

Das Delinat-Magazin
Nr. 69, Februar 2023

WeinLese DELINAT



Reben lieben Bäume

**Agroforst im Weinbau
Bäume und Sträucher im Weinberg dämpfen Auswirkungen des Klimawandels.**



Honig aus Europas Bienen- Paradiesen

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.

www.delinat.com/honig

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.

«Man ehrt den Baum des Schattens wegen»

Deutsches Sprichwort



Schwerpunkt in dieser Ausgabe ist das Thema «Agroforst» (bezogen auf den Weinbau spricht man auch von Vitiforst). Hier geht es darum, den Rebberg zu einer Art Reben-Waldgarten umzugestalten und so die monokulturelle Struktur aufzubrechen. Agroforst bedeutet, dass neben Reben im Weinberg auch Bäume und Sträucher wachsen.

«Man ehrt den Baum des Schattens wegen», besagt ein deutsches Sprichwort. Aber doch nicht im Rebberg, ent-rüstet sich noch immer eine Winzer-Mehrheit. Sie argumentiert, Bäume würden zu Ertragsminderungen führen, weil sie die Reben in den Schatten stellen und ihnen auch noch Wasser und Nahrung streitig machen.

Delinat-Winzerinnen und -Winzer wissen seit vielen Jahren, dass sich reine Rebberg-Monokulturen zwar einfach und bequem bearbeiten lassen, auf lange Sicht aber in die Sackgasse führen. Reben brauchen Gesellschaft, um sich in voller Stärke entfalten und echte Terroir-Weine produzieren zu können. Dazu gehören standortgerechte Bäume ebenso wie Sträucher, Hecken, Biotope und Pflanzenteppiche zwischen den Rebzeilen.

Erst jetzt, wo der Klimawandel Winzerinnen und Winzer vor grosse Herausforderungen stellt, finden gesamtgesellschaftliche und nachhaltige Bewirtschaftungsmethoden à la Delinat immer mehr Beachtung. Was Agroforst im Rebberg konkret bewirkt, lesen Sie in unserer Reportage ab Seite 6. Ich wünsche erhellende Lektüre bei einem Glas feinem Delinat-Wein.

Herzliche Grüsse

Hans Wüst, Redaktor



Schwerpunkt

Reben lieben Bäume

Agroforst ist ein Gebot der Stunde: Der Weinberg wird zum Reben-Waldgarten und kann so gegen die Herausforderungen des Klimawandels bestehen.

Seite 6–19



Biodiversität

Delinat-Methode zu Hause

Viele Elemente der Delinat-Methode lassen sich auch bei Ihnen zu Hause umsetzen.

Daniel Wyss gibt in seiner neuen Kolumne Tipps.

Seite 21



Auf ein Glas mit ...

... Tamara Dominkovic

Die gebürtige Zürcherin mit grosser Weinaffinität ist seit 2022 neue Gastgeberin auf der Ferienresidenz von Château Duvier in der Provence.

Seite 24–26

Suppen-Wunder

An kalten Wintertagen wirkt eine Suppe Wunder. Sie wärmt und verbindet. Peter Kropf verrät, wie beim Suppenessen Stimmung aufkommt. **Seite 22–23**

Weinstein

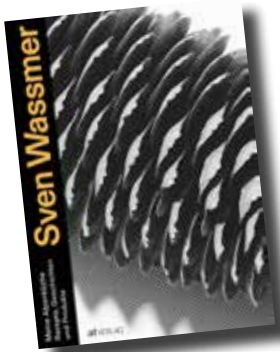
Weinstein ist etwas Natürliches und Geschmacksneutrales. Wie er in den Wein kommt, verrät Önologin Martina Korak im Weinwissen. **Seite 28**

Weinquiz

Machen Sie mit bei unserem Weinquiz, und gewinnen Sie mit etwas Glück ein Gratis-Weinabo «Exklusiver Rotwein» für ein Jahr. **Seite 29**

Buchtipps

von Peter Kropf



In den Alpen

Kürzlich wurde er mit dem dritten Michelin-Stern ausgezeichnet. Sven Wassmers Küche ist geprägt von der Liebe zur Natur und speziell für die Alpen. Frühlingserwachen, Alpsommer, Herbstblüte und Winterwende heissen die Kapitel seiner Rezepte. Gewiss, da braucht es einiges an Kochverständnis, entsprechende Zutaten und Geräte: für ambitionierte Hobbyköche. Das Werk wird ergänzt mit zahlreichen Basisrezepten, Alltag für einen Spitzenkoch.

Sven Wassmer: Meine Alpenküche
www.at-verlag.ch
ISBN 978-3-03902-151-2



Am Meer

Als Ägypterin schildert Claudia Roden die Mittelmeerküche umfassend vom Osten bis in den Westen, von der Levante über Nordafrika bis zum westeuropäischen Mittelmeer. «Ein Stück Sonne und Meer für Familie und Freunde», so bezeichnet die Autorin eine Mahlzeit. Abwechslungsreich und vielfältig sind die beschriebenen Rezepte. Dazu gibt's zahlreiche persönliche Erlebnisse und Geschichten, gespickt mit schönen Bildern von Landschaften, Dörfern und Speisen.

Claudia Roden: Mittelmeerküche
www.dk-verlag.ch
ISBN 978-3-8310-4273-9



Zu Hause

Seine Kochtipps und sein Schreibstil sind Kult: Claudio Del Principe beschreibt hier die Küche seiner Familie: Polpetta vom Papà und andere Fleischgerichte, wohlklingende Pasta wie Chitarrina alle teramana, Paccheri rigati, Strascinati mollicati, Pasta abbrustolita. Er interpretiert traditionelle italienische Rezepte neu. Und immer wieder taucht sein geliebtes Sauerteigbrot auf. Er äussert sich aber auch kritisch zu Fleisch- und Käseersatzprodukten

Claudio Del Principe: A Casa Band 2
www.at-verlag.ch
ISBN 978-3-03902-180-2



Moscato d'Asti Canelli DOCG 2021
La Brina Moscato
www.delinat.com/5373.21

Meine Empfehlung:

«Gianfranco Torelli aus dem Piemont gehört zu den Bio-Pionieren in Italien. Sein Moscato d'Asti war 1992 der erste Wein, der als «Wein aus Trauben aus kontrolliert biologischem Anbau» zertifiziert wurde. Auch heute gehört Torelli noch zu den besten und fortschrittlichsten Moscato-Erzeugern. La Brina ist ein leicht prickelnder, süsser und herrlich aromatischer Wein, der bei vielen Gelegenheiten passt: bei festlichen Anlässen, zum Dessert oder einfach mal so.»

M. Korak



Martina Korak
Einkäuferin bei Delinat



Erfolg für Green Friday

hrw. Zum dritten Mal hat Delinat am 25. November 2022 den Spiess umgedreht und aus dem ökologisch sehr bedenklichen Black Friday einen Green Friday gemacht. Statt sich an der weltweiten Rabattschlacht um Schnäppchenjäger zu beteiligen, die riesige Müllberge an Verpackungsmaterial und überflüssige Mobilitätsströme verursacht, galt bei Delinat wiederum für 24 Stunden die Devise: Alles 10% teurer! Der Aufpreis, den Kundinnen und Kunden auf ihren Weineinkäufen bezahlt

haben, wurde von Delinat verdoppelt und an zwei Umweltorganisationen überwiesen. In der Schweiz kamen so gut 16'000 Franken zusammen, die an ProSpecieRara gingen. Diese Organisation setzt sich für die Sortenvielfalt und die Erhaltung alter, vom Aussterben bedrohter Kulturpflanzen ein. Für Deutschland resultierten gut 6500 Euro. Das Geld wurde an die Zukunftsstiftung Landwirtschaft überwiesen, die sich für die ökologische Saatgutzüchtung in der biologischen Landwirtschaft einsetzt.

Es hat noch freie Plätze auf der Sea Cloud II



mas. Mitte Mai 2023 ist es wieder so weit: Der Windjammer Sea Cloud II nimmt als Delinat-Weinschiff die Strecke von Genua nach Rom unter die Segel. Für die einzigartige Weinkreuzfahrt vom Samstag, 13., bis Donnerstag, 18. Mai 2023, sind jetzt noch Kabinen in allen Kategorien verfügbar. Natur-, Segel- und Weinfreunde kommen hier in den Genuss eines grossartigen Erlebnisses. Es gibt Landausflüge zu Delinat-Weingütern im Piemont und in der Toskana sowie in attraktive Städte. Und an Bord sind es kulinarische Höhenflüge, Kurzseminare rund um Wein und Kulinarik, Degustationen sowie Winzer-Talks, die für Exklusivität sorgen. Maximal 75 Passagiere sind auf dieser Schiffsreise dabei. Infos und Buchung: www.delinat.com/weinreisen

Gefragte Delinat-Weinkurse

diw. Das Jahr 2022 war das erfolgreichste Kursjahr, seit Delinat vor zwölf Jahren mit den ersten Kursen begonnen hat. Das bisherige Spitzenjahr 2019 wurde in allen Bereichen nochmals deutlich übertroffen. Die Anzahl der Kurse sowie die Teilnehmerzahlen sind um fast 30 Prozent gestiegen. 2022 wurden in der Schweiz und in Deutschland total 194 Weinkurse zu verschiedenen Themen durchgeführt, an denen insgesamt 2760 Personen teilnahmen. Am beliebtesten war wiederum der Basiskurs, gefolgt vom Rebsortenkurs. Besonders erfreulich: Mit dem attraktiven Kursangebot gelang es im vergangenen Jahr auch, ein junges Publikum anzusprechen und zu begeistern. Erfreulich fielen 2022 auch die Buchungen für die Delinat-Reisen aus. Von den acht durchgeführten Reisen zu zahlreichen Delinat-Weingütern in ganz Europa waren die meisten ausgebucht. Das aktuelle Kurs- und Reiseprogramm für 2023 finden Sie in dieser Ausgabe auf den Seiten 30 und 31.

Wein und Musik

dar. Das Delinat-Weingut von Rioja-Winzer Winzer Francisco Ruiz verfügt hinter dem Barriquekeller über einen prächtigen Gartenbereich. 2020 hatte der älteste Sohn Pablo die Idee, hier Konzerte zu veranstalten. Die neun musikalischen Anlässe unter dem Titel «Atardeceres Viñedos Ruiz Jiménez» (Abenddämmerung auf dem Weingut Ruiz Jiménez) schlugen sofort ein. Schon im ersten Jahr wurden die Konzerte mit verschiedenen Musikstilen (Rock, Celtic, Pop, Latin, Flamenco-Pop) von bis zu 900 Personen besucht. Für diese gelungene Initiative erhielt das Weingut 2021 eine Auszeichnung für das beste önotouristische Projekt in der Rioja. Im vergangenen Jahr verzeichnete die Konzertreihe mit 1200 Personen einen neuen Besucherrekord.



Rebenlieb Bäume

en

Delinat-Winzerinnen und -Winzer wissen schon lange um die großen Vorteile, die das Pflanzen von Bäumen und Sträuchern im Rebberg bringt. Diese als «Agroforst» oder «Vitiforst» bekannte Bewirtschaftungsform bekommt gerade jetzt, wo das Klima verrücktspielt, so richtig Aufwind. Agroforst ist ein Gebot der Stunde.

Schwerpunkt

Bild: Fred Coulton

Lebensraum



Reben und Bäume mögen sich – sie sind uralte Verbündete. Die Weinrebe ist von Natur aus eine wilde Liane, eine hochrankende Pflanze, die sich mit dem Baum verbindet, um sich hier zu stützen und zu gedeihen. Und die nachbarschaftliche Symbiose der für das menschliche Auge unsichtbaren unterirdischen Wurzelwelt ist besonders wertvoll. Bäume und Sträucher, die durch gleiche Mykorrhiza-Pilze (Endomykorrhiza) besiedelt werden, gedeihen gemeinsam besonders gut.

Leider wurden die Rebberge im Zuge der industriellen Revolution in baumlose Monokulturen mit nackten Böden verwandelt. Diese fatale Entwicklung trägt durch die Freisetzung von Kohlenstoff nicht nur zum Klimawandel bei, sondern führt auch zu einer Verarmung der Biodiversität in Boden und Landschaft. Die Reben selber werden dadurch schwächer und anfälliger für Krankheiten, Hitze, Trockenheit und Starkregen.

Dem Klimawandel trotzen

Eine grosse Strukturvielfalt, wie sie mit Agroforst einhergeht, ist dagegen eine ideale Voraussetzung für reiche Biodiversität, die Lebensräume für eine vielseitige Pflanzen- und Tierwelt garantiert. Je grösser die Vielfalt, desto zahlreicher sind die Nützlinge, die Schädlinge in Schach zu halten vermögen und Pflanzenschutzmittel so weitgehend überflüssig machen. Bäume aktivieren zudem das Leben im Boden und erhöhen die Humusbildung. Im direkten Zusammenhang mit dem Klimawandel bieten sie zusammen mit Hecken Windschutz, reduzieren übermässige Sonneneinstrahlung und wirken als Kohlendioxid-Senke, indem CO_2 im Boden gebunden wird. Bei starken Niederschlägen helfen sie, dass Regenwasser besser versickert, und – eher überraschend – sie pumpen bei grosser Trockenheit Feuchtigkeit aus der Tiefe und stellen diese auch den Reben zur Verfügung.

Vorreiter Château Duvivier

Ob und wie Vitiforst in der Praxis funktioniert, wird in einem langjährigen Prozess auf dem Delinat-eigenen Forschungs- und Versuchsweingut Château Duvivier in der Provence untersucht. Bereits vor rund 15 Jahren mussten ganze Rebzeilen Bäumen und Hecken weichen, um die Monokultur aufzubrechen und die Biodiversität zu erhöhen. Der Klimawandel mit den damit einhergehenden Problemen führte dazu, dass Massnahmen im Sinne der Permakultur und von Agroforst noch intensiver vorangetrieben wurden. In der jüngeren Vergangenheit wurden auf Château Duvivier Teiche als Wasserretentionsbecken angelegt, um das Grundwasser anzureichern. Rund um diese Teiche, die auch als wertvolle Biotope dienen, sowie in und um die Rebberge werden nach dem Konzept von Agroforst derzeit und in den nächsten Jahren Hunderte von trockenresistenten, tiefwurzelnden und standortgerechten Laub- und Fruchtbäumen sowie Hecken angepflanzt, sodass das Weingut längerfristig zu einem lebendigen und vielseitigen Reben-Waldgarten mit Vorzeigecharakter für den Weinbau der Zukunft wird.

Agroforst im grossen Stil

Agroforst im grossen Stil wird bereits seit Jahrzehnten auf dem Delinat-Weingut Vale de Camelos im portugiesischen Alentejo betrieben. Das Weingut ist Bestandteil eines 1000 Hektar grossen Landguts, das der Bremer Reeder Horst Zeppenfeld im Jahr 1981 erworben hatte. Seit 2012 liegt die Verantwortung für das Anwesen bei seiner Tochter Antje und ihrem Mann Thorsten Kreikenbaum. Schon vor 30 Jahren wurde mit der Verwirklichung verschiedener Aufforstungsprojekte begonnen. Ehemalige ausgetrocknete Getreideflächen wurden mit autochthonen Gehölzen wie Johannisbrotbäumen, Steineichen, Korkeichen, Pinien und Olivenbäumen bepflanzt. «Im Laufe der Jahre wurden mehr als 600 Hektar neue Waldflächen geschaffen», erklärt Antje Kreikenbaum. Mit den in dieser heissen und trockenen



Wasserspen



der

Bild: Stefanie Montagna

Schwerpunkt

Bild: Stefanie Montagna

Hitzepuffer



Region extremen Herausforderungen im Zusammenhang mit dem Klimawandel wurden auf Anregung von Delinat Massnahmen im Sinne der Permakultur und des Agroforsts nochmals intensiviert. Neben Teichen, die Regenwasser speichern, das den Reben in trockenen Zeiten zugeführt werden kann, wurden auch im Bereich der Rebberge Bäume und Sträucher gepflanzt. Für Antje Kreikenbaum sind die Vorteile offensichtlich: «Begrünung und Bewaldung bilden nicht nur Schatten und Humus, sie verbessern auch den Wasserhaushalt im Boden. Dadurch werden extreme Hitzegrade abgepuffert.» Für sie ist klar: «Das Mikroklima, die Biodiversität und auch die Bodenqualität haben sich in den letzten Jahren bei uns nachhaltig verbessert.» Aus diesem Grund behalten Permakultur und Agroforst auf der Adegade Vale de Camelos auch in Zukunft eine grosse Bedeutung. Zumal Agroforst einen zusätzlichen Nutzen bietet: Ein Teil der Bäume wird wirtschaftlich genutzt. So wird etwa aus Granatäpfeln und Quitten Marmelade hergestellt, und aus Johannisbrot entsteht Sirup, Schokolade oder Brotaufstrich. In ein paar Jahren sollen auch genügend Orangen, Zitronen, Feigen und Mandeln anfallen, um daraus neue Produkte zu kreieren.

Der «Verrückte» aus dem Barolo-Gebiet

Besonders pikant wird es, wenn einer Vitiforst in hochpreisigen und prestigeträchtigen Weinbaugebieten wie dem Barolo zum Thema macht. Delinat-Winzer Enrico Rivetto tut es, auch auf das Risiko hin, für komplett verrückt erklärt zu werden. Gute Barolo-Lagen kosten um die drei Millionen Euro pro Hektar. In einer Region, wo praktisch jeder Quadratmeter des sündhaft teuren Bodens mit einem Rebstock bepflanzt ist, Platz zu machen für Bäume und Sträucher, erscheint tatsächlich verrückt. «Das stimmt, wenn man bloss die wirtschaftliche Dimension betrachtet. Aber es gibt auch einen Reichtum, bezogen auf Landschaft und Natur», sagt Enrico Rivetto. Für ihn ist dieser nichtmonetäre

Reichtum ebenso wichtig, wie vom Weinbau leben zu können. «Je mehr die biologische Vielfalt zunimmt, desto robuster und gleichzeitig widerstandsfähiger werden Agrarökosysteme. Sie sind viel besser imstande, sich an plötzliche Veränderungen durch natürliche oder von Menschenhand verursachte Störungen anzupassen. Langfristig ist das viel wertvoller, als kurzfristig möglichst viel Geld zu verdienen», ist er überzeugt. Deshalb hat er in den vergangenen Jahren ganze Rebzeilen durch Bäume und Sträucher ersetzt. Diese bilden Rückzugsgebiete für Mikro- und Makroorganismen, vermindern Erosionserscheinungen und Bodenverarmung und wirken als Windschutz.

Der Reben-Waldgarten im Piemont

Agroforst bedeutet, dass Bäume oder Sträucher auf derselben Fläche wie verschiedene Spezialkulturen wachsen. Solche Mischkulturen können in einer geordneten und gestalteten Form wie auf dem Weingut Rivetto daherkommen oder mehr oder weniger als «Wildnis», wie auf der 50 Kilometer Luftlinie entfernten Azienda La Luna del Rospo von Delinat-Winzerin Renate Schütz im Monferrato. Renate Schütz: «Nach meinem Verständnis habe ich nicht wirklich das, was allgemein unter Vitiforst verstanden wird: ordentlich angelegte Strauch- und Baumreihen, die sich mit den Reben abwechseln.»

Stattdessen dominiert bei ihr Wildwuchs mit Reben. «Nur die (Beeren-)Sträucher der ersten Jahre sind gekauft. Ansonsten ist alles spontaner Wuchs», erklärt die Winzerin. Zu diesen spontan gewachsenen Arten gehören wilder Pfirsich, Wildkirschen, Nussbäume, wilde Mirabellen, Maulbeeren oder auch Mispeln, Feigen, Kaki sowie bei den Sträuchern Weissdorn, Schlehen, Rosen und Brombeerhecken. Auch Bäume ohne Früchte wie Ahorn, Rosskastanien, Eichen und Robinien (die beiden Letzteren mit Vorteil etwas abseits der Reben) haben eine wichtige Funktion, sind sie doch wunderbare Bienen- und Insektenweiden.

Daniel Wyss



Netzwerk



Schwerpunkt

Vielfalt

Die Vorteile von Agroforst

daw. Seit vielen Jahren schon propagieren die Delinat-Richtlinien das Pflanzen von Bäumen und Sträuchern in den Reben. Konkret: Auf einem 3-Schnecken-Weingut (höchste Anforderungen) darf kein Rebstock weiter als 80 Meter von einem Baum entfernt stehen. Zudem braucht es mindestens einen 30m² grossen, zusammenhängenden Biodiversitäts-Hotspot mit Baum sowie 40 Büsche pro Hektar Reben.

Das Konzept von Agroforst/Vitiforst (Reben-Waldgarten) wurde anlässlich eines Delinat-Winzerseminars in Frankreich im Frühling 2022 vertieft, um für die Herausforderungen des Klimawandels noch besser gerüstet zu sein. Denn Agroforst bietet folgende Vorteile:

- Ausgleich von Wetterextremen
- Steigerung der Biodiversität
- Förderung von Nützlingen
- Attraktivität als Bienenweide
- Windschutz

- Habitat von Fledermäusen, die Schädlinge wie den Traubenwickler in Schach halten
 - Reduktion übermässiger Sonnenstrahlung
 - Temperaturreduktion an Hitzetagen
 - Aktivierung des Bodenlebens und Bildung von Humus
 - Förderung der Mykorrhiza-Pilze und des Wurzelvolumens der Reben
 - Positive Beeinflussung des Wasserhaushalts
 - Kohlendioxidsenke durch Einlagerung von CO₂ im Boden
- Damit im Rebberg die volle Wirkung dieser positiven Effekte erreicht wird, enthalten die Delinat-Richtlinien konkrete Punkte wie eingangs erwähnt zum Thema «Agroforst».



Mehr zum Thema:
delinat.com/agroforst



Weniger Trockenstress dank Agroforst

Nach dem nassen Jahrgang 2021 war der Sommer 2022 das komplette Gegenteil: Die andauernde Trockenheit und flächendeckende Dürren stellten den Weinbau in ganz Europa vor grosse Herausforderungen. Das Beispiel des Ostschweizer Delinat-Winzers Roland Lenz zeigt, wie Agroforst bei Trockenheit wirkt.

Roland und Karin Lenz haben bereits vor Jahren begonnen, ihre Weinberge mit dem Pflanzen von Bäumen und Hecken im Sinne von Agroforst auf trockene Perioden vorzubereiten. «Nebst einer reichen Begrünung haben die gepflanzten Bäume und Hecken entscheidend mitgeholfen, den Wasserhaushalt in meinen

Weingärten zu verbessern», sagt Roland Lenz. Insbesondere die Bäume seien bei Trockenheit in der Lage, tief im Boden an Wasser heranzukommen und es auch den Reben verfügbar zu machen.

Qualität und Quantität

Dies hat sich im trockenen Sommer 2022 ausgezahlt: Im Herbst waren seine robusten PIWI-Reben noch kerngesund und zeigten keine Anzeichen von Trockenstress. Auch die Begrünung zwischen den Rebzeilen präsentierte sich noch saftig grün. So konnte er eine erfreuliche Menge an qualitativ einwandfreien Trauben ernten, denn auch der Krankheitsdruck war aufgrund des tro-

ckenen Wetters nicht sehr gross. Andere Schweizer Weingüter waren da weniger gut gerüstet. Dort, wo das Wasserrückhaltevermögen des Bodens geringer und die Niederschläge noch kleiner waren, hatten die Reben ihr Wachstum und den Reifeprozess der Trauben eingestellt. Wenn die Reben über mehrere Wochen hinweg zu wenig Wasser haben, reifen die Trauben nicht optimal. Sie bilden zwar noch Zucker, aber die Phenole und die Säure können nicht bei der Reifung mithalten. Dies führte da und dort zu grösseren Ertrags- und teilweise auch zu Qualitätseinbussen.



Bild: Roland Lenz

Agroforst wird laufend ausgebaut

Bezüglich des Pflanzens von Bäumen ist Roland Lenz noch nicht am Ende angelangt: Derzeit macht er Versuche, die in Richtung Mischkultur gehen. Der Winzer aus Iselisberg hat in die Rebzeilen Haselnusssträucher gepflanzt. Aber auch Fruchtbäume wie Pflirsiche, Mandeln oder Maulbeeren erachtet er als geeignete Ergänzungen in seinen Weingärten. «Wichtig ist, dass Bäume gepflanzt werden, die nicht zu massig sind und sich gut mit den Reben vertragen.» Dass sein zukunftsweisendes Anbausystem (noch) nicht ganz gesetzeskonform ist, nimmt er in Kauf. Leider hinkt die Schweizer

Gesetzgebung einem fortschrittlichen Weinbau noch immer hinterher, denn streng genommen dürfen gemäss Rebbaue-Kataster im Weinberg nur Reben und nichts anderes gepflanzt werden. Roland Lenz hat den zuständigen Bundesrat Guy Parmelin und das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) auf diese Problematik hingewiesen. Bleibt zu hoffen, dass die veraltete Gesetzgebung bald korrigiert wird.

Olivier Geissbühler



Mit diesem QR-Code gelangen Sie zum Videobeitrag mit Roland Lenz: weinbau-der-zukunft.com/kein-trockenstress-dank-agroforst-und-begruenung/

Bäumige Schlossweine

Nachhaltige und zukunftsgerichtete Bewirtschaftungsmethoden wie Permakultur und Agroforst werden auf dem Delinat-Forschungsweingut Château Duvivier in der Provence bereits seit Jahren praktiziert und auf ihre Wirkung hin überprüft. Um die neu entstandenen Teiche zur Nutzung von Regenwasser in den Rebber-

gen wurden und werden weiterhin viele Bäume und Sträucher gepflanzt. In diesem Umfeld entstehen die feinen Weine von Château Duvivier. Wir haben für Sie das Paket «Bäumige Schlossweine» geschnürt.



Probierpaket
Schlossweine
6 Flaschen
CHF 110.-
€ 103,-
CHF 2,44/dl
€ 22,-/l

**Bestellen Sie unter: www.delinat.com/WL69
oder per Telefon CH: 071 227 63 00,
DE: 07624-33999-0, AT: 0820 420 431
Lieferung portofrei**

Duvivier L'Amandier Vin de France 2021

Der weisse Spitzenwein von Château Duvivier zeigt Charakter, ist herrlich frisch und aromatisch wie ein Kräutergarten der Provence. Ein Genuss zu Fisch und Gemüse aller Art.

www.delinat.com/7672.21
CHF 17.-, € 14,50 pro Flasche
(CHF 2.27 pro dl, € 19,33 l)

Duvivier Les Hirondelles Pays du Var IGP 2020

Die gelungene Assemblage aus regionalen und internationalen Sorten ist ein köstlicher Rotwein aus der Provence für jeden Tag. Er passt perfekt zu Eintopf, Pilzen und reifem Hartkäse.

www.delinat.com/1050.20
CHF 17.-, € 14,50 pro Flasche
(CHF 2.27 pro dl, € 19,33 l)

Château Duvivier Les Mûrieres Coteaux Varois en Provence AOP 2020

Die rote Spitzen-Cuvée betört mit feinen Fruchtaromen, duftenden Provence-Kräutern und einem kraftvollen Auftritt am Gaumen. Dezente Barriquenoten machen ihn zum perfekten Begleiter für jedes Festessen.

www.delinat.com/3727.20
CHF 25.70, € 22,50 pro Flasche
(CHF 3.43 pro dl, € 30,- pro l)

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

Olivier Geissbühler (olg)
Martina Korak (mak)
Peter Kropf (pek)
David Rodriguez (dar)
Martin Schächli (mas)
Arina Schefer (ats)
Dirk Wasilewski (diw)
Hans Wüst (hrw)
Daniel Wyss (daw)

Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

Bilder

Yvonne Berardi
Fred Coulon
Johannes Keel
Roland Lenz
Stefanie Montagna

Printed by

deVega Medien:
klimaneutral gedruckt mit
ökologischen Druckfarben,
100% Recyclingpapier

Erscheinungsweise

4-mal jährlich
RC T69

Titelseite

Wenn im Weinberg nicht nur Reben, sondern auch Bäume und Sträucher wachsen, spricht man von Agroforst oder Vitiforst.
Foto: Stefanie Montagna

Pflanzen Sie Bäume und Sträucher!

Schwerpunktthema dieser Weinlese-Ausgabe ist das Thema «Agroforst/Vitiforst» (Seite 6 bis 19). Es geht darum, mit dem Pflanzen von Bäumen und Sträuchern den Weinberg in einen «Reben-Waldgarten» mit hoher Biodiversität zu verwandeln. Auch Sie können zu Hause in Ihrem Garten einheimische Bäume und Sträucher pflanzen und mit der Schaffung wertvoller Biotope innerhalb der Siedlung oder des Dorfes einen wichtigen Beitrag zur biologischen Vielfalt leisten.

Der Baum – ein Tausendsassa

Eine Eiche beispielsweise, die Trockenheit sehr gut widersteht, bietet Lebensraum für 500 Arten von Insekten, Käfern und Spinnen und produziert Samen als Nahrung für Vögel und andere Tierarten. Ein stattlicher Baum verdunstet zudem viel Wasser und kühlt damit seine Umgebung um bis zu 15 °C im Sommer. Er ist somit auch für uns Menschen viel wertvoller als ein Sonnenschirm, der zwar auch Schatten spendet, aber die Luft darunter nicht kühlt. Motivieren Sie Ihre Nachbarn, ebenfalls Bäume zu pflanzen, die den Sitzplatz, die Quartierstrasse, die Hausfassaden oder Asphaltflächen beschatten. So lässt sich die Umgebungshitze effektiv reduzieren.

Bäume bieten aber noch mehr Vorteile. Sie entziehen der Luft CO₂ und binden den Kohlenstoff ins Holzwachstum ein. Gleichzeitig produzieren Bäume mithilfe des Sonnenlichts Sauerstoff, den wir zum Atmen brauchen. Ein grosser Baum kann auch bis zu einer Tonne Feinstaub, Bakterien und Sporen aus der Luft filtern. Dies alles sind Gründe, weshalb es im Sommer so angenehm ist, unter einem Baum zu arbeiten oder auszuruhen.

Kein Platz für Bäume?

Ist Ihr Garten zu klein für grosse Bäume, können Sie auch einen Speierling, eine Elsbeere, einen Feldahorn, einen Schneeball-Ahorn, eine Weide, einen Fruchtbaum oder Sträucher pflanzen. Auch damit schaffen Sie Biodiversität, Lebensräume für viele Tiere und optische Hingucker.

Verfügen Sie über keinen Garten, aber über einen Balkon? Auch dann können Sie zur Biodiversität beitragen. Ein Wildstrauch wie die Felsenbirne oder eine Kletterpflanze wie die Waldrebe im Topf bringen Schatten und Lebensraum für Insekten. Wildkräuter wie Rosmarin und Thymian oder auch Gartenkräuter bieten Nahrung für Insekten und sind eine schöne Bereicherung für die Küche.

Meisen- und Fledermauskasten oder ein Insektenhotel bieten wertvolle Nistmöglichkeiten.

Daniel Wyss



Die Delinat-Methode mit über 100 Richtlinien verlangt von den Winzern explizit die Förderung der Biodiversität im Rebberg. Die Delinat-Methode lässt sich im Kleinen auch bei Ihnen zu Hause umsetzen. Tipps, wie und in welchen Bereichen Sie das tun können, verrät Winzerberater Daniel Wyss in seiner neuen Kolumne, die fortan regelmässig erscheint.

Suppen-Wunde

Wohl keine Speise ist so weit verbreitet wie die Suppe. Beliebt als kleiner Zwischengang, geschätzt als schnell zubereitetes Gericht. Der Begriff «Suppe» reicht ins 14. Jahrhundert zurück, doch seit es Tongefäße gab, seit rund 7000 Jahren, wurden Brühen zubereitet.

Gerade an kalten Wintertagen wirkt eine Suppe Wunder. Sie wärmt und verbindet. Ein Nachtessen mit Freunden mit einer Suppe starten, und gleich kommt Stimmung auf. Doch nicht alle mögen Suppen. Dem Suppenkaspar im Struwwelpeter bekam dies aber schlecht: «Nein, meine Suppe ess' ich nicht!» motzte er «und war am fünften Tage tot.»

Für mich ist es eine Herausforderung, Suppenverächter zu überzeugen. Gibt es doch zahlreiche Varianten. Und ähnlich einer Weindegustation sind mehrere Suppen im Menü ein Erlebnis. Schon der Sonnenkönig Ludwig XIV. soll darauf bestanden haben, immer drei, vier Suppen vorgesetzt zu bekommen.

Würzig-süsslicher Auftakt

Basis einer Suppe ist meistens eine Brühe aus Gemüse, Fisch(gräten), Knochen oder Fleisch. Ich bin stolz, wenn ich diese Grundbrühen selber zubereite; doch manchmal greife ich auch zur fertigen Bouillon. Gerade für eine pürierte Gemüsesuppe braucht es nicht unbedingt eine Brühe. Wasser und Salz genügen. Einer meiner Favoriten geht so: Süsskartoffeln (reich an Vitaminen und Antioxidantien) zusammen mit einer kleinen Karotte in kleine Stücke schneiden, gar kochen, pürieren und mit etwas Orangensaft, zwei, drei Prisen Zimt und einer Prise Kreuzkümmel würzen. Beim Servieren mit gerösteten, geriebenen Mandeln garnieren. Ein Genuss. Erst recht, wenn ich dazu im Keller eine Flasche Riesling Terra Rossa vom Weingut Hirschhof in Rheinhessen finde.

Im Winter freue ich mich auf ein warmes Süppchen als Vorspeise. Bei der Verwertung von Speiseresten drängt sich die Suppe geradezu auf. Fein geschnittene Gemüsereste eine Stunde sanft in gesalzenem Wasser garen, absieben. In die Brühe kommen dann Reste von Risotto, Pasta und Getreide oder auch klein geschnittene Reste von Fleisch und Fisch

Scheibeln, reiben, hobeln, würfeln

Für viele ist Wintergemüse langweilig – vor allem, wenn es gegen den Frühling geht. Stimmt, wenn wir immer dieselben drei vier Gemüse einkaufen. Seit ich Pe-

r



sel, mitten auf den Tisch gestellt. Dazu gibt's verschiedene Beilagen wie geröstete Brot- und Käsewürfelchen (reifer Bergkäse, Parmesan, Greyerzer), Schinkenstreifen, gehackte Kräuter, Streifen von getrockneten Tomaten und geröstete Pinienkerne. Dazu dunkles, knuspriges Brot. Nun bereichert jede und jeder die Suppe mit den Beilagen nach eigenem Geschmack. Wer Rotwein mag, dem serviere ich ein Glas Bonarossa von Maggiovini aus Sizilien, soll es Weisswein sein, dann beispielsweise der blumig-fruchtige Saxum Verdejo der Geschwister Sanz aus dem spanischen Rueda.

Ein vollwertiger Hauptgang ist auch die Sauerkrautsuppe mit Lachs. Dabei gare ich das Sauerkraut wie gewohnt, nehme aber etwas mehr Brühe und mische noch eine geriebene Kartoffel dazu. Pro Person schöpfe ich zwei bis drei Esslöffel Kraut in den Teller, den Rest püriere ich, schmecke ab mit süßem Paprika und Sahne und giesse die Suppe in die Teller. Obendrauf noch kurz gebratene Lachswürfel – muss nicht, kann aber. Was aber immer geht, ist ein Glas vom prickelnden Delsecco des Weinguts Hirschhof.

Olivenöl. So karamellisiert der im Gemüse enthaltene Zucker. Eine zusätzliche Aromaüberraschung.

Suppenplausch mit Freunden

Für diese Variante wähle ich Schwarzkohl, Karotten, Lauch, Petersilienwurzel, in kleine Stücke geschnitten und in einer Gemüsebrühe bissfest gegart. Die Suppe serviere ich in der grossen Suppenschüs-

tersilienwurzel, Pastinaken, Schwarzkohl (Cavolo nero) und Stängelkohl (Cima di Rapà) entdeckt habe, werden auch meine Wintersuppen vielseitig. Abwechslung bringt auch die Schnittart: gewürfelt, gescheibelt, gerieben oder gehobelt. Das Gemüse röste ich sanft in

Mit diesen Suppen komme ich gut durch den Winter. Und ich freue mich auf die Ofentomaten im Sommer. Ich schäle und entkerne die Tomaten. Kerne und Schalen werden dann in wenig Salzwasser langsam geköchelt, abgesiebt, mit kalter Butter gebunden und in kleinen Tässchen als Zwischengang serviert. Himmlisch.

• Peter Kropf

Tamara Dominkovic

Seit 2022 ist die gebürtige Zürcherin Tamara Dominkovic neue Gastgeberin auf dem Delinat-Ferienweingut Château Duvivier. Bei einem Glas Wein unterhielten wir uns mit ihr über ihr Startjahr und die neue Saison 2023, die im April beginnt.

Weshalb hast du dich für den Job als Gastgeberin auf Château Duvivier beworben?

Tamara Dominkovic: Zum einen, weil mit Delinat ein bestens bekannter und etablierter Biowein-Pionier dahintersteckt. Zum andern, weil es mich reizte, als weinaffine Gastgeberin an einem der schönsten Orte tätig zu sein, den man sich vorstellen kann – auf Château Duvivier in der Provence.

Persönlich

Tamara Dominkovic wurde 1972 in Zürich geboren, wo sie auch aufgewachsen ist. Sie ist verheiratet, hat keine Kinder. Zur Familie gehört dafür Hund Tassilo. Früher war sie in der Finanzwelt tätig – zuletzt als «Business Administration» eines grossen Getränkeherstellers. Aus Liebe zum Wein bildete sie sich zur Sommelière IHK, zur Weinakademikerin und zur Wein- und Genussexpertin IHK weiter. Seit 2022 ist sie Gastgeberin auf dem Delinat-Ferienweingut Château Duvivier in der Provence. Die Wintermonate, wenn das Château geschlossen ist, verbringt sie im Süden von Bosnien-Herzegowina, wo sie Winzer im Rebbau und im Keller unterstützt und Gastronomiefachkräfte unterrichtet. In ihrer Freizeit geniesst sie am liebsten die Natur beim Wandern oder die Sonne am Meer. Ausgedehnte Spaziergänge mit ihrem Hund und Yoga gehören zum täglichen Programm. Zurzeit bereitet sie sich auch auf die Ausbildung zum Master of Wine vor.

Wie verlief deine erste Saison?

Nach gewissen Anfangsschwierigkeiten lief es besser als erwartet. Es gab ehemalige Lieferanten, die ihr Geschäft wegen der Pandemie aufgegeben hatten und deshalb nicht mehr lieferten. Zudem brauchte es Zeit, bis das neue Team zusammengewachsen war. Unsere Gäste haben es uns aber leicht gemacht, Verständnis gezeigt und uns unterstützt.

Welches ist die grösste Herausforderung, die du auf Château Duvivier angetroffen hast?

Zunächst mal die Sprache. Obschon ich Französisch spreche, musste ich mich erst an den Provence-Slang gewöhnen. Dann der Umgang mit den Handwerkern und Lieferanten, die es mit den Abmachungen nicht immer so ganz genau nahmen. Und schliesslich galt es, die Region kennenzulernen, damit ich unsere Gäste mit Ausflugsempfehlungen eindecken konnte.

Gibt es Dinge, die du verändern oder verbessern möchtest?

Es gibt Abläufe im Hotelbetrieb, die verbessert und vereinfacht werden können. Es hat sich auch gezeigt, dass es immer mehr Gäste gibt, die etwas unabhängiger sein und nicht unbedingt jeden Abend ein Menü im Château geniessen möchten. Auch die rein vegetarische Küche wurde nicht von allen Gästen gleichermassen geschätzt. Hier müssen wir etwas flexibler werden und mehr Abwechslung in den Menüplan bringen.

Du bezeichnest dich als Genussmenschen. Was verstehst du konkret darunter?

Ich koche und esse sehr gerne, und natürlich darf ein Glas Wein bei einem leckeren Essen nicht fehlen. Etwas vom Schönsten ist für mich, auf den Wochenmarkt zu gehen und aufgrund des Angebots spontan zu entscheiden, was ich kochen möchte. Auf den Märkten findet man immer regionale und saisonale Produkte. Das ist für mich sehr wichtig, genauso wie Bio-Standard und Kenntnisse über die Herkunft der Produkte.

«Bei der Küche müssen wir etwas flexibler werden und mehr Abwechslung in den Menüplan bringen.»

Ökologie hat bei Delinat einen sehr hohen Stellenwert. Was bedeutet das für die Ferienoase Château Duvivier?

Auf Château Duvivier pflegen wir den rücksichtsvollen Umgang mit der Natur. Wir organisieren unseren Betrieb so, dass wir möglichst wassersparend, energie- und kosteneffizient arbeiten, in der Küche möglichst keinen Food Waste haben und generell nachhaltig arbeiten. Es ist mir sehr wichtig, dass unser Team die Delinat-Philosophie lebt und eine Vorbildfunktion gegenüber den Gästen an den Tag legt.



Tamara Dominkovic pendelt zwischen zwei Welten: Von Ostern bis Spätherbst ist sie Gastgeberin auf Château Duvivier in der Provence, in den Wintermonaten lebt sie in Bosnien-Herzegowina.

Musst du auch Kompromisse eingehen?

Nein, man kann sich auf diese Arbeitsweise sehr gut einstellen. Natürlich dauern gewisse Handgriffe etwas länger, und man benötigt in der Küche etwas mehr Zeit mit dem Sortieren des Komposts, dem Verwerten der Reste und mit der Reinigung. Aber wir sind stolz darauf, dass wir praktisch alles wiederverwerten bzw. -verwenden. Auch unsere Schloshühner sind wunderbare Verwerter und freuen sich sehr, wenn sie etwas von unseren Gemüseresten abbekommen.

Das Château ist sehr abgelegen. Ist es ratsam, ohne Auto anzureisen?

Das hängt davon ab, welche Art Ferien man machen will. Da es keinerlei Anbindung an den öffentlichen Verkehr gibt, ist ein Auto schon praktisch, wenn man die wunderschöne Region entdecken will. Meine Empfehlung: Anreise mit dem TGV nach Aix-en-Provence. Dort ein Auto mieten und damit in 1,5 Stun-

den zum Château fahren. So ist man vor Ort flexibel.

Auf Château Duvivier dreht sich vieles um ökologisch vorbildlichen Weinbau. Was bekommt der Feriengast davon mit?

Mit unseren wöchentlichen Touren durch die Weinberge und den Weinkeller bringen wir den Gästen die Delinat-Philosophie nahe und zeigen den Weg der Traube vom Rebstock bis in die Flasche auf. Die Gäste bekommen bei uns sehr gut mit, was es heisst, Wein im Einklang mit der Natur zu erzeugen.

Was können die Feriengäste in der kommenden Saison speziell erwarten?

Das Thema «Wein» bekommt noch mehr Gewicht. Einmal pro Woche wird es einen Workshop geben, auf dem wir unsere Gäste mitnehmen auf eine kleine Reise durch die Welt des Delinat-Weins. Darin inbegriffen ist die Vermittlung von Basiskenntnissen bezüglich Sensorik,

Degustation sowie der Kombination von Wein und Speisen. Und auf dem Menüplan stehen auch wieder Fleisch und Fisch.
Interview Arina Schefer

Weintipp Tamara Dominkovic



Weisswein im Winter? Warum nicht? Les Cigales blanc, der bei uns auf Château Duvivier erzeugt wird, ist eine wunderbare Cuvée mit einem floralen Bukett nach Mandelblüte, Kamille und feinen Fruchtaromen. Für mich ein idealer Apérowein, aber auch ein perfekter Speisebegleiter, etwa zu Lachstost oder Fisch-Fondue.

Duvivier
Les Cigales blanc
Vin de France 2021
www.delinat.com/7665.21



Wo bleibt die Sortenvielfalt im Rebberg?

Unter den tausenden von Rebsorten nehmen rund ein Dutzend die Hälfte der weltweiten Rebfläche ein. Diese geringe Vielfalt ist problematisch, zumal es sich um wenig robuste, krankheitsanfällige Sorten handelt. Eine gute Alternative für mehr Sortenvielfalt bieten neue, robuste Sorten, die sich selbst gegen Krankheiten und Wetterextreme zu wehren wissen.

Wie viele verschiedene Rebsorten es weltweit gibt, weiss niemand genau. Die Schätzungen von Wissenschaftlern liegen zwischen 5000 und 10'000 Sorten. Tatsache aber ist: Es werden immer öfter dieselben Rebsorten angebaut und die Vielfalt schwindet. Mittlerweile nehmen nur gerade zwölf Sorten 50 Prozent der weltweiten Weinbaufläche ein. Oben auf dem Podest: die Rotweinsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Tempranillo. Diese Reduzierung der Rebsorten-Diversität bewirkt nicht nur eine Abnahme der Geschmacksvarianten, sie hat auch Folgen für den Weinbau, denn Reben werden heute fast ausschliesslich geklont, wodurch die genetische Vielfalt zunehmend verloren geht. Bedenklich ist diese Entwicklung auch vor dem Hintergrund, dass Reben meist für eine Lebensdauer von mindestens 20 bis 30 Jahren gepflanzt werden. Da stellt sich nämlich die Frage: Kann die geringe Sortenvielfalt den durch den Klimawandel verursach-

ten Veränderungen und dem steigenden gesellschaftlichen Druck für eine pestizidfreie Landwirtschaft längerfristig noch standhalten? Da es sich bei den verbreiteten Sorten um Reben handelt, die wenig resistent gegen Pilzkrankheiten und Wetterextreme sind, liegt die Antwort auf der Hand.

Das Potenzial robuster Neuzüchtungen

Es ist deshalb ein Gebot der Stunde, im Rebberg nicht nur die Biodiversität, sondern auch die Sortenvielfalt zu fördern. Denn: Je höher die Vielfalt, desto resilienter das Ökosystem. Nur so sind die Winzer künftig in klimatisch schwierigen Jahren vor Totalausfällen geschützt. Einiges an Potenzial zur Problemlösung bieten neu gezüchtete, robuste PIWI-Rebsorten. Diese pilzwiderstandsfähigen Sorten sind zwar nicht deutlich hitzeresistenter als «normale» europäische Reben, aber sie können anderen Klimaregionen wie Frost oder Nässe deutlich besser trotzen. Das ist vor allem für nördliche Lagen wertvoll. Klimabedingt wandert der Weinbau bekanntlich immer mehr nordwärts. Robuste Sorten dürften hier künftig eine Schlüsselrolle spielen. Aber auch in warmen südlichen Regionen können PIWI-Reben noch deutlich an Relevanz gewinnen: Ein gutes Beispiel ist das aktuelle Forschungsprojekt auf dem Delinat-Weingut Albet i Noya.

Dort kreuzen Winzer Josep Maria Albet i Noya und der Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner robuste Rebsorten mit regionaltypischen Traubensorten wie Macabeo oder Parellada. Das Resultat sind Trauben, die resistent gegen Mehltau sind und geschmacklich gleichwohl an die autochthonen Ursprungssorten erinnern.

Langer Züchtungsprozess lohnt sich

Der Züchtungsprozess von der Kreuzung autochthoner Sorten mit resistenter Genetik dauert zwar mehrere Jahre. Das Ergebnis ist jedoch die Mühe wert, weil somit Sorten gezüchtet werden, die optimal an die lokalen Verhältnisse angepasst sind und sich gegen externe Einflüsse wehren können. Und es ist gut möglich, dass in ein paar Jahren auch speziell hitzebeständige Sorten gezüchtet werden können, die in den südlichsten Weinbauregionen weiterhin gut gedeihen. Eine möglichst breit aufgestellte Genetik der Reben, die für eine höhere Resilienz sorgt, ist letztlich das Ziel einer reichen Diversität.

Olivier Geissbühler

Weinstein

Man findet ihn manchmal am Flaschenboden oder am Korken: Weinstein! Die kleinen, weissen Kristalle sind gesundheitlich völlig unbedenklich und haben auch keinen Einfluss auf die Qualität und den Geschmack des Weines. Es handelt sich um ein natürliches Produkt aus Mineralien und Säuren im Wein.

Weinstein entsteht, wenn sich die im Wein vorhandenen Mineralien – vor allem Kalium (Kaliumhydrogentartrat und Kaliumbitartrat), aber auch Kalzium (Kalziumtartrat) mit der Weinsäure verbinden. In gelöster und somit unsichtbarer Form kommt Weinstein in jedem Wein vor. Verschiedene Faktoren können jedoch bewirken, dass er sich zu grösseren Kristallen zusammenfügt und ausfällt: so etwa durch die Weinlagerung bei niedrigen Temperaturen. Die Kristallbildung nimmt auch mit steigendem Alkoholgehalt und steigendem pH-Wert (ab 3,2) zu und ist – wie so oft beim Naturprodukt Wein – vom Jahrgang abhängig. Weinstein ist in Wasser schwer löslich und setzt sich daher an Tank- und Fasswänden, am Flaschenboden oder auch am Korken ab.

Kälte fällt Weinstein aus

Weinstein kann leicht vom Wein getrennt werden. Bei jung abgefüllten Weinen wird der Winzer den Wein vor der Abfüllung kaltstabilisieren. Dafür kühlt er den Wein bis zu einer Woche lang auf circa minus 4 °C ab. Die Weinstein-Kristalle fallen dabei rasch aus und sinken zu Boden. Danach wird der Wein filtriert. Bei Weinen, die einen längeren Ausbau erfahren, tut die Zeit diesen Dienst.

Es gibt noch andere Verfahren, um Weinstein bei der Weinbereitung zu entfernen oder dessen Bildung in der Flasche zu verhindern. Da diese aber nicht unserer Vorstellung von Wein aus gesunder Natur entsprechen, sind sie gemäss Delinat-Richtlinien nicht zugelassen.

Bloss ein optisches Problem

Weinstein hat also nicht mit Depot zu tun, auf das man zuweilen bei älteren, gehaltvollen und gerbstoffreichen Weinen trifft. Dieser dunkelfarbige, pulverförmige Bodensatz entsteht aus Gerb- und Farbstoffen. Sind diese vorhanden, wird der Wein gerne dekantiert. Ebenfalls nicht zu verwechseln ist Weinstein mit feinen, staubartigen Kristallen, die man manchmal in Süssweinen findet. Hierbei handelt es sich meist um natürliche Kalziumsalze, die wegen höherer Lager-temperaturen ausfallen.

Auch wenn Weinstein keinen Einfluss auf die Weinqualität und den Geschmack hat, möchte man ihn vor allem aus optischen Gründen gleichwohl nicht im Glas haben. Auch kann es unangenehm sein, den sandig wirkenden Weinstein mitzutrinken. Daher sollte man Wein behutsam einschenken. Allein schon das langsame Einschenken verhindert oft, dass mögliche Kristalle von der Flasche ins Glas gelangen.

Martina Korak



Martina Korak studierte in Wädenswil Önologie. Seit 2000 arbeitet sie bei Delinat. Sie ist zuständig für den Weineinkauf in Italien und für die Qualitätssicherung.



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 am 28. Februar 2028 an Delinat. Oder füllen Sie 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. Was bedeutet Agroforst in Bezug auf den Rebberg?

- (R) Für die Bewirtschaftung ist ein Förster zuständig
- (B) Reben wachsen in Kombination mit Bäumen und Sträuchern
- (G) Der Einsatz biologischer Pflanzenschutzmittel ist verboten

2. Wodurch erhalten Bewirtschaftungsmethoden wie Agroforst Aufwind?

- (E) Inflation
- (U) Energiekrise
- (A) Klimawandel

3. Wie heisst der Delinat-Winzer, der im Barolo-Gebiet Vitiforst zum Thema macht?

- (T) Josep Maria Albet i Noya
- (U) Enrico Rivetto
- (R) Ermanno Falvo

4. In welcher Schweizer Stadt ist Tamara Dominkovic, die neue Gastgeberin auf Château Duvivier, aufgewachsen?

- (M) Zürich
- (S) Basel
- (F) St. Gallen

5. Wie viele Weinkurse hat Delinat 2022 in der Schweiz und in Deutschland durchgeführt?

- (N) 222
- (E) 194
- (G) 129

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
---	---	---	---	---

Auflösung des Wettbewerbs aus der Weinlese Nr. 68

Das Lösungswort lautet
TANNIN

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

Die bunte Delinat-Weinwelt

Kurse und Reisen

Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen aus reicher Natur bietet Delinat auch ein attraktives Kurs- und Reiseprogramm. Kurse und Reisen zu Delinat-Winzern in ganz Europa bieten einen unterhaltsamen und praxisnahen Einblick in den biologischen Weinbau mit reicher Biodiversität. Alles immer auch verbunden mit Genuss und Kultur. Das aktuelle Angebot im Überblick:



Basiskurs: Die Kunst des Degustierens

Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Delinat-Weinexperten lüften in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der Delinat-Methode.

Schweiz

- 1.2.23 Thun
- 8.2.23 Romanshorn
- 15.2.23 Luzern
- 23.2.23 Olten
- 1.3.23 Solothurn
- 8.3.23 Bern
- 9.3.23 Baden
- 26.4.23 Winterthur
- 10.5.23 Bern/St. Gallen
- 11.5.23 Basel
- 24.5.23 Zürich

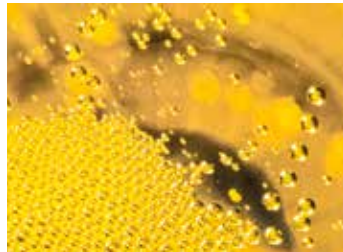
Deutschland

- 3.3.23 Münster
- 20.4.23 Stuttgart
- 26.4.23 Bonn
- 3.5.23 Würzburg
- 4.5.23 Regensburg
- 15.5.23 Mannheim

Weintage Hirschhof

Auf dem Weingut Hirschhof in Rheinhessen finden auch 2023 wieder zwei Weintage statt.

- 17.6.23 1. Weintag
- 23.9.23 2. Weintag



Schaumwein – alles, was schäumt – von der Gärung zum Plopp

Sekt, Champagner, Crémant oder doch Prosecco? Schaumwein ist nicht gleich Schaumwein. Was für Herstellungsmethoden gibt es? Wie sind die geschmacklichen Unterschiede? Und wie kommen die Perlen in den Wein? Diese und weitere Fragen werden im neuen Schaumweinkurs beantwortet.

Schweiz

- 15.2.23 Bern
- 28.3.23 Basel
- 19.4.23 Winterthur
- 31.5.23 Zürich

Deutschland

- 9.3.23 Stuttgart
- 2.5.23 Hamburg



Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí

Bei dieser aussergewöhnlichen Blinddegustation treten sündhaft teure Kultweine wie Opus One, Tignanello usw. gegen Delinat-Spitzengewächse an. Sind Preise von mehreren Hundert Franken

für eine Flasche Wein wirklich gerechtfertigt? Vergleichen und urteilen Sie selbst!

Schweiz

- 22.3.23 Bern/St. Gallen/Zürich
- 23.3.23 Basel
- 5.4.23 Luzern
- 26.4.23 Bern / Zürich
- 27.4.23 St. Gallen
- 3.5.23 Olten/Winterthur

Deutschland

- 26.4.23 Hamburg



Wein und Käse: komplexe Liebschaften!

Der Kurs gibt Einblick in Geschichte, Herstellung und Sorten von Käse und verrät, welche Grundregeln bei der schwierigen Kombination zu beachten sind. Im Rahmen einer ausgiebigen Degustation werden zahlreiche Varianten erprobt.

Schweiz

- 16.2.23 Bern
- 29.3.23 Basel
- 20.4.23 Winterthur

Deutschland

- 7.2.23 Mannheim
- 8.2.23 Frankfurt
- 9.2.23 Stuttgart
- 10.2.23 Berlin
- 22.3.23 Hamburg
- 6.4.23 München
- 28.4.23 Köln



Rebsorten-Kurs – Typisch Merlot, Chardonnay & Co.

Der Kurs «Typisch Merlot, Chardonnay & Co.» ist ein Aufbaukurs zum beliebten Delinat-Basiskurs. Sie erfahren alles über die wichtigsten weissen und roten Rebsorten. Welches sind typische Aromen für Merlot, Tempranillo und Sangiovese? Wodurch unterscheiden sie sich?

Schweiz

- 8.2.23 Bern
- 9.2.23 Basel
- 1.3.23 St. Gallen
- 15.3.23 Thun/Zürich
- 29.3.23 Winterthur
- 30.3.23 Olten
- 27.4.23 Aarau
- 3.5.23 Bern/Luzern/
Schaffhausen
- 12.5.23 Baden
- 17.5.23 Romanshorn
- 31.5.23 Solothurn

Deutschland

- 1.3.23 Kirchzarten/Hamburg
- 2.3.23 Karlsruhe
- 23.5.23 Stuttgart

Delinat daheim (jetzt auch als Online-Kurs)

Trommeln Sie ein paar Freunde zusammen, einigen Sie sich auf einen Termin, und buchen Sie den Delinat-Weinexperten. Bei Ihnen zu Hause vermittelt er auf spielerische Art die Grundlagen der Degustation und lässt Sie in die faszinierende Weinwelt eintauchen.

**Detaillierte Informationen
und Anmeldung zu allen
Kursen:**

[www.delinat.com/
veranstaltungen](http://www.delinat.com/veranstaltungen)



Weinkreuzfahrt Sea Cloud II

Auf vielfachen Wunsch sticht der Windjammer Sea Cloud II nächstes Jahr wieder als Delinat-Weinschiff in See: Die einzigartige Weinkreuzfahrt führt diesmal von Genua nach Civitavecchia, der Hafenstadt von Rom. Natur-, Segel- und Weinfreunde kommen gleichermaßen auf ihre Kosten. Es gibt Landausflüge zu Delinat-Weingütern im Piemont und in der Toskana sowie in attraktive Städte. An Bord sorgen Kurzseminare rund um Wein und Kulinarik sowie Degustationen für Kurzweil. Maximal 75 Passagiere sind auf dieser exklusiven Schiffsreise dabei.

**Samstag, 13., bis
Donnerstag, 18. Mai 2023**



Wein- und Genussreise Südfrankreich

Wir erkunden Landschaft und Kultur des Languedoc von einem prachtvollen, altehrwürdigen Schloss aus. Wir sind zu Gast auf den Delinat-Weingütern Château Coulon und Domaine Lignères. Bei einem Abstecher ans Meer erhalten wir Einblick in eine nachhaltige Austerzucht. Weitere Höhepunkte: Wanderung durch die fein duftende Garrigue-Landschaft und genussvolle Stunden im Schlosspark mit Schwimmbad. Genießen Sie die französische Küche und erleben Sie, was die Franzosen unter Savoir-vivre verstehen!

**Sonntag 4., bis Freitag,
9. Juni 2023**



Wien und Wein – Österreich für Individualisten

Österreichs Metropole ist ein idealer Ausgangspunkt, um die Delinat-Winzer in der Wachau und am Neusiedlersee zu entdecken. Unsere neue Formel: Sie planen und buchen Ihren individuellen Aufenthalt in Wien – wir nehmen Sie ab Wien mit auf drei hochinteressante Tagesausflüge zu den engagierten Winzerfamilien. Im Gegensatz zu den klassischen Delinat-Gruppenreisen wählen Sie hier nach Lust und Laune Reisedauer, Anreise und Hotelkategorie. Dazu buchen Sie einfach die drei exklusiven Tagesausflüge ab/bis Wien.

**Donnerstag, 24., bis
Samstag, 26. August 2023**



Wein- und Genussreise Süditalien

Wir treffen uns nach individueller Anreise in Neapel, wo wir danach bei einem Stadtspaziergang mit anschließendem Abendessen die unvergleichliche Atmosphäre dieser Stadt genießen. Weiterreise per Bus nach Kalabrien, wo uns auf der Masseria Falvo am Fusse des Monte Pollino, des größten Nationalparks Italiens, Gabriela und Ermanno Falvo erwarten. Dann führt die Reise nach Apulien ins Land der Trulli und der Primitivo-Weine. Auf der Azienda Fellingone von Gregory Perrucci und Salvatore Mero können wir diese Südweine in allen Varianten genießen und erhalten einen vertieften Einblick in den Weinbau dieser Region sowie in die Delinat-Methode.

**Sonntag, 17., bis Freitag,
22. September 2023**



Wein- und Genussreise Madrid

Abwechslungsreiche Rundreise durch die spanische Provinz Kastilien und León. Unterwegs machen wir Bekanntschaft mit naturverbundenen Delinat-Winzern: Geschwister Sanz (Menade), Familie Alfonso (Volvoreta) und Fernando Maillo Ferrán (Viñas del Cámbrico). Dazu entdecken wir kulturelle Sehenswürdigkeiten. Bei regionstypischen Speisen bringt uns eine lokale, deutschsprachige Sommelière Paarungen von Wein und Speisen näher.

**Sonntag, 4., bis Freitag,
9. Juni 2023**



Wein- und Genussreise Bordeaux–Bilbao

Unsere neue Reise Bordeaux–Bilbao führt auf verschiedene Weingüter im Bordelais und in Nordspanien, wo wir sympathische Winzerfamilien kennenlernen und Einblick in den Weinbau nach der Delinat-Methode erhalten. Auch erfahren wir, wie hochwertiger Cognac gebrannt wird. Dazwischen machen wir Bekanntschaft mit Kultur, Leben und Kulinarik der besuchten Regionen. Eine abwechslungsreiche Reise, die in Bordeaux beginnt und in Bilbao endet.

**Montag, 12., bis Samstag,
17. Juni 2023**



Wein- und Genussreise Barcelona–Valencia

Stadtspaziergang zu architektonischen Perlen Barcelonas. Die Weingüter Albet i Noya (Penedès), Morlanda (Priorat) und Pago Casa Gran (Valencia) geben Einblick in ökologisch vorbildlichen Weinbau nach der Delinat-Methode und verwöhnen mit feinen Weinen und regionalen Gerichten. Besuch des Mercat Central in Valencia. Einblick in den Reisanbau im Ebro-Delta.

**Sonntag, 3., bis Samstag,
9. September 2023**

Wein- und Genussreise Toskana

Ausspannen, genießen und kochen in der tausendjährigen Abtei Badia a Coltibuono mitten im Chianti-Gebiet. Zu Gast bei den Delinat-Winzern Roberto Stucchi von Badia a Coltibuono und Alberto Brini von Il Conventino. Wanderung durch die Weinberge von Montepulciano. Tag des Olivenöls mit reichhaltigem Picknick unter freiem Himmel.

**Sonntag, 24., bis Donnerstag,
28. September 2023**

**Detaillierte Informationen
und Anmeldung zu allen
Reisen:**

[www.delinat.com/
weinreisen](http://www.delinat.com/weinreisen)



Weinabo «Weisswein»

Weisse Leuchttürme entdecken

Für Weisswein-Fans, die Abwechslung lieben und gleichzeitig etwas Gutes für die Natur tun möchten, gibt es nichts Besseres: Mit dem Weinabo «Weisswein» verwöhnen wir Sie dreimal pro Jahr mit einer abwechslungsreichen Palette von feinsten Tropfen aus den ökologisch wertvollsten Weinbergen Europas. Vom frisch-fruchtigen Apéro-Wein bis zum gehaltvollen weissen Essensbegleiter mit Barrique-Ausbau ist alles dabei, was Nase und Gaumen begehren!

www.delinat.com/weinabo

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.