

Viel Temperament und südlicher Charme: **Tempranillo, der stolze Spanier**

DELINAT

18

Weinlese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 18, Mai 2010 | 5. Jahrgang

Die neuen
Delinat-Richtlinien
für den Bioweinbau

pasión delinat

Leidenschaftliche Begegnung

CIRCUS MONTI Geniessen Sie den
Pasión Delinat auch
im Circus Monti. Delinat offeriert Ihnen
vergünstigte Eintritte (siehe Seite 26)



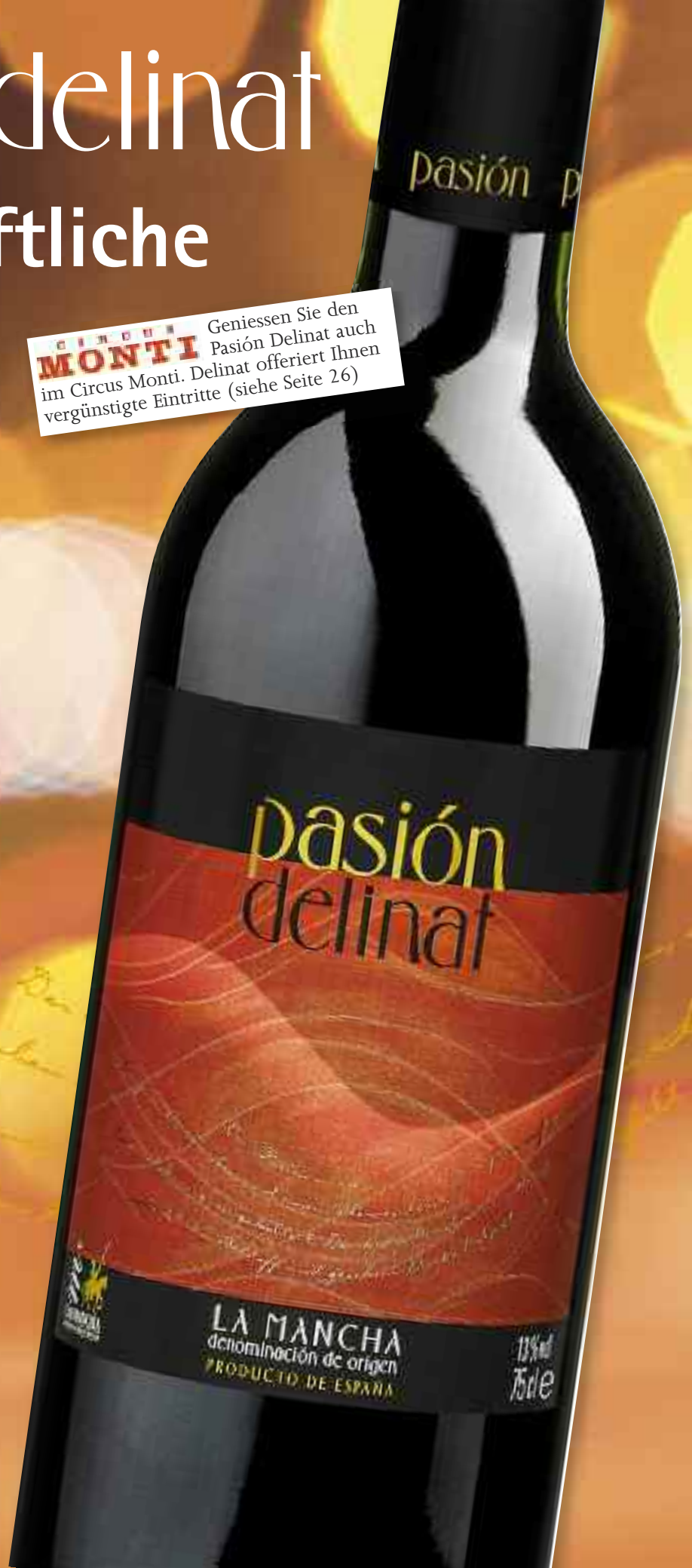
Spanische Gitarrenklänge sind ohne
Passion genauso undenkbar wie
ein guter spanischer Wein.
Pasión Delinat ist mehr als ein Wein –
eine leidenschaftliche Begegnung.

Mehr dazu: www.delinat.com/1211.08



DELINAT

Biowein
aus gesunder Natur



8 **Ein kühles Helles**

Wir geniessen es gerne an warmen Tagen ...



12 **Tempranillo – Der stolze Spanier**



8



10



28

10 **Hohe Anforderungen**

Die Stationen eines DS-Weines

12 **Tempranillo**

Der stolze Spanier

18 **Die neuen Delinat-Richtlinien**

Für den Anbau und die Verarbeitung von Biotrauben

24 **WeinLeserangebot**

6 Tempranilloweine für Geniesser

25 **Wein richtig lagern**

Weine werden oft zu spät getrunken

28 **Unterwegs mit Richard Wherlock**

Das war der Himmel auf Erden

30 **Klarer Wein**

Was bewirkt Klären und Schönen?

31 **Tradition wieder entdeckt**

Jürgen Matthäus über die spanische Weintradition

Man spürt, dass sie anders sind

Schmeckt Biowein besser? Gegenfrage: Besser als welcher vergleichbare Wein? Einen Biowein gibts ja nicht in «herkömmlicher Ausführung» für einen direkten Vergleich; und ein degustativer Unterschied ist nur einer von zahlreichen Gründen, weshalb Wein aus biologischem Anbau Vorteile bietet. Vorteile, nicht nur für uns Konsumenten. Es darf uns nicht gleichgültig sein, wenn der Winzer und seine Helfer im Pestizidnebel arbeiten müssen; wenn Kulturland verodet und erodiert; wenn das Grundwasser mit Schadstoffen belastet wird.

Der Geschmack eines Weines ist bloss ein Element und er unterliegt dem sehr subjektiven Empfinden des Konsumenten. Wir alle kennen das: Der gleiche Wein schmeckt uns nicht jeden Tag gleich gut. Doch Spitzenwinzer stellen heute fest: Die besten Trauben gedeihen im biologischen Weinbau; aus ihnen lassen sich Weine von höchster Qualität erzeugen. **Richard Wherlock**, der Ballettdirektor des Theaters Basel, stellt im Gespräch auf Seite 28 zu Biowein fest: «Man spürt, dass sie anders sind als herkömmliche Weine.»

Je stärker der Bioanbau wächst, umso wichtiger wird es, klare Regeln festzulegen. Der blosser Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide reicht nicht, um Klima, Böden und Grundwasser zu schonen. Deshalb überarbeitet **Delinat ihre Richtlinien**, damit die Weine künftig noch umweltverträglicher erzeugt werden. Lesen Sie dazu den Beitrag von Hans-Peter Schmitt (Seite 18–22).

Spaniens Bioweinbaufläche wächst kontinuierlich. Mit 30 000 Hektar liegt das Land heute an zweiter Stelle weltweit (Seite 31). Das warme, trockene Klima ist ideal für den biologischen Anbau und Trauben wie die **Tempranillo** ergeben Weine, die jeden Skeptiker überzeugen. Acht dieser Gewächse stellen wir Ihnen auf den Seiten 12–17 vor.

Peter Kropf
Peter Kropf

Kunden schreiben ...

DS-Rucksack

Ich schreibe Ihnen heute, um einmal meine Anerkennung auszusprechen für die gute Idee mit dem Rucksack, den ich vor wenigen Tagen zum zweiten Mal auf die Reise schickte, gefüllt mit leeren, wiederverwendbaren Kartons (DegustierService-Kartons, die Redaktion). Auf meinem Weg zur Post, den ich zu Fuss zurücklegte, das etwas andere Paket in einem kleinen Rolli hinter mir herziehend, traf ich nacheinander zwei gute Bekannte. Es gab mit beiden ein Schwätzchen, und beiden erklärte ich die Sache mit dem Rucksack. Was mich allerdings sehr befremdete, war, dass beide unabhängig voneinander, bevor sie irgendeine Meinung dazu äusserten, die Frage stellten: «Kriegst du was dafür?» Wie schön, dass viele Delinat-Kunden nicht so fragen, sondern diese Initiative einfach mittragen. Oder wenn sie fragen, dann die Antwort

selbst geben: Ja, vernünftigen und sparsamen Umgang mit dem, was unsere Erde für uns bereithält. *Sigrid Lehnigk (E-Mail)*

Gesunde, nachhaltige Produkte

Aus meiner Sicht als Kunde möchte ich Ihnen auch einen Dank aussprechen, zum einen für Ihre ökologischen Bemühungen, zum anderen dafür, dass Sie sowohl die Grundlagen schaffen, dass ich als Kunde diese vorzüglichen Weine geniessen kann. Sicher geschieht das auch mit betriebswirtschaftlichem Interesse, aber wer sagt denn, dass das Interesse, ein erfolgreiches Unternehmen zu führen, mit dem Interesse des Umweltschutzes und der Herstellung und dem Vertrieb gesunder und nachhaltiger Produkte inkompatibel ist? Ich bin der Meinung, dass langfristig derjenige gewinnen wird, der beide Ziele in seinen Unternehmenszielen fest verankert und aktiv lebt. Gerade der zur Farce erzwungene Gipfel in Kopenhagen hat uns gezeigt, dass weder auf die Politik noch auf die Lobby der an der Gewinnmaximierung interessierten Industrie Verlass ist und des Volkes Wille kein Gehör findet. Nun sind wir ALLE, ein jeder Einzelne, in der Verantwortung, uns entsprechend unseren Möglichkeiten zu engagieren. Sei es als Unternehmer, auch mit einer, auf den ersten Blick noch so abwegigen, aber ökologisch sinnvollen Idee den Eintritt in den Markt zu suchen, oder als Konsument die richtigen Unternehmen zu unterstützen und dafür vielleicht einen etwas höheren Preis in Kauf zu nehmen.

Stefan Kronpass, E-Mail

Scharfes S

Warum sollten die (Deutsch-)Schweizer, die dem Alamannenstamm angehören wie die Einwohner der angrenzenden Gebiete in Baden, Württemberg, Vorarlberg und dem Elsass, anders schreiben als andere Deutschsprachige? Ist doch die Schweiz bei den deutschen Sprach- und Rechtschreibkonferenzen regelmäßig gleichberechtigt beteiligt! So auch bei der jüngsten Rechtschreibreform, die das «ß» weiterhin fest-

gelegt hat. Es mutet merkwürdig an, dass im Rahmen der über 90 Millionen Angehörigen der deutschen Sprach- und Kulturfamilie (BRD, Schweiz, Österreich und angrenzenden Gebiete) eine Minderheit von 4 Millionen sich einer objektiv falschen Schreibweise «Marke Eigenbau» bedient und dies als Identitätsmerkmal betrachtet ...

Hansjürgen Auwärter, Bad Wimpfen/Neckar

In der Ausgabe 17 Ihrer Zeitung, mit dem schönen Namen Weinlese, fand ich einen inhaltlich interessanten Artikel mit einer dafür umso unschöneren Überschrift – «Klimafarming». Schade, dass Sie dem wichtigen Thema der ökologischen Nachhaltigkeit dadurch einen Anstrich der Pseudomodernität gegeben haben, was durch das bewusste Vermeiden des Buchstaben «ß», z. B. «Einbussen» auf S.18 unter den Bildern, 4. Wort (in Berlin u. London gibt es Doppeldeckerbusse, aber was sind Einbusse?), noch unterstrichen wird. Damit mir Ihre Weine auch weiterhin noch munden, verwenden Sie doch den Ausdruck «Vollwertlandbau» oder führen Sie ihn ein.

Wolfgang Köhn

Weinvideos

Was war denn mit den Kollegen Hauser und Vombach beim Degustiervideo des letzten DS-Pakets los?? Ich hab das Video ja am Faschingssonntag gesehen und da war das Ganze dann doch sehr lustig. Hr. Hauser gar nicht im Bildausschnitt, der Ton kaum verständlich und Hr. Vombach schwärmt von Sauerkrautsalat. Insgesamt eine sehr kuriose Inszenierung. Als wäre es nicht das erste DS-Paket des Tages gewesen, welches die beiden verkosten «mussten» ...

Wir freuen uns über Ihre Meinung

Sie ist für uns Anregung und Inspiration. Senden Sie uns Ihre Zuschrift bitte an

leserbriefe@delinat.com

oder an den Delinat-Kundenservice.

Besten Dank!

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

Herausgeber Delinat-Kundenservice

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

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

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

Beiträge Irene De Cristofaro, Martina Korak (mak),
Peter Kropf (pek), Jürgen Matthäus, Claudio Niggli, David
Rodriguez (dar), Martin Schäppi (mas), Thomas Schmucki
(ths), Hans-Peter Schmidt (hps), Thomas Vaterlaus, Dominik
Vombach (dev), Jürgen von der Mark, Daniel Wyss

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Marçal Font, Jürgen Mathäus, Roland Schmid, Patrick
Rey, Michael Wissing

Papier Cyclus Offset, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

Impressum



Titelseite

**Tempranillo-Traube,
Spaniens Nummer 1**

Bild: Marçal Font

Meine Frau und ich haben uns sehr amüsiert. Danke! Nichts für ungut, ich schätze das Fachwissen der beiden sehr und finde die Videos recht gut. Aber bitte ab Aschermittwoch doch wieder etwas aufrichtiger.

Markus Eser, Wertingen

Poularde im Salzmantel

Mit Befremden habe ich Ihr Rezept zur Poularde im Salzmantel zur Kenntnis genommen. Hat sich eigentlich schon jemand überlegt, was man mit den 3 kg Salz macht, wenn die Poularde gebacken und gegessen ist? Kompostieren einer so grossen Menge Salz kommt nicht infrage, weil dies für den Kompost schädlich ist. Wenn man den Salzmantel mit dem Hausmüll entsorgt, wird bei der Verbrennung in der KVA das ganze Salz als Schlacke anfallen, die extra deponiert werden muss. Und wenn man den Salzmantel den Ablauf runterspült, dann wird die Kläranlage sehr stark belastet, was auch nicht gut für die Umwelt ist. Ich würde eigentlich erwarten, dass Delinat Rezepte mit einer besseren Ökobilanz vorschlägt. Zum Glück muss man sich bei den Weinen von Delinat solche Fragen nicht stellen, zumindest nicht bei den Weinen, die aus biogünstigen Anbauregionen kommen.

Roland Roth, Laufen

Monokultur

Ihr Konzept zur Förderung der Biodiversität finde ich Klasse. Aber wie ist dieses Konzept mit dem Weinanbau, wie er z.B. in Weinlese 17 auf den Fotos der Seiten 8/9, 12/13 und 14/15 demonstriert wird, zu vereinbaren? Das sind doch gerade Beispiele dafür, wie Weinbau nicht betrieben werden darf: ausgeräumte Landschaften mit trostlosen Weinbergen; endlose, eintönige Reblandchaften auch in Talauen, Monokulturen, soweit das Auge reicht.

Johann Schmidhuber, München

Sehr geehrter Herr Schmidhuber, ich muss Ihnen gestehen, dass uns diese Bilder ebenfalls schwer auf dem Herzen liegen. Doch eben diese Bilder bzw. die konkrete Situation in den Weinbergen waren ja der Grund dafür, dass wir letztes Jahr die Zweite Biorevolution ausriefen. Erst dank der Erkenntnisse des Delinat-Instituts haben wir

die Voraussetzungen für die konsequente ökologische Neustrukturierung der Weingüter schaffen können. Die ab 2010 in Kraft tretenden Delinat-Richtlinien (siehe Weinlese S. 18) verpflichten nunmehr alle Delinat-Weingüter, die so oft noch vorherrschende Monokultur aufzubrechen und die Weinberge selbst zu wertvollen Biotopen mit hoher Biodiversität umzugestalten.

Für die Weingüter bedeutet dies einen enormen Sprung in die Zukunft, denn ausser Delinat wagt kein einziger Weinbauverband und keine sonstige Kontrollstelle, auch nur annähernd so weit zu gehen. Es werden nicht alle Probleme und Bilder aus Monokulturen von heute auf morgen verschwinden, aber in den nächsten 3 bis 5 Jahren wird der ökologische Weinbau von Grund auf sein Angesicht verändert haben. Und es wird keine Entschuldigung mehr geben.

Dass die Delinat-Kunden inzwischen so aufmerksam und kritisch auf alle Bilder und Berichte von unseren Weingütern schauen und damit einen hohen Druck auf die Winzer ausüben, ist uns Freude und Bestätigung zugleich. Die Kunden nehmen so ihre Verantwortung als Koproduzenten der Winzer und der Natur wahr.

Hans-Peter Schmidt

Schlecht gebaute Mörtelmauer

Mit grossem Interesse habe ich Ihr Journal Weinlese gelesen. Vor allem den Artikel über die drei jungen, deutschen Winzer im Aufwind. Ich bin überzeugt, dass diese Winzer Erfolg haben werden und dass sie mithelfen, den Ruf der deutschen Weine zu verbessern. Aber etwas hat mich schon gestört. Dass diese drei Winzer auf einer schlecht gebauten Mörtelmauer sitzen, und zwar auf dem Titelbild Ihres Journals. Ehrliche Bioweine herzustellen, bedeutet, dass man sein Handwerk verstehen muss und davon überzeugt sein muss. Nun, ich bin seit 15 Jahren Trockensteinmaurer, ich liebe meine Arbeit und bin überzeugt, dass ich mir in dieser Zeit viel Fachwissen angeeignet habe. Im Text schreiben Sie in der Legende zu einem Bild: «An Steillagen erlauben die aufwendigen, ohne Mörtel angelegten Trockensteinmauern die Terrassenbewirtschaftung». Also bitte, setzen Sie doch diese drei Herren auf eine Trockensteinmauer, falls Sie keine geeigneten finden, können Sie gerne mit mir Kontakt aufnehmen.

Dieter Schneider, Buckten

Wein gefunden

Mit viel Interesse und Vergnügen lasen wir den Beitrag der deutschen Weine von Rheinhessen. Für uns sind die Hirschhof-Weissweine der Familie Zimmer unübertroffen. Wir haben jahrelang Probierpakete getestet. Seit wir den Hirschhof-Grauburgunder (früher Sauvignon Blanc) und den Osoti Rioja, – dessen Qualität sich noch jedes Jahr steigerte – kennen gelernt haben, ist es mit dem Probieren zu Ende. Wir haben unseren Wein gefunden. Herzlichen Dank und Gratulation Ihnen und den Winzerfamilien.

Elisabeth und Stephan Fuchs, Luzern

Umfrage

Eine Frage zur Weinlese

Über welche Themen sollte in der Weinlese häufiger berichtet werden?

- Wein lagern, servieren, geniessen
- Biodiversität und ökologischer Weinbau
- Die Arbeiten im Weinberg und im Weinkeller

Notieren Sie Ihre Antwort bitte auf unserer Website: www.delinat.com/weinlese – besten Dank.

Resultat aus der Weinlese 17

mas. In der Weinlese Nr. 17 fragten wir Sie, welche deutschen Weine Sie sich wünschen. 50% unserer Kundinnen und Kunden möchten gerne mehr Rotweine, 36% mehr Weissweine und 14% sind Freunde deutscher Weine mit Restsüsse.

Diese Wünsche werden wir in unserer Weinplanung gerne berücksichtigen. Beispielsweise mit dem neuen Riesling Terra Rossa des Weingutes Hirschhof aus Rheinhessen. Dieser saftige, aromatische Riesling ist ab Ende Juni verfügbar. Oder mit dem exklusiv für Delinat vinifizierten Spätburgunder Barrique 2008 des renommierten Weingutes Maibachfarm von der Ahr und dem Pinot Noir von Jürgen von der Mark. Der Wein reift noch bis Herbst in den Holzfässern – eine vielversprechende Neuheit des Master of Wine.

Delinat an der NATUR 2010

Die erste «Natur Gala» im Musical Theater Basel bildete den krönenden Abschluss der NATUR 2010, des grössten Anlasses für Nachhaltigkeit in der Schweiz.

Zum ersten Mal wurde der «Schweizer Prix Nature» für besondere Leistungen im Bereich Nachhaltigkeit verliehen. Gewinner in der Kategorie «Generation Zukunft» ist Andres Wirz mit seinem Projekt «Solafrica.ch». Den Preis der Kategorie «Hoffnungsträger» durfte der visionäre Solarpionier Bertrand Piccard im Namen seines Teams für das Projekt «Solar Impulse» entgegennehmen.

Erstmals nahm Delinat mit einem Stand an der Messe teil. Wein, Honig, Olivenöl und ein Grappa konnten degustiert werden, was von langjährigen und neuen Kundinnen und Kunden rege genutzt wurde. Das Delinat-Institut informierte über seine Forschungsarbeit und präsentierte ein Wildbienenhotel für Weinberge, welches aber auch auf dem privaten Balkon Unterschlupf für bedrohte Wildbienen bieten kann.

«Biodiversität – unsere Zukunft» hiess das Thema am Natur-Kongress. Da dies ein Schwerpunkt der Delinat-Forschung und



Natur Gala in Basel: v.l. Daniel Wyss, Umweltbeauftragter Delinat; Astrid und Karl Schefer, Delinat-Gründer; Eva Nidecker, Moderatorin

der Delinat-Richtlinien ist, präsentierte das Delinat-Institut in einem Workshop seine «Charta für Weinberge in Biodiversität». Die Charta beschreibt intelligente Strategien, welche zu mehr Biodiversität der Delinat-Weingüter führten. Dadurch leisten sie einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz und zu der Energieerzeugung. Daniel Wyss

Infos:

www.ithaka-journal.net/nisthilfen-fur-wildbienen-im-weinberg

www.delinat.com/charta



Der neue Delinat-Weinkatalog

Für Ihre Freunde!

mas. 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.

Gratisexemplare für Ihre Freunde verschickt der Delinat-Kundenservice: kundenservice@delinat.com oder www.delinat.com/katalog

Lesenswert

Grossmutter's Gemüseparade

pek. Wann ist Gemüse im Freien optimal reif? Wer sich darüber Gedanken macht, findet hier wertvolle Tipps für Gemüse, an die sich oft nur noch Grossmütter erinnern können. Die Rezepte sind saisonal gegliedert. Besonders aufschlussreich ist das bebilderte Lexikon mit 85 Steckbriefen von Amarant bis Zwiebel.

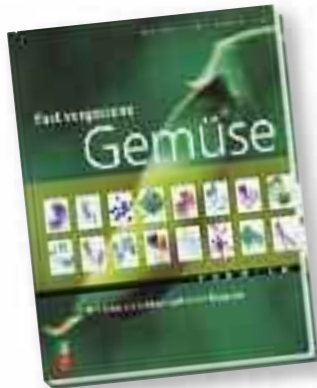
M. Buser, A. Koch

Fast vergessene Gemüse

168 Seiten, 150 Farbbilder (Andreas Thumm)

FONA Verlag

CH: CHF 34.-/DE: amazon.de ab € 27,90



Kochen nach Jahreszeiten

pek. Werner Toblers Gerichte sind marktfrisch und schnörkellos, und er versteht seine betont regionale Küche als Antwort auf eine globalisierte Welt. Hühner aus Brasilien oder Lämmer aus Neuseeland liegen ihm nicht. Ein abwechslungsreiches Vierjahreszeiten-Lesekochbuch mit Ausflügen ins Reich der Spargel, Trüffel und Wollschweine. Lesen – kochen – geniessen.

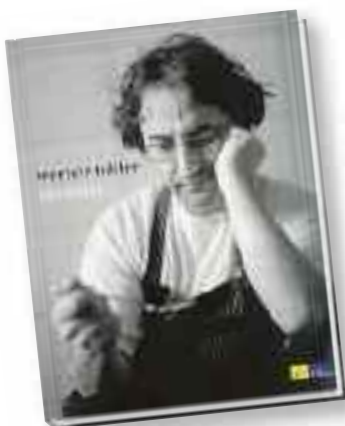
Werner Tobler

Cuisinier

192 Seiten, 80 Rezeptfotos (Sylvan Müller)

AT-Verlag

CH: CHF 59.-/DE: € 39,90/AT: € 41,10



Die Freiheit der Andersdenkenden



www.delinat.com/charta

In der Natur schliessen die, die anders als alle anderen sind, die Lücken, an denen das ökologische Netzwerk sonst zerbrechen würde. Pestizide jedoch reissen Lücke um Lücke, bis die Natur am Ende und der Mensch mit sich verloren ist.

Die Charta für Biodiversität verschafft der Natur wieder die Fülle, durch die sie sich gegen die menschliche Einfalt verteidigt.



DELINAT

**Biowein
aus gesunder Natur**

Ein kühles Helles

Wir geniessen es gerne an warmen Tagen, mit Freunden, zum Essen oder einfach nur so: ein kühles Glas Rosé. Wir freuen uns an den funkelnd-hellen Rottönen, von Lachs bis Himbeer, den Noten von Früchten, Blumen oder Gewürzen und der erfrischenden Säure.

Rosé ist eine eigene Weinkategorie – oder eigentlich zwei: Masse oder Klasse. Für manche Winzer ist Rosé eine Notlösung: Sind die Rotweintrauben teilweise angefault, taugen sie nichts mehr für eine lange Maischegärung: Sie werden zu Rosé verarbeitet. Gerät die Farbe zu dunkel, wird mit Aktivkohle aufgehellt; gleichzeitig entfernt man damit unschöne Aromen. Andere fabrizieren aus Höchstertträgen knapp reifer Trauben ein hellrotes Getränk, vergoren mit aromenfördernden Zuchthefen, auf Hochglanz geschönt und filtriert. Doch qualitätsbewusste Winzer erzeugen Rosé von grosser Klasse.

Ausdrucksstarker Rosé

Gerade in den berühmten Rosé-Regionen wird diese Spezialität gepflegt: Spitzenerzeuger ernten ihre Trauben genau zum richtigen Zeitpunkt, meist früher als für Rotwein. Auch der Ernteertrag wird präzise auf den zu erzeugenden Wein abgestimmt, denn ein Rosé soll fruchtig-frisch sein, mit mässigem Alkoholgehalt. Eine weitere Methode für Qualitätsrosé ist die «methode saignée». Dabei wird kurz nach dem Mahlen der Trauben, also dem Entfernen der Stiele, 10 bis 20 Prozent Saft ohne Druck abgezogen und zu Rosé verarbeitet. So gewinnt man einen ausdrucksstarken Jungwein, der wie ein Weisswein fertig vergoren wird. Der restliche Saft bleibt weiter an der Maische und wird zu einem gehaltvollen Rotwein verarbeitet.

Rosé könnte man ganz einfach durch Mischen von Rot- und Weisswein erzeugen. Dies ist nur in ganz wenigen Regionen erlaubt wie beispielsweise in der Champagne, in Süddeutschland und der Schweiz (Schil-

lerweine). Eine Besonderheit ist der Clairette, Clarete oder Chiaretto. Farblich liegt er zwischen einem Rosé und einem Rotwein, entsprechend schmeckt er auch kräftiger.

Enormes Trinkvergnügen

Einen guten Überblick über das breite Spektrum liefert der DegustierService Rosé von Delinat. Zwei Mal pro Jahr entdecken Weinfreunde Rosés aus den besten Lagen Europas. Sie versprechen Genuss und enormes Trinkvergnügen – sofern ihnen die nötige Beachtung geschenkt wird. Rosés sind keine Lagerweine, sie schmecken jung am besten. Will man sie dennoch bis zum nächsten Jahrgang lagern, dann sollten die Flaschen kühl (10 bis 15 Grad) und dunkel aufbewahrt werden. So bleibt der Wein länger fruchtig und frisch.

Rosés schmecken am besten mit 8 bis 12 Grad, abhängig von Weintyp, Klima und eigenen Präferenzen. Wichtig ist auch eine gleichbleibende Temperatur, das heisst: nicht zu viel einschenken und die Flasche kühl halten. Ideal ist ein grösseres Weissweinglas. Im leicht bauchigen, nach oben verjüngten Kelch können sich die Aromen entfalten. Ein guter Rosé passt zu vielen, auch pikanten Speisen. Keiner ist vielseitiger, keiner ist härter im Nehmen; doch im Extremfall ist er nur noch eiskalter Feuerlöscher zum ultrascharfen Harissahühchen.

Peter Kropf

Weitere Infos:
DegustierService Rosé:
www.delinat.com/ds



La Fleur Gitane rosé Vin de Pays d'Oc 2009

CHF 10.90 / € 6,90 (11 € 9,20)
www.delinat.com/weine/4536.09

Albet i Noya Syrah rosat Penedès DO 2009

CHF 12.90 / € 7,90 (11 € 10,53)
www.delinat.com/weine/4628.09

El Molino rosado La Mancha DO 2009

CHF 8.90 / € 4,95 (11 € 6,60)
www.delinat.com/weine/4672.09



Basilikumgnocchi mit weissen Bohnen und Datteltomaten

4 Portionen:

Gnocchi

300 g mehligkochende Kartoffeln
eine Handvoll Basilikumblätter
150 g Ricotta
150 g Mehl
1 grosses Eigelb
Salz, Muskatnuss
30 g Parmesan, frisch gerieben

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf, knapp mit Wasser bedeckt, weich garen. Die gegarten Kartoffeln abgiessen, noch heiss schälen und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken.

Basilikumblätter trocken schütteln und mit dem Ricotta fein pürieren. Die durchgepressten Kartoffeln mit Ricotta, Eigelb und einem Teil des Mehls zu einem glatten Teig mischen. Die Masse soll trocken sein und nicht an den Händen kleben. Das Mehl deshalb nach und nach unterrühren, bis der Teig die richtige Konsistenz hat. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Zuletzt den Parmesan unterrühren. Dann die Masse zu Gnocchi formen: Den Teig zu 2 cm dicken Rollen formen. Mit dem Rücken eines dünnen Messers in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke mit bemehlten Händen zu Kugeln formen und das typische Gnocchimuster mit dem Gabelrücken hineindrücken. Die Gnocchi in leicht kochendes Salzwasser geben, wenn sie nach oben steigen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen und in kaltem Wasser abschrecken.



Lesenswert

Grosser Koch
der einfachen Küche

pek. Was muss ein Kochbuch können, damit es gekauft wird? Johann Lafer präsentiert 60 Rezeptklassiker wie Rouladen, Quiche, Lasagne, Gnocchi. Die Zubereitung wird Schritt für Schritt beschrieben und mit Bildern illustriert. Danach folgen jeweils Abwandlungen, neue Ideen, wie das Rezept variiert werden könnte. So sammeln sich im 480 Seiten starken Werk 250 Rezeptkreationen: klar beschrieben, einfach nachzukochen. Eine praktische Warenkunde und viele persönliche Tipps des Erfolgsautors und Spitzenkochs runden das Ganze ab. Ein praktischer Helfer für den Alltag.

Johann Lafer
Der grosse Lafer
Die Kunst der einfachen Küche
Fotos: Michael Wissing
Gräfe und Unzer Verlag
CH: CHF 67,90
DE: € 39,90
AT: € 41,10



Weitere Zutaten

200 g getrocknete weisse Bohnen
1 Zwiebel
4 EL Olivenöl
300 g Datteltomaten
2 EL Aceto balsamico bianco
4 Zweige Basilikum
schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die weissen Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen; abgiessen und in reichlich Wasser (ohne Salz) bei milder Hitze 1 bis 1 ½ Stunden weich garen. Abgiessen und abkühlen lassen. Die rote Zwiebel schälen und fein würfeln. 1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel, Datteltomaten und Gnocchi darin anschwitzen. Wenn die Tomaten beginnen, aufzuplatzen, mit Aceto balsamico ablöschen. Alles zu den Bohnen in eine Schüssel geben, mit restlichem Olivenöl und fein geschnittenem Basilikum mischen; mit Salz und Pfeffer würzen.

Rezept aus «Der grosse Lafer, Die Kunst der einfachen Küche», Gräfe und Unzer-Verlag.

Mehrfach geprüft

Die Stationen eines

mas. Es braucht viel, bis ein Wein in den DegustierService aufgenommen wird. Diese Weine sind dann ein fester Bestandteil des Delinat-Sortimentes; die meisten entwickeln sich zu Lieblingströpfchen zahlreicher Kundinnen und Kunden. Die Aufnahmebedingungen in den DS sind deshalb streng; viele Durchschnittsweine erfüllen die hohen Anforderungen nicht.

Die wichtigsten Stationen, die ein künftiger DS-Wein durchlaufen muss, sind hier am Beispiel des spanischen Rotweines Pasi3n Delinat beschrieben:

1 Der Wein muss aus Europa stammen. Importe aus 3bersee sind 3kologisch unsinnig; zudem bieten die europ3ischen Weinregionen beste Qualit3tsweine. Die Reben f3r den Pasi3n Delinat wachsen in der La Mancha in Zentralspanien mit kilometerweise unber3hrter Natur, kargen B3den und heissen Sommern: ideal f3r charakterstarke Weine.



3 Die Winzer erf3llen die Basisanforderungen der strengen Delinat-Anbau Richtlinien. Delinat informiert und schult sie regelm3ssig, um so die Biodiversit3t in den Weinbergen und die Weinqualit3t stetig zu erh3hen. Kritischer Punkt bei den Reben des Pasi3n Delinat ist die geforderte Dauerbegr3nung: Im heisstrockenen Sommer verdorrt alles Gr3ne, mit Ausnahme der Rebbl3tter.



5 Jeder Wein wird mehrmals analysiert: Neben einer chemischen Standardanalyse vor dem Einkauf untersucht ein unabh3ngiges Labor stichprobenartig die Weine auf Histamin, Resveratrol und R3ckst3nde von Spritzmitteln.



2 Das Weingut bewirtschaftet seine gesamte Fl3che biologisch, nicht nur Teile davon, wie es die EU-Bioverordnung erlaubt. Delinat-Winzer sind vom biologischen Anbau 3berzeugt. Sie pr3fen permanent M3glichkeiten zur 3kologischen Verbesserung ihrer Weinberge im Sinne der Delinat-Charta (www.delinat.com/charta).



4 Delinat kennt ihre Winzer meist seit Langem. Die Qualit3t der Weine musste 3ber die letzten Jahre 3berzeugen, damit ein neuer Wein in den DegustierService aufgenommen wird. Der Pasi3n Delinat entstand in enger Zusammenarbeit mit dem 3nologen Jorge Mart3nez w3hrend 6 Jahren.



6 Das geschulte Einkaufsteam verkostet vor dem Einkauf jeden Wein (meist Fassmuster). Nur Weine, die im Verh3ltnis zu ihrem Preis 3berdurchschnittlichen Genuss bieten, kommen in den Degustier-Service.

DS-Weines

8 Das Weinetikett ist sowohl das Gesicht des Weines als auch Informationsquelle für die Kunden. Es nennt die wichtigen Eigenschaften des Weines und bestätigt seine kontrolliert biologische Herkunft. Das Pasión-Delinat-Etikett wurde aus Entwürfen verschiedener Grafiker ausgewählt – dabei wählten Kunden aus den drei Favoriten das endgültige Etikett.



7 Die Weinverpackung muss ökologisch sinnvoll sein. Weine für den DegustierService gelangen vom Winzer ins Delinat-Logistikzentrum, unverpackt auf stabilen Stapelpaletten. So entsteht weniger Kartonabfall und das Umpacken in die DS-Kartons wird erleichtert.

9 DS-Weine sind mit Naturkorken verschlossen. Zu Vergleichstest wurden einzelne Weiss- und Roséweine mit Drehverschluss ausgestattet – mit negativem Resultat.

10 Der Pasión Delinat kommt per Zug in die Schweiz und nach Deutschland. Auch alle anderen Weine werden wenn immer möglich auf der Schiene oder im kombinierten Transport importiert.

11 Sofort nach der Ankunft wird der Wein erneut chemisch analysiert und mit früheren Werten verglichen. Parallel dazu verkosten ihn die Önologen und Weinakademiker vom Einkauf und bewerten ihn nach dem internationalen 20-Punkte-Raster.



12 Die Weine des DegustierService werden auch vom Team des Kundenservice und von einer Kundengruppe verkostet und bewertet. Im Vergleich verschiedener Weine zeigt sich rasch, ob ein Wein bei der Mehrheit gut ankommt oder aufgrund seines eigenständigen Charakters eher eine Entdeckung für Liebhaber sein wird. In mehreren Blindverkostungen bewies der Pasión Delinat seine Qualitäten.



13 Bevor die Weine ins DegustierService-Paket kommen, werden die Lieferpapiere und Zertifikate der staatlichen Biokontrollen nochmals geprüft. Danach ist der Weg frei zu den DegustierService-Kundinnen und -Kunden – seit 2010 portofrei.

A woman with long dark hair, wearing a vibrant red flamenco dress with a flowing skirt, is smiling and holding a large bunch of dark grapes in her hands. The background is dark, making the woman and the grapes stand out.

TEMPRANILLO

Der stolze Spanier

von Thomas Vaterlaus

Die Aussprache seines Namens mit dem rollenden «R» erinnert an den schwungvollen Auftakt eines Flamenco-Liedes. Wie keine andere Sorte gilt der Tempranillo als Inbegriff spanischer Lebensart im Glas. Mit viel Temperament und noch mehr südlichem Charme ...

«Una copa de tempranillo y un pincho de jamón!», wann immer der Geniesser diesen Satz hört, huscht ein Lächeln über sein Gesicht. Denn er weiß, dass ihm glückliche Minuten oder Stunden bevorstehen. In einer guten spanischen Tapas-Bar fühlen sich gesellige Feinschmecker immer ganz nahe dem Paradies. Etwas «Jamón», vom luftgetrockneten Schinken von den freilaufenden schwarzen Pata-Negra-Schweinchen, gehört immer dazu. Die Hauptrolle

in Form eines jugendlichen, frischen Joven ohne Holzausbau oder eines ausgewogenen Crianza mit einer Spur Eichenholzwürze.

Von den grossen Rotweinsorten der Welt, zu denen der Tempranillo genauso gehört wie der Cabernet Sauvignon oder der Merlot, begeistert die spanische Leitsorte mit der Vielfalt an Weintypen, die sie hervorbringt. Das Spektrum reicht vom unkomplizierten Tapas-Wein bis zu den vollkonzentrierten, langlebigen Supercrus, die beim amerikanischen Weinpapst Robert Parker immer wieder die prestigeträchtigen 100 Punkte abholen. Dabei lässt sich ein anspruchsvoller Tempranillo mit Barrique-Ausbau etwa folgendermassen beschreiben: Aromen von Brombeeren, Erdbeeren und Waldbeeren, ergänzt durch Noten von Lakritze, Kräutern, frischem Gras, dazu je nach Ausbau ein Anflug von Tabak und Schokolade. Im Gaumen zeigen sich die Weine vollmundig, aber ausgewogen, mit milder Säure. Dafür verleiht der präsenste Gerbstoff den Weinen viel Rückhalt.

Verwandt mit dem Pinot Noir?

Die wichtigsten Merkmale des Tempranillo-Rebstockes, der in Spanien übrigens immer noch mehrheitlich in der traditionellen Buschform, dem sogenannten Gobelet-System erzogen wird, sind sein kompakter, kräftiger Strunk und die dickschaligen Beeren. Dank diesen Merkmalen trotz er extremsten Verhältnissen. In der La Mancha, der Extremadura oder der kastilischen Hochebene variiert die Temperatur von 40 Grad Celsius im Sommer bis zu minus 15 Grad Celsius im Winter. Zudem sind die Reben heftigen Windböen ausgesetzt und die Niederschläge sind mit 300 Millimeter pro Jahr ausgesprochen gering. Doch die Sorte scheint solche Herausforderungen geradezu zu suchen. Nicht wenige der charaktervollsten Tempranillos entstehen



Navarra: Ausgleichsflächen wie Hecken und Bäume bieten Lebensraum für Nützlinge

unter solchen härtesten Bedingungen. Ein weiterer Vorteil ist, dass die frühreifende Sorte – ihr Name stammt vom spanischen Wort «temprano», zu deutsch «früh» – auch in sehr heissen Lagen selten extreme Alkoholwerte produziert. Das macht sie in den Zeiten der Klimaerwärmung für die Winzer in Spanien besonders attraktiv.

Zwar konnten Wissenschaftler in den letzten Jahren mittels DNA-Analysen die Herkunft vieler Rebsorten klären, doch der Tempranillo konnte diesbezüglich bis heute sein Geheimnis bewahren. Verschiedene Quellen berichten, dass die Sorte verwandtschaftliche Züge mit dem Pinot Noir aufweise. Doch die oft erzählte Geschichte, dass burgundische Zisterziensermönche auf dem Weg nach Santiago die Rebe ins nördliche Spanien gebracht haben, ist lediglich eine Spekulation.

50- bis 100-jährige Rebstöcke

«Beim Tempranillo sagt der Rebberg dem Winzer, welchen Wein er zu keltern hat», besagt ein spanisches Sprichwort. Daran ist viel Wahres. Junge, weniger als 15 Jahre

alte Anlagen, bieten beste Voraussetzungen zur Produktion von unkomplizierten Alltagsweinen, beispielsweise eben dem Joven für die Tapas-Bar. Die ganz alten Stöcke, viele davon vor mehr als 100 Jahren mit ihren Originalwurzeln gepflanzt, noch bevor die Reblaus in Europa ihr unseliges Werk begann, können monumentale Weine mit grossem Entwicklungspotenzial hervorbringen.

Gegenwärtig sind in Spanien rund 200 000 Hektar mit der Sorte Tempranillo bepflanzt. Der Anteil an alten Reben ist noch immer sehr hoch, Insider gehen davon aus, dass über 60 000 Hektar älter als 50 Jahre sind. Obwohl der Tempranillo in den letzten 20 Jahren einen gewaltigen Aufschwung erlebt hat, ist diese Erfolgsstory darum noch lange nicht zu Ende. Noch schlummern in vielen Winkeln Spaniens unentdeckte, alte Tempranillo-Rebberge. Und diese zumeist kleinen Parzellen mit ihrer geringen Pflanzdichte sind wertvolle Ökosysteme. Sie laden die Winzer geradezu zu einer kontrolliert biologischen Bewirtschaftung ein.

Links: Penedès
Mitte: Katalonien
Rechts: La Mancha
Hier stehen die
kleinen Rebbüsche
weit auseinander,
denn das Wasser
ist rar. Deshalb
wächst die Begrünung
zwischen den Reben
nur im Winterhalbjahr.

TEMPRANILLO

– betrachtet von fünf Winzern



Josep Maria Albet i Noya, Katalonien



Dani Sanchez,
Bodega Azul y Garanza, Navarra

Vorzügliches Alterungspotenzial

« Der Tempranillo oder die Ull de Llebre, wie sie hier bei uns in Katalonien genannt wird, ist eine gutmütige, vor allem aber vielseitige Sorte. Sie ergibt wunderbare Jungweine. Weine, die mit kleinen Erträgen von alten Reben gekeltert und in Barriques ausgebaut werden, haben dagegen ein vorzügliches Alterungspotenzial. Und in Assemblagen mit anderen Sorten verleiht sie den Weinen viel mediterrane Wärme und Geschmeidigkeit.

Ich genieße einen gehaltvollen Tempranillo am liebsten zu Grilladen, vor allem zu Lamm mit ganzen Kartoffeln vom Grill, lediglich mit Pfeffer gewürzt. Oder zu Entenfilet, nur mit Meersalz gewürzt, dazu eingekochte Zwiebeln. Junge Tempranillos harmonisieren hervorragend zu einem einfachen «Pa amb tomaquet»... »

Die prestigeträchtigen Weine

« Die Qualitäten des Tempranillos sind unbestritten, die prestigeträchtigen Weine ganz Spaniens werden aus ihr gekeltert. Wäre sie eine französische Sorte, hätte sie schon längst weltweit Karriere gemacht. Dass dies nicht geschah, ist heute das grosse Glück der spanischen Winzer. Denn wer Tempranillo sagt, denkt sofort an Spanien.

Ein Tempranillo mundet hervorragend zu Lammkoteletts vom Grill mit den leicht süsslich schmeckenden Paprikas aus Navarra. Oder zu einem Eintopf mit Rebhuhn. »



Jorge Martínez,
Jesús del Perdón, La Mancha





Francisco Ruiz Jimenez,
Osoti Viñedos Ecológicos, Rioja





Joaquin Salamanca,
Bodega Cerro La Barca, Extremadura

Ideal für den Barrique-Ausbau

Die Verarbeitung von Tempranillo-Trauben aus jungen und alten Reben ist wie Tag und Nacht, sofern die Ertragsmengen in einem vernünftigen Rahmen gehalten werden. Weine aus Trauben mit sehr tiefen Erträgen werden konzentriert und kraftvoll. Wir ernten die Trauben unserer alten Tempranillo-Stöcke im optimalen Reifezustand von Hand. So kommen sie unbeschädigt in den Keller. Tempranillo eignet sich ausgezeichnet für den Ausbau in Barriques, die fruchtigen Primäraromen verschmelzen herrlich mit den Röstnoten der Barriques, sofern man massvoll damit umgeht. Dabei zeigt sie in unserer Region eine beachtliche Eleganz, die mich ein wenig an die traditionellen Riojas erinnern lässt. Ein gutes Beispiel dafür ist der Pasión Delinat. Dazu passt am besten  grilltes Gemüse. 

Mit 10 Jahren in Höchstform

Die Sorte Tempranillo hat sich wie keine andere Sorte an verschiedenste Mikroklimen und Böden angepasst. So bringt die Sorte bei uns in der Rioja völlig andere Weine als etwa in Toro oder in der La Mancha hervor. Die Tempranillo-Stöcke brauchen ein gewisses Alter, um ihr Qualitätspotenzial wirklich ausspielen zu können. Bei uns erreichen die Reben nach 10 oder 15 Jahren ihre Höchstform. In anderen Regionen kann dies viel länger dauern. Ich bin sicher, dass der Tempranillo im internationalen Markt noch an Bedeutung gewinnen wird.

Die leichten, jungen Tempranillos der Kategorie Joven genieße ich auch zu im Ofen gegartem Fisch, etwa einer Brasse oder einem Seeteufel. Zu hochkarätigen, ausgereifen Weinen harmonisieren Wild  und Eintopfgerichte sehr gut. 

Harmonie trotz Sommerhitze

Hier in der Extremadura erreicht die Temperatur im Sommer extrem hohe Werte. Die Sorte Tempranillo hat sich an diese harten Bedingungen bestens angepasst und ergibt trotzdem harmonische Weine. Wir verarbeiten Trauben von jungen, unter 12-jährigen Reben zu fruchtbetonten Jovenes. Die älteren Tempranillotrauben ergeben gehaltvolle, vielschichtige Weine, auch wenn sie nicht im Barrique ausgebaut worden sind. Nach meiner Erfahrung werden die grossen Weine Spaniens zu 85 Prozent aus der Sorte Tempranillo gekeltert.

Ich genieße den Tempranillo am liebsten zum Jamón Ibérico  aus unserer Gegend. 



TEMPRANILLO – eine Erfolgsgeschichte



David Rodriguez, Weinakademiker, bei Delinat verantwortlich für Spanien

« Um die Herkunft der Sorte Tempranillo ranken sich verschiedene Gerüchte. Vor allem nördlich der Pyrenäen wird darüber spekuliert, ob die Sorte womöglich vom Pinot Noir abstamme. In Spanien will man verständlicherweise nichts von dieser Theorie wissen. Hier genießt die Tempranillo-Traube die Aura eines Nationalheiligtums. Ich persönlich kann mich aber mit der Pinot-These gut anfreunden, beide zählen nämlich zu meinen Lieblingssorten – ein Zufall?

Die ersten Tempranillos, an die ich mich erinnere, waren keine reinsortigen Gewächse. Trotzdem, oder gerade deswegen, schmeckten sie mir damals, in den 80er-Jahren, sehr gut. Doch man musste aufpassen. Viele Riojas aus jenen Zeiten schmeckten auf eigenwillige Weise erdig. Aus heutiger Sicht muss man davon ausgehen, dass damals sehr viele alte, schlecht gepflegte Barriques verwendet wurden. Heute erkennt man diese Weine kaum wieder. In

Spanien wurde in den letzten 20 Jahren sehr viel Geld in neue Keller investiert. Zudem hat die neue spanische Winzergeneration reiche Erfahrungen aus verschiedenen Ländern und Kontinenten mit nach Hause gebracht. So zeigen die Tempranillos heute in ganz Spanien mehr Kraft, mehr klare und saubere Fruchtaromen, aber auch eine ausgewogenere Struktur. Doch das ist noch nicht alles. Dank dem verbesserten Know-how der Winzer und Önologen offenbaren die Tempranillo-Weine auch mehr Tiefe und Charakter. Vielerorts wird der Bodpflege grössere Beachtung geschenkt. Der Terroir-Gedanke spielt bei der Komposition oder der Vision von einem Wein eine immer wichtigere Rolle. Gerade beim kontrolliert biologischen Weinbau ist dies ein fundamentaler Faktor. Es ist sehr erfreulich, dass die Zahl der biologisch arbeitenden Weinbaubetriebe in Spanien kontinuierlich zunimmt. Die Welt des spanischen Tempranillos zeigt sich so hochstehend und vielfältig wie nie zuvor ... »

Lesenswert Entdeckungsreise durch Spaniens Weingärten ...

pek. «Wissen erhöht den Genuss» heisst es im Vorwort des 288 Seiten starken Buches. Dieses Wissen vermitteln drei bekannte Weinfachleute auf unterhaltsame Art. Hauptthema sind die verschiedenen Weinregionen Spaniens, vom Baskenland bis nach Andalusien. Urlaubslust kommt auf – wie wäre es, einmal eine Spanienreise den Weingebieten entlang zu planen?

Zum Einstieg erfährt der Leser Wissenswertes über Kellertechnik, Klima und Rebsorten und im Kapitel «Bioweine» orakeln die Autoren, dass es wohl nicht mehr lange dauern werde, bis Spanien mit seiner Bioreibfläche Italien überhole, denn die klimatischen Bedingungen in weiten Teilen Zentralspaniens seien nahezu ideal. Eine lehrreiche Entdeckungsreise.

D. Schwarzwälder / W. Hubert / J. Mathäus
Spanien und seine Weine
Hallwag Verlag, Fotos: Armin Faber
CH: CHF 44.90 / DE: € 24,90 / AT: € 25,60



... und die vielseitige spanische Küche

pek. Sergio Vasquez hat über 80 Rezepte seiner spanischen Heimat zusammengetragen. Die Vielseitigkeit, die Frische und die Qualität der in der spanischen Küche verwendeten Zutaten gewährleisten eine nahrhafte und ausgewogene Kost. Die grosszügige Verwendung von frischem Saison Gemüse ist eine der Wonnen des spanischen Mahls und gleichzeitig ein Grund dafür, weshalb diese Küche so bekömmlich ist. Einen passenden spanischen Wein aus gesunder Natur dazu und die Ferienstimmung ist perfekt.

Sergio Vasquez
Spanisch kochen
Neuer Umschau Buchverlag, Fotos: Jason Lowe
CH: CHF 26.80 / DE: € 16,90 / AT: € 17,40

8x TEMPRANILLO

Temperament trifft Finesse



Zusammen mit Kundinnen und Kunden degustierten Thomas Vaterlaus und David Rodriguez acht Tempranillo-Weine nach der offiziellen 20-Punkte-Skala:

12–13 Punkte = guter Wein

14–15 Punkte = überdurchschnittlich
guter Wein

16–17 Punkte = hervorragender Wein



«Der Terroirgedanke spielt bei der Komposition eines Weines eine immer wichtigere Rolle. Gerade beim kontrolliert biologischen Weinbau ist dies ein fundamentaler Faktor.»

David Rodriguez

El Molino rosado, La Mancha DO 2009

100% Tempranillo

14,7 Punkte

Tolle Aromatik mit frischen Himbeeren und anderen Beeren. Im Gaumen geschmeidig, weich und ausgewogen. Bereitet jetzt optimales Trinkvergnügen. Dieser in jeder Beziehung ausdrucksstarke Rosé wurde bei bewusst kühler Temperatur nach dem Saignée-Prinzip (Abzug des frei ablaufenden Saftes beim Pressen von Rotwein) hergestellt und im Stahltank ausgebaut. Art. 4672.09, CHF 8.90 / € 4,95 (11 € 6,60) www.delinat.com/4672.09

El Molino, La Mancha DO 2009

100% Tempranillo

15,7 Punkte

Der Name der Region stammt von den Mauren, sie nannten es «Manxa – das gedörrte Land». Doch weil die Trauben für den El Molino rund 700 Meter über Meer reifen, zeigt er sich doch ausgewogen. Aromen von reifen roten Beeren, mittlere Fülle, lädt zum Trinken ein. Art. 2421.09, CHF 8.90 / € 4,95 (11 € 6,60) www.delinat.com/2421.09

Vegas Altas Selección, Ribera del Guadiana DO 2009

100% Tempranillo

16,4 Punkte

Ein Joven wie aus dem Bilderbuch. Intensive Noten von Erdbeeren und Himbeeren, dazu auch Lakritze. Im Gaumen weich, aber trotzdem temperamentvoll. Der Winzer Joaquín Salamanca gehört zu den Biopionieren im Anbaugebiet Extremadura.

Art. 2392.09, CHF 12.90 / € 7,90 (11 € 10,53) www.delinat.com/2392.09

Albet i Noya Tempranillo, Penedès DO 2008

100% Tempranillo

13,6 Punkte

Im Penedès gilt Tempranillo nicht als Hauptsorte, sondern eher als Spezialität. Josep Maria Albet i Noya versteht es, aus der Sorte gut trinkbare Alltagsweine zu keltern. Elegante Aromatik mit Noten von frischen Kräutern und roten Beeren. Im Gaumen kräftig, mit schönem Gerbstoff und erfrischender Säure. Perfekter Essensbegleiter. Art. 1601.08, CHF 12.90 / € 7,90 (11 € 10,53) www.delinat.com/1601.08

Pasión Delinat, La Mancha DO 2008

90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon

(Barrique-Ausbau)

15,4 Punkte

Der Inbegriff eines eleganten, gehaltvollen Tempranillos mit dezenten, gut integrierten Eichenholznoten. Aromen von voll ausgereiften roten Früchten, vor allem Himbeeren, dazu eine Spur orientalisches Gewürz und etwas Tabak. Im Gaumen stoffig, aber mit viel Schmelz und spanischem Charme.

Art. 1211.08, CHF 10.90 / € 6,90 (11 € 9,20) www.delinat.com/1211.08

Tres de Azul y Garanza, Navarra DO 2008

100% Tempranillo (Barrique-Ausbau)

13,4 Punkte

Expressive Aromatik mit Noten von Himbeeren, frisch gemähten Kräutern, aber auch süssen Feigen. Wirkt im Gaumen noch jugendlich. Nach Belüftung – wir empfehlen, den Wein rund 30 Minuten vor dem Geniessen zu dekantieren – zeigt der Wein viel Fülle, Dichte und Eleganz. Art. 1811.08, CHF 13.80 / € 8,90 (11 € 11,87) www.delinat.com/1811.08

Osoti, Rioja DOCa 2006

70% Tempranillo, 20% Mazuelo,
10% Garnacha, (Barrique-Ausbau)

16,6 Punkte

Vielschichtige Aromatik mit Noten von frischen Kräutern, roten Beeren und dezenten Würznoten. Ein typischer, gekonnt vinifizierter Rioja im klassischen Mischsatz, dominiert vom Tempranillo, abgerundet durch Mazuelo und Garnacha. Im Gaumen sehr gut strukturiert, mit feinkörnigem, edlem Gerbstoff und präsenzer, aber weicher Säure.

Art. 1035.06, CHF 17.50 / € 10,90 (11 € 14,53) www.delinat.com/1035.06

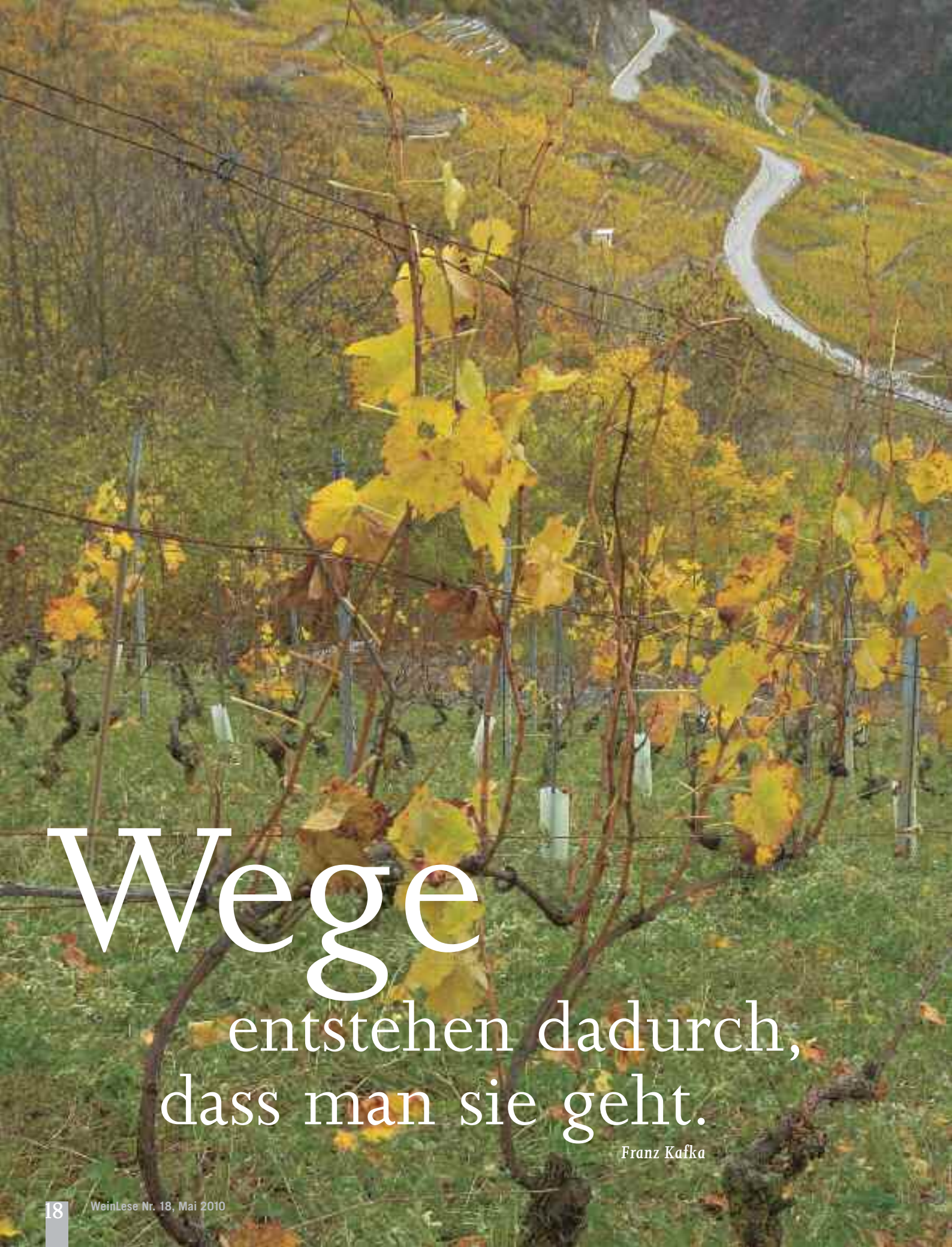
Urubi La Cantera, Rioja DOCa 2006

100% Tempranillo (Barriqueausbau)

16,3 Punkte

Ein moderner Rioja, der gekonnt Fruchtfülle und Komplexität in sich vereint. Reife Aromen von roten und schwarzen Beeren. Dazu Noten von Feigen, Gewürz und Tabak. Im Gaumen opulent und mächtig, gleichzeitig aber viel Charme und Finesse. Der Ausdruck «La Cantera» heisst Steinbruch und weist auf das karge, überaus steinige Terroir hin, in dem dieser Cru reift.

Art. 2231.06, CHF 27.– / € 17,50 (11 € 23,33) www.delinat.com/2231.06



Wege

entstehen dadurch,
dass man sie geht.

Franz Kafka

Delinat-Bioweinbau-Richtlinien 2010

Anbau-, Verarbeitungs- und Sozialrichtlinien für den biologischen Anbau von Trauben und die Herstellung von biologischem Wein (Fassung vom Januar 2010).

Die neuen Delinat-Richtlinien wurden verfasst, um die Winzer zu unterstützen, bis zum Jahr 2015 klimaneutral zu wirtschaften und eine so hohe Biodiversität innerhalb der Weinberge zu erreichen, dass die landwirtschaftlichen Flächen selbst zu ökologischen Ausgleichsflächen werden.

Die neuen Delinat-Richtlinien ermöglichen nicht nur eine effiziente, nachvollziehbare Kontrolle der Winzer, sondern eröffnen ökologisch nachhaltige Perspektiven für den Weinbau der Zukunft.

Durch die Methoden gezielter Biodiversifikation lässt sich die Qualität der Delinat-Weine weiter steigern, das Ökosystem nachhaltig stabilisieren und lassen sich zudem die Produktionskosten senken.

Die aromatische Vielfalt und die Harmonie der Weine, die durch die Umsetzung der Richtlinien erreichbar werden, leisten die beste Überzeugungsarbeit für unser Grundprinzip: mit der Natur, nicht gegen sie arbeiten.

Ein Meilenstein für die Zukunft des Weinbaus

Die zweite Biorevolution, die Delinat im letzten Jahr ausgerufen hat, bekommt mit den neuen Delinat-Richtlinien ein nachhaltiges Fundament. Tatsächlich stellen die ab 2010 in Kraft tretenden Delinat-Richtlinien einen Meilenstein für den biologischen Weinbau dar. Erstmals reduzieren sich Bio-Richtlinien nicht mehr nur auf einen blossen Verbotskatalog, sondern verschaffen dem Winzer einen wirklichen Leitfaden für seine tägliche Arbeit in und mit der Natur. Anstatt blosser Vorschriften zu diktieren, ar-

gumentieren die Delinat-Richtlinien inhaltlich und begründen jede Entscheidung in verständlicher Weise. Die Richtlinien sind nicht nur für die bürokratische Biokontrolladministration verfasst, sondern für die Winzer und in gleichem Masse auch für die Konsumenten.

Es liegt uns ganz besonders am Herzen, dass auch die Delinat-Kunden mit Gewinn in den Richtlinien lesen und ein tieferes Verständnis für die natürlichen Zusammenhänge bei der Erzeugung ihrer Lieblingsweine entwickeln. Je besser die Delinat-Kunden verstehen, mit welchem Engagement die Winzer als Vorreiter für eine ökologischere Zukunft des Planeten kämpfen, desto besser können sie den Produzenten in ihrer verantwortungsvollen Arbeit beistehen. Die Anerkennung, die die Winzer dadurch für ihre tägliche Arbeit gewinnen, ist ihnen eine unverzichtbare Motivation,

Die wichtigsten Eckpunkte der Delinat-Richtlinien 2010

Es ist die erste Biorichtlinie, in der die Förderung der Biodiversität verpflichtend geregelt wird.

Es ist die erste Biorichtlinie, in der der Einsatz von Mineraldüngern grundsätzlich verboten ist.

Tiefpflügen der Böden ist untersagt. Ökologische Ausgleichsflächen müssen direkt an die Rebflächen anschliessen.







Innerhalb der Rebberge müssen Bäume gepflanzt werden, sodass keine Rebe weiter als 500 m von einem Baum entfernt ist.


Es wird erstmals die Höchstmenge an Schwefel als Pflanzenschutzmittel reglementiert.

Zahlreiche sonst auch biologisch zugelassene Hilfsstoffe zur Vinifizierung werden untersagt.

nicht nur Weine von höchster Qualität, sondern auch Landschaften höchster ökologischer Qualität zu erschaffen.

Strenger als andere Biorichtlinien

Um eine progressive Entwicklung zu ermöglichen und den Winzern auch die Zeit zur Anpassung ihrer Bewirtschaftungsform zu lassen, wurde ein Stufensystem mit den drei Delinat-Qualitätszeichen ,  und  eingeführt. Durch die drei Stufen wird der Weg zur Zielvorgabe für künftige Delinat-Weine vorgezeichnet. Die Stufe 1 mit einer Delinat-Weinbergschnecke () dient als Basis und Ausgangslage für den Ausbau und die Weiterentwicklung auf die Stufen  und .

Schon die erste Stufe () geht weit über alle anderen Biorichtlinien hinaus, stellt für die Delinat-Winzer aber trotzdem zunächst nur den ersten, wenn auch grossen Schritt in die Zukunft des Weinbaus dar. Die Richtlinien umfassen sowohl die Biodiversifizierung der weinbaulich genutzten Flächen, die biologische Aktivierung der Böden und den Pflanzenschutz als auch die Verarbeitung im Keller und die sozialen Standards für die Angestellten.

Die Winzer sind gefordert

Es wird auch für die Delinat-Winzer, die seit drei Jahrzehnten zu den Vorreitern des ökologischen Weinbaus zählen, nicht leicht werden, ihre Arbeitsmethoden an die hohen Anforderungen der neuen Richtlinien anzupassen. Aber mit der Unterstützung Delinats, des Delinat-Instituts und vor allem der Delinat-Kunden sind die Winzer bestens gerüstet, mit der Natur die wundervollsten Weine zu erzeugen.

Die neuen Richtlinien wurden vom Delinat-Institut in Zusammenarbeit mit den Delinat-Winzern, bio.inspecta, und dem WWF ausgearbeitet.

Auszüge aus den neuen Delinat-Richtlinien:

Ökologischer Ausgleich

(Delinat-Richtlinien, Kap. 2.1)

Ziel

Der Weinberg selbst wird zu einer ökologisch wertvollen Kulturfläche. Die Monokultur wird aufgebrochen. Das Ökosystem Weinberg wird durch Massnahmen der Biodiversifizierung so weit stabilisiert und harmonisiert, dass äussere Pflanzenschutzmassnahmen die Ausnahme und nicht mehr die Regel sind.

Hintergrund

Die derzeit vorherrschende monokulturelle Bewirtschaftung der Weinberge führt zur Schwächung der Ökosysteme. Die Folge ist vor allem eine höhere Anfälligkeit gegenüber epidemisch auftretenden Schaderregern wie Oidium, Peronospora und Traubenwicklern. Durch eine strategisch konsequente Biodiversifizierung der weinwirtschaftlich genutzten Flächen kann dieser Anfälligkeit einfacher, billiger und nachhaltiger begegnet werden als durch den Einsatz industriell produzierter Pflanzenschutzmittel, die das Ökosystem letztlich immer weiter schwächen.

Von grosser Bedeutung für die Biodiversifizierung der Weinberge sind die ökologischen Ausgleichsflächen innerhalb und in der direkten Umgebung der Rebanlagen.

Diese müssen mindestens 7% der Rebflächen betragen und sollten sowohl untereinander als auch mit dem Rebberg vernetzt sein. Angrenzende Bracheflächen, Garrigue, Macchie oder ähnliche, welche in Gemeindebesitz sind und nicht von anderen Betrieben als ökologische Ausgleichsfläche zertifiziert sind, dürfen auch angerechnet werden. Weinberge, die nach der Charta für Biodiversität gepflegt werden, erfüllen im Weinberg selbst alle Kriterien, welche für ökologische Ausgleichsflächen gelten.

Wünschenswert sind Biotope mit Hecken aus verschiedenartigen einheimischen Sträuchern entlang von Wegrändern, einheimische Baumarten oder ganze Baumgruppen an geeigneten Standorten, Teiche, vielfältige Magerwiesen, Brennesselborde, Brombeerstauden, Wildrosen, Riede, Gehölze, Geröllansammlungen, Heide, Garrigue, Macchie, Felsen, offene Wasserläufe, Trockensteinmauern usw., je nach den örtlich vorherrschenden Bedingungen. Entlang von Gewässern muss ein Streifen von mindestens drei Metern düngerefrei gehalten werden (Landesvorschriften beachten!).

Für die Betriebskontrolle sind die entsprechenden Flächenanteile der ökologischen Ausgleichsfläche auf den Betriebs- und Parzellenplänen zu markieren. Die ökolo-

gischen Ausgleichsflächen müssen an die Rebflächen angrenzen. Falls dies nicht erfüllt werden kann, muss eine Ausnahme genehmigung beim Delinat-Institut beantragt werden. Ausnahmen müssen durch Massnahmen aus der Charta für Biodiversität kompensiert werden. Die Bestimmung der Massnahmen geschieht in Absprache mit dem Delinat-Institut. (Tabelle 7)

Strukturvielfalt und vertikale Biodiversität

(Delinat-Richtlinien, Kap. 2.2)

Ziel

Bäume, Büsche, Blumen und Steinhaufen sollen den Weinberg zur Anziehungsfläche für Insekten, Vögel, und Kleintiere aber auch für Hefen und luftbürtige Bakterien machen.

Hintergrund

Strukturvielfalt ist ein wichtiges Kriterium zur Bewertung von Lebensräumen. Struktureiche Biotope bieten vielen Lebewesen einen potenziellen Lebensraum. Da Tiere aus angrenzenden Waldrändern, Wiesen und Brachflächen in den Weinberg einwandern können, steigt die Artenvielfalt mit einer Zunahme der strukturellen Vielfalt.

Sträucher bringen inmitten oder am Rande der Kulturflächen wertvolle Strukturvielfalt. An Rebzeilenenden sollten Sträucher möglichst einheimischer Arten gepflanzt werden. Kulturfläche geht durch diese vereinzelt Büsche kaum verloren, die Arbeit zwischen den Reben wird nicht tangiert, der ökologische Nutzen aber ist sehr hoch.

Bäume inmitten einer niederwüchsigen und kaum strukturierten Kulturfläche haben sowohl für Vögel als auch Insekten und andere Tiergruppen eine enorm hohe Anziehungskraft und fördern dauerhaft die Wiederbesiedlung des ökologischen Habi-

Tabelle 7







			
Mindestens 7% ökologische Ausgleichsfläche im oder angrenzend an den Weinberg. Die Flächen müssen im Betriebs- und Parzellenplan markiert sein.	●	●	●
Das Abbrennen von Böschungen, Sträuchern, Hecken und Parzellenrändern ist untersagt	●	●	●

Tabelle 8

			
Biodiversität-Hotspot mit Baum pro x Hektar (min. 30 m ²)	5	3	1
Maximale Distanz eines Rebstockes zum nächsten Baum	500 m	300 m	80 m
Anzahl von Büschen an Zeilenenden oder inmitten der Reben pro Hektar		5	30

tats. Zudem fungieren solche einzeln auf-
ragenden Bäume als Sporenfänger, von wo
aus Hefen und andere Pilze sich im Wein-
berg ausbreiten können (Vielfalt natür-
licher Hefen zur Vinifizierung, Konkurrenz
für Schadpilze).

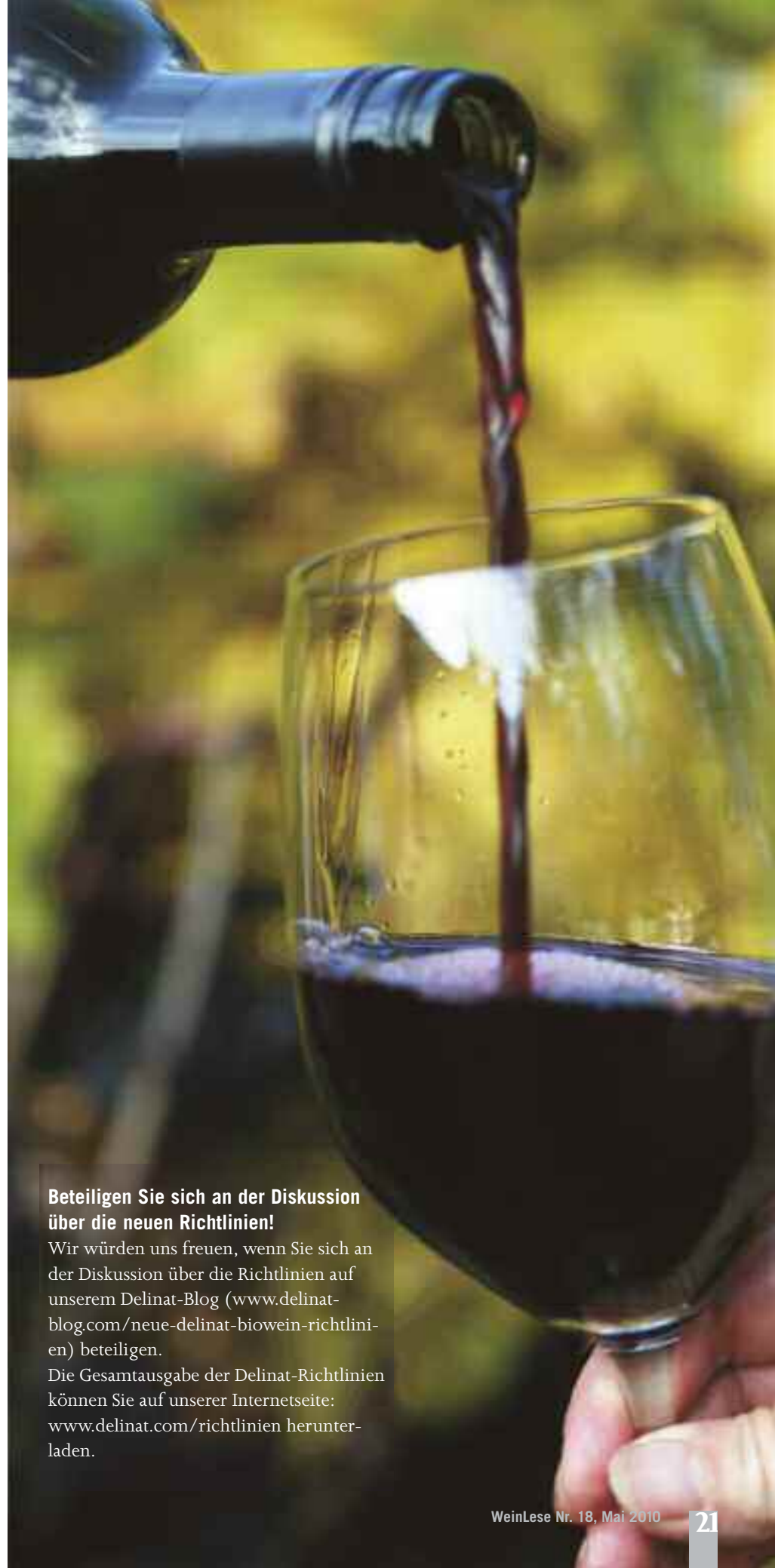
An Biodiversität-Hotspots innerhalb der
Rebparzellen wachsen eine artenvielfältige
Wildflora und mindestens ein Baum. Zu-
dem können Früchte, Aromakräuter, Ge-
müse, Beerenbüsche usw. angepflanzt wer-
den. Sie fungieren sowohl als Anziehungs-
fläche für Insekten und Mikroorganismen
als auch als Streufläche für Wildsamen. Die
Hotspots sind ein geeigneter Ort für be-
sondere Strukturelemente wie Stein- und
Holzhaufen, Insektenhotels oder Bienen-
stöcke. Die Grösse der Hotspots soll min-
destens 30 m² betragen. Die maximal zuläs-
sigen Distanzen der Rebstöcke zum nächs-
ten Baum sind einzuhalten. (Tabelle 8)

Hans-Peter Schmidt, Leiter Fondation Delinat-Institut

Auflösung des Wettbewerbs der letzten Weinlese!

Welche Rolle spielen Schmetterlinge
im Weinberg?

Schmetterlinge sind Indikatoren für die
ökologische Qualität des Rebberges. Viele
Tagfalter haben spezielle Ansprüche an
ihren Lebensraum. Eine hohe Zahl von
Schmetterlingsarten deutet demzufolge auf
eine vielfältige und reich strukturierte Kul-
turlandschaft hin. Die Falter sind im Reb-
berg ein Zeichen für hohe Biodiversität und
wertvolle Kleinbiotope. In intensiven, mo-
notonen Kulturen können nur ganz wenige
Allerwelts-Arten überleben. Zu Antwort A
und B: Die Rebe ist selbstbefruchtend und
benötigt keine Insekten zur Bestäubung.
Falter sind keine natürlichen Feinde des
Traubenwicklers.



Beteiligen Sie sich an der Diskussion über die neuen Richtlinien!

Wir würden uns freuen, wenn Sie sich an
der Diskussion über die Richtlinien auf
unserem Delinat-Blog ([www.delinat-
blog.com/neue-delinat-biowein-richtlini-
en](http://www.delinat-blog.com/neue-delinat-biowein-richtlinien)) beteiligen.

Die Gesamtausgabe der Delinat-Richtlinien
können Sie auf unserer Internetseite:
www.delinat.com/richtlinien herunter-
laden.

Erstes Schweizer Biokohlekraftwerk

Die Kunden des DegustierService haben im aktuellen Paket eine Beilage erhalten, die unspektakulär erscheint und trotzdem aussergewöhnlich ist: Kohle. Diese stammt aus der ersten europäischen Biokohleanlage, welche im März den Betrieb in Belmont (bei Lausanne) aufgenommen hat.

Bei der Herstellung von Biokohle werden pflanzliche Abfälle zu Kohle pyrolysiert und die dabei zusätzlich entstehenden Gase zur Wärmeproduktion genutzt. Das Prinzip entspricht demjenigen der Holzkohleherstellung in traditionellen Köhlereien, wobei jedoch keine klimaschädlichen Gase unge- nutzt entweichen.

Biokohle wurde in Südamerika bereits vor Jahrtausenden als Bodenverbesserer genutzt, wo sie in der fruchtbaren Terra Preta («schwarze Erde») vorkommt. Studien zeigten, dass viele hervorragende Eigenschaften dieser Böden auf den hohen Gehalt an Kohle zurückzuführen sind. Diese zeichnet sich durch eine enorme innere

Oberfläche aus, welche durch zahlreiche feinste Hohlräume entsteht – ein Esslöffel entspricht ungefähr der Fläche eines Fussballfeldes. Biokohle wirkt so wie ein Schwamm, welcher Wasser und Nährstoffe speichern und bei Bedarf wieder abgeben kann. Zudem wird Lebensraum für Kleinstlebewesen wie Bakterien und Pilzen geboten, was zu einem vielfältigen und gesunden Bodenleben führt.

Biokohle entsteht aus nachwachsenden Rohstoffen. Der darin enthaltene Kohlenstoff ist der Atmosphäre durch Pflanzen entzogen worden (CO₂-Senke) und kann im Boden Tausende von Jahren stabil überdauern, womit langfristig klimaschädliches Kohlendioxid fixiert wird. Biokohle könnte also bei der Lösung zweier grosser globaler Probleme eine wichtige Rolle übernehmen: Klimawandel und Nahrungsknappheit. Nachdem erste Versuche am Delinat-Institut und an der Universität Zürich viel versprechende Resultate ergeben haben, werden



nun in Zusammenarbeit mit anderen Forschungszentren Projekte in ganz Europa vorangetrieben.



Weitere Informationen finden Sie im Ithaka-Journal: www.ithaka-journal.net
Claudio Niggli, Fondation Delinat-Institut



Führungen im Delinat-Institut

Erleben Sie den ungeheuren Reichtum der Biodiversität in den malerischen Weinbergen des Delinat-Instituts. Treten Sie ein in unser Labor, den natürlichen Rebberg. Lassen Sie sich die Harmonie des Ökosystems, die Neugier auf die ungeheure Komplexität der Natur und die Vernunft zur Utopie nahebringen. Die Gäste werden kompetent von den Mitarbeitern des Instituts geführt und anschliessend mit traditionellen Walliser Biospeisen und den Weinen Mythopias bewirtet.

Weitere Informationen sowie die Möglichkeit, sich für einen der 3 Termine anzumelden: www.delinat.com/events

Samstag 22. Mai

Samstag 12. Juni

Samstag 03. Juli

AGENDA | «Delinat lädt ein ...»

27. Mai 2010

Frauenpower und Weine

Martina Korak, Önologin und Einkaufsleiterin bei Delinat, und Annemarie Humm, Weindepot Olten, führen im Weindepot Olten Frauen auf eine vergnügliche Reise durch 8000 Jahre Weingeschichte(n).
Eintritt CHF 30.– inkl. 15-Franken-Weingutschein.

Mai bis Juli 2010

Führungen im Delinat-Institut

siehe Seite 22

30. Mai 2010 / 26. Juni 2010

Erlebnistag im Klosterweingut Rheinau ZH

Die Grundlagen des biodynamischen Weinbaus, Piwi-Weine (pilzwiderstandsfähige Rebsorten), Weindegustation. 14.15 – 17.00 Uhr, Führung, Aperio und Degustation pro Person CHF 35.–.

18. – 20. Mai 2010

Bio-Marché Zofingen

Besuchen Sie Delinat am grössten Biomarkt der Schweiz.
(www.biomarche.ch)

12. Juni 2010

Bioweinbau – gut für Mensch und Natur

Rundgang durch die Weinberge von Anton Boner, Louis Liesch und Roman Clavadetscher in Malans GR (10.00–15.30 Uhr). Pro Person CHF 55.– inkl. Mittagslunch und Weindegustation. Anmeldung erforderlich – nur noch wenige Plätze!

April bis Oktober 2010

Circus Monti

Erleben Sie einen zauberhaften Zirkusabend. Delinat offeriert Ihnen vergünstigte Eintritte für die Premieren: 1. Platz Fr. 16.– statt 32.– / € 12.– statt 24.–. Sie erhalten an der Circuskasse pro Eintritt einen Gutschein für 1 Glas Biowein an der Monti-Bar im Buffetzelt. Spielorte und Premieredaten siehe Seite 26.

Mai/Juni 2010

Winzer in den Delinat-Weindepots

Tobias Zimmer, Weingut Hirschhof, Rheinhessen
Do, 20. Mai, 16–19 Uhr, Weindepot Bern
Fr, 21. Mai, 16–18.30 Uhr, Weindepot St. Gallen
Sa, 22. Mai, 11–15 Uhr, Weindepot Olten

Weingut Quaderna Via, Navarra
Mi, 23. Juni, 16–19 Uhr, Weindepot Bern
Do, 24. Juni, 16–18.30 Uhr, Weindepot Olten
Fr, 25. Juni, 16–18.30 Uhr, Weindepot St. Gallen

Der Eintritt ist auf 50 Personen beschränkt: Anmeldung im Weindepot oder beim Delinat-Kundenservice: Tel. 071 227 63 00

Für alle Anlässe ist eine Anmeldung erforderlich (ausser Bio-Marché).
Auskunft und Anmeldung: Delinat-Kundenservice,
Telefon: CH 071 227 63 00, DE 07621-16775-0, AT 0820 420 431,
oder www.delinat.com/events



aufgefallen ...

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



Die Bordeaux-Region St-Emilion steht immer etwas im Schatten des Médoc. Im St-Emilion dominieren die Rebsorten Merlot und Cabernet Franc, die immer etwas vom Cabernet Sauvignon über-

strahlt werden. Aber gerade Merlot gelingt nirgendwo auf der Welt so schön wie um St-Emilion. In kaum einer Region ist die Jahrgangsausprägung so deutlich wie hier. Die beiden Weine von Château Cartier sind hierfür ein gutes Beispiel. Üppig in der Frucht und trotzdem elegant präsentiert sich der 2006er; eher zart zeigt der 2007er, dass ein guter Bordeaux nicht wuchtig sein muss.

Château Cartier 2006

Tief schwarzrot. Üppig-süsse und doch frische Kirschen und Pflaumen mit dezemtem Glühweinnachhall, ein elegant-reifer Merlot par excellence. Am Gaumen überraschend anders, als die offene Nase vermuten lässt: sehr feine Struktur mit mineralisch dominierter Frucht, elegantes Finish; gerade genug Tannine, um einen festen Abgang zu erzielen. Ein wunderbar eleganter St-Emilion.

Château Cartier 2007

Brilliant leuchtendes Schwarzrot. Verhaltene Pflaumenmusnase verrät den Merlot, eine nervig-rassige Ergänzung der Frucht den Cabernet Franc. Eher frische Aromatik. Am Gaumen frisch mit feiner Frucht, weichen Tanninen; schöne offene Struktur, eher jahrgangsgemäss leicht, aber mit guter Balance.

Château Cartier

St-Emilion Grand Cru AC 2006 / 2007

Artikel-Nr. 2253.06 / 07

CHF 36.– / € 23,50 (11 € 31,33)

www.delinat.com/2253.06 bzw. 07

Tempranillo – Spaniens Nr. 1

Im Bericht des Weinjournalisten Thomas Vaterlaus (Seite 12) lernen Sie die Tempranillo-Traube näher kennen. Sie prägt entscheidend die hohe Qualität spanischer Weine. Sechs der beliebtesten im Delinat-Sortiment haben wir für Sie ausgewählt und bieten sie Ihnen im Probierpaket an: ideal, um die Traube in ihren vielen Facetten kennen zu lernen.

Tempranillo-Paket

mit je einer Flasche dieser Rotweine für CHF 91.– / € 57,05 (Art. 9144.70). Das Porto bezahlt Delinat für Sie.

Bestellen Sie unter

www.delinat.com/weinlese,

per Postkarte: Delinat-Kundenservice

CH: Kirchstrasse 10, 9326 Horn

DE: Hafenstrasse 30, 79576 Weil am Rhein

AT: Postfach 400, 6961 Wolfurt-Bahnhof

oder telefonisch

CH: 071 227 63 00

DE: 07621-16775-0

AT: 0820 420 431

und machen Sie mit beim Wettbewerb!

Diese Pakete gibt es nur in limitierter Menge. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir pro Haushalt nur je ein Paket anbieten können.



Das Tempranillo-Paket, Art. 9144.70, enthält je 1 Flasche

	Paketinhalt	Preis pro Flasche		pro Liter
1211.08	Pasión Delinat, La Mancha DO 2008	CHF 10.90	€ 6,90	(€ 9,20)
2421.09	El Molino, La Mancha DO 2009	CHF 8.90	€ 4,95	(€ 6,60)
2392.09	Vegas Altas Selección, Ribera del Guadiana DO 2009	CHF 12.90	€ 7,90	(€ 10,53)
1811.08	Tres de Azul y Garanza, Navarra DO 2008	CHF 13.80	€ 8,90	(€ 11,87)
1035.06	Osoti, Rioja DOCa 2006	CHF 17.50	€ 10,90	(€ 14,53)
2231.06	Urubi La Cantera, Rioja DOCa 2006	CHF 27.–	€ 17,50	(€ 23,33)

Wettbewerb

Auf Seite 18 stellt Hans-Peter Schmidt die Philosophie der neuen Delinat-Richtlinien vor.

Wettbewerbsfrage:

Woran erkennt man hohe Biodiversität?

A: Viele Trauben pro Stock

B: Grosse Tier- und Pflanzenvielfalt

C: Gräser zwischen den Rebzeilen

Wer die richtige Antwort weiss, nimmt an der Verlosung von 10 Überraschungspaketen im Wert von CHF 100.– / € 60.– teil.

Die Antwort muss bis zum 6. August 2010 online auf www.delinat.com/weinlese oder per Postkarte abgegeben werden. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Auflösung Wettbewerb WeinLese 17

Die richtige Antwort finden Sie auf Seite 21. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden persönlich benachrichtigt und auf der Delinat-Website publiziert: www.delinat.com/weinlese
Das Ergebnis der Umfrage aus der letzten WeinLese finden Sie auf Seite 5.

Wein richtig lagern

Einfache Weine würden oft zu spät getrunken, kritisieren Fachleute; dagegen öffne man grosse Gewächse vielfach zu früh. Offenbar geniessen wir Wein selten im richtigen Moment. Viele der Expertentipps stammen aus dem letzten Jahrtausend und werden immer wieder abgeschrieben. Vor allem die absoluten Regeln sind meist falsch.

Weisswein kann man nicht lagern. Bordeaux hält mindestens 10 bis 20 Jahre. Weinflaschen müssen liegen. Der Weinkeller darf höchstens 10 Grad warm sein. – Falsches wird durch Wiederholen nicht richtig! Hingegen trifft es zu, dass viele Weine zu spät getrunken werden. 90 Prozent der heutigen Weine bieten in den ersten ein bis zwei Jahren am meisten Trinkvergnügen, wobei dieses von Beginn weg kläglich oder immens sein kann. Doch schon nach zwei, drei Jahren machen sich Firm- und Reifenoten bemerkbar. Klar gibt es Liebhaber, die genau auf diesen Zeitpunkt warten.

Der Qualitätsabbau eines Weines erfolgt unterschiedlich rasch, auch bei Weisswein: Spitzenrieslinge lassen sich problemlos zehn Jahre und länger lagern. Wichtig für lagerfähige Weine:

- Ein hoher Extraktgehalt: v.a. die Phenole (Tannine), Säuren und allenfalls Restzucker) verlängern die Lebensdauer. Solche Weine sind meistens nicht die allerbilligsten, denn ein hoher Extraktgehalt bedingt reduzierte Traubenerträge. Pro Hektar können weniger Trauben geerntet werden, was die daraus erzeugten Weine nicht unbedingt discounttauglich macht.
- Ein niedriger pH-Wert erlaubt eine längere Lagerung.
- Die Kellertechnik des Winzers beeinflusst die Lagerfähigkeit: Gemeint sind nicht üble Tricks, um den Wein zu stabilisieren, sondern eine saubere, schonende Arbeitsweise, welche gerade solche Tricks erübrigt.
- Der natürlich im Wein vorkommende Schwefel bzw. die beigefügte schwefelige Säure (SO₂) stabilisieren den Wein und verzögern dessen Oxidation.

Ideale Lagerbedingungen

Selber kann man die Lebensdauer seiner Weine steuern, indem man sie an einem Ort lagert mit höchstens 18 Grad, ohne grosse Tagesschwankungen, mit einer Luftfeuchtigkeit zwischen 50 und 60 Prozent. Weil Gase durch Naturkorken dringen, können Fremdgerüche in den Wein gelangen, ebenso Sauerstoff, der den Wein langsam oxidiert. Wobei dies anfänglich erwünscht ist, denken wir nur an die kleinen Barriques, durch deren Wände Sauerstoff in den Jungwein gelangt und dessen harmonische Reife begünstigt.

Frucht oder Reife?

Die Alterung verläuft bei grossen Weinen langsamer. Die meisten Weiss-, Rosé- und sehr einfachen Rotweine verlieren bereits nach einem Jahr an Frische. Gehaltvolle Rotweine lassen sich drei bis fünf Jahre lagern, bauen dann aber relativ rasch ab. Grosse Gewächse (auch die besten Weissweine!) entwickeln sich meist langsam, halten sich lange auf ihrem Höhepunkt und bauen nur langsam ab.

Kurioserweise verschliessen sich einige der Spitzenrotweine ein oder mehrere Jahre nach der Abfüllung; sie sind plötzlich arm an Aromen und ruppig am Gaumen. Ungeduldige Weinfreunde geniessen deshalb ein paar Flaschen solcher Weine bereits kurz nach der Flaschenfüllung in der Fruchtphase. Dieses Verschliessen ist jedoch nicht zu verwechseln mit dem finalen Abbau gewöhnlicher Rotweine, der nach zwei bis fünf Jahren einsetzt. Grosse

Weine öffnen sich nach der Phase des Verschliessens: Sie duften, schmeicheln, betören – manchmal nahezu endlos.

Muss man Weine liegend lagern, nur weil dies seit Jahrzehnten immer wieder behauptet wird? Studien zeigen klar, dass die stehende Lagerung sogar Vorteile bringt. Stehend gelagerte Weine schmecken oft reintoniger als ihre liegenden Kollegen. Die Luftfeuchtigkeit zwischen Wein und Korken ist ausreichend, wenn gleichzeitig im Raum auf eine Luftfeuchtigkeit von 50–60% geachtet wird. Persönliche Erfahrungen mit stehender Flaschenlagerung seit sieben Jahren bestätigen dies.

Wann soll man nun einen Wein trinken? In jedem Fall ist es ein persönlicher Entscheid: Mag ich eher jugendlich-fruchtige oder balsamische, gereifte Weine? Eine zu früh geöffnete Flasche hat den Vorteil, dass man deren Kolleginnen noch eine Weile ruhen lassen kann, um sie dann im besten Alter zu geniessen. Peter Kropf





Zeigen Sie uns Ihren Weinkeller

Erlauben Sie uns, einen Blick in Ihren Weinkeller zu werfen? Nicht einfach nur aus Neugier, sondern weil wir in den nächsten Ausgaben der «WeinLese» über ganz besondere Weinkeller berichten möchten. Wir suchen originelle, gemütliche oder clever eingerichtete Weinkeller. Prestige- oder Repräsentationsobjekte interessieren uns weniger, wir legen mehr Gewicht auf Individualität und Originalität. Gleichzeitig wollen wir mehr über Sie, die Besitzerinnen und Besitzer des Kellers, erfahren und mit Ihnen über Weine, Lagerung und Genuss sprechen. Dabei ist es keine Voraussetzung, dass Sie ausschliesslich Delinat-Weine lagern.

Sind Sie dabei und zeigen uns Ihren Weinkeller? So gehts:

– Laden Sie bis am 30. Juni 2010 Bilder Ihres Kellers bei uns im Internet hoch und füllen Sie das dazugehörige Formular aus: www.delinat.com/ihr-weinkeller.html

– Eine Jury aus drei Delinat-Mitarbeiterinnen und -Mitarbeitern sowie Jürgen von der Mark, Master of Wine, sichtet die eingegangenen Beiträge und wählt fünf Weinkeller aus.

– Für den Besuch in den ausgewählten Weinkellern vereinbaren wir rechtzeitig einen Termin mit Ihnen.

– Sie öffnen die Kellertüre, zeigen uns den Keller und geben das Einverständnis für die werbliche Nutzung der Bilder.

– Als Dank für Ihr Mitmachen bringen wir Ihnen genau das mit, was sich optimal zum Lagern im Keller und später zum Geniessen eignet.

Martin Schöpfi

Mit Delinat in den Circus Monti

Auch in diesem Jahr lädt Delinat ihre Kundinnen und Kunden in den Circus Monti ein. Monti 2010, das bedeutet Rhythmus, Tanz und Akrobatik. 16 Artistinnen und Artisten bringen das ganze Chapiteau zum Erklängen und Pulsieren. Die Manege ist eine Bühne für Artistik und Tanz, die Zeltkuppel ein Ort fürs Fliegen, und die Musiker legen einen funkelnnden Klangteppich, auf welchem das schillernde Spektakel springend, jonglierend, schwebend und tanzend zu einem Gesamtkunstwerk verwoben wird.

An der Monti-Bar werden wiederum ausschliesslich Delinat-Bioweine aus gesunder

Natur serviert: Delsecco, der beliebte Schaumwein, Soave La Casetta, der frischfruchtige Weisswein aus dem Veneto, und Pasión Delinat, die leidenschaftliche Begegnung – ideal als Auftakt zu einem unvergesslichen Zirkusabend.

An den folgenden Premieren offeriert Delinat ihren Kundinnen und Kunden zwei preisermässigte Sitzplätze zu je CHF 16.– statt 32.– / € 12.– statt 24.– (1. Platz). Sie erhalten an der Circuskasse pro Eintritt einen Gutschein für 1 Glas Biowein an der Monti-Bar im Buffzelt.

Infos: kundenservice@delinat.com

Neu: auch in Freiburg (DE)

Solothurn	14. Mai	20.15 Uhr
Biel	18. Mai	20.15 Uhr
Starkkirch-Wil/Olten	25. Mai	20.15 Uhr
Winterthur	28. Mai	20.15 Uhr
Freiburg i. Brsg.	10. Juni	20.00 Uhr

Thun	16. Juli	20.15 Uhr
Basel	13. August	20.15 Uhr
Aarau	24. August	20.15 Uhr
Frauenfeld	3. September	20.15 Uhr
Zürich	8. September	20.15 Uhr
Bern	6. Oktober	20.15 Uhr



Schöner wärs, wenns schöner wär

dev. Nicole Bednarzyk und Sylke Rademacher lernten sich an der Universität der Künste Berlin kennen. Nach dem Studium gründe-

ten sie den Conceptstore für ökofaires Design mit dem einprägsamen Namen schöner.wärs.wenns.schoener.wär. In einer Werkstatt für Behinderte lassen Sie beispielsweise Stempel herstellen; dabei werden gebrauchte Weinkorken verwendet, welche Kundinnen und Kunden Delinat zurückschicken.

Thomas Schmucki

Infos dazu unter:

<http://blog.schoener-waers.de>; dann ins Suchfeld «Stempel» eintippen.

Conceptstore für ökofaires Design
Oranienstr. 58a, DE-10969 Berlin-Kreuzberg

Ferien auf Weingütern

Für die Besuche der Weingüter ist immer eine Voranmeldung erforderlich.



Nur 30 Kilometer von Florenz entfernt, eingebettet in 126 Hektaren Rebberge, Olivenbäume und Wälder. Wohnungen und Zimmer, Schwimmbad. Abends ausgezeichnetes, eigenes Restaurant.

Tenuta San Vito
IT-50056 Montelupo Fiorentino
Telefon +39 0571 51411
Fax +39 0571 51405
sanvito@san-vito.com
www.san-vito.com

San Vito

Toskana (IT)



Die 3 Gästezimmer befinden sich im Innenhof des Neudeggerhofs. Gemütliches Beisammensitzen ist sowohl im Hof als auch in der Weinstube möglich. Keine elektronischen Geräte in den Zimmern. Frühstück mit Bioprodukten. (Mai bis Oktober)

Neudeggerhof, Eva Maria Mehofer
AT-3471 Neudegg 14
Telefon +43 2279 72 47
Fax +43 2279 72 47-4
neudeggerhof@mehofer.at
www.mehofer.at

Weingut Mehofer

Wagram (AT)



Im Dreieck zwischen Florenz, Siena und San Gimignano stehen den Urlaubern zwei Ferienwohnungen zur Verfügung, die Quartiere haben zwei beziehungsweise ein Schlafzimmer, Küche, Bad sowie eine eigene kleine Terrasse.

Natalie & Walter Fromm
Azienda Agricola e Fattoria Vignano
IT-50052 Marciaccia (Fi)
Telefon +39 0571 660891
vignano@dedalo.com
www.vignano.it

Vignano

Toskana (IT)



Ferienappartement (80 m²). Wohnküche mit Kamin, 2 Schlafzimmer mit Doppelbetten, Badezimmer, gedeckter Terrasse. (Ganzes Jahr)

Domaine La Tour des Vidaux
Marlena und Volker Paul Weindel
Quartier Les Vidaux
FR-83390 Pierrefeu-du-Var
Telefon +33 494 48 24 01
Fax +33 494 48 24 02
info@tourdesvidaux.com
www.tourdesvidaux.com

Domaine La Tour des Vidaux

Provence (FR)



Albet i Noya gehört zu den international erfolgreichsten Weinproduzenten. In der Kellerei im Winzerdorf Sant Pau d'Ordal, eine halbe Autostunde südlich von Barcelona, werden grossartige Cavas, verschiedenste Stillweine bis hin zu süssen Spezialitäten vinifiziert.

Albet i Noya
Can Vendrell de la Codina
ES-08739 Sant Pau d'Ordal
Telefon +34 93 899 4812
www.albetinoya.com/de/visites.php
albetinoya@albetinoya.cat

Albet i Noya

Katalonien (ES)



Umgeben von Reben in zauberhafter Natur geniessen Sie unvergessliche Tage. Behagliche Zimmer, gemütliche Speise- und Aufenthaltsräume und eine viel gerühmte Küche verschönern Ihren Urlaub.

Château Duvivier
Uwe und Sylvia Fahs
Route de Draguignan
FR-83670 Pontevès
www.ferien-beim-winzer.com

Château Duvivier

Provence (FR)



Das 70 Hektar grosse Weingut direkt am Jakobsweg beherbergt auch ein Weinbaumuseum. Es liegt zwischen Pamplona und Logroño. Die Gebrüder Ripa Zudaire sind stolz auf ihr Weingut – mit Recht!

Bodegas y Viñedos Quaderna Via
Hr. Jorge Ripa Zudaire
Ctra. Estella-Logroño, km 4
ES-31241 Igúzquiza
Telefon +34 948 55 40 83
www.quadernavia.com
comercial@quadernavia.com

Quaderna Via

Navarra (ES)



Neben landwirtschaftlichen Flächen umfasst die Maibachfarm 10 Hektar Weinberge. Die gesamten Flächen werden nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. Zudem finden Schafe, Esel, und Katzen auf der Maibachfarm ihr Zuhause.

Weingut Maibachfarm
Im Maibachtal 100
DE-53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Telefon +49 (0 26 41) 3 66 79
Telefax +49 (0 26 41) 3 66 43
E-Mail info@weingut-maibachfarm.de
Internet www.weingut-maibachfarm.de

Maibachfarm

Ahr (DE)





Unterwegs mit Richard Wherlock

«Das war der Himmel auf Erden»

Ein Musikfilm? Ein spannender Roman? Eine wahre Geschichte – wie im Film zwar, aber echt und deshalb besser. Hauptfigur ist Richard Wherlock, seit 9 Jahren Ballettdirektor und Choreograf am Theater Basel. Hier im Kellergeschoss, im Studio, wo er mit seinen 30 Tänzerinnen und Tänzern aus der ganzen Welt übt, lässt er seinem Geist und seiner Kreativität freien Lauf. Und wie! Er geht seine Aufgabe aber auch mit Gespür und Respekt für das Gegenüber an – vor allem dann, wenn sich 1500 (!) Tänzerinnen und Tänzer für eine freie Stelle bewerben ...

Richard Wherlock, ist es ein typischer Werdegang für einen Balletttänzer, dass er später einmal ein berühmter Choreograph wird?

Nicht unbedingt. Jeder hat seine eigene Story, viele Tänzer hören nach der Karriere auf zu tanzen. Meine Leidenschaft ging so tief, dass ich sie weitergeben wollte. Ich habe in Deutschland als Choreograf angefangen, da kam plötzlich ein Angebot für die Stelle des Ballettdirektors in Ulm. Dieses Wort klang für mich aber schlimm. Direktor! Dann kam noch ein Angebot aus Hagen. So sagte ich mir «Why not?» und bin dieses Abenteuer unvorbereitet eingegangen. Zu Beginn wars ein Schock, eine völlig andere Welt. Als Tänzer war ich eher der Clown, als Direktor musste ich Ent-

scheidungen treffen und Verträge eingehen. Aber das war neben dem Kindergrossziehen die beste Schule meines Lebens. Es war sehr hart, aber auch sehr emotional.

Wie sieht der Tagesablauf eines Ballettdirektors aus? Insbesondere während der Phase der Vorbereitung auf eine Premiere wie Carmen?

Das ist Stress, und zwar Stress nonstop. Aber ich brauche diesen Stress, damit ich kreativ sein kann. Ich arbeite sehr schnell, was bedeutet, dass auch meine «Champions-League-Tanzkompanie» – so nenne ich meine Tänzerinnen und Tänzer – schnell arbeiten muss.

Zur Person Richard Wherlock wurde 1958 in Bristol, Grossbritannien, geboren. Nach seinem Studium an der renommierten Ballet Rambert School in London wurde er als Tänzer in die Compagnie aufgenommen. Von 1991 bis 1996 war Richard Wherlock als Ballettdirektor am Theater Hagen tätig, anschliessend für drei Spielzeiten als Direktor des

Luzerner Balletts, danach war er künstlerischer Leiter und Choreograf des Berlin Ballett an der Komischen Oper Berlin. Seit der Saison 2001/2002 ist er Direktor und Chefchoreograf des Ballett Basel und seit 2004 auch Intendant des renommierten Festivals «basel tanzt». Er lebt zusammen mit seiner Frau und den beiden Söhnen in Basel.



Das Ballettstudio im Theater Basel: Talentschmiede, Vortanzlokal und Lieblingsraum von Ballettdirektor Richard Wherlock

Woher holen Sie sich Ihre Inspirationen?

Musik ist für mich die grosse Inspirationsquelle. Ich höre nonstop Musik, ich dusche mich sozusagen in der Musik. Das ist die einzige Vorbereitung für die Choreografie. Dann gehe ich ins Studio und zeige die Schritte vor – das passiert ganz intuitiv, denn ich habe die Musik ja in mir drin. Ich schreibe nie etwas auf.

Sie haben an zahlreichen renommierten Häusern in ganz Europa als Choreograf gearbeitet und sind mit vielen Preisen geehrt worden. Seit 2001 arbeiten Sie in Basel. Wie fühlen Sie sich hier?

Das Theater hier ist wunderbar, es gibt nichts Besseres als das hier. Ich hatte die

Möglichkeit, etwas Neues aufzubauen – und jetzt nach 9 Jahren habe ich das Team, das ich mir immer gewünscht habe. Als man mich in Berlin anrief und fragte, ob ich Heinz Spoerlis Nachfolger in Basel werden möchte, zögerte ich keine Sekunde und habe es nie bereut.

Im Alter von 15 Jahren zog Richard Wherlock aus, um die Welt zu entdecken und den Vorstellungen seiner Eltern, die ihn bereits als Juristen sahen, zu enttrinnen. Er verliess die Schule nach der obligatorischen Schulzeit – um dann in die wahre Lebensschule zu tauchen. Der Halbwüchsige zog durch die Welt, schlug sich mit Gelegenheitsjobs durch, bis er ein sehr hübsches Mädchen (seine heutige Frau), eine Tänzerin, kennen lernte. Sie begeisterte ihn für den Tanz. Zum ersten Mal in einem Ballettsaal, wusste er: Das ist es. «Das war der Himmel auf Erden.» Er kehrte mit 18 Jahren nach England zurück, tanzte an der

Ballet Rambert School in London vor und wurde aufgenommen. Und um die Geschichte noch etwas schöner zu gestalten: Im ersten Ausbildungsjahr kam ein amerikanischer Choreograf vorbei, der für einen verletzten Tänzer einen Ersatz suchte. Er zeigte mit dem Finger auf Richard Wherlock und der unglaubliche Werdegang nahm seinen Lauf...

Wenn man Sie nicht gerade an Ihrem Arbeitsplatz im Theater antrifft – wo halten Sie sich am liebsten auf?

Mein Job hört nicht auf nach 18 Uhr, danach gibts wichtige Treffen. Heute war ich beim FC Basel, morgen bin ich beim Lions Club. Ich bin ein Workaholic. Wenn es die Zeit zulässt, schaue ich sehr gerne fern – das ist dann ein Abschalten pur. Ich bin aber auch ein grosser Fussballfan und schaue mir gerne die Spiele des FC Basel an. Ausserdem bin ich gerne in den Bergen – vor allem im Engadin. Und etwas fehlt natürlich nie: Musik, Musik, Musik!

Welchen Stellenwert haben für Sie Wein und Genuss? In einem Interview haben Sie kürzlich vom Clos de Melisse und vom Osoti geschwärmt.

Ja, ich habe diese Weine zusammen mit einem sehr guten Freund aus Bern degustiert und ich war begeistert. Man spürt, dass sie anders sind als herkömmliche Weine. Das ist ja nicht nur beim Wein so. Der Unterschied, ob etwas in gesunder Natur gewachsen ist oder nicht, ist offensichtlich. Nicht meine Herkunft, sondern meine Zeit in Frankreich hat mich dem Wein und dem Genuss nähergebracht. Ich bin kein sehr grosser Weinkenner, aber ich liebe Wein und trinke ihn oft – manchmal zu viel davon. Wenn wir im Kreativteam an einem neuen Stück arbeiten, trinken wir immer viel Wein dazu. Das lockert und macht kreativ.

Richard Wherlock schätzt es, mitten im beschaulichen Basel zu leben. Von hier aus sei er sehr schnell fast überall in der Welt. In etwas mehr als einer Stunde in London, wo er auch an Projekten arbeitet, und ebenso schnell in Nizza. Basel sei eine sehr offene, tolerante und internationale Stadt. Er, der in der grossen Welt Berühmtheit erlangt hat, sagt schlicht: «Ich habe hier ein Zuhause gefunden und das ist ein wunderschönes Gefühl!»

Irene De Cristofaro-Wipf

Klarer Wein

Trübungen im Wein werden durch Klären und Schönen entfernt. Der Unterschied liegt im Zeitpunkt der Anwendung. Ein Traubenmost oder Jungwein wird geklärt, der Wein geschönt.

Hefezellen, Rückstände von Trauben, aber auch Kolloide wie Weinstein, Pektine, Harze, Proteine und Bakterien können den Wein trüben. Die Klärung erfolgt meist auf natürlichem Wege, indem man den Most bzw. Jungwein im Tank ruhen lässt, bis die Teilchen zu Boden gesunken sind. Wenn es schnell gehen muss, greift der Kellermeister gerne zu anderen Methoden: Filtration, Zentrifugieren oder Flotation, bei welcher dem Most unter Druck Stickstoff oder Luft zugesetzt wird. Bei der Druckentlastung bilden sich kleinste Bläschen. Die Trubteilchen bleiben an diesen haften, schwimmen an die Oberfläche und werden dort entfernt. Andere Mittel verbinden sich mit den Trubstoffen, die Teilchen werden schwerer und sinken rasch zu Boden.

Vor allem weisse Moste werden vor der Gärung geklärt. Trübe Moste gären stürmisch; dies kann zu Gärfehlern führen oder zum Verlust der Sortenfrucht. Weine, die vor der Abfüllung lange ausgebaut werden, müssen selten geklärt werden, da die Teilchen mit

der Zeit polymerisieren (sich miteinander verbinden) und ausfallen. Viele Weine möchten aber jung getrunken werden, und deshalb schönt sie der Kellermeister vor der Abfüllung

Nicht alles, was schön, ist erlaubt

Die heute gebräuchlichen Schönungsmittel werden in zwei Gruppen unterteilt: pulverisierte Fest- oder Mineralstoffe und komplexe organische Verbindungen. Zur ersten Gruppe gehört das Bentonit, ein tonhaltiges Gestein, entstanden durch Verwitterung vulkanischer Asche. Es dient als Adsorptionsmittel für Proteine (Eiweiss). Mit Aktivkohle werden Bräunungen sowie störende Gerüche entfernt, mit gelbem Blutlaugensalz Spuren von Kupfer und Eisen und mit Kunstharz PVPP (Polyvinylpolypyrrolidon) reduziert man die Farbstoffe.

Die Delinat-Richtlinien verbieten jedoch den Einsatz dieser Mittel, mit Ausnahme von Bentonit. Organische Verbindungen, die zur Schönung eingesetzt werden, sind Milchprodukte, Hühnereiweiss, vegetabile Gelatine oder im konventionellen Weinausbau auch tierische Gelatine und Hausenblase (Fisch). Diese Stoffe verbinden sich mit



Josep Maria Albet i Noya

Albet i Noya bestes Penedès-Weingut

pek. Der Guia Peñin 2010, der bedeutendste Weinführer Spaniens, wählte Albet i Noya aus 156 gelisteten Weingütern zum besten Gut im Penedès. Ein weiterer Beweis für die herausragenden Weine dieses Ökopioniers. Die Spitzencuvée Reserva Martí wird regelmässig mit zahlreichen Preisen geehrt, der Jahrgang 2004 gleich elfmal, so zum Beispiel mit grossem Gold der BioFach und sechs weiteren Goldmedaillen bedeutender Prämierungen.



instabilen Pigmenten und Tanninen und lassen sie ausfallen. Von den Schönungsmitteln bleiben höchstens Spuren im Wein zurück. Ab Januar 2011 müssen allergene Stoffe auf dem Weinetikett vermerkt sein.

Beim Schönen werden vor allem Moleküle in Kolloidgrösse (zwischen 1 Nanometer und 10 Mikrometer) entfernt, u.a. polymerisierte Tannine, sonstige Phenole und wärmeinstabile Proteine. Diese, sowie auch Bakterien oder Weinstein, können schleierartige, graue Trübungen verursachen. Weissweine schönt man in der Regel, damit sie ihre glanzhelle Farbe bewahren; bei den Rotweinen möchte man dadurch auch den Gehalt von adstringierenden und bitteren Tanninen verringern. Solche Stoffe lassen sich nicht herausfiltrieren, da sie zu klein sind.

Martina Korak, Önologin

Wiederentdeckung der Tradition

von Jürgen Mathäb

Kürzlich schrieb ein Weinhändler seinen Kunden, warum er kaum spanische Weine führt: «In allen Regionen wimmelt es von langweiligen Agrarindustrietropfen voll ausgezehrter Gerbstoffe, ... hohem Alkohol, vordergründiger Frucht und ordinären amerikanischen Eichearomen. ... Unbeirrt stampfen reiche Industrielle weiter riesige Weinbaubetriebe aus dem Boden, ... und pflanzen, einer Seuche gleich, «edle» Weltrebsorte...» Tatsächlich glänzt nicht alles, was auf 1,2 Millionen Hektar Rebflächen passiert. Wie in allen Ländern gibt es seelenlose Massenweine von Grossbetrieben und langweilige «Modernität» mit viel Holz und simpler Frucht. Aber stimmt das Gesamtbild des grössten Weinbaulandes der Erde? Wie stark hat sich zum Beispiel die «Seuche» der «Weltrebsorten» verbreitet? 30%, 50%, gar 80% des Anbaus?

Allgegenwärtige Tempranillo

Nun, die richtige Zahl ist 5. Auf gerade einmal 5% der Rebflächen stehen internationale Sorten wie Cabernet, Chardonnay, Merlot oder Syrah. 95% aller Flächen gehören alten, autochtonen Rebsorten. Wertvolle regionale Sorten wie Verdejo, Godello, Albariño, Graciano, Prieto Picudo oder Mencía liefern seit ihrer Wiederentdeckung faszinierende, eigenständige Weine. Neben der weit verbreiteten Tempranillo gehören übrigens auch Garnacha, Monastrell und Cariñena zum spanischen Erbe. Die «französischen» Grenache, Mourvèdre und Carignan wanderten in früheren Jahrhunderten nach Südfrankreich aus.

Geniessen ist fester Bestandteil spanischen Lebensstils. Man liebt gutes Essen und Trinken, ist stolz auf die unvergleichlichen Tapas-Bars, die hochwertigen regionalen Spezialitäten und die berühmten modernen Köche. Viele Jahrzehnte lang hiessen hochwertige Weine fast immer Sherry oder Rioja. Kennzeichen der von atlantischem Klima geprägten Riojas: Finesse,

Eleganz, feine Säure statt aufdringlicher Gerbstoffe, beachtliche Haltbarkeit. Daneben gab es überall grosse Mengen einfacher Weine, die selten überhaupt auf Flaschen gefüllt wurden.

Drittgrösster Bioweinerzeuger

Heute tüfteln junge Kellermeister an allen Ecken und Enden des grossen Landes an regionalen Wiederentdeckungen: uralte Garnachas aus den Bergen bei Avila oder aus dem Priorat, fein strukturierte Mencías aus dem Bierzo, majestätische Weltklasse-Rote aus Ribera del Duero oder Toro, erstaunlich «mitteleuropäische» Weisse aus Rueda und Galicien oder Süssweine aus dem ehemals berühmten Malaga. Unterschiedlichste Stile, Sorten, Böden und Klimata lassen eine Vielfalt von Weinen entstehen.

Merkwürdigerweise dauerte es lange, bis der gezielte Naturschutz im Weinbau Fuss fasste. Wenige Pioniere blieben lange unter sich, obwohl warmes, trockenes Klima den ökologisch orientierten Weinbau erleichtert. Doch dann ging es schnell. Heute ist Spanien mit einer Rebfläche von über 30 000 Hektar der zweitgrösste Bioweinerzeuger der Welt. Spitzenwinzer, die nicht zuletzt aus Qualitätsgründen auf biodynamischen Weinbau umstellten, wurden zu Vorbildern. Ihre Überzeugung: je natürlicher Wachstumsbedingungen und Bodenleben, umso charaktervoller, lagentypischer schmecken die Weine. In dieser Hinsicht ist Spanien wirklich nichts Besonderes: Das sehen Topwinzer in anderen Ländern genauso.



Jürgen Mathäb ist freier Fachjournalist für Wein und einer der Autoren des kürzlich erschienenen Buches «Spanien und seine Weine»

Schmetterlinge sind unsere Zeugen



www.delinat.com/charta

*In einem Weinberg, der nach Delinats
Charta für Biodiversität gepflegt wird,
finden auch vom Aussterben bedrohte
Schmetterlingsarten wieder Lebensraum
und schützen ihrerseits das Ökosystem.*

Gesunde Natur sorgt für die besten Trauben.



DELINAT

Biowein
aus gesunder Natur