Syrah oder Cabernet Sauvignon als eines der innovativsten Weinbaugebiete Portugals. Die Region kämpft aber mit den Folgen des Klimawandels. Zwar bieten Lehm- und Schieferböden ein gutes Terroir. Trockenheit, Dürre, Wassermangel und hohe Temperaturen nehmen aber immer dramatischere Ausmasse an. Ohne künstliche Bewässerung geht hier nichts mehr.

Emil Hauser

Exklusive Wein- und Kulturreise ins Tal der Kamele

mas. Wie begegnen die Delinat-Biodiversitätswinzer 2020 vom Weingut Vale de Camelos im Alentejo den Herausforderungen des Klimawandels? Wie funktioniert Permakultur? Welche kulinarischen und kulturellen Schätze birgt der Süden Portugals?

Die exklusive Wein- und Kulturreise führt von Dienstag, 4. Mai, bis Samstag, 8. Mai 2021, von Lissabon ins Alentejo. Auf dem Programm steht ein Besuch des Ökodorfs Tamera, das nach dem Konzept von Permakultur-Pionier Sepp Holzer zu einem blühenden Paradies inmitten einer von Trockenheit und Dürre geprägten Landschaft geworden ist.

Im Tal der Kamele erhalten wir auf dem Delinat-Weingut

Vale de Camelos Einblick in einen Weinbaubetrieb, der mit Massnahmen der Permakultur und Förderung der Biodiversität erfolgreich den Herausforderungen des Klimawandels begegnet. Wer gerne abhebt, kann auf einer Fahrt mit dem Heissluftballon aus der Vogelperspektive eindrücklich erleben, wie hier eine grüne Oase mit fünf grossen Seen in einem wüstenähnlichen Umfeld entstanden ist.

Eindrückliche Erlebnisse bieten ferner die Besuche einer Korkeichenfarm, der Städtchen Mértola und Évora sowie natürlich der Stadt Lissabon, wo die Reise nicht nur beginnt, sondern auch wieder endet. Portugals Hauptstadt bietet derart viel, dass sich hier eine individuelle Verlängerung von ein paar Tagen lohnt.

Detaillierte Informationen und Anmeldung unter:

www.delinat.com/weinreisen

Biodiversität aus der Flasche

Zwei starke Frauen zeichnen sich verantwortlich für den Delinat-Biodiversitätswein 2020: Weil es im Alentejo bis in den September hinein schier unerträglich heiss sein kann, haben Betriebsleiterin Helena Manuel und ihr Team die vollreifen Trauben nachts im Lichte von Mondschein und Stirnlampe von Hand gelesen. So kamen sie vor Hitze geschützt frisch in den Keller, wo sie von Önologin Marta Pereira sofort sanft und schonend verarbeitet wurden. Die verschiedenen Traubensorten wurden im Stahltank vergoren. Danach reiften die Jungweine während sechs Monaten teilweise im Stahltank, teilweise in französischen Barriques. Erst dann bestimmten die beiden Frauen gemeinsam die definitive Assemblage mit 80 Prozent Syrah und je 10 Prozent Touriga Nacional und Alicante Bouschet.

Entstanden ist eine geschmeidige, aber kräftige Cuvée mit intensiven Fruchtaromen nach Cassis und Waldbeeren sowie Anklängen von Eukalyptus und schwarzem Pfeffer. Wir empfehlen, den Wein aus grossen Gläsern zu geniessen. Er harmonisiert ausgezeichnet zur Küche des Alentejo (Bericht Seite 16 und 17), aber auch zu Gemüse- und Kartoffelgratin, Rollbraten und Geflügel. Emil Hauser



Impressum

Herausgeber

CH Delinat AG
Davidstrasse 44
9000 St. Gallen
DE Delinat GmbH
Rheinallee 27 a
79639 Grenzach-Wyhlen
AT Delinat
Postfach 400
6961 Wolfurt-Bahnhof

Kundenservice

CH Tel. 071 227 63 00
Fax 071 227 63 01
DE Tel. 07624-33999-0
Fax 07624-33999-10
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

Emil Hauser (emh)
Martina Korak (mak)
Peter Kropf (pek)
David Rodriguez (dar)
Martin Schäppi (mas)
Jonas Schrag (jos)
Hans Wüst (hrw)
Dirk Wasilewski (diw)
Daniel Wyss (daw)

Konzept und Layout

Delinat AG

Bilder

Yvonne Berardi
Kerstin Bittner
Emil Hauser
Antje Kreikenbaum
Helena Manuel

Papier

RecyStar, 100 % Altpapier

Erscheinungsweise

4-mal jährlich
RC T58

Titelseite

Vale de Camelos, das Partner-Weingut von Delinat im Süden Portugals, arbeitet nahe an der Natur und hat in einem Trocken- und Hitzegebiet ein kleines Naturparadies geschaffen. Foto Yvonne Berardi

Leckereres aus der Küche

Portugiesische Küche? Die ist nicht so bekannt wie die Küchen Spaniens, Frankreichs oder Italiens. Der Delinat-Biodiversitätswein 2020 kommt aus dem Alentejo. Werfen wir einen Blick auf die Küche dieser Region. Sie erstreckt sich vom Hinterland Lissabons bis hinunter zur Algarve.

Fragt man die Bewohner des Alentejo nach den Produkten ihrer Küche, sind die Antworten: Schweinefleisch, Stockfisch, Kohl, Hülsenfrüchte, Oliven, Suppen, Schafkäse und Brot – und jede

Menge Süssspeisen, meist aus dem Backofen. In Küstennähe kommen auch Fische und Meeresfrüchte dazu. Daraus werden einfache Gerichte gekocht: Eintöpfe, Suppen und Würste.

Schwein gehabt

Vergleicht man die Lebensbedingungen der Schweine im Alentejo mit jenen in Mitteleuropa, dann erkennt man: «Schwein gehabt.» Die geselligen Vierbeiner suchen sich an den meisten Orten ihr Futter auf ausgedehnten Erkundungstouren in Eichenwäldern. Das ermöglicht ihnen ein abwechslungsreiches Leben und den Portugiesen schliesslich ein Stück gutes Fleisch. Oft wird Schwein zu Würsten verarbeitet. Traditionell werden ausgesuchte Fleischstücke zerkleinert, gewürzt und in Därme gefüllt. Anschliessend getrocknet und über dem Steineichenfeuer geräuchert. Empfehlenswert die «chouriço de pimentão Alentejo», erzeugt aus dem schwarzen Iberico-Schwein.

Migas – Tradition der iberischen Halbinsel

Bekannt aus der bäuerlichen Küche Spaniens sind «migas», Krümel. Im Alentejo rückt gutes Weissbrot in den Mittelpunkt dieser währschaften Speise, ergänzt mit magerem Schwein, Speck, Weisswein und Gewürzen.

Um 1500 wurde in Portugal damit begonnen, Kabeljau einzusalzen und zu

trocknen. Seither kommt auch im Hinterland regelmässig «bacalhau» auf den Tisch, und dies in unzähligen Varianten. Beliebt der «bacalhau bras», eine Kreation aus zerzupftem Fisch, gebratenen Kartoffeln, Zwiebeln und Ei.

Häufig trifft man auch auf verschiedene Tintenfische. Originell der «polvo com batata doce». Der weich gegarte Tintenfisch wird mit geschmorten Süsskartoffeln, Knoblauch, etwas Essig, Kräutern und ausreichend Olivenöl gemischt.

Diese Suppe ess' ich ...

Was liegt näher, als die einfache, bäuerliche Küche des Alentejo mit währschaften Suppen zu bereichern? Da wären die «caldo verde» mit Kohl, Kartoffeln und Wurst, die «açorda alentejana» mit Brot, Ei, frischem Koriander, viel Knoblauch und Olivenöl oder die «sopa de bacalhau». Wichtig ist im Alentejo das Brot. Oft aus Maismehl gebacken das «broa de milho».

Natürlich wandeln junge Köche die alten Rezepte ab, machen sie leichter, ergänzen, tüfteln und finden so den Anschluss an die modernen Küchen Europas. Der Delinat-Biodiversitätswein 2020 von Vale de Camelos trifft also in seiner Heimat auf eine Fülle passender Gerichte. Zwei davon, «caldo verde» und «migas», finden sich unter www.delinat.com/rezepte-alentejo

Peter Kropf





Auf ein Glas mit ...

Oliver Hauser

Im Dezember 2019 gingen in Hamburg die Türen des ersten Delinat-Weinshops in Deutschland auf. Geleitet wird er vom Schweizer Oliver Hauser. Wir sprachen mit dem gelernten Werbefotografen über Nachhaltigkeit, Genuss und Wein im urbanen Umfeld einer deutschen Grossstadt.

Oliver Hauser, ein Schweizer als Leiter des Delinat-Weinshops in Hamburg – wie ist es dazu gekommen?

Oliver Hauser: Produkte, die handwerklich hergestellt und aus nachhaltiger Produktion sind, haben mich schon immer

angezogen. Und da ich gerne Wein trinke, musste ich früher oder später bei Delinat landen. Als Kunde habe ich die Ausschreibung der Stelle in Hamburg gelesen und mich spontan beworben.

Wie reagieren die deutschen Gäste, wenn sie merken, dass sie von einem Schweizer bedient werden?

Das fällt erst mal nicht auf. Ich lebe schon seit sieben Jahren in Hamburg und habe einige Redewendungen und Feinheiten der hiesigen Sprache angenommen. Wenn der «Dialekt» dann doch durchschimmert, entstehen daraus oft spannende weitere Gespräche.

Persönlich

Oliver Hauser (Jahrgang 1979) ist im Zürcher Oberland aufgewachsen. Nach der Lehre zum Werbefotografen betätigte er sich zwischendurch als Drucker, Maler, Privatdetektiv und in der Gastronomie. Vor sieben Jahren wurde er als Food-Fotograf in Hamburg sesshaft. Seine vinologische Weiterbildung (WSET 3) mündete vorerst in einen Weinblog und dann 2019 in die Leitung des Delinat-Weinshops Hamburg. In der Freizeit ist er gerne zu Fuss auf alten Pfaden oder Weitwanderwegen unterwegs, er liebt es, zu campieren und im Freien zu kochen.

Welches war das bisher speziellste Erlebnis?

Das ganze Projekt als solches! Vom Rohbau des Ladens über den Innenausbau bis zur Eröffnung – das alles mitzuerleben und jetzt fast täglich im direkten Kontakt mit den Kunden zu stehen, das alles ist für mich sehr beeindruckend.

Wie erlebst du die Startphase?

Begeistert! Viele Kundinnen und Kunden zeigen sich erfreut, dass es nun in Hamburg einen Shop gibt, wo man Weine verkosten kann und einen direkten Ansprechpartner hat.

Was macht besonders Freude, und wo drückt (noch) der Schuh?

Immer intensiver die Delinat-Weine und



die Arbeit unserer Winzer zu entdecken, zu spüren, mit welcher Überzeugung sie ihre Arbeit machen, wie sie die Natur respektieren und mit in die Arbeit einbeziehen, ist eine grosse Freude!

Die Stadthöfe, wo wir untergebracht sind, sind als Treffpunkt noch neu. Viele Hamburger müssen die Gegend erst noch entdecken. Also, an alle Delinat-Weinliebhaber: Erzählt es rum, bringt jeden und jede in die Stadthöfe, sodass immer mehr Leute wissen, wo es guten Bio-Wein zu kaufen gibt.

Weshalb lohnt es sich, beim Delinat-Weinshop in Hamburg reinzuschauen?

Weine aus reicher Natur probieren, ständig neue Tropfen kennenlernen, fachsimpeln und sich von unserem kulinarischen



Bilder: Kerstin Bittner

Der Schweizer Oliver Hauser ist Gastgeber im neuen Delinat-Weinshop in Hamburg.

Angebot von Bio-Erzeugern aus dem Umland von Hamburg zusammen mit einem Glas Wein aus dem Offenausschank verwöhnen lassen – alles in einem tollen Ambiente, das alles macht Lust, bei uns hereinzuschauen. Zusätzlich kann man hier viel Wissenswertes über den Weinbau der Zukunft erfahren. Und bei speziellen Anlässen wie dem Afterwork Tasting lassen sich themenbezogen neue Weine und Regionen entdecken.

Gibt es weitere Ideen, die du hier umsetzen möchtest?

Mein Ziel ist es, den Delinat-Shop zu einem Treffpunkt für Biowein-Liebhaber zu machen, wo direkt aus dem Glas erlebbar wird, wie grossartig Biodiversität schmeckt.

Du selber bist ein vielseitig interessierter Bonvivant. Welchen Stellenwert haben für dich Natur und Nachhaltigkeit?

Einen hohen. Bei Lebensmitteln und Kleidern will ich wissen, woher die Produkte kommen und wie sie hergestellt werden. Auf meinem Speisezettel steht viel Gemüse. Ich «kaufe» auch gerne mal nur mit den Augen.

Wenn mal nicht im Weinshop, wo bist du dann anzutreffen?

Vermutlich auf einem der vielen Fernwanderwege durch den Harz oder die Lüneburger Heide.

Interview Hans Wüst



Weintipp von Oliver Hauser

Jeder Schluck erinnert an meine Urlaube in der Provence. Der Duft der Garrigue, die flirrende Hitze und leuchtende Stechginsterbüsche. Durch die Kombination mit Cabernet Sauvignon bekommt dieser Wein für mich eine unergündliche Tiefe, etwas Magisches, Kräftiges. Tolle Frucht, ausgewogen und mit schönen Anklängen an Pfeffer und Leder.

**Château Duvivier
Les Mûriers**

Coteaux Varois en
Provence AOP 2016
delinat.com/3727.17

Mit dem Keyline-System gegen Wetterextreme



Bild: Antje Kralenbaum

Das Aufschütten der Wälle mit Steinen entlang der Olivenbäume, schafft auf Vale de Camelos Brutmöglichkeiten für Nützlinge.

Wetter und Klima spielen verrückt: Trockenheit und Starkregen treten immer in extremerer Form auf. Im Vorteil sind Winzer, die ihre Weinberge nach der Delinat-Methode bewirtschaften. Eine vielfältige Begrünung schützt den Boden vor Verdunstung und Erosion, und dank einer guten Durchwurzelung kann das Wasser bei sintflutartigem Niedergang besser aufgenommen werden. Wenn aber innert weniger Stunden Hunderte Liter Regen vom Himmel fallen, reicht auch das nicht mehr. Das Anlegen der Rebberge nach dem Keyline-System eröffnet neue Perspektiven.

Das Keyline-System (auf Deutsch Hauptliniensystem) wurde in den 1950er-Jahren von P.A. Yeomans im trockenen Australien entwickelt und später unter anderem vom amerikanischen Farmer Mark Shepard geprägt und weiterentwickelt. Besonders in der Permakultur-Bewegung hat das Keyline-System in den letzten Jahrzehnten grossen Anklang gefunden. Auch der Krameterhof von Permakultur-Vorreiter Sepp Holzer nutzt das System seit Längerem erfolgreich, um das vorhandene Wasser gezielt auf dem Gelände zu halten und gleichmässig und langfristig im Boden zu speichern.



Topografie statt Geometrie: Im neuen Weinberg von Vale de Camelos wurden die Rebstöcke auf kleinen Wällen entlang der Höhenlinien gepflanzt. So kann das Wasser am richtigen Ort versickern und ideale Versorgungsdienste leisten.

Die Topografie nutzen

Das Konzept beruht darauf, das Wasser entlang der topografischen Höhenlinien zu sammeln und direkt dort zu speichern, wo es benötigt wird. Da Wasser aufgrund der Schwerkraft stets den Weg des geringsten Widerstands wählt, sammelt es sich in tieferen Bereichen des Geländes und fliesst dort schnell ab. Das führt dazu, dass bei heftigen Regenfällen nur ein kleiner Teil des Wassers im Boden gespeichert und den Kulturen zur Verfügung gestellt wird. Der grosse Rest fliesst ungenutzt vom Gelände und führt – durch das Abtragen des Mutterbodens (Erosion) – zusätzlich zum Verlust von Humus oder reisst im Extremfall sogar ganze Landstriche mit.

Durch den Bau von einfachen Wällen, Gräben oder Furchen entlang der Höhenlinien wird ein schnelles Abfliessen verhindert: Das Wasser wird gleichmäs-

sig zurückgehalten und kann vom Boden langsam aufgenommen werden. Ein minimales Gefälle dieser Gräben verhindert nicht nur das Abfliessen des Oberflächenwassers, sondern ermöglicht auch, dieses gezielt von den – aufgrund der topografischen Lage – feuchten in die trockenen Bereiche zu leiten. Über solchen Gräben lassen sich bei starken Niederschlägen auch Teiche und Rückhaltebecken auffüllen, die in Konzepten der Permakultur als langfristige, dezentrale Regenwasserspeicher und vielfältig bepflanzte Biotope mit reicher Fauna und Flora vorgesehen sind. Solche Lebensräume und Rückzugsorte sind ein grosser Gewinn für die Biodiversität und stärken das gesamte Ökosystem. Auch die Fruchtbarkeit der Böden nimmt stetig zu, da die Humusschicht nicht mehr weggeschwemmt wird. Dies wiederum sorgt für kräftige Pflanzen, die keine Düngung nötig haben. Durch die Photosynthese wird CO² als Kohlenstoff in der

Erde gebunden, und dadurch werden die Fruchtbarkeit und die Wasserretentionskapazität des Bodens laufend verbessert und auch CO² in der Atmosphäre reduziert.

Erster Keyline-Rebberg im Alentejo

Bereits begegnen mehrere Delinat-Weingüter den Herausforderungen des Klimawandels erfolgreich mit Massnahmen der Permakultur. Auf dem Weingut Vale de Camelos im portugiesischen Alentejo wurde 2019 erstmals ein neuer, 4,3 Hektar grosser Weinberg nach dem Keyline-System angelegt. «Für uns ist das ein weiterer Schritt, um sowohl mit Trockenheit als auch starken Niederschlägen noch besser zurechtzukommen», sagt Antje Kreikenbaum von der Besitzerfamilie.

Jonas Schrag

Philipp Seitz, Bio-Inspektor

«Minimalisten treffe ich unter den Delinat-Winzern nicht an»



Wer kontrolliert eigentlich die Einhaltung der Delinat-Biorichtlinien? Wie spielen sich die Kontrollen ab? Seit 1998 arbeitet Delinat mit der unabhängigen Kontroll- und Zertifizierungsfirma bio.inspecta zusammen. Philipp Seitz, ein erfahrener Inspektor, gibt Auskunft.

Wie läuft eine Kontrolle der Delinat-Richtlinien beim Winzer konkret ab?

Philipp Seitz: In der Regel begegnen sich Betriebsleiter und Inspektor zuerst im Betriebsgebäude. Dort wird der Ablauf der Inspektion kurz umrissen, bevor die erste Dokumentenkontrolle erfolgt, die einen Über- und Einblick in den Betrieb gewährt. Anschliessend kommt es zu einer Feldbegehung, um die Informationen vor Ort zu verifizieren. Daran schliesst sich eine zweite, meist kürzere Phase der Dokumentkontrolle an, in der offene Fragen abschliessend geklärt wer-

den. Zum Schluss wird das Inspektionsprotokoll ausgefüllt und von beiden Seiten unterzeichnet.

War der Weinbau schon immer Ihre Domäne?

Nein, meine Schwerpunkte lagen bis vor wenigen Jahren hauptsächlich bei tropischer Landwirtschaft und Feldbau, besonders Kaffee, Kakao, Tee, Zuckerrohr und Baumwolle. Durch bio.inspecta hatte ich die Möglichkeit, auch in der Landwirtschaft der gemässigten Zonen Fuss zu fassen. Mit Weinbau hatte ich in der Vergangenheit nur im Rahmen von Fairtrade Audits in Chile zu tun - da ging es aber mehr um soziale und ökonomische Fragen und weniger um Ökologie.

Wie gehen Sie bei den Kontrollen auf den Delinat-Gütern genau vor?

Inspektionen können sowohl angekündigt als auch unangekündigt erfolgen. Bei der Durchführung exklusiver Delinat-Kontrollen sind unangekündigte Kontrollen nicht bedeutsam, weil die Biodiversität immer offensichtlich ist, das heisst zu jedem Zeitpunkt kontrolliert werden kann. Ausserdem handelt es sich bei den Delinat-Betrieben um biozertifizierte Weingüter, die bereits durch die Mängel der Biokontrolle gegangen sind.

Wie reagieren die Delinat-Winzer auf Ihre Kontrollen?

Überraschenderweise waren bisher alle Betriebe sehr offen, auch wenn ich während der Erntezeit zu Besuch kam, was in der Regel die arbeitsintensivste Zeit des Jahres ist.

Was kontrollieren Sie genau?

Ein Schwerpunkt sind Kriterien, die einen Eindruck liefern von der Biodiversität, wie beispielsweise ökologische Hotspots, Baum- und Strauchwuchs usw. Diese werden quantitativ erfasst. Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Einhaltung strikter Kupfer- und Schwefelobergrenzen, die strenger sind als im üblichen biologischen Anbau.

Die Delinat-Biorichtlinien gelten als die strengsten im Weinbau. Wie schwierig oder aufwendig ist die Kontrolle?

Anspruchsvoll für jeden Inspektor sind die Biodiversitätsrichtlinien, deren Vielseitigkeit und Abgrenzbarkeit sich nur demjenigen erschliessen, der Fachwissen mitbringt. Daher gehört ein jährliches Training zum Standardrepertoire eines jeden Delinat-Inspektors.

Stellen Sie bei den Winzern grosse Unterschiede bezüglich Umsetzung der Richtlinien fest?

Minimalisten treffe ich unter den Delinat-Winzer nicht an. Selbstverständlich gibt es jene, die aufgrund klimatischer Um-

Philipp Seitz

Philipp Seitz wurde 1969 in Rio de Janeiro geboren. Er ist studierter Agraringenieur und arbeitet weltweit als Berater und Auditor für Nachhaltigkeitsstandards mit Schwerpunkt Tropen und Kleinbauern. Seit 2015 ist er für bio.inspecta tätig und kontrolliert hier unter anderem Delinat-Weingüter in verschiedenen europäischen Ländern. Er ist in Bonn wohnhaft und vierfacher Familienvater. Unser Bild zeigt ihn zusammen mit Winzer Daniel Coulon (rechts) auf der Domaine Beaurenard in Châteauneuf-du-Pape.



Bild: Emil Hauser

stände gewisse Abstriche machen müssen, zum Beispiel bei der Dauerbegrünerung und beim Pflanzenschutz. Nichtsdestotrotz: Auch diese Betriebe zeichnen sich durch grosse Motivation aus, ökologische und biodiverse Massnahmen umzusetzen.

Was passiert, wenn Sie Verstösse gegen einzelne Richtlinienpunkte oder generell Verfehlungen feststellen?

Kleinere Verstösse müssen vor Verlängerung des Zertifikats behoben werden. Bei gröberen Verstössen – normalerweise im Bereich des Pflanzenschutzes – muss der Betrieb plausibel darlegen, warum es zum Verstoss gekommen ist. Nur wenn der Verstoss für den Kontrolleur nachvollziehbar ist, kann eine Ausnahmebewilligung erteilt werden.

Wie oft kommt das vor?

Selten. In der Regel nur in sehr niederschlagsreichen Jahren.

Wo sehen Sie als professioneller Inspektor die Stärken und Schwächen der Delinat-Richtlinien?

Die Richtlinien zählen sicherlich zu den stärksten Biodiversitätsstandards überhaupt. Die Herausforderung liegt in der Komplexität, die Biodiversitätsrichtlinien eigen ist. Deswegen ist es erforderlich, dass das gesamte Standardsystem, in das die Richtlinien eingefasst sind, stabil gebaut ist. Dazu gehört insbesondere auch eine gute Ausbildung von Inspektoren. Von aussen erkennt man die Stärke eines Standardsystems an der Art und Weise, wie die Zielgruppe die Richtlinien annimmt – die durchwegs positive Haltung aller Betriebe ist das, was mich am meisten überrascht hat.

Interview Hans Wüst

Die bio.inspecta AG

hrw. Die bio.inspecta AG ist eine unabhängige, neutrale und weltweit tätige Schweizer Kontroll- und Zertifizierungsfirma mit Sitz in Frick AG. Das Angebot umfasst anerkannte Kontrollen und Zertifizierungen für Bio- und Labelprodukte sowie ISO-Standards und Lebensmittelsicherheit.

Die Zusammenarbeit mit Delinat besteht seit 1998. Konkret überprüfen unabhängige Inspektoren die Einhaltung der Delinat-Richtlinien in der Praxis und stellen bei der Erfüllung der Vorgaben das entsprechende Zertifikat aus. Kontrolle und Zertifizierung basieren auf dem vier-Augen-Prinzip, das heisst, nach der Kontrolle vor Ort wird die Zertifizierung der Weine von einer zweiten Person durchgeführt. bio.inspecta ist somit ein wichtiger Eckpfeiler in der Qualitätssicherung bei Delinat.

«Hirschhof» schafft Lebensraum für Wildbienen



Bild: Ursula Gömmer



Tobias und Ellen Zimmer schaffen auf ihrem Weingut ein Blütenparadies für Wildbienen.

Tobias Zimmer vom Weingut Hirschhof beteiligt sich am Projekt «Blühendes Rheinhessen – Wein, Weizen, Wildbienen». Ziel ist die Schaffung von mehr Artenvielfalt und neuer Lebensräume für Wildbienen in der Kulturlandschaft Rheinhessens.

emh. In Deutschland verfolgt der Bund für Umwelt und Naturschutz (kurz: BUND) Ziele des Natur- und Umweltschutzes, des Biodiversitäts- und Klimaschutzes sowie des Tier- und Denkmalschutzes im Sinne einer nachhaltigen und zukunftsfähigen Entwicklung. Der BUND Landesverband Rheinland-Pfalz e.V. hat für das von 2018 bis 2020 laufende Projekt «Blühendes Rheinhessen – Wein, Weizen, Wildbienen» Modellpartner gesucht, die bereit sind, die Artenvielfalt und die Lebensbedingungen für Wildbienen in der Agrarlandschaft Rheinhessens aufzuwerten. Denn Wildbienen sind für die biologische Vielfalt unerlässlich. Durch die Bestäubung tragen sie zur Fortpflanzung von Blütenpflanzen bei.

Ein idealer Partner

«Wir haben uns als Modellpartner für dieses Projekt beworben, weil wir hoch motiviert sind, noch mehr zur biologischen Vielfalt beizutragen», sagt Hirschhof-Winzer Tobias Zimmer. Neben der Liebe zur Natur steckt da durchaus auch Eigennutz dahinter. Tobias Zimmer: «Für die Produktion von gesunden, qualitativ hochwertigen Trauben sind wir auf ein gesundes Ökosystem angewiesen. Ausserdem führen Vielfalt und ein ökologisches Gleichgewicht erwiesenermassen auch zu verringertem Schädlingsdruck.»

Den Projektverantwortlichen ist es nach einer Begehung der Weinberge leicht gefallen, das Weingut Hirschhof als Modellpartner auszuwählen. Die fünf Spezialisten für Wildbienen und Kräuterkunde konnten eine bereits reich vorhandene Pflanzen- und Tierwelt erfassen. Gesichtet wurden gegen 80 Pflanzenarten, sechs verschiedene Arten von Wildbienen, 16 Arten Falter und 14 Arten anderer Lebewesen – vom Marienkäfer über

Heuschrecken bis zum Rotmilan. «Es ist wirklich sehr beeindruckend, was es auf den Flächen des Hirschhofs schon alles gibt», lobte Projektleiterin Dr. Tatjana Schneckenburger. Dass die natürliche Vielfalt auf dem Hirschhof einen hohen Stellenwert hat, ist auch den Delinat-Richtlinien geschuldet. Diese verlangen explizit eine Förderung der Biodiversität.

Wissenschaftliche Begleitung

Weitere Massnahmen, die seit Herbst 2019 umgesetzt werden, sollen diese Vielfalt noch erhöhen. Die Anlage zusätzlicher Blühstreifen, Untersaaten und Retentionsflächen verbessern die Verfügbarkeit von Nahrung, Nistmaterial und Lebensraum weiter. Das Projekt wird gemeinsam mit den Experten vom BUND umgesetzt. Es erfolgt eine wissenschaftliche Begleitung vor und nach den Massnahmen, um den Effekt auf die Wildbienen zu messen.

Emil Hauser

WeinLese-Angebot

Jubiläumswein Nr. 2: Hirschhof Rosé «Vierzig»

Neben den Wildbienen ist auch der 40. Geburtstag von Delinat ein aktuelles Thema auf dem Weingut Hirschhof: Tobias Zimmer gehört zu den vier langjährigen Partnerwinzern, die einen Jubiläumswein beisteuern. Rechtzeitig auf den Sommer ist jetzt der Hirschhof Rosé «Vierzig» erhältlich.

Walter und Annette Zimmer begannen 1991, auf ihrem traditionsreichen «Hirschhof» ihre Weine biologisch zu erzeugen. Damit gehören sie zu den Pionieren in Rheinhessen. Bereits ein Jahr später begann die Zusammenarbeit mit Delinat, die von der Nachfolgeneration Tobias und Ellen Zimmer bis heute erfolgreich fortgeführt wird. Das Weingut verfügt über ökologisch intakte Rebberge und einen vielfältigen Sortenspiegel. Aus der grossen Traubenvielfalt werden Rot-, Weiss-, Rosé- und Schaumweine mit ausgezeichnetem Preis-Genuss-Verhältnis erzeugt. Seit etlichen Jahren finden auf dem Hirschhof im Frühling und im Herbst Weintage statt, an denen Delinat-



Kunden praxisnahen Einblick in einen Weinbau mit reicher Biodiversität erhalten und die ganze Palette der Weine verkosten können. Informationen dazu: www.delinat.com/weintage

Tobias Zimmers Hommage ans 40-Jahr-Jubiläum von Delinat ist der exquisite Hirschhof Rosé «Vierzig». Die filigrane Komposition aus Spätburgunder (50 %), St. Laurent (30 %) und Merlot (20 %) ist eine ausgesprochen charmante Cuvée, die im grossen Holzfass während sechs Monaten zu perfekter Harmonie gereift ist. Mit seinen würzig-floralen Noten duftet er in der Nase nach Sommer. Am Gaumen verführt er mit einer weichen, eleganten Struktur und feinen Fruchtaromen. Der Rosé begeistert zu Süss- und Meerwasserfischen, Gemüsekekchen, Sushi und zu mild gewürzten asiatischen Gerichten.

Hirschhof «Vierzig» rosé Rheinhessen 2019

Zum Jubiläumspreis

CHF 12.20 (statt CHF 13.60)

€ 9,45 (statt € 10,50)

(Ø CHF 1.63 pro dl, € 12,60 pro l)

Art. 4040.19

Sonderangebot gültig bis 31. Juli 2020
oder solange Vorrat.

Bestellen Sie per Telefon:

Schweiz 071 227 63 00

Deutschland 07624-33999-0

Österreich 0820 420 431

Montag bis Freitag 8–18 Uhr,

Samstag 8–12 Uhr

oder im Delinat-Webshop:

www.delinat.com/4040.19

Aha ...

Garganega

Die weisse Rebsorte Garganega gehört zu den wichtigsten Weissweinsorten Italiens. Sie wird vor allem im Veneto angebaut, wo sie die Hauptrolle beim Weisswein Soave spielt. Ein Soave ist manchmal ein reinsortiger Garganega, besteht aber immer mindestens zu 70 Prozent aus dieser Sorte. Die starke Ertragskraft der Garganega bedingt rigorose Ertragsbeschränkung, will man gute Qualität ernten. Dann aber bringt die Traube herrlich duftende (Mandel, Zitrone), frische Weine hervor. Der Säuregehalt ist in der Regel moderat. Ausserhalb Venetiens wird die Sorte auch im Friaul, in der Lombardei, in Umbrien auf Sizilien und im Südtirol angebaut.

www.delinat.com/garganega.html

Heuriger

Heuriger ist die Bezeichnung für zwei landestypische Institutionen Österreichs. Einerseits wird so der junge Wein des aktuellen (des heurigen) Jahrgangs benannt. Andererseits ist Heuriger auch der Name für ein typisches Weinklokal, in dem diese Eigenbauweine ausgeschenkt werden. Diese auch Buschenschenken genannten Lokale sind nicht das ganze Jahr geöffnet. Der Ausschank wird mit einem grünen Föhrenbusch und einer Tafel mit der Aufschrift «Ausg'steckt» angezeigt. Der Wein des aktuellen Jahrgangs wird als «Heuriger» jeweils erstmals zu Martini (11. November) ausgeschenkt. Als Heuriger dürfen Weine nur bezeichnet werden, wenn sie aus ausschliesslich in Österreich geernteten Trauben hergestellt wurden.

www.delinat.com/heuriger.html

Imprägnierverfahren

Herstellungsverfahren für einen Perlwein (auch Karbonisierung genannt), wie es auch bei der Erzeugung von alkoholfreien, kohlenstoffhaltigen Getränken üblich ist. Anders als bei der Schaumweinherstellung durch Flaschen- oder Tankgärverfahren (Charmat) findet hier keine zweite Gärung statt. Dem Wein wird direkt Kohlenstoff zugesetzt. Anschliessend wird dieser unter Druck in Flaschen abgefüllt. Diese preisgünstigste Herstellung von Perlwein muss auf dem Etikett durch den Text «mit zugesetzter Kohlenstoff», französisch «vin mousseux gazéifié» oder italienisch «frizzante» gekennzeichnet sein.

www.delinat.com/impraegniervverfahren.html

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



IGP Tierra de Castilla y León 2019
Saxum Verdejo
www.delinat.com/5889.19

Meine Empfehlung:

«Wer Sauvignon Blanc mag, der gerät auch ob einem guten spanischen Verdejo rasch ins Schwärmen. So geht es mir mit dem Saxum Verdejo der Familie Sanz aus der Rueda: Blumig-fruchtiges Bukett in der Nase, am Gaumen voller Kraft und Saft, überzeugt er mit frischer Struktur und viel Geschmack.»

D. Rodriguez



David Rodriguez, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.



Fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» zu gewinnen

Machen Sie mit beim Delinat-Weinrätsel. Die Buchstaben der richtigen Antworten (sie sind in den Beiträgen dieser Weinlese-Ausgabe versteckt), ergeben ein Lösungswort. Schicken Sie dieses per Postkarte bis **spätestens am 15. Juni 2020** an Delinat. Oder füllen Sie das Rätsel gleich online aus: www.delinat.com/weinlese-raetsel

Alle richtigen Einsendungen nehmen an der Verlosung von fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr im Wert von ca. CHF 250 / € 210 teil.

1. Welches Weingut wurde zum Delinat-Biodiversitätswinzer 2020 gekürt?

- L Pago Casa Gran
- A Vale de Camelos
- E Hirschhof

2. Was stellt für Weingüter im Süden Portugals die grösste Herausforderung dar?

- L Klimawandel
- R Falscher Mehltau
- C Vogelinvansion

3. Welche Art von Wasser wird auf dem Weingut Vale de Camelos für die Bewässerung der Reben genutzt?

- I Grundwasser
- E Regenwasser
- C Meerwasser

4. Zu welcher Tageszeit wurden die Trauben für den Biodiversitätswin Vale de Camelos Biodiversidade geerntet?

- S Am frühen Morgen
- N In der Nacht
- T Über die Mittagszeit

5. Welche besondere Attraktion wird auf der Delinat-Wein- und Permakulturreise 2021 in Portugal angeboten?

- G Helikopterrundflug
- R Tauchlehrgang
- T Fahrt mit dem Heissluftballon

6. Welcher Winzer hat zum 40. Geburtstag von Delinat den Jubiläumswin Hirschhof Rosé «Vierzig» gekeltert?

- E Tobias Zimmer
- A Alex Pflüger
- G Timo Dienhart

7. Welche neutrale Stelle kontrolliert bei den Winzern die Einhaltung der Delinat-Richtlinien?

- J bio.inspecta
- E Bio-Knospe
- N BioAgrar

8. Auf welchen beiden Weingütern finden jedes Jahr Weintage für Delinat-Kunden statt?

- R Harm und Pflüger
- N Römerkeller und Fromm
- C Hirschhof und Lenz

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.

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

Auflösung des Wettbewerbs aus der Weinlese Nr. 57

Das Lösungswort lautet
VISIONEN

Die Gewinner sind zu finden auf
www.delinat.com/wettbewerb

Feine Spürnase

Wir trinken gerne Wein, aber wenn wir festhalten wollen, wonach ein Wein riecht, lässt uns die Nase im Stich. Mehr als «gut, fein oder intensiv» schaffen wir nicht. Dabei lässt sich unser Geruchssinn trainieren – auf abwechslungsreiche und unterhaltsame Weise.

Ein Produkt lebt von seiner Geschichte. «Storytelling» nennt sich das heute. Doch schon vor 40 Jahren lieferte Delinat zu jedem Wein seine Geschichte. Insbesondere ab 1987 mit dem DegustierService. Nebst Herkunft,

Art der Weinbereitung, Traubensorten und passenden Speisen gehört seither ein Geruchs- und Geschmacksprofil (Degustationsnotiz) zu jedem Wein. Wenn wir diese Gaumen- und Naseneindrücke nachvollziehen können, erhöht das den Genuss. Der Wein erhält ein unverwechselbares Profil. Ein Weinaroma besteht aus einigen Hundert Duftstoffen. Idealerweise trainieren wir unsere Nase zuerst mit einfacheren Düften. Das schärft unseren Geruchssinn – gemäss Gehirnforschung verbessert sich auch das Gedächtnis.

Riechen, wie geht das?

Unser Geruchssinn ist mässig, Hunde und Mäuse riechen viel besser als wir. Wir verlassen uns im Alltag mehr auf Augen und Ohren, die Nase vernachlässigen wir gerne. So dichtete der Humorist Heinz Erhardt: «Wenngleich die Nas', ob spitz, ob platt, zwei Flügel – Nasenflügel – hat, so hält sie doch nicht viel vom Fliegen; das Laufen scheint ihr mehr zu liegen.»



Wie funktioniert denn unsere Nase? Beim Einatmen gelangen Duftmoleküle zur Riechschleimhaut in der Nasenhöhle. Hier sitzen rund 30 Millionen Riechzellen (Neuronen), versehen mit ca. 350 verschiedenen Duftsensoren. Via Nervenfasern (Axone) gelangt die Duftinformation in den Riechkolben in der Grosshirnrinde und von da in die Riechrinde. Erst jetzt wird uns der Duft bewusst; von hier aus gibt es auch direkte Verbindungen ins Limbische System, unser Gefühlszentrum. Hier wird der Duft mit unseren Erfahrungen und Erinnerungen verglichen. Dazu der Geruchsforscher und Zellbiologe Prof. Hanns Hatt von der Uni Bochum: «Bei Gerüchen spielt der Verstand keine Rolle. Das Gehirn erkennt jeden Geruch, den es abgespeichert hat. Wird er aufgerufen, wird auch die dazugehörige Stimmung wiederholt.» So verspüren wir bei Duft von frischgebackenem Brot Appetit, bei Fäulnisgeruch Ekel.

Ausdauer und Spass

Wir können Tausende von Düften unterscheiden und erkennen, schwer fällt es uns hingegen, Düfte zu benennen: Ein geübter Weinsommelier schafft vielleicht 200; Parfümeure nach jahrelangem Training bis zu 3000. Fürs Training braucht es also Ausdauer – aber Spass ist auch wichtig. Bewährt haben sich folgende Varianten:

Duftfläschchen

Ätherische Öle eignen sich gut fürs Geruchstraining. Zirka sechs Düfte reichen: zum Beispiel Zitrone, Ananas, Rose, Lavendel, Schokolade, Zedernholz. Morgens und abends riechen wir daran. Worum erinnert uns der Duft? Wie heisst er? Auch wenn wir nach einiger Zeit die Düfte kennen, lohnt es sich, damit weiter zu trainieren. So stärken wir Geruchssinn und Gedächtnis. Schnuppern, also stoss-

weises Riechen, ist wirkungsvoller als langsames Einatmen. Wenn wir zu lange an den Düften riechen, versagt unser Geruchssinn. Ein «reset» hilft, beispielsweise frische Luft einatmen oder an Kaffeebohnen riechen.

Statt einzelner Düfte sind Duftklassen einfacher zu erkennen. Beispielsweise die Grundgerüche nach Aromaforscher Günther Ohloff: blumig, fruchtig, grün, würzig, holzig, harzig, animalisch und erdig. Für eine Weinbeschreibung reicht «blumig, mit einer würzigen Note» vollkommen. Wer mehr punkten will, muss länger trainieren.

Duftproben

Gut geeignet sind auch selbst hergestellte Düfte: fein gemörserte Gewürze und Kräuter oder Säfte. Die können auch gleich zum Kochen verwendet werden.

Der Nase nach

Eindrücklich ist auch ein Geruchsspaziergang, bei dem wir Duftobjekte suchen und intensiv daran riechen: Baumrinden, Blumenwiesen, feuchte Erde, Pilze.

Küchenschnüffler

Ein ideales Geruchstraining ist Kochen. An Speisen und Getränken riechen stärkt unseren Geruchssinn. Und der Geruch von Speisen führt uns auch zur Wahl des dazu passenden Weins – oder umgekehrt: Das Geruchs- und Geschmacksprofil eines Weins gibt vor, was wir dazu idealerweise essen sollen.

Übrigens: Eine Weinsorte kann man sich gut einprägen, wenn wir während dreier Monaten ausschliesslich Weine dieser Sorte trinken. So speichert unser Gedächtnis die Geruchs- und Geschmacks-



eindrücke und, plötzlich erkennen wir diese Weinsorte «blind». Wein degustieren ist also hohe Schule. Beginnen wir mit einfacheren, klaren Düften. Üben wir täglich und werden wir langsam zu Spürnasen.

Peter Kropf

Ist Degustieren eine Kunst?

diw. Natürlich ist Weindegustieren keine Kunst, aber unser Geschmack ist individuell und wird durch Erfahrungen und Erinnerung geprägt. Letztlich lässt sich über Geschmack prächtig streiten, und gerade hier setzt der Delinat-Basiskurs «Die Kunst des Degustierens» an: Erlernen Sie die richtige Degustationstechnik. Schulen Sie Ihre Nase und Ihren Gaumen. Der praktische Teil beginnt mit einem Parcours durch zehn verschiedene Aromen, die beim Weindegustieren eine wichtige Rolle spielen. Die verschiedenen Weinaromen aus dem Aromenkoffer «Le nez du vin» helfen dabei. Der Delinat-Basiskurs wird seit zehn Jahren in vielen Städten in der Schweiz und Deutschlands angeboten. Mehr Informationen finden Sie unter:

www.delinat.com/basiskurs

Die bunte Delinat-Weinwelt

Kurse und Reisen

Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen aus reicher Natur bietet Delinat auch ein attraktives Kurs- und Reiseprogramm. Kurse und Reisen zu Delinat-Winzern in ganz Europa bieten einen unterhaltsamen und praxisnahen Einblick in den biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität. Alles immer auch verbunden mit Genuss und Kultur. Das aktuelle Angebot im Überblick:



Rebsorten-Kurs – typisch Merlot, Chardonnay & Co.

Der Kurs «Typisch Merlot, Chardonnay & Co.» ist ein Aufbaukurs zum beliebten Delinat-Basiskurs. Sie erfahren alles über die wichtigsten weissen und roten Rebsorten. Welches sind typische Aromen für Merlot, Tempranillo und Sangiovese? Wodurch unterscheiden sie sich?

Kursdaten und -orte:

Schweiz

13.5.20 Solothurn / Wil
14.5.20 Baden
26.5.20 Winterthur
3.9.20 Bern
16.9.20 Zürich
24.9.20 St. Gallen
8.10.20 Basel
14.10.20 Thun
4.11.20 Bern / Schaffhausen
5.11.20 Aarau
19.11.20 Olten / Solothurn / Winterthur
26.11.20 Baden

Deutschland

19.5.20 Frankfurt
4.9.20 Münster
15.9.20 Würzburg
29.9.20 Bonn
4.11.20 Stuttgart
12.11.20 Köln
19.11.20 Regensburg



Wein und Käse: komplexe Liebschaften!

Der Kurs gibt Einblick in Geschichte, Herstellung und Sorten von Käse und verrät, welche Grundregeln bei der schwierigen Kombination zu beachten sind. Im Rahmen einer ausgiebigen Degustation werden zahlreiche Varianten erprobt.

Kursdaten und -orte:

Schweiz

27.5.20 Winterthur
11.8.20 Bern
15.9.20 St. Gallen

Deutschland

15.5.20 Köln
20.5.20 Karlsruhe
6.10.20 Stuttgart
7.10.20 Freiburg
8.10.20 Nürnberg
21.10.20 Hamburg
27.10.20 Kassel
5.11.20 Frankfurt
12.11.20 Konstanz
18.11.20 Würzburg



Basiskurs: Die Kunst des Degustierens

Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Delinat-Weinexperten lüften in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der Delinat-Methode.

Kursdaten und -orte:

Schweiz

6.5.20 St. Gallen / Zürich
7.5.20 Basel
26.8.20 Bern / Zürich / Schaffhausen
27.8.20 Aarau
2.9.20 St. Gallen / Thun
3.9.20 Basel
16.9.20 Solothurn
23.9.20 Winterthur
15.10.20 Baden
29.10.20 Olten
11.11.20 Bern / St. Gallen / Zürich
12.11.20 Basel

Deutschland

14.5.20 Köln
24.6.20 Stuttgart
25.6.20 Würzburg
26.8.20 Hamburg
1.9.20 Kassel
23.9.20 Freiburg
30.9.20 Frankfurt
16.10.20 Mannheim
22.10.20 Berlin
11.11.20 Karlsruhe
17.11.20 Stuttgart



Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí

Bei dieser aussergewöhnlichen Blinddegustation treten sündhaft teure Kultweine wie Opus One, Tignanello usw. gegen Delinat-Spitzenegewächse an. Sind Preise von mehreren Hundert Franken für eine Flasche Wein wirklich gerechtfertigt? Vergleichen und urteilen Sie selbst!

Kursdaten und -orte:

Schweiz

30.6.20 Olten
27.8.20 Zürich
21.10.20 Bern / St. Gallen / Zürich
22.10.20 Basel
25.11.20 Bern

Deutschland

2.9.20 Hamburg
25.11.20 Hamburg



Delinat daheim

Trommeln Sie ein paar Freunde zusammen, einigen Sie sich auf einen Termin, und buchen Sie den Delinat-Weinexperten. Bei Ihnen zu Hause vermittelt er auf spielerische Art die Grundlagen der Degustation und lässt Sie in die faszinierende Weinwelt eintauchen.



Wein- und Genussreise Toskana

Ausspannen, geniessen und kochen in der tausendjährigen Abtei Badia a Coltibuono mitten im Chianti-Gebiet. Zu Gast bei den Delinat-Winzern Roberto Stucchi von Badia a Coltibuono und Alberto Brini von Il Conventino am Fusse des Hügeldorfes Montepulciano. Wanderung durch das reizvolle Val d'Orcia nach Pienza. Tag des Olivenöls mit reichhaltigem Picknick unter freiem Himmel.
**Sonntag, 30. August, bis
Donnerstag, 3. Sept. 2020**



Wein- und Genussreise Valencia/Tarragona

Valencia schafft den Spagat zwischen Historie und Avantgarde. Entlang der Via Augusta, der längsten Römerstrasse des alten Hispaniens, besuchen wir die Delinat-Weingüter Albet i Noya (Penedès), Igneus (Priorat) und Pago Casa Gran (Valencia). Einblick in ökologisch vorbildlichen Weinbau. Degustation feinsten Tropfen. Eintauchen in den Reisanbau in der Albufera.
**Montag, 14., bis Samstag,
19. September 2020**

Unterwegs mit Trüffelsucher Gianni Monchiero. Trüffelessen in der Stube von Mamma Maria. Wanderungen durchs Barolo-Land mit Degustation in der Enoteca del Barolo. Kochkurs auf einem prachtvollen Agriturismo.
**Montag, 26., bis Donnerstag,
29. Oktober 2020**



Wein- und Permakultur- reise Portugal

Die exklusive Reise führt von Lissabon ins Alentejo. Auf dem Programm steht ein Besuch des Ökodorfes Tamera, das nach dem Konzept von Permakultur-Pionier Sepp Holzer zu einem blühenden Paradies inmitten einer von Trockenheit und Dürre geprägten Landschaft geworden ist. Im Tal der Kamele erhalten wir auf dem Delinat-Weingut Vale de Camelos Einblick in einen Weinbaubetrieb, der mit Massnahmen der Permakultur und der Förderung der Biodiversität erfolgreich den Herausforderungen des Klimawandels begegnet. Wer gerne abhebt, kann auf einer Fahrt mit dem Heissluftballon aus der Vogelperspektive eindrücklich erleben, wie hier eine grüne Oase mit fünf grossen Seen in einem wüstenähnlichen Umfeld entstanden ist. Eindrückliche Erlebnisse bieten ferner die Besuche einer Kork-eichenfarm und der Städtchen Mértola und Évora.

**Dienstag, 4., bis
Samstag, 8. Mai 2021**

Wein- und Genussreise Languedoc

Übernachten, ausspannen und geniessen auf Château de Roquelune bei Pézenas. Führungen durch Ornithologen und Kräutereexpertin. Fahrten und Spaziergänge durch die wilde Garrigue und an der Küste. Zu Besuch bei den ökologisch vorbildlichen Delinat-Winzern der Domaine Lignères, der Domaine Mon Réve und von Château Coulon. Diese Wein- und Genussreise offenbart, was die Franzosen unter Savoir-vivre verstehen.
**Mittwoch, 14., bis Mittwoch,
21. Oktober 2020**



Wein- und Genussreise Piemont

Stilvolle Unterkunft im Palazzo Finati in der Altstadt von Alba. Zu Gast im Naturparadies La Luna del Rospo von Winzerin Renate Schütz und bei Moscato-Winzer Gianfranco Torelli.

**Detaillierte
Informationen und
Anmeldung
zu allen Reisen:
[www.delinat.com/
weinreisen](http://www.delinat.com/weinreisen)**



Wein und Schokolade

Wein und Schokolade – eine süsse Versuchung! Wir kombinieren ausgewählte Schaum-, Weiss- und Rotweine zu verschiedenen handgeschöpften Schokoladen mit unterschiedlichen Kakaoanteilen, Gewürzen und Früchten – lassen Sie sich überraschen!

Kursdaten und -orte:

Schweiz

30.11.20 Zürich
1.12.20 St. Gallen
2.12.20 Bern
3.12.20 Basel
4.12.20 Olten

Deutschland

27.10.20 Köln
3.11.20 Braunschweig
4.11.20 Bremen
5.11.20 Berlin
6.11.20 Hamburg
18.11.20 Stuttgart
20.11.20 Nürnberg
26.11.20 Frankfurt

Hinweis:

Von den hier aufgeführten Daten sind möglicherweise einige noch von der Entwicklung des Coronavirus betroffen und könnten entfallen. Aktuelle Informationen und Anmeldung:
**[www.delinat.com/
veranstaltungen](http://www.delinat.com/veranstaltungen)**



Wien und Wein – Österreich für Individualisten

2020 jährt sich der 250. Geburtstag von Ludwig van Beethoven. Zahlreiche Aktivitäten werden Wien, die Hauptstadt der Musik, der Kunst und der barocken Pracht beleben. Ein idealer Zeitpunkt, Wien einen Besuch abzustatten. Österreichs Metropole ist auch idealer Ausgangspunkt, um die Delinat-Winzer in der Wachau und am Neusiedlersee zu entdecken. Unsere neue Formel: Sie planen und buchen Ihren individuellen Aufenthalt in Wien – wir nehmen Sie ab Wien mit auf drei spannende und hochinteressante Tagesausflüge zu den engagierten Winzerfamilien.
**Donnerstag, 3., bis Samstag,
5. September 2020**



Hirschhof Rosé «Vierzig»

Tobias Zimmers Hommage an 40 Jahre Delinat. Der exquisite Hirschhof Rosé «Vierzig» ist eine filigrane Komposition aus Spätburgunder, St. Laurent und Merlot. Die charmante Cuvée reifte während sechs Monaten im grossen Holzfass zu perfekter Harmonie. Mit den würzig-floralen Noten duftet der Wein in der Nase nach Sommer. Am Gaumen verführt er mit einer weichen, eleganten Struktur und feinen Fruchtaromen. Der Rosé passt bestens zu Süss- und Meerwasserfischen, Gemüsekekchen, Sushi und zu mild gewürzten asiatischen Gerichten.

www.delinat.com/4040.19

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.