

Deutscher CSR-Preis 2013: ein Tropfen auf den heißen Stein.

DELINAT

31

Weinlese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 31, September 2013 | 8. Jahrgang

Delinat-Kundenservice | Davidstrasse 44, CH-9000 St. Gallen | Delinat GmbH, Heggenheimer Strasse 15, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof | www.delinat.com

María Barrena:
«Önologinnen vertrauen
auf ihre Sinne.»



ENTDECKUNG FÜR RIOJA- LIEBHABER

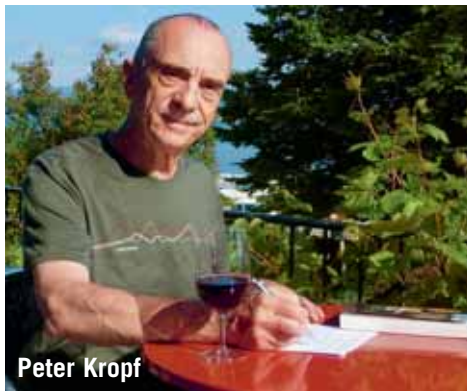
Verführerisches Bukett, elegant und
finessenreich. Ein Klassiker der neuen Art.
www.delinat.com/1035.11



DELINAT

Wein aus gesunder Natur





«Die Ahnung der Frau
ist meist zuverlässiger
als das Wissen der Männer.»

Joseph Rudyard Kipling,
Schriftsteller (1865–1936)

- 6 **Ein Tropfen auf den heißen Stein**
Delinat gewinnt den CSR-Forumpreis 2013
- 10 **Filtration ja oder nein?**
Winzerdebatte: zwei Winzer,
zwei Meinungen
- 12 **Die Önologinnen kommen**
Machen Frauen andere Weine
als Männer?
- 21 **Weinwissen macht Spass**
Delinat-Weinkurse
- 22 **Wein lagern – warum?**
Warum nur wenige Weine besser
werden
- 24 **La Colle – die muntere Erntetruppe**
Weinlese in Südfrankreich
- 28 **Gespräch mit Martina Korak**
Die Handernte ist mir sympathischer
- 30 **Winzer und Wein hautnah erleben**
Delinat-Weinreisen
- 31 **Wettbewerb**
10 Überraschungspakete zu gewinnen

Machen Frauen andere Weine als Männer?

Ein kräftiger Wein, der gar am Gaumen etwas kratzt, gilt oft als männlich. Ein samtig weicher Tropfen dagegen, vielleicht noch mit süsslicher Note, erhält rasch das Prädikat weiblich. Unsinn, widerspricht der Realist. Ein Wein ist so, wie ihn der Önologe geplant hat, und Önologen lernen alle dasselbe, egal ob Mann oder Frau. Entsprechend kann die Önologin einen Gewaltsbrocken von Wein erzeugen – genauso wie der Önologe im Stande ist, ein filigranes, blütenduftendes Gewächs zu schaffen.

Interessant ist jedoch, dass beispielsweise in Spanien jahrzehntelang die Weinbereitung fest in Männerhand lag. Erst heute finden wir eine namhafte Anzahl Frauen, die sich dem Önologiestudium widmen, also der Kunst der Weinbereitung.

Auf jedem zweiten Weingut eine Önologin

Zwei der vier Önologinnen, die wir in dieser Ausgabe porträtieren, waren in ihrem Studium noch mehrheitlich von Männern umgeben. Seit gut zehn Jahren ist ein Wandel spürbar. Bei den spanischen Delinat-Partnerweingütern hat jedes zweite eine Önologin.

Machen Frauen andere Weine als Männer?, fragte Hans Wüst in seiner Reportage vier spanische Önologinnen. Oder sind Spaniens Weine heute anders als früher, als sie praktisch ausschliesslich von Männern erzeugt wurden? Es erstaunt nicht, dass die vier Önologinnen unterschiedlich antworteten; alle sehen sie aber den klaren Schwerpunkt bei Reben, die in Einklang mit der Natur gedeihen.

Neu haben wir Ihnen diesmal kein Probierpaket mit Weinen aus dieser Weinlese zusammengestellt. Vielmehr finden Sie im Delinat-Webshop ein kleines und feines Sortiment mit Weinen der vier Önologinnen (Seite 19). Stellen Sie sich daraus Ihr eigenes Probierpaket zusammen.

Viel Vergnügen

Peter Kropf
Peter Kropf

kurz & bündig

hrw. **Das Heidelbeeren-Experiment am Delinat-Institut.** In den Weinbergen des Delinat-Instituts wurde im Frühjahr ein Versuch mit Heidelbeeren als Sekundärkultur zwischen den Reben gestartet. Die Krux: Heidelbeeren bevorzugen saure Böden, während die Reben auf basischen Böden wachsen. Durch den Einsatz von Terra Preta (Pflanzenkohlesubstrat) sowie Mykorrhizapilzen scheint es allerdings zu gelingen, den Heidelbeeren gute Wachstumsbedingungen zu schaffen. «Jedenfalls sind sie gut angewachsen und werden schon bald eine erste kleine Ernte liefern», erklärt Institutsleiter Hans-Peter Schmidt. Als Sekundärkulturen wachsen in den Rebergen des Forschungsinstituts bereits Erdbeeren, Himbeeren, Aronia, Pfirsiche, Kartoffeln, Tomaten und Kürbisse und einiges mehr.

Herausgeber

CH Delinat AG, Davidstrasse 44, 9000 St. Gallen
DE Delinat GmbH, Hegenheimer Strasse 15
79576 Weil am Rhein
AT Delinat GmbH, Postfach 400
6961 Wolfurt-Bahnhof

Kundenservice

CH Telefon 071 227 63 00, Fax 071 230 13 31
DE Telefon 07621-16775-0, Fax 07621-16775-1
AT Telefon 0820 420 431, Fax 0820 420 432

Biokontrollstelle: DE-ÖKO-039/CH-BIO-006

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

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

Beiträge Peter Kropf (pek), Matthias Metzke,
David Rodriguez, Martin Schäppi (mas),
Hans-Peter Schmidt, Dirk Wasilewski, Hans Wüst (hrw)

Layout buob und schiess, St. Gallen

Bilder Yvonne Berardi, Jean-Pierre Blanchet, Michael
Chartouni, Marçal Font, Patrick Rey

Papier RecyStar, 100% Altpapier

Erscheinungsweise 4-mal jährlich

RCT31

Impressum

Immun gegen Krankheiten. Der spanische Biopionier Josep Maria Albet i Noya glaubt an die Zukunft neuer, pilzwiderstandsfähiger Rebsorten (PIWI). Gemeinsam mit andern namhaften Kellereien hat er im Penedès ein Projekt lanciert, das zum Ziel hat, marktfähige Sorten zu züchten, die keine (oder fast keine) Behandlungen gegen Pilzkrankheiten mehr benötigen. Geleitet wird das Projekt vom Schweizer Winzer und PIWI-Spezialisten Valentin Blattner. Ob die Trauben der neuen Rebsorten für die Weinbereitung taugen, wird sich erst in ein paar Jahren zeigen.

Biorebflächen: Spanien an der Spitze. Gemäss aktuellsten Zahlen (September 2012) der Schweizer Forschungsanstalt für biologischen Landbau (FiBL) sind die Biorebflächen in Europa 2011 stark gewachsen. Mit gut 79 000 Hektar (8,2 Prozent) ist Spanien flächenmässig wieder Spitzenreiter, gefolgt von Frankreich mit gut 61 000 Hektar (7,8 Prozent) und Italien mit gut 52 000 Hektar (7,5 Prozent). Anteilsmässig steht Österreich ganz oben: Hier wurden 2011 erstmals mehr als 10 Prozent der Rebfläche biologisch bewirtschaftet. In Deutschland sind es 5,6 Prozent, in der Schweiz noch weniger als 3 Prozent.



Albet i Noya im weltbesten Restaurant. Das englische «Restaurant Magazine» hat «El Celler de Can Roca» in Girona (Katalo-



Blick in den Weinkeller von «El Celler de Can Roca».

nien) für 2013 zum besten Restaurant der Welt erkoren. Der spanische Biopionier Albet i Noya liefert dem Gourmettempel (3 Michelin-Sterne) seit Jahren den Haus-Cava. Jeder Gast wird im «Celler de Can Roca» mit einem Glas Albet-Cava willkommen geheissen. Der Schaumwein ist mit einer eigenen, goldenen Etikette versehen. «Wir liefern jedes Jahr 5000 Flaschen an diese Topadresse», freut sich Josep Maria Albet i Noya. «El Celler de Can Roca» wird von Joan, Jordi und Josep Roca geführt. Die drei Brüder haben das «Noma» in Kopenhagen vom Thron gestossen, das in den vergangenen drei Jahren an der Spitze der weltbesten Restaurants stand.

«Sonnenkönig» aus dem Piemont. Mit dem Cecilia Zucca hat die gleichnamige Winzerin aus dem Piemont für Delinat eine persönliche Barbera-Selektion kreiert. Einen Teil der Trauben bezieht sie vom befreundeten Winzer Gian Pietro Bocchio. Der Besitzer der Cascina Montegone in Cocconato ist ein Umweltfreak. Neben 10 Hektar Reben kultiviert er 20 Hektar Biohaselnüsse. Integriert in die Haselnussanlage stehen auf 6 Hektar knapp 150 Fotovoltaikpanels. Die Anlage mit einer Gesamtleistung von 1 Million Kilowatt produziert Strom, der dem Jahresbedarf von 300 Durchschnittshaushalten entspricht.



Titelseite:

Önologinnen im Vormarsch: María Barrena vom Weingut Azul y Garanza in der Navarra.

Bild: Yvonne Berardi



Winzerberater Daniel Wyss von Delinat (links) mit David, Maria und Antonio Alfonso von Volvoretta.

Parker adelt Delinat-Weine. Der berühmte amerikanische Weinkritiker Robert Parker hat gleich drei Rotweine aus dem Delinat-Sortiment mit 90 und mehr Punkten ausgezeichnet. Der Volvoretta 2010 des kleinen Bioweinguts der Familie Alfonso in Sanzoles im Nordwesten von Spanien (Kastilien und León) erhielt 91 Parker-Punkte. Für den Volvoretta 2011 gab es sogar 92 Punkte. Erstaunliche 90 Punkte vergab Parker für den Mundo de Yuntero tinto 2012. Dieser Rotwein der spanischen Ko-

operative Jesús del Perdón aus La Mancha ist bei Delinat für unglaubliche CHF 7.10 bzw. € 4,40 erhältlich. Lorbeeren erntete überdies Il Conventino Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG 2008: Der noble Tropfen aus der Toskana wurde an der Berliner Wine Trophy in der Kategorie «Biologische Weine über 20 Euro» zum «Rotwein des Jahres 2013» gekürt.

Optimierter Webshop für Smartphones

Dank Smartphones und Tablets sind viele Menschen immer online und rufen Mails und Informationen unterwegs ab – auch Delinat-Kundinnen und -Kunden. Knapp 20 Prozent nutzen delinat.com bereits mobil. Während die Website auf dem Tablet auch in der klassischen Version genutzt werden kann, war der Bildschirm von Telefonen bisher zu klein für die grossen Bilder. Das hat sich jetzt geändert: Wer den Delinat-Webshop per Smartphone besucht, bekommt speziell optimierte, schnell ladende Seiten zu sehen.

Eine weitere Neuigkeit aus der digitalen Welt: Auf den Etiketten der neueren Weine sind QR-Codes zu finden. Wer diesen Code mit dem Smartphone erfasst (scannt), wird direkt zur Produktseite geleitet, wo umfas-

sende Informationen zum Wein abgerufen werden können: Von den Rebsorten und Speisetipps bis zu Bewertungen und Informationen über die Delinat-Richtlinien ist alles vorhanden. Auch die Bestellung geht auf diese Weise schnell und einfach von der Hand.

Matthias Metzke



Umfrage

Eine Frage zu Delinat-Anlässen

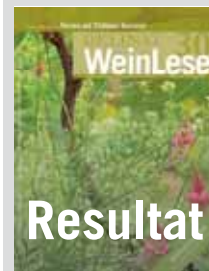
pek. Welche Funktionen gefallen Ihnen im Delinat-Webshop am besten?

- die Produktsuche
- die Rezeptvorschläge
- die ausführlichen Informationen zu Winzern und Weinen
- das Weinquiz
- das Weinlexikon

Vermerken Sie Ihre Antwort bitte auf unserer Homepage:

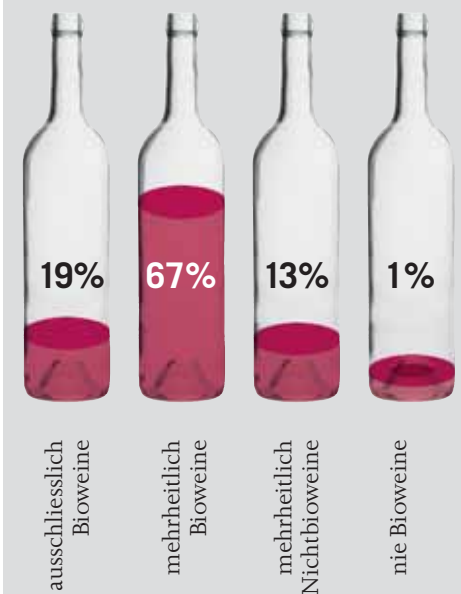
www.delinat.com/weinlese

Besten Dank.



Resultat der letzten Weinlese-Umfrage

Wählen Sie immer Bioweine oder nur ausnahmsweise?



Deutscher CSR-Preis 2013

Ein Tropfen auf den heissen Stein

Für Delinat ist der Deutsche CSR-Preis in der Kategorie Biodiversität eine grosse Anerkennung. Für die Natur jedoch bloss etwas Balsam auf eine sich immer mehr öffnende Wunde. Denn trotz Bioboom nimmt die Artenvielfalt weiter ab.

Der Biodiversität geht es schlecht, doch kaum jemand nimmt es wahr: Gemäss einer Studie des Forschungsinstituts gfs.bern von 2011 waren bei einer Umfrage in der Bevölkerung 70 Prozent der befragten Personen fälschlicherweise der Ansicht, dass es der Natur in der Schweiz eher gut oder sogar sehr gut gehe. Wissenschaftliche Studien, die 2010 – im internationalen Jahr der Biodiversität – publiziert worden waren, zeigen allerdings deutlich, dass die Artenvielfalt in der Schweiz seit 1900 ärmer geworden ist und dass die Verluste auch 2010 nicht gestoppt werden konnten. Auch allerjüngste Daten aus einer laufenden Feldstudie des Informationszentrums zur Schweizer Flora (Info Flora), die der Aktualisierung der Roten Listen (bedrohte Arten) dienen, zeigen, dass in der Schweiz noch immer ein massiver Verlust an Biodiversität stattfindet.

Gleich tönt es aus Deutschland: Aus dem Rechenschaftsbericht 2013 des Bundesamtes für Naturschutz geht hervor, dass die Vielfalt der Tier- und Pflanzenarten weiterhin bedroht ist. Im übrigen Europa und im Rest der Welt sieht es nicht besser aus (siehe Interview mit Marion Hammerl, Seite 8).

Viel Nachholbedarf

In einem Beitrag der «Neuen Zürcher Zeitung» (NZZ, 15.5.2013) unter dem Titel «Biodiversität in der Abwärtsspirale» legt Stefan Eggenberg, Direktor von Info Flora, dar, was aus wissenschaftlicher Sicht notwendig ist, um die Abwärtsspirale zu stoppen: Alle verbliebenen Bestände müssen gestärkt und untereinander vernetzt wer-

den. Es gelte, die ökologische Qualität der Naturschutzgebiete zu erhöhen, in der ganzen Schweiz systematisch Flächen zu renaturieren, neuen Lebensraum zu schaffen und sämtliche naturnahen Flächen mit bedrohten Arten zu erhalten.

Zögerliche Politik

Genau in diese Richtung zielen Vorreiter wie Delinat. Dass die über 30-jährigen Bemühungen für einen biologischen Weinbau mit grosser Biodiversität nun mit einem deutschen Nachhaltigkeitspreis geehrt wurden, ist für Delinat-Gründer und Geschäftsleiter Karl Schefer natürlich hoch erfreulich: «Aber letztlich ist Delinats Erfolg lediglich ein Tropfen auf den heissen Stein. Solange Gesellschaft, Wirtschaft und

Politik nicht auf breiter Ebene konsequent in diese Richtung arbeiten, wird sich regional und global wenig ändern.»

Für Hans-Peter Schmidt, Leiter des Delinat-Instituts, das im Wallis am Weinberg der Zukunft arbeitet, ist der Preis ein Zeichen dafür, wie wichtig die Leistung von Vorreitern ist, um Themen wie den Schutz der Biodiversität zum Erfolg zu führen. Mit der praxisbezogenen Forschungsarbeit (Grundlage der strengen Delinat-Richtlinien) hat das Institut grossen Anteil, dass der Biodiversitätspreis 2013 des CSR-Forums an Delinat ging.

Hans Wüst

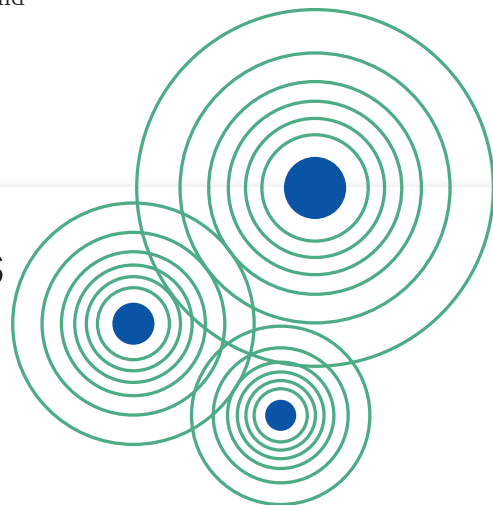
Deutscher CSR-Preis 2013 Biodiversitätspreis für Delinat

Im April ist Delinat in der Kategorie «Biodiversitätsmanagement zum Erhalt der weltweiten biologischen Vielfalt» mit dem Deutschen CSR-Preis 2013 ausgezeichnet worden. Damit wird das jahrzehntelange, beharrliche, erfolgreiche Engagement für einen biologischen Weinbau mit hoher Biodiversität in ganz Europa gewürdigt. Ganz besonders beeindruckt zeigte sich die Jury von den strengen Richtlinien, die Vertragswinzern Anreize geben, sich in ihrem Biodiversitäts-Engagement zur höchsten Stufe weiterzuentwickeln.

Der CSR-Preis wird vom Deutschen Forum für Nachhaltigkeit und Zukunftsfähigkeit jährlich in mehreren Kategorien vergeben. CSR steht für Corporate Social Responsibility (unternehmerische Gesellschaftsverantwortung). Mit Delinat wurde erstmals ein Schweizer Unternehmen mit diesem Preis ausgezeichnet.

Ausführliche Dokumentation über das Engagement von Delinat für einen Weinbau mit hoher Biodiversität:

www.delinat.com/biodiversitaet





Viele kleine, unscheinbare
Lebewesen wie dieses grüne
Heupferd machen neben einer
grossen Pflanzenvielfalt eine
reichhaltige Biodiversität aus.

Jurymitglied Marion Hammerl

«Es braucht Vorreiter wie Delinat»

Seit mehr als 20 Jahren engagiert sich Marion Hammerl aus Radolfzell am Bodensee auf lokaler, regionaler und internationaler Ebene für Umwelt- und Naturschutz. Sie setzt sich besonders für den Schutz der biologischen Vielfalt ein. Sie war Mitglied der Jury, die den deutschen Biodiversitätspreis 2013 des CSR-Forums an Delinat vergab. Wir sprachen mit ihr über Biodiversität, den Preis und Delinat.

Marion Hammerl, wir staunen, dass ein Schweizer Familienunternehmen mit dem Deutschen CSR-Preis in der Kategorie Biodiversität ausgezeichnet wird. Hat sich die Jury mit diesem Entscheid nicht schwergetan?

Marion Hammerl: In diesem Jahr waren die Bewerbungen aller Unternehmen qualitativ sehr gut. Jeder der drei Finalisten hätte eine Auszeichnung verdient – aber wir konnten nur einen Preis vergeben. Unsere Entscheidung haben wir entsprechend ausführlich diskutiert. Dass Delinat ein Schweizer Unternehmen ist, spielte keine Rolle, sondern vielmehr, ob Konzept und Handeln rundum stimmig sind.

Wie stark war die Konkurrenz, der sich Delinat stellen musste?

Acht Unternehmen aus unterschiedlichen Branchen und mit verschiedenen Schwerpunkten im Handlungsfeld Biodiversität hatten ihre Bewerbungen abgegeben.

Was hat den Ausschlag zugunsten von Delinat gegeben?

Delinat überzeugte durch das anspruchsvolle Konzept zum Schutz der biologischen Vielfalt sowie die konsequente Umsetzung. Dazu gehören die strengen Richtlinien für den Vertragsweinanbau und das umfassende Monitoring der Wirkungen der Massnahmen. Die Delinat-Charta für Biodiversität besteht nicht nur auf dem Papier, sondern wird in allen Geschäftsbereichen gelebt. Gut bewertet wurde auch die zielgruppenorientierte und originelle Öff-



Marion Hammerl lebt am Bodensee. Seit 20 Jahren wirft sie Rettungsringe für eine intakte Natur.

fentlichkeitsarbeit: Der Weinanbau gehört zu den Wirtschaftssektoren, wo das komplexe Thema Biodiversität ganz konkret dargestellt werden kann. Das tut Delinat und das kommt offensichtlich beim Verbraucher an!

«Trotz wöchentlicher Hiobsbotschaften – ich bin von Natur aus optimistisch.»

Die Biorichtlinien von Delinat verlangen praktisch als einzige eine Förderung der Biodiversität in den Weinbergen. Ein Tropfen auf den heissen Stein?

Leider haben wir ja bei den Verhandlungen über die EU-Agrarreform wieder Rückschritte erlebt. Die von den NGOs geforderten 10 Prozent Rückzugsflächen für die Natur werden nicht beschlossen, weil dann angeblich die gesamte Landwirtschaft zusammenbrechen würde. Was die EU beschliesst, betrifft nicht die Schweiz –

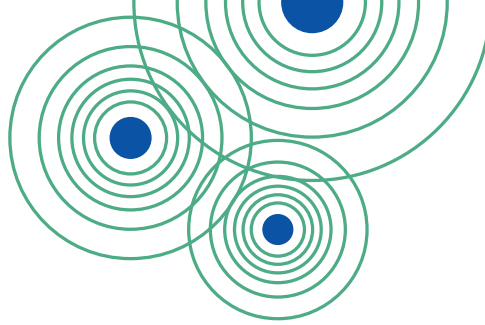
aber die Biodiversität in Europa. Umso wichtiger ist es, dass es private Initiativen wie die von Delinat gibt, die zeigen, dass es geht und dass die biologische Vielfalt nicht störend, sondern positiv wirkt.

Gemäss aktuellen Studien nimmt die Biodiversität in unseren Breitengraden trotz Bioboom weiterhin ab. Besteht aus Ihrer Sicht Hoffnung auf eine Trendwende?

Die aktuellen Studien kenne ich und wöchentlich kommen neue Hiobsbotschaften rein: die Zerstörung der letzten Rückzugsgebiete für die Orang-Utans durch die Rodung des Tropenwalds für Palmölplantagen oder die wachsende Anzahl der gefährdeten Vogelarten auf der Roten Liste für Deutschland und Zentraleuropa. Als Vertreterin einer NGO bin ich zwar von Natur aus optimistisch – aber auch realistisch: Gesellschaft und Politiker haben sich auf eine «Politik der kleinen Schritte» verständigt. Das reicht nicht aus, um die Biodiversität in ihrer jetzigen Vielfalt zu retten. Aber es gibt Anzeichen dafür, dass die Bereitschaft grösser wird, die Arten und Dienstleistungen der Natur zu schützen, die uns nützen.

Worauf gründen Ihre Hoffnungen?

Ich will nicht verhehlen, dass ich manch-



mal ziemlich frustriert bin. Hoffnung und Optimismus werden gestärkt, wenn ich von überzeugenden Initiativen wie der von Delinat höre. Und der Kreis der Unternehmen, die verantwortungsvoll handeln, wird grösser. Ausserdem hoffe ich, dass die ökonomischen Zahlen überzeugen: Die Zerstörung von Biodiversität und Ökosystemen ist nicht umsonst – sie kostet die Wirtschaft viele Milliarden Dollar jährlich. Auch wenn jemand kein Öko ist, müsste ihm der gesunde Menschenverstand sagen, dass die meisten Dienstleistungen der Natur nicht zu ersetzen sind – auch nicht

durch Technik. Neben Vorreiterunternehmen brauchen wir gesetzliche Vorgaben für die, die sich freiwillig nicht bewegen. Auch hier sehe ich erste Schritte in die richtige Richtung.

Ihr Wunsch für die Natur?

Kürzlich habe ich folgende kleine Geschichte gehört: Auf der intergalaktischen Mitgliederversammlung der Planeten sitzt ein Planet am runden Tisch mit einem ganz verkniffenen, sorgenvollen Gesicht. «Wie siehst du denn aus», fragt sein Nachbar, «gehts dir nicht gut?» «Oh», erwidert

der Planet, «mir gehts schlecht – ich habe Homo sapiens!» «Mach dir keine Sorgen – das geht vorüber», tröstet ihn sein Nachbar. Ich wünsche mir für die Natur und für uns, dass unsere Einsicht nicht zu spät kommt!

Interview Hans Wüst

Marion Hammerl ist hauptberuflich Geschäftsführerin der Bodensee-Stiftung, einer projektorientierten Naturschutzorganisation, die sich für nachhaltige Wirtschaftsweisen einsetzt. Ferner ist sie Präsidentin von Global Nature Fund (GNF), einer internationalen Stiftung für Umwelt und Natur. Beide Stiftungen haben ihren Sitz im deutschen Radolfzell am Bodensee.



Casarecce-Pasta mit Cherrytomaten.

Meine Empfehlung



«Ich mag Massimo Maggios Liebe zu Sizilien. Er ist mit Herz und Seele Winzer. Das spürt man nicht nur, wenn man ihm in seinen Weinbergen mit den vielen

reich behangenen Fruchtbäumen und duftenden Kräuterinseln begegnet, sondern auch bei jedem Schluck Bonarossa. Der unkomplizierte, fruchtige Nero d'Avola mit

einem Schuss Syrah und Merlot macht zur vielseitigen italienischen Küche unheimlich viel Spass. Ein bodenständiger Rotwein ohne Allüren – einfach gut. Für mich Sizilien von der schönsten Seite!»

Martina Korak,
Önologin und Einkäuferin bei Delinat

Bonarossa, Sicilia IGT 2011
www.delinat.com/3389.11



Filtration ja oder nein?

Unter Filtration versteht man das Entfernen von Partikelchen (Trubstoffen) aus dem jungen Wein mithilfe von Filtern. Innert kurzer Zeit gelingt es so, den Wein klar und rein zu machen. Filtration hat aber nicht nur Vorteile. Weil die feinen Partikel und Schwebeteilchen auch Geschmacksträger sind, müssen Verluste von Aromastoffen in Kauf genommen werden. Wein lässt sich auch auf natürliche Weise klären. Wenn man ihm genügend Zeit lässt, setzen sich die festen Partikel von alleine auf dem Tank- oder Fassboden ab. Die Filtration von Wein ist deshalb nicht unumstritten und wird auch von Delinat-Winzern unterschiedlich gehandhabt. Jean Lignères aus dem Languedoc verzichtet, während Massimo Maggio aus Sizilien für eine sanfte Filtration plädiert.

Kontra Filtration

Jean Lignères, Languedoc

Geschönt und filtriert; nur geschönt, weder filtriert noch geschönt: Diese drei Varianten haben wir bei unseren Weinen bereits in den 1990er Jahren miteinander verglichen. Rasch war klar, dass jene Weine, bei denen wir auf beide Verfahren verzichtet haben, die wahrhaftigsten, natürlichsten und charakterstärksten waren.

Wein lässt sich auch auf natürliche Weise klären und stabilisieren. Dafür muss man ihm aber genügend Zeit lassen. Unsere Rotweine benötigen für eine völlige Klärung und eine harmonische Abrundung der Tannine zwei Winter. Wer auf eine Filtration verzichtet, muss also über einen Keller mit grosser Lagerkapazität verfügen. Diese Art der Vinifikation bedingt auch, dass man die Weine im Keller ständig beobachten, verkosten und deren Entwicklung exakt mitverfolgen muss. Diesen Mehraufwand und die Mehrkosten, wel-

che vor allem durch die längeren Reife- und Lagerzeiten entstehen, nehmen wir aber gerne in Kauf.

Kleine Probleme mit dem Filtrationsverzicht hatten wir anfangs beim Weisswein mit Kunden, die höchsten Wert auf absolute Transparenz und Klarheit des Weines legen. Noch immer gibt es Leute, die sich an einer leichten Depotbildung in der Flasche stören, die bei unfiltrierten Weinen logischerweise eher vorkommt. Auf die Weinqualität haben solche natürlichen Rückstände überhaupt keinen Einfluss. Im Gegenteil: Bei Filtrationsverzicht bleiben Geschmack, Mineralität und Identität eines Weines authentischer.

«Nicht filtrierte Weine sind natürlicher und wahrhaftiger.»

Jean Lignères





Pro Filtration

Massimo Maggio, Sizilien

Ehrlich gesagt: Wenn sich alle unsere Kunden bewusst wären, dass das Depot in der Weinflasche natürliche Rückstände eines natürlichen Prozesses sind, würden wir die wenigsten unserer Weine filtrieren.

Dem ist leider nicht so. Vor allem Leute, die jugendliche, frische und fruchtige Weine mögen, legen grossen Wert auf eine absolut klare, brillante Farbe ohne Depotbildung auf dem Flaschenboden. Deshalb filtrieren wir vor allem jene Weine, die rasch in die Flaschen abgefüllt und jung konsumiert werden. Die Filtration erfolgt nach der Kältestabilisation. So lassen sich Kristalle entfernen, die später zu Depotrückständen in der Flasche führen würden.

Sowohl bei den Rot- wie bei den Weissweinen setzen wir Filter ein, die eine sanfte

«Gekonnte Filtration führt nicht zu Geschmackseinbussen.»

Massimo Maggio

Behandlung ermöglichen und den Wein nicht stressen. Unsere Erfahrungen zeigen: Wenn man zurückhaltend und mit dem nötigen Feingefühl filtriert, ergeben sich beim Wein keine Geschmacks- und Qualitätseinbussen. Gekonnte Filtration wirkt sich auch auf die Haltbarkeit der Weine nicht negativ aus. Man muss jedoch auf der Hut sein, dass der Wein beim Filtrationsprozess möglichst wenig mit Sauerstoff in Berührung kommt, sonst altert er relativ schnell. Für Weine, die für eine längere Reifezeit vorgesehen sind, verzichten wir auf eine Filtration.

Aufgezeichnet von Hans Wüst

Kochbuchtipps



Spanien kulinarisch

pek. Ein Lesebuch: Die 200 spanischen Rezepte sind eigentlich nur Beigabe. Ausführlich werden die kulturellen und kulinarischen Traditionen Spaniens beschrieben, die grossen Unterschiede der einzelnen Regionen erklärt, denn Spaniens Küche bietet mehr als nur Tapas und Paella. Reich illustriert, umfassend, eindrucklich.

Marion Trutter

Culinaria España

488 Seiten, 1200 Bilder, Tandem-Verlag, Potsdam
ISBN 978-3-8427-0683-5
CHF 14.90 / € 10,-



Vegetalienisch

Die italienische Küche eignet sich hervorragend für vegetarische Gerichte, sind doch Gemüse, Pasta und Risotto nicht nur Beilagen sondern vollwertige Hauptdarsteller. Werden sie dann noch so wunderschön angerichtet und präsentiert wie in diesem Buch, ist das Festmahl perfekt: gut und schön – einfach italienisch.

Katia Veronio, Carmelo Callea

Vegetarisch all'italiana

70 Rezepte
AT-Verlag Aarau und München
ISBN 978-3-03800-659-6
CHF 32.90 / € 24,90

Spanien

Die Önologinnen kommen

Text: Hans Wüst / Bilder: Yvonne Berardi

Im Frühsommer gleichen die Weinberge von Azul y Garanza einem Reich der Sinne. Daraus schöpft María Barrena die Inspiration für ihre Weine.

Frauen wird eine feine Nase attestiert. Kein Wunder, setzen sie zum Sturm auf die Weinkeller an. In Spanien haben bereits auf rund der Hälfte aller Delinat-Partnerweingüter im Keller Önologinnen das Sagen. Wir haben vier von ihnen besucht und sie mit der Frage konfrontiert: Machen Frauen andere Weine als Männer?

Ein feuchter, garstiger Frühling regiert über Nordspanien. Über die weite Landschaft der Bardenas Reales mit ihren bizarren Steintürmen fegen selbst Ende Mai noch eisige Winde. Als ob sie hier in der steppenartigen Wildnis der Navarra den Aufwind symbolisieren wollten, den Frauen seit ein paar Jahren in den Weinkellern Spaniens spüren. «Frauen sind heute bei den meisten Önologielehrgängen an den Fachhochschulen und Universitäten Spaniens in der Mehrheit», weiss María Barrena Belzunegui (35) vom Weingut Azul y Garanza. Als sie 1997 mit 19 Jahren im katalanischen Sant Sadurní d'Anoia Weinbau und Önologie studierte, war das noch ganz anders. «Wir waren 20 Studenten in der Klasse, 15 davon Männer. Es war an dieser Fachhochschule erst der zweite Studienlehrgang mit Frauenbeteiligung.»

Weshalb der Frauen-Boom im Weinkeller? Für María ist es in erster Linie eine natürliche, gesellschaftliche Entwicklung. «Frauen drängen in allen Bereichen vermehrt ins Berufsleben.» Das starke Interesse für die Weinbereitung kommt für sie aber nicht von ungefähr: «Viele Frauen verfügen über ausgeprägte sensorische und gustatorische (Geschmackssinn) Fähigkeiten und fühlen sich in der Welt der Sinne zu Hause.»

AZUL Y GARANZA, NAVARRA

María Barrena: «Önologinnen vertrauen auf ihre Sinne.»

Für María gilt das ganz besonders. Sie steht draussen im rauen Wind mitten in den Weinbergen. Zwischen den Rebzeilen grünt und blüht es. «Hier fühlst und riechst du die ganze Kraft der Natur. Das ist ein unbeschreibliches Gefühl», schwärmt sie. Diese «Magie des Weinbergs», wie María es nennt, kommt auch in ihren Weinen zum Ausdruck. «Am liebsten mache ich langlebige Weine, denen man viel Zeit lässt. Komplexe, mineralische Weine geben das Terroir am besten wieder», ist sie überzeugt. Natürlich weiss María, dass der Trend beim Weinkonsum eher in eine andere Richtung läuft: Gefragt sind jung zu trinkende, frische, fruchtige Weine. «Auch solche Weine müssen nicht langweilig sein. Ich versuche meine Philosophie ebenso auf diese Tropfen zu übertragen.» Voraussetzung dafür sind starke, tiefwurzelnde Reben, die in reicher Biodiversität wachsen. «Bei solchen Reben brauchst du kaum zu intervenieren. Sie bleiben gesund und ergeben kleinbeerige, aber hochkonzentrierte Trauben.»

Die ganze Zurückhaltung, die María im Weinberg an den Tag legt, gilt auch für den Keller. «Nur so bringt man das, was man im Rebberg erreicht hat, in die Flasche.» Wie selbstverständlich gehört für sie Spontangärung mit wilden Hefen dazu.



Das Gefühl entscheidet mit

Die Önologin vinifiziert ihre Weine in der ehemaligen Genossenschaftskellerei von Carcastillo zusammen mit Önologe Dani Sánchez. Gemeinsam haben die beiden im Jahr 2000 das Weingut Azul y Garanza aufgebaut. Machen Frauen andere Weine als Männer? María lacht: «Das glaube ich nicht. Dani und ich sind uns beim Weinstil jedenfalls einig. Klar, wenn ich den Wein ganz alleine machen würde, wäre er wohl um Nuancen anders.» Weshalb denn? «Männer gewichten technische, analytische Daten stärker; Frauen verlassen sich mehr auf ihr Gefühl», sagt María. Dann steckt sie ihre feine Nase in ein Glas mit Rotwein und sagt nur: «Diese Magie der Weinberge, unglaublich!»

Marías Lieblingswein im Delinat-Sortiment: Tres de Azul y Garanza
www.delinat.com/1811.12





BODEGAS Y VIÑEDOS QUADERNA VÍA, NAVARRA

Yolanda Martínez' Gespür für feine Weine

Wenn es einen lebendigen Beweis dafür braucht, dass Frauen auch harte, körperliche Arbeit nicht scheuen und diese mit derselben Selbstverständlichkeit erledigen wie Männer – hier ist er: Yolanda Martínez Landa (34) schleppt Schläuche, wälzt schwere Fässer, fährt Traktor und Gabelstapler!

Die Bauerntochter aus der Navarra wohnt mit ihrer Familie in Estella, einem Pilgerort am spanischen Jakobsweg. Seit sieben Jahren ist die junge Önologin die rechte Hand von Raúl Ripa Zudaire vom Weingut Quaderna Vía. «Yolanda hat ein wahnsinnig gutes Gespür, aus den Trauben, die in den Keller kommen, Weine zu erzeugen, wie sie unsere Kunden mögen. Ausserdem schätze ich ihre zupackende Art», lobt Raúl seine Kellermeisterin.

Die studierte Agronomin hat ihr önologisches Rüstzeug an der Universidad de la Rioja in Logroño geholt. Das war zwischen 2002 und 2004. «In meiner Klasse waren damals bereits 60 Prozent Frauen», erinnert sie sich. Dass Frauen andere Weine machen als Männer, glaubt Yolanda nicht: «Frauen haben zwar oft einen besser entwickelten Geruchs- und Geschmackssinn als Männer. Bei der Weinbereitung ergibt sich daraus aber kein Vorteil, weil auch männliche Önologen über diese Fähigkeiten verfügen müssen.» Deutliche Unterschiede sieht sie beim Weinkonsum: «Frauen mögen runde, sanfte, süffige und fruchtige Weine, während Männer oft lange ausgebaute, im Barrique gereifte Weine vorziehen.» Sie persönlich steht eher auf Weine, die nicht lange im Holz gereift sind. «Einen Reserva oder Gran Reserva bestelle ich selten, wenn ich auswärts Wein trinke. Ich finde diese jüngeren, fruchtigeren Weine einfach besser. Vielleicht hängt das auch mit meiner einfachen, bäuerlichen Herkunft zusammen.»

Hier ein Wein, den Yolanda besonders gut mag: El Paseo, www.delinat.com/2914.11



Weinanalysen im Labor gehören zum Aufgabenbereich eines Önologen.



Was machen Önologen eigentlich?

hrw. Önologie ist die Lehre vom Wein (griechisch oinos = Wein). Ein Önologe befasst sich mit dem ganzen Spektrum der Weinherstellung. Hauptaufgabe ist die Vinifikation. Dazu gehören das Keltern und der Ausbau des Weines im Keller sowie Weinanalysen im Labor.

Önologie wird an einer Fachhochschule oder einer Universität gelehrt. Während es früher fast nur männliche Önologen gab, sind die Frauen in diesem Beruf heute in allen wichtigen Weinländern im Vormarsch.

Viele Weingutsleiter sind selber Önologe oder arbeiten mit einem solchen zusammen, speziell in der Zeit von der Traubenernte bis zur Flaschenfüllung des Weines. Die Aufgabe des Önologen ist es, die Weinbereitung so zu steuern, dass genau die gesteckten Ziele erfüllt und Weine nach bestimmten Vorstellungen erzeugt werden. «Eine gute Önologin deckt alle Bereiche der Weinbereitung ab. Sie braucht nicht nur umfassende Kenntnisse und ein feines Gespür bei der Vinifikation, sondern muss sich auch beim Weinbau auskennen», sagt María Barrena Belzunegui aus der Navarra. Das war auch der Hauptgrund, dass sie ihr Studium nicht nur auf die Kellerwirtschaft fokussierte. María: «Die Arbeit der Önologin ist nicht nur auf den Keller fixiert. Auch das Mitbestimmen der Reife und des Erntezeitpunktes im Weinberg gehört dazu.»

OSOTI VIÑEDOS ECOLÓGICOS, RIOJA

Beatriz Izquierdo vereint Wein- und Kochkunst

Ihr langes, schwarzes Haar und ihr anmutiger Blick erinnern eher an Penélope Cruz als an eine Kellermeisterin in Spaniens Weinhochburg Rioja. Doch als Leinwandidol hat Beatriz Izquierdo Rodríguez (32) keine Ambitionen. Sie gehört zu jenen jungen Frauen, die Spanien zu einem Weinland machen, in dem immer mehr Frauen die Vorherrschaft im Weinkeller übernehmen.

Als sie als Ökologin und Agronomin zwischen 2006 und 2011 an der Universidad de la Rioja in Logroño berufsbegleitend auch noch ein Studium in Önologie anhängte, waren deutlich mehr Frauen in ihrer Klasse als Männer. «Das darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass die verantwortungsvollen Posten in den Weinkellern heute nach wie vor mehrheitlich in Männerhand liegen», sagt sie. Viele Frauen würden zwar Önologie studieren, sich dann aber entweder in einem Labor mit Weinanalysen herumschlagen oder gar etwas völlig anderes machen, weil es schwierig sei, irgendwo als Kellermeisterin unterzukommen.

Sie selber hat es geschafft: Seit Ende 2011 sorgt sie auf dem Weingut Osoti von Francisco Ruiz für frischen Wind im Keller.



Frauen machen aus ihrer Sicht in der Tendenz eher fruchtigere, sanftere und elegantere Weine als Männer – eben genauso, wie sie die junge Generation in Spanien mag. «Ich selber bin eine überzeugte Verfechterin solch modern vinifizierter Riojas mit hohem Garnacha-Anteil.» Die Garnacha (Grenache) ist ihre Lieblingstraube: «Sie fühlt sich in der Rioja Baja besonders wohl und gibt unseren Weinen das gewisse Etwas.»

Beatriz beherrscht nicht nur ihr Metier als Kellermeisterin, sie ist auch eine begnadete Köchin. «An einem Kochkurs habe ich Bekanntschaft mit einer alternativen Küche gemacht, die sich nicht nur durch ökologische und regionale Produkte, sondern auch durch spezielle Kombinationen aus-

zeichnet.» Sie erzählt es am Herd stehend, wo sie mit Akribie ein paar Kostproben zubereitet, die sie uns später zusammen mit ihren feinen Osoti-Weinen serviert. Die Symbiose von Wein- und Kochkunst beschert uns einen unvergesslichen Abend im imposanten Barriquekeller von Osoti.

Hier ein Wein mit der typischen Handschrift von Beatriz Izquierdo: Rioja Osoti www.delinat.com/1035.11



ALBET I NOYA, PENEDÈS

Marga Torres – Önologin der ersten Stunde



Marga Torres (45) gehört zu den Önologinnen der ersten Stunde und damit zu den erfahrensten in ganz Spanien. Als sie 1989 ihr Studium an der Fachhochschule für Önologie und Weinbau in Sant Sadurní d'Anoia unweit von Barcelona begann, kämpften sich in ihrer Klasse 5 Frauen und 15 Männer durch den Lehrgang. Heute sind, wie andernorts auch, die Frauen in der Mehrheit. «Für viele ist es aber nach wie vor nicht einfach, nach dem Studium eine verantwortungsvolle Stelle als Chef-Önologin zu bekommen. Nur wenige Weingutsbesitzer trauen ihnen den Job als Kellermeisterin zu», bestätigt Marga die Feststellung von Berufskolleginnen.

Ihr ging es anfänglich genauso. «Meine erste richtige Stelle als Önologin war ein reiner Laborjob. Und als ich 1992 bei Albet i Noya anfing, wurde ich ebenfalls fürs Labor angestellt, konnte aber nebenbei im Keller mithelfen.» Albet i Noya war damals noch allein auf weiter Flur mit biologischem Weinbau. Marga: «Bio war suspekt und verpönt. Die beiden Albet-Brüder galten als komische Kauze und Querdenker.»

Dass sie bei Albet i Noya eingestiegen ist, hat sie bis heute nie bereut. Nach und nach schaffte sie es zur Kellermeisterin und trug

mit ihrem Können zum rasanten Aufstieg dieses katalanischen Pionierguts bei. Etwa mit dem Vinya Laia, einem Rotwein, der nicht nur ihre Handschrift, sondern auch den Namen ihrer älteren Tochter Laia trägt. Beim mittlerweile erfolgreichsten Biowinzer Spaniens die Verantwortung im Keller zu tragen, erachtet sie als grosses Privileg.

Machen Frauen andere Weine als Männer? «Das glaube ich nicht. Weinerzeugung ist keine Frage des Geschlechts. Wichtig sind neben einer soliden Grundausbildung sensorische Fähigkeiten und Erfahrung. Darüber können Männer genauso verfügen wie Frauen.» Marga hat eine spezielle Vorliebe für füllige, cremige, komplexe Weissweine mit leichtem Barriquegeschmack: «Was ich früher nur bei den Roten gesucht habe, gefällt mir immer mehr auch bei den Weissen.»

Margas Werk: Vinya Laia, Delinat's bekanntester Wein.
www.delinat.com/1694.10



Hier wirken die vier Önologinnen: María Barrena (Azul y Garanza); Yolanda Martínez (Quaderna Vía); Beatriz Izquierdo (Osoti); Marga Torres (Albet i Noya).

Kurzinfo

Machen Frauen andere Weine als Männer?

Hans Wüst stellte diese Frage vier spanischen Önologinnen. Dabei kam auch zutage, wie sich die spanische Weinlandschaft verändert hat, worauf die junge Generation der Weinmacherinnen und Weinmacher Wert legt – und was der Weinfreund davon als Genuss im Glas hat.



«Die Richtlinien stellen uns im Keller kaum vor Probleme.»
YOLANDA MARTÍNEZ

«Delinat ist für uns eine Bestätigung, dass wir auf dem richtigen Weg sind.»
MARÍA BARRENA

«Die verlangten tiefen SO₂-Werte sind die grösste Herausforderung.»
BEATRIZ IZQUIERDO

«Dass für drei Schnecken nur wilde Hefen toleriert werden, stört mich.»
MARGA TORRES

Höchste Ansprüche auch im Keller

hrw. Die Delinat-Richtlinien setzen nicht nur im Weinberg ökologische Massstäbe, auch bei der Vinifikation sind die Ansprüche hoch. Schränken sie die Arbeit und die Kreativität bei der Weinbereitung ein? Welches sind die grössten Herausforderungen? Die vier Önologinnen, die wir auf unserer Spanienreise besucht haben, sind sich einig: Die Richtlinien zielen in die richtige Richtung und verlangen nichts Unmögliches.

«Eine willkommene Bestätigung»

Schon fast uneingeschränkt ist die Zustimmung von María Barrena von Azul y Garanza: «Auch ohne Delinat-Richtlinien würde ich genau gleich handeln. Die Richtlinien sind für uns deshalb eine willkommene Bestätigung, dass wir auf dem richtigen Weg sind und dass es für sanft und praktisch ohne Schönungsmittel erzeugte Weine einen steigenden Markt gibt.» Oftmals wird behauptet, im Keller seien die Unterschiede zwischen konventionell und biologisch

wirtschaftenden Weingütern im Gegensatz zum Rebberg nicht sehr gross. Dem widerspricht Beatriz Izquierdo von Oso: «Das sind komplett verschiedene Arten, Wein zu machen. In konventionellen Kellereien wird meist mit Reinzuchthefen gearbeitet und es werden zahlreiche Hilfsstoffe zur Schönung und Haltbarmachung der Weine eingesetzt. Wir verzichten weitgehend auf beides und achten auf eine sanfte Filtration. Deshalb schränken uns die Delinat-Richtlinien kaum ein. Höchstens die tiefen SO₂-Werte (Schwefel) können je nach Jahrgang zu einer Herausforderung werden.» Geschwefelt werden Weine, um sie haltbar und lagerfähig zu machen.

Yolanda Martínez von Quaderna Vía teilt die Meinung von Beatriz: «Die Richtlinien stellen uns im Keller kaum vor Probleme – am ehesten noch beim SO₂. Zentral sind absolute Hygiene und gesundes Traubengut. Da muss man auf der Hut sein.»

Margas Vorbehalte

Etwas mehr Vorbehalte hat Marga Torres von Albet i Noya. Auch sie wertet die stark eingeschränkte Verwendung von Schwefel für die Haltbarmachung der Weine als grösste Herausforderung. «Wir bewegen uns mit der nötigen Vorsicht in die vorgegebene Richtung.» Es brauche je nach Jahr aber einen gewissen Spielraum. «Am meisten aber stört mich, dass Delinat für drei Schnecken bloss Spontangärung mit wilden Hefen toleriert. Wir arbeiten mit selektionierten Hefen aus den eigenen Weinbergen und machen damit punkto Weinqualität einfach die besseren Erfahrungen als mit Naturhefen», sagt sie.

Alle ändern Richtlinienpunkte, die die Vinifikation betreffen, bereiten ihr keine Bauchschmerzen: «Grundsätzlich verfolgen wir ja dieselbe Philosophie wie Delinat.»

Die Weine der vier Önologinnen

Zusätzlich zu den vier Lieblingsweinen der Önologinnen finden Sie im Delinat-Sortiment weitere Weine der Weingüter Azul y Garanza, Osoti, Quaderna Vía und Albet i Noya. Spanienliebhaber

wählen daraus mit sicherer Hand ihre Favoriten, Entdecker stellen sich einen Probierkarton zum Beispiel mit sechs oder zwölf Flaschen zusammen.

Hier eine Auswahl dieser Weine

Das vollständige Sortiment der Weine der vier Önologinnen finden Sie unter www.delinat.com/4frauen



Tres de Azul y Garanza
Navarra DO 2012



Albet i Noya Macabeu
Penedès DO 2012



Alma de Azul y Garanza
Navarra DO 2012



Albet i Noya Espriu
Cava Brut



El Paseo
Navarra DO 2011



Albet i Noya Ríon
Penedès DO 2012



La Balsa Crianza
Navarra DO 2010



Quaderna Via QV
Navarra DO 2008



Osoti Vendimia Seleccionada
Rioja DOCa 2011



Valcaliente Reserva
Rioja DOCa 2008



Vinya Laia
Catalunya DO 2010

WeinLeserangebot

Stellen Sie sich Ihren Probierkarton mit sechs oder zwölf Flaschen zusammen.

Delinat schenkt Ihnen den Einzelflaschenzuschlag.



Bestellen Sie Ihre Weine der vier Önologinnen ganz einfach auf www.delinat.com/4frauen oder telefonisch beim Delinat-Kundenservice:
CH: 071 227 63 00
DE: 07621-16775-0
AT: 0820 420 431

kurz & bündig

hrw. **Höhenflug mit dem Circus Monti.** Bereits mehr als zehn Jahre dauert die Partnerschaft zwischen Delinat und dem sympathischen Schweizer Circus Monti. Delinat offeriert ihren Kunden jeweils an 12 ausgewählten Zirkusabenden an verschiedenen Orten der Schweiz nicht nur stark vergünstigte Sitzplätze, sondern auch ein Glas Wein aus gesunder Natur. Auch gehört es zur schönen Tradition, dass der jährliche Mitarbeiteranlass mit einem Besuch beim Monti-Gastspiel in St. Gallen verbunden wird. Im diesjährigen Programm «popUp» versuchen zwei Clowns dem Traum vom Fliegen näherzukommen. Auf ihrer Suche stossen sie auf fantastische Welten. Für das Delinat-Team war der Abend ein einziger Höhenflug! Mehr über die Tournee 2013 (bis 27. Oktober): www.circus-monti.ch



Gourmet-Oscar für Weingut Sepp Moser.

Seit 1989 vergibt das österreichische Gourmetmagazin «À la Carte» einen Gastronomie-Oscar, der aussergewöhnliche Leistungen in der Gastronomie und im Weinbau würdigt. Für 2013 geht der Preis in der Kategorie Winzer an Niki Moser vom Weingut Sepp



Moser. Damit werden sein Engagement für biodynamischen Weinbau und sein Streben nach authentischen Weinen gewürdigt. Die Familie Moser gehört zu den grossen Weinbaudynastien Österreichs.

Sie bewirtschaftet Weingärten im Kremstal und am Neusiedlersee. Bei Delinat sind zwei Weine von Sepp Moser erhältlich. www.delinat.com/5293.10 und www.delinat.com/5301.10



Grosse Weine im DegustierService «Exklusiver Rotwein»

Blinddegustationen bestätigen es immer wieder: Die besten Weine aus biologischem Anbau können mit konventionell erzeugten Spitzenweinen jederzeit mithalten. Und meistens kosten sie erst noch deutlich weniger!

Die anspruchsvollsten Delinat-Weinliebhaber setzen auf den DegustierService «Exklusiver Rotwein»: dreimal pro Jahr drei Spitzencuvées aus edlen Traubensorten und noblen Lagen, prämierte Crus und Raritäten, im Barrique gereifte, lagerfähige Gewächse.

Kurz: 3 mal 3 grosse Weine für Kenner und Geniesser – bequem per Paket in die eigenen vier Wände geliefert.

DELINAT
DegustierService®

Weinwissen macht Spass

Wer regelmässig Wein genießt, der möchte irgendwann einmal ein Weingut besuchen. Idealerweise nimmt er teil an einer geführten Weingutsbesichtigung – vielleicht sogar mit einem Weinkurs. Delinat-Mitarbeiter und Sommelier Dirk Wasilewski berichtet vom Weintag auf dem Weingut Hirschhof.

Am Samstag, 15. Juni, trafen sich 19 Weinfreunde auf dem Weingut der Familie Zimmer in Rheinhessen. Bevor es in die Reben ging, nutzte ich die Gelegenheit, den Teilnehmern in einem kurzen Weinkurs die Kunst des Degustierens näherzubringen. Umso eindrücklicher präsentierten sich danach die degustierten Weine vom Hirschhof.

Wein direkt vom Barrique

Das folgende Biomittagessen wurde gekrönt von Ellen Zimmers legendärem Rotweinkuchen. Danach ging es in den nahegelegenen Weinberg. Obwohl die Vegetation rund 14 Tage zurücklag und die Blüte erst für Ende Juni erwartet wurde, konnten



Winzer Tobias Zimmer führt durch die Weinberge.

die Teilnehmer unter der kompetenten Führung von Tobias Zimmer die üppige Begrünung im Rebberg bestaunen. Das interessierte Publikum löcherte den Winzer mit Fragen zu den Themen Biodiversität und ökologischer Weinbau.

Spannender Aromaparcours.



Zum Abschluss des Weintages ging es dann noch in den Keller, wo unter anderem noch eine Fassprobe verkostet wurde. Der abwechslungsreiche Weingutsbesuch dauerte bis 16 Uhr – die letzten Gäste verliessen das Gut jedoch erst um 18 Uhr.

Die Kunst des Degustierens

Weinwissen tanken und fachsimpeln, das bieten auch die verschiedenen Delinat-Weinkurse. So durfte ich im vergangenen Frühjahr in vier mittel- und norddeutschen Städten 95 Weinfreunde ins spannende Thema einführen. Im Basiskurs «Die Kunst des Degustierens» lernten die Teilnehmer nicht nur, richtig Wein zu degustieren und was es eigentlich mit dem Tannin und der Säure im Wein auf sich hat. Sie konnten dies auch direkt an acht Weinen aus den besten Lagen Europas ausprobieren und somit ihr neu erlangtes Wissen direkt in die Praxis umsetzen. Ein spannender Aromaparcours half dabei die Sinne zu schulen.

Dirk Wasilewski

Die nächsten Weinkurse

Sommelier Dirk Wasilewski führt in den nächsten Monaten u.a. in Bern, St. Gallen, Basel, Olten, Stuttgart, München, Frankfurt folgende Weinkurse durch:

- Die Kunst des Degustierens – Basiskurs
- Die Kunst der Kombination – spanische Weine und Tapas

Weintage auf dem Hirschhof gibt es wieder im Frühjahr und im Herbst 2014.

Aktuelle Kursübersicht:

www.delinat.com/veranstaltungen
oder Telefon Delinat-Kundenservice
(Seite 4)

Wein lagern – warum?

«Den solltest du lagern, er wird noch besser.» Ein Ratschlag, der nur auf wenige Weine zutrifft; die meisten, ob rot oder weiss, bieten in den ersten drei bis maximal fünf Jahren den höchsten Genuss. Wie lange ein Wein gelagert werden kann, hängt aber auch ab vom persönlichen Geschmack.

Beim Wein schätzen wir vor allem die Aromen sowie das Gaumenerlebnis – mal abgesehen von der Wirkung des Alkohols. Die meisten Degustatoren unterscheiden drei Aromengruppen: Die fruchtigen oder blumigen Primäraromen, welche von der Traube stammen; dann die Sekundäraromen, die während der Gärung und beim anschliessenden biologischen Säureabbau entstehen. Sie vergrössern die Duftvielfalt.

Die fruchtigen und blumigen Primäraromen werden mit der Zeit reifer.



Wer diese Aromen liebt, trinkt den Wein jung, also bereits ein paar Wochen nach der Flaschenfüllung und meistens innert ein bis zwei Jahren. Danach klingen sie ab und machen anderen Aromen Platz.

Lagern verändert die Aromen

Die dritte Gruppe sind die Tertiäraromen; sie entstehen während des Ausbaus (z.B. Barrique) und der Flaschenlagerung. In diesem Stadium spricht man auch vom Bukett, also vom Aromenstrauss, der uns aus dem Glas entgegenströmt. Die fruchtigen und blumigen Primäraromen werden mit der Zeit reifer (Dörrfrüchte, Kompott), die Sekundäraromen treten in den Hintergrund, dafür gesellen sich Düfte von Schokolade, Tabak, Pilzen, Waldboden, Leder dazu. Diese Duftvielfalt lässt die Augen der Weinkenner glänzen. Unterschiedlich bewertet werden später die Reife- oder Altersnoten: Oxidationstöne wie bei Portwein, Firn bei Weisswein, also Aromen von Pilzen, Nüssen, Honig oder die Petrolnote bei gereiftem Riesling.

Bedeutsam ist aber auch das Gaumenempfinden. Rotweine, die jung trinkreif sind, überzeugen mit erfrischender Säure, feinem Tannin und beim Weisswein häufig mit einer schmeichelnden Restsüsse. Junge Lagerweine dagegen sind oft noch zu säure- und tanninbetont; sie entwickeln sich über die Jahre in der Flasche: Aromen, Säuren, Alkohole, Extrakt und allenfalls Restzucker verschmelzen zu einem höheren Ganzen.

Welches sind Lagerweine?

90 Prozent aller Weine, ob weiss oder rot, erreichen nach ein paar Monaten bereits ihren Höhepunkt. Sie halten sich dann bei



Ein Ausbau im Barrique kann sich auf das Entwicklungspotenzial auswirken.

guten Lagerbedingungen noch zwei, drei oder gar fünf Jahre, werden reifer aber nicht mehr besser. Das heisst, Primär- und Sekundäraromen verflüchtigen sich, allenfalls treten Altersnoten (Sherryton) hervor und der Wein wirkt am Gaumen ausgezehrt und rau.

Einige Traubensorten sind aber fürs Altern geeignet, u.a. Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko, Tempranillo, Sangiovese, Nebbiolo, Syrah, aber auch weisse Sorten wie beispielsweise Riesling, Chenin blanc und Chardonnay – allerdings nur, sofern auch weitere Bedingungen erfüllt sind: ein Mindestalter der Reben von acht bis zehn Jahren sowie Menge und Qualität des Extraktes im Wein, also alle gelösten Substanzen wie Zucker, Glycerin, Säuren, Mineral-

stoffe, Stickstoffverbindungen und Gerbstoffe. Wichtig ist auch das Fachwissen des Winzers und des Kellermeisters; ein Ausbau im Barrique kann sich ebenfalls auf das Entwicklungspotenzial auswirken.

Der optimale Weinkeller?

Um Wein ein paar Monate zu lagern, genügt der kühlfste Ort der Wohnung. Dauert die Reifung aber Jahre, dann braucht es einen entsprechenden Raum. Die Hoffnung, ein Wein reife im zu warmen Keller einfach rascher, trügt. Bei Wärme entwickeln sich unerwünschte Aromen. Ideal sind 12 bis 14 Grad bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von 50 bis 60 Prozent. Interessantes ergab ein Test mit Weisswein, der zehn Monate bei 12, 18 und 22 Grad gelagert wur-



Ideal sind
12 bis 14 Grad
bei einer relativen
Luftfeuchtigkeit von
50 bis 60 Prozent.



de: Die sensorisch wahrnehmbare Fruchtaromatik verringerte sich um bis zu 50 Prozent, je höher die Lagertemperatur war (Schneider 2000).

Schlecht ist auch Licht, handelt es sich dabei doch um Energie, welche chemische Verbindungen im Wein zerstört und zu Verfärbungen (Brauntöne) und Altersnoten führt. Ob Weine liegend oder stehend gelagert werden, ist hingegen nicht so wichtig; Versuche haben gezeigt, dass auch stehend gelagerte Weine selbst nach fünf oder zehn Jahren keinen grösseren Schwund aufweisen als ihre liegenden Kollegen. Die Korken trocknen nicht aus, denn im Luftraum zwischen Wein und Korken ist es feucht genug.

Gemäss einer Studie wurden bei sensorischen Vergleichen von stehend und liegend gelagerten Weinen die stehend gelagerten Weine oft als reintoniger bevorzugt (Zürn/Jung, Auszug aus den Geisenheimer Testmethoden zur Handhabung und Verarbeitung von Korken, 2000).

Stehend gelagerte
Weine weisen keinen
grösseren Schwund
auf als ihre
liegenden Kollegen.

Ob ein Wein gelagert werden kann und wie lange, ist letztlich auch eine Frage des eigenen Geschmacks – und der verfügbaren Informationen. Wer seinen Wein kennt, kann besser beurteilen, wie lange er sich lagern lässt. Bei Delinat finden Interessierte umfassende Informationen auf den Produktseiten im Webshop: www.delinat.com.

Peter Kropf

La Colle – die muntere Erntetruppe

Traubenernte von Hand ist Knochenarbeit. Selbst im ländlichen Südfrankreich ist es heute fast unmöglich, eine einheimische Erntetruppe zu rekrutieren. Die Winzerfamilie Lignères arbeitet deshalb seit über 15 Jahren mit Bauernfamilien zusammen, die Jahr für Jahr mit dem Bus aus Andalusien anreisen.

Quesada ist ein kleines 500-Seelen-Dorf in Andalusien. Immer Mitte September steigen hier 30 Frauen und Männer, junge und alte, in einen alten klapprigen Bus. Im Gepäckraum lagert Proviant für einen ganzen Monat. Nach über 20-stündiger Fahrt erreicht der Bus das kleine Winzerdorf Fontcouverte im südfranzösischen Languedoc. Auf dem Weingut der Familie Lignères beziehen die Erntehelfer aus Spanien für vier Wochen Quartier. Sie fühlen sich hier wie zu Hause, kochen und waschen selber und lassen nach Feierabend auch mal ein kleines Fest steigen.

Weinberg als «Hochzeitsfabrik»

So war es in den Vorjahren, so wird es heuer sein: «Es sind stets Leute aus mehreren Familien. Über all die Jahre ist so ein sehr herzliches und freundschaftliches Verhältnis entstanden. Auch die Erntehelfer untereinander kommen sich näher. In all den Jahren wurden bei uns im Weinberg schon fünf Hochzeiten angebahnt», erzählt Win-



Joaquina gibt bei der Weinlese den Takt vor.

zerin Anne Lignères. Sie begleitet la Colle – so wird die Erntetruppe hier genannt – fast täglich in den Weinberg, schaut zum Rechten und koordiniert die Traubenlieferungen per Handy mit ihrem Mann Jean, der die Trauben im Keller in Empfang nimmt.

Zwei Frauen geben den Takt vor

Für die Erntearbeit gelten klare Regeln: Morgens früh lässt sich la Colle auf dem Anhänger in den Rebberg chauffieren. Die Truppe ist aufgeteilt in sechs porteurs und 24 coupeurs. Mit andern Worten: 6 Männer sammeln die von 24 Frauen und Männern gelesenen Trauben ein und tragen sie in ihrer Hutte zum Anhänger. Die beiden flinksten Ernterinnen heissen Joaquina und Loli. Sie geben für alle andern den Takt vor.





Jeden Morgen kurz vor 8 Uhr lässt sich die muntere Erntetruppe aus Andalusien in die Weinberge chauffieren.

Träger Juan ziert die Etikette des Jahrgangs 2010.



Trotz harter Arbeit immer zu einem Spass aufgelegt: Kuka (links) und Verónica.



Winzer Jean Lignères dirigiert die Erntetruppe im Weinberg.



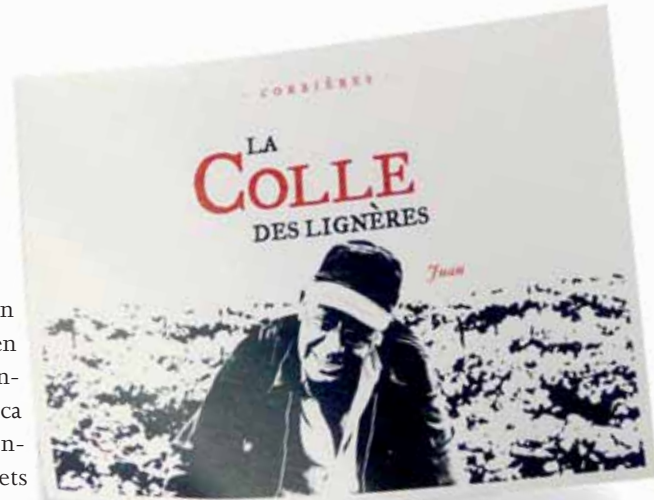


Bei der Ankunft im Keller werden die frisch geernteten Trauben fein säuberlich von unerwünschten Ranken und Blättern befreit.

«Wir müssen uns ganz schön sputen, um mit diesen beiden älteren Damen mithalten zu können», schmunzeln Kuka, Verónica und Jenifer – ein junges Frauentrio, das trotz harter Arbeit stets für ein Spässchen zu haben ist. Überhaupt verströmt die ganze Truppe fast ständig Fröhlichkeit und gute Laune im Weinberg. Die einen singen vor sich hin, andere plaudern miteinander. Und wenn Anne, la patronne, einmal gar eine halbe Stunde früher Feierabend gebietet, wird das mit einem freudigen Olé quittiert.

Juans Rückkehr in die Schweiz

Wenn la Colle nach getaner Arbeit aufs Weingut zurückkehrt, wird aus frischem Gemüse und Obst vom Weingut und dem mitgebrachten Proviant das Abendessen zubereitet. Juan, der Träger, überlässt das gerne den Frauen. Er kann sich das auch leisten, denn in diesem Jahr genießt er einen besonderen Status: Die Familie Lignères widmet der Erntetruppe einen ihrer Weine. Er trägt den Namen La Colle des Lignères. Jedes Jahr ziert das Konterfei eines



Juan auf dem Etikett des La Colle 2010:
www.delinat.com/2324.10

Erntehelfers das Etikett. Für den Wein mit dem Jahrgang 2010, der jetzt trinkreif ist, fiel die Ehre Juan zu. Darauf ist er mächtig stolz: «Ich habe 17 Jahre bei der Paketpost in Zürich gearbeitet, ehe ich nach Andalusien heimgekehrt bin. Jetzt mit meinem Bild auf einer so guten Flasche Wein in die Schweiz zurückzukommen, ist einfach wunderbar.»

Hans Wüst



Erntehelfer Antonio packt und beisst zu.



Die Handernte ist mir sympathischer

Unmittelbar nach der Traubenernte beginnt die Aufgabe des Önologen. Allenfalls degustiert er oder sie noch kurz vor der Lese die Trauben: Besonders die Reife der Kerne zeigt, wann geerntet werden muss. Der Önologe verwandelt sozusagen die Trauben zu Wein; er muss also mit dem Rohstoff, den ihm der Weinbauer liefert, das Bestmögliche machen.

WeinLese sprach mit Martina Korak, Önologin und Leiterin des Delinat-Einkaufsteams:

«Ein Wein entsteht im Rebberg» – «Ein Wein entsteht im Keller», zwei oft gehörte Weisheiten, dazwischen liegt die Weinernte: Wie wichtig ist sie?

Martina Korak: Die Traubenlese selbst hat keinen grossen Einfluss auf den künftigen Wein, aber der Erntezeitpunkt ist entscheidend. Die phenolische¹ oder physiologische Reife der Trauben ist massgebend für die Weinqualität. Dann spielt auch der Ertrag pro Hektar eine Rolle und natürlich die Arbeit des Winzers im Rebberg das ganze Jahr hindurch.

Was kann man bei der Ernte falsch machen?

In einem schwierigen Jahr, wenn beispielsweise faule Trauben an den Stöcken hängen, muss sorgfältig gearbeitet werden; aber auch unreife Trauben sollen nicht geerntet werden, da sie den Wein negativ beeinflussen.

«Der Erntezeitpunkt ist entscheidend.»

Wie äussert sich das im Wein?

Faule Trauben belegen den Wein mit Fehl- aromen, unreife Trauben enthalten grüne Tannine, sie können den Wein mit grasigen oder herben Noten belasten.

Was kann die Önologin im Keller korrigieren, wenn bei der Ernte etwas falsch gelaufen ist?

Korrigieren kann man mit entsprechender Reinzuchtheife, mit Schönung (binden un-

erwünschter Stoffe), allenfalls durch Schwefelung der Trauben, oder man entfernt die faulen Traubenbeeren im Keller in aufwändiger Handarbeit.

«Wir sagen dem Winzer, was er bei der nächsten Ernte ändern sollte.»

Was von diesen Massnahmen ist zwar üblich, nach Delinat-Richtlinien aber verboten?

Verboten sind je nach Anzahl Schnecken das Schwefeln der Trauben und der Maische sowie einige Schönungsmittel.

Maschinen- oder Handerte; wofür schlägt Ihr Herz?

Beide Erntemethoden haben Vor- und Nachteile. Doch die Handerte ist mir sympathischer, es werden ganze Trauben gepflückt, somit oxidieren sie deutlich weniger, bis sie im Keller ankommen.

Wie stark beeinflusst Delinat die Ernte der Partnerweingüter?

Wir gehen vom Wein aus und sagen dem Winzer, was er bei der nächsten Ernte ändern sollte: Beispielsweise hätten wir gerne einen kräftigeren oder fruchtigeren Wein, oder einen mit weniger Tannin. Oder wir wünschen uns einen Rosé mit weniger Alkohol; dann müsste früher geerntet werden.

Freuen wir uns also auf fruchtige Weine und Rosé mit weniger Alkohol. Vielen Dank für das Gespräch.

Notiert von Peter Kropf



Martina Korak

¹ Reife der Tannine, der Traubenkerne

Kochbuchtipps



Genussreich schlank

pek. Margrit Sulzberger, Ernährungsspezialistin und Vitalstofftherapeutin, plädiert für eine Ernährungsweise mit viel Gemüse, viel Früchten, gesundem Eiweiss und wenig, aber gut verträglichen Kohlenhydraten. Schlank bleiben hängt davon ab, was man isst. Ein idealer Ratgeber für Vegetarier: anregend, abwechslungs- und lehrreich.

Margrit Sulzberger

Schlanke Küche vegetarisch

168 Seiten, 40 Fotos, 146 Rezepte
AT-Verlag Aarau und München
ISBN 978-3-03800-684-8
CHF 26.90 / € 19,90



Urküche

Die Wurzeln von Portugals Küche gehen weit zurück: Südfrüchte sind seit der arabischen Besetzung bekannt, Maisgerichte seit der Kolonialzeit in Amerika. Portugiesische Rezepte basieren meist auf Kartoffeln, Mais, Gemüse und Reis – natürlich ergänzt mit Fisch, Wurst und Fleisch und den typischen Zutaten wie Nelke, Knoblauch, Koriander, Lorbeer, Petersilie, Mais und Olivenöl: 160 Rezepte: einfach, echt, schmackhaft.

Márcia Zoladz

Portugiesisch kochen

157 Seiten, Verlag die Werkstatt, Göttingen
ISBN 978-3-89533-212-8
CHF 24.50 / € 16,90



Winzer und Wein hautnah erleben

mas. Mit den bekanntesten Delinat-Winzern durch Weinberge mit schönster Biodiversität schlendern. Mittendrin einen Aperitif oder ein Picknick geniessen und unter freiem Himmel über Wein, Gott und die Welt philosophieren. Miterleben, wie sich Trauben, die in grosser natürlicher Vielfalt frei von jeder Chemie heranreifen, im Keller in hochwertige Weine verwandeln. Die feinen Tropfen direkt vor Ort degustieren und mit dem Kellermeister fachsimpeln. Das alles, landestypische kulinarische Köstlichkeiten und jede Menge Kultur bieten die exklusiven Wein- und Genussreisen von Delinat.

Hier ein paar Stimmen von den beiden Spanienreisen im vergangenen Mai, wo trotz teilweise garstigem Wetter eine gut gelaunte Reiseschar Bekanntschaft mit den Winzern von Azul y Garanza und Quaderna Vía (Navarra); Osoti (Rioja) sowie Albet i Noya (Penedès) machte:

Alle Detailprogramme sind auf www.delinat.com/weinreisen zu finden oder via Kundenservice erhältlich (Seite 4)

«Wir haben vorzüglich landestypisch in stets fröhlicher Runde gegessen und wunderbare Weine getrunken. Die Organisation war perfekt. Was uns besonders gefreut hat, war der menschlich sympathische Umgangston.»

Hermann und Ingrid Plake, Neuss, DE

«Die Begegnung mit Josep Maria Albet i Noya und seinem Team war für uns hammermässig – wir haben sie mit allen Sinnen genossen. Wir können nur sagen: Weiter so! Wir sind uns sicher, dass wir uns wiedersehen werden.»

Simone und Daniel Kühne, Mönchaltorf, CH

Wir genossen die speziellen spanischen Rioja- und Navarra-Weine zusammen mit den originalen Tapas, aber auch das unkomplizierte, kameradschaftliche Verhältnis. Besonders beeindruckt hat uns neben der Delinat-Philosophie auch das offene, menschlich enge und herzliche Verhältnis zwischen Delinat-Mitarbeitern und Winzern.

Dora und Walter Schneider-Petroni, Thun, CH

Solche positiven Kundenstimmen ermuntern uns, das Reiseangebot kontinuierlich auszubauen. Hier eine Auswahl kommenden Weinerlebnisreisen:

14.9. bis 21.9.2013	Praxis-Weinkurs auf Château Duvivier, Provence (individuelle Anreise)
21.9. bis 28.9.2013 ausgebucht	Wein- und Kulturreise Château Duvivier (mit Anreise ab Freiburg, Basel und Genf)
19.10. bis 26.10.2013	Wein- und Genussreise Süd-Toskana
26.10. bis 2.11.2013	Wein- und Genussreise Ost-Sizilien (Olivenernte)
07.5. bis 13.5.2014	Kreuzfahrt für Segelromantiker und Weinliebhaber von Barcelona nach Nizza
24.8. bis 28.8.2014	Weinreise Österreich, Rundfahrt ab/bis Melk bei Wien



Wettbewerb

Im April ist Delinat in der Kategorie «Biodiversitätsmanagement zum Erhalt der weltweiten biologischen Vielfalt» mit dem Deutschen CSR-Preis 2013 ausgezeichnet worden.

Aus welchen Gründen erhielt Delinat als erstes Schweizer Unternehmen, diesen angesehenen Preis?

- A) Über 30-jährige Bemühungen für einen biologischen Weinbau mit grosser Biodiversität
- B) Anspruchsvolles Konzept zum Schutz der biologischen Vielfalt sowie die konsequente Umsetzung
- C) Grosses Sortiment an Bioweinen mit ausgezeichnetem Preis-Leistungs-Verhältnis
- D) Strenge Richtlinien für den Vertragsweinbau und das umfassende Monitoring der Wirkungen der Massnahmen

Wer die richtigen Antworten weiss (mehrere möglich), nimmt an der Verlosung von 10 Überraschungspaketen im Wert von CHF 100.– / € 80.– teil. Die Antwort muss bis zum 1. 10. 2013 online auf www.delinat.com/weinlese oder per Postkarte abgegeben werden. Teilnahmeberechtigt sind nur Einzelpersonen. Die Teilnahme über einen Gewinnspielservice ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Auflösung

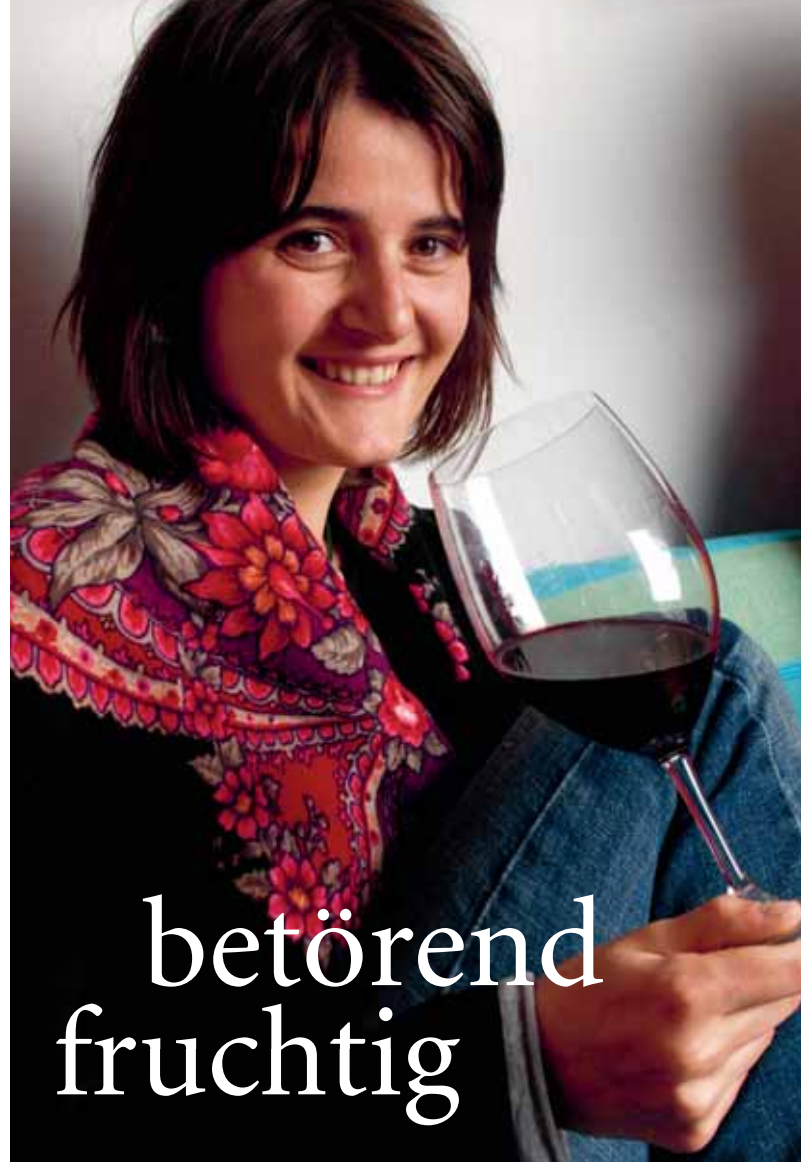
Wettbewerb Weinlese 30

Welche Weinbauversuche finden auf Château Duvivier statt?

Die richtigen Antworten:

- A) Pilzresistente Rebsorten (PIWI)
- B) Begrünungsversuche
- D) Pflanzenkohle
- E) Trüffeln als Sekundärkultur

Die Gewinner eines der 10 Überraschungspakete sind zu finden auf www.delinat.com/weinlese unter «Ergebnis der letzten Umfrage».



betörend fruchtig



María Barrena setzt beim Tres auf Frucht und Eleganz statt auf üppige Fülle. Die Assemblage aus Tempranillo und Garnacha reift nur drei (tres) Monate im Barrique, damit die fruchtigen Noten nicht übertönt werden. Ein Rotwein mit Anklängen an einen modernen Wein aus der Rioja – Navarras berühmter Nachbarregion.

Tres de Azul y Garanza
Navarra DO 2011
www.delinat.com/1811.11



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



DELINAT

Wein aus gesunder Natur

Der Sonnenwein – jeder Tag ein Ferientag

«Als Mutter und Önologin habe ich die Erfahrung gemacht, dass zwischen der Betreuung meiner Tochter Laia und der eines jungen Weines durchaus Parallelen bestehen. Beide benötigen Freiheit in klar abgesteckten Grenzen – und viel Zuneigung.»

Marga Torres, Weingut Albet i Noya

Albet i Noya Vinya Laia,
Catalunya IGT
www.delinat.com/1694.10