

Das Delinat-Magazin
Nr. 53, Februar 2019

WeinLese

 DELINAT



Kampanien/Apulien

Symbiose des Südens

Château Duvivier: **Permakultur** – eine neue Dimension.

Wein erleben: **Kurs- und Reiseprogramm 2019** zum Herausnehmen und Aufbewahren.

Honig aus Europas Bienen- Paradiesen

Neue
Pakete



Paket dunkle Sortenhonige
www.delinat.com/9460.30

Paket bunt gemischt
www.delinat.com/9470.27



Paket helle Sortenhonige
www.delinat.com/9455.30

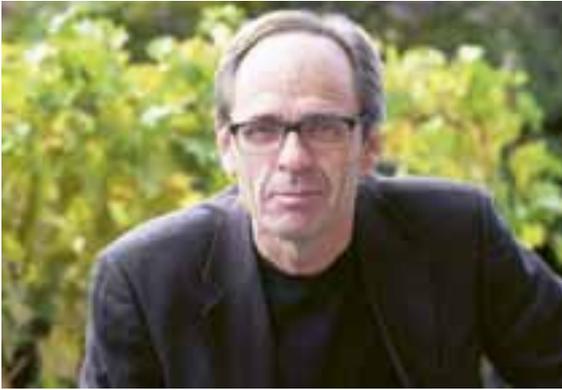
Genießen Sie unsere delikaten Bienenhonige aus biologischer Produktion. Ob an den sonnigen Terrassen der Amalfiküste, in gelb leuchtenden Sonnenblumenfeldern der Provinz Molise, in mächtigen Edelkastanienbeständen Asturiens oder in saftig grünen Robinienwäldern der bulgarischen Stara-Region – überall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

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



«Vedi Napoli e poi muori.»

«Neapel sehen und sterben.» (geflügeltes Wort)



Neapel sei ein auf die Erde gefallenes Stück Himmel, sagen die Italiener. Neben Chaos, Abfallbergen und Mafia gibt es hier unbestritten auch unheimlich viel Schönes zu entdecken. Also muss man, bevor man stirbt, Neapel erlebt haben. So viel zur Interpretation von «Neapel sehen und sterben».

Martina Korak (Önologin und Einkäuferin), Claudio Del Principe (Autor) und Yvonne Berardi (Fotografin) haben Neapel als Ausgangspunkt unserer Reportage «Symbiose des Südens» gewählt. Gemeinsam mit Delinat-Winzern begann hier eine kulinarische und kulturelle Reise durch Kampanien und Apulien.

Was das Reportageteam erlebte, hat alle hellauf begeistert. Unglaublich, mit welcher Leidenschaft und Hingabe naturverbundene Winzer, Bauern, Bäcker und Käser mit Respekt vor der Natur schmackhafte, authentische Produkte erzeugen und so dafür sorgen, dass nicht nur Neapel, sondern auch das ländliche Süditalien wie ein auf die Erde gefallenes Stück Himmel erscheint.

Tauchen Sie ein in die bild- und wortstarke Reportage aus Süditalien ab Seite 6. Für den Fall, dass Sie dabei Lust auf süditalienische Weine bekommen, haben wir wiederum ein spezielles Probierpaket geschnürt (Seite 17). Ich wünsche viel Lese- und Trinkspass.

Hans Wüst, Redaktor



Reportage

Symbiose des Südens

Claudio Del Principe, Kochbuchautor und freier Texter, unterwegs zu Delinat-Winzern durch Kampanien und Apulien. **Seite 6–17**



Auf ein Glas mit ...

Günter Faltn

Was Delinat beim Wein, ist die Teekampagne beim Tee. Günter Faltn, Gründer des grössten deutschen Teeversandhandels, im Interview. **Seite 18/19**



Permakultur

Neue Dimension auf Château Duvivier

Auf dem Delinat-Modellweingut Château Duvivier hat die Permakultur Einzug gehalten. Eine neue Dimension im biologischen Weinbau. **Seite 24/25**

Kurs- und Reiseprogramm 2019

Zum Heraustrennen und Aufbewahren: das attraktive Kurs- und Reiseprogramm von Delinat für das Jahr 2019. **Heftmitte**

Alte Gemüse, neu entdeckt

Im Garten von Peter Kropf wachsen Palmkohl und Petersilienwurzel: Er verrät, was er aus den alten Gemüsesorten auf den Teller zaubert. **Seite 20/21**

10 Fragen...

...an die Delinat-Kunden Brigitte und Benedikt Mahr. **Seite 29**

Für helle Köpfe

Gewinnen Sie beim grossen WeinLese-Rätsel mit etwas Glück eines von fünf DegustierService-Paketen «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 31**

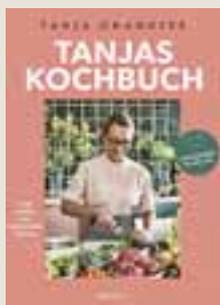
Buchtipps

von Peter Kropf

Ausprobieren

Die Lieblingsrezepte der Zweisternköchin, vereint in einem Buch. Nicht hochkomplizierte Kompositionen stehen im Mittelpunkt, sondern Gerichte, die jeder kann, wenn er denn will. So steht im Untertitel des Buches: Vom Glück der einfachen Küche. Und das Motto von Tanja Grandits heisst: «Alltägliches Kochen ist keine Wissenschaft, sondern lebt von der Lust am Ausprobieren.» Richtig.

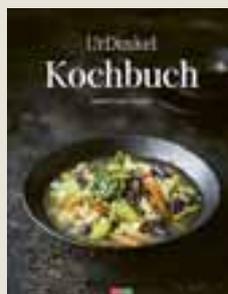
Tanja Grandits: Tanjas Kochbuch
AT-Verlag, Aarau und München
ISBN 978-3-03800-067-9



Entdecken

Schon im Mittelalter geschätzt, dann vom Weizen verdrängt, erlebt Dinkel heute einen Aufschwung. Er gilt als gesundes Korn, überzeugt aber auch geschmacklich. UrDinkel ist eine Dinkelsorte, die nicht mit Weizen gekreuzt wurde. Den Kapiteln «Geschichte» und «Warenkunde» folgen zahlreiche Rezepte, vom Frühstück bis zum Abendessen – ja sogar Getränke lassen sich mit Dinkel herstellen.

Judith Gmür: UrDinkel Kochbuch
Fona Verlag AG, Lenzburg
ISBN 978-3-03780-643-2



Kombinieren

Welcher Wein zu welchem Essen? Hier heisst es umgekehrt: Welche Speisen passen zu meinem Lieblingswein? Einer Weinbeschreibung folgen passende Gewürze und Aromen, sodann ausgesuchte Rezepte. Beschrieben werden 18 Weine: reinsortige Weiss- und Rotweine, Cuvées wie Bordeaux und Chianti sowie Rosé und Süssweine. Attraktiv und lehrreich.

Bettina Matthaei, Dagmar Ehrlich: Rezepte für mehr Weingenuss
Becker, Joest, Volk Verlag, Hilden
ISBN 978-3-95453-138-7



alr Vinho Verde
Vinho Verde DOC 2016
www.delinat.com/5216.16

Meine Empfehlung:

«Portugals Alternative für Riesling-Fans: Der Vinho Verde von António Lopes Ribeiro überzeugt mit frischen Zitrusnoten, straffer, eleganter Struktur und einem von mineralischen Anklängen begleiteten Abgang.»



Emil Hauser, Weinakademiker und Einkäufer bei Delinat.

E. Hauser



PIWI-Sorten im Aufwind

emh. In Österreich sind vier neue Weisswein-Rebsorten für Qualitätswein zugelassen worden, drei davon sind PIWIs. Damit macht Österreich einen wichtigen Schritt Richtung Förderung pilzwiderstandsfähiger Sorten, die dank hoher Resistenz gegen Pilzkrankheiten wie Echter und Falscher Mehltau (Oidium und Peronospora) grosse ökologische Vorteile mit sich bringen: Verringerung der ausgebrachten Pflanzenschutzmittel und somit weniger Traktorfahrten. Dadurch werden wiederum Schadstoffemissionen verringert und die Bodenverdichtung reduziert. Bei den drei neu zugelassenen PIWI-Sorten handelt es sich um Blütenmuskateller, Muscaris und Souvignier Gris. In Österreich, wo über 10 Prozent der Rebflächen biologisch bewirtschaftet werden, machen sich PIWI-Sorten in allen Weinbaugebieten bemerkbar. Daraus entstehen beachtliche Weine, wie internationale Bio- und PIWI-Weinprämierungen aufzeigen.

Delinat-Weinlager an neuem Standort

hrw. Das Delinat-Zentrallager ist von Weil am Rhein nach Grenzach-Wyhlen umgezogen. Das neue Logistikzentrum in der Nähe von Basel wird seit dem 1. Januar 2019 nicht mehr von einem externen Dienstleister, sondern wie in früheren Jahren wieder von Delinat selber bewirtschaftet. Ein achtköpfiges Team unter der Leitung von Antje Obatolu ist bestrebt, einen möglichst schnellen, zuverlässigen und ökologisch vorbildlichen Lieferservice anzubieten. Ein ausführlicher Bericht über die neue Delinat-Logistik und die damit verbundenen Neuerungen ist für die WeinLese 54 vom kommenden Mai geplant.

Generationenwechsel bei der Imkerei Gaupp

dar. Vor über 40 Jahren wanderte das österreichische Paar Christoph und Silvia Gaupp-Berghausen nach Spanien aus und baute sich in einem ausgestorbenen Dorf in der Sierra de Guadalupe in Zentralspanien eine Bio-Imkerei auf. Seit vielen Jahren beliefern sie Delinat mit verschiedenen feinen Bio-honigen. Jetzt haben sie die Imkerei in neue Hände übergeben: Tochter Malva Gaupp-Berghausen und ihr Mann David Nieto Jiménez führen sie im bisherigen Sinne weiter. Aufgrund des regenreichen Sommers war das Honigjahr 2018 in Spanien schwierig. So konnten Gaupps zum Beispiel keinen Rosmarinhonig ernten. Erfreulicherweise sind jedoch wieder Lavendel- und Wildblütenhonig aus Zentralspanien verfügbar. Klein sind die Erträge 2018 auch bei Luisa Fernández, unserer Bioimkerin in Asturien. Besser war es in Norditalien und Bulgarien, wo unsere Imker keine Ertragsausfälle vermelden.



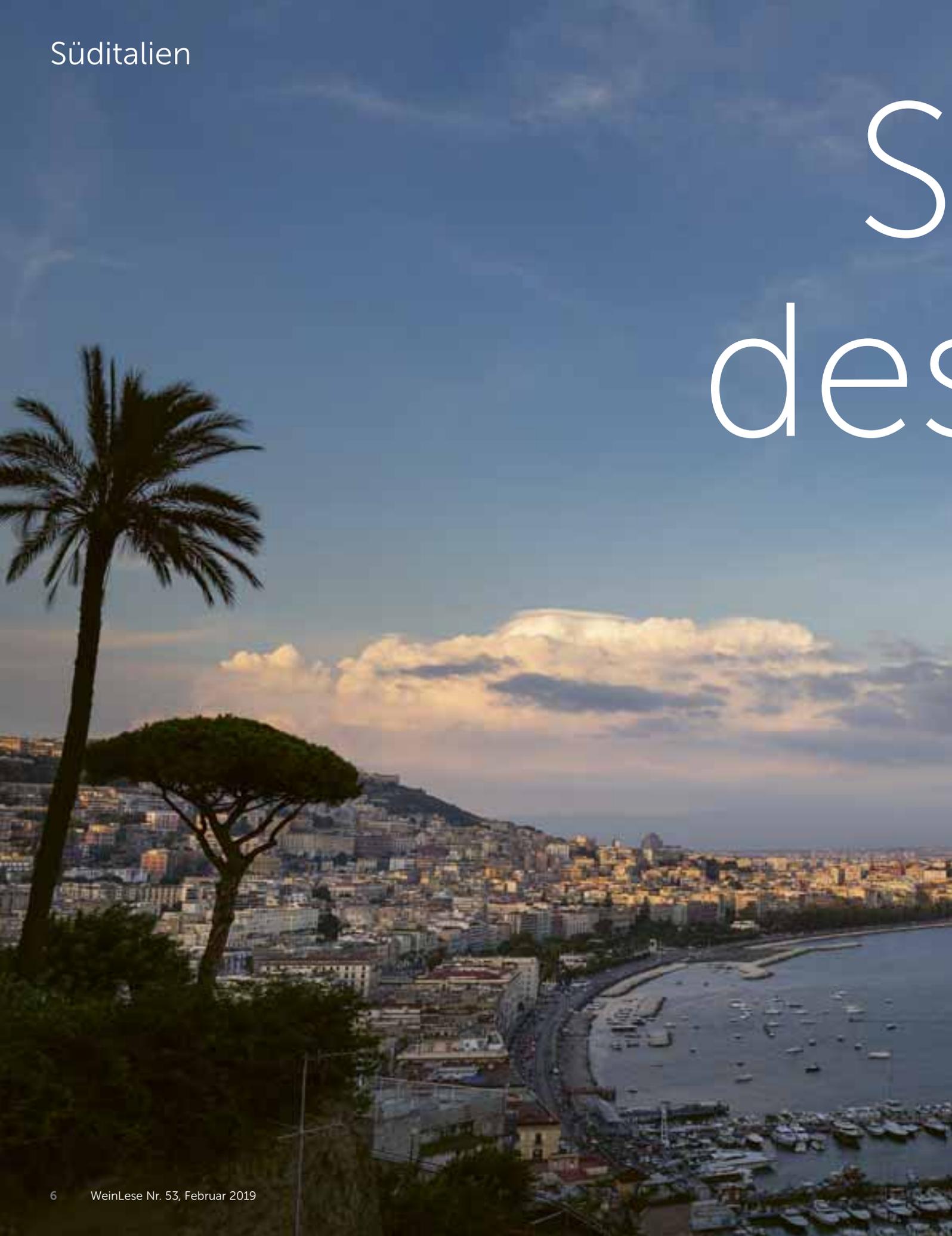
Neues Weindepot in Winterthur

roh. Anstelle des bisherigen Weinshops im Alnatura-Bio-Supermarkt wurde Ende Oktober 2018 an der Technoparkstrasse 5 das neue Delinat-Weindepot Winterthur eröffnet. Hier sind das gesamte Delinat-Sortiment sowie alle Dienstleistungen verfügbar, das heisst nebst den Weinen auch Olivenöle, Essige, Honige und Spirituosen sowie Gläserervice, Recyclingstation usw. Auch haben die Kunden die Möglichkeit, im Weinbistro ein Glas Wein zu geniessen. Das Weindepot ist offen von Montag bis Freitag zwischen 16 und 19 Uhr sowie am Samstag von 10 bis 17 Uhr.

Zu Gast auf der Sea Cloud

hrw. Alle zwei Jahre wird die Sea Cloud II für eine Woche zum Delinat-Weinschiff. Bei diesen exklusiven Weinkreuzfahrten auf dem Mittelmeer sind jeweils bis zu 70 Weinliebhaber mit an Bord. Im vergangenen Oktober haben nun die Verantwortlichen der Sea Cloud Delinat eingeladen, eine Kreuzfahrt von Tarragona über Mahón, Palma de Mallorca nach Valencia zu begleiten. Sommelier Dirk Wasilewski brachte 18 Delinat-Weine mit an Bord, führte Kurse, Degustationen und einen Landausflug zum Weingut Mas Igneus (Priorat) durch. Delinat war den meisten der 55 Gäste bis dahin unbekannt. Umso schöner, dass sie praktisch ausnahmslos begeistert reagierten auf die Weine und die strengen biologischen Anforderungen, die dahinterstehen. Im Mai 2020 wird dann die Sea Cloud II wieder zum Delinat-Weinschiff. Anmeldungen für die Kreuzfahrt von Rom nach Nizza: www.delinat.com/weinreisen

S des



Symbiose des Südens

Ein bisschen Chaos, viel Leidenschaft und überschwängliche Gastfreundschaft: Kaum anderswo ist diese Symbiose faszinierender als in Süditalien. Claudio Del Principe, Autor sinnlich-italienischer Kochbücher und freischaffender Texter, liess sich in Kampanien und Apulien auf eine kulinarische und kulturelle Entdeckungsreise mit Delinat-Winzern ein.

Text: Claudio Del Principe
Bilder: Yvonne M. Berardi



Kampanien – Pizza Napoletana, Piennolo und Dottor Paolos Aglianico

Oh, Madonna! Unsere Ankunft erfüllt bereits jedes Klischee Neapels. Schon die Autofahrt vom Flughafen in das wuselige Zentrum erfordert Nerven aus Stahl. Zur Begrüßung empfängt uns das Hotel mit einem Wasserfall auf der Eingangstreppe: Wasserrohrbruch. Es ist Sonntag. Handwerker unerreichbar. Aber ein Anruf bei Dottore Paolo, Eigentümer der «Fattoria La Rivolta», genügt, und schon werden wir umquartiert. Sinnigerweise ins Hotel «Paradiso». Die Aussicht über den Golf von Neapel und der Blick zur blauen Stunde

auf den Vesuv entschädigt für jede Aufregung. Ein paar schlichte Gerichte wie Polposalat, Auberginen-Parmigiana, Spaghetti mit Sardellen und Pistazien und eine Flasche gekühlter Falanghina tun das Übrige für die tröstende Widergutmachung. Genau das macht den Charme dieser Stadt aus. Das Schöne und das Hässliche. Die Ordnung und das Chaos. Sie gehen hier Hand in Hand.

Der Zweck unserer Reise in die beiden Weinregionen Kampanien und Apulien dient nicht nur dem Besuch ausgewähl-

ter Delinat-Winzer, sondern auch der Erkundung kulinarischer Exzellenzen und kultureller Schätze im jeweiligen Weingebiet. Wir verabreden uns am nächsten Morgen um acht Uhr mit Dottore Paolo Cotroneo. Acht Uhr? Wir sind gespannt. Oh, doch. Überpünktlich begrüsst er uns mit einnehmender Freundlichkeit. So auf den ersten Blick nimmt man ihm den Italiener gar nicht ab. Mit seinem hellen Teint, den rotblonden Haaren und seinem Volvo könnte er genauso gut Skandinavien sein. Der hauptberufliche Apotheker betreibt 80 Kilometer nordöstlich

Wer einmal frischen, noch lauwarmen Mozzarella di Bufala von Käser Luigi Costanzo gekostet hat, hat kaum mehr Lust auf Mozzarella aus dem Supermarkt.





Am Fusse des Vesuvs gedeiht die einzigartige, geschmacksintensive Piennolo-Tomate. Erst sie macht die Pizza Napoletana zum unvergleichlichen Hochgenuss.

von Neapel im Städtchen Torrecuso seit über 20 Jahren das aufstrebende Bio-Weingut Fattoria La Rivolta. Mit viel Liebe und noch mehr Passion. Das massive Steinhaus aus dem 18. Jahrhundert liess er prachtvoll renovieren, den Keller ebenso. Ausgestattet mit moderner Technik, keltert er hier seit dem Jahr 2000 mit Erfolg seine Weine.

Die Fattoria La Rivolta umfasst knapp 30 Hektar Reben, die auf kalk- und lehmhaltigen Böden wachsen. Es sind vor allem autochthone Sorten wie Bacca Bianca, Falanghina, Coda di Volpe (die er als reinsortigen Wein zu neuem Ruhm geführt hat) und Fiano sowie die roten Sorten Aglianico und Piediroso, die Paolo zu typischen süditalienischen Weinen verarbeitet. Der 360-Grad-Blick auf sanfte, sattgrüne Hügel und die grosse Pflanzenvielfalt sind bemerkenswert. Sein aus Kalabrien eingewanderter Grossvater betrieb schon Weinbau. Die Trauben wurden früher mehrheitlich an Kellereien verkauft. Erst Paolo begann,

eigene Weine zu kelttern. Er ist getrieben von seiner Passion, eigenständige Weine zu machen, die das Terroir spiegeln.

Das Geheimnis der Pizza Napoletana

Bevor wir jedoch das Weingut besuchen, verrät er uns seine Idee: Er möchte uns zu lokalen Erzeugern führen und uns zeigen, welche schlichten, aber erstklassigen Zutaten es für das Paradegericht Pizza Napoletana braucht. Nämlich beste Mozzarella di Bufala, Piennolo-Tomaten und die Kunst der handwerklichen Teigführung. Wir fahren nach Aversa in der Provinz Caserta (neben Battipaglia in der Provinz Salerno die Hochburg der Mozzarella-Herstellung) zu einem handwerklichen Käsebetrieb. Entlang der Autobahnausfahrt bietet sich ein groteskes Bild: Abfallberge türmen sich links und rechts der Leitplanken. Aversa, erklärt uns Paolo, ist eine für Kriminalität berühmte Gegend. Um den Fängen der Mafia zu entkommen, ziehen viele Junge ohne

Aussicht auf Arbeit weg. Eine beklemmende Realität, der sich Käser Luigi Costanzo und seine Geschwister mit ihrem Vorzeigebetrieb entgegenstemmen. Da ist er wieder, dieser unglaubliche Kontrast. Dieser Schatten von Hoffnung versus Hoffnungslosigkeit. Dieser Mut zur bedingungslosen Qualität und die Verpflichtung der kulinarischen Tradition und des hochwertigen Handwerks. Eines gleich vorweg: Wenn man einmal ihren frischen, noch lauwarmen Mozzarella di Bufala gekostet hat, diese Mischung aus süsser Milch und Salzlake mit einer einzigartigen, saftigen Textur, macht sich Verzweiflung breit. Wozu soll man bitte je wieder Mozzarella bei uns im Supermarkt kaufen? Ganz zu schweigen vom extrem fein cremigen Ricotta und anderen Produkten wie dem würzigen Provolone oder der geräucherten Scamorza. Die Milch, die sie verarbeiten, stammt von den eigenen Büffeln, die ausschliesslich mit Gras und Heu von den eigenen Weiden gefüttert werden. Ähnlich wie ein Bäcker, der einen eigenen Sauerteig



Dottor Paolo Cotroneo von der Fattoria La Rivolta ist stolz auf seine vollreifen, gesunden Aglianico-Trauben aus ökologisch mustergültigen Weinbergen.

verwendet, verwenden sie ihren eigenen *siero innesto*, also natürliche Molkefermente, die jeweils mittels Milchverarbeitung vom Vortag aufgefrischt werden. Das ergibt ein unverwechselbares Aroma, das nicht zu vergleichen ist mit dem uniformen Geschmack eines industriell gefertigten Mozzarellas.

Weiter geht es zu Angelo «Gioli» di Giacomo, einem Erzeuger im Parco Nazionale del Vesuvio, unweit des Stadtkerns von Neapel. Hier, am Fusse des Vesuvus, gedeiht eine einzigartige Tomate auf vulkanischer Erde. Die seltene, geschützte und geschmacksintensive Sorte Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP. Das typische Merkmal ist die Art der Konservierung. Die Tomaten werden zu grossen Trauben aufgeknüpft und luftgetrocknet. Dadurch konzentriert sich der Geschmack. Es ist Liebe auf den ersten Blick, wenn man die leuchtend roten und gelben Gebinde mit Piennolo-Tomaten an den Strassenständen oder auf den Balkonen Neapels hängen sieht. Ich bin

schon lange ein glühender Anhänger der kleinen, raren Tomate in Kirschform mit dem typischen spitzen unteren Ende. Endlich sehe ich sie zum ersten Mal vor Ort. Eindrücklich ist nicht nur die Lage am Fusse des schlummernden Vesuvus, wo sie angebaut wird, sondern auch, den Frauen zuzuschauen, die geschickt den Piennolo formen. So heisst die aufgeknüpfte, typische Traubenform. Durch die dicke Schale ist das fruchtige Fleisch gut geschützt. Die Piennolo-Tomaten können in dieser Form lange über den Winter aufbewahrt werden. Mit der Zeit wird das Aroma immer intensiver. Was mir neu war, ist, dass die Neapolitaner (die ja nicht gerade für ihr gemässigt Temperament bekannt sind) so viel Geduld aufbringen und die ersten Tomaten erst an Heiligabend zubereiten. Auf dieses Festessen freuen sich alle besonders. Spaghetti alle Vongole mit einem Sugo aus Piennolo-Tomaten. «Du musst bei den Tomaten schlafen, wenn du gute Piennolo-Tomaten machen willst», meint Angelo und spielt auf die intensive Pflege

der zarten Pflänzchen an. Wenn die Tomaten nicht als Piennolo aufgeknüpft werden, konserviert er sie in Einmachgläsern, als Passata oder auch ganz. Ob er auch Dosen verwendet? «Nie im Leben. Blech, weisst du, das wäre wie Wein im Tetrapack!»

Abends schliesst sich der Kreis. Paolo Cotroneo führt uns zu seiner liebsten Pizzeria «Fresco» am Lungomare in Neapel zu Antonio Troncone, einem Meisterschüler des legendären Enzo Coccia von der berühmten Pizzeria «La Notizia». Und wir finden auf einer luftigen Pizza Napoletana mit langer Teigführung den hervorragenden Mozzarella di Bufala Campana und die Pomodorini del Piennolo wieder. Unschlagbar simple Zutaten, aber in ihrer Güte und sorgfältigen Zubereitung eine perfekte Vollendung. Und was ist die ideale Getränkebegleitung dazu? Für Neapolitaner heisst die Antwort nicht Wein, sondern Bier. Wir ziehen trotzdem Paolos Aglianico vor und schwärmen noch immer vom langen Abgang.



Piennolo-Tomaten werden zu Trauben aufgeknüpft und luftgetrocknet.

Kulinarik und Kultur

Kampanien

Geniessen

Kampanien ist die Heimat des Büffelmozzarellas, und den sollte man in allen Varianten probieren. Ebenso die einzig wahre Pizza Napoletana, am besten belegt mit Piennolo-Tomaten. Im nahen Gagnano wird handwerkliche Pasta von Weltruhm hergestellt. Sie wird am liebsten mit Vongole und anderen Meeresfrüchten zubereitet, mit Ragù Napoletano oder mit Genovese, einem Rinder-Ragout mit Unmengen von lange geschmorten Zwiebeln. Typisch ist auch Pasta Infornata, die mit Tomatensauce und Mozzarella im Ofen überbacken wird. Sehr simpel und sehr beliebt sind auch die schmackhaften Friarielli e Salsiccie, in Olivenöl geschwenkte Cima di Rapa mit würzigen Salsiccia-Stückchen, oder der legendäre Fritto Misto mit knusprig ausgebackenen Köstlichkeiten aus dem Meer wie Tintenfisch, Gamberetti und kleinen Fischchen.

Essen

Pizzeria Fresco, zeitgemässe Pizzeria mit besten Zutaten und Trattoria-Gerichten
www.frescotrattoria.it

Ristorante Palazzo Petrucci, hochklassige Küche, Tradition, modern interpretiert (1 Michelin-Stern)
www.palazzopetrucci.it

Sehen

Neapel sehen und sterben, heisst es. Der Ausblick von einem der vielen Stadthügel aus ist in der Tat betörend. Im Zentrum lässt es sich prima bummeln oder über den täglichen Markt Pigna Secca schlendern. Und dann ist hier das Teatro San Carlo, eines der schönsten Opernhäuser der Welt.

Übernachten

Hotel Paradiso, unbedingt Zimmer mit Meerblick buchen.
www.hotelparadisonapoli.it

Mergellina Resort, direkt am Lungomare
www.mergellinaresort.com

Das Agriturismo B&B gleich beim Weingut der «Fattoria La Rivolta» in Torrecuso
www.levignettorrecuso.it

Apulien – Pasta, Brot und die Liebe zum Wein

Dreihundert Kilometer weiter südöstlich tauchen wir ein in die Welt des Primitivo di Manduria. Salvatore Mero ist ein wandelndes Lexikon. Es ist halb sechs Uhr morgens, und auf der Fahrt zu einem traditionellen Holzofenbäcker in Manduria erzählt er so viel über Apulien, dass mein Notizbuch zu einer kleinen Enzyklopädie anschwillt. Der sympathische Winzer sprudelt vor Wissensvermittlung, Neugier, Leidenschaft für Landwirtschaft und purer Lebenslust. Wir sind in einer der ältesten Backstuben des Salento bei

Bäcker Giovanni Stasi, der noch mit 82 Jahren in einer Ruhe handgeformten Laiben liebevoll eine Seele einhaucht. Es ist ein karger Raum. Den Eingang könnte man glatt verwechseln mit einem unscheinbaren Wohnhäuschen. Eines dieser geduckten, aus weissem Tuffstein. Ganz Manduria besteht aus diesem charakteristischen Stein. Darin steht ein jahrhundertalter Holzofen. Mein Herz schlägt höher, wenn es um Brot geht. Und hier sind wir im Herzen einer ganz grossen Brottradition Italiens. Pane Pu-

gliese ist einzigartig. Pane di Altamura gar das einzige Brot weltweit mit geschützter Ursprungsbezeichnung. Brot wird hier nicht aus Weich- sondern aus dem blassgelben Hartweizen gebacken. Dieser Weizen, auf den die Menschen hier so stolz sind. Weil daraus neben dem täglichen Brot auch die typischen gelochten Frese entstehen, Taralli, Süssgebäck, aber eben auch kunstvolle, handgemachte Pasta. Wir sind hier im Land der Orecchiette. Sie bestehen nur aus Wasser und Hartweizengriess. Die

Mit stoischer Ruhe schiebt Bäcker Giovanni Stasi auch mit 82 Jahren noch handgeformte Brotlaibe und Teiglinge für das typische Trockengebäck Frese in den Holzofen.





Mitten in der malerischen Altstadt von Manduria serviert die Trattoria Cinquesanti beste traditionelle Fischgerichte wie geschmorten Oktopus oder junge, frittierte Rotbarben.

Purezza der apulischen Küche ist beispiellos. Der Garten Eden Italiens, mit der schönsten und schmackhaftesten Gemüsevielfalt. Giovanni schiebt so nebenbei noch Peperoni in den Ofen. Gewürzte Feigen. Und eine Pignata mit Fave. Der Duft lässt sogleich unseren Magen knurren. Die Saubohnen garen sanft im Tonkrug. Werden dann püriert und mit Catalogna als regionaltypische Fave e Cicoria gegessen.

Primitivo & Co.

Doch vorher geht es aufs Feld. Die Reben – hauptsächlich die Sorten Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nera – sind umgeben von jahrhundertealten Olivenbäumen. Wir befinden uns im Ausläufer des Apennins, in der Murgia Tarantina. Das Ionische Meer ist einen Steinwurf entfernt. Bis zur adriatischen Küste sind es gerade mal 50 Kilometer. Hier gedeihen grossartige, kraftvolle Weine, die Dank der Sorgfalt in der Kellerei Feline sehr modern, schlank und elegant wirken. Sie tragen wesentlich dazu bei, den

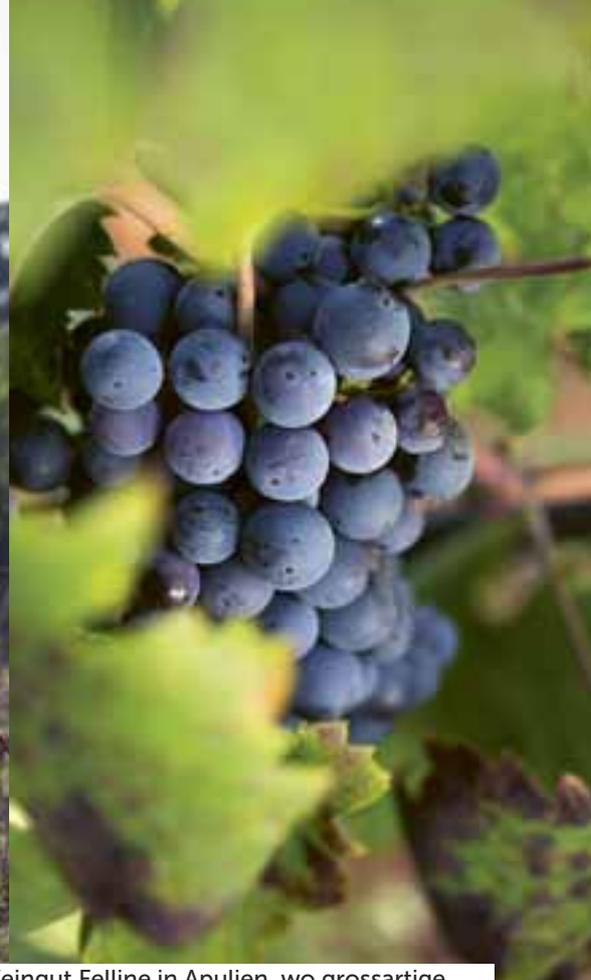
Ruf des beliebten Primitivo di Manduria als hochwertigen Spitzenwein zu festigen. Salvatore stoppt alle paar Schritte. Er macht einen auf Quizmaster, zeigt auf etwas und fragt: «Wisst ihr, was das ist?» Bevor wir irgendetwas Falsches sagen, löst er auf: «Wilde Kapern.» Zwei Schritte weiter, gleich neben den verlassenen Trulli, Kaktusfeigen, violette Feigen, Quitten, Mandeln, Zichorien, Birnen, Fenchel, es hört nicht auf. Und das alles gleich neben den Reben. Da! Spargeln. «Spargeln? Wachsen die nicht im Frühling?» «Die hier nicht», sagt Salvatore. «Diese schlanken, wilden Spargeln geniessen wir im Herbst. Kurz dämpfen, ein paar Tropfen Olivenöl darüber, wunderbar.»

Rucola und Meerfenchel vom Strassenrand

Einmal steht er während der Fahrt voll auf die Eisen und steigt aus: «Das wilde Pflänzchen hier?» Sieht aus wie Unkraut. «Rucola!» Es muss etwas geben, das ich

kenne und er nicht, denke ich mir. In den Dünen entdecke ich es auf einem Felsen: «Das hier, Salvatore?» «Keine Ahnung...» «Ich schon: Meerfenchel! Schmeckt ganz toll, eine Mischung aus Kapern und Queller. Kurz dämpfen, etwas Oliven darüberträufeln – herrlich.» Wenn er vom Wein redet, spricht er wie von seinen Kindern. Respektvoll. Liebevoll. Wie auch vom Land. Den Erzeugnissen und der jahrtausendealten Kultur, von der man in Manduria auf Schritt und Tritt Zeuge wird. Der heilige Petrus soll nahe Manduria Schiffbruch erlitten haben. Die Einwohner von Feline halfen ihm aus der Seenot. Darauf habe er von hier aus das Christentum verkündet, zog nach Rom weiter und wurde erster Papst.

Auf dem Weg zum nahen Strand halten wir in der Käserei Olivaro und holen uns ein zweites Frühstück. Die frischen Mozzarella und Nodini verspeisen wir im Schatten eines 400 Jahre alten Olivenbaums. Der Geschmack ist umwerfend



Delinat-Önologin Martina Korak bei Salvatore Mero auf dem Weingut Felling in Apulien, wo grossartige, kraftvolle und gleichwohl elegante Weine entstehen.

und so komplett anders als der Büffel-milchmozzarella, den wir in Kampanien gekostet hatten. Hier wird auch die unwiderstehliche Burrata aus Kuhmilch hergestellt, Stracciatella oder die gereifte Ricotta forte, die einem fast die Schuhe auszieht, so pikant und kräftig schmeckt die. Was ihn motiviert habe, vor über zwanzig Jahren auf Bio umzustellen, möchte ich von Salvatore Mero wissen. «Es ist ganz einfach: Wer sich selber respektiert, muss auch die Natur respektieren. Ich bin praktisch auf dem Feld, in den Reben geboren, ich möchte Lebensmittel konsumieren ohne Stoffe, die mir oder der Natur schaden. Das ist meine Motivation.» Wir treffen seinen Partner und Önologen Gregory Perrucci im «Spazio Primitivo». Im einladenden grosszügigen Showroom führen sie zusammen, was zusammengehört: Wein, Essen, Kultur. «Für uns steht Wein immer in Verbindung mit Essen. Unsere Tradition, unser Land, der Duft des Weins und der Geschmack der Speisen, das alles muss sich harmonisch miteinander ver-

binden, damit man den perfekten Genuss hat.» Wir lernen von den Frauen, wie man Pasta zubereitet. Orecchiette und Pizzarietti. Wie man eine Parmigiana aus Auberginen schichtet und einen Sugo mit Braciolo, den typischen Rindfleischrouladen, kocht. Das alles ver-spiesen wir gemeinsam an einer Tavolata, während Gregory am Flügel sitzt und eine fröhlich singende Hochzeitsgesellschaft bespasst, die zum Testessen hier ist. Wir könnten die ganze Nacht zuschauen und weiteressen. Ach, was. Den Rest unseres Lebens!



Claudio Del Principe, Sohn einer italienischen Einwandererfamilie, arbeitet als freier Texter und Autor und lebt mit seiner Familie in Binningen bei Basel. Seine Website «Anonyme Köche» gilt als Perle unter den deutschsprachigen Foodblogs. Seine preisgekrönten Kochbücher sind eine Liebeserklärung an Langsamkeit, Achtsamkeit und Sorgfalt in der Küche. Zuletzt erschien im Schweizer AT Verlag «al forno». Alles aus dem Ofen: Unkompliziert. Überraschend. Unwiderstehlich gut.



In den Dünen entdeckt: Meerfenchel.

Kulinarik und Kultur

Apulien

Geniessen

Die Region Salento ist nicht nur für hervorragende Weine bekannt. Auch die Produkte, die hier auf den Teller kommen, sind von unwiderstehlich guter Qualität. Allen voran reifes, aromatisches Gemüse und Obst sowie fruchtiges Olivenöl. Grossartige, simple und doch raffinierte Fischküche. Aus lokalem Weizen und lediglich Wasser formen Frauenhände eine unvergleichlich kunstvolle Pastavielfalt von Orecchiette über Pizzarietti bis Cavatelli. Am liebsten kombiniert mit Cima di Rapa oder anderem Gemüse und Hülsenfrüchten oder einem Sugo mit Rinderrouladen. Das aromatische Pane Pugliese aus demselben Hartweizen und die Frese sind von besonderer Güte. Lohnenswert ist ein Besuch der Kulturstadt Manduria im nördlichen Salento. Ein paar Insidertipps:

Essen

Cinquesanti, hervorragende Trattoria mit traditioneller Küche mitten im Zentrum www.la-locandadei-cinque-santi.business.site

Hostaria Masseria del Sale, schöne historische Masseria, sorgfältig zubereitete Gerichte der Region. www.masseriadelsale.it

La Biga, Pizzeria e Ristorante, einfach, schnörkellos und gut. Piazza Commestibili, 7, Tel. +39 349 196 5482

Sehen

Das historische Zentrum von Manduria mit seinen typischen Tuffsteingebäuden lädt zum Flanieren ein. Ausflüge ins malerische Lecce, nach Alberobello zu den Trulli oder ans nahe Meer sind ebenso lohnenswert.

Übernachten

Corte Borromeo, sehr schönes, historisches Fünfsternehaus mitten in der Altstadt www.corteborromeohotel.it

Masseria Li Reni, historische Masseria mit grossem Umschwung und schönem Pool www.masserialireni.com

Masseria Potenti, sehr schöner Agriturismo mit hervorragender regionaler Küche www.masseriapotenti.it

Südtalien

L'amore per la terra – la passione per il vino

Ein weiteres wichtiges Delinat-Weingut in Südtalien ist auf der Sonneninsel Sizilien zu Hause. «Andiamo alla natura!» fordert Winzer Massimo Maggio seine Gäste gerne auf, wenn er stolz sein Weingut präsentiert. Ein eindrücklicher Paradiesgarten. Umsäumt von Orangen-, Oliven- und Maulbeerbäumen, mit blühender Flora zwischen den Rebstöcken und herrlich duftenden Kräutergärten gedeihen hier Farbenpracht und Biodiversität. Schmetterlinge und summende Bienen schwirren in der heissen Luft. Auf Steinhaufen sonnen sich Echsen. Die Rebberge als vielfältige Mischkultur. Der Vorteil einer grossen Biodiversität liegt für Massimo Maggio auf der Hand: «Sie macht den Rebberg zu einem funktionierenden Ökosystem.» Nachteile wie Mehrarbeit und intensive Präsenz im Rebberg würden mehr als kompensiert. «Wir werden dafür mit Trauben belohnt, die gehaltvolle, charakteristische und authentische

Weine ermöglichen», erklärt der Winzer. Auf seinem über 100 Hektar grossen Betrieb wachsen nicht nur Reben, sondern auch Oliven, Tomaten, Zitrusfrüchte, Kräuter und sogar Getreide, aus dessen Mehl aromatisches Brot und geschmackvolle Pasta entstehen.

Liebe zum Land – Passion für den Wein

Das Weingut Maggio Vini befindet sich in der einzigen DOCG Siziliens, dem nur 170 Hektar grossen Cerasuolo-di-Vittoria-Gebiet in der Provinz Ragusa. In den 1990er Jahren gehörten die Maggios zu den ersten Winzern Siziliens, die ihr Weingut ganz auf Bio umstellten. Sie leben und arbeiten ganz nach dem Credo «L'amore per la terra – la passione per il vino». Zu Deutsch etwa: «Liebe für das Land und Leidenschaft für den Wein». Dabei verbinden sie modernste Technologie mit Erfahrung und Tradition. Mag-

gio Vini wurde 1967 gegründet und stellte anfänglich ausschliesslich günstige Offenweine her. «Als wir 1998 umstellten, galt die biologische Bewirtschaftungsmethode als verpönt. Es hiess, so liessen sich keine guten Weine herstellen», erinnert sich Massimo Maggio. Mittlerweile beweist er längst das Gegenteil. Aus der typischen sizilianischen Rotweinsorte Nero d'Avola und aus internationalen Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Shiraz entstehen gehaltvolle, harmonische Weine, die ihre Herkunft nicht verleugnen. Dasselbe gilt für die typischen Weissweinsorten Catteratto, Insolia und Grillo. Sie alle sind perfekte Begleiter für mediterrane Leckereien. Von köstlichen Antipasti über herzhaftes Pasta bis zu schlichten Fisch- und Fleischgerichten, nach denen sich so viele Sizilien- und Italienfreunde sehnen.

Martina Korak

Massimo Maggio: «Die Natur belohnt uns mit Trauben, die gehaltvolle, charakteristische und authentische Weine ermöglichen.»



Bild: Maggio Vini



Bild: Emilio Tridona

WeinLese-Angebot

Probierpaket

Symbiose des Südens

Die Delinat-Winzer aus Süditalien überzeugen mit authentischen, sortentypischen Weinen aus reicher Natur. Entdecken Sie drei verschiedene Weine aus Kampanien, Apulien und Sizilien. Sie bringen südliche Wärme und Herzlichkeit in die Winterstube. Dem Probierpaket liegen passend zu den Weinen ausgewählte Rezept-Tipps von Kochbuchautor Claudio Del Principe bei.

Fata Morgana Primitivo Puglia IGP 2016

Reiffruchtige Noten erinnern an den Süden, die frische und nicht zu kräftige Struktur macht Lust auf die reichhaltige Küche Süditaliens mit ihrem grossen Gemüse-reichtum. Schluck für Schluck ein Stück Italien.

www.delinat.com/1237.16
CHF 11,80, € 8,90 pro Flasche
(CHF 1.57 pro dl, € 11,87 pro l)

Rezept-Tipp von Claudio Del Principe: Carote al forno.

Rotweine mit Restsüsse sind Schmeichler, doch gilt es, dazu Gerichte zu wählen mit einer ebenfalls süsslichen Note. Wunderbar passen ofengeröstete Karotten, begleitet von einem Schmorbraten, einem Risotto oder Polenta.

Fattoria La Rivolta Aglianico Aglianico del Taburno DOC 2015

Ein Tropfen für Weinfreunde, die das Besondere lieben. Kräftige, aber feine Gerbstoffe, eine schöne Frische und ein einzigartiges Geschmacksprofil verwöhnen den Gaumen.

Aglianico gehört zu den besten Rebsorten Süditaliens.

www.delinat.com/3021.15
CHF 18,60, € 14,90 pro Flasche
(CHF 2.48 pro dl, € 19,87 pro l)

Rezept-Tipp von Claudio Del Principe: Coniglio al forno.

Die Sellerie- und Gewürznoten im geschmorten Kaninchen harmonieren bestens mit der frischen Frucht des Aglianico. Sein jugendliches Tannin spielt mit den Aromen des Gerichts.

Vigna di Pettineo Sicilia IGT 2015

Ein Glanzlicht für Liebhaber sizilianischer Weine. Der ganz auf Frucht gebaute Nero d'Avola von Massimo Maggio kommt ganz ohne Holznoten aus. Vollmundig, samtig und fruchtige Noten machen ihn zu einem Genusswein.

www.delinat.com/3366.15
CHF 21,-, € 16,80 pro Flasche
(CHF 2.80 pro dl, € 22,40 pro l)

Rezept-Tipp von Claudio Del Principe: Orecchiette con guanciale.

Ein einfach-raffinierter Eintopf: Pasta mit Gemüse, Speck und Kartoffeln, gewürzt mit Pecorino. Die frische Frucht des Nero d'Avola schlägt die Brücke zum feinherben Mangold und zum salzigen Speck.

Lieferung
portofrei!

Das Paket mit
3 x 2 Flaschen kostet
CHF 102.80 / € 81,20

(Ø CHF 2.28 pro dl, € 18,04 pro l)
Art. 9152.96

Bestellen Sie per Telefon:

CH 071 227 63 00
DE 07624-33999-0
AT 0820 420 431

Montag bis Freitag 8–18 Uhr,
Samstag 8–12 Uhr

oder im Delinat-Webshop:
www.delinat.com/9152.96



Auf ein Glas mit...

Günter Faltin

1985 hat Wirtschaftsprofessor Günter Faltin das Unternehmen Teekampagne gegründet. Der heute grösste Teeversandhändler Deutschlands verkauft ausschliesslich echten, fair produzierten Darjeeling-Tee aus biologischem Anbau. Im Interview erzählte uns der Hochschulprofessor seine Erfolgsgeschichte.

Sie haben 1985 das Unternehmen Teekampagne gegründet. Wie ist es dazu gekommen?

Günter Faltin: Ich wollte meinen Studenten am praktischen Beispiel zeigen, dass

man ein Unternehmen gründen kann, das gleichermassen fair gegenüber Produzenten und Konsumenten ist. Die Erzeuger bekommen gute Preise für hochwertigen Tee, und die Verbraucher müssen dank unseres Kampagnenprinzips, das Wege und Material einspart, für diese hohe Qualität nicht tief in die Tasche greifen.

Sie waren damals Wirtschaftsprofessor an der Freien Universität in Berlin. Gaben ökonomische Anliegen den Ausschlag für die Gründung?

Auf meiner Seite gab das nicht den Ausschlag, ich hatte ja mein Einkommen als Hochschullehrer. Ich hatte recherchiert, dass sich der Direkteinkauf des Tees in Indien ab einer Menge von zwei Tonnen

«Wenn man nicht den Konventionen folgt, ergeben sich oft neue, günstigere Kombinationen.»

Günter Faltin

lohnt. Unsere Standardverpackung ist die 1-kg-Tüte, das heisst, auch der Aufwand für Material war überschaubar. Bei dem hervorragenden Preis, den wir den Kunden bieten konnten, waren wir rasch ausverkauft. Ökonomische Gewinner waren und sind bis heute die Kunden, die plötzlich feinen Darjeeling zu einem enorm günstigen Preis bekamen.

Welchen Stellenwert hatte damals die Ökologie für Sie?

Damals gab es kaum ein Verbrauchermagazin, das nicht über besorgniserregende Pestizidrückstände berichtete. Wir haben die Produzenten von Anfang an ermutigt, auf chemische Dünge- und Pflanzenschutzmittel zu verzichten. Wir waren die Ersten, die nicht nur auf Rück-



Günter Faltin: «Tagsüber trinke ich meistens Tee. Abends aber ist ein Glas Wein wunderbar.»

stände kontrollieren liessen, sondern die Ergebnisse der Rückstandsanalyse sogar auf der Packung veröffentlichten. Und auch die Ersten, die ein Wiederaufforstungsprogramm in Darjeeling starteten, das wir bis heute allein finanzieren.

Welche Ziele verfolgten Sie mit der Teekampagne genau?

Ziel war und ist es, viel mehr Menschen für das Thema Gründung zu begeistern. Wenn man nicht den Konventionen folgt, ergeben sich oft neue, günstigere Kombinationen. Tee gab es schon lange und Grosspackungen auch, aber Teehandel nur mit einer einzigen Teesorte, dafür aber direkt vom Erzeugerland und in Grosspackungen, um sie besonders preisgünstig anbieten zu können – das war 1985 neu.

Sie fokussierten sich von allem Anfang an auf eine einzige Teesorte: Weshalb musste es Darjeeling sein?

Wenn man nur eine Sorte anbietet, dann muss das ein guter Tee sein. In den Teebüchern las ich, dass Darjeeling als der «Champagner unter den Tees» gilt. Deshalb ist es Darjeeling geworden.

Persönlich

Günter Faltin wurde am 25. November 1944 in Bamberg (DE) geboren. Von 1964 bis 1968 studierte er Volkswirtschaft in St. Gallen und Tübingen. 1972 promovierte er an der Universität Konstanz. 1977 wurde er als Professor an die Freie Universität Berlin berufen, wo er den Arbeitsbereich Entrepreneurship aufbaute. 1985 initiierte er das Unternehmen Teekampagne. Hintergrund der Unternehmensgründung: Als Hochschulprofessor wollte er seinen Studenten an der Freien Universität Berlin zeigen, dass eine nachhaltige, faire und intelligente Art des Wirtschaftens möglich ist. Heute ist die Teekampagne die grösste Importeurin von Darjeeling-Tee aus Indien und das grösste Teeversandhaus Deutschlands. Die Teekampagne hat heute ihren Sitz in Potsdam. 20 Mitarbeiter kümmern sich dort um die Wünsche der mittlerweile rund 200 000 Kunden. Mit Delinat besteht eine Partnerschaft, deren Ziel es ist, in Sachen Nachhaltigkeit und Transparenz neue Massstäbe zu setzen.

www.teekampagne.de



Bild: Teekampagne, Aubert

Indische Pflückerinnen ernten für die Teekampagne zu fairen Konditionen biologischen Darjeeling-Tee.

Was ist das Besondere an diesem Tee? Aufgrund der geografischen Besonderheiten – der steilen Hänge, der hohen Lage, der intensiven Sonneneinstrahlung und des kühlen Bergklimas – schmeckt dieser Tee sehr fein und blumig. Es sind nur 87 Teegärten, die zur Region Darjeeling gehören, und die jährliche Produktionsmenge ist mit 9000 Tonnen sehr überschaubar. Kein Wunder, dass er zu jenen Tees zählt, die häufig und viel gefälscht werden. Darum haben wir ein System der Rückverfolgbarkeit initiiert.

«Darjeeling gilt als Champagner unter den Tees.»

Günter Faltin

Die Teekampagne zeigt, dass sich Ökonomie und Ökologie gut vertragen. Spüren Sie eine Art Seelenverwandtschaft mit Delinat-Gründer Karl Schefer?

Auf jeden Fall, ich glaube, wir haben beide schon nachhaltig agiert, als dieser Begriff noch nicht seine heutige Popularität besass. Karl Schefer ist ein Pionier des Bioanbaus von Wein, hat Richtlinien entwickelt und fördert Biodiversität. Wir sind ebenfalls Pioniere im Hinblick auf

transparenten Teehandel. Ich finde, da gibt es viele Parallelen.

Tee oder Wein: Was ziehen Sie vor?

Das hängt eindeutig von der Uhrzeit ab. Tagsüber trinke ich meistens Tee. Abends aber finde ich ein Glas Wein wunderbar.

Bei welchen Gelegenheiten trinken Sie Wein?

Wenn ich mich am Abend mit Freunden treffe, dann diskutieren wir gerne bei einem Glas Wein. Auch zu Käse, finde ich, ist Wein ein idealer Begleiter.

Worauf achten Sie, wenn Sie eine Flasche Wein kaufen?

Ich achte auf hohe Qualität und auf ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis. Mir liegt nicht so sehr an einem klangvollen Namen oder einem schönen Etikett, sondern an den Informationen, die man dort findet, wie Herkunft, Jahrgang usw. – das haben wir übrigens auch für unsere Etiketten übernommen!

Weshalb sollen Delinat-Weinliebhaber Darjeeling von der Teekampagne trinken?

Die Delinat-Kunden sind einen hohen

Standard gewöhnt – in Bezug auf Qualität, Bio-Anbau, Transparenz und Nachhaltigkeit. Es sind auch die Standards der Teekampagne. Unsere Unternehmensphilosophie ist sehr ähnlich, nur die Art unserer Produkte unterscheidet sich.

Interview Hans Wüst

**Weintipp
Günter Faltin**



Besonders überzeugt hat mich der Château Coulon von Delinat. Ein wunderbar fruchtiger Wein, ausgewogen im Hinblick auf Gerbstoffe und Säure. Ein toller Biowein zu einem günstigen Preis.

**Château Coulon
Sélection spéciale
Corbières AOP 2016
www.delinat.com/2047.16**

Alte Gemüse, neu entdeckt

Es gibt sie schon seit Jahrhunderten, doch in der Moderne waren sie lange vergessen. Jetzt sind sie wieder gefragt: Petersilienwurzel und Palmkohl. Ganz im Trend, aus einfachen Dingen etwas Gutes zu kochen.

Die zwei gibts noch nicht als Conveniencefood, also bequemes Essen, das man nur noch in die Mikrowelle zu schieben braucht. Aber gerade darum liebe ich sie: Rohstoff, um gewaschen, geschält, geschnitten zu werden und sich im Nu in Leckerbissen zu verwandeln.

Palmkohl

Er heisst auch Cavolo Toscano, weil er Ende des letzten Jahrhunderts in der Toskana wieder angebaut wurde. Doch schon im 17. Jahrhundert kannte man Palmkohl in grossen Teilen Europas, in Italien als Teil der Ribollita, des toskanischen Gemüseeintopfs. Heute in Mode ist der Federkohl (Kale). Doch wer einmal Palmkohl gekostet hat, vergisst den anderen.

Palmkohl mag ich auch darum, weil ich ihn im Garten selbst anbauen kann. Pflanzen im Juni und im Juli ist ganz einfach und auch im Topf möglich. Ab Herbst pflücke ich dann Woche für Woche die zarten Blätter bis in den Frühling hinein. Im letzten Winter gabs aber eine Überraschung. Eines Morgens waren die Blätter bis auf den Strunk weg: Der Hirsch hatte den Palmkohl entdeckt.

Zart und fein

Den ersten Palmkohl beäugte ich vor einigen Jahren skeptisch. Kann der zart sein? Wohl bitter? Und wie lange soll ich den kochen? Schrittweise näherte ich mich ihm: Rippen entfernen, Blätter klein schneiden und im Olivenöl mit wenig Knoblauch kurz dünsten. Erste Probe nach drei bis vier Minuten: Wow – schon gar! Abgeschmeckt mit wenig Salz und etwas zitronigem Cumeo-Pfeffer, präsentierte sich die Gemüsebeilage prächtig neben einem Grünkernburger. Dazu mag ich einen trockenen, gehaltvollen Weisswein oder einen fruchtig-frischen Rotwein mit wenig Tannin.

Die Blätter müssten doch auch roh geniessbar sein. Also schnitt ich sie ganz fein und mischte sie roh in den Blattsalat: attraktiv und wunderbar zart. Und nun? Natürlich ein Versuch mit den Blattrippen. Und tatsächlich, nach zehn Minuten waren auch sie knackig gar. Ich mischte sie mit fein geschnittenem Lauch, orientalisch gewürzt. Mit Bulgur und gebratenem Blumenkohl ein Gaumenschmaus. Dazu passt ein Glas Riesling.

Übrigens: Palmkohl ist eine Gesundheitsapotheke: Sekundäre Pflanzenstoffe, Beta-Carotine und andere Vitamine. Und er erfreut auch das Auge. Wenn ein paar Palmkohlblätter übrigbleiben, stelle ich sie in eine Vase mitten auf den Esstisch. Manchenorts wurde er früher ausschliesslich als Zierpflanze genutzt.

Petersilienwurzel

In der Petersilienfamilie gibt es eine Art mit essbaren Wurzeln. Sie gleicht der Pastinake, und mir gefällt das einzigartige Aroma zwischen Petersilie und Sellerie. Schon die alten Griechen kannten die Petersilienwurzel. Lange vergessen, meldet sie sich heute zurück bei allen, die Pfiff in die Winterküche bringen wollen.

Auch die Petersilienwurzel wächst in unserem Garten. Gesät zwischen März und Mai, liebt sie lockeren, tiefgründigen, feuchten Boden. Geerntet wird von September bis Dezember. Sie nimmt es aber nicht übel, wenn sie noch ein, zwei Monate länger im Boden bleiben muss. Pe-



**Petersilienwurzeln
verführen mit
einem Aroma
zwischen Petersilie
und Sellerie.**



Palmkohl oder Cavolo Toscano ist nicht nur ein Leckerbissen auf dem Teller, sondern auch eine Augenweide in der Blumenvase.

tersilienwurzeln überzeugen mit gesundem Eiweiss, Vitaminen und viel Mineralstoffen, mehr als bei Karotten.

Kulinarischer Hochgenuss

Mein Favorit ist das Püree: würzig-süsslich-cremig, himmlisch. Zusätzliches Würzen ist überflüssig; einfach im Salzwasser gar kochen, pürieren und mit einem rechten Stück Butter mischen. Dazu gibts ein Saiblingfilet, bei 60 Grad sanft gegart, oder ein Ofengemüse. Wunderbar schmecken knusprige Wurzelchips als Snack. Zur Petersilienwurzel, gerade in Begleitung von Fisch oder anderem Gemüse, passt ein aromatischer, vollmundiger Weisswein mit mässiger Säure. Gerne mische ich Petersilienwurzel mit Karotten, beide in Stäbchen geschnitten, in Weisswein und Butter glasiert, und gebe als Dekoration ein gebratenes Lammkotelett dazu. Hier schmeckt mir ein Tempranillo, zum Beispiel der Rioja Osoti, besonders gut.

Palmkohl und Petersilienwurzel vertreiben die Langeweile aus der Winterküche. Aber es gibt in der kalten Jahreszeit noch mehr Gemüse zu entdecken: gelbe Randen, Puntarella, Trevisano, Topinambur, Pastinaken. Kochen vertreibt den Winterblues.

Peter Kropf

Ein paar Rezepte mit Palmkohl und Petersilienwurzel sowie Tipps für passende Delinat-Weine finden Sie hier: www.delinat.com/alte-gemuese

Klimawandel

Einen Monat früher ernten

Ohne Bewässerung ist Weinbau im Süden Portugals kaum mehr möglich. Auf dem Weingut Vale de Camelos wurden deshalb bereits vor 20 Jahren Teiche angelegt, um das Regenwasser zu sammeln.

Ernte bereits im Sommer, verbrannte Trauben, hohe Alkoholwerte – der Klimawandel setzt dem Weinbau zu und treibt ihn immer stärker nordwärts. Wie Delinat-Winzer mit diesem Phänomen umgehen.

Josep Maria Albet i Noya, Biopionier der ersten Stunde aus Katalonien, sammelt seit 20 Jahren fein säuberlich Erntedaten verschiedener Parzellen und Rebsorten. Sie zeigen für sein Weingut, das auf dem 41. Breitengrad und somit in einer gemässigten Weinbauzone liegt, eine klare Tendenz: Der Erntezeitpunkt verschiebt sich immer mehr nach vorne in den Sommer hinein. Heute wird im Vergleich

zu 1991 je nach Traubensorte 10 bis 25 Tage früher geerntet. Zwar gibt es immer wieder Jahre mit Ausschlägen in die andere Richtung. Doch der allgemeine Trend ist klar: Wurde die früh reifende Chardonnay-Traube zu Beginn der 1990er Jahre normalerweise ab dem 5. September gelesen, ist dies heute meist vor dem 25. August der Fall. Bei der mittelfrüh reifenden Tempranillo-Traube ist

der Erntezeitpunkt sogar deutlich über 20 Tage vorgerückt. Beim spätreifenden Cabernet Sauvignon ist es weniger ausgeprägt (zirka 10 Tage früher).

Auch weiter nördlich, etwa in den auf dem 49. und 50. Breitengrad liegenden Weinbaugebieten Rheinhessen und Mosel, wird tendenziell früher geerntet. «Wir haben noch nie so früh begonnen wie 2018», sagt Tobias Zimmer vom Weingut Hirschhof in Rheinhessen. Die Lese begann bereits am 22. August. Erntestart ist hier normalerweise zwischen Anfang und Mitte September. Noch weiter nördlich, an der Mosel, war der früheste Erntebeginn auf dem Weingut zur Römerkelter in den Jahren 2011 und 2017 (jeweils Ende August). 2018 begann die Lese am 11. September, das ist eine Woche früher als im Durchschnitt der letzten 20 Jahre.

Weinbau wandert nordwärts

Die generell höheren Temperaturen und die raschere Traubenreife führen auch dazu, dass sich der Weinbau in Europa ständig weiter nach Norden verschiebt. Noch im letzten Jahrhundert galten nur Regionen zwischen dem 30. und 50. Breitengrad als für den Weinbau geeignet. Die Mosel auf dem 50. Breitengrad war lange Zeit so ziemlich das nördlichste Anbaugelände Europas. Mittlerweile wird Weinbau auch in Holland, England und Dänemark, also bis zum 55. Breitengrad, betrieben. In England wird heute Schaumwein auf hohem Niveau erzeugt. Und seit 2008 gibt es sogar einen Weinberg an der Südküste von Norwegen am 58. Breitengrad.

Die sich verändernden klimatischen Bedingungen mit monatelangen Trockenperioden, extremen Niederschlägen, tendenziell früherer Traubenreife und ei-



Wertvolle Aufzeichnungen: Erntedaten der Bodega Albet i Noya über die letzten 20 Jahre zeigen, wie sich die Traubenlese immer mehr nach vorne verschiebt.

ner Verschiebung der Anbaugrenze nordwärts stellt vor allem die Winzer im Süden vor grosse Herausforderungen. Es wird immer schwieriger, leichte Weine mit moderatem Alkoholgehalt zu keltern, weil die Trauben durch die rasche Reife schon sehr früh viel Zucker enthalten. Werden sie früh geerntet, ist die phenolische Reife nicht optimal, und wichtige Aromastoffe fehlen. Wartet man zu, drohen sie zu «verkochen», und es fehlt an Säure. Aber nicht nur die Trauben, auch die Böden leiden: Fällt nach langen Trockenperioden starker Regen, ist die Erosionsgefahr besonders hoch.

Wie die Winzer reagieren

Delinat-Weingüter haben schon vor Jahren mit geeigneten Massnahmen reagiert. So hat das Weingut Vale de Camelos im Süden Portugals bereits vor 20 Jahren Erddämme gebaut, die drei Seen mit 35 Hektar Wasseroberfläche entstehen liessen. Die Seen werden nur mit Regenwasser gespeist und dienen der Bewässerung von Reben und Oliven. Weil die klimabedingten Veränderungen hier auf dem 38. Breitengrad besonders ausgeprägt sind, werden nach der Lehre der Permakultur derzeit weitere Mass-

nahmen ergriffen, um die Wasserretentionsfähigkeit der Böden zu verbessern und der fortschreitenden Wüstenbildung entgegenzuwirken.

Carlos Laso hat auf seinem Weingut Pago Casa Gran in der Region Valencia (39. Breitengrad) in den letzten Jahren ebenfalls Retentionskanäle und -teiche gebaut, in denen das Regenwasser aufgefangen wird und anschliessend langsam versickern und die Böden lange feucht halten kann. Schöner Zusatzeffekt: Schon im zweiten Jahr nach Umsetzung dieser Massnahmen hat sich der Grundwasserspiegel erhöht.

Auf dem Delinat-eigenen Château Duvivier in der Provence (43. Breitengrad) hat sich das Klima so verändert, dass die Trauben in der Regel zwei Wochen früher reif sind als früher. Auch hier wird ein ausgeglichener Wasserhaushalt immer wichtiger. Deshalb wurde im Herbst 2018 zusammen mit den Permakultur-Experten Josef Holzer und Jens Kalkhof begonnen, eine Wasserretentionslandschaft in und rund um die Rebflächen umzusetzen (siehe Bericht Seite 24/25).

Neben Massnahmen, die darauf abzielen, Humusaufbau und Wasseraufnahmefähigkeit der Böden zu verbessern, bleiben den Winzern weitere Möglichkeiten, klimabedingten Herausforderungen zu begegnen. Dazu gehören etwa die Wahl neuer Traubensorten, der Verzicht auf Entlaubung der Traubenzone oder das Ausweichen auf Nord- und Ostlagen bei der Neupflanzung von Rebbergen.

Daniel Wyss, Delinat-Winzerberater

Permakultur – eine neue Dimension

Seit zwei Jahrzehnten forscht und arbeitet Delinat auf dem eigenen Weingut Château Duvivier in der Provence am Weinbau der Zukunft. Mit Permakultur kommt jetzt eine noch umfassendere Methode für einen ökologisch geschlossenen Kreislauf zur Anwendung.

Delinat und ihre Winzer beschäftigen sich schon seit Jahren intensiv mit dem Thema Permakultur. Es handelt sich hierbei um eine Bewirtschaftungsform, durch die das Ökosystem gestärkt, die Bodenfruchtbarkeit erhöht, die Bodenbearbeitung vereinfacht, die Ressourcen effizient genutzt und die Erträge gesichert werden können. Auftrieb erhält die in den 1970er Jahren in Australien begründete Permakultur durch klimabedingte Wetterextreme wie Hitze- und Trockenperioden, Frost, Starkregen und Sturmwinde, die sich erschwerend auf Landwirtschaft und Weinbau auswirken. Wichtiger Bestandteil der Permakultur sind beispielsweise Massnahmen, um die Böden bei Starkregen vor Erosion zu schützen und bei langen Trockenperioden auf natürliche Weise mit genügend Wasser zu versorgen.

Holzersche Permakultur auf Château Duvivier

Zu den bekanntesten Kennern und Pionieren der Permakultur gehört Sepp Holzer, ein österreichischer Bauer, Buchautor und international tätiger Berater für naturnahe Landwirtschaft. Nach sei-

ner Lehre und dem Konzept seines Sohnes Josef Andreas Holzer sind auf dem Delinat-Modellweingut Château Duvivier in den beiden letzten Jahren wichtige Permakultur-Massnahmen umgesetzt worden. In einem ersten Schritt ging es darum, die Natur zu beobachten und von ihr zu lernen. Die Umgebung, in der das Permakultursystem entstehen sollte, wurde kartiert und analysiert: Wo scheint die Sonne? Wo gibt es mehr oder weniger Feuchtigkeit? Woher weht der Wind? Wie ist der Boden aufgebaut? Mit diesen Kenntnissen und dem Wissen, welche Pflanzen welche Wetterbedingungen und Nachbarspflanzen bevorzugen, ging man 2017 an die Planung und begann mit der Umsetzung des Projekts.

Teiche und Gräben ausgehoben

Konkret wurden auf Château Duvivier nach der letztjährigen Traubenernte mit dem Bagger mehrere Sickerteiche und -gräben ausgehoben. Zudem haben Josef Holzer und sein Partner Jens Kalkhof einen kleinen Wasserlauf im oberen Bereich des Geländes gestaut und so umgeleitet, dass das kostbare Nass nun in den neu geschaffenen Gräben und Teichen aufgefangen wird. Nach und nach versickert es im Boden und versorgt die Reben auch in langen Trockenperioden mit genügend Wasser. Als Versuch wurden bei den steilsten Lagen kleine Sickergruben direkt zwischen den Reben angelegt: Immer vier Reihen mit und vier Reihen ohne. Schon nächstes Jahr wird sich zeigen, ob die Massnahmen greifen.

Bei Erfolg werden die bearbeiteten Reihen keine Erosion aufweisen und kräftigere Reben haben, weil der Boden feuchter bleibt.

Im Bereich von Garten- und Baumanlagen wurden sechs kaskadenartig auf Terrassen angelegte Teiche in unterschiedlicher Grösse erstellt. Diese alimentieren künftig Gemüse und Obstbäume mit gesammeltem Regenwasser. Die Teichböden wurden nicht mit Folien oder Beton versiegelt, sondern durch präzise Aufschichtung von Feinerde und Lehm abgedichtet. Dabei wurde ausschliesslich Erde vom Gelände verwendet. Nach Abschluss der Erdarbeiten wurden Mischkulturen angepflanzt und eingesät, die das Château schon bald in ein noch stärker blühendes Naturparadies mit hohem Frucht- und Gemüseertrag verwandeln werden.

Daniel Wyss, Delinat-Winzerberater

Bilder: Karl Schefer



Schotterrippen, Sickerteiche und -gräben in den Rebflächen sorgen dafür, dass bei starken Niederschlägen das Regenwasser nicht einfach abgeschwemmt, sondern aufgefangen wird. Nach und nach kann es so im Boden versickern und die Reben länger mit genügend Wasser versorgen.



Die beiden Permakultur-Spezialisten Josef Andreas Holzer und Jens Kalkhof liefern das Konzept: Château Duvivier wird im Sinn der Holzerschen Agrar-Ökologie (Permakultur) weiterentwickelt. Von links: Josef Andreas Holzer, Erik Bergmann (Winzer), Daniel Wyss (Delinat-Winzerberater), Jens Kalkhof.

Sechs kaskadenartig auf Terrassen angelegte Teiche in unterschiedlicher Grösse alimentieren Gemüsegärten und Obstbäume mit gesammeltem Regenwasser. Stressfrei und harmonisch reifen so frische, gesunde und schmackhafte Nahrungsmittel für die Château-Gäste.



Die kleineren Sammelbecken haben sich im regnerischen Sommer 2018 bereits gefüllt. Im Hintergrund ist der Aushub für den sechsten, den grossen Retentionsteich, in vollem Gange. Die Teichböden werden nicht mit Folien oder Beton versiegelt, sondern durch präzise Aufschichtung von Feinerde und Lehm abgedichtet.

Plan: Josef Andreas Holzer, Jens Kalkhof

Ein neuer «Schlossgeist»

23 Jahre lang wurde der Ferienbetrieb Château Duvivier von Sylvia und Uwe Fahs erfolgreich geführt. Sie haben das Château geprägt und eine treue Gästeschaft aufgebaut. Ende 2017 gingen sie in den wohlverdienten Ruhestand.

Der erste Versuch, eine würdige Nachfolge zu finden, ist leider gescheitert. Mit dem neuen Konzept der Themenwochen im Hinterkopf haben wir bei der Kandidatenauswahl die Gastronomie-Erfahrung zu wenig stark gewichtet. Das war ein Fehler. Da sich die Defizite schon früh im Jahr zeigten, haben wir die Saison schon Ende September enden lassen.

Die «Schlossgeist»-Stelle wurde im Sommer 2018 neu ausgeschrieben, und die-

ses Mal hatten wir mehr Glück. Unter drei qualifizierten Bewerbern haben wir uns rasch für einen «alten Fuchs» entscheiden können.

Der neue «Schlossgeist»

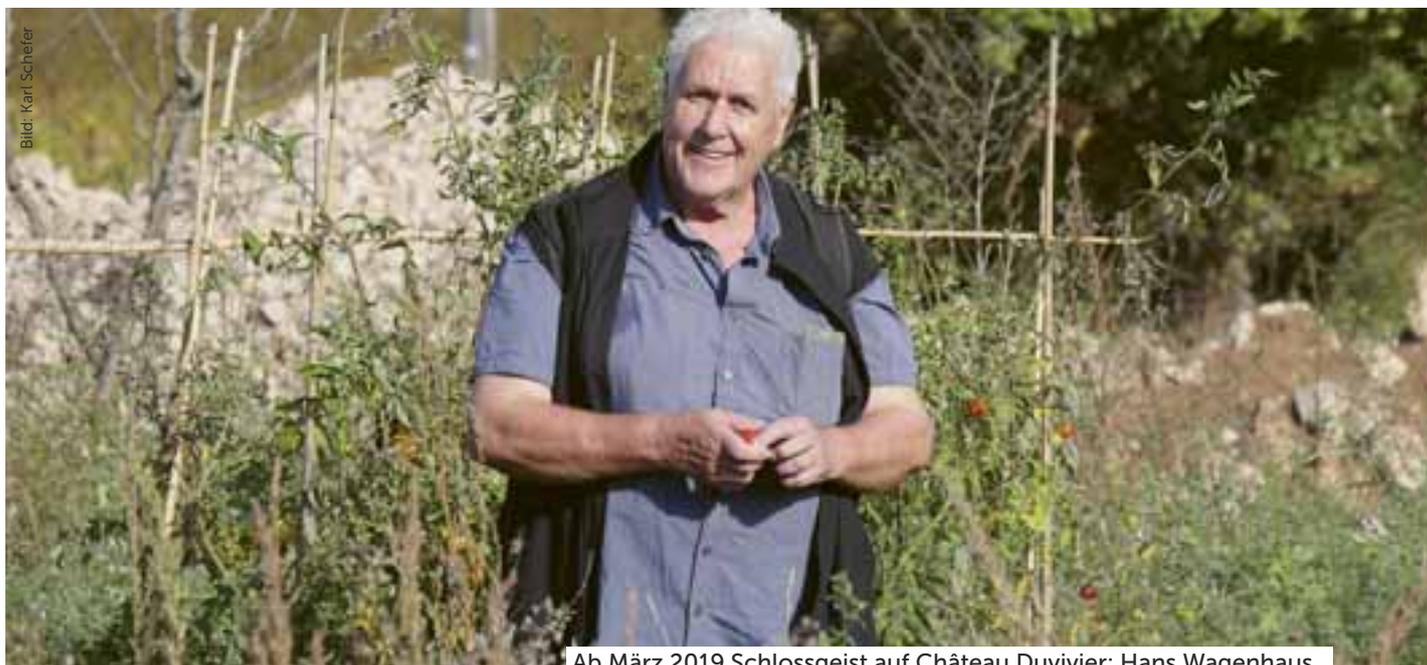
Er hat kleine und grosse Hotels in 17 Ländern erfolgreich geführt. Er spricht fließend Französisch, Deutsch und Englisch, und die Provence ist seine Wunschheimat. Für Hans Albrecht Wagenhaus scheint die Duvivier-Aufgabe wie auf den Leib geschnitten – er möchte das Château zur Krönung seiner Karriere machen und drei bis fünf Jahre führen, bevor er in die Pension geht.

Das Ferienprogramm 2019 ähnelt dem der Fahs-Ära: Weniger Schwerpunkt-Wochen und mehr (kulinarische) Verwöhneinheiten, kombiniert mit interes-

santen Einblicken in die spannenden Forschungsarbeiten, die mit der Permakultur einen neuen Fokus erhalten haben. Ausserdem soll mehr Weinwissen vermittelt werden – insgesamt wird es vier Mal wöchentlich eine Führung oder einen Kurs zu Weinbau, Weinwissen, Wein-Pairing und Permakultur geben.

Höhepunkt aber wird wieder das Abendessen sein, das wie früher mit einem Aperitif eingeleitet wird, zu dem der Küchenchef sein Menü vorstellt. Sehr gut angekommen in diesem schwierigen 2018 ist das Auswärtsessen, sodass wir uns entschieden haben, auch 2019 wöchentlich an einem Abend in einem guten Restaurant in der Nähe zu dinieren. Auf www.chateau-duvivier.com finden Sie alle Details.

Karl Schefer



Ab März 2019 Schlossgeist auf Château Duvivier: Hans Wagenhaus.



Bild: Karl Scheiter

Château Duvivier – eine gemütliche, ruhig gelegene Ferienoase in der Provence.

Führungen und Kurse

Ab Mitte März 2019 stehen die Türen für Château-Gäste wieder offen. Mit dem reichhaltigen Frühstück und dem täglichen kulinarischen Höhepunkt, dem Abendessen, gibt es nur zwei tägliche Fixpunkte. Wer Lust hat, kann die Provence von hier aus auf eigene Faust entdecken. Es gibt aber auch jede Woche einige Kurse, an denen auf spannende Art und Weise Weinwissen vermittelt wird. Normalerweise sind sie folgenden Themen gewidmet:

- Rundgang durch die Weinberge mit Winzer Erik Bergmann (90 Minuten)
- Kurzer Basis-Weinkurs mit Lolita Roche (90 Minuten)
- Wine and Food Pairing mit Hans Albrecht Wagenhaus (60 Minuten)
- Permakultur und Gemüsegarten mit Laurence Halleux (90 Minuten)



Bild: Yvonne M. Beerd

Das traditionell reichhaltige Frühstücksbuffet ist bei den Gästen beliebt.

Unbeschwerte Provence-Ferien

Château Duvivier ist der ideale Ort zum Faulenzen, um gutes Essen und feine Weine zu geniessen und den Weinbau der Zukunft zu entdecken. Das idyllisch und ruhig gelegene Schloss ist aber auch idealer Ausgangspunkt, um die schönsten Ecken der Provence zu entdecken. Hier ein paar Tipps für lohnenswerte Ausflüge:

Märkte in der Provence: Jedes kleine Städtchen und fast jedes Dorf in der Provence hat seinen eigenen Markt. Dort werden regionale Delikatessen und saisonale Verführungen angeboten. Oft sind die Lebensmittel biologisch produziert und erfüllen höchste Qualitätsansprüche. Besonders schöne und authentische Märkte gibt es in Cotignac (Dienstag), in Aups (Mittwoch und Samstag; im Juni und Juli mittwochs auch Trüffelmarkt) und in Salernes (Mittwoch und Samstag).

Wandern rund um Château Duvivier: Château Duvivier ist ein idealer Startpunkt für idyllische Wanderungen. Viele Wegabschnitte führen durch lichten Wald, der viel Schatten spendet. Im Château liegt eine Mappe mit Routenvorschlägen mit unterschiedlichen Anforderungen aus, die alle als Rundstrecke angelegt sind. Die beliebtesten Touren führen auf den Gros Bessillon, ins Dörfchen Pontevès und durch dichten Wald in die Duvivier-Parzelle «Beau Mulé».

Gorges du Verdon: Der Grand Canyon du Verdon lockt mit spektakulären, teilweise anspruchsvollen Wanderungen und Bootsfahrten (Kanus, Pedalos, Elektroboote) durch eine einzigartige Schlucht. Bootsvermietungen am Lac de Sainte-Croix. Zirka eine Autostunde von Château Duvivier entfernt.

Moustiers Sainte-Marie: Pittoreskes Touristenstädtchen in der Nähe des Lac de Sainte-Croix und der Gorges du Verdon. Grosse Fayence-Tradition. Authentische Unikate sind die weiss emaillierten, handbemalten Keramikobjekte des Ateliers Bondil am Kirchenplatz mitten im Dorf. Rund eine Autostunde von Château Duvivier entfernt.

Cotignac: Typisches, charmantes Provence-Städtchen, keine zehn Kilometer von Château Duvivier entfernt. In den Bistros und Restaurants auf dem von Platanen gesäumten Cours Gambetta lässt sich trefflich verweilen. Jeden Dienstagvormittag ist Markt.



Impressum

Herausgeber

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

Kundenservice

CH Tel. 071 227 63 00
Fax 071 227 63 01
DE Tel. 07624-33999-0
Fax 07624-33999-10
AT Tel. 0820 420 431
Fax 0820 420 432
kundenservice@delinat.com
www.delinat.com

Biokontrollstelle

de-öko-039/ch-bio-006

Redaktion

Hans Wüst,
hans.wuest@delinat.com

Beiträge

Emil Hauser (emh)
Roman Herzog (roh)
Martina Korak (mak)
Peter Kropf (pek)
Karl Schefer (kas)
Daniel Wyss (diw)
Hans Wüst (hrw)

Gastautor:

Claudio Del Principe

Konzept und Layout

Delinat AG

Bilder

Yvonne M. Berardi
iStockphoto: karma_pema/
Givaga, Maggio Vini, Karl
Schefer, Teekampagne,
Emilio Tidona, Erich Widmer
DDB, Hans Wüst

Papier

RecyStar, 100% Altpapier

Erscheinungsweise

4-mal jährlich
RC T53

Titelseite

Nirgendwo schmeckt die
Pizza Napoletana besser
als in Neapel.
Bild: Yvonne M. Berardi

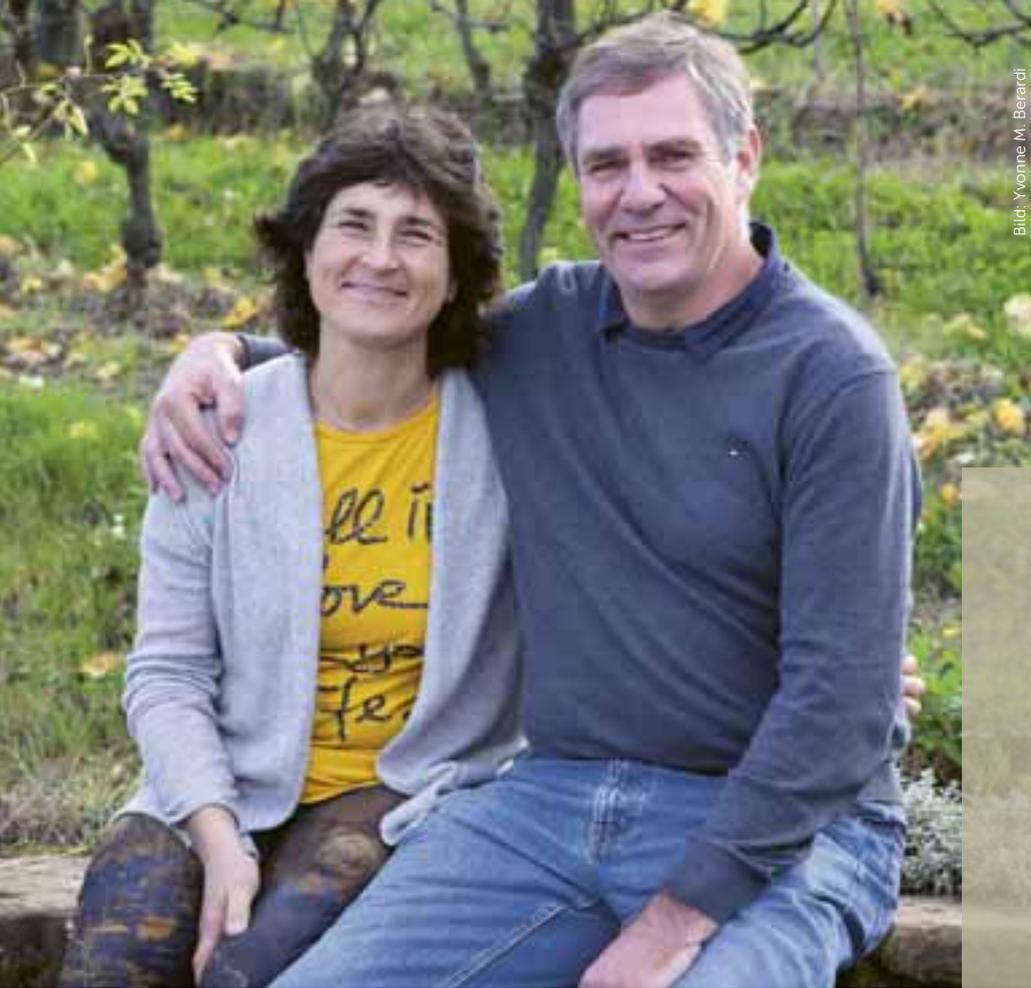


Bild: Yvonne M. Berardi

Wein erleben

fach alles gepasst! Das Schiff, die Reisegruppe, die Ausflugsprogramme zu den Winzern und die kulinarischen Erlebnisse an Bord!

Brigitte und Benedikt Mahr leben in Mammendorf, im Westen von München, und genießen die herrliche Landschaft des Voralpenlands. Benedikt ist in der Weinregion Unterfranken in Veitshöchheim aufgewachsen und hat dort die Liebe zum Wein schon früh entdeckt. Damit konnte er auch seine Frau Brigitte begeistern. Bei Reisen mit Delinat, etwa auf Château Duvivier in der Provence, auf der Sea Cloud II oder im Piemont (wo dieses Bild entstanden ist), erweiterten sie ihr Weinwissen.

10 Fragen

an die Delinat-Kunden Brigitte und Benedikt Mahr, Mammendorf DE

Bei welchen Gelegenheiten trinken Sie Wein?

Zu gutem Essen, in geselligen Runden oder beim Degustieren zu zweit.

Was hat Wein mit Kultur zu tun?

Kultur bezeichnet im weitesten Sinne alles, was der Mensch selbst gestaltend hervorbringt. Gerade beim Wein ist es faszinierend, was Jahr für Jahr unter unterschiedlichsten Bedingungen für tolle Tropfen entstehen. Wir sind begeistert, wie alte Methoden wiederentdeckt und eingesetzt werden.

Bio bedeutet für Sie?

Bio bedeutet für uns, im Einklang mit der Natur zu leben, die Natur zu verstehen und uns danach auszurichten.

Weshalb trinken Sie Delinat-Weine?

Wir sind von den Delinat-Richtlinien – und wie diese mit den Winzern umgesetzt werden – begeistert! Davon konnten wir uns schon auf vielen Besuchen auf Delinat-Weingütern überzeugen. Das Resultat sind hervorragende Weine, die wir gerne regelmässig degustieren und bei denen das Preis-Leistungs-Verhältnis passt.

Ihr Lieblingstropfen?

Reserva Martí von Albet i Noya.

Verraten Sie uns ein spezielles Erlebnis im Zusammenhang mit dem DegustierService oder allgemein mit Delinat?

Highlight war für uns die einwöchige Reise auf der Sea Cloud II von Mallorca nach Nizza im Jahr 2016! Hier hat ein-

Was bedeutet für Sie Glück?

Glück bedeutet für uns, in Partnerschaft bei bester Gesundheit das Leben genießen zu können.

Ihre Helden der Gegenwart?

Papst Franziskus.

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

Wir trinken gerne Wein mit Leuten, die einen guten Wein wertschätzen. Die müssen nicht berühmt sein!

Eine Kritik an die Adresse von Delinat?

Wir können nicht ganz verstehen, warum Delinat allen Winzern vorschreibt, die Flaschen mit Kork zu verschliessen. Gerade bei Weiss- oder Rosé-Weinen, die nicht lange lagerfähig sind, könnten andere Verschlüsse verwendet und so die ohnehin knappen Korkressourcen geschont werden.

Ugni Blanc

Die alte weisse Rebsorte kam wahrscheinlich im Mittelalter von Italien nach Frankreich. Ursprünglich stammt sie aus der Toskana, wo sie Trebbiano Toscano genannt wird. In Spanien ist die Sorte als Macabeo bekannt. Die Rebe ist ertragreich und gedeiht auf vielen verschiedenen Böden. Aus den Trauben entstehen je nach Anbaugebiet leichte, fruchtige bis balsamisch-vollmundige Weissweine. In Frankreich wird Ugni Blanc (auch als Saint-Émilion bezeichnet) überwiegend für die Cognac-Erzeugung verwendet.

www.delinat.com/ugni-blanc.html

Vertiefen Sie Ihr Weinwissen:

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

Verdejo

Die weisse Rebsorte stammt aus Spanien. Bekannte Verdejo-Gewächse sind die eleganten Weissweine aus Rueda. Dieses aufstrebende Weissweingebiet befindet sich in Kastilien und León zwischen den beiden Rotweingebieten Toro und Ribera del Duero. Die früh reifende Rebe ist resistent gegen grosse Hitze, jedoch anfällig für Echten Mehltau. Sie erbringt aromatische, extraktreiche Weine. Im fruchtigen Bukett stechen Aromen von Stachelbeere, Apfel und Zitrusfrüchten hervor. Der Wein hat einen ausgezeichneten Säuregehalt und eine leicht bittere Kräuternote. Die Harmonie zwischen dem fruchtig-herben Aroma verleiht dem Verdejo seine Einzigartigkeit.

www.delinat.com/verdejo.html

Weissburgunder

Die hellste aller Burgundersorten hat ihren Ursprung in Frankreich, wo sie Pinot Blanc heisst. Bis ins 19. Jahrhundert wurden Pinot Blanc und Chardonnay wegen ihrer Ähnlichkeit oft verwechselt oder gar nicht unterschieden. Die beiden Sorten sind jedoch nicht miteinander verwandt. Der spät reifende Weissburgunder ergibt reintonige Weine mit kräftiger Säure und gutem Alterungspotenzial. Das Bukett ist verhalten, manchmal mit einer Note nach Lindenblüten. Im Burgund verdrängte der Chardonnay wegen der etwas früheren Reife und der geringeren Botrytis-Anfälligkeit den Weissburgunder weitgehend. Nach wie vor verbreitet ist die Sorte im Elsass, in Deutschland, Norditalien, der Schweiz und Österreich.

www.delinat.com/weissburgunder.html



Pastoret
Catalunya DO 2015
www.delinat.com/1609.15

Meine Empfehlung:

«Was mich an diesem Wein begeistert, ist seine charmante und verspielte Zugänglichkeit. Angenehme Restsüsse harmoniert wunderbar mit dem deutlich spürbaren Tanningerüst. Die Goldmedaille an der Weinprämierung von Mundus Vini 2018 ist mehr als verdient.»



David Rodriguez, Weinakademiker
und Einkäufer bei Delinat.

D. Rodriguez



Fünf Weinabos «Exklusiver Rotwein» zu gewinnen

Machen Sie mit beim Delinat-Weinrätsel. Die Buchstaben der richtigen Antworten (sie sind in den Beiträgen dieser WeinLese-Ausgabe versteckt) ergeben ein **Lösungswort**. Schicken Sie dieses per Postkarte bis **spätestens 15. März 2019** an Delinat. Oder Sie füllen das Rätsel gleich online aus: www.delinat.com/weinlese-raetsel

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

1. In welchen Regionen Italiens war ein Delinat-Team für die Reportage «Symbiose des Südens» unterwegs?

- (F) Toskana und Abruzzen
- (R) Sizilien und Kalabrien
- (A) Kampanien und Apulien

2. Wie heisst die einzigartige Tomate, die am Fusse des Vesuvus bei Neapel wächst?

- (P) Piennolo
- (E) Rispen tomate
- (I) Datterino

3. Welches ist der neue Forschungsschwerpunkt von Delinat auf Château Duvivier?

- (U) Permakultur
- (B) Pflanzenkohle
- (E) Effektive Mikroorganismen (EM)

4. Wie heisst der Gründer der Teekampagne, die seit über 30 Jahren echten, biologischen Darjeeling-Tee aus Indien anbietet?

- (T) Claudio Del Principe
- (S) Benedikt Mahr
- (L) Günter Faltin

5. Welches alte Gemüse versteckt sich hinter dem Namen Cavolo Toscano?

- (E) Petersilienwurzel
- (A) Pastinake
- (I) Palmkohl

6. Ugni Blanc steht für ...

- (H) eine heimtückische Rebkrankheit
- (E) eine weisse Rebsorte
- (R) einen Spitzencognac

7. In welcher Schweizer Stadt wurde nach St. Gallen, Bern, Olten und Basel das fünfte Delinat-Weindepot eröffnet?

- (T) Luzern
- (R) Schaffhausen
- (N) Winterthur

Teilnahmeberechtigt sind nur Einzelpersonen. Die Teilnahme über einen Gewinnspiel-Service ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Es besteht kein Kaufzwang.

Lösungswort:

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

Auflösung
des Wettbewerbs aus der
WeinLese Nr. 52

Das Lösungswort lautet
FESTMAHL

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



Bild: Roman Herzog

Quaderna Via:

Pilgerweine vom Jakobsweg



Pilger, die auf dem spanischen Jakobsweg nach Santiago de Compostela unterwegs sind, wandern an den Weinbergen von Quaderna Via vorbei. Die beiden Brüder Raúl und Jorge Ripa Zudaire erzeugen hier aus streng biologisch kultivierten Trauben verschiedene gehaltvolle und elegante Navarra-Weine.



DELINAT

Wein aus reicher Natur.

70 473 00