

Für Nordeuropäer ist das südliche Rhôneetal noch immer der Vorhof zum Paradies: 4 Winzerinnen und Winzer stellen ihre Weine vor.

# WeinLese

# 12

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 12, November 2008 | 3. Jahrgang

Delinat Kundenservice | Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn | Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof  
www.delinat.com

Caveau



Weinperlen  
aus dem Rhôneetal

# Seit über 20 Jahren biologisch

«Wir haben festgestellt, dass unsere Weine  
in den letzten Jahren tiefgründiger und facettenreicher  
geworden sind.»

Natalino Fasoli



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

06 **Weinneuheiten**

07 **Was ist bio am Bienenhonig?**

Honig ist wohl die älteste «Süssigkeit» der Menschheit



10 **Fotowettbewerb**

«Ich und mein DS»

11 **Überraschung –**

der DegustierService «Surprise»

12 **Stiller Abgang**

Weingeschichte von Thomas Vaterlaus

13 **Vier Weingüter – ein Ziel**

Vier Winzerinnen und Winzer aus dem Rhônetal erzählen ihre Geschichte

22 **Lammkarree mit Bohnen und Sesamkartoffeln**

Ein würziges Gericht, das perfekt zu einem Wein aus dem Rhônetal passt

28 **Hätten Sies gewusst?**

Fragen aus dem Delinat-Weinquiz

30 **Der Cartoon von Peter Gaymann**

Faszinierende Weingeschichten

Weine können Geschichten erzählen. Wein gilt für viele als Kulturgut: Eine fünftausend-jährige Geschichte, Reblagen in den schönsten Regionen, Förderer unzähliger kreativer Gedanken und philosophischer Gespräche – das ist Wein. Damit er aber diese grosse Bedeutung erlangen konnte, brauchte es Menschen, die den Wein zu dem machten, was er heute ist. Winzer und Kellermeister, Önologen und Flying Winemakers, Courtiers und Négociants, Weinhändler und Gastronomen, Weinjournalisten und Geniesser.

Wein lebt aber auch von den Geschichten, die über ihn erzählt werden. Von Winzerdynastien, die seit Generationen ihre Rebberge bewirtschaften. Aber auch von Schauspielern, Modeschöpferinnen und Architekten, die plötzlich Lust auf «Natur pur» verspürten, sich einen Weinberg kauften und jetzt erst ihre wahre Berufung gefunden haben. Geschichten aus Süditalien, wo über Nacht ganze Rebberge neu gepflanzter Reben gestohlen wurden; Geschichten aus Südspanien, wo es monatelang keinen Tropfen regnet und die Reben dennoch gedeihen, weil sie mit bis zu sechs Meter langen Wurzeln tief ins Erdreich dringen. Geschichten von technikgläubigen Winzern, die plötzlich feststellen, dass sie mit möglichst natürlich gereiften Trauben den besten Wein erzeugen.

Wir von Delinat sind immer wieder fasziniert von den Geschichten, die wir bei unseren Winzerinnen und Winzern hören. Und es macht uns grossen Spass, Ihnen diese Geschichten weiterzuerzählen – zum Beispiel hier in der WeinLese.

Viel Vergnügen!

*Peter Kropf*  
Peter Kropf

# Kunden schreiben ...

## Mit Pestiziden in die Sackgasse

Vielen Dank für Ihren Artikel, vor allem für das Zitat von M. Hornickel: «Niemand kann wirklich wissen, in welcher Dosis diese Stoffe unbedenklich sind». Dies war das Kernthema eines meiner frühen toxikologischen Projekte in den 80er-Jahren: Wir beschäftigten uns im damaligen Arbeitskreis an der Düsseldorfer Universitätshautklinik schwerpunktmässig mit Fragen zur Pathogenese und zur Klinik der Porphyria cutanea tarda (PCT), einer eher seltenen Störung der Hämoglobinbiosynthese. Diese Erkrankung hatte in den 50er-Jahren eine traurige Aktualität erlangt, als die USA im Rahmen ihrer Marshallplan-Hilfe einige tausend Tonnen Saatgutweizen an die Türkei geliefert hatten, die aber statt auf den anatolischen Feldern via Schwarzmarkt in der Brotfabrikation gelandet waren. Dieser Weizen war – wie damals durchaus üblich – mit Hexachlorbenzol (HCB) zur Vermeidung von Pilzwachstum gebeizt worden. HCB galt zu dieser Zeit wegen seiner chemischen Inertheit und des Fehlens akuter Zeichen von Toxizität als für den Menschen unbedenklich. Wir konnten dann nachweisen, dass dem nicht so war, insofern nämlich die Langzeitapplikation von HCB eines der Schlüsselenzyme von Versuchstieren blockierte und, schlimmer noch, durch weitere Umweltgifte wie z.B. Kadmium eine ausgeprägte Steigerung der Symptome (schwere Lichtschäden der Haut und Lebertoxizität) beobachtet wurde. HCB ist inzwischen «gebannt» worden (das ging damals überraschend schnell, nachdem nämlich



die USA erkannt hatten, dass ihr vom Aussterben bedrohtes Wappentier, der Seeadler, diese Bedrohung vor allem der Exposition von HCB verdankte!), aber der Kreislauf dieser Substanz in der belebten und der unbelebten Welt ist ungebrochen. Setzen Sie daher – und es gibt noch viele andere Beispiele für ähnliche wie den von mir geschilderten Prozesse – Ihre Bemühungen um die Produktion schadstofffreier Weine unbedingt fort!

Professor Dr. med. Reinhard Lissner

Ich leide an einer Pestizidallergie und bei Wein, Trauben und Erdnüssen habe ich sogar trotz biologischer Ernährung oft Reaktionen. Auch Delinat-Weine haben mir das eine oder andere Mal Niesanfalle beschert. Vermutlich durch «Verwehungen» benachbarter Weinberge. Die Bestimmungen allgemein (nicht nur im Biosektor) müssten viel strenger sein, da die wenigsten Menschen selbst auf Nachhaltigkeit und Erhaltung der Natur achten. Auch das EU-Biogütesiegel ist mir viel zu verwaschen und «schlupflöchrig».

Gudrun Schröder

## DS-Treueprämie

Ich habe diese Woche von Ihnen die \*\*\*Treueprämie, nämlich den Weindekanter und die Rotweingläser, pardon: -kelche, erhalten und bin einmal mehr hoch erfreut. Sie gefallen mir sehr! Ich danke Ihnen herzlich und möchte an dieser Stelle erwähnen, dass ich in all den Jahren mit Ihrem DegustierService resp. den Weinen sehr, sehr selten enttäuscht und fast immer sehr zufrieden und oft positiv überrascht war. Ivo Stiege

Für Ihre Treuegabe (Olivenöl) danke ich Ihnen sehr. Das Olivenöl schmeckt wunderbar. Selten wird man von Firmen für jahrelange Treue belohnt. Bei Ihnen schätze ich das ganz besonders. Jedes Mal freue ich mich auf die Degustierpakete. Ausser den besonderen Rotwein habe ich alles bestellt. Es ist schon ein Genuss, die Flaschen zu öffnen und mit Freunden zu beraten: Was riechst du, was schmeckst du? Und dann den ersten Schluck zu geniessen. Besten Dank für diese Möglichkeit des Probierens. Ihre Website gefällt mich auch sehr gut, ich versuche mich auch am Weinquiz, man lernt ganz schön dabei.

Sieglinde Hämmerling

## Albet i Noya

Ich bin ein absoluter Fan von Albet i Noya!!! Das Beste, was es in Sachen Wein und Sekt auf dem Markt gibt!!!

Thomas F. Grütter

## Wir freuen uns über Ihre Meinung,

sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschriften bitte mit Vorname, Name, Ort an:

**leserbriefe@delinat.com**

oder an den Delinat-Kundenservice.

## Besten Dank!

Aus Platzgründen behalten wir uns vor, einige Zuschriften auszuwählen oder zu kürzen.

### Herausgeber Delinat Kundenservice:

**CH** Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn  
Telefon 071 227 63 00, Fax 071 227 63 01  
**DE** Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein  
Telefon 07621-16775-0, Fax 07621-16775-1  
**AT** Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof  
Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432

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

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

**Beiträge** David Rodriguez, Dominik Vombach, Thomas Vaterlaus, Jürgen von der Mark, Irene De Cristofaro-Wipf, Martina Korak, Rudolf Knoll, Jeanette Roldo, Jürg Weibel, Emil Hauser, Karl Schefer, Daniel Wyss

**Layout** buob und schiess, St. Gallen

**Bilder** Marçal Font, Urs Schmidlin, Monika Jäck, Brüggli Romanshorn, Dorothea Lämmli, Rudolf Knoll, istockphotos.com, digitalstock.de, Peter Gaymann (Cartoon)

**Papier** Cyclus Offset, 100% Altpapier

**Erscheinungsweise** 4-mal jährlich



### Titelseite:

**Weinkeller (Caveau) der  
Domaine Achard-Vincent**  
Bild: Marçal Font

Impressum

## DonauSonne

Ich habe mir einige Flaschen «DonauSonne» bestellt. Ich bin von allen 3 total begeistert!!! Echt delikater und goldrichtiger für die derzeitige Sommersonne. Bitte nächstes Jahr unbedingt wiederholen!!!!!!

Gerd Maibauer

## Weinquiz

Als wissbegieriger Weintrinker versüsse ich mir ab und zu ein paar Minuten mit dem interessanten und spannenden Weinquiz von Delinat. Es macht unheimlich viel Spass, auf diese Weise mehr über Wein und Delinat zu erfahren. Doch nicht genug der Freude über das Quiz; man wird sogar fürstlich für die Teilnahme belohnt. In der letzten Woche durfte ich ein wahrlich wunderschönes Kochbuch in Empfang nehmen. Wir haben den letzten Sonntag in der Küche verbracht und ein leckeres Menü, begleitet von Delinat-Wein, auf den Tisch gezaubert. Grossartig.

Gabriela Stofer



## Drehverschluss

Klick, knirsch – und der Schraubverschluss öffnet sich mit dem knochigen Knacken eines umgedrehten Geflügelgenicks. So wird das Besondere profanisiert. Der Genuss eines derart verschlossenen Weines ist nur noch in gefestigten Zweierbeziehungen möglich, denn im Bekanntenkreis wird ein Wein mit Schraubverschluss irgendwo zwischen stilllos und peinlich bewertet. Bei den Bekannten gehen die Augenbrauen so

schnell hoch wie sonst nur Sektkorken, und selbst reaktionsschnelle Beteuerungen über die exzellente Qualität des Weins und dessen exklusiven Bezug über den Degustierservice vom Bioweinversender Delinat retten nichts.

Thomas Betten

Wenn Drehverschluss bei Weisswein akzeptiert und auch so kommuniziert wurde, bin ich wohl bei Ihnen in die Rubrik der 87% geruscht... und dies wäre dann doch sehr undifferenziert: Bei Rotweinen, auch bei einfacheren (sind sie deshalb gleich «billiger»?), gilt für mich nach wie vor als Muss der Korkzapfen. Rotweine mit Drehverschluss wären für mich ein Grund, sogar die Mitgliedschaft bei Delinat in Frage zu stellen.

E. Lienhart

Die positive Beurteilung des Drehverschlusses bezieht sich vorwiegend auf eher günstige, rasch zu trinkende Weine; also in erster Linie auf einfache Weiss- und Roséweine. Im Moment prüft Delinat denn auch nur im kleinen Rahmen die Akzeptanz und die technische Eignung solcher Drehverschlüsse bei ein paar wenigen Weiss- und Roséweinen. Ziel ist es, für die einfacheren Weine einen geeigneten Verschluss zu finden; idealerweise wird dies ein verbesserter Naturkork sein, bei dem das lästige und kostspielige Korkenproblem (Zapfengout) behoben werden konnte.

Peter Kropf, Redaktion WeinLese

## DS-Rucksack

Er ist gekommen und gefüllt wieder auf der Heimreise. Auf der Post grosse Augen und ich lauthals verkündend, ja das ist halt Delinat. Nicht nur gute, feine Bioweine, sondern eben halt auch eine sinnvolle Retourne der Qualitätsverpackungen. Ein gutes Echo der Beamtin: «Aha das ist also Delinat, sehr gut.» Stolz zog ich von dannen. Gutes darf frau auch mit gutem Gewissen loben.

Janine Bischofberger



## Weiterbildung für Delinat-Winzer

daw. Mit den strengsten Richtlinien für biologischen Weinbau stellt Delinat hohe Anforderungen an die Winzer. Mit Forschungsprojekten, Beratung und Weiterbildungskursen stellt Delinat sicher, dass die Winzer diese hohen Qualitätsansprüche erfüllen können. Zwei dieser Kurse fanden dieses Jahr im Penedès auf dem Weingut von Albet i Noya und in der Region La Mancha bei den «El Molino»-Winzern statt. Pflanzenschutz mit weniger Kupfer, ökologische Ausgleichsflächen als Lebensraum für Nützlinge und Begrünung im trockenen Süden waren diesmal die Themen.



Werner Michlits vom Weingut Meinklang in angeregtem Gespräch mit Delinat-Kundinnen und -Kunden

## Werner Michlits in St. Gallen

jpw. Am 20. Juni stellte Werner Michlits seine Weine im Abhollager in St. Gallen vor. Unter anderen den «Konkret», der im Beton-Ei ausgebaut wurde.

# Wein- Neuheiten

## Caruma branco Dão DOC 2007

Die portugiesischen Dão-Weine sind im Aufwind. Mit alt-ingesessenen Traubensorten und neuer Kellertechnik entstehen eigenständige Crus mit viel Charme. Wir haben für Sie eine der besten Cuvées entdeckt.

Artikel-Nr. 5208.07  
CHF 13.80 / € 8,50 (11€ 11,33)



## Château de Passavant Anjou AC 2007

Wer Weissweine schätzt, wird sich über diesen charaktervollen Chenin Blanc freuen – eine Spezialität aus der Loire; beeindruckt mit viel Schmelz und Extraktreichtum am Gaumen.

Artikel-Nr. 7936.07  
CHF 15.80 / € 9,50 (11€ 12,67)



## Domaine Virgile Joly Saturne Coteaux du Languedoc AC 2007

«Avec des vins harmonieux, 2007 est un millésime de très haut niveau en Languedoc», schreibt La Revue du vin de France. Tatsächlich: Der Saturne präsentiert sich auf beachtlichem Niveau. Eine Weissweinspezialität aus 100% Grenache blanc.

Artikel-Nr. 5458.07  
CHF 17.50 / € 10,50 (11€ 14,00)



## Domaine Virgile Le Joly Rouge Languedoc AC 2007

«Bei aller Moderne ist und bleibt Weinbau ein Handwerk», erklärt uns Virgile Joly und präsentiert stolz den 2007er «Le Joly Rouge»: gut gelungen, meinen wir.

Artikel-Nr. 1962.07  
CHF 16.50 / € 9,90 (11€ 13,20)

## Savian Refosco dal Peduncolo Rosso Lison Pramaggiore DOC 2007

Refosco dal Peduncolo Rosso – ein neuer Wein für Delinat-Kunden, gekeltert aus einer autochthonen (heimischen) Traubensorte. Eine Bereicherung der Vielfalt.

Artikel-Nr. 3731.07  
CHF 12.90 / € 7,90 (11€ 10,53)



## Pecorino Terre di Chieti IGT 2007

Für Sie entdeckt!  
Eine Rarität aus den Abruzzen: ein Weisswein mit dem Duft von Frühlingsblumen, gekeltert aus der lokalen Traubensorte Pecorino.

Artikel-Nr. 5033.07  
CHF 12.50 / € 7,40 (11€ 9,87)

## Rasula Catarratto Sicilia IGT 2007

Catarratto ist die wichtigste Weisswein-Traubensorte Siziliens. Eine lokale Spezialität mit herb-würzigem Charakter.

Artikel-Nr. 5067.07  
CHF 12.90 / € 7,90 (11€ 10,53)



# Was ist bio am Bienenhonig?



Bienenhaltung in den Montes de Alcarria/Spanien, umgeben von wildem Rosmarin

**Honig ist wohl die älteste Süßigkeit der Menschheit. Schon in der Steinzeit wurde er als Nahrungsmittel verwendet. Mit Honig wilder Bienen wurden Bären in die Falle gelockt. Den Ägyptern galt er als Göttertrank, die Griechen schätzten seine heilenden Eigenschaften. In der Küche war er lange Zeit ein unersetzlicher Süßstoff, bis er vom industriell gefertigten Haushaltszucker verdrängt wurde.**

Mit zunehmendem Gesundheitsbewusstsein vieler Konsumenten rückt die Bedeutung des wertvollen Honigs wieder stärker in den Vordergrund. So wie die Qualitätsansprüche an Lebensmittel in zunehmendem Masse steigen. Über die Wirkung von Bienenhonig auf die menschliche Gesundheit wurde viel geforscht und berichtet und für

einmal ist sich die Wissenschaft einig: Bienenhonig ist gesund. Das wussten die alten Ägypter und die Griechen schon lange vor unserer Zeitrechnung. Doch heute muss diese Binsenwahrheit um ein wichtiges Kriterium ergänzt werden: Die Qualität von Bienenhonig widerspiegelt den Zustand der Herkunftsregion und der Bienenhaltung. Und in dieser Beziehung schneidet biologischer Honig naturgemäss hervorragend ab.

Noch immer sind seriöse Bio-Imker rar, ihre Erträge knapp. Immer wieder gab es Rückschläge, zum Beispiel die Varroatose, eine vor wenigen Jahrzehnten nach Europa eingeschleppte Bienenseuche, der mit natürlichen Mitteln nur schwer zu begegnen ist. Oder die in den letzten Jahren zuneh-



Oben: Silvia und Christoph Gaupp mit David Rodriguez, Delinat (Mitte) im schützenden Anzug bei der Inspektion der Beuten



Unten: Für 1 kg Honig arbeiten 4000 bis 5000 Bienen einen ganzen Sommer lang

menden Trockenperioden, welche die sonst üppigen Weidegründe verdorren und die Bienen hungern lassen. Doch einige Imker halten durch und produzieren auch unter schwierigen Bedingungen ausgezeichneten Biohonig und erfüllen damit die strengen Delinat-Anforderungen.

## Notvorrat für Biobienen

Eine grundlegende Anforderung betrifft die Ernährung der Bienen: Im Gegensatz zur traditionellen Imkerei darf dem Bienenvolk nicht der gesamte Honig entnommen und die Überwinterung mit Zucker bestritten werden. Es muss dem Bienenvolk stets genügend eigener Honig im Stock bleiben, sodass es im Normalfall den Winter ohne Zusatzfütterung übersteht. Nur in überdurchschnittlich strengen Wintern ist eine lebensrettende Zusatzfütterung erlaubt. Die Anforderung kann natürlich nur in südlichen Regionen mit kurzen, milden Wintern erfüllt werden. Der Sinn dieser vielleicht drastisch klingenden Massnahme liegt an der Basis des Biogedankens, der fordert: Pflanzen und Tiere sollen möglichst gesund erhalten werden, sodass sie ohne fremdes Zutun gedeihen. Und was könnte für Bienen gesünder sein als ihr eigener Honig?



**Oben: Das flüssige Gold muss vor der Abfüllung filtriert werden**

**Rechts: Einrichtung mit Schleuder zur Honiggewinnung**

Die zweite Anforderung betrifft die Therapie bei Seuchen und Krankheiten. Da sind chemisch-synthetische Mittel verboten, was z. B. bei der Varroatose eine echte Herausforderung bedeutet. Die für die Bienen tödlichen Milben werden mit Ameisensäure und ätherischen Ölen in Schach gehalten. Dies erfordert nicht nur Geschick, sondern auch viel Handarbeit und Durchhaltevermögen der Imker. Wie einfach wäre es, wie in der traditionellen Imkerei ein chemisches Akarizid zu sprühen? Doch ein echter Bio-Imker würde lieber auf die Imkerei verzichten, als solche Gifte einzusetzen, die im schlimmsten Fall sogar im Honig landen können.

Ähnliche Prinzipien gelten für Antibiotika und andere Therapien, die bei Bienenkrankheiten schnell zur Hand sind: In der Bio-Imkerei sind diese tabu. Stattdessen werden alternative Heilmethoden wie Iso-, Aroma- und Phytotherapie eingesetzt.

## Wo Biobienen weiden

Ein wichtiges Kriterium betrifft die Wahl der Bienenweide. Bio-Imker transportieren ihre Völker für die Hauptsammelperiode in abgeschiedene Regionen, wo möglichst

wenig Umweltgifte die Bienenträge belasten. Verboten sind Standorte nahe Intensivkulturen, wo chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel zum Einsatz kommen. Die typischen Sommerquartiere für die Bioimkerei sind daher hoch gelegene Wälder, Naturreservate und Weiden. In diesem Zusammenhang sind die Anstrengungen der Bio-Imker um so deutlicher hervorzuheben. In ihrem Bestreben, das natürliche Gleichgewicht ihrer Völker zu unterstützen, ist die Standortwahl zur Zeit der Sammelaktivität der Bienen essenziell und massgebend für die Qualität des Honigs.

## 15 Jahre ohne Strom

Für Christoph Gaupp-Berghausen und seine Frau Silvia ist die Bezeichnung Bio-Imker wahrscheinlich viel zu eng gefasst. Vor über 30 Jahren wanderte das österreichische Paar nach Spanien aus. Ihr Zuhause fanden sie in Torronteras, einem ausgestorbenen Dorf auf 1030 Meter über Meer, in der Alcarria gelegen. Die letzten Einwohner verliessen Torronteras Anfang der 60er und überliessen es dem Zerfall. Silvia und Christoph Gaupp lebten während 15 Jahren ohne Strom, bauten ihr Haus selbst auf den Ruinen auf, lebten vom Verkauf selbst hergestellter Produkte, v.a. Käse, Gemüse, Olivenöl, und versuchten, mit der Pferdezucht ein weiteres Standbein aufzubauen. Bemerkenswert, dass sie schon damals nicht nur auf Bio setzten, sondern die biodynamische Wirtschaftsweise wählten. Heute bewohnt noch eine zweite Familie das Dorf, das damit 10 Einwohner zählt und auf keiner Landkarte zu finden ist.

## Eine verirrte Kuh

Eines Tages befand sich ein fremdes Rindvieh unter Gaupps Herde. Vergeblich suchten sie nach dem Besitzer des Tieres und so blieb es bei ihnen. Nach einiger Zeit tauchte ein Bauer in Torronteras auf, der von dieser Geschichte gehört hatte und eine Kuh vermisste. Es war tatsächlich sein Tier, das nach einer Odyssee von 60 Kilometern bei Gaupps eine «zweite Weide» gefunden hatte. Der Zufall wollte es, dass dieser Bauer Imker war und bei den Gaupps das Interesse für die Bienen weckte. Heute ist Honig ihre Haupteinnahmequelle. Daneben vermieten sie die gesamte «Infrastruktur»







**Wo alles begann; die frühere Behausung der Familie Gaupp in der Region Guadalajara**

des Dorfes, inklusive des eigene Wohnhauses und der selbst restaurierten Kirche San Antonio, für verschiedenste Anlässe und Kurse. Die Gästezimmer sind in verschiedenen Gebäuden über das ganze Dorf verteilt. Die Räume sind einfach, aber liebevoll eingerichtet und die Erholungsqualität in dieser Stille einfach überwältigend. Im Sommer kommen gerne Freunde und Bekannte, v. a. aus der Kunstszene, um sich ein paar Wochen zurückzuziehen und auszuspannen. Auch Delinat-Kunden haben die Möglichkeit, dort ein paar Tage entspannte Ferien zu verbringen.

Gaupps besitzen 400 Bienenvölker, die sie zum Teil bis in die Montes von Toledo verteilen. Die Ernte erfolgt einmal im Mai für den Rosmarin-, für den Wildlavendel- (Espliego) und den Tausendblütenhonig im September. Die Honige zeichnen sich immer durch ihren kräftigen Geschmack und ihre sortenreinen Aromen aus. Die Biozertifizierung wird von Ecocert/Sohiscert durchgeführt.

David Rodriguez

**Für Besuche und Infos:**  
[www.mieldetorronteras.es](http://www.mieldetorronteras.es)

# Das Honig-Angebot

Zu jedem 4er-Honigpaket erhalten Sie *gratis* einen Honiglöffel



## Honigpaket «Die Milden»

CH: 4 x 1 kg CHF 92.50  
(pro kg nur CHF 23.10)  
Art. 9489.91  
DE: 4 x 1 kg € 55,50  
(pro kg nur € 13,87)  
Art. 9489.90

Die Honige in diesem Paket sind besonders mild im Geschmack. Geniessen Sie Spezialitäten wie Tausendblüten-, Orangenblüten- und Akazienhonig.



## Honigpaket «Die Würzigen»

CH: 4 x 1 kg CHF 92.50  
(pro kg nur CHF 23.10)  
Art. 9490.28  
DE: 4 x 1 kg € 55,50  
(pro kg nur € 13,87)  
Art. 9490.28

Dieses Paket zeichnet sich durch besonders aromatische Honige aus und kann Sorten von Wildblumen und Lavendelhonig enthalten.



## Honigpaket «Miel Cru – Sortenhonige»

CH: 4 x 1 kg CHF 95.–  
(pro kg nur CHF 23.75)  
Art. 9490.55  
DE: 4 x 1 kg € 57.–  
(pro kg nur € 14,25)  
Art. 9490.54

In Frankreich nennt man Honige, die zu mehr als 50 Prozent von derselben Pflanze stammen «Miel Cru» oder eben «Sortenhonige». Dieses Paket enthält Honige von Sonnenblumen, Rosmarin und Lavendel.



## Honigpaket «Sommerblüten»

CH: 4 x 1 kg CHF 90.–  
(pro kg nur CHF 22.50)  
Art. 9490.74  
DE: 4 x 1 kg € 54.–  
(pro kg nur € 13,50)  
Art. 9490.71

Honige, welche von verschiedenen Pflanzen einer Region stammen, nennt man Landschafts- oder Sommerblütenhonige. In diesem Paket finden Sie Sorten wie Tausendblüten-, Eukalyptus und Sonnenblumenhonig.

**Honig online bestellen unter:**  
[www.delinat.com/honig](http://www.delinat.com/honig)

# Fotowettbewerb: «Ich und mein DS»

**Der DegustierService inspiriert unsere Kunden immer wieder zu kreativen «Höhenflügen». Machen auch Sie mit beim Fotowettbewerb über [www.delinat.com/ds-fotos](http://www.delinat.com/ds-fotos).**

Seit 20 Jahren verlässt regelmässig, mehrmals pro Jahr, ein neues DS-Paket unsere Hallen. Ihnen zu Hause beschert es Genuss, eröffnet neue Welten des Geschmacks und lädt dazu ein, schöne, gemütliche Stunden zu verbringen. Für viele DegustierService-Mitglieder ist der DS gar kreative Quelle für Fotos, Zeichnungen und Texte. Wir möchten an Ihrem Erleben rund um den DS teilhaben. Deshalb haben wir uns entschlossen, einen Fotowettbewerb durchzuführen. «Ich und mein DS» heisst das Motto, und wir laden Sie herzlich ein, mitzumachen. Für die Teilnahme brauchen Sie nichts weiter als eine Fotokamera, eine gute Idee und Internetzugang. Ihrer Kreativität sind kaum Grenzen gesetzt.

Vielleicht entstehen an einem gemütlichen Degustationsabend mit Freunden lustige Schnappschüsse. Oder Sie halten einen speziellen Verwendungszweck des DS-Kartons fotografisch fest. Möglicherweise inszenieren Sie Ihre eigene DS-Erlebniswelt als Fotomotiv. Sie können selbstverständlich auch ein bereits bestehendes Foto einsenden; einzige Bedingung: Der Delinat-DegustierService muss im Foto eine Rolle spielen – sei es visuell oder in einem gedanklichen Sinne. Ihr Foto muss in digitaler Form vorliegen, damit Sie es auf unsere Internetseite hochladen können.

Sie sehen, es gibt unendlich viele Möglichkeiten zur Teilnahme bei «Ich und mein DS». Auf unserer Internetseite entsteht eine Fotogalerie und die kreativsten Einsendungen werden selbstverständlich belohnt. Eine extra für diesen Fotowettbewerb berufene Jury wird die besten zehn Fotos küren.

Auf die Gewinner warten spannende Überraschungen:

Platz 1 bis 5

**1 Delinat-Überraschungspaket «Plus»  
im Wert von CHF 160/EUR100**

Platz 6 bis 10

**1 Delinat-Überraschungspaket  
im Wert von CHF 20 bis 40/  
EUR 12 bis 24**

Haben Sie bereits eine Idee? Dann besuchen Sie jetzt gleich unsere Website. Die Teilnahme findet ausschliesslich über das Internet statt. Unter [www.delinat.com/ds-fotos](http://www.delinat.com/ds-fotos) finden Sie alle wichtigen Informationen. Einsendeschluss ist der 6. Dezember 2008. Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme und sind gespannt auf Ihre Ideen.

Dominik Vombach



**Das Foto muss in digitaler Form vorliegen, damit Sie es auf unsere Internetseite hochladen können**

**Die Bilder können in der Fotogalerie bewundert werden:  
[www.delinat.com/ds-fotos](http://www.delinat.com/ds-fotos)**



## DegustierService «Surprise»

# Lassen Sie sich überraschen!

pek. Jedes Jahr bittet Delinat eine Winzerin oder einen Winzer, einen Wein von den besten zu reservieren: für das Überraschungspaket des DegustierService «Surprise». Das Paket kommt jeweils kurz vor Weihnachten. Was diesmal darinsteckt, bleibt noch ein Geheimnis. Nur so viel: Es ist immer eine Weinrarität und oft auch eine kulinarische Überraschung.

### Kulinarische Überraschungen

Einmal ist Katalonien an der Reihe, dann die Toskana oder die Provence. Aber immer sind die Winzerinnen und Winzer bereit, ihre bestgehüteten Weinschätze herzugeben. Denn sie wissen: Das Überraschungspaket kommt zu Delinat-Kundinnen und -Kunden, die höchste Qualität aus gesunder Natur schätzen. So gab es im letzten

Jahr einen spanischen Brandy, einen gehaltvollen Rotwein aus dem Priorat und dazu je eine Schokolade, bereichert mit ebendiesem Brandy bzw. Priorat-Wein. Frühere DS-Surprise-Pakete enthielten kulinarische Leckereien aus der Toskana sowie einen reinsortigen Klasse-Merlot vom Weingut San Vito. Oder eine Überraschung für ganz Süsse: zwei rote Süssweinspezialitäten aus Spanien, dazu Catanies, mit zartschmelzender Schokolade überzogene Mandeln. Je nach Inhalt liegt der Wert des Paketes bei 70 bis 90 Franken bzw. 50 bis 60 Euro.

Für Raschentschlossene sind ein paar wenige der diesjährigen Überraschungspakete reserviert. Das DS-Surprise-Paket wird jeweils Mitte Dezember ausgeliefert, jedes Jahr, solange Sie es wünschen.

Bestellungen nimmt gerne der Kundenservice entgegen:

Telefon CH: 071 227 63 00;  
DE: 07621-16775-0; AT: 0820 420 431;  
E-Mail: kundenservice@delinat.com oder  
www.delinat.com



## «Sozial – aber nicht auf Kosten anderer.»

der. Derzeit hört und liest man viel von Nachhaltigkeit. Sie beinhaltet soziale, ökonomische und ökologische Faktoren bei der Erzeugung eines Produkts. Für den DS-Rücksack wurden genau diese Faktoren mit einbezogen. Verwendet werden Produktionsreste eines hochwertigen Gewebes, das für industrielle Zwecke hergestellt wurde. Kleinste Fehler im Material machen «unbrauchbar» – es landet normalerweise im Abfall. Für den DS-Rücksack sind diese Mikrofehler jedoch unbedeutend. Das Material ist optimal geeignet, leere DS-Kartons ins Delinat-Lager zurückzusenden. Delinat und ihre Kundinnen und Kunden freuen sich über dieses sinnvolle Recyclingprodukt.

Wirtschaftlich - aber nicht um jeden Preis

«Sozial – aber nicht auf Kosten anderer.» Nach diesem Motto arbeitet der Hersteller des DS-Rücksackes. Das Unternehmen Brüggli mit Sitz in Romanshorn engagiert sich primär für Menschen in aussergewöhnlichen Lebenssituation. Ziel ist die berufliche und gesellschaftliche Integration und Rehabilitation von Menschen mit einer physischen oder psychischen Behinderung. Dies geschieht in enger Zusammenarbeit mit IV und AHV, mit Berufsberatern und Psychologen. Die Betroffenen werden persönlich und fachlich gefördert. Mittlerwei-



**Esther Fischer Leiterin der Brüggli-Näherei fertigt einen DS-Rücksack**

le ist das Unternehmen mit rund 500 Mitarbeitern die grösste und vielseitigste Ausbildungs- und Integrationsinstitution der Ostschweiz.



# tiller Abgang bei 20 000 Parker-Punkten

Von Thomas Vaterlaus

## Anfang August 2008 ging folgende Meldung durch die Weltpresse:

Der 46-jährige Genfer Motorradkurier und Gourmet Pascal Henry ist auf seiner kulinarischen Weltumrundung spurlos verschwunden. Henry war am 5. Mai 2008 aufgebrochen, um in 68 Tagen in allen 68 Spitzenrestaurants zu dinieren, die vom Michelin-Führer mit 3 Sternen ausgezeichnet worden sind. Am Abend des 12. Juni dinierte er, es war die 40. Station seiner Reise, im Restaurant El Bulli von Molekularkoch Ferran Adria an der Costa Brava. Noch vor dem Dessert verliess Henry das Lokal, angeblich, um in seinem Auto schnell eine Visitenkarte zu holen, und kehrte nicht mehr zurück. Auf dem Tisch blieben sein Hut, einige Fotos und sein goldenes Notizbuch liegen. Seither gilt Henry als verschollen. Laut Angaben der Polizei ist völlig unklar, ob er verunglückte, untertauchte oder einem Verbrechen zum Opfer fiel...

Wenige Tage nach dem Erscheinen dieser Meldung tauchte Pascal Henry wohlbehalten wieder auf. Ob ihm auf seiner Tour die Lust am Essen, das Geld oder gleich beides abhandengekommen war, ist bis heute nicht bekannt. Drei Jahre später bestätigten sich Befürchtungen, wonach das kurios gescheiterte Unterfangen des Genfer Gourmets zu Nachahmungstaten führen könnte.

Am 14. Januar 2011 liess der irische Metallwarenhändler Henry O'Knox verlauten, er wolle innerhalb von 217 Tagen alle 217 Weine trinken, die vom amerikanischen Weinpapst Robert M. Parker bis zu diesem Datum mit 100 Punkten bewertet worden seien. O'Knox war es offensichtlich mit Hilfe von anonymen Sponsoren gelungen, alle 217 einschlägigen Weine zu erwerben, darunter auch einen 1811er Chateau d'Yquem sowie einen 1900er Chateau Margaux. Da O'Knox beabsichtigte, die ausser-

gewöhnlichen Weine zusammen mit den Besitzern der betreffenden Weingüter zu geniessen, hatte er vor Beginn seiner Reise alle 217 Crus an die entsprechenden Häuser schicken lassen. Als er am 17. Januar 2011 zu seinem Besuch Nummer 1 ins Rhônetal aufbrach, um bei Michel Chapoutier sämtliche 15 Weine zu verkosten, die von Parker mit der Höchstnote geadelt worden waren, begleitete ihn ein Tross von Fernsehteams und Journalisten.

Vier Monate später, am 21. Mai 2011, flog Henry O'Knox ins südaustralische Adelaide, um im Barossa Valley zusammen mit dem Winzer Chris Ringland dessen vier 100-Punkte-Shiraz zu geniessen. Wie Ringland später der Presse berichtete, war es ein durchaus vergnüglicher Abend gewesen, auch wenn sich O'Knox furchtbar über eine Schmeissfliege geärgert habe, die sich beim Abendessen (Känguruhrücken an rezentener Bratensauce, mit Mandarinen parfümiert) mehrfach auf den Rand seines Glases gesetzt habe, in dem der 2002er Shiraz violett-schwarz funkelte. Als sicher gilt, dass O'Knox um 22.15 Uhr Lokalzeit das Haus von Ringland verliess. Beim Abschied habe der Ire zu ihm gesagt: «Mit dem heutigen Abend, lieber Chris, habe ich die magische Grenze von 20 000 Parker-Punkten durchbrochen.» Dann sei er in sein Mietauto gestiegen, um in sein Hotel in Adelaide zurückzukehren. Dort ist er aber nie angekommen.

Weltweite Suchaktionen von Weinbruderschaften, Parker-Fanclubs und anderen subversiven Vereinigungen blieben erfolglos. Jahre nach seinem mysteriösen Verschwinden veröffentlichte das englische Boule-

vardblatt The Sun ein Foto, das in einem Tempel in der japanischen Stadt Kioto während einer Teezeremonie aufgenommen worden war. Die Zeremonie hatte deswegen Schlagzeilen gemacht, weil ein äusserst rarer Sencha-Grüntee, First-Flush 2017, hand-picked aus dem Distrikt Ureshino serviert worden war. Auf dem Bild war ein Mann zu sehen, der mit beiden Händen eine weisse Teeschale aus feinstem Porzellan hielt. Obwohl in einen schwarzen Kimono mit Kapuze gehüllt, liess der Mann europäische Gesichtszüge erkennen. Laut «Sun» handelte es sich zweifelsfrei um den vermissten Henry O'Knox, der, wie die «Sun» von gut unterrichteten Quellen erfahren haben will, seit Jahren einer radikalen, zenbuddhistischen Mönchsgemeinschaft angehören soll. Diese lebe im Untergrund und kämpfe mit militanten Aktionen gegen den amerikanischen Kultur- und Genussimperialismus.

Anderen Gerüchten gemäss hatte Henry O'Knox an jenem verhängnisvollen Maiabend im Jahr 2011, ermattet vom permanenten Genuss der oft kaum verdaubaren 100-Punkte-Weine, einen schweren Kreislaufkollaps mit Herzstillstand erlitten, sei aber in der Intensivstation von Adelaide erfolgreich reanimiert worden. In der Folge habe ihn die Weinindustrie, in panischer Angst vor den zu erwartenden Negativschlagzeilen, mit einer neuen Existenz (inklusive Gesichtsoperation und neuen Passes) ausgestattet. Im Gegenzug habe sich der gescheiterte 100-Punkte-Marathon-Trinker verpflichten müssen, für immer abzutauchen. Ein Einhandsegler berichtete, er habe O'Knox auf den Falklandinseln getroffen, wo er als Schafhirt lebe und noch immer von der Weinindustrie wöchentlich mit einer Kiste seines Lieblingsweins beliefert werde, einem Fleurie aus dem schönen Beaujolais.

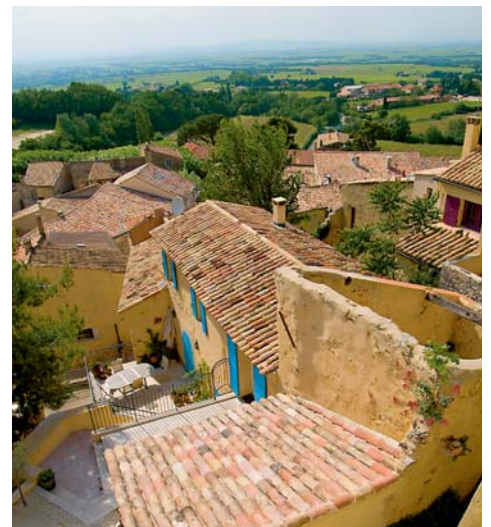
Trotz solcher Spekulationen wurde Henry O'Knox im Jahr 2020 für tot erklärt. Auf der Gedenktafel, die für ihn im Zentrum von Dublin angebracht wurde, liess seine Witwe folgenden Satz anbringen: «Henry war ein Guinness-Trinker, bis er im Alter von 38 Jahren erstmals an einem 100-Punkte-Wein schnupperte. Wäre er doch beim Guinness geblieben...»

# Vier Weingüter – ein Ziel

## Côtes du Rhône

**Platanenalleen, Mistral, Syrah, Lavendel, klackende Boulekugeln auf kleinen Dorfplätzen: Für uns Nordeuropäer ist das südliche Rhôneetal noch immer der Vorhof zum Paradies. Die «WeinLese» besucht vier Winzerinnen und Winzer, für die der biologische Anbau mehr ist als bloss eine Anbaumethode.**

Irgendwo, in einem der kleinen Landstädtchen, ist hier immer Markttag. Und beim Spazieren unter schattigen Platanen, von Stand zu Stand, kann man den Süden riechen. Den getrockneten Lavendel vom Mont Ventoux, die Oliven aus Nyons, die frisch geernteten Artischocken, die aromatischen Roves des Garrigues (Bällchen aus Ziegenkäse), den Rosmarinhonig, die Zucchini Blüten und tausend Dinge mehr. Im südlichen Rhôneetal ist der Genuss wie eh



**Die charakteristisch braunroten Ziegeldächer gehören zum typischen Landschaftsbild der südlichen Côtes du Rhône**

und je fest mit dem Terroir verwurzelt. Das gilt auch für die Weine, die neben südlichem Charme auch immer etwas Erdiges, Kräuterduftiges an sich haben. Dass dieses privilegierte Land mit viel Sonne und Mistralwind, der nach Regengüssen die Reben schnell wieder trocknen lässt, die Winzer zum biologischen Anbau inspiriert, überrascht nicht. Und doch hat jede Winzerin und jeder Winzer eine eigene Geschichte zu erzählen:

Markante Gebirgszüge schützen das Drômetal vor dem im Rhônetal allgegenwärtigen Mistral

Domaine Achard-Vincent

# Clairette de Die

Claudie, Jean-Pierre und  
Thomas Achard



Die Winzerfamilie Achard degustiert zusammen mit Emil Hauser, Delinat ihre neuen Weine

«Das Vallée de la Drôme ist eine intakte Landschaft. Wir haben keine Autobahnen, keine Hochspannungsleitungen, keine grossen Fabriken und auch keine Monokulturen. Wir haben alle Möglichkeiten, hier ein wirkliches Bio-Vallée zu schaffen. Auch unser Clairette de Die, süss, muskatfruchtig und prickelnd, war lange ein reines Naturprodukt. Vor 100 Jahren füllte mein Grossvater den Clairette jeweils gegen Ende der Gärung in 300-Liter-Fässer ab und brachte diese mit Pferdewagen nach Lyon. Dort wurde der trübe, schäumende Wein in den Bistros um die Weihnachtszeit direkt ab dem Fass gezapft.»

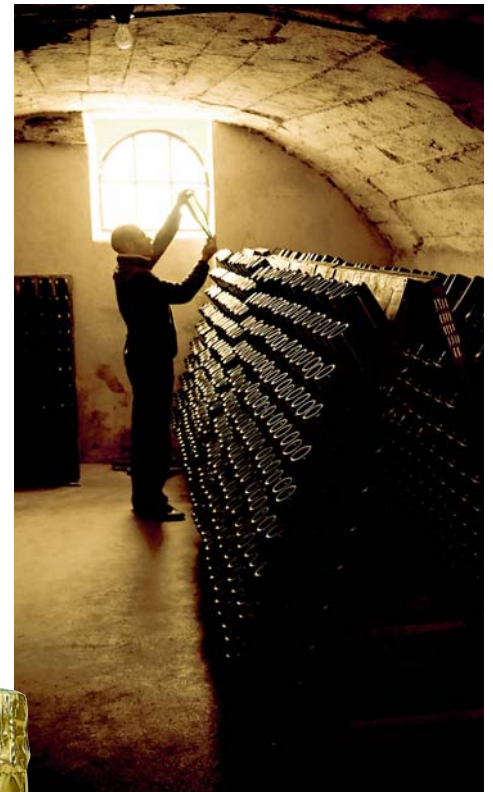
«Die Natur bedankt sich auf wunderbare Weise, wenn man sie gut behandelt.»

«Erst in den 70er-Jahren kamen hier moderne Kellertechnik und leider auch Kunstdünger und chemische Pflanzenschutzmittel auf. Für mich war von Anfang an klar, dass die moderne Kellertechnik, also Stahltanks, Filter und Abfüllsysteme, nützlich ist, denn

sie hilft uns, die edle Muskatfrucht unverfälschter und reintoniger in die Flaschen zu bringen. Chemie aber hat meiner Meinung nach in unseren Rebbergen und vor allem auf unseren Trauben nichts zu suchen. Vor allem weil unser Wein bis zu 60 Gramm natürlichen, unvergorenen Zucker enthält. Ich bewirtschafte unseren Betrieb deshalb schon seit 1982 kontrolliert biologisch. Mein Sohn Thomas hat 2005 begonnen, den Betrieb auf biodynamischen Anbau nach Rudolf Steiner umzustellen. Ich bin sicher, das bringt uns nochmals einen Schritt weiter. Journalisten und Degustatoren loben bei unseren Weinen oft die klar herausgearbeitete, elegante Muskatfrucht. Die Natur bedankt sich auf wunderbare Weise, wenn man sie gut behandelt.»



Die Löwenzahnblüten werden in den warmen Sud gegeben. Am folgenden Tag wird der daraus gewonnene Tee dynamisiert und als biodynamisches Präparat auf die Rebfelder ausgetragen



Am Rüttelpult kontrolliert Jean-Pierre Achard, ob der gesamte Hefetrub bei seinen Crémants sauber im Flaschenhals sedimentiert ist

Seine natürliche Restsüsse macht den Clairette de Die so verführerisch

**Achard-Vincent  
Clairette Tradition**

Artikel-Nr. 6035.09  
CHF 24.50 / € 15,80 (11€ 21,07)  
lieferbar ab März 2009



Vor der zweiten Filtration stellt Thomas Achard die unter Druck stehenden Flaschen von einem ins andere Gestell auf den Kopf, damit sich der Hefetrub in den Flaschenhals senken kann

Bei der «méthode ancestrale» wird für die zweite Filtration eine spezielle «videuse rotative» benötigt. Jean-Pierre Achard demonstriert die Funktionsweise seiner Maschine



Tradition und Qualitätsbewusstsein prägen den Alltag auf der Domaine du Jas. Hubert Pradelle prüft die Passgenauigkeit des neuen Kartons



«Die Domaine du Jas ist ein besonderer Ort. Vor allem wegen des Moores, des Etang Saint-Louis. Wenn es mir mal nicht so gut geht, spaziere ich durch den lichten Wald und blicke auf Schilf und Wasser. Das ist wie Medizin. Mein Vater hat diesen Platz gefunden. Mein Vater wollte immer Landwirt sein. Aber er musste Bankier werden, weil unsere Familie seit Generationen in Montélimar die Bank Pradelle besass. Im Alter von 51 Jahren verkaufte er die Bank, zog hierher in dieses typisch provenzalische Gutshaus und erfüllte damit seinen Lebensstraum. Mein Vater ging nie zum Arzt. Er hatte die Fähigkeit entwickelt, die Signale seines Körpers früh zu erkennen. Er glaubte an natürliche Wechselwirkungen. Darum kam für ihn von Anfang an auch nur der biologische Anbau in Frage, als er 1974 dieses Gut übernahm.»

«Im Winter finden wir reichlich schwarze Trüffel.»

«Auch für mich war immer klar, dass ich diesen Weg weitergehe. Nach der Erbteilung umfasst die Domäne heute noch 130 Hektar, davon sind 60 Hektar mit Reben bepflanzt. Der Rest besteht aus Eichenwald und Moor. Diese Ausgleichsfläche ist wichtig. Wir können hier fast als Selbstversorger leben. Im Sommer gibts Salat, Artischocken, Auberginen und vieles mehr. Im Winter finden wir reichlich schwarze Trüffel und jungen Hasen und Wildschweine. Sogar unsere Wildwurst machen wir selbst. Wir bemühen uns, einen ehrlichen, bekömmlichen Côtes du Rhône auf der Basis von Syrah und Grenache zu keltern, einen Wein, den wir selbst jeden Tag wieder von Neuem gerne trinken.»

Domaine du Jas  
**Côtes du Rhône**  
Hubert Pradelle





# aufgefallen

**Master of Wine Jürgen von der Mark stellt besonders gelungene Weine vor**

Ich bin mit Leib und Seele Spätburgunder-Winzer. Als solcher fühle ich aber eine grosse fachliche und emotionale Nähe zu den von Grenache geprägten Weinen der südlichen Rhône. Für mich ist Grenache der Pinot der heissen Weinbauzonen. Wie Pinot noir ist sie nicht zu tief in der Farbe, verfügt ebenfalls über eher feine Tannine, weist zarte Fruchtaromen auf und ist weinbaulich eine echte Herausforderung. Nur baue ich meine Pinot noir-Weine im Barrique aus, während die grossen Rhôneweine traditionell in grossen Holzfässern oder in Stahl- und Betontanks ausgebaut werden. Als Kind der heissen Regionen verliert Grenache doch eher schnell ihre Frucht beim Ausbau in kleinen Fässern.

Ein neuer Wein im Delinat-Sortiment ist der Côtes du Rhône der Domaine du Jas. Er stammt aus den kiesig-sandigen Ebenen in direkter Nähe der Rhône nördlich der klassischen Regionen um Avignon. Der Sand verleiht ihm eine zarte Struktur, die seine elegante und trinkfreudige Art schön betont. Frische Aromen von Veilchen und herben Beeren entströmen dem Glas. Trotz der Frische ist die Frucht reif und voll, ohne aber dick zu erscheinen. Die angenehm weiche Säure lässt den 2007er sich jetzt schon sehr offen präsentieren: ein mustergültiger Côtes du Rhône. Diese Domaine werde ich sehr aufmerksam beobachten.



**Oben: Das verlassene, uralte Gemäuer der Grosseltern wurde von der Natur unterdessen wieder zurückerobert**

**Rechts: Im benachbarten Restaurant «Les Buissets» lässt es sich gut geniessen. Emil Hauser im Gespräch mit Anne-Marie, der Gattin von Hubert Pradelle**

**Domaine du Jas  
Côtes du Rhône AC 2007  
Artikel-Nr. 2752.07  
CHF 11.90 / € 6,90 (11 € 9,20)**



**«Ein mustergültiger Côtes du Rhône»**



**Eric und Christine Saurel erklären Thomas Vaterlaus und Emil Hauser (Mitte) die Vorzüge der biodynamischen Präparate, welche die Rebpflanzen auch gegen die Strapazen des allgegenwärtigen Mistral stärken**

«Der biologische Anbau ist keine fertige Lehre, sondern ein lebenslanger Prozess. Jeden Tag machen wir neue Erfahrungen, die uns helfen, unsere Anbauphilosophie weiter zu perfektionieren. In den letzten Jahren etwa blühten unsere Grenache-Reben nicht mehr gleichmässig. Da haben wir uns daran erinnert, dass früher die Sorten Grenache und Mourvèdre oft zusammen in den Rebbergen gepflanzt wurden. Wir haben das dann auch wieder gemacht und siehe da: Die Grenache-Stöcke blühen wieder, dass es eine Freude ist. Gegenwärtig beschäftigt uns die Frage, wie wir in Zeiten der Klima-

erwärmung die Feuchtigkeit besser im Boden halten können. Wir experimentieren mit Gräsern, die im Hochsommer vertrocknen, also selbst kein Wasser mehr brauchen, aber ähnlich wie Strohmatte den Boden vor der Sonne schützen.»

«Wir haben eine viel stärkere, emotionale Beziehung zu unserer Arbeit gefunden.»

«Zum biologischen Anbau sind wir eigentlich durch ein trauriges Ereignis gekom-

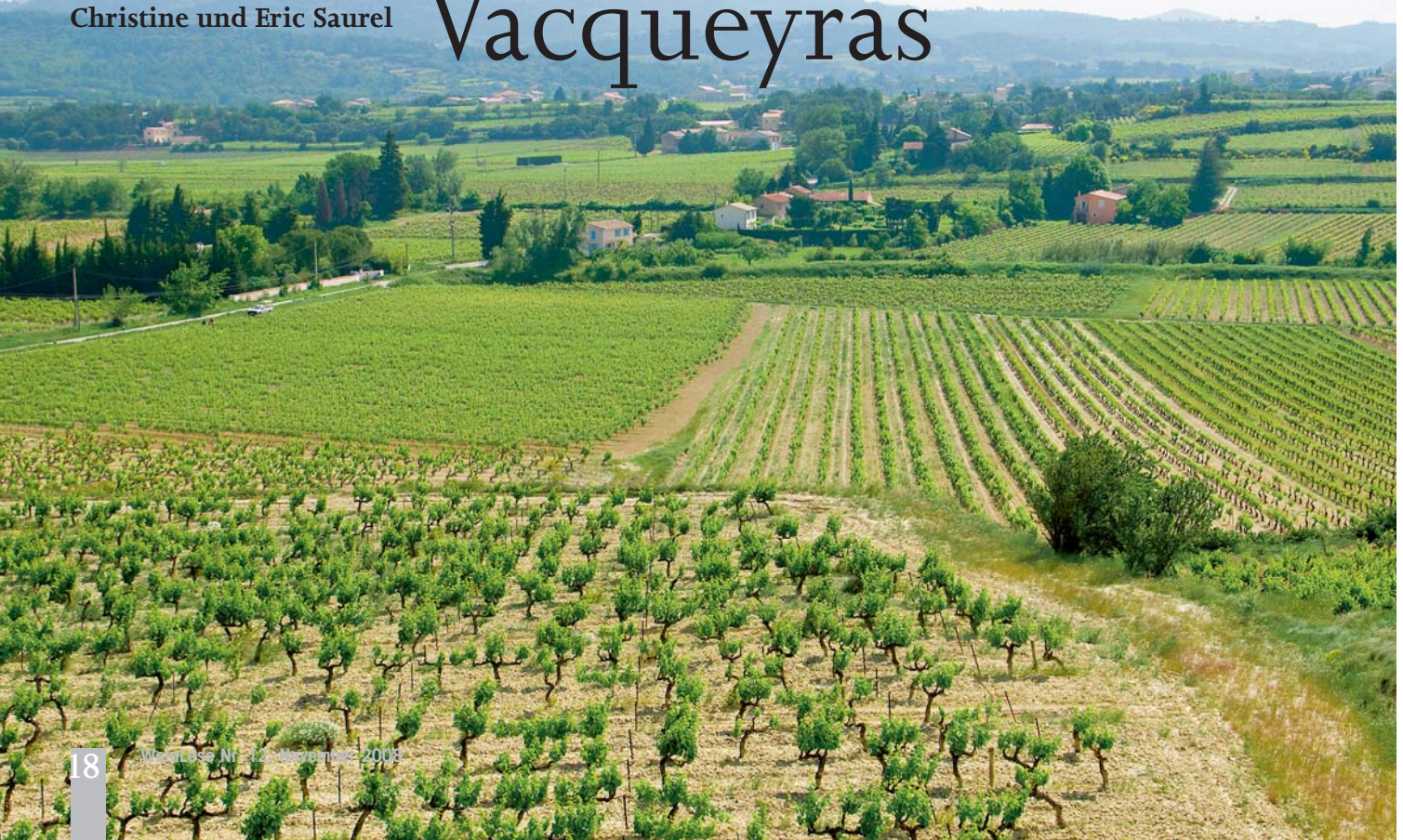
men. Justine, unsere älteste Tochter, ist kurz nach der Geburt schwer erkrankt. Die Ärzte verschrieben ihr für ein ganzes Jahr starke Antibiotika. Doch damit waren wir nicht einverstanden. Wir fragten einen Alternativmediziner und der empfahl eine Therapie mit homöopathischen Mitteln. Und siehe da: Es funktionierte. Das brachte uns zum Nachdenken. Wenn es beim Menschen eine Alternative zur Schulmedizin gibt, muss es im Rebberg auch eine Alternative zum chemischen Pflanzenschutz geben, sagten wir uns. Vor genau 20 Jahren stellten wir dann auf biologischen Anbau um. Die Umstel-

**Domaine Montirius**

# Gigondas und Vacqueyras

Christine und Eric Saurel

**Sanfte Hügellandschaften prägen das Bild der südlichen Côtes du Rhône. Die zwischen den Rebgärten wachsenden Sträucher und Baumzeilen bieten der heimischen Vogelwelt Schutz und Unterkunft**



lung war für uns auch persönlich wertvoll. Wir haben eine viel stärkere, emotionale Beziehung zu unserer Arbeit gefunden. Wir diskutieren alle Fragen gemeinsam und degustieren auch immer zusammen. Durch die Umstellung auf den biologischen Anbau haben nicht nur unsere Reben zu einem natürlichen Gleichgewicht gefunden, sondern wir selbst auch.»

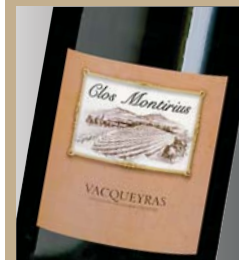
**Eric Saurel fügt gekochte Brennnesseln in eine «casserole» und brüht damit einen Tee, welcher anschliessend dynamisiert und später über den Reben zerstäubt wird**



**Sämtliche Weine der Domaine Montirius werden während einem bis zweier Jahre in modernen Betontanks ausgebaut**



Schon alte Bekannte sind für mich die Weine der Domaine Montirius. Die Reben wachsen auf den Kalksteinböden des Rhône-Randgebirges. Die Regionen Vacqueyras und Gigondas grenzen an Châteauneuf-du-Pape und zählen zu den klassischen Grenache-Regionen. Sie unterscheiden sich aber von der Letztgenannten durch ihre bodenbedingte, vom Kalk geprägte Mineralität. Diese kann die Weine hart und kantig machen. Nicht so bei der Domaine Montirius: Der 2005er Vacqueyras Clos Montirius zeigt alle Charakteristika eines grossen Jahrganges. Die Farbe ist tief, die Tannine reif aber deutlicher ausgeprägt als in anderen Jahren. Er fängt an, sich zu öffnen, wird aber erst in einigen Jahren zu voller Blüte kommen.



MW Jürgen von der Mark

**«Ein grosser Jahrgang»**



**Das Dynamisieren dauert bis zu zwei Stunden. Dieses ständige, wechselweise Umrühren erledigen heute speziell dafür konstruierte Apparate**



**Domaine Montirius  
Vacqueyras AC 2006**  
Artikel-Nr. 3507.06  
CHF 15.80  
€ 9,50 (11€ 12,67)

**Clos Montirius  
Vacqueyras AC 2005**  
Artikel-Nr. 3524.05  
CHF 25.50  
€ 15,80 (11€ 21,07)



**Montirius  
Gigondas AC 2002**  
Artikel-Nr. 2764.02  
CHF 31.50  
€ 19,50 (11€ 26,-)



**Wertvolle Erfahrung der Grossväter:  
Jacqueline André pflegt die  
Tradition**

«Ich habe einen enormen Respekt vor den 130-jährigen Grenache-Stöcken. Ich sehe mich als ihre Schutzpatronin. Sie haben die Reblaus überlebt und den Attacken des Mistral's getrotzt. Rebstöcke sind wie Menschen. In ihrer Jugend sind sie ungestüm und temperamentvoll, im Alter dann ruhiger, dafür erfahrener. Jedenfalls weiss ein alter Grenache-Stock genau, wie er sich bei Hitze zu verhalten hat. Doch diese Intuition behalten die Reben nur, wenn sie nicht mit Kunstdünger und Chemie in die Irre geführt worden sind.»

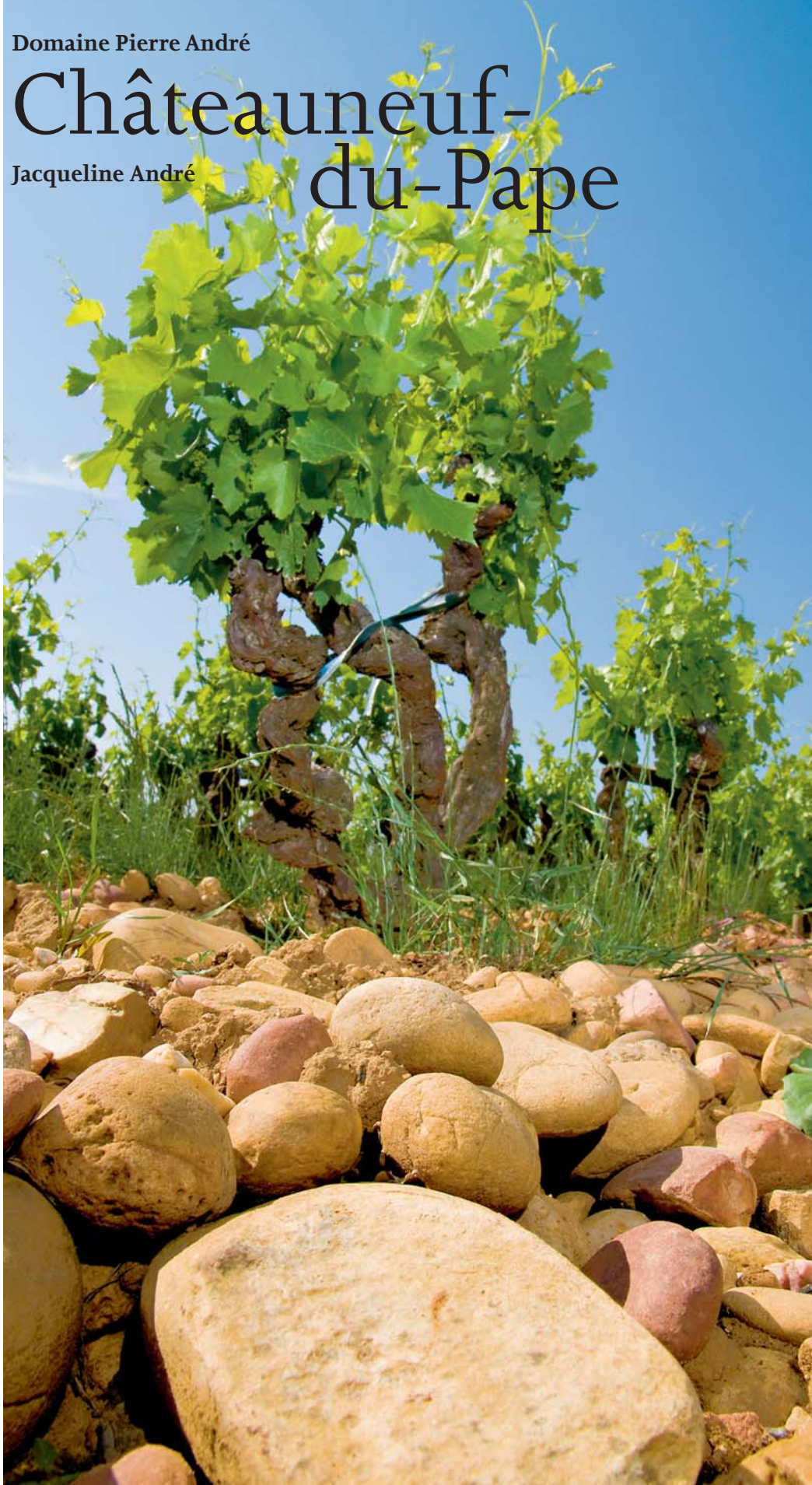
«Auch im Keller bin ich eine  
Traditionalistin.»

«Schon mein Vater, der heute 82 Jahre alt ist, hat die Reben auf traditionelle Weise gepflegt. Bis nach dem Zweiten Weltkrieg hat er die Erde mit Pflug und Pferd bearbeitet. 1980 haben wir dann endgültig auf kontrolliert biologischen Anbau umgestellt. Auch im Keller bin ich eine Traditionalistin. Ich finde, die Grenache-Weine entwickeln sich in Betontanks am besten, und Syrah und Mourvèdre lasse ich in grossen Holzfässern reifen. Barriques sind meiner Meinung nach in Châteauneuf-du-Pape eine Modeerscheinung, aber im Grunde brauchen wir sie hier nicht. Bevor ich 1984 nach Hause kam, um meinen Vater zu unterstützen, habe ich in einem Architekturbüro gearbeitet, das auf die Restaurierung alter Höfe spezialisiert war. In der Architektur habe ich ähnliche Erfahrungen gemacht wie im Weinbau. Ich bin mir sicher, dass unserer Vorfahren viele Dinge besser und ganzheitlicher verstanden haben als die Fachleute von heute mit ihrer oft eingeschränkten Optik.»

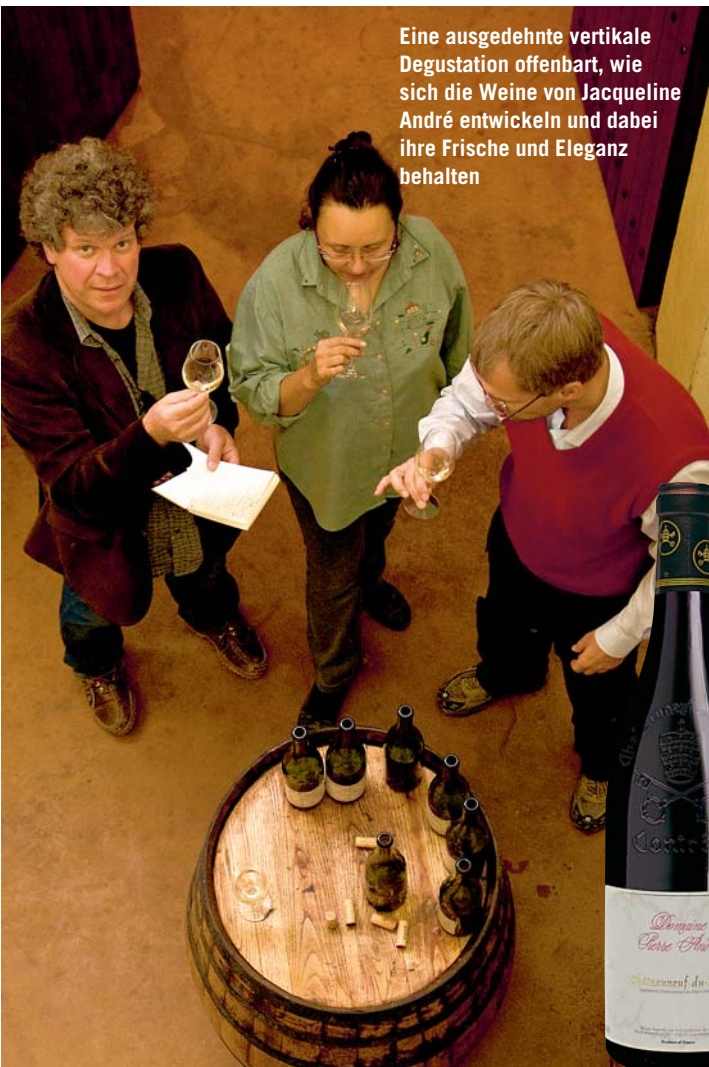
Domaine Pierre André

# Châteauneuf- du-Pape

Jacqueline André



Die Ruine der ehemaligen  
Residenz des Papstes thront hoch  
über Châteauneuf-du-Pape



Eine ausgedehnte vertikale  
Degustation offenbart, wie  
sich die Weine von Jacqueline  
André entwickeln und dabei  
ihre Frische und Eleganz  
behalten

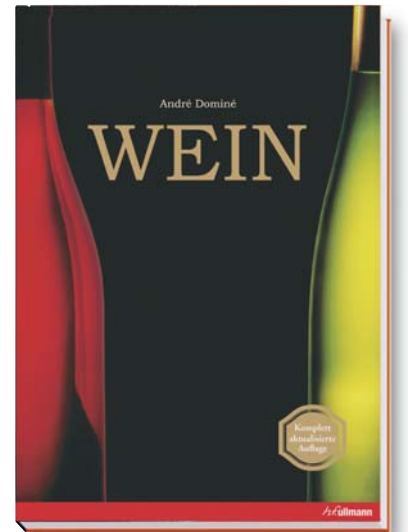
**Domaine Pierre André  
Châteauneuf-du-Pape  
AC 2005**

Artikel-Nr. 2372.05  
CHF 44.-  
€ 27,- (11€ 36,-)



# 3,7 kg Weinbuch

pek. Es gibt genug Weinbücher – über jedes Thema ist schon mehrfach geschrieben worden. Weinkenner haben deshalb meist eine Bibliothek von Weinbüchern angesammelt. Platzsparender und rationeller fährt man mit der Neuauflage «Wein» von André Dominé. Zusammen mit 16 Autoren beschreibt er auf 928 Seiten die Welt des Weines von A bis Z. Wohl kein deutschsprachiges Werk vereint alles Wissenswerte über Wein in solch einzigartiger Weise. Dazu tragen 150 detailreiche Karten und die mehr als 1200 Fotografien bei. Nach einer Einführung in die Themen Weingeschichte, Weinerzeugung, Weinkeller und Weingenuss wird das Werden des Weins vom Jahreszyklus des Rebstocks bis zur modernen Kellertechnik beschrieben. Es folgt eine faszinierend illustrierte und kenntnisreich beschriebene Reise durch alle Anbaugebiete. Empfehlenswerte 3,7 Kilogramm Weinwissen für Leute, die dem Kulturgut Wein auf den Grund gehen wollen.



**André Dominé: «Wein»**

h.f.ullmann Verlag, Königswinter 2008

CHF 49.90 / € 29,95

ISBN 978-3-8331-4611-4



# Lammkarree

## mit Bohnen-Tomaten-Jus und Sesamkartoffeln

für 4 Personen

### Lammkarree

½ TL Bockshornkleesamen  
½ TL Kreuzkümmelsamen  
½ TL Sesamsamen  
½ TL Anissamen  
1 TL Koriandersamen  
600 g Lammkarree  
200 g zarte grüne Bohnen  
1 EL Olivenöl  
1 EL Meersalz  
1 dl / 100 ml trockener säurebetonter Weisswein  
2 Tomaten, geschält, gewürfelt (oder fertiges Tomaten-Coulis)  
1 Schalotte, fein gehackt  
1 dl / 100 ml brauner Fleischjus  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
Meersalz

### Sesamkartoffeln

2 EL Olivenöl  
3 EL Sesamsamen  
1 EL Meersalz  
400 g kleine Kartoffeln

### Brauner Fleischjus

500 g Knochen und Parüren (Fleischabschnitte)  
30 g Olivenöl  
¼ Karotte, gewürfelt  
½ Zwiebel, in Scheiben  
¼ Knollensellerie, gewürfelt  
¼ Kohlrabi, gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, grob gehackt  
1 EL Tomatenmark  
Petersilienstiele nach Belieben  
5 schwarze Pfefferkörner, zerstoßen  
2–3 dl / 200–300 ml fruchtiger Rotwein mit wenig Tannin  
ca. 1 l Wasser  
1 Lorbeerblatt  
2 Gewürznelken

### Zubereitung

**1** Für das Fleisch alle Gewürze im Mörser zerstoßen. Das Lammkarree damit einreiben. Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank marinieren.

**2** Für den Fleischjus die Parüren vom Fett befreien. Knochen und Parüren im Olivenöl rundum gleichmässig braten. Das Röstgut muss regelmässig gewendet werden. Nun das Mischgemüse beifügen und anziehen lassen, bevor das Tomatenmark kurz mitgeröstet wird. Die Knochen können, sobald sie schön braun sind, in eine Pfanne gegeben werden. Mit dem Rotwein ablöschen und diesen vollständig einkochen lassen, sodass eine schöne dunkelbraune Farbe entsteht. Nun mit dem Wasser auffüllen. Übrige Zutaten zugeben, aufkochen und 2 Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den Fond während der Kochzeit fleissig entfetten. Nach 2 Stunden passieren, wieder aufsetzen und auf 2 dl / 200 ml einkochen lassen.

**3** Den Stielansatz bei den Tomaten kreisförmig ausschneiden, die Tomaten vierteln, Kerne mit durchsichtigem Fleisch herauslösen und hacken. Die Tomaten in Streifen schneiden. Von den Bohnen den Stielansatz abknipsen, in etwa 3 cm lange Stücke schneiden, im Dampf bissfest garen.

**4** Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

**5** Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, das Lammkarree darin von allen Seiten kräftig anbraten, dann salzen und 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C fertig braten. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Folie einpacken und ruhen lassen.

**6** Bratfett abgiessen, die Pfanne mit Küchenpapier trocken reiben. Den Bratsatz mit dem Weisswein und den Tomatenkernen ablöschen, die Schalotten hinzufügen, die

Flüssigkeit fast völlig einreduzieren. Den braunen Fleischjus begeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce durch ein feines Sieb in eine kleine Sauteuse passieren. Vor dem Servieren die Bohnen darin erwärmen und ganz zum Schluss die Tomatenstreifen daruntermischen. Eventuell mit schwarzem Pfeffer und Salz nachwürzen.

**7** Den Ofen auf 220 °C vorheizen. Auf einem Backblech das Olivenöl verteilen. Die Sesamsamen mit dem Salz vermischen. Kartoffeln unter fliessendem Wasser abbürsten, trocknen, längs halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in die Sesamsamen drücken, auf das Blech legen, bei 220 °C etwa 10 Minuten backen, bis die Kartoffeln weich sind. Etwa 5 Minuten vor Ende der Garzeit das Lammkarree aus der Folie nehmen und auf den Sesamkartoffeln 5 Minuten erwärmen.

**8** Das Lammkarree aufschneiden, auf 8 Teller verteilen. Die Kartoffeln und die Bohnen dazulegen und mit dem Tomatenjus «zeichnen».

### Weintipp

Zum würzigen Lammgericht passt der Vacqueyras Clos Montirius von Christine und Eric Saurel perfekt.



### Buchtipps

Das Rezept stammt aus «Das grosse Buch der Hundert Gewürze und Kräuter», Edition FONA GmbH, ISBN 3-03780-145-X



# Verkannt – verbannt?

Es kommt vor, dass ein musikalisch hochbegabtes Kind sein Leben lang nur im engsten Familienkreise Blockflöte spielt. Keiner traut ihm zu, dass es Konzerte geben könnte. Es ist eher feingliedrig und zurückhaltend.

– Schaumwein kann ein mehrgängiges Menü bereichern, er passt zu beinahe allen Gerichten. Doch wir trauen ihm dies nicht zu – er ist gerade recht zum Aperitif, zum Anstossen an Geburtstagen und anderen Feiern. Oder er wird gar zum «Nuttendiesel» in zwielichtigen Bars degradiert.

pek. Vielleicht ist es die Farbe: Kaum jemand wählt den meist aus Weisswein – gelegentlich auch aus Rosé zubereiteten Schaumwein als Essensbegleiter. Dabei ist sein Spektrum beachtlich: fröhlich sprudelnder Frizzante, trendiger Prosecco, frisch-fruchtiger Winzersekt, rassig-eleganter Cava, süss-fruchtiger Moscato d’Asti, feinperlender, mineralischer Crémant, edler, unendlich vielseitiger Champagner.

Zu Meeresfrüchten und Fisch schmeckt ein trockener Schaumwein (extra brut oder brut), die prägnante Säure vieler Schäumer passt gut zu salzigen oder fetthaltigen Ge-

richten wie Lachs, Weisswurst, Quiche, Gemüsegratins; gehaltvolle, gereifte, in der Flasche vergorene Gewächse untermalen Geflügel oder Kalbsbraten aufs Schönste. Zu üppigen Vorspeisen wie Pasteten und Terrinen wie auch zu fruchtig-süssen Nachspeisen wählt man auch einen Schaumwein mit Restsüsse (über 20 g/Liter).

Beeindruckend ist auch die Vielfalt der Schäumer bezüglich Rebsorten und Herkunft. Hier sind fünf besonders beliebte Vertreter vorgestellt:

## Dauertrend Prosecco

Schaum- oder Perlweine gehören schon seit je zum Angebot des Veneto. Der grosse Aufschwung begann aber mit dem Prosecco-boom. Dem leichten Grundwein (Weisswein) mit etwa 11,5 Vol.-% Alkohol gibt man Traubenmostkonzentrat und Schaumweinhefen zu. Die Gärung findet im Autoklaven (geschlossener Tank) bei 15 bis 16 °C statt; sie dauert rund drei Monate. Am Ende liegt der Druck bei 2,5 bar. Je länger die Gärung dauert, desto feinperliger wird der Frizzante und desto angenehmer empfindet man die Kohlensäure am Gaumen.

Der Prosecco La Casetta überzeugt mit seinem fruchtig-würzigen Duft von Limetten und Ananas (Traubensorte: Prosecco). Ein beliebter Aperitif, der sich aber ebenso gut zu Fisch oder Gemüsegerichten (6,2 g/l Restzucker) eignet. Er ist zwei Jahre lagerfähig, doch schmeckt er in den ersten 12 Monaten nach der Abfüllung am besten.

### Prosecco La Casetta Veneto IGT 2007

Artikel-Nr. 6093.08

CHF 13.80

€ 8,50 (11€ 11,33)



## Bester Schaumwein

Die Delinat-Hausmarke aus den Sorten Rivaner, Muskat und Kerner. Bei einem Teil der Grundweine wird die Gärung unterbrochen, damit eine natürliche, eigene Restsüsse erhalten und der Alkohol niedrig bleibt. Nach Abzug der Grobhefe reifen die Grundweine bis Ende Januar auf der Feinhefe. Dann werden sie filtriert und zur endgültigen Cuvée vereint, einem saftig-frischen Weisswein mit spielerischer Süsse und reichhaltigen Aromen. Dann wird die Cuvée «versekter», das heisst, in einem Drucktank mit Kohlensäure versetzt (2,5 bar). Der DELSECCO wurde am «Best-of-Bio»-Wettbewerb 2008 als bester Schaumwein ausgezeichnet! Der ideale Aperitif und Begleiter von Gemüsekekchen (14,4 g Restzucker).



### DELSECCO Rheinhessen 2007

Artikel-Nr. 6244.08

CHF 14.80

€ 8,90 (11€ 11,87)





Mehr als ein Aperitif: Schaumwein ist ein idealer Essensbegleiter

### Cava, spanische Lebenslust

«Cava» heissen die Schaumweine Spaniens, welche nach der traditionellen Methode der Flaschengärung erzeugt werden. Rund 90 Prozent der Cavas stammen aus Katalonien. 1872 produzierte Josep Raventós i Fatjó, Gründer des bekannten Cava-Hauses Codorníu, erstmals 3000 Flaschen des prickelnden Goldesa aus Xarel.lo, Macabeo und Parellada. Heute finden über 220 Mio. Flaschen ihre Liebhaber auf der ganzen Welt. Je nach beigefügter Süssreserve entstehen so die Versionen brut natur (keine Beigabe), extra brut (bis 6 g/l), brut, extra seco, seco, semi-seco und dulce (über 50 g Süssreserve/Liter).

Der Bio-Pionier Josep M. Albet i Noya hat dem Cava Espriu seine ganze Aufmerksamkeit geschenkt bezüglich Auswahl der besten Trauben der Sorten Xarel.lo, Macabeo und Paellada, sorgfältigen Ausbaus der Grundweine und Zweitgärung in der Flasche während mindestens 9 Monaten. Sein Freund, der bekannte katalanische Künstler Fèlix Plantalech, gestaltete das Etikett. So entstand ein edler Schaumwein, der Vergleiche mit Champagner nicht zu scheuen braucht – erst recht nicht den Preisvergleich! Ein fein perlender Schäumler mit Blütenduft (15 g Restzucker). Er begleitet Fischgerichte, Geflügel und natürlich die Paella.

**Albet i Noya Espriu  
Cava Brut**  
Artikel-Nr. 6731.07  
CHF 19.50  
€ 11,90 (11€ 15,87)

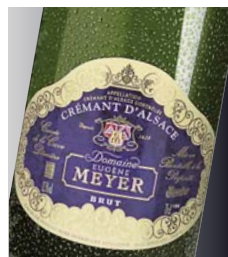


### Crémant - der edle Franzose

«Crémant» heissen in Frankreich die Schaumweine, welche ausserhalb der Champagne nach der gleichen Methode der Flaschengärung erzeugt werden. Bekannt sind die Crémants aus dem Burgund, der Loire, dem Elsass, aus Limoux sowie der feinsüsse Crémant de Die. Unterschiedlich sind dabei die Traubensorten.

Für den Crémant d'Alsace wird bei der Domaine Eugène Meyer eine Assemblage aus 60% Pinot blanc, 20% Pinot gris und 20% Pinot noir verwendet. Die Grundweine vergären spontan, d.h., es wird keine Reinzuchtheife hinzugefügt. Nach der ersten Gärung werden die Grundweine mit dem so genannten Liqueur de tirage (einer Zuckermischung mit Hefen) angereichert und für die zweite Gärung in Flaschen gefüllt. Danach reifen sie bei 10 bis 12 °C während 18 bis 24 Monaten. Der Druck in der Flasche steigt bis gegen 6 bar. Der Crémant von Eugène Meyer wurde von Gault-Millau mit 16/20 Punkten ausgezeichnet und errang an der BioFach 2007 Gold. Er bereichert Süsswasserfische, Geflügelgerichte und Risotto (8,9 g Restzucker).

**Domaine  
Eugène Meyer  
Crémant d'Alsace AC**  
Artikel-Nr. 6645.08  
CHF 24.50  
€ 14,80 (11€ 19,73)



### Champagner

Preis hin oder her, er bleibt König der edlen Schaumweine: der Champagner. Nicht zuletzt die Kreideböden, die Traubensorten Chardonnay, Pinot noir und Pinot Meunier sowie das nördlich-kühle Klima prägen den Champagner. Bio-Champagner gelten als Rarität: einen hervorragenden Ruf genießt der Carte Rouge von Fleury, erzeugt aus 100% Pinot noir. Die Trauben werden sofort gepresst, damit der Saft keine Farbe annimmt (blanc de noir). 7 g Säure werden mit 8,4 g Restzucker perfekt ausbalanciert. Ein Edelschäumer, der ruhig zwei bis drei Jahre im Keller bleiben darf. Hervorragend zu gebratenem Fisch, geschmortem Geflügel und Kalbsbraten.



**Fleury Champagne  
Brut, Carte Rouge**  
Artikel-Nr. 6718.08  
CHF 44.–  
€ 27,– (11€ 36,–)

### Wie süss ist «süss»?

Süssegrad von Schaumwein nach EU-Bestimmungen:

Restsüsse	Bezeichnung
0	brut nature / naturherb / bruto natural / pas dosé
bis 6 g/l	extra brut / extraherb / extra bruto
< 15 g/l	brut / herb / bruto
12–20 g/l	extra dry / extratrocken / extra seco
17–35 g/l	sec / trocken / secco oder asciutto / dry / seco
33–50 g/l	demi-sec / halbtrocken / abboccato / medium dry / semisecco
> 50 g/l	doux / mild / dolce / sweet / dulce

# David Rodriguez

Im Banne von Wasser und Wein

Sein Name ist schon fast Programm. Stünde ein Don davor, sähe man ihn hoch zu Pferd durch die trockene Mancha preschen. Nicht das Lasso schwingend zwar, aber immer Ausschau haltend nach Rebbergen – David Rodriguez, Weinakademiker und Einkäufer für Spanien. Der 48-jährige Weinkenner ist 30 Kilometer westlich von Barcelona geboren und als Sohn von spanischen Eltern im thurgauischen Amriswil aufgewachsen, wo er heute zusammen mit seiner Frau Bianca und den beiden Söhnen Manuel und Amadeo lebt. Der Katalane in der Schweiz oder, wenn er auf Weinerkundung geht, der Schweizer in Katalonien? David Rodriguez fühlt sich in beiden Ländern zu Hause. Nach der kaufmännischen Lehre zog es den jungen Mann weg vom Büro hinaus in die Welt. Kanada hiess das Ziel, wo er auf einer Farm arbeitete, Mormonen und Schwarzfussindianer kennen lernte und trotz harter Arbeit seinen grossen amerikanischen Traum zumindest teilweise verwirklicht sah. «Ich hatte vor, für immer in Amerika zu bleiben», blickt er zurück, «eigentlich wollte ich in Kalifornien eine Ziegenfarm erwerben, was dann aber nicht klappte.» Sonst, so sinniert er, wäre er heute statt Weineinkäufer für Delinat Ziegenbauer in Kalifornien... Zurück in Amriswil holte den jungen Mann der Alltag ein, er suchte sich eine Arbeit in einem Büro und arbeitete dort einige Jahre lang. Bis er seine Frau Bianca, welche in Wien Ethnologie studierte, kennen lernte, sich eine Auszeit nahm und ihr in Österreichs Hauptstadt folgte. «Dort habe ich auf der alten Donau meine erste Segelprüfung absolviert und dort kam auch unser Sohn Manuel zur Welt.» Um der einseitigen Arbeit im Büro zu entfliehen, entschied sich David Rodriguez zu einer Ausbildung zum Bootsbauer in Zürich. Nach dem Abschluss dieser Lehre und der Geburt des zweiten Sohnes Amadeo zog die Familie wieder nach Amriswil. 1999 bewarb sich der zweifache Vater bei Delinat – mit Erfolg, und der Kreis schloss sich, denn früh schon kam der spanische Bub mit

## Kein Handwerk, sondern Kunst

Als Bootsbauer brauchte ich täglich einen Hobel. Bootsbau ist für mich nicht nur ein Handwerk, das ist Kunst. Mein Stanley-Hobel ist ein Relikt aus dieser Zeit und er ist ein Supergerät, das ich noch heute viel benutze. Dieser Hobel erinnert mich stark an vergangene Zeiten und er ist zu einem ganz vertrauten Instrument geworden, mit welchem ich sehr sorgsam umgehe.



## Inbegriff der Hochseefahrt

In Wien habe ich auf der alten Donau meine erste Segelprüfung gemacht, später dann den so genannten B-Schein zum Hochseesegeln. Mit diesem Zirkel misst man die Distanz auf der Seekarte ab und er ist für mich der Inbegriff der Hochseefahrt. Auch wenn heute alles via GPS funktioniert. Noch immer träume ich von einem grossen Segelschiff, mit welchem ich die Meere erkunden kann – bisher hat es immerhin zu einer Segelgemeinschaft auf dem Bodensee gereicht.



## Bindeglied zu Amerika

Ich bin 1984 in die Baseballmannschaft Challengers Zürich eingetreten. Diese Sportart hat mich fasziniert und sie war für mich das Bindeglied zu Amerika mit seinen Schönheiten. So bewahrte ich mir die Erinnerungen an Land und Leute und den «amerikanischen Traum».

Trauben und Wein in Kontakt. «Mein Grossvater hat Wein hergestellt und ihn in der Nachbarschaft verkauft.» Und der Enkelsohn vertilgte jeweils zum zNüni und zVieri ein Stück Brot, worauf Rotwein geträufelt und Zucker gestreut wurde. Eigentlich wollte der gelernte Bootsbauer zusammen mit seinem Bruder, welcher in Kalifornien lebt und in der Weinbranche tätig ist, etwas aufbauen, und er beschäftigte sich intensiv mit Weinbau. Heute ist er ausgebildeter Weinakademiker und zu seinem eigenen Erstaunen noch immer bei Delinat, «denn eigentlich wäre ich wirklich gerne Farmer geworden».

**Allein durch Lappland** Durch mein Leben in der Schweiz sind mir die Berge ans Herz gewachsen. Vor Jahren wanderte ich mit diesen Wanderschuhen allein quer durch Lappland bis ans Nordkap. Diese Reise hat mir so viel Eindruck gemacht und mich so geprägt, dass meine Frau und ich – im Beisein unseres kleinen Sohnes Manuel – 1991 auf den Lofoten, einer vorgelagerten Inselgruppe Lapplands, geheiratet haben.



Notiert von Irene De Cristofaro-Wipf



**Prägende Eindrücke** Dieser Hut erinnert mich an meine Zeit in Kanada. Die Arbeit auf dem Feld und mit dem Vieh war hart und bei Weitem nicht so romantisch, wie man sich das gemeinhin vorstellt. Aber im Nachhinein hat es sich gelohnt. Die Kontakte zu richtigen Cowboys und Indianern und deren zum Teil trauriges Schicksal waren nachhaltige Erlebnisse. Das war eine reiche Erfahrung und ich bin noch immer erstaunt, wie präsent diese Erlebnisse und Eindrücke nach so vielen Jahren noch sind.



**Meer und Muscheln** Wenn ich am Meer bin, bin ich zu Hause. Diese Weite, das Geräusch der Wellen, die Farbe des Wassers und die ganze Stimmung – das alles sauge ich in mir auf. Weil mich das Element Wasser so reizt, habe ich die Taucherprüfung abgelegt. Diese Muscheln habe ich am Strand von Indonesien gefunden und sie erinnern mich immer wieder ans Meer, das mir so viel bedeutet. Ich könnte mir vorstellen, später einmal am Meer zu leben.



**Der Katalane** Die Geschichte spielt im 19. Jahrhundert und handelt von einem Zweitgeborenen, der keine Zukunft sieht auf seinem Gebiet. Sein Vater baut Trauben an, allerdings nicht für Wein, sondern für Essig. Es treibt den jungen Mann in die Armee, aber er tritt schnell wieder aus, um danach auf einem Weingut in Südfrankreich zu arbeiten. Sein älterer Bruder will das Weingut des Vaters nicht bewirtschaften, sondern verkaufen, und der Jüngere kauft es. Um dann so guten Wein zu machen, wie er das in Südfrankreich gelernt hat. Das ist eine Geschichte über den Wein und über meine zweite Heimat Katalonien, die mich berührt.

**Genuss** Der Finca Messor gefällt mir. Ich liebe üppige, und doch reichhaltige Weine aus dem Priorat. Aber auch gut gemachte Tafelweine finden meinen Zuspruch, wenn ich beispielsweise in Spanien unterwegs bin. Mein Beruf erfordert Offenheit, welche sich im Genuss diverser Weinstile zeigt.





**Ganz schön fit!** Der Dass Wein und Fitness zusammenpassen, zeigte das Delinat-Läufersteam am diesjährigen Schweizer Firmenlauf in St. Gallen. Hinten von links: Ingo Hilpert, Roland Dalla Valle, Jürg Weibel, Emil Hauser. Mitte: Karin Schweizer, Jeanette Roldo, Karin Ebnetter (28), Astrid Schefer. Vorne: Nitchawan Eichholzer (29), Rana Yilmaz (38), Vanco Ivanov (32), Marie Ernest, Arina Schefer, Karl Schefer (34).

# Neun Fragen

an DegustierService-Kundin Dorothea Lämmli

## 1 Wo und wann haben Sie zum ersten Mal bewusst Wein getrunken?

Das war mit etwa 20 Jahren, als ich zu Hause ausgezogen bin und bei meiner älteren Schwester gewohnt habe.

## 2 Ihre liebste Freizeitbeschäftigung?

Ich habe eine Freibergerstute, mit der ich gerne durch Wald und Feld reite, das ist für mich die beste Psychohygiene!

## 3 Was hat Wein mit Kultur zu tun?

Ich glaube, ein guter Wein hat schon immer eine grosse Rolle im Zusammensein der Menschen gespielt. An Festen, zu besonderen Anlässen oder um ein Ereignis zu zelebrieren. Es lässt sich damit einfach gut reden und geniessen.

## 4 Ihre Helden der Gegenwart?

Zum Beispiel Muhammad Yunus, Banker der Armen, der 2006 den Friedensnobelpreis für sein Projekt mit Kleinkrediten für benachteiligte Menschen (vor allem Frauen) bekommen hat.

## 5 «Bio» bedeutet für Sie?

Lebendig ... und für mich eine Selbstverständlichkeit, Qualität, Umweltschutz und Gesundheit.

## 6 Ihr Lieblings-Delinat-Wein?

Ach, jedes Probierpaket ist eine Freude! Sie sind einfach alle sehr gut, ich kann mich gar nicht für eines entscheiden!

## 7 Was bedeutet für Sie Glück?

Mich in der Natur aufhalten und die kleinen und grossen Wunder dieser Schöpfung zu bestaunen, mit meinem Pferd über eine frisch gemähte Wiese zu galoppieren, mit mir lieben Menschen zusammen schöne Momente zu teilen ...



Dorothea Lämmli (41) aus Flawil ist (Wald-)Kindergärtnerin

## 8 Mit welcher berühmten Person würden Sie gerne einmal ein Glas Wein trinken?

Mit dem Dalai-Lama ... aber der trinkt vielleicht gar keinen Wein!

## 9 Welche Weinsünden haben Sie schon begangen?

Also in Spanien gibt es so einen Drink, der heisst Tinto de Verano, man mischt dabei Rotwein mit Citro und gibt Eis und Zitrone bei ... schmeckt herrlich erfrischend!

Interview: Jeanette Roldo

## Hätten Sies gewusst?

Fragen aus dem Delinat-Weinquiz

dev. Kennen Sie die Antworten auf die unten stehenden Fragen? Sie sind ein Auszug aus den über 1000 Fragen unseres Weinquiz unter [www.delinat.com/ds-weinquiz.html](http://www.delinat.com/ds-weinquiz.html). Die Lösungen finden Sie im jeweils nachfolgenden Link.

Für welches Erzeugnis ist das portugiesische Douro-Gebiet weltweit bekannt?

- Aversa
- Malaga
- Portwein
- Absinth

Lösung unter: <http://www.delinat.com/douro.html>

Aus welcher italienischen Weinregion stammt der Chianti?

- Piemont
- Toskana
- Sardinien
- Veneto

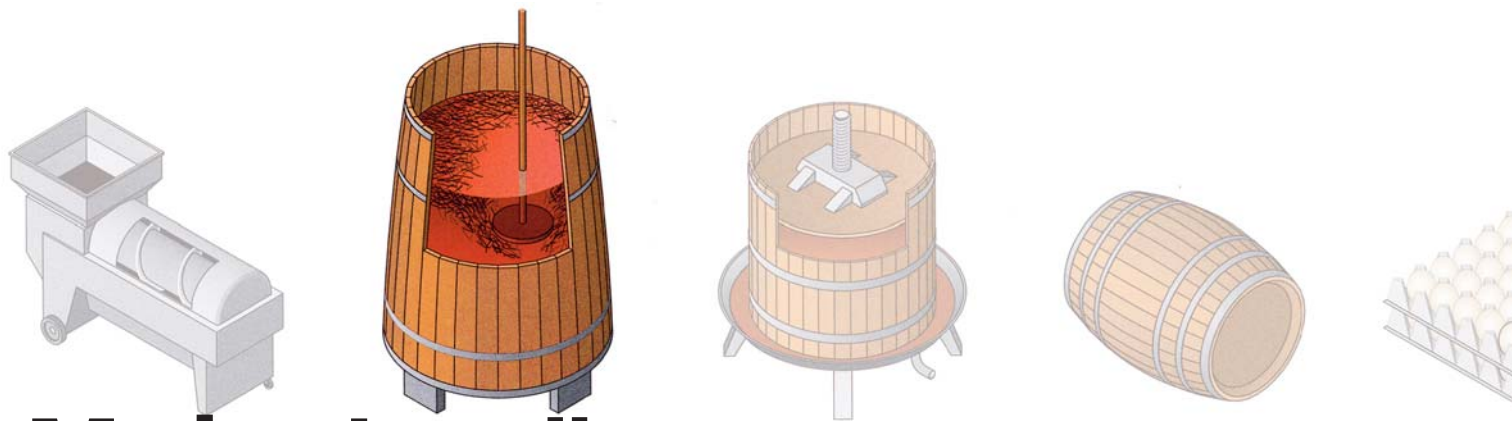
Lösung unter: <http://www.delinat.com/chianti.html>

In welchem Land ist die Rebsorte Zweigelt besonders stark verbreitet?

- Österreich
- Deutschland
- Ungarn
- Bulgarien

Lösung unter: <http://www.delinat.com/zweigelt.html>

Sind Sie auf den Geschmack gekommen und wollen Ihr Weinwissen vertiefen und testen? Am besten probieren Sie das Weinquiz gleich jetzt im Internet aus. Vorsicht: Suchtgefahr!



# Maischegärung

**Unter Maische versteht man das Gemisch aus Traubenmost, -schalen und -kernen, welches entsteht, wenn die Trauben entrappt, also die Beeren vom Stiel getrennt werden. Die Stiele enthalten besonders viel Gerbstoff, der sich im späteren Wein unangenehm bemerkbar machen würde. Wein mit zu viel Gerbstoff schmeckt hart und bitter und hinterlässt ein trockenes Gefühl im Mund. Während bei der Weissweinbereitung die Trauben vom Stielgerüst getrennt und sofort abgepresst werden, kommt bei der Rotweinbereitung die Maischegärung zum Zuge: Der Most vergärt mit der Maische.**

Rotwein erhält seine Farbe durch Stoffe aus der Beerenhaut. Durch die Wärme während der Gärung und den entstehenden Alkohol lösen sich die Zellen der Beerenhaut auf und die Farbstoffe (Anthocyane) und Tannine gelangen so in den Wein. Farbintensität und Gerbstoffgehalt im fertigen Wein hängen von der Traubensorte, der Dauer der Maischegärung und der Gärtemperatur ab. Je nach Rebsorte und gewünschtem Weintyp kann die Gärung nur wenige Tage oder sechs bis acht Wochen dauern. Gärtemperaturen von mehr als 30 °C fördern die Farbextraktion, niedrigere Temperaturen die Ausprägung der Sortenaromen. Die Traubenschalen (Trester) steigen während der Gärung an die Oberfläche. Um eine optimale Extraktion zu erreichen, müssen sie immer wieder mit dem Most vermischt werden.

## Langlebige Weine

Die Maischegärung erfolgt in unterschiedlichen Behältertypen: offene Bottiche aus Holz, Beton oder Stahl, bei denen der Tresterhut in regelmäßigen Abständen manuell oder maschinell untergestossen wird. Überfluter, d. h. Stahltanks, bei denen der Most von Zeit zu Zeit unten abgezogen und oben wieder zugegeben, d. h. umgepumpt, wird, und schliesslich Gärtanks mit maschineller Maischeumwälzung (Rotofermenter oder Rototanks, Stahltanks mit Drehschaukeln). Hat der Most bzw. Wein den gewünschten Farb- und Gerbstoffgehalt erreicht, wird er abgepresst und falls nötig zu Ende vergoren. Durch die Maischegärung entstehen fest strukturierte, vielschichtige und langlebige Weine.

Die helle Färbung bei Roséweinen wird durch ein rasches Abpressen der Maische erzielt. Durch den kurzen Kontakt zwischen Most und Beerenhäuten von maximal zehn Stunden werden natürlich viel weniger Anthocyane und Tannine an den Wein abgegeben. Bei der Saigné-Methode wird ein Teil des Rotweinstammes kurz nach der Einmischung abgezogen und separat vergoren, bevor er zu viel Farbe angenommen hat. Das kommt auch dem restlichen Rotwein zugute, der dadurch gehaltvoller und konzentrierter wird.

## Rasch trinkfertige Weine

Eine andere Möglichkeit zur Farbextraktion bietet die Maischeerhitzung. Dabei wird die Maische auf 67 bis 85 °C erhitzt und nach einer anschliessenden Standzeit abgepresst.



**Zu Beginn der Maischegärung sind die Beeren noch prall und praktisch ganz. Mit der Zeit bleiben nur die Häute zurück**

Durch die Hitze platzen die Zellen in den Traubenbeeren auf und geben so den Farbstoff in den Most ab. Anschliessend wird der Most in der Regel auf etwa 20 °C abgekühlt und die Gärung findet unter den Bedingungen einer Weissweingärung statt. Das Verfahren wird vor allem dann angewandt, wenn einfache, süffige und rasch trinkfertige Weine erzeugt werden sollen oder bei stark faulem Traubengut. Durch die Erhitzung sterben Essigsäurebakterien ab, was die Bildung von Fehleraromen während der Gärung verhindert. Die Methode eignet sich nicht zum Keltern hochwertiger, tanninreicher und alterungsfähiger Weine. Bei mangelhafter Rückkühlung kann es unter starkem Schäumen zu extrem stürmischer Gärung mit hohen Gärtemperaturen kommen, was zum sogenannten Versieden führt: Die Hefen degenerieren, Essigsäurebakterien entwickeln sich, es bildet sich Essigsäure und der Wein wird braun.

Martina Korak



# Vom Masochismus zum echten Genuss

Von Rudolf Knoll

«Sie haben es gut», werfen mir gelegentlich mit neidischem Unterton Zeitgenossen vor, denen ich meinen Beruf Weinjournalist genannt habe. Denn sie haben eine ganz bestimmte Vorstellung von diesem Job: reist nur durch die Weinlande, wird überall geholt und zu besten Weinen und zum Essen eingeladen. Und wenn er die Weingüter verlässt, geschieht das mit vollem Kofferraum, der selbstverständlich kostenfrei bestückt wurde.

Vielleicht denken so auch die Finanzbeamten, mit denen ich immer wieder Ärger habe, weil sie nicht kapieren, dass ein Weinjournalist keine 38-Stunden-Woche und keine Fünf-Tage-Woche kennt und unser Berufsstand Schwierigkeiten mit der Schreibweise des Wortes Urlaub (Urlaub?) hat, weil er solchen kaum kennt. Eines Tages kommen die Erbsenzähler in der Behörde eventuell sogar auf die Idee, mir eine spezielle Art von Vergnügungssteuer aufzubrummen. Mein Gegenargument wäre die steuerliche Abzugsfähigkeit von eigentlich fälligem Schmerzensgeld, weil ich zwangsläufig auch viele miserable Weine probieren muss, die in der Zahl deutlich über den wirklich guten Tropfen liegen.

«Wer so lebt, schätzt echten Genuss besonders!»

Sie, geneigter Leser, verehrte Leserin, können selbst beispielhaft nachvollziehen, wie hart unser Berufsstand arbeiten darf/muss, wenn Sie in den Lebensmittelhandel spazieren und sich hier wahllos aus dem Weinregal bedienen. Ich habe das einmal im vergangenen Jahr gemacht und habe seitdem gelegentliche Albträume – obwohl sich unsere mehrtägige, von Erholungstagen unterbrochene Verkostung mit fast 400 Weinen auf die Preiskategorie oberhalb Euro 3,99 konzentrierte. Aber trotzdem war die Probe nicht vergnügungssteuerpflichtig, sondern nahe am Masochismus.

Aber was ist echter Genuss? Für manche Leute mit dem nötigen Kleingeld ist beim Wein ein möglichst hochpreisiger Tropfen oder zumindest einer, der von irgendeinem Weinpapst hoch bewertet wurde. Das sind die Etikettentrinker, die auf Nummer sicher gehen und kaum jemals zugeben, dass ihnen der ausgewählte 95-Punkte-Teuerling eigentlich gar nicht schmeckt...

«Das Wechselspiel macht Spass»

Für mich ist echter Genuss oft eine Entdeckung von einem weitgehend unbekanntem, in den Medien noch nicht ausgelutschten Erzeuger mit einem guten Preis-Wert-Verhältnis. Das kann ein knackiger Weisswein für einen schwülen Sommertag ebenso sein wie ein kuschelig anmutender, weicher, eleganter Rotwein aus dem Süden oder ein saftiger Rosé mit Himbeernoten im Aroma. Wichtig ist für mich stets, dass diese Weine vielseitig zum Essen kombinierbar sind. Denn das ist das eigentlich Wertvolle an feinen Weinen: ihre Eigenschaft als Begleiter einer guten Küche. Das Wechselspiel macht Spass, das Hochschaukeln zum kulinarischen Gipfel. Die Überraschungsmomente sind ungewöhnliche Kombinationen, die nicht in jedem Lehrbuch stehen.

Zum Beispiel, wenn man sich mit dem Thema Suppen befasst, zu denen angeblich kein Wein passen soll. Aber probieren Sie einmal zur klaren Tomatenessenz mit Kräutern einen Rotwein, der ein Weilchen Barriques von innen gesehen hat. Das kann ebenso

«Zu Fisch nur Weisswein?»

perfekt sein wie der Weisse oder Graue Burgunder mit einem Hauch Restsüsse und viel zuckerfreiem Extrakt zur sahnigen Kartoffelsuppe. Zu Fisch nur Weisswein? Von wegen. Wichtig ist hier die Zubereitung. Wenn

der Fisch gebraten ist oder Oliven im Spiel sind und vielleicht Kohl oder Spinat als Beilage gereicht werden, macht ein nicht allzu schwerer Rotwein die Sache zum perfekten Genuss. Zum Rinderfilet passt nur Rotwein. Keineswegs. Eines meiner unvergesslichen Kombinationserlebnisse war zum zarten, rosigen, mit Kräutern gewürzten Filet eine reifere Riesling-Auslese mit dezenter Fruchtsüsse – einfach genial. Die Reife des Weines war hier entscheidend. Und nicht nur hier. Etwas abgelagerte Gewächse passen oft besser zum Essen als jugendliche, ungestüme Füllungen, die meist viel zu jung getrunken werden.



Rudolf Knoll ist Redakteur des europäischen Weinmagazins Vinum, hier zuständig für Deutschland, Österreich und Osteuropa sowie Autor zahlreicher Weinbücher (zuletzt «Bio-Genuss-Guide Österreich»)

# Les Mûriers



Hinter den ehrwürdigen Maulbeerbäumen reift die Top-Cuvée von Château Duvivier: Les Mûriers.



**CHÂTEAU DUVIVIER**

[www.chateau-duvivier.com](http://www.chateau-duvivier.com)