

Tempranillo, Almagro, Almodóvar: die Geschichte des neuen Pasi3n Delinat – pure Leidenschaft...

# WeinLese

# 14

Das Delinat-Journal f3r Genießerinnen und Genießer | Nr. 14, Mai 2009 | 4. Jahrgang

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

Gitarrenklänge begleiten den neuen  
**Pasi3n Delinat**



6 **Tempranillo, Almagro, Almodóvar**  
Die Geschichte des neuen  
Pasión Delinat



6 Tempranillo, Almagro, Almodóvar



14



18



24

14 **Terra Preta**  
Von Biokohle und Klimafarming

17 **Die Revolution des Bioweinbaus**  
Winzertreffen auf Château Duvivier

18 **Olivener Öl**  
Wie man seine Qualität erkennt

20 **Wein weckt Erinnerungen**  
Thomas Vaterlaus erinnert sich ...

22 **Leere Meere**  
Verhindern, dass 2050 die Meere  
leer gefischt sind

24 **Säure und Süsse im Wein**  
Das Geheimnis harmonischer Weine

25 **Agenda**  
Delinat lädt ein ...

26 **Ohne geht es einfach nicht**  
IT-Leiter Ingo Hilpert privat

## Leidenschaftliche Begegnungen

Es ist wie mit gewissen Melodien – hört man sie, werden Erinnerungen wach. So wecken auch bestimmte Weine bei mir Erinnerungen: an ein besonders feines Nachtessen in Ampuis, an ein Weinfest im Wallis oder an einen der ersten Weine überhaupt: einen spanischen Rosé in der Bocksbeutelflasche! Ein Massenprodukt sondergleichen – aber eben geeignet, einen knapp Volljährigen in die Welt des Weines einzuführen.

Umgekehrt vermag aber auch ein Wein, den man zum ersten Mal im Glas hat, frühere Ereignisse wachzurufen. Der neue Pasión Delinat ist ein Vollblutspanier; dunkelrot, aromatisch, weich und rund. Für mich der Inbegriff von Leidenschaft und Lebensfreude. Da höre ich spanische Gitarrenklänge, das weckt den Appetit auf mediterrane Häppchen.

In dieser WeinLese lernen Sie den neuen Pasión Delinat kennen. Dazu präsentieren wir Ihnen Tapas, die typischen spanischen Häppchen.

Ich wünsche Ihnen leidenschaftliche Begegnungen.

*Peter Kropf*  
Peter Kropf

# Kunden schreiben ...

## Tierwelt leidet unter Pestiziden

Zum Schutze der Natur sowie meiner Gesundheit und der der Winzer (!) bevorzuge ich Bioweine. Bioweine würden mir noch mehr gefallen, wenn es gelänge, diese mit immer weniger Kupfersulfat anzubauen, vielleicht indem die Abstände zwischen den Rebreihen und zwischen den Reben vergrössert werden, sodass der Wind Feuchtigkeit rascher fortblasen kann? In Corbière/Narbonne wurden ab den 90er-Jahren die Vektoren der «flavescence dorée», Zikaden, per «arrêt» der Präfektur Carcassonne mittels vorgeschriebener Dreifachspritzung (Juni und Juli) bekämpft. Nicht nur das gesamte Insektenleben (Zygänen, Schmetterlinge, Wildbienen, Ameisen, Gottesanbeterinnen), auch ausserhalb der Wingerte in Garrigue usw., brach zusammen, Perleidechsen, Gartenschläfer, Füchse, Fledermäuse nahmen ebenso stark ab wie auch

die Vogelarten. Da natürlich auch Insektenfresser auf dem Durchzug keine Nahrung fanden, wandelte sich la douce France in eine nahezu unbelebte Fläche. Das war der wesentliche Grund, weshalb unsere Familie nach 15 Jahren aus Südfrankreich fortzog. Die Reduzierung auf einmaliges Spritzen brachte die Zikadenbestände in der Garrigue zurück, aber die Biodiversität und der Individuenbestand der Tierwelt erholte sich nur auf ein Drittel des vorherigen Reichtums.

Dr. rer. nat. Hans-Hinrich Witt, Frielendorf

**Wir entwickeln in einem Gemeinschaftsprojekt mit dem Agroscope Changins bereits seit 2007 Pflanzenschutzmittel auf pflanzlicher Basis und haben diese auf unserem Versuchsgut Mythopia bereits sehr erfolgreich als Kupfer- und Schwefelersatz eingesetzt. Wir hoffen, bis 2011 die Formulierung und die Mischung der Pflanzenpulver abzuschliessen und genügend Erfahrungen zu sammeln, um mit dem grossflächigen Einsatz auf den anderen Delinat-Gütern zu beginnen. Die Förderung der Biodiversität gehört zu den beiden Hauptanliegen der Delinat-Ökologieforschung. In unserem Internet-Journal Ithaka finden Sie unter dem Link [www.delinat.com/ithaka](http://www.delinat.com/ithaka) bereits eine Reihe von Artikeln über die Notwendigkeit der Biodiversität, pflanzlichen Pflanzenschutz und andere brennende Ökologiethemem.**

Hans-Peter Schmidt, Leitung Delinat-Forschung

oder Holz nach dem Pyrolyseverfahren hergestellt wird. Deshalb bitte nicht einen irreführenden Begriff einer Biokohle einführen. Kommt dazu, dass ein Pyrolyseprozess sehr viel Energie benötigt, um die Temperaturen von 600 bis 800 °C und Luftaustausch zu erreichen zu können. Von meiner beruflichen Tätigkeit – ich arbeite beim Amt für Umweltschutz in St. Gallen – weiss ich, dass bei Pyrolyseprozessen – auch bei Verwendung von sog. natürlichen Abfällen – erhebliche Mengen an Luftschadstoffen wie Stickoxide, flüchtige Kohlenwasserstoffe, geruchsintensive Schwefelverbindungen u.a. entstehen können. Ich frage mich deshalb schon, ob der gesamtökologische Wirkungsgrad eines Pyrolyseverfahrens mit diesen hohen Temperaturen besser sein soll als ein wirklich natürlicher Verrottungsprozess, der von Mikroorganismen durchgeführt wird, und das Endprodukt, der Kompost, deshalb geradezu ideal als Bodenverbesserer dient. Wie werden die hohen Temperaturen bei der Herstellung der sog. Biokohle erzeugt? Meiner Meinung nach sollte Delinat vorsichtig sein und genau abklären.

Robert Hutter, St. Gallen

Der Begriff Biokohle entstand in Abgrenzung vor allem zur Holzkohle. Das «Bio» der Biokohle steht einfach dafür, dass nicht nur Holz, sondern allgemein organische Grundstoffe als Ausgangsmaterial dienen. Neben Biokohle existiert auch der Begriff Agrokohle, da diese Kohle eine grosse Be-

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](mailto:kundenservice@delinat.com)  
[www.delinat.com](http://www.delinat.com)

Redaktion Peter Kropf (pek),  
[peter.kropf@delinat.com](mailto:peter.kropf@delinat.com)

Beiträge Irene De Cristofaro Wipf, Emil Hauser (emh), Hans Ineichen, Martina Korak (mak), Peter Kropf (pek), Andreas März, Hans-Peter Schmidt, Thomas Vaterlaus, Dominik Vombach, Jürgen von der Mark, Jürg Weibel, WWF Schweiz

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Klaus Andorder (Kammermusik Bodensee), Maren Bessler (Pixelio), Renate Breu, Stephen Conory (Umschau), Urs Falk, Fona-Verlag, Marçal Font, Bruno Glaser, Klaus Handner, Angela Horton, Hans Ineichen, Francis Jalins (Tanis), Jean M. Laffitau, Andreas März, Patrick Rey, Deirdre Rooney (AT-Verlag), Urs Schmidlin, Hans-Peter Siffert, Christoph Steiner (Biochar)

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich



Titelseite:

Gitarrenklänge begleiten den neuen Pasi3n Delinat  
Bild: Marçal Font

Impressum

## Wie entsteht Biokohle?

Mit Interesse habe ich den Artikel gelesen betr. die Herstellung von sog. Biokohle. Erstens frage ich mich: Was soll der Begriff Biokohle bedeuten? Chemisch gesehen gibt es keinen Unterschied von Kohle als Hauptbestandteil des chemischen Elementes Kohlenstoff, ob sie nun aus Holz und anderem Grünzeug hergestellt wird oder als Kohle im Bergbau abgebaut wird. Natürlich enthält Kohle aus dem Bergbau noch andere Bestandteile wie Schwefel, Wasser, Mineralstoffe und Schwermetalle als Verunreinigung. Aber das chemische Element Kohlenstoff ist das gleiche, ob es nun aus Kohle aus dem Bergbau oder künstlich aus Grünzeug

## Wir freuen uns über Ihre Meinung

Sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschrift bitte an [leserbriefe@delinat.com](mailto:leserbriefe@delinat.com) oder an den Delinat-Kundenservice.

### Besten Dank!

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

deutung für die Bodenverbesserung hat. Für die englischen Begriffe Biochar und Agrichar gibt es auf Google zusammen fast 100 000 Treffer. Entgegen des allgemeinen Trends zu Anglizismen haben wir uns für die Verwendung des deutschen Begriffs Biokohle starkgemacht. Dank des Floxverfahrens ist die Schadstoffbelastung bei der Verbrennung der Pyrolysegase sehr gering und die Entwicklung der Stickgase wird verhindert. Da die Pyrolyse energieautonom ist, wird für die Aufrechterhaltung des Prozesses keine zusätzliche Energie benötigt. Die 500-kW-Maschine, die wir verwenden werden, verbraucht weniger als 1 kW elektrischer Energie zur Betreibung der Messgeräte. Wir verwenden die Biokohle übrigens in Ergänzung zu Komposten, die durch die Biokohle stark aktiviert werden. Genauere Informationen zur Technik unseres Pyrolyseverfahrens finden Sie unter: [www.delinat.com/ithaka/pyrolysereaktor](http://www.delinat.com/ithaka/pyrolysereaktor) (siehe auch Seite 14). *Hans-Peter Schmidt*

### Schwefel im Wein

Können Sie mir bitte erklären, weshalb auch in biozertifizierten Delinat-Weinen schädliche Sulfite enthalten sind? *Daniel Huber, Luzern*

Es ist leider so, dass Weine ohne Sulfite nicht stabil sind, d.h., sie oxydieren und werden von Bakterien aromatisch verändert. Schwefel wird bei unseren Winzern gemäss den Delinat-Richtlinien nur in Minimalmengen zugegeben, sodass die Gesamtmenge im Schnitt 60% unter der Menge vergleichbarer konventioneller Weine liegt.

*Hans-Peter Schmidt*

### Drehverschluss

Korken sind für mich definitiv veraltet, gerade auch für langlebige Lagerweine. Ich habe in den 80er-Jahren, als ich zu Delinat stiess, ein grösseres Lager an Bordeaux-Weinen (u.a. Château de Prade, Barrail des Graves 85, 86 und 89) angelegt, von denen ich noch immer ein paar Flaschen habe. Sie haben sich gut gehalten (wie damals versprochen!) und auch die Korken sind eigentlich intakt, aber sie kleben teilweise so

stark am Glas, dass sie beim Öffnen zerbröseln. Ich habe es mit verschiedenen Zapfenziehern probiert, auch dem neuen von Delinat mit dem zweistufigen Hebel (spitze!), vergeblich. Die Spirale kommt ohne Zapfen nach oben, nimmt nur ein paar Krümel mit und mit jedem neuen Versuch wird nur der Tunnel im Zapfen grösser. Ist der obere Teil des Zapfens bergmännisch abgetragen, muss ich den unteren Rest in die Flasche hineinstossen und den Wein umgiessen und filtrieren. Schade, dass Isnel Fournier und seine Kollegen vor 20 Jahren noch keine Drehverschlüsse kannten.

*August Kaiser, Pfäffikon SZ*

Seit vielen Jahren sind wir äusserst zufriedene Delinat-Kunden. Bislang hatten wir noch keine einzige Flasche, die durch einen schadhafte Korken verdorben gewesen wäre. Drehverschlüsse wären für uns ein Grund, auf die betreffenden Weine zu verzichten. Man kann dem Leser, Herrn Warner, (WeinLese Nr. 13) nur zustimmen, wenn er durch die Beibehaltung der Korken auf den Erhalt der Korkeichenwälder verweist. Hingegen verursachte die Meinung von Herrn Matter grossteils Kopfschütteln. Wenn er sich von Winzern und Weinhändlern dazu erziehen lassen will, Drehverschlüsse zu akzeptieren, so steht ihm das frei. Wir für unseren Teil entscheiden lieber selbst, was wir wollen (und bestimmt keine Drehverschlüsse). Wie wäre es, bei den Weinangeboten jeweils darauf hinzuweisen, ob es sich um eine Flasche mit Drehverschluss oder mit Korken handelt?

*Helmut und Ingrid Stockinger, Ruhstorf*

**Bei den Weinen mit Drehverschluss im Delinat-Sortiment ist dies auf dem Bild jeweils sichtbar.** *Die Redaktion*

Ich gehe mit Thomas Matter einig, dass, wer im Korken eine Romantik oder einen Qualitätsvorteil sieht, nicht wirklich ein Weinkenner ist. Im Öffnen einer Weinflasche mit Korken sehe ich vielmehr ein «Ritual», auf das man jederzeit verzichten könnte. Da der Anteil an echten «Bio-Weinen» trotz der grossen Bemühungen in Europa immer noch sehr klein ist, können die Bio-Winzer

zum Erhalt der Korkeichenwälder nichts beitragen! Vielleicht sind beim Einsender Timm H. Warner die Prioritäten anders. Er freut sich am Korken statt am guten Tropfen.

*Peter Paul Schäffler, Binningen*

Für mich steht schon lange fest, dass der Drehverschluss letztlich zur allgemeinen Verschlussform werden wird. Den von Ihnen bislang an mich gelieferten Weinen bescheinige ich hervorragende Qualität, und diese Qualität sollte nicht durch Naturkorken verschlechtert werden. Wenn Herr Timm H. Warner berichtet, dass er noch nie einen Wein bekommen hat, der durch einen Naturkorken beeinträchtigt war, dann hat er unverschämtes Glück gehabt.

*Fritz Fischle, Esslingen*

### Weberknechte statt Spinnen



Auf Seite 13 der WeinLese Nr. 13 vom Februar 2009 schreiben Sie von Spinnen. Auf dem Foto zeigen Sie allerdings eine Art der Ordnung der Weberknechte (Opiliones) aus der Klasse der Spinnentiere (Arachnida). Da etliche Arten der Weberknechte oder Zimmermänner, wie sie in der Schweiz heissen, europaweit auf der Roten Liste der gefährdeten Arten stehen, ist der ökologische Weinbau nur zu begrüssen.

*Peter Staubli, dipl. Biologe, Zug*

### Rucksack

Die Idee des Rucksacks sollte prämiert werden! Jeder DegustierService-Kunde sollte daran teilnehmen, zumal dies gratis ist. Ich würde auch mitmachen, wenn es etwas kosten würde. Es hat mich immer sehr gereut, die sehr gute DS-Verpackung einfach ins Kartonrecycling zu werfen.

*Bruno Bortolomeazzi, Rotkreuz*



Die Hochebene Neukastiliens;  
karge Böden und Höhenlagen  
zwischen 600 und 800 Metern über  
Meer zeichnen das geografische  
Bild der Mancha

# Tempranillo, Almagro, Almodóvar ...

Am Anfang war die Vision eines Tempranillos mit südlichem Temperament, Sinnlichkeit und würzigem Charme.

Es folgten sechs Jahre hartnäckige Weinentwicklungsarbeit in der Mancha.

Gefunden hat David Rodriguez dabei nicht nur den erwünschten Wein, sondern auch Juan, den Dorfpoeten aus Almagro, «Emoción» in ländlichen Flamencokneipen und windböige Geister im endlosen Steppenland. Das Resultat von alldem heisst *Pasión Delinat* und ist mehr als ein Wein.

Beinahe hätte ich es Jorge, dem jungen Kellermeister, damals geglaubt. «Ein sinnlich fruchtiger La-Mancha-Wein braucht kein Holz...», sagte er mir bei meinem ersten Besuch im Frühling 2003 immer wieder. Dann, beim Rundgang durch den Keller, sah ich ein Dutzend einsame Barrique-Fässer verloren in einer dunklen Ecke stehen. Ich musste Jorge beinahe mit Gewalt zwingen, von diesem Wein kosten zu dürfen. Als ich den Tempranillo im Gaumen hatte, konnte ich seine Vorbehalte verstehen. Das war in der Tat kein wirklich geglückter Barrique-Wein. Und doch spürte ich ein «Kribbeln» in mir. Ich hatte plötzlich eine klare Vision eines La-Mancha-Weins, der südliches Temperament mit samtiger Würzigkeit vereint, auf völlig natürliche Weise, ohne dass man dabei an Barrique-Ausbau denkt.

Wie aber kann man so eine «Emoción», eine sinnliche Schwingung, in einen konkreten Wein umsetzen? Je mehr ich meine Vision analysierte und präzierte, umso mehr verschwand das ursprüngliche Bild. Und es wurde noch schwächer, als ich es Jorge, dem Kellermeister, vermitteln wollte, der zusammen mit mir diesen neuen Wein komponieren sollte. Sicher, wir machten uns an die Arbeit, experimentierten mit verschiedenen Traubenqualitäten und Holztypen. Doch beim Degustieren der Fass-

Von Thomas Vaterlaus



Kellermeister Jorge Martinez prüft den neuen *Pasión Delinat*

muster herrschte schnell jene nüchterne Routine («Wenn wir die Frucht von Muster Nr. 2 mit der Würzigkeit von Nr. 6 und der saftigen Säure von Nr. 8 kombinieren, sind wir ein Stück weiter...»), die ich zwar von vielen Kellereibesuchen schon kannte, aber hier unbedingt vermeiden wollte.

## Die Stimme von Almagro

An einem warmen Herbstabend, als wir wieder einmal nicht weiterkamen, nahm mich Jorge mit nach Almagro. Ich erwartete ein schlichtes Strassendorf mit weissen Häusern und geschlossenen Läden, durch das nachts der ruppige La-Mancha-Wind

peift. Doch Almagro entpuppte sich als mittelalterliches Juwel von vollkommener Schönheit. Da war es plötzlich wieder, dieses Kribbeln. Vor allem, als wir in der Calle Jerónimo Ceballos zufällig auf Juan Vicente Guzmán trafen. Der alte Mann mit dem mächtigen, grauen Schnurrbart war einst Maultierscherer und Lastwagenfahrer. Heute ist er Schauspieler, Dichter und die lyrische Stimme von Almagro. Er erzählte uns vom spanischen Kulturfilmemacher Pedro Almodóvar, der hier etliche Schlüsselszenen seines Filmes «*Volver*» mit Penélope Cruz in der Hauptrolle gedreht habe. Dann flüsterte er mir ins Ohr: «Was dieser Film erzählt, nämlich dass in Almagro die Toten lebendiger sind als die Lebenden, ist keine Fiktion, sondern durch und durch wahr.» Während wir später im Restaurant El Corregidor eine lokale Spezialität namens «*Perdiz de Casa en Escabeche Suave*» (eine Suppe mit Wildgeflügel, Eiern, Pepperoni und Pilzen) assen und dazu einen frischfruchtigen Joven aus der Gegend genossen, erzählte uns der Wirt, dass in der Bar um die Ecke eine hiesige Band ein «*Nuevo Flamenco*»-Konzert gebe.

## Spanische Gitarrenklänge

Die Bar war schon proppenvoll, als wir ankamen. Zwei Gitarristen, eine Sängerin, ergänzt durch Elektrobass und Perkussion, entfachten ein südliches Feuerwerk. Über warm dahinfedernden Bassläufen kreisten, wie Bussarde in luftiger Höhe, die schnellen Sololäufe einer Akustikgitarre. Der Sound wirkte international und urspanisch zugleich. Auf der rasselvollen Tanzfläche entdeckten wir plötzlich die junge Frau, die uns vorhin im Restaurant bedient hatte. Mit

schlängelnden Armbewegungen, fliegendem Haar und lasziven Hüftbewegungen wiegte sie sich im Takt dieses Neo-Sevillanas. Und um sie kreiste mit zackigen Fussbewegungen und typisch südlicher Machismo-Gestik ein älterer Mann. Was die beiden hier aufführten, ohne sich freilich auch nur einmal zufällig zu berühren, liess einem den Atem stocken. Doch nach ein paar Stücken kehrten sie beide für sich allein in jene Ecke zurück, wo ihre Freunde sassen, und nahmen fortan keine Notiz mehr voneinander. «So ist das eben hier in der Mancha», sagte Jorge und lachte. Als wir morgens um zwei Uhr durch die leeren Strassen zu unserem Auto zurückspazierten, hatte ich zum ersten Mal ein richtig gutes Gefühl. Ich wusste, dass uns dieser Abend helfen würde, unser Weinprojekt erfolgreich zum Abschluss zu bringen.

## Die Seele des Weines

So war es denn auch. Natürlich: Es sollten noch unzählige Diskussionen über Säure, Eichenholzwürze, Alkohol und Frucht folgen. Mit den Winzern arbeiteten wir parallel dazu intensiv an der Verbesserung im biologischen Anbau. So experimentierten wir etwa mit verschiedenen Konzepten in Bezug auf eine Begrünung der Rebberge



So temperamentvoll wie der Pasión Delinat ist Spaniens Lebensfreude

in einer so trockenen Gegend wie der Mancha. Doch immer, wenn es um die Identität, um die Seele dieses Weines ging, um Werte wie Sinnlichkeit, Temperament, Emotion und Leidenschaft, half uns die gemeinsame Erinnerung an den Abend in Almagro. Es sollte übrigens nicht der einzige bleiben.

Bei meinen Besuchen in der Mancha bin ich seither immer wieder nach Almagro zurückgekehrt.

Wenn ich heute den Pasión Delinat im Glas habe und dazu die CD höre, die wir speziell für diesen Wein aufgenommen und produziert haben, dann sehe ich alles vor mir: die wunderschöne Plaza Mayor von Almagro, Juan, den alten Poeten, Penélope Cruz im Film «Volver», den Wind, der nachts ausgetrocknete Zweige durch die Strassen wirbelt, die knisternde Erotik eines Flamencotanzes und vieles mehr. Vor allem aber denke ich an jenen ersten Besuch in der Kellerei von Jorge im Frühling 2003 und die verlorenen Barriques in jener dunklen Ecke. Heute reift unser Wein in ungleich mehr Barriques. Und weil es ein durch und durch gelungener Wein ist, versteckt Jorge diese Barriques auch nicht mehr. Sie thronen gut ausgeleuchtet in der Mitte des imposanten Kellers. Jorge ist auf diesen Wein längst ebenso stolz wie ich.

Pasión Delinat trifft «Gran Cocina en Miniatura», Spaniens moderne Tapasküche – eine gelungene Vermählung







café bar "El Hechizado" cocteleria lounge

In den stimmungsvollen Gassen  
Madrids findet sich immer eine  
einladende Taverne für eine Tapa  
mit Wein

# Pasión Delinat und Tapas Höhenflüge zwischen «Mar i Muntanya»

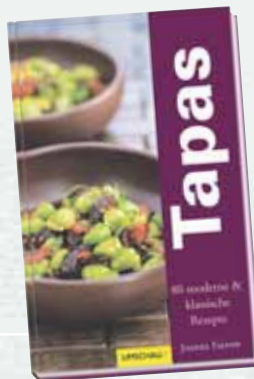
Spätestens an der Tapas-Bar schlägt für jeden spanischen Wein die Stunde der Wahrheit. Ausgewogen, fruchtig, vor allem aber köstlich muss ein guter Tapas-Wein schmecken. Darüber hinaus soll er uns mit südlichem Temperament und sonnigem Charme umgarnen. Oder noch besser: Er bringt uns zum Träumen. Dann muss er mit verschiedensten Speisen harmonieren, von den «Pulpos a la Gallega» (lauwarmer Tintenfisch mit Paprika) bis zu den «Duelos y Quebrantes» (Rührei mit Chorizo-Wurst und Jabugo-Schinken). Und auch das ist noch lange nicht alles. Vom perfekten Tapas-Wein erwarten wir auch eine vielschichtige Struktur. Es muss ein intelligentes Gewächs sein. Schliesslich soll er uns einen ganzen Abend lang unterhalten, uns immer wieder neue Geschichten erzählen können. Die Aufzählung zeigt: Einen perfekten Tapas-Wein zu keltern, ist für einen Kellermeister eine ähnlich schwierige Aufgabe, wie es für den Mathematiker die Quadratur des Kreises ist.

## Pasión Delinat – der Vielseitige

Der Pasión Delinat kommt mit seiner weichen, verführerischen Frucht, dem Anflug von Würze und seiner – von einer saftigen Säure getragenen – Eleganz dem Anspruch sehr, sehr nahe. Dies bewies ein praktischer «Test», den wir mit ein paar Freunden durchführten: ein gemütlicher Abend mit verschiedenen Tapas und ein paar Flaschen Pasión Delinat. Während der Wein tintenfarben im Glas funkelnd der Prüfung entgegenfierte, wurden uns vier völlig verschiedene Tapas-Kunstwerke serviert. Raffiniert im Geschmack nahmen sie uns mit auf eine kulinarische Spanienreise, etwa in die endlosen Oliven- und Eichenhaine der Extremadura, wo glückliche Iberico-Schweine spazieren. Oder aber an die baskische

Atlantikküste, wo die Fischer bei salzig-frischer Meerbrise ihren Fang aus den Kuttern laden. Der Pasión Delinat spielte seine Rolle als urspanischer und doch weltgewandter Gastgeber perfekt. Dies zeigte sich am Schluss, als jeder aus der Tafelrunde seinen Favoriten unter den vier Edeltapas nannte. Alicia fand, dass der Wein am besten mit dem kross gebratenen Zander auf Spinat (verfeinert mit Zwiebeln, Tomaten, Rosinen und Pinien) harmoniere. Daniela hingegen mundete der Tempranillo aus der Mancha besonders zum marinierten Pulpo auf Kartoffelwürfeln mit Petersilienschaum. Urs wiederum bekannte, er würde meilenweit gehen, um diesen Wein nochmals zu Taube auf Stockfisch-Blutwurst-Ragout geniessen zu dürfen. Und auch David selbst, hatte einen eigenen Favoriten, nämlich einen Schluck Pasión Delinat zur confierten «Papa» von Bio-Schwein auf geschmortem Lauch.

Das Fazit: Vier Gourmets empfehlen den Pasión Delinat zu vier völlig verschiedenen Tapas-Kreationen. Gibt es einen besseren Beweis für die Allroundfähigkeiten dieses Tempranillos aus La Mancha?



© 2008 «Tapas» Umschau / Stephen Conroy

## Bohnen-Spargel-Tortilla (8 Portionen)

150 g grüne Bohnen, halbiert, 3 Minuten in kochendem Wasser blanchieren.

150 ml mildes Olivenöl (z.B. Delinat Viola) in einer Pfanne (24 cm) erhitzen. 1 mittelgrosse Kartoffel, in 1 cm kleine Würfel geschnitten, im Öl 5 Minuten sachte anbraten. 1 mittelgrosse Porree-  
stange (Lauch), gehackt, dazugeben und weitere 5 Minuten braten.

300 g grünen Spargel in 5 cm lange Stücke schneiden. Zusammen mit den Bohnen zu den Kartoffeln und dem Lauch hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Minuten garen. In ein Sieb geben und Öl abtropfen und auffangen. Gemüse in die Pfanne zurückgeben. 8 aufgeschlagene Eier über das Gemüse giessen. Auf niedrigster Hitze ca. 10 Minuten stocken lassen. Einen Teller auf die Pfanne halten und die Tortilla umstürzen. In die Pfanne gleiten lassen und 2 Minuten fertig garen. Mit dem aufgefangenen Olivenöl, dem Knoblauch und den gehackten Kräutern beträufeln.

## Buchtipps:

Joanna Farrow

Tapas

Umschau-Buchverlag, Fotos

Stephen Conroy,

CHF 32.– / € 19,90

80 kleine Leckerbissen, um die geselligen Momente des Alltags kulinarisch zu verschönern.



Albóndigas, Fleischbällchen in Tomatensauce. Hackfleisch, vermisch mit Ei, Semmelbröseln, Mandeln, Knoblauch, Petersilie, Paprikapulver, zu Kugeln geformt, in Olivenöl gebraten.



### Buchtipp:

Valérie Berry  
Basic Tapas

Fotos von Deirdre Rooney  
AT-Verlag

CHF 29.90 / € 17.90

Mehr als 80 Rezepte zaubern echte Tapas-Atmosphäre auf den Tisch. Erfrischend unkonventionelle Bilder.



### Auberginen mit Romescosauce (6 Portionen)

2 getrocknete Nora-Paprikaschoten in heissem Wasser 1 Stunde einweichen; längs halbieren und entkernen. 3 Tomaten, geschält, halbiert und entkernt, mit der Schnittfläche nach oben auf ein Blech legen, mit 2 Knoblauchzehen, 75 g Mandeln und 1 Scheibe Brot, gewürfelt, im Ofen bei 150 Grad 25 Minuten backen. Lauwarm abkühlen lassen. Knoblauch aus der Schale drücken, mit Tomaten, Mandeln, Brotwürfeln, 3 Pimientos del Piquillo

(rote Paprikaschoten aus dem Glas, klein geschnitten), den Nora-Schoten und 2 TL Sherry-Essig pürieren. Unter ständigem Rühren 2 EL Olivenöl (z.B. Delinat Entrañable) einlaufen lassen.

Eine geschälte, gepresste Knoblauchzehe mit etwas Olivenöl mischen, eine kleine Aubergine, in Scheiben geschnitten, damit bestreichen und diese braten oder grillieren. Salzen und pfeffern. Die Auberginenscheiben mit der Romescosauce nach Belieben auf gerösteten Brotscheiben anrichten.



Pasión Delinat und Musik

# Vom Flamenco zur Latin-Lounge



Foto: Klaus Handner

Michio; eines der vielversprechendsten Talente in der Flamenco-Szene

Eine Nacht im Santiago-Viertel von Jerez de la Frontera. Beim Spazieren über das Kopfsteinpflaster, vorbei an weissgetünchten Häusern, hören wir plötzlich Palmas, rhythmisches Klatschen, zuerst leise und dumpf, dann lauter und heller. Eine Gitarre gesellt sich dazu, virtuos und glasklar, und dann setzt eine weibliche Stimme ein, klagend, heiser. Wir treten durch einen Vorhang in ein kleines Lokal einer Peña Flamenca und landen im tiefsten Herzen Andalusiens. Und nach drei Minuten wissen wir, was der Dichter Federico García Lorca meinte, als er sagte, das Einzigartige am Flamenco stamme nicht unbedingt von den Spaniern selbst, sondern von den Gitanos und Mauren. Fusionsmusik gab es eben schon vor 700 Jahren ...

Wohnhaus eines Marquis, drängt sich illustres Partyvolk jeden Alters in den barocken Sälen. Verschiedene DJs mixen Flamenco, Bossa nova, Rumba, Samba zu einem mitreissenden Soundteppich. Ältere Herren in weissen Hemden tanzen mit Lolitas, die über ihren Jeans eng taillierte Jäckchen tragen, die an das Traje de Luces eines Stierkämpfers erinnern. Je später der Abend, umso mehr wechselt die Musik zum Bacalao, der spanischen Form des Technos. Doch trotz dieser Internationalisierung macht ein einziger Blick in die Runde klar: Eine solche freitagnächtliche Party kann nur in Madrid stattfinden ...

## Viel versprechende Entdeckung

Musik und Wein sind seelenverwandt. Man kann einen Tempranillo wie den Pasión Delinat als modern bezeichnen, und doch offenbart dieses Gewächs schon beim ersten

Szenenwechsel: Freitagabend in Madrids populärster Ausgehstrasse, der Calle Arenal. Im Palacio de Gaviria, einst das exklusive

Schluck seine spanischen Wurzeln. Ganz ähnlich ist es in der Musik. Auch der Flamenco hat sich teilweise zu einer Fusionsmusik entwickelt, in der er mit Bossa nova, Jazz oder Tango verschmilzt. Diese Entwicklung dokumentieren die Kompositionen und Songs, welche für die Pasi3n-Delinat-CD ausgewählt wurden. Wer die CD h3rt, begibt sich auf eine h3chst abwechslungsreiche Reise durch die aktuelle spanische und hispano-amerikanische Musikszene.



Foto: Angela Horton

Entsprechend multikulturell muten auch die Biografien der zwei K3nstler und der K3nstlerin an, die auf der CD vertreten sind: Die S3ngerin Kaye-Ree wurde im Iran geboren, kam im Alter von zwei Jahren nach Deutschland und besch3ftigt sich mit verschiedenen Stilen wie Flamenco, Latin, Soul und Jazz. Der Gitarrist Michio ist deutsch-japanischer Abstammung, besuchte Meisterkurse in verschiedenen Flamencozentren in Andalusien und gilt mit seinem virtuoson Spiel als viel versprechende Entdeckung in der Flamencoszene. Der Argentinier Sergio

Gobi schliesslich trat in Buenos Aires schon fr3h in die Tangoszene ein. Heute feilt er in Berlin an seiner eigenen Tangostilistik.

So steht sowohl hinter dem Pasi3n Delinat als auch hinter der Musikauswahl der gleichnamigen CD eine ganz 3hnliche Philosophie. «Authentisches Gew3chs, vielschichtig, mit modernem, zug3nglichem Charme und viel Finesse», mit dieser Degustationsnotiz l3sst sich auch die Pasi3n-CD sehr gut beschreiben. Und noch etwas haben CD und Wein gemeinsam: Man hat auch nach dem zweiten Glas beziehungsweise dem dritten Anh3ren noch lange nicht genug davon ...

Mit samtener Stimme spannt Kaye-Ree einen Bogen zwischen Flamenco und Soul

Der Argentinier Sergio Gobi lebt den Tango – ist aber auch offen f3r Flamenco oder Latin Groove



Foto: Jean M. Laiffman

Mit dem aktuellen DegustierService-Rotwein-Paket erhalten Kunden den Pasi3n Delinat und als Geschenk die CD. Auskunft erteilt gerne der Delinat Kundenservice



## aufgefallen ...

Master of Wine J3rgen von der Mark stellt besonders gelungene Weine vor

In meinem eigenen Weinkeller wird viel franz3sisch und deutsch gesprochen; spanisch ist eher selten. Beim Probieren des Pasi3n Delinat stellt sich mir die Frage, warum dies eigentlich so ist.

### Pasi3n Delinat 2007

Die Nase ist verf3hrerisch 3ppig, ohne 3berladen zu wirken. Reife Fr3chte und W3rzaromen erfreuen die Nase. Ein Hauch von Tanninen (die kann man eigentlich gar nicht riechen) verleiht dem Wein Seriosit3t. Es macht einfach Spass, immer und immer wieder ins Glas zu riechen. Ich probiere den Wein kellerk3hl mit 17 °C, das betont seine frische Art. Im Gaumen pr3sentieren sich die Frucht des Tempranillos und eine feine, animierende S3ure. Der kleine Anteil Cabernet Sauvignon ist geschmacklich kaum wahrnehmbar; er macht sich nur in der Struktur des Aromas bemerkbar. Ein Hauch von Barrique rundet den Wein ab. Ein moderner Stil, der seine Wurzeln klar erkennen l3sst, durch und durch spanisch, aber weisse produziert.

Der Winter h3lt sich hartn3ckig. Ich dies schreibe. Doch Optimismus, merke ich mir den Pasi3n Delinat schon einmal f3r die kommende Saison vor.

Pasi3n Delinat,  
La Mancha DO 2007  
Artikel-Nr. 1211.07  
CHF 10.90 / € 6,90 (11 € 9,20)



# TERRA PRETA

## Biokohle – Klimafarming

Biokohle kann einen entscheidenden Beitrag zur Bekämpfung des Klimawandels und des Hungers auf der Welt leisten. Biokohle aktiviert das Bodenleben, bindet CO<sub>2</sub> und bei ihrer Herstellung kann viel Energie gewonnen werden. So viel, dass die gesamte Landwirtschaft klimapositiv werden könnte. Von Hans-Peter Schmidt

**Biokohle:  
eine Chance für die Bekämpfung  
des Klimawandels**

«Wo aber Gefahr ist, wächst das Rettende auch», dichtete einst Friedrich Hölderlin. Es ist eine zutiefst menschliche Erfahrung, dass wir in schwierigen, gefahrenreichen Situationen oft über uns hinauswachsen und rettende Lösungen finden, auf die wir im Alltag nie gestossen wären. Es gibt keine Garantie, dass wir das Rettende auch finden, aber die Möglichkeit der Rettung wird grösser, je bewusster wir uns der Gefahr sind. Für die Menschheit gilt das Gleiche wie für die Evolutionsgeschichte und die Stabilität von Ökosystemen: Es sind die Krisen, die uns retten. Die Wirtschaftskrise, die Bankenkrise, die Klimakrise, sie alle haben gemeinsam, uns unsere Fehler vor Augen zu führen und uns spüren zu lassen, wie gross die Gefahr ist, wenn wir blind am Abgrund tanzen und konsumieren, nur weil wir den Abgrund nicht sehen.

Je näher die Klimakatastrophe rückt und je unausweichlicher sie scheint, desto beeindruckender wächst auch das menschliche Genie, rettende Auswege zu erfinden: Bio-Landwirtschaft, Permakultur, Konsumverzicht, Recycling, Solarenergie, Geburtenregulierung, Klimafarming und Biokohle sind einige Beispiele dafür, dass die menschliche Intelligenz die Fähigkeit besitzt, der Gefahr, zu der wir für uns selbst geworden sind, im letzten Moment zu entkommen.

### Geschichte der Terra Preta

Viele Jahrzehnte lang galt es unter Anthropologen als ausgemachte Sache, dass sich in den Regenwäldern am Amazonas unmöglich eine höher entwickelte Zivilisation hatte herausbilden können, da es angeblich grosser Städte bedarf, bedeutende zivile Errungenschaften hervorzubringen. Grosse Städte aber seien im Amazonasgebiet undenkbar, weil die Humusschicht der Böden am Amazonas zu gering ist, die Nahrungsmittelversorgung Hunderttausender von den eigenen Äckern zu gewährleisten. Die Erklärung schien so einleuchtend, dass niemand sie ernsthaft in Zweifel zog und die Berichte des spanischen Konquistadoren Orellana von blühenden Städten am Fluss für blosser Legenden gehalten wurden. In den 1960er-Jahren jedoch wurden am Zusammenfluss von Amazonas, Rio Negro und Madeira eindeutige Überreste grosser vorkolumbianischer Zivilisationen entdeckt, was die Wissenschaftler zu neuen Bodenuntersuchungen zwang, damit sie erklären konnten, wie diese Städte sich überhaupt hatten ernähren können. Bei diesen Untersuchungen stiessen die Anthropologen auf die so genannte Terra Preta, die künstlich erzeugte Schwarzerde im brasilianischen Regenwald. Offenbar hatten die Ureinwohner am Amazonas in traditionellen Kohlemeilern Holz sowie pflanzliche und tierische Abfälle zu Holzkohle geschwelt, um sie einerseits zur Erzeugung heisserer Feuer für die Keramikherstellung und andererseits zur dauerhaften Fruchtbarmachung der nährstoffarmen Böden zu nutzen.

Während die Menschen in fast allen Zeitaltern der Geschichte glaubten, dass das Gol-

dene Zeitalter hinter ihnen liegt und die jeweils früheren Generationen viel besser wussten, wie man sich unter Nutzung der natürlichen und spirituellen Möglichkeiten aus den Schwierigkeiten des Alltags windet, hat sich dies mit den beeindruckenden Erfolgen der Industrialisierung Ende des 18., Anfang des 19. Jahrhunderts ins Gegenteil gekehrt. Fortan galt die Ideologie des Fortschritts, durch den der Ort aller Weisheit und allen Bescheidwissens in die Zukunft verschoben und die Vergangenheit als blosser Treppenstufe zur Wissensentwicklung abqualifiziert wurde. Plötzlich war die Vergangenheit nur noch einen beschaulichen Rückblick wert, die Geschichte wurde zum nutzlosen Gegenstand schöngestiger Beschäftigungen, und es kam zu jener fatalen Arroganz, die dem Leben und dem Wissen der früheren Völker jede Relevanz für die Gegenwart absprach. Die Entdeckung der Terra Preta im Amazonas ist eines der ganz wenigen Beispiele dafür, dass Archäologie und Anthropologie mit ihren Grabungen in die Vergangenheit auf eine altertümliche Methode stiessen, die zu einem wesentlichen Anstoss für die Lösung eines entscheidenden Problems der Gegenwart werden könnte.

In einer Zeit, wo landwirtschaftliche Böden durch Herbizide, Pflanzenschutzmittel, Überdüngung und Erosion verarmen, wenn nicht gar absterben, zugleich aber der Zwang zur Versorgung der Überbevölkerung des Planeten immer wieder als Ausrede gegen einen nachhaltigen Wandel der landwirtschaftlichen Methoden herhalten muss, sind Massnahmen gefragt, die, anstatt nur den Idealismus von der schönen, wilden Natur ins Wortgefecht zu bringen,

zur Entwicklung intelligenter Strategien führen, die die Produktivität der Landwirtschaft, den Klimaschutz und den Naturschutz vereinen. Die Verwendung von Biokohle, wie sie in vorkolumbianischer Zeit ganz ähnlich zur Erzeugung von Terra Preta im Amazonasgebiet eingesetzt wurde, könnte, wie neuste Forschungen zeigen, zur Grundlage einer solchen Strategie werden.

## Herstellung der Biokohle durch Pyrolyse

Biokohle wird durch Pyrolyse organischer Grundmaterialien wie Holz, Stroh, Weintrester, Grünschnitt, aber auch Trockenmist, Klärschlamm oder Küchenabfälle gewonnen. Unter Sauerstoffausschluss wird die getrocknete Biomasse auf Temperaturen von 400 bis 800 Grad erhitzt, wobei die langkettigen Kohlenstoffverbindungen der organischen Zellen zerbrochen werden. So entstehen Wärme, Synthesegase und Bio-



Blick in die Brennkammer, wo die Wärme zur Elektrizitätsgewinnung entsteht

kohle, deren Konsistenz der von normaler Grillkohle entspricht. Es handelt sich bei der Pyrolyse im Grunde um eine über 5000 Jahre alte Methode, nur dass in den Köhleröfen unserer Vorfahren ausschliesslich Holz als Ausgangsprodukt verwendet wurde und die Pyrolysegase ungenutzt in die Atmosphäre entwichen. Dank intelligenter Schwelkammern und dem so genannten Floxverfahren können nunmehr die äusserst energiereichen Synthesegase sehr

schadstoffarm verbrannt werden. Die dabei entstehende Abwärme lässt sich zu Heizzwecken nutzen oder über Kraft-Wärme-Kopplung in Elektrizität umwandeln.

## Klimabilanz der Biokohle

Biologische Reststoffe wie Grünschnitt und Trester werden momentan entweder kompostiert oder verrotten ungenutzt. Beim Kompostieren und Verrotten vergast jedoch die Biomasse zu 90% respektive 99% als CO<sub>2</sub>, Methan und Lachgas. Bei der technisch relativ einfach konstruierbaren und



Auffangbecken der Biokohle. Die Delinat-Anlage wird ab Juli 3 Tonnen Biokohle pro Tag herstellen

somit auch dezentral einsetzbaren Pyrolyse hingegen verschwelt die Biomasse zu 40% reiner Biokohle. Bei der Verbrennung des restlichen Synthesegases entstehen nur relativ geringe Mengen CO<sub>2</sub> und keinerlei Methan oder gar Lachgas. Arbeitet man die Biokohle in den Erdboden ein, entzieht man der Atmosphäre dauerhaft Kohlenstoff, der somit nicht mehr zur Klimaerwärmung beitragen kann. Da zudem die Energie des Synthesegases zur Elektrizitätsgewinnung eingesetzt werden kann und somit fossile Brennstoffe ersetzt, ist die Klimabilanz bei der Pyrolyse von biologischen Reststoffen im Vergleich zu deren blosser Verrottung nahezu 95% klimapositiv. Berechnet man die reine Karbonbilanz der Pyrolyse, so ergeben sich erstaunliche 489 kg CO<sub>2</sub>, die pro Tonne Grüngut aus dem Karbonkreislauf herausgenommen werden. Die Pyrolyse kann zudem höchst effizient in der Reststoffver-

wertung eingesetzt werden. So lassen sich sowohl Klärschlämme zu Biokohle und Energie pyrolysieren als auch Reststoffe von Biogasanlagen, Pressreste aus Sonnenblumen-, Raps- oder Olivenölherstellung sowie Gärreste aus der Bioethanolherstellung. Selbst in Ergänzung von Müllverbrennungsanlagen ist der Pyrolyseeinsatz möglich. Auch wenn die Biokohle aus Klärschlämmen oder aus der Abfallentsorgung nicht für die Verbesserung landwirtschaftlicher Böden eingesetzt werden kann, so lässt sich die Biokohle gleichwohl in alten Bergwerken dauerhaft lagern, wo sie Kohlenstoffsenken bildet.

## Bodenverbesserung durch Biokohle

Wird die durch Pyrolyse gewonnene Biokohle in landwirtschaftliche Böden eingebracht, lagert sie dort ebenso wie Erdöl oder Braunkohle über mindestens 2000 Jahre stabil. Das Karbon der Biokohle wird somit aus dem Kohlenstoffzyklus herausgenommen, da es weder durch Verbrennung noch durch Verrottung zu CO<sub>2</sub> oder Methan umgewandelt wird. Durch den Bodeneintrag der Biokohle würden die landwirtschaftlichen Böden zu Kohlenstoffsenken, die im Unterschied zu instabilem Humus als CO<sub>2</sub>-Zertifikate geltend gemacht werden könnten.

Der Bodeneintrag von Biokohle ist jedoch nicht nur unter klimapolitischen Erwägungen interessant, sondern vor allem auch agronomisch, wodurch sich eine der vielversprechendsten Symbiosen von Landwirtschaft und Klimaschutz abzeichnet. Durch den Eintrag von Biokohle in landwirtschaftlich genutzte Böden lassen sich äusserst positive Auswirkungen auf Bodenaktivität, Bodengesundheit und Ertragskapazität erzielen. In entsprechenden wissenschaftlichen Untersuchungen konnten bisher folgende Vorteile für die Bodenkultur nachgewiesen werden:

- Verbesserung des Wasserspeichervermögens, wodurch Einsparungen bei künstlicher Bewässerung und sogar Neubepflanzungen von Trockengebieten möglich werden
- Deutlicher Zuwachs der Bodenbakterien, die in den Mikroporen der Kohle geschützten Lebensraum finden, wodurch die Nährstoffumsetzung für die Pflanzen gefördert wird

- Zunahme der Wurzelmykorrhizen für eine verbesserte Mineralstoffaufnahme
- Absorption toxischer Bodenmoleküle wie NO<sub>x</sub>, Cu, wodurch die Ausspülung von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln ins Grundwasser verhindert wird
- Höhere Bodendurchlüftung und somit deutliche Reduktion der Methan- und Lachgasemissionen
- Verstärkung der Stickstofffixierung

Je nach angebaute Kultur werden zwischen 10 und 120 t Biokohle pro Hektar in den Boden eingetragen, womit das Äquivalent von 36 bis 440 t CO<sub>2</sub> pro Hektar gebunden wird. Würde zudem die Energie des Synthesegases zur Gewinnung von Elektrizität verwendet und die landwirtschaftlichen Maschinen weitestgehend auf Strom- und Li-Akku-Betrieb umgestellt, wäre die Landwirtschaft nicht mehr wie heutzutage für 14% der klimaschädigenden Emissionen verantwortlich, sondern würde klimapositiv wirtschaften, die Stadtbewohner also nicht nur mit Nahrungsmitteln, sondern auch mit Energie und nachhaltiger Luftreinigung versorgen.

## Ausblick

Seit 2008 werden auf dem Delinat-Versuchsgut Mythopia die ersten grossflächigen Versuche zur Bodenverbesserung durch Eintrag von Biokohle durchgeführt, wobei auch unterschiedliche Kohleformen, Kohle-Kompost-Mischungen sowie Kohle-Gründung-Kombinationen untersucht werden. Dank des von Delinat aufgebauten Forschungsnetzwerkes, an dem mehrere deutsche und schweizerische Institute und Universitäten beteiligt sind, werden seit 2009 die Grundlagenforschung, die On-Farm-Versuche und die klimapolitischen Beratungen ausgeweitet. Im Juli wird Delinat eine erste Pyrolyseanlage zur Herstellung von 1000 Tonnen Biokohle pro Jahr in Betrieb nehmen, um auf ausgewählten Partnergütern in Spanien, Italien und Frankreich weitere Versuche mit verschiedenen Bodentypen in verschiedenen Klimazonen durchzuführen.

Weitere Informationen zur Pyrolysetechnik, zu den Eigenschaften der Biokohle, zu Klimafarming-Strategien und zum Forschungsnetzwerk unter [www.delinat.com/forschung](http://www.delinat.com/forschung) und im Ithaka-Journal: [www.delinat.com/ithaka](http://www.delinat.com/ithaka)

## Die Revolution des Bioweinbaus

# Winzertreffen

**Wenn zehn, zwölf Spitzenwinzer aus ganz Europa zusammenkommen und natürlich zusammen trinken, aber irgendwann vergessen, dass eigentlich nur der eigene Wein der beste sein kann, und an einem bestimmten Moment am Abend oder sogar am Morgen die Leichtigkeit des Seins entwickeln, über anderes als nur über Wein und die anderen Themen der Trunkenheit zu reden, dann wird es spannend.**

Winzer, zumindest die besseren, sind ausgesprochene Individualisten und meist Selfmademen mit ziemlich eigenwilligen Biografien. Aber genau solche Charaktere braucht es, in einem so vielfältigen und anspruchsvollen Beruf wie dem des Winzers erfolgreich zu sein: von Bodenbiologie, Pflanzenkultur, Werkzeugbau und Ökologie muss er ebenso viel verstehen wie von Biochemie und Alchemie der Vinifizierung, von Marketing und von Poesie, und dann braucht es auch noch die Kondition eines Alpinisten, wenn er mit Pflanzenschutzrucksack die steilen Hänge zwischen seinen Reben hinaufsteigt oder über die Trockensteinmauern balanciert.

Als sich Mitte März zwölf der wichtigsten Delinat-Winzer für drei Tage auf Château Duvi vier versammelten, um nichts weniger als die Revolution des Bioweinbaus zu diskutieren, zu planen, zu proben, wurde schnell klar, welche einmalige Situation sich da ergab. Während unter Politikern und Akademikern drei Tage lang über Vorgehen, Methode und Rechtfertigung des Ganzen diskutiert und vor lauter Konsenssuche die Inhalte zerredet worden wären, erkannten die Winzerindividualisten sofort die überwältigende Perspektive, die sich aus dem neuen ökologischen Ansatz ergab. Mit der ihnen ganz eigenen Pragmatik und Begeisterung für die Sache erarbeiteten sie über alle sprachlichen und kulturellen Grenzen hinweg gemeinsame Lösungsansätze und stellten dank ihrer Fähigkeit zu unkonven-



2500-jähriger Terra-Preta-Boden im Amazonas



Versuchsfeld auf historischen Terra-Preta-Böden in Acutuba, Brasilien



# auf Château Duvivier



Schwermetalle und Pestizide hinterlassen ein Leben lang Spuren im Körper. Um diese zu messen und die Resultate mit denen konventioneller Winzern zu vergleichen, opferten die Winzer Haare und Blut.



Premiere des «Rolocep»: eine Erfindung der Delinat-Forschung



tionellen Entscheidungen überraschende Pläne zur Umsetzung des noch vor Kurzem fast unmöglich Scheinenden auf.

Dank der auf Château Duvivier geleisteten Forschungsarbeit konnte an zahlreichen Beispielen eindrücklich vor Augen geführt werden, wie die ökologische Neugestaltung der Weinberge nicht nur die Artenvielfalt zu schützen vermag, sondern zur Verbesserung der Weinqualität und auch der wirtschaftlichen Grundlage der Weingüter beitragen kann. Anders als bei den meisten Seminaren fanden die Besprechungen daher auch vor allem draussen in den Weinbergen und nicht drinnen in abgedunkelten PowerPoint-Projektionssälen statt. Die Winzer legten selbst mit Hand an bei der Einsaat der bunten Nektarwiesen und sahen die Bienen aus 25 neuen Bienenstöcken ausschwärmen. Gemeinsam verschnitten sie einige der neuen Obstbäume der Saumzonen, begutachteten die gepflanzten Hecken und Fruchtbüsche, bestaunten den ersten Trüffelkorridor. Am kürzlich angelegten Teich beobachteten sie den zarten Beginn neuen Lebens. Abwechselnd sassen die

Delinat-Winzer aus fünf Ländern pflanzen Trüffeleichen. Als Korridor zwischen zwei Weinbergen werden sie die Biodiversität erhöhen und zugleich köstliche Zusatzprodukte erzeugen.

Winzer auf Antoine Kaufmanns Traktor, um den von Delinat entwickelten Rolocep auszutesten, mit dem die Zwischenbegrünung nicht mehr gemäht, sondern gebrochen und gewalzt wird. Neue Konzepte des Klimafarmings wurden erörtert und die erste Biokohle wurde zur Bodenaktivierung und als Kohlenstoffsenke in den Boden einer Neupflanzung eingearbeitet. Und schliesslich wurden auch die neuen Delinat-Richtlinien diskutiert, die weit über die blossen Biozertifizierung hinaus den Weg zu Klimaneutralität und hoher Biodiversität vorzeichnen.

Hans-Peter Schmidt

Weitere Informationen zu den Winzerseminaren auf Château Duvivier finden Sie im Ithaka-Journal ([www.delinat.com/ithaka](http://www.delinat.com/ithaka)) sowie auf unserer Forschungsseite ([www.delinat.com/forschung](http://www.delinat.com/forschung)).

# Olivenöl – wie man seine Qualität erkennt



## Neue Ernte

Das beliebte Probierpaket mit je einer 50-cl-Flasche

### Balduccio

Olio extravergine di Oliva, Toscana

### Viola

Olio extravergine di Oliva, Veneto

### Entrañable

Aceite de Oliva Virgen extra, Jumilla

### Jefira

Extranatives Olivenöl, Griechenland



Artikel-Nr. 9691.13  
CHF 96.- / € 61,20

Von Andreas März

Im Supermarkt ist extravergine Olivenöl – dies soll ja das beste sein – schon für wenige Euro oder Franken der Liter zu haben. Allerdings ist verwirrend, dass derselbe Qualitätstyp – extravergine – bei manchen Händlern viel mehr kostet. Manchmal hat man sogar den Eindruck, dass Öle umso mehr kosten, je kleiner die Flaschen sind. Ist teures Olivenöl wirklich besser? Oder woran sonst erkennt man Qualität?

Extravergine ist die Bezeichnung für Olivenöle der höchsten Qualitätsstufe. Die gesetzlichen Vorschriften schreiben für extravergine – auch extranativ – mehr als zwei Dutzend chemischer Grenzwerte vor. Zudem darf extravergine keine Fehlgerüche aufweisen. Nicht Analysenapparate sind es aber, die die Reintönigkeit eines Öls feststellen, sondern die menschliche Nase. Es gibt für diesen Zweck offiziell anerkannte Verkostergruppen (so genannte Panels), von denen man erwartet, dass sie erkennen, ob ein Olivenöl einwandfrei oder ranzig ist, ob es Fermentationsnoten oder andere Fehlgerüche aufweist.

Der Gesetzgeber der EU hatte die menschliche Nase im Jahr 1991 ins Spiel gebracht, als deutlich wurde, dass auch minderwertige Öle problemlos die chemischen Kontrollen passieren konnten. Tatsächlich gibt es kein

intelligenteres Analyseninstrument als die menschliche Nase. Leider verarbeitet aber jedes menschliche Gehirn die Eindrücke der Nase anders. Je nachdem, wie der Verkoster geschult wurde, in welchem ölkulturellen Umfeld er lebt, welche Öle er häufig verkostet und ob er sich den Luxus erlauben kann, unabhängig zu sein... Wer immer nur ranzige Öle verkostet, wird sich an leichten Oxidationen nicht stören. Wer stets Öle aus Olivenmühlen degustiert, in denen der Brei am Fermentieren nicht gehindert wird, den stören weinige oder gar essigartige Noten nicht so sehr. Das erklärt, weshalb 90 Prozent der so bezeichneten Öle extravergine in Wirklichkeit keine sind. Leider nützt dem Verbraucher diese Einsicht wenig, da niemand ihm zuverlässig sagt, welche neun von zehn Flaschen nun die falschen sind...

## Vertrauen und Erfahrung

Vertrauen ist der erste Schritt zu gutem Olivenöl. Vertrauen zu einem Fachmann zum Beispiel, zu einem Produzenten oder zu einem Händler. Lassen wir uns ein Öl empfehlen. Verkosten wir es, aber nicht auf Brot (Brot ist ein Geschmacksverbesserer), sondern in einem kleinen Becher. Er darf auch aus Plastik sein. Aber belassen wir es nicht bei dem einen Mal, sondern verkosten wir weitere Öle. Probieren wir uns durch, wo immer wir Gelegenheit dazu haben. Erst rie-

chen, aufmerksam riechen – süßliche Fermentationsnoten? Ranzige Noten alter Nüsse? Oder frisches Gras, Artischocken, sogar ein Hauch gerösteten Kaffees, vielleicht Tomatenkraut, was an manche süditalienische oder gute spanische Öle erinnert? Dann schmecken wir: Breitet sich ein fettig-breites Gefühl und der Geschmack alter Butter im Mund aus? Oder der bitter-grüne Geschmack von frischen Oliven mit dem typisch scharfen Abgang?

So wächst unsere Erfahrung. Und je grösser unsere Erfahrung wird, desto weniger stört uns die Aussageschwäche von Öletiketten. Wir lernen unsere Lieblingsöle kennen und merken, wie schlechte Öle uns zunehmend abtöten. Nicht einmal zum Anbraten haben wir mehr Verwendung für das Olivenöl extravergine vom Discounter, wir können den üblen Geruch nicht mehr ertragen, mit dem ein minderwertiges Öl die Küche füllt.

Frisch gepresst: Das Olivenöl ist vor dem Filtrieren noch trüb





## Unterschiedliche Kosten

Die Produktionskosten sind je nach Anbau-  
gebiet sehr verschieden. Sie hängen vor  
allem von der Mechanisierbarkeit der  
Anlagen, dem Ertrag der einzelnen Bäume  
und den lokalen Arbeitskosten ab. Die  
Olivenproduktion in einem terrassierten,  
toskanischen Olivenhain zum Beispiel  
kostet mehr als zehnmal so viel wie in  
einer superintensiven, vollmechanisierten  
Anlage Südspaniens. Bio-Öle sind ebenfalls

aufwendiger in der Produktion, da keine  
ertragssteigernden Chemikalien eingesetzt  
werden.

Mit seinem Kauf entscheidet der Konsu-  
ment nicht nur, welche Qualität er auf  
seinen Esstisch stellen, sondern auch,  
welche Art von Landwirtschaft er unter-  
stützen will.

Modern: vertikale Rührwerke  
für minimalen Luftkontakt des  
Olivenbreis



Romantisch: Hof Balduccio,  
inmitten von Oliven

## Höchste Qualitätsstufe: bio

Wohlgeschmack ist eine Qualität, Authenti-  
zität eine zweite und bio eine dritte. Oliven-  
öl essen wir, weil es so einmalig gut  
schmeckt und weil es uns guttut. Wir  
dürfen bei einem hochwertigen Produkt  
zudem eine minimale Transparenz voraus-  
setzen, den Jahrgang zum Beispiel oder das  
Abfülldatum (beides ist nicht vorgeschrie-  
ben). Denn je mehr wir über ein Lebens-  
mittel wissen, je mehr wir uns vom Produ-  
zenten respektiert fühlen, desto intensiver  
unser Genuss!

Aber welchen Spass kann ein gutes Olivenöl  
extravergine machen, wenn dafür ganze  
Hügel mit Pestiziden steril gespritzt wer-  
den? Höchsten, von Nase, Mund und  
Bewusstsein erlebten Genuss verschafft nur  
ein Spitzenprodukt von Erzeugern, die dem  
natürlichen Gleichgewicht im Olivenhain  
und unserer Gesundheit höchste  
Bedeutung zumessen.

## Wer mehr über Olivenöl erfahren will



«Merum»-Dossier Olivenöl: 108 Seiten mit Hintergrundberichten zum internationalen Olivenölschwindel und zu den Kontrollen, Beschreibung der Qualitätsproduktion im Olivenhain und in der Ölmühle, Erklärungen der sensorischen und der chemischen Analyse, eine Abhandlung zum Thema Olivenöl und Gesundheit, Beschreibung der positiven und negativen Qualitätskriterien sowie Produktionsstatistiken und Gesetze. Ein umfassendes Werk über ein aktuelles, aber auch komplexes Thema.

Zu bestellen zum Preis von 9 Euro zzgl. Versandkosten bei [www.merum.info](http://www.merum.info)



Von Thomas Vaterlaus

«Wissenschaftliche Untersuchungen haben gezeigt, dass Frauen besser sind bei der Beurteilung, der Identifizierung oder der Beschreibung von Weinen», sagte die bekannte englische Weinautorin Jancis Robinson vor einigen Jahren in einem Interview mit dem «NZZ-Folio». Trotz dieser vernichtenden Niederlage auf allen Ebenen sollte die Weinkultur für das starke Geschlecht doch noch ein schönes Trostpflaster bereithalten. Die Männer nämlich gingen in der ersten Hälfte des 21. Jahrhunderts als die grossen Romantiker der Weinwahrnehmung in die Geschichte ein.

Einen massgeblichen Beitrag zu dieser Entwicklung leistete ein schon betagter Adliger namens Lord Cunningham in Schottland. Dieser fand beim Schnuppern an einem norditalienischen Cabernet den längst verlorenen Duft wieder, welcher einst die abgewetzten und auch etwas eingerissenen Ledersitze seines Triumph-TR4-Cabrios verströmten, das er im Juni 1958 von seiner Mutter zum 20. Geburtstag geschenkt bekommen hatte. Der Lord erinnerte sich beim Riechen am Wein übrigens nicht nur an das eigentliche Sitzleder, sondern auch noch an den öligen Lumpen, den er immer unter dem Beifahrersitz aufbewahrt hatte, um damit beim Messen des Ölstandes den Messstab abwischen zu können. Der 77-jährige war von der Wiederentdeckung dieses prägenden Duftes aus seiner Jugend – er hatte auf exakt jenem Ledersitz (den mit dem Öllumpen darunter) auch erstmals an Lady Jennifer, seiner späteren Frau, herumgefummelt – so gerührt und aufgewühlt, dass er darüber ein 220-seitiges Buch mit dem Titel «Cabernet



Immer beliebter

## Wein-Videos am PC

MeinDS

Vor uns am Bildschirm sitzt der Winzer Natalino Fasoli. Er spricht von der Wiederauf-ersterung des Valpolicella und der nervenaufreibenden Ernte 2007. Vom schlechten Wetter, das ihn damals kribbelig machte, und von den 40 geschenkten Sonnentagen, die schliesslich doch noch einen perfekten, ausgewogenen Wein ergaben. Und beim Degustieren seines Valpolicella La Casetta 2007 mit weicher Kirschenfrucht und saftiger Säure träumt er von einem Risotto mit Steinpilzen. Nach dem zweieinhalbminütigen Video haben wir eine emotionalere Beziehung zu diesem Wein. Und wer weiss: Vielleicht spielen wir auch mit dem Gedan-

ken, nun in die Küche zu gehen, um einen Pilzrisotto zu kochen.

Delinat-Weinfreunde lernen die Weine ihres DegustierService-Paketes auf eine wunderbare Möglichkeit, Wein und Winzer noch näherzukommen. Man kann sich die kurzen Filme rund um die Uhr anschauen: gleich nach dem Öffnen des DegustierService-Paketes oder zu einem späteren Zeitpunkt. Auch die Videos zu den Weinen der vergangenen Pakete lassen sich langfristig abrufen und so kann man seine eigenen Eindrücke mit jenen der Weinexperten vergleichen.

Dominik Vombach

Degustationsvideos unter:  
[www.delinat.com](http://www.delinat.com) – linke Leiste  
«MeinDS» – Rubrik «Mein DS-Paket»

Trentino – eine kardinale Wahrnehmung im Herbst des Lebens» schrieb, das zum Bestseller avancierte. Eine englische Weinjournalistin hatte im gleichen Jahr den gleichen Wein in einer Tageszeitung dagegen mit folgenden Worten beschrieben: «Unreif, hart, maskuliner Weine ohne jeglichen Charme.» Während der 77-jährige Lord für seine poetische Ode an den völlig unbekanntem Wein aus Norditalien gleich Dutzende von Hei-

# Erinnerungen

ratsanträgen bekam, musste die Weinkritikerin aufgrund einer Flut von negativen Lesercommentaren, die alle ihren gefühlkalten Ton anprangerten, ihren Job räumen.

In der Folge häuften sich solche «Outings» von männlichen Weingenießern. Ein pensionierter Kapitän eines Stückgutfrachters bekannte, dass er sich beim Schnuppern an einem salzig frischen Manzanilla-Sherry immer wieder an seine Fahrten entlang der nordischen Küste erinnere, vor allem an schöne Aufenthalte im Hafen von Alesund, wo die salzige Seeluft immer etwas würzig angereichert gewesen sei von den Fäkalien der dort lebenden Seehunde. Ein ehemaliger Formel-1-Autorennfahrer erzählte einem Boulevardmagazin, dass bei den Treffen mit ehemaligen Konkurrenten die gemeinsam erlebten Abenteuer nie so heftig hervorsprudelten wie beim Genuss eines nach Petrol beziehungsweise nach Rennbenzin duftenden Rieslings. Und der nationale Verband der französischen Pferdesportler startete eine Initiative, die forderte, dass die von Bretanomyces-Pilzen verursachten Pferdeschweiss- und Pferdestallaromen in Rotweinen künftig nicht als Weinfehler, sondern als Edelnote beschrieben werden sollten.

Wie nicht anders zu erwarten war, begannen mehrere Hochschulen damit, die offenbar unterschiedliche Weinwahrnehmung zwischen Frauen und Männern neu zu untersuchen. Die Ergebnisse waren dramatisch und beherrschten im Frühling 2017 wochenlang die Medien. Es zeigte sich nämlich tatsächlich, dass Männer zu poetischen und feinsinnigen Weinbeschreibungen neigen, während Frauen mehrheitlich prosaisch nüch-

terne Kommentierungen bevorzugen. Die Studien bestätigten auch klar, dass Männer beim Weinverkosten viel ausgeprägtere assoziative Fähigkeiten entwickeln als Frauen. «Es hat sich ganz klar gezeigt, dass beim Weingenuss die Männer weitaus häufiger als Frauen zu Verhaltensmustern neigen, die wir gemeinhin als feminin beschreiben würden», liess sich ein Professor der kalifornischen Stanford-Universität zitieren. Ein bekanntes Satiremagazin interpretierte diese Erkenntnis auf seine Weise und schrieb: «Geschlechterkampf in der Weinszene. Wo Mannsfrauen und männliche Weicheier die Klängen kreuzen.»

Heftige Proteste von militanten Feministinnen blieben nicht aus. Eine gewisse Alice Weisser etwa, eine Ikone der deutschen Frauenbewegung, kettete sich aus Protest drei Tage lang an ein Aldi-Weingestell und geisselte die Studien als «frauenverachtend, böseartig und gemein». Nur Literaturkritiker waren über die Wein-Geschlechter-Debatte nicht wirklich überrascht. Es sei ja schliesslich auch Marcel Proust und keine Frau gewesen, der in seinem Roman «Auf der Suche nach der verlorenen Zeit» so feinfühlig wie niemand zuvor beschrieben hatte, wie einem der Duft eines in Tee getunkten «Madeleine»-Kleingebäcks aus Rührteig die Pforten der Erinnerung so öffnen könne, dass längst vergessen geglaubte Erinnerungen aus der Kindheit mit einer verblüffenden Schärfe und Klarheit wieder auftauchen.

Seit einigen Monaten verläuft die Geschlechterdiskussion in der Weinkultur nun wieder überraschend versöhnlich. Denn wenn Männer und Frauen bei einem Glas Wein zusammensitzen, verschwinden alle geschlechtlichen Verhaltensmuster und Vorurteile. Aromen und Geschmack haben kein Geschlecht. Wären wir in anderen Bereichen unseres Lebens auch so offen und tolerant, würden wir in einer besseren Welt leben.

«Geschmack ist instinktgewordene Sicherheit im Fühlen.»

Hans Lohberger, 1920–1979, österreichischer Lyriker

## aufgefallen ...

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

Schon der üppige Duft, der dem Glas entströmt, lässt nur eine Vermutung zu: Dies ist Toskana in Reinkultur! In der Weinwelt ausserhalb Italiens beisst man sich die Zähne aus beim Versuch, seriöse Sangiovese-Weine zu produzieren. Dieser Wein macht deutlich, warum. Über Jahrhunderte haben Mensch, Rebsorte, Boden und Klima mit dem toskanischen Dreigestirn Brunello, Chianti und Vino Nobile eine der seltenen, unverwechselbaren Ausdrucksformen für Weinherkunft geschaffen.



**Il Conventino  
Vino Nobile di Montepulciano  
DOCG, Riserva 2004**

Bei aller Üppigkeit ist die Nase rassig und enorm mineralisch. Deutlich weist der Wein auf die hochwertigen Kalkböden seiner Heimat hin. Ein hervorragender Jahrgang, aber man merkt, dass dies für den Winzer kein Grund war, sich auf diesen Lorbeeren auszu-ruhen. Am Gaumen beginnt der Wein erst, sich zu öffnen. Wie bei einer edlen Rose ist aber dieses Knospenstadium für mich fast das reizvollste. Die feine Kirschfrucht und die Säure des Sangiovese spielen sinnlich mit feinen, traubeneigenen Tanninen, welche die Vollreife der Trauben verraten. Önologisch war man sehr zurückhaltend: Die zweifelsohne eingesetzten kleinen Holzfässer sind geschmacklich nicht wahrnehmbar. Sie verraten sich nur durch die Festigkeit des Weines im Abgang. Musikalisch habe ich gerade Bach für mich entdeckt. Dieser Wein erinnert mich an diese Musik; wie selbstverständlich ist jeder Ton am rechten Platz und das Gesamtwerk strahlt in edler Natürlichkeit.

**Il Conventino  
Vino Nobile di Montepulciano  
DOCG, Riserva 2004**  
Artikel-Nr. 1546.04  
CHF 34.50 / € 21.50 (11€ 28,67)  
Jahrgang 2005 lieferbar ab Mai.

# 2050: leere Meere?

Die Ozeane – Sinnbild für unermesslichen Lebensreichtum – sind ausgezehrt. Wir müssen dringend handeln, wollen wir in Zukunft nicht auf Fisch auf unserem Speiseplan verzichten. Die gute Nachricht: Es gibt Wege, Fischereien und Zuchten nachhaltig zu führen. Auch Konsumenten können zum Schutz der Meere beitragen. Der WWF-Einkaufsratgeber *Fische und Meeresfrüchte* zeigt wie.

«In nur einer Generation hat der Mensch die Meere fast bis zur Erschöpfung geplündert», sagt Jennifer Zimmermann, Fischexpertin beim WWF Schweiz. Heute werden rund 82 Millionen Tonnen Fische und Meerestiere pro Jahr aus den Meeren geholt. Dies ist viermal mehr als noch vor 50 Jahren. Die Folge: 80 Prozent der kommerziell genutzten Fischbestände rund um den Globus sind bis an ihre Grenzen ausgebeutet oder bereits überfischt. Machen wir so weiter wie bisher, prognostizieren Berechnungen führender Meereswissenschaftler einen totalen Zusammenbruch der Bestände bis im Jahr 2050.

## Fischzucht kein Patentrezept

Nichtsdestotrotz, Fisch liegt im Trend wie nie zuvor. Im Binnenland Schweiz ist der Fischkonsum in den letzten 20 Jahren um 20 Prozent gestiegen, in Deutschland wird heute sogar ein Drittel mehr Fisch konsumiert als noch vor 10 Jahren. Um der wachsenden Nachfrage nachzukommen, werden Fische und Meerestiere zunehmend in Gefangenschaft gezüchtet. Die Zucht – auch Aquakultur genannt – ist der am schnellsten wachsende Lebensmittelproduktionssektor weltweit. Stammten 1970 nicht einmal 4 Prozent der verzehrten Fische, Krebse und Weichtiere aus Zuchten, sind es heute bereits 47 Prozent. Jeder dritte Fisch auf deutschen oder Schweizer Tellern kommt aus Aquakulturen aus aller Welt: Pangasius aus Vietnam, Lachs aus Norwegen, Wolfsbarsch aus Griechenland oder Krevetten aus Südostasien.

Was viele nicht wissen: Die meisten Zuchten sind kein Patentrezept für die Rettung der wild lebenden Fischbestände. Im

Gegenteil, sie tragen zum Leerfischen der Meere bei. «Das mag absurd klingen. Aber um ein Kilo Zuchtfisch zu produzieren, braucht man durchschnittlich sechs Kilo Futterfische», so Zimmermann. Nicht tiergerechte Zuchtbecken, massiver Einsatz von Chemikalien und Antibiotika sowie die Überdüngung der umliegenden Gewässer sind weitere negative Folgen von Zuchten. Zudem sind Krevettenzuchten vielerorts massgeblich für die Abholzung der ökologisch so bedeutsamen Mangrovenwälder verantwortlich.

## Darauf achten umweltbewusste Konsumenten

Zum Glück gibt es auch erfreuliche Entwicklungen, den Fang und die Zucht von Fischen und anderen Meerestieren umweltfreundlich zu gestalten. Umweltlabel helfen den Konsumentinnen und Konsumenten, die «guten Fische» von den anderen zu unterscheiden und damit einen Beitrag zum Schutz der Meere zu leisten. So zeichnet beispielsweise der Marine Stewardship Council (MSC) wild gefangenen Fisch aus schonender, bestandeserhaltender Fischerei aus. In der Schweiz führen bereits mehr als 136 Fischprodukte das blaue MSC-Label, in Deutschland sind es bereits 355 Produkte.

Beim Kauf von Zuchtfischen empfiehlt der WWF, auf Produkte aus biologischer Produktion zu achten. Diese erfüllen alle Kriterien einer umweltgerechten Fischhaltung, wie zum Beispiel Schutz der umliegenden Ökosysteme, artgerechte Besatzdichten, und strenge Vorschriften im Umgang mit Medikamenten. Da die meisten Zuchtarten Raubfische sind, kann zwar auch in Bio-Betrieben nicht auf Fischmehl und -öl ver-

zichtet werden. Allerdings wird das Futtermittel hier aus Speisefischabfällen gewonnen und trägt deshalb nicht zur Überfischung der Ozeane bei. Das Angebot an Biofisch und -meeresfrüchten auf dem Schweizer Markt wächst zunehmend. Bei den Grossverteilern findet man heute bereits neben Biokrevetten, Biolachs und Bioforelle auch Wolfsbarsch, Dorade, Pangasius, Tilapia und Kabeljau aus biologischer Zucht.

Bei Fischen und Meeresfrüchten, die nicht mit einem Umweltlabel gekennzeichnet sind, hilft der WWF-Einkaufsratgeber die richtige Wahl zu treffen. Dank dem Rot-Grün-Ampelsystem des Ratgebers (Grün: empfehlenswert, Rot: Hände weg) finden Konsumenten schnell die Fische, die sie mit ruhigem Gewissen kaufen können. Empfehlen kann der WWF auch Wildfisch aus einheimischen Gewässern. Text: WWF Schweiz



Den Ratgeber im praktischen Portemonnaieformat gibt es kostenlos beim WWF, Telefon +41 (0)44 297 21 21 oder [service@wwf.ch](mailto:service@wwf.ch), weitere Infos zum Thema unter [www.wwf.ch/fisch](http://www.wwf.ch/fisch)



## Forellenfilets im Wildkräutertee pochiert

(für 4 Personen)

100 g Wildkräuter, z. B. Sauerampfer, Thymian, Brennnessel  
 4 dl/40 cl heisses Wasser  
 600 g Forellenfilets ohne Haut  
 Kräutermeersalz, frisch gemahlener Pfeffer  
 60 g kalte Butterstückchen

Kartoffel-Brunnenkresse-Püree  
 800 g mehlig kochende Kartoffeln  
 ½ dl/5 cl Milch  
 80 g Brunnenkresse  
 2 dl/20 cl heisse Milch  
 40 g Butter  
 Meersalz, 1 Prise Muskatnuss

Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, im Dampf weich garen, pürieren. Brunnenkresse waschen und trocken schleudern, mit wenig Milch pürieren und unter die Kartoffeln mischen. So viel heisse Milch unterrühren, dass ein kompaktes Püree entsteht. Butter unterrühren, würzen.

Die Wildkräuter von den Stielen zupfen, waschen, ein Drittel fein schneiden. Die restlichen Kräuter mit dem kochenden Wasser übergiessen, 5 bis 10 Minuten ziehen lassen, den Fond in eine weite Pfanne abseihen.

Die Forellenfilets mit Salz und Pfeffer würzen, im Kräuterfond bei 80 °C zugedeckt 5 bis 7 Minuten pochiern, herausnehmen und warm stellen.

Pochierfond bei starker Hitze auf die Hälfte reduzieren. Kurz vor dem Servieren die kalten Butterstückchen zugeben und mit dem Stabmixer verquirlen, sodass eine sämige Sauce entsteht. Die fein geschnittenen Wildkräuter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf Teller anrichten – wie im Bild.

## Weintipps

**El Molino, La Mancha DO 2008**

Eine gelungene Assemblage von Airén und Sauvignon blanc; ideal zu Süsswasserfisch, sanft gegart: beispielsweise Forellenfilets pochiert (siehe Rezept).

Artikel-Nr. 7421.08  
 CHF 8.90 / € 7,90 (11 € 6,60)

**Soave La Casetta, Soave DOC 2008**

Traube: Garganega  
 Der weisse Klassiker aus dem Veneto passt ausgezeichnet zu kräftigen Fischgerichten, etwa zu pochiertem Wels auf Tomatengemüse.

Artikel-Nr. 5357.08  
 CHF 12.90 / € 7,90 (11 € 10,35)



**L'Amandier, Cot. Varois en Provence AC 2007**

Die Topcuvée von Château Duvivier aus drei typischen Provencetrauben harmoniert bestens mit einem festlichen Fischgericht wie Kartoffelroulade mit Zander und Brennnessel gefüllt.

Artikel-Nr. 7672.07  
 CHF 18.50 / € 11,50 (11 € 15,33)

## Buchtipp

**Wasserküche**  
 Fona-Verlag  
 CHF 19.- / € 13,-



Erhältlich beim WWF Schweiz, [shop.wwf.ch](http://shop.wwf.ch) oder bei [www.amazon.de](http://www.amazon.de).  
 80 raffinierte Rezepte rund ums Thema Wasser; mit den Kapiteln Gemüse, Getreide, Reis, Fleisch und Fisch. Komponiert von engagierten «Goût-Mieux»-Küchenchefs.





# NEUHEITEN

## Meinklang Gamaret, österreichischer Tafelwein 2007

emh. Angela und Werner Michlits entdeckten während ihres Önologiestudiums den Gamaret, eine Schweizer Traubenzüchtung aus Gamay und Reichensteiner. Kaum hatten sie das elterliche Weingut übernommen, pflanzten sie 2003 eigene Gamaret-Reben. Der Jahrgang 2007 ist der erste, exklusiv für Delinat abgefüllte Gamaret. Um den ganzen Reichtum an Aromen zu erhalten, verzichtet Werner Michlits auf eine Eiweisschönung und filtrierte den Wein nur minimal.

Dezentes Bukett von Sauerkirschen und Cassis, Noten von Lakritze und Schwarzwurde. Frischer, weicher Auftakt, saftige Säure, süsslich-fruchtige Aromen, vielschichtig, mit feinkörnigem, noch jugendlichem Tannin.

Artikel-Nr. 2018.07

CHF 28.50 / € 18,50 (11 € 24,67)

## Caruma Selecção, Dão DOC 2006

emh. Die Trauben für den Caruma Selecção stammen von 40-jährigen Reben der Sorten Água Santa und Touriga Nacional. Der Ertrag liegt bei geringen 0,35 Liter Traubensaft pro Quadratmeter. Die Trauben werden von Hand geerntet und auf dem Sortiertisch nochmals verlesen. Der Most wird während 12 Monaten zu 80% in französischen Barriques und zu 20% im Stahltank ausgebaut.

Duft von schwarzem Holunder und Cassis, Noten von Fichtenharz und Röstkaffee; harmonischer Auftakt, fast cremige Struktur, vielschichtig, frisch, mit sehr feinem Tannin.

Artikel-Nr. 2812.06

CHF 27.- / € 17,50 (11 € 23,33)

## Savian Bainsizza, Veneto Orientale IGT 2005

mak. Bainsizza, so hiess ursprünglich das Weingut, welches 1925 der Familie Savian zugeteilt wurde. Aufgrund ihrer Verdienste im Ersten Weltkrieg wurden sie mit diesem Gut belohnt.

Der Savian Bainsizza ist eine Cuvée von Cabernet Sauvignon und Merlot, der sonst für den Bordeaux typischen Mischung. Die Spätlese reift 10 bis 12 Monate im Barrique.

Rubin; fruchtiges Bukett von Backpflaumen, Cassis und Brombeere, erinnert auch an Süssholz und Vanille; weicher Auftakt mit viel Schmelz, gute Kombination zwischen Frucht und Würze.

Artikel-Nr. 3738.08

CHF 27.- / € 17,50 (11 € 23,33)

© Foto: Maren Besler, pixelfide

# Säure und Süsse

Die Säure ist ein tragendes Element des Weines. Sie macht vor allem Weissweine lebhaft, frisch und leicht. Zum Aperitif serviert, regen Weissweine mit schöner Säure den Appetit an.

Auch Rotweine können auf einen gut dosierten Säureanteil nicht verzichten. Die Säure verstärkt einerseits die Aromen und Geschmacksnuancen, sie bildet in Balance mit der Süsse, dem Alkohol und den Tanninen die eigentliche Gaumenstruktur. Weine mit geringem Säureanteil wirken flach und schal – zu viel dagegen hinterlässt im Gaumen ein stechendes und hartes Gefühl. Schuld daran sind meist unreife Trauben oder zu hohe Erträge (Massenproduktion).

Restsüsse im Wein entsteht durch nicht vergorenen Zucker. Dieser kann entweder durch ein natürliches Ende der Gärung oder durch gewolltes Abstoppen der Gärung durch den Kellermeister erhalten bleiben: durch Kühlung, Zugabe von Schwefel oder Alkohol. Der Restzucker besteht aus Fruktose, Glukose und nicht vergärbaren Zuckerarten (Pentosen). Kleine Mengen Restzucker wirken nicht primär süss; sie hinterlassen am Gaumen eher einen weichen, milden Eindruck. Weine mit weniger als 4 g/l Zucker bezeichnet man als trocken. Aber auch alkoholreiche Gewächse wirken leicht süss.

## «Trocken» trotz Zucker

Weine, die für ihre Struktur zu viel Restzucker haben, wirken breit, plump und klebrig; es sei denn, ihr Säureanteil ist ähnlich hoch, denn das Süsse- und das Säureempfinden heben sich gegenseitig auf. Deshalb ist es die Kunst des Kellermeisters, genau die richtige Balance zwischen Süsse und Säure zu finden, vor allem auch bei Dessertweinen.

# im Wein

Den Zusammenhang zwischen Restzucker und Gesamtsäure findet man im deutschen Weingesetz wieder. So können in Deutschland auch Weine mit einem Restzuckergehalt von 9 g/l als trocken bezeichnet werden, wenn die Gesamtsäure höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzucker. Solche Weine wirken durch die Balance von Süsse und Säure meist harmonisch, wogegen ein Wein mit 7 g/l Gesamtsäure und nur wenig Restzucker den Gaumen stark strapazieren würde. Übrigens: Ein Wein mit zu viel Säure wirkt milder, wenn man ihn etwas wärmer serviert; und wer süssen Wein nicht mag, trinke ihn gut gekühlt.

Martina Korak

## Die Bio-Landwirtschaft wächst

pek. In Deutschland ist die biologisch bewirtschaftete Landbaufläche auch 2007 gewachsen. 6,5% mehr Bauern pflegen eine um 4,8% grössere Fläche nach biologischen Kriterien – pestizidfrei und umweltgerecht. Insgesamt sind es 865 336 Hektar Nutzfläche und 18 703 landwirtschaftliche Betriebe. Heute beträgt der Anteil Biobetriebe und -fläche etwas mehr als 5% vom Total. Aufschlussreich für die künftige Entwicklung der biologischen Landwirtschaft dürften die nächsten 2 Jahre mit weniger Gesamtwirtschaftswachstum sein.





## Kammermusik am Bodensee

Delinat offeriert ihren Kundinnen und Kunden an zwei Konzerten einen Gratis-apéro sowie eine Eintrittsermässigung von 10 Franken.

Diesen Herbst erleben Freunde der klassischen Musik das erste schwimmende Kammermusik-Festival der Welt. Mit dabei ist Delinat, denn Musik und Wein ergänzen sich glänzend. Während der ganzen Konzertreihe wird Wein aus gesunder Natur ausgeschenkt.

Samstag, 29. August, 15.30 Uhr; Delinat-Begrüssungsapéro auf der MS Sonnenkönigin im Hafen Kreuzlingen, anschliessend Schifffahrt mit Konzert «Soirée Russe». Für Delinat sind 150 ermässigte Eintritte reserviert.

29.8. bis 6.9.: Festival-Programm u.a. mit Weltklasse-Musikern wie Emma Kirkby, Radovan Vlatkovic, Edinburgh Quartet und dem Schweizer Klaviertrio.

Sonntag, 6. September, 17 Uhr; Schlusskonzert im Kulturzentrum Dreispitz Kreuzlingen. (100 ermässigte Eintritte)



Infos und Eintrittsbestellung unter [www.kammermusikbodensee.ch](http://www.kammermusikbodensee.ch)  
[www.kammermusikbodensee.ch/ticket](http://www.kammermusikbodensee.ch/ticket)  
Hotline: Montag bis Freitag 10–11 Uhr,  
Telefon +41 (0)76 582 56 04

## AGENDA | «Delinat lädt ein ...»

ab 25. März

### 25 Jahre Circus Monti

Auch in diesem Jahr lädt Delinat ihre Kundinnen und Kunden ein, einen unvergesslichen Zirkusabend zu verbringen. An 10 Premieren erhalten Sie einen vergünstigten Eintritt für 2 Personen (1. Platz für CHF 15.– statt 29.–) und zur Begrüssung ein Glas Wein aus gesunder Natur.

25. März Luzern	14. August Basel
15. Mai Solothurn	25. August Aarau
29. Mai Winterthur	4. September Frauenfeld
3. Juli Zug	9. September Zürich
24. Juli Thun	7. Oktober Bern

Reservation mit Delinat-Einladungsbrief direkt beim Circus Monti, Telefon +41 56 622 11 22, [www.circus-monti.ch](http://www.circus-monti.ch)

2. Mai 2009

### Finalverkostung «Best of Bio»

**AUSGEBUCHT**

BIO-Hotel Alter Wirt in München Grünwald. Aus 120 vorselektionierten Bioweinen wählen Delinat-Kundinnen und -Kunden die besten 12 Weine. Die Prämierung der Winzer und ihrer siegreichen Weine findet vom 21. bis 24. Mai im Südtirol statt (siehe nachfolgenden Anlass).

21. bis 24. Mai 2009

### Siegerehrung «Best of Bio» im Südtirol

**AUSGEBUCHT**

Theiner's Garten, Bio-Vitalhotel, in Gargazon, Südtirol. Delinat-Kundinnen und -Kunden erhalten im Verlaufe des Jahres ein Angebot für eine Auswahl der Siegerweine.

19. bis 21. Juni 2009

### Bio-Marché – die grösste Biomessung der Schweiz

Delinat präsentiert am Bio-Marché in Zofingen eine Auswahl bester Weine und stellt den neuen spanischen Rotwein Pasión Delinat vor. Weine aus gesunder Natur können auch im Goût-Mieux-Restaurant gleich nebenan genossen werden. Der Eintritt ist gratis.  
[www.biomarche.ch](http://www.biomarche.ch)

14. und 15. August 2009

### Pasión Delinat im neuen Weindepot Bern

Zu Wein und Musik lädt Delinat ins Weindepot Vidmarhallen in Bern Liebefeld ein. Mit dabei sind der neue Rotwein Pasión Delinat sowie die besten spanischen Bioweine und ihre Winzer; begleitet von Gitarrenklängen und Knabbereien.

Das neue Delinat-Weindepot ist ab April geöffnet von Dienstag bis Freitag 16.00 bis 18.30 Uhr, Samstag 10.00 bis 16.00 Uhr. Mehr dazu unter [www.delinat.com/weindepot](http://www.delinat.com/weindepot)

Auskunft erteilt der Delinat-Kundenservice, Telefon:  
CH 071 227 63 00, DE 07621-16775-0, AT 0820 420 431

# Ingo Hilpert

Ohne geht es einfach nicht ...

Grosse Reden sind seine Sache nicht, er ist vielmehr das, was man einen stillen Schaffer nennt. Wenn morgens um vier Uhr im Grossraumbüro ein Licht schimmert, dann hat das nur einen Grund: Ingo Hilpert arbeitet an seinem Laptop. Die Computertechnik ist seine Welt. Keine Frage, auf welche der Spezialist nicht eine Antwort hätte, kein Absturz, ohne dass er ihn wieder beheben könnte – nichts kann ihn je aus der Ruhe bringen. Er bleibt gelassen, man spürt förmlich, wie es hinter seiner Stirn fieberhaft arbeitet, bis er dann mit grösster Selbstverständlichkeit das Problem löst. Oder täuscht seine äusserliche Ruhe? «Nein, ich bin tatsächlich ein ruhiger Typ, nach aussen und nach innen.» Wobei, so sinniert er, vielleicht rede er sich manchmal auch einfach nur ein, dass er die Ruhe selbst sei.

Eines jedenfalls ist klar: Der 34-jährige studierte Informatiker hat während der letzten Jahre seine Spuren bei Delinat hinterlassen. So hat er – um nur ein Projekt zu nennen – den Delinat-Webshop entwickelt und fortlaufend ausgebaut. Das war auch seine erste Arbeit für Delinat. Mit 25 Jahren verfasste er seine Diplomarbeit über den Webshop mit Kopplung ans ERP-System Navision. Drei Monate lang lebte er für diese Arbeit bei Karl Schefer in der Schweiz – und blieb beim Chef von Delinat «hängen». Dies dank einem Tipp von einem Studienkollegen, der schon länger für Delinat arbeitete. «Mich hat schon früh alles fasziniert, was irgendwie mit Technik zu tun hatte», erinnert sich Ingo Hilpert, der zusammen mit seiner Partnerin in der kleinen, deutschen Gemeinde Klettgau lebt. «Ursprünglich wollte ich Elektrotechnik oder Elektronik studieren, entschied mich dann aber für Informatik.» Etwas mehr als vier Jahre hat Ingo Hilpert studiert: «Während dieser Zeit bin ich wirklich zu einem Computerfreak geworden.»

Zu Beginn seiner Tätigkeit für Delinat hatte er ein Pensum von 40 bis 50 Stunden pro Monat und daneben noch andere Auftraggeber. «Das war eigentlich ganz gut so, denn eine Festanstellung war nie mein Ziel.» Er



sei ausgesprochen freiheitsliebend. «Ich kann mir nicht vorstellen, dass man mir Arbeitszeiten vorschreibt, bei welchen ich täglich exakt acht Stunden im Büro absitzen muss.» Heute arbeitet er praktisch ausschliesslich für Delinat – mit der Möglichkeit, seine Zeit selbst einzuteilen, sei dies nun mitten in der Nacht, am Wochenende oder an Feiertagen. «Hier wird mir der nötige Freiraum gewährt», freut sich der Informatikspezialist. Das schätzt er sehr und er doppelt gleich noch nach – auch wenn dies nicht wirklich nötig wäre: «Mir macht die Arbeit hier grossen Spass, für mich ist mein Beruf auch Hobby; was es sicher nicht immer einfach macht für meine Partnerin...» Bei aller Liebe zum Beruf und zum Computer findet auch Ingo Hilpert wichtig, dass man sich gewisse Freiräume schafft. Er erholt sich am besten in seinem kleinen Garten – sei dies beim Rasenmähen oder beim Rebenschneiden («wir haben zwar nur einen Rebstock»). Einmal pro Jahr verreist er zusammen mit seiner Freundin mit einem Wohnanhänger. «Da kann man hin, wohin man will.» Womit wir wieder beim freiheitsliebenden Menschen sind. Auch der Laptop gehört dann jeweils zum Reisegepäck, was laut dem Computerfachmann ziemliche Überzeugungsarbeit kostete. «Ohne geht es einfach nicht», begründet er mit treuherzigem Blick. «Ich arbeite dann aber nicht, schaue nur ab und zu mal rein – einfach so zur Beruhigung.» *Notiert von Irene De Cristofaro-Wipf*

Damit hat alles angefangen Mit diesem alten Computer hat alles angefangen. Mit 13 Jahren versuchte ich mich erstmals mit Programmieren. Meine Mutter ist Lehrerin und sie brauchte diesen Computer für die Schule. Dazu gehörte ein Buch mit Programmcodes und die haben wir stundenlang abgeschrieben. Wir programmierten dann schon ganz kleine Sachen – was nicht immer ganz gelungen ist.

## 60-Gigabytes-Festplatte

Diese Festplatte ist Stellvertreterin für alle Festplatten, welche mich in den letzten Jahren begleiteteten. Sie gehört zu mir und zu meinem Leben, vor allem zu meiner Jugend. Damals tat ich nichts anderes, als ganze PC zusammenzubauen – diese Faszination ist bis heute geblieben.

## Traubensaft vom eigenen Rebstock

Meine Grosseltern führten einen Bauernhof, wo diese antike Weinpresse herkommt. In meinem Garten steht ein einziger Rebstock. Mit dieser Presse habe ich im letzten Jahr erstmals meine eigenen Trauben gepresst. Immerhin resultierten daraus 30 Liter Traubensaft. Der Sauser ist sehr gut angekommen – mit dem Wein, der noch immer im Fass lagert, wirds aber leider nichts. Hier muss ich sicher noch viel lernen ...



Es wächst von allein «Du schneidest immer irgendwo herum, dabei hast du gar keine Ahnung davon», sagt jeweils meine Freundin, wenn sie mich mit dieser alten Rebschere im Garten beobachtet, und sie hat natürlich recht. Im Garten wächst einfach alles von allein, ohne dass man viel dazu beitragen muss. Das ist für mich eine erstaunliche Erfahrung neben all dem Stress, dem ich ausgesetzt bin. Schade, dass sich in meinem Metier die Probleme nicht auch von Natur aus beheben lassen.



**Der Traum von der Modelleisenbahn**  
Leider habe ich nur eine ganz kleine Modelleisenbahn, zu welcher diese DB-Lokomotive und die Güterwagen gehören. Mein Traum wäre eine grosse Eisenbahn mit allem Drum und Dran – leider habe ich dafür bisher keine Zeit gefunden. Natürlich ist es auch hier die Technik, die mich fasziniert. Ich würde dann wahrscheinlich programmieren, dass meine Züge nach Fahrplan fahren. Zudem könnte ich hier auch mein Talent für Holzarbeiten ausschöpfen.

**Diskette** Sie hat sicher Altertumswert, diese Diskette. Dieses Stück gibt es höchstens noch im Computermuseum. Für 360 Kilobytes bot sie Platz – das ist ein Relikt vom alten Computer und weckt vor allem eines: Nostalgiegefühle.



**Der Rosé vom Château**  
Zu meinen Favoriten gehören der Albarello, der fruchtige Weisse aus der Nähe von Rom, sowie der Duvivier Cuvée des Amis rosé, welcher mich an die entspannenden Besuche auf Château Duvivier erinnert.



# Neun Fragen

an DegustierService-Kundin Renate Breu



Renate Breu (50), Stachen bei Arbon, ist Mutter von 3 erwachsenen Söhnen, sie arbeitet als Assistentin der Geschäftsleitung in der Looser Holding.

**1** Wo und wann haben Sie zum ersten Mal bewusst Wein getrunken? Das war an einer Olma. Ich war damals 18 Jahre alt und es war üblich, dass man dort auch Wein trank – auch wenns nicht immer gut herauskam ...

**2** Ihre liebste Freizeitbeschäftigung? Biken, Wassersport auf dem Bodensee und Wandern im Alpstein. Kochen und gut essen gehören ebenso zu meiner Freizeit wie auch ganz einfach geniessen.

**3** Was hat Wein mit Kultur zu tun? Das gehört für mich zusammen: Nach dem Motto Wein und Sein, Genuss pur und einfach Zeit haben. Zu einem feinen Essen gehört ein guter Wein. Zusammen mit Freunden und Familie geniessen ist etwas vom Schönsten für mich – und das ist ein Stück Lebenskultur.

**4** Ihre Helden der Gegenwart? Einer davon ist Barack Obama. Mir imponiert, wie er zu diesem Amt gekommen ist und wie er versucht, seine Ideale durchzusetzen und sich zu behaupten.

**5** «Bio» bedeutet für Sie? Bei Bio steht für mich Genuss an erster Stelle. Hochwertige Zutaten beim Kochen zu verwenden, ist eine Selbstverständlichkeit. Biowinzer beeindruckt mich mit ihrer Arbeit und es ist für mich wichtig, Biowein zu trinken.

**6** Ihr Lieblings-Delinat-Wein? Meine bevorzugte Region ist Spanien und zu meinen Lieblingsweinen gehören der Quaderna Via und der Osoti. Mir gefallen aber auch der Buondonno und der Ripasso aus Italien.

**7** Was bedeutet für Sie Glück? Das sind meine Kinder, mein Partner, Gesundheit, Lebensfreude und Liebe – Zeit haben miteinander. Glück empfinde ich auch, wenn ich zusammen mit meinem Partner etwas koche und wir das dann gemeinsam geniessen.

**8** Mit welcher berühmten Person würden Sie gerne einmal ein Glas Wein trinken? Mit Bundespräsident Hans-Rudolf Merz. Er ist geradlinig, ein guter Bundesrat und nach seiner schweren Krankheit imponiert mir vor allem, dass er so ein «Stehaufmännchen» ist.

## Hätten Sie es 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.

Polyphenole wirken unter anderem ...?

- entzündungshemmend
- gedächtnisstärkend
- leistungssteigernd
- konzentrationssteigernd

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

In welchem Land liegt der für die Rebsorte Chasselas namensgebende, gleichnamige Ort?

- Frankreich
- Spanien
- Rumänien
- Schweiz

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

Wie heisst der berühmte geharzte Wein aus Griechenland?

- Retsina
- Mandilaria
- Roditis
- Savatiano

Lösung unter: <http://www.delinat.com/griechische-weine.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.

**9** Welche Weinsünden haben Sie schon begangen? Weil der Wein so wahnsinnig gut ist, habe ich vielleicht auch schon ein Glas zu viel getrunken. Was nicht weiter schlimm war, denn der Abend wurde einfach umso lustiger und am nächsten Tag gabs keine Kopfschmerzen – denn schliesslich wars ja Wein aus gesunder Natur von Delinat.

Interview: Irene De Cristofaro-Wipf



# Sieger im Wein-Quiz 2008

Spielerisch vertieft man sein Weissen, mit jeder richtigen Antwort steigt die Punktezahl und jeden Monat wird der Sieger erkoren: Die Begeisterung fürs Delinat-Wein-Quiz ist gross. Die Gesamtwertung 2008 gewann mit 1668 Punkten Urs Falk aus Steinhausen, dicht gefolgt von Michael Hillmann aus Ibbenbüren mit 1641 Punkten und Harald Grauer-Müller aus Wangen an der Aare mit 1639 Punkten.

Urs Falk ist ein Mensch, der mit beiden Füssen fest auf dem Boden steht. Er ist Doktor der Physik und arbeitet als selbstständiger Patentanwalt. Sein Berufsalltag dürfte sicherlich stark rational ausgerichtet sein. Daneben ist Urs Falk aber auch ein Mensch, der die leisen Schwingungen, die das Leben ausmachen, genauso in seiner Person vereint.

Er ist Familienmensch (verheiratet, 3 Kinder), äusserst vielseitig interessiert, ein wahrer Weinkenner und überzeugter Biowein-Geniesser. Angesprochen auf sein Hobby, meint er, dass ihn das Thema Persönlichkeitsentwicklung des Mannes ganz stark interessiere. Gerade diskutiert er in einer Männergruppe die vier Archetypen des Mannes – Krieger, Liebhaber, Magier und



Urs Falk, aufgenommen aus dem Inneren einer «Schwizhütte» nach indianischer Tradition

König. Er kocht beispielsweise auch sehr gerne. Spontan zitiert er gleich zwei Rezepte, die er aus dem Delinat-Kochbuch «Sonnenküche und Wein» in sein «Repertoire» übernommen hat: Poulet toskanische Art und Hackfleischbällchen mit Rosmarin.

Die Verbundenheit zu Wein wurde Urs Falk sozusagen in die Wiege gelegt – schon der Grossvater war Weinliebhaber. Ende der 90er-Jahre lernte er erstmals Bioweine kennen, und bei diesen ist er geblieben – und zwar zu 100%.

Urs Falk hat als Jahresgewinner des Delinat-Wein-Quiz einen Aufenthalt auf Château Duvivier gewonnen. Herzliche Gratulation dem verdienten Gewinner! *JürgWeibel*

Der Weg zum Wein-Quiz: [www.delinat.com](http://www.delinat.com); auf der linken Seite «MeinDS» anklicken, dann «Wein-Quiz»



Der neue Delinat-Weinkatalog

## Für Ihre Freunde!

Gratis-Exemplare für Ihre Freunde verschickt der Delinat-Kundenservice: [kundenservice@delinat.com](mailto:kundenservice@delinat.com)

Schenken Sie Ihren Bekannten den neuen Delinat-Weinkatalog. Auf 116 Seiten werden Europas beste Weine aus gesunder Natur vorgestellt; mit Probierpaketen zum Kennenlernen und Geschenkpaketen für jede Gelegenheit. Dazu ein kleines, ausgesuchtes Sortiment von Bienenhonig und bestem Olivenöl.



# Fasziniert von der Glaubenskraft bio-dynamischer Winzerinnen und Winzer

Von Hans Ineichen

Letzten Herbst war es. Zwei Frauen, Quereinsteigerinnen in den Weinbau, erzählen mir von ihrem alljährlichen liebevollen kleinen Streit. Wenn es darum geht, den Beginn des winterlichen Rebschnittes festzulegen, sagt die eine immer dasselbe: «Jamais vor dem 15. Februar!» Sie ist Romande. Die andere, Deutschschweizerin, sagt auch immer dasselbe: «Doch. Es geht auch vorher. Je nach Wetter geht es auch vorher.» Jahr für Jahr pflegen die beiden das immer gleiche Ritual. Und das ist nicht weiter erstaunlich. Denn Rituale gehören zum biodynamischen Weinbau. Und den betreiben die beiden. Als Anhängerinnen dieser anthroposophisch inspirierten Methode sind sie hierzulande Pionierinnen. Auf jeden Fall in der Deutschschweiz, denn da produzieren sie.

## Von Spinnern zu gefeierten Winzern

In Jancis Robinsons «Weinlexikon» steht zum biologisch-dynamischen Weinbau, es handle sich um die «extremste, am stärksten ideologisch betonte Methode des alternativen Weinbaus». Extrem! Ideologisch! Alternativ! Tönt alles ganz schön abschreckend. Doch aufgepasst: Jene, die sich nicht haben abschrecken lassen von mit Mist gefüllten Kuhhörnern, die bei Herbstbeginn zu vergraben und bei Frühlingsbeginn wieder auszugraben sind, um das Resultat anschliessend in lauwarmem Wasser zuerst im Uhrzeigersinn und dann im Gegenuhrzeigersinn drehend aufzulösen (oder zu dynamisieren), denen auch die Aussicht auf das mühevollen Sammeln von Brennesseln, Schachtelhalm und Löwenzahn nicht schon von Anfang an den Garaus gemacht hat und die sich auch nicht scheuen vor den schrägen Blicken der Berufskollegen und dem Getuschel da und dort, sie seien hoffnungslose Esoteriker, rückwärts orientierte Spinner, Scharlatane und Anhänger von pseudowissenschaftlichem Firlefanz und Hokuspokus, gehören heute zu den meistgefeierten Winzerinnen und Winzern. Ma-

rie-Thérèse Chappaz im Wallis zum Beispiel. Nicolas Joly, der Pionier von der Loire, sowieso. Aber auch die Domaine Huët in Vouvray und Michel Chapoutier im Rhonetal, im Elsass Zind-Humbrecht und die Spitzenburgunder Leroy und Romanée-Conti.

## Jede Flasche Wein erzählt eine Geschichte

Gerade die beiden letztgenannten verzichten aber darauf, die biodynamische Produktionsweise auf der Flasche zu erwähnen. Das kann ja eigentlich nur heissen: Diese Schlaumeier wissen ganz genau, dass die biodynamische Produktion die besten Weine hervorbringt, Weine mit Identität und Persönlichkeit. Sie glauben aber auch: Das Label «biodynamisch» ist immer noch mit Begriffen wie «hinterwäldlerisch», «rückwärts orientiert» und «unwissenschaftlich» verbunden. Schade. Denn gerade Winzer mit weltweiter Reputation wären die besten Botschafter für Rebberge als Naturpärke statt als Monokulturen, für ungedopte Reben und dafür, dass nicht alles wissenschaftlich erklärbar sein muss. Ich für meinen Teil, der ich ein Vernunftmensch bin und gerne erklärt haben will, weshalb etwas so ist, wie es ist, bin fasziniert von der Glaubenskraft, mit der biodynamische Winzer ans Werk gehen. Sie zeigen, dass auch in der weiten Welt des Weines nicht alles berechenbar ist. Davon profitiere ich als Weingeniesser enorm. Die Angebotspalette wird breiter. Spannende Vielfalt ist angesagt, nicht öde Einfalt. Jede Flasche Wein erzählt mir ihre eigene Geschichte. So freue ich mich mehr und mehr auf biodynamisch hergestellte Weine. Ganz schön vernünftig, oder?

Mal schauen, was aus dem 2009er der beiden Quereinsteigerinnen wird! Die Romande hat übrigens heuer den alljährlichen kleinen Streit verloren. Der Rebschnitt begann am 10. Februar. Aber das immer gleiche Ritual hat stattgefunden. Vernunft hin oder her.



Hans Ineichen ist Radiojournalist und wohnt in der Nähe von Bern

# 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