

Das Delinat-Magazin  
Nr. 73, Februar 2024

# WeinLese DELINAT



## Wetters Werk und Winzers Beitrag

**Klimatischer Nervenkitzel:**

**Mit welchen Herausforderungen sich die Winzer im Weingarten balgen.**





Geniessen Sie unsere delikaten Biohönige 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](http://www.delinat.com/honig)

**DELINAT**  
Bio-Pionier seit 1980.

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

### Biokontrollstelle

DE-ÖKO-039/CH-BIO-006

### Redaktion

Hans Wüst,  
[hans.wuest@delinat.com](mailto:hans.wuest@delinat.com)  
Nina Wessely,  
[nina.wessely@delinat.com](mailto:nina.wessely@delinat.com)

### Beiträge

Olivier Geissbühler (olg)  
Emil Hauser (emh)  
Peter Kropf (pek)  
Hans Wüst (hrw)  
Martina Korak (mak)  
Nina Wessely (niw)

### Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

### Bilder

Yvonne Berardi  
Marçal Font  
Johannes Keel

### Printed by

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

### Erscheinungsweise

4-mal jährlich  
RC T73

### Titelseite

Steigende Temperaturen, Extremwetter und Trockenheit stellen die Winzer vor Herausforderungen. Delinat-Winzer, wie Roland Lenz in der Schweiz, zeigen vor, wie man die Natur so stärkt, dass diese gut dagegen hält.  
Foto: Donato Caspari

## «Die Sonne im Herzen tragen»

Redewendung

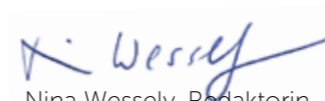


Aus einem guten Traubengut kann sowohl guter wie schlechter Wein entstehen. Bei schlechter Traubenqualität hingegen kann sich der Winzer noch so anstrengen, daraus wird bestimmt nichts. Nun gönnen der Klimawandel und daraus einhergehende Wetterkapriolen auch Winzern immer weniger Verschnaufpausen auf ihrem Weg zu allerbestem Traubenmaterial.

Wie die Delinat-Methode in dieser Hinsicht wirkt, zeigt der Blick in die Weingärten unserer Winzer vom Veneto über das Penedes, das Alentejo bis hin nach Bordeaux. Der klimatische Nervenkitzel wird in den kommenden Jahren eher zu- als abnehmen. Die Delinat-Winzer, und wir mit ihnen, wappnen uns weiter.

In Zukunft wird wohl auch unser sympathischer Redaktor Hans Wüst seine robusten Rebstöcke noch ein Quäntchen genauer beobachten. Heuer ist die erste Ernte im privaten Versuchsweingarten zu erwarten. Das fällt ausserordentlich gut mit dem wohlverdienten Ruhestand zusammen, den Hans mit Ende vergangenen Jahres angetreten hat. Ich freue mich sehr, seine Nachfolge als Redaktorin der WeinLese anzutreten und wünsche viel Lesespass bei der aktuellen Ausgabe – einem Gemeinschaftswerk vom alten Redaktor und der neuen Redaktorin.

Herzliche Grüsse



Nina Wessely, Redaktorin



### Schwerpunkt

## Wein und Wetter

Wie die Delinat-Winzer dem Klimawandel begegnen, und wo die Delinat-Methode hilft, Wetterkapriolen abzufedern

**Seite 6–17**



### Genuss

## Das Festessen von morgen

Kulinarische Tipps für einen köstlichen, klimaneutralen Wintergenuss.

**Seite 20–23**



### Weinwissen

## Arbeiten im Rebberg

Warum Winterruhe nicht gleich Winzerruhe ist, erklärt Önologin Martina Korak.

**Seite 28**

### Gentechnik im Wein

Eine differenzierte Betrachtung verschiedener Züchtungswege und deren Auswirkungen auf den Weinbau.

**Seite 24–25**

### Weinquiz

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

### Kurse und Reisen

Nehmen Sie an unserem attraktiven Kurs- und Reiseprogramm teil, und erfahren Sie aus erster Hand, wie die Delinat-Methode funktioniert.

**Seite 30–31**





### Ermutigend

Die verschiedenen Reissorten und Zubereitungsarten erschweren den Überblick. Hier kommt die Lösung. Zu Beginn mehr als 70 Seiten über die Reispflanze, der Kultur, Geschichte und deren Zukunft. Genau beschrieben werden Zubereitungsmethoden – und Rezepte? Sicher, aber die Autorin schreibt: «Ich hätte lieber das Gefühl, Menschen ermutigt zu haben, ein Dutzend eigene Rezepte zu erfinden, als ihnen nur beizubringen, eines von meinen nachzukochen.»

Sri Owen: *Das Reisbuch*  
AT-Verlag  
ISBN 978-3-03902-208-3



### Spielend

Gemüse als Hauptgericht – damit tun sich viele schwer. Der Autor fragt sich, ob uns begeisternde Kindheitserinnerungen fehlen? Mit diesem Buch als Hilfe gelingt es spielend, Fleisch öfter durch Gemüse zu ersetzen. Es beschreibt 30 Gemüse sowie 80 Rezepte in Wort und Bild. Beispielsweise für Artischocken, Erbsen, Pak Choi, Petersilienwurzel, Mais und Romanesco. Dazu gibt's Tipps für Zubereitungsarten wie Blanchieren, Glasieren, Confieren.

Christian Henze: *PUR.Gemüse*  
Becker Joest Volk Verlag  
ISBN 978-3-95453-238-4



### Entspannend

Noch ein Kochbuch von Tanja Grandits – was soll da noch Neues kommen? Einiges – denn die grossartige Köchin bleibt nie stehen. Sie rät, Gerichte in Schüsseln, Töpfen und auf Platten zu servieren – das ist für alle viel lockerer. Die fantasievollen, vegetarischen Gerichte werden von praktischen Tipps begleitet. Dazu gibt's fünf Grundregeln für einfaches, entspanntes Kochen und Geniessen, z.B. Grundzutaten, die man immer vorrätig haben sollte.

Tanja Grandits: *Einfach Tanja*  
AT-Verlag  
ISBN 978-3-03902-221-2

### Weinflaschen wieder verwenden

emh. Parallel zum umfassenden Projekt von Delinat, in Zukunft Weinflaschen nicht nur zu recyceln, sondern für Neuabfüllungen wieder zu verwenden, arbeiten auch einzelne Delinat-Winzer vor Ort bereits intensiv an diesem Ziel. So etwa das Weingut Château Coulon von Louis Fabre in Südfrankreich. Mit Tochter Clémence Fabre hat sich die neue Generation im Mai 2022 mit einem Weisswein an einem entsprechenden Projekt beteiligt. Die von Biocoop in Umlauf gebrachte Burgunderflasche wiegt 570 Gramm und soll bis zu fünfzigmal wiederverwendet werden können. Laut Clémence Fabre gelangen aktuell erst rund 20 Prozent der wiederverwendbaren Flaschen in den Rücklauf. Clémence: «Es braucht noch eine intensive Kommunikation beim Endverbraucher, damit möglichst viele Flaschen in gutem Zustand zu den entsprechenden Sammelstellen zurückgebracht werden.» Die Lancierung unserer eigenen Mehrwegflasche ist übrigens im 2. Halbjahr 2024 geplant.



### Erfolgreiche Delinat-PIWI-Winzer

diw. PIWI International ist der internationale Zusammenschluss von Winzern, Rebzüchtern und Wissenschaftlern, die resistente Rebsorten nutzen, züchten und fördern. Zu den treibenden Kräften von neuen robusten Rebsorten, die sich selbst gegen Pilzkrankheiten schützen können und deshalb ganz oder grösstenteils ohne Spritzmittel auskommen, gehören die Delinat-Weingüter Albet i Noya in Spanien und Roland Lenz in der Ostschweiz. Bei einer internatio-

nenalen PIWI-Weinprämierung konnten jetzt beide Winzer schöne Erfolge verbuchen. Unter 200 degustierten Weinen wurde der Rotwein Albet i Noya Aventurer negre 2021 mit Gold und der Schaumwein Albet i Noya Aventurer Brut Reserva 2020 mit Silber ausgezeichnet. Die Weine KOO KUU Kirschrot 2022, KOO KUU Edelweiss 2022 und KOO KUU Rosarot 2022 von Roland Lenz erhielten je eine Silbermedaille.

### Im Penedès wird nur noch Bio angebaut

olg./dar. Die Appellation Penedès in Katalonien will zur ersten geschützten Ursprungsbezeichnung werden, die zu 100 Prozent biozertifiziert ist. «Wir gehen davon aus, dass der biologische Weinbau in der DO Penedès ab 2025 Pflicht wird. Wer bis dann nicht auf Bio umgestellt hat, wird keine DO-Weine mehr anbieten dürfen», sagt Appellations-Präsident Joan Huguet. Dass im Penedès der Bioanteil schon seit Jahren über 60 Prozent liegt, ist mitunter der Verdienst von Delinat-Winzer Josep Maria Albet i Noya. Er setzte schon in den 1980er-Jahren als erster Winzer in Spanien auf Bio. Die fruchtbare und erfolgreiche Zusammenarbeit

mit Delinat führte dazu, dass immer mehr Weinbauern seinem Beispiel folgten. Albet i Noya sorgt auch darüber hinaus für viel Bewegung in seiner Region. So schaffte es der innovative Winzer, dass im April 2023 offiziell zwei neue Rebsorten ins staatliche Register für Handelssorten aufgenommen wurden. Es handelt sich um die alten, fast vergessenen Sorten Marina Rion (weiss) und Belat (rot). Beide gelten als robuste, pilzresistente Sorten, die kaum Pflanzenschutz brauchen. Mit der Aufnahme ins Sortenregister wird es möglich, die beiden Sorten nicht mehr nur zu Versuchszwecken, sondern auch im grösseren Stil anzubauen.

### Beharrlichkeit zahlt sich aus

emh. Das Delinat-Weingut Domaine de Bearenard und das ebenfalls biozertifizierte Château La Nerthe sind direkte Nachbarn in der Weinregion Château-neuf-du-Pape. Fünf Jahre Gespräche und Überzeugungsarbeit waren nötig, bis Château La Nerthe einwilligte, auf der gemeinsamen Parzellengrenze Sträucher und Bäume zu pflanzen. Mitte November des letzten Jahres war es so weit: Auf der 100 Meter langen Grenze wurden Hagebutten, weisse und salbeiblättrige Zistrosen, Geissblatt-Pistazien, Lavendel und Rosmarin gepflanzt. Victor Coulon von der Domaine de Bearenard freut sich: «Jede dieser Pflanzen zieht Nützlinge an und bereichert die Biodiversität rund um die Weinberge.»

### Meine Empfehlung:

«Deutschland, Österreich und die Schweiz punkten bei der Fangemeinde von Pinot-Noir-Weinen immer stärker mit grossartigen Trouvaillen. Eine davon stammt von Alex Pflüger aus der Pfalz. Sein Pinot Noir Réserve wurde jüngst von Weinhändlern bei einer Blind-Degustation in Helsinki inmitten von sehr renommierten Gewächsen als eines der besten bewertet. Bei Prestige-Weingütern würde man für einen Pinot Noir dieser Qualität ein Mehrfaches hinblättern. Dank unserer engen Partnerschaft mit Alex Pflüger können wir diesen Traum-Pinot weiterhin zu einem unschlagbaren Preis anbieten.»

*E. Hauser*



Emil Hauser, Weinakademiker, Einkäufer bei Delinat





# Die Herausforderung im Rebberg

Der Klimawandel stellt uns alle vor grosse Herausforderungen. Insbesondere in der Landwirtschaft sind die Folgen bereits vehement spürbar. Wie unsere Delinat-Winzer mit Wetterkapriolen und Extremwetter umgehen, und wie diese die Ernte 2023 beeinflusst haben.



# Schwerpunkt

Als langjähriger Delinat-Winzer beobachtet Josep Maria die Natur schon lange. Jede Rebe kennt der Katalane quasi beim Namen, das Weingut Albet i Noya leitet der 67-jährige seit er 16 Jahre alt ist. Kommt das Gespräch auf das Wetter im Vorjahr, legt sich das ansonsten von Lachfalten geprägte Gesicht des Katalanen in Sorgen. «Wir warten seit drei Jahren auf den Regen.» 2020 gab es im Norden Spaniens nahe Barcelona Niederschlag im Überfluss, seitdem sitzt man auf der Iberischen Halbinsel auf dem Trockenen. «Die Tanks sind leer», so Winzer Albet i Noya, «wir haben uns auf



**Josep Maria Albet i Noya ist Spaniens Bio-Pionier und nun auch PIWI-Pionier.**

den Regen vorbereitet, sind gewappnet alles aufzufangen, was der Himmel herunterlässt. Es muss nur kommen.» Gerade kommen der Winzer und sein Sohn Martí, der inzwischen an der Seite von Josep Maria die Geschicke am Weingut leitet, von einer Versammlung mit 60 weiteren Winzern aus der Region. «Wir haben eine solche Trockenheit noch nie erlebt», heisst es auch dort.

Das letzte Mal gab es im Jahr 1725 eine derartige Trockenperiode in Katalonien. Diese hat 25 Jahre angedauert. «Hoffen wir, dass sich das nicht wiederholt», lacht Josep Maria doch etwas gequält. Was die Ernte betrifft, so gibt es Parzellen mit nahezu hundert Prozent Ernteverlust. Der Ertrag ist hitzebedingt sehr gering. Nicht einmal die alten Reben, die der Trockenheit in der Regel durch ihr tieferes Wurzeln besser standhalten hätten der Hitze heuer getrotzt. «Auch in den unteren Erdschichten ist kein Wasser mehr», so Josep Maria. Überlebt haben nur die Reben, die bewässert wurden. So wie der Versuchsweingarten mit robusten Sorten. Das bestärkt Josep Maria einmal mehr, diesen Weg zusammen mit Delinat und Valentin Blattner konsequent weiter zu gehen.

## Die Hoffnung besteht

Doch gerade weil Josep Maria und Martí von Albet i Noya nicht zu den Menschen gehören, die ihre Hände in den Schoss legen und sich ihrem Schicksal ergeben, ist bereits eine Maschine für einen neuen Weingarten-Versuch durch Albet i Noyas Weingärten gefahren. Die Idee: Wasser gleich in tiefere Schichten dringen zu lassen. So, dass kein Wind die Feuchtigkeit verwehen kann. Leitungen am Dach, eine Empfehlung der Delinat-Winzerberater, kanalisieren das Wasser in ein Aufbewahrungsbecken. Sogar das Wasser, das an den grossen, nackten Felsen hinabrinnt, an denen sich das Weingut schmiegt, wird in Zukunft nicht mehr verloren gehen. Kommen muss es nur, das Wasser, und möge es kein einzelner Tropfen auf den heissen Stein sein.

Dazu Delinat-Winzerberater Daniel Wyss: «Im Süden Europas ist Trockenheit ein immer massiveres Problem. Auch auf unserem Forschungsweingut Château Duvivier in der Provence erleben wir eine grosse Trockenheit und sinkende Erträge. Wir haben keine Bewässerung dort und versuchen mit Massnahmen der



**Hitze:** Mit steigenden Temperaturen entwickelt sich in den Rebzeilen eine Hitze, die für die Pflanze schwer auszuhalten ist. Natürliche Beschattungssysteme, wie Bäume im Weingarten, werden unabdinglich.



Wasser: Reben sind Pflanzen, die mit wenig Wasser auskommen. Ist aber kein Wasser da, hilft auch kein tiefes Wurzeln mehr. Diesen Problemen entgegen Delinat-Winzer mit ausgeklügelten Retentionsmassnahmen.

Permakultur, Agroforst, Begrünung und Retentionsmassnahmen dagegen zu halten. Ziel ist es, die Infiltration bei Starkniederschlägen zu verbessern, die Temperatur und die Evaporation zu verringern, die Speicherfähigkeit der Böden zu verbessern und mit Retentionsbecken das Abfließen von Regenwasser zu verhindern.»

Wenn man sich die Situation in Katalonien vor Augen führt, erscheint die Situation nur wenige Autostunden entfernt, geradezu absurd: Etwa wenn man sich im französischen Bordeaux Winzern gegenüber sieht, die mit derart starken und vor allem abrupten Regenfällen wie noch nie in ihrem Winzerleben umgehen mussten. Und die sich auch darauf einstellen, dass das 2023 nicht das letzte Mal gewesen sein wird.

### Drei Hügel weiter

Delinat-Winzer Grégoire Piat lebt und arbeitet im Bordeaux. Sein Vater Christophe war einer der ersten Bio-Winzer in der Region. Seit einiger Zeit führt Grégoire das Weingut gemeinsam mit seinem Vater. 40 Hektar Rebfläche und 60 Hektar Wald und Wiese bilden in ihrer Gesamtheit Château Couronneau, in den oberen Hügeln von Bordeaux nahe Liqueux gelegen.

Mit Starkregen, hoher Luftfeuchtigkeit und damit extremem Krankheitsdruck geriet auch die Familie Piat im Vorjahr an ihre Grenzen. «Wir haben einen Verlust von über 60 Prozent. Und stehen dabei noch ein wenig besser da, weil unser Weingut auf einer Anhöhe liegt. Zudem sind unsere Reben rundum von Wäldern geschützt.» Die Biodiversitäts-Hotspots in den Weingärten von Couronneau, wie sie die Delinat-Methode vorsieht, fördern die Nützlinge im Weingarten. Auch das macht die Reben standhafter. Dennoch: Von Merlot, der Hauptrebsorte auf Château Couronneau, hat die Familie eine Einbusse von 82 Prozent hinnehmen



**Grégoire und Christophe Piat von Château Couronneau vermuten grossen Wandel im Bordeaux.**

müssen. Dabei begann das Jahr ganz gut: milder Frühling, kein Hagel oder Frost. Auch wenn die Feuchtigkeit mit jedem Jahr zunimmt, was ein generelles Problem im Bordeaux darstellt. Mit der Blüte, einem der kritischsten Momente im Weinjahr, kam auch die Feuchtigkeit und ein Mehltau, der nicht die Blätter, sondern die Trauben direkt befiel. «Es gab nicht wenige Winzer, die das Sprühen von Kupfer vervielfacht haben. Und das wollen wir nicht. Im August und September gab es dafür keinen Regen und starke Stürme», so Grégoire über das durchwachsene Jahr 2023.

### Robuste Sorten als Lösung

Für Grégoire und seinen Vater Christophe ist klar: Robuste Sorten sind die einzige Lösung, um einem derart hohen Krankheitsdruck von Echtem und Falschem Mehltau zu begegnen. Der Austausch zwischen Delinat, dem Rebenzüchter Valentin Blattner sowie der Rebschule Mercier ist für die Familie dabei besonders wichtig. Das Problem ist



# Schwerpunkt

nur: «Selbst wenn ich wollte, dürfte ich nicht mehr PIWI-Sorten anpflanzen. Die Maximalgrenze für robuste Rebsorten liegt bei einem Prozent für die gesamte Appellation. Gerade wird diskutiert, ob robuste Sorten auf bestehende Stöcke umgepfropft werden dürfen.»

Für Piats steht fest: «Bordeaux, wie es einmal war, wird es bald nicht mehr geben.» Ohne robuste Sorten wird in der immer feuchter werdenden Region bald kein Anbau von Wein ohne viele Spritzungen mehr möglich sein. Für Grégoire Piat war es 2023 denn auch die einzige logische Konsequenz, ein Pflanzrecht für PIWI-Sorten zu beantragen.

ode ohne Unterbrechung und darauffolgenden Starkwinden geprägt. Das nach einem trockenen Jahr 2022. Als biologisch arbeitende Winzer ist man dank der Delinat-Methode zwar mit intakten Ökosystemen gesegnet, und doch wird das Weinjahr durch zunehmende Wetterkapriolen zusehends unberechenbarer. «Obwohl wir im Vorjahr mit einem der nässesten Jahrgänge überhaupt zu kämpfen hatten, stellen wir uns auf Trockenheit im nächsten Jahr ein», so Natalino Fasoli.

## Wasser bleib!

Darum nehmen sich Fasolis nun verstärkt dem Wassermanagement an. Das heisst: Noch mehr Wasser sparen durch die Wiederverwendung von Wasser im Keller sowie verstärkte Regenwasser-Retention. Zusätzlich haben Fasolis mit Unterstützung von Delinat zwei Parzellen erworben, die vollständig mit robusten Rebsorten bestückt werden sollen. «Wir haben ein EU-Projekt angemeldet, in dem wir PIWIs einmal in der Ebene und einmal in der Höhe anpflanzen, in der Nähe vom Gardasee und hier bei uns in Colognola ai Colli. Wir sind gespannt auf die Ergebnisse», heisst es von Paolo Zivelonghi, Natalino Fasolis rechter Hand. «In meiner jahrzehntelangen Winzerkarriere hatte ich nie mit so schnell wechselndem Wetter zu kämpfen», resümiert Natalino die Weinernte 2023.

Dabei nimmt der Pilzdruck zu. «Die Winter sind milder, die Kälte kann dem Pilz also nichts mehr anhaben und es wird feuchter. Der Mehltau findet seine perfekten Bedingungen vor», so Natalino. Guten Wein machen und die Natur schützen, das seien sie ihrer Familie und der Region schuldig. «Wir sind für Innovationen offen», so Paolo Zivelonghi. «Motiviert und mit guten Vorzeigebispielen aus der Delinat-Welt vor Augen, setzen auch wir verstärkt auf robuste Sorten.» Soweit der Tenor eines Produzenten, der Wein und die Menschen darin mit jeder Faser liebt. Das sieht man in



**Natalino Fasoli hat zwei neue Parzellen erworben, die er ausschliesslich mit robusten Rebsorten bepflanzt.**

## Weniger Vetos im Veneto

Auch auf dem Weingut La Casetta nahe San Bonifacio im Veneto legen sich die sonst fröhlichen Gesichter in Sorgenfalten, als die Sprache auf das vergangene Weinjahr kommt. Die Weingärten waren 2023 von einer 25-tägigen Regenperi-



**Starkregen und Wind: Im Jahreschnitt betrachtet, regnet es vielerorts zu wenig. Wenn, dann aber in Strömen und oft begleitet von regelrechten Stürmen. Dieses Wasser im Weingarten zu behalten, Erosion zu verhindern und mit Waldflächen gegen Starkwind zu schützen, sind hier die Gebote der Stunde.**



Krankheitsdruck: Steigende Temperaturen, auch im Winter, sowie erhöhte Feuchtigkeit spielen zwei grossen Bedrohungen im Weinbau gut zu. Der Echte und der Falsche Mehltau können nur durch Spritzmittel bekämpft werden, oder mit robusten Sorten, denen der Pilz weniger anhaben kann. Im Bild: Der Falsche Mehltau als mikroskopische Aufnahme.

Natalino Fasolis sorgenvollem Gesicht, wenn er über die ausgelaugten Weinbergssarbeiter nach einer intensiven Saison spricht. Und in seiner Freude über seinen Premium-Wein Amarone della Valpolicella, der ihm über den Gaumen ins Gedächtnis ruft, wieso er sich diesen klimatischen Nervenkitzel antut. «Ich bin überzeugt: In ein paar Jahren werden wir diese Top-Qualitäten auch mit robusten Sorten hinkriegen.»

Hand geerntet. Und diese waren zu 99,9 Prozent reif und gesund. Karin und Roland Lenz sind begeistert: «Dieser Jahrgang zeigt, zu welcher Qualität ein harmonisches Zusammenspiel aller Lebewesen im Weingarten führt.»

## Des einen Zukunft, des anderen Gegenwart

Auch wenn durch den Klimawandel bedingte Wetterkapriolen inzwischen europaweit zu den Herausforderungen im Weingarten zählen, so war 2023 ein gutes Jahr in Deutschland. Timo Dienhart, Delinat-Winzer an der Mosel, berichtet: «Im Frühjahr war es kalt und nass, danach wochenlang sehr heiss und trocken. Im August hat es dann ergiebig geregnet, ehe im September der Hochsommer zurückgekommen ist.» Für sie als Winzer bedeutet das zwar mehr Arbeit bei weniger Ertrag, und doch ist er mit der Qualität der Trauben, die nun in seinem Keller zu eleganten Weinen heranwachsen, hochzufrieden. «Ich erwarte tolle Weine», so Dienhart. Was die Ernte aus den mit robusten Reben bepflanzten Weingärten, inzwischen knapp 19 Prozent bei Dienhart, betrifft, so ist sich der Delinat-Winzer sicher: «Diesen Trauben gehört die Zukunft des Weinbaus. Auch bei extremer Witterung benötigen sie nur einen Bruchteil des Pflanzenschutzes, der bei traditionellen Rebstöcken notwendig ist».

Im Schweizer Iselisberg haben Roland und Karin Lenz und ihr Team eine grossartige Traubenqualität eingefahren. «Was am 23. August mit Solaris startete, endete am 5. Oktober mit Sauvignier gris», heisst es auf dem Delinat-Weingut in der Deutschschweiz. Im Team haben sie 2023 rund 1,7 Millionen Trauben von



**Antje Kreikenbaum und ihr Team von Vale de Camelos im Alentejo haben sich zeitig auf die Herausforderungen des Klimawandels eingestellt.**

## Kamele kennen sich aus

Nomen est omen, also der Name Programm, das könnte man im Tal der Kamele, dem Weingut Vale de Camelos im südportugiesischen Alentejo, denken. Es ist schon länger bekannt, dass dieser heisse Landstrich zunehmend einer Wüste gleicht.

Antje Kreikenbaums Vater nahm sich vor nunmehr 40 Jahren den 1000 Hektar Land im Süden Portugals an. Seit 20 Jahren verwaltet Antje Kreikenbaum zusammen mit Ihrer Familie und einem engagierten Team die Finca in Portugal. Gemeinsam, und mit Agraringenieurin Helena Manuel, sowie Marta Pereira als Önologin, verwaltet Antje die inzwischen



# Schwerpunkt

30 Hektar Reben, die fünf Stausseen, Wälder sowie Johannisbrotbäume und Olivenhaine zur Gewinnung von Olivenöl.

Seit 13 Jahren arbeitet das Weingut nach den Delinat-Richtlinien. «Der Anspruch, die Welt ein bisschen besser zu machen», das sei der Punkt gewesen, an dem sich Vale de Camelos und Delinat auf Anhieb getroffen haben. «Es ist auch nicht normal, dass sich ein Weinhändler so um seine Winzer kümmert», so Kreikenbaum.

«Trockenheit ist bei uns seit jeher ein Problem», so die gebürtige Deutsche, sie hätten sich und ihre Reben aber früh genug an die Gegebenheiten angepasst. «Wir ernten immer nachts, damit die Trauben kühl bleiben, und die Bäume, die wir im und um die Weingärten gepflanzt haben, spenden Schatten. Das vermindert auch den Wasserbedarf der Reben. Seit wir in Absprache mit Delinat die Anzahl Bäume vergrößert haben, hat sich auch der Humusgehalt im Weingarten erhöht und die Böden können das Wasser besser speichern», so die Winzerin. All diese Dinge benötigten Geduld und auch finanziell einen langen Atem. Investitionen in Wasser und Wald, die sich mehr als ausgezahlt haben, so Antje. «Wir speichern unser Wasser nicht nur, wir haben auch unsere neuen Weingärten nach Höhenlinien angelegt, so dass die Reben selbst bei Starkregen viel Wasser aufnehmen und so gut wie keine Erosion stattfindet.» Auch sie hätten dabei eine Menge an Fehlern begangen und Einbussen in Kauf genommen. «2022 haben wir zum Beispiel unsere Art des Rebschnitts umgestellt, damit die Reben noch gesünder werden. Das müssen wir und unsere Mitarbeiter erst richtig lernen. Daher gibt es 2023 alleine deswegen ein wenig Ertragseinbussen», sagt Kreikenbaum.

## Wetter und Winzer

### machen den Wein

Aber man müsse eben mit der Zeit gehen. Nur so sei es möglich, dass ihr Einstiegs-Rotwein beim Decanter World Wine Award, für den 16.500 Weine eingereicht wurden, mit der Platinmedaille ausgezeichnet wurde. Und der Beweis unter anderem damit als erbracht gilt, dass in einem sehr trockenen Landstrich naturnaher Weinbau sowie die Produktion von hochwertigem Wein möglich ist.

Auch wenn Länder wie die Schweiz oder Deutschland 2023 von Wetterextremen zum Grossteil verschont geblieben sind, so ist das Weinjahr 2023 dennoch in jeder Beziehung ein herausforderndes gewesen. Wenig überraschend hatten auch die beiden Delinat-Winzerberater Daniel Wyss und Arina Schefer in diesem Jahr alle Hände voll zu tun und reisten von einem Wetterextrem ins andere: «Die Lage ist ernst, doch gerade unsere Delinat-Winzer verfügen über genügend Wissen und Stücke heiler Natur, um die Herausforderungen des Klimawandels bei weiterer Produktion von gutem Wein zu meistern. Unser Zusammenhelfen in der Hinsicht ist wichtiger denn je.»

Nina Wessely

Gesunde Reben: Resiliente Reben und ein gesundes Ökosystem halten bei Wetterkapriolen dagegen. Dahinter stecken jahrelange Forschung, Arbeiten am Puls der Zeit und viel Leidenschaft für den Wein.



# «Im Boden schlummert die Lösung für den Klimawandel»

In vielen Weinregionen Europas hat der Klimawandel eine neue Dimension erreicht. Zu viel Feuchtigkeit oder extreme Trockenheit stellen auch Delinat-Winzer vor immer grössere Herausforderungen. Der Physische Geograf Stefan Schwarzer ist ausgewiesener Experte für eine ressourcenaufbauende Landwirtschaft. Für ihn birgt der Boden die Lösung für den Klimawandel.

**Wetterextreme wie Starkregen und Trockenperioden stellen Landwirtschaft und Weinbau vor grosse Herausforderungen. Wie konnte es so weit kommen? Was ist falsch gelaufen?**

Stefan Schwarzer: Es gibt zwei Ebenen. Zum einen spielt der menschengemachte Klimawandel durch Treibhausgasemissionen eine nicht unwesentliche Rolle. Zum andern sind es aber auch die Landnutzungsänderungen, denen meiner Meinung nach eine weit grössere Rolle zukommt, als ihnen bisher zugestanden wird.

**Meinen Sie damit Fehlentwicklungen in der Agrarwirtschaft?**

Genau. Landnutzungsveränderungen, aber eigentlich ja Landzerstörungen für Landwirtschaft und Siedlungen, haben sowohl Einfluss auf das Klima wie auch auf das Wasser und den Wasserhaushalt. Beides hängt eng miteinander zusammen. Wenn wir überall das Wasser mittels Drainagen, Gräben und Kanalisation wegführen, dann sollten wir uns nicht wundern, dass das Land langsam austrocknet.

**Wie hängen denn Wasser- und Energiekreislauf zusammen, und warum ist das wichtig in der Landwirtschaft und in der Diskussion um den Klimawandel?**

Der Energiekreislauf in der Atmosphäre ist stark mit dem Wasser gekoppelt. Wenn wir mit Vegetation bedeckte Böden haben, wird der grösste Teil der einfallenden Sonnenenergie genutzt, um flüssiges Wasser in Wasserdampf umzuwandeln, was ein recht energieintensiver Prozess ist. Diese nun als Wasserdampf gebundene Energie wird mit dem Wind in höhere Schichten der Atmo-

«Humusaufbau, Biodiversität, Wasserretention und Agroforst sind wichtige Schlüssel für einen nachhaltigen Weinbau.»

sphäre transportiert und führt dort zur Wolkenbildung. Hierbei wird die gespeicherte Energie wieder freigesetzt, ein Teil davon kann im Weltall diffundieren. Die entstehenden Wolken führen dazu, dass ein Teil der einfallenden Sonnenenergie reflektiert wird. Alle drei Effekte sind vorteilhaft für eine Klimakühlung.

Wenn ich nun aber stattdessen offene Böden habe oder zubetonierte Flächen, dann wird ein grosser Teil der Energie der Sonneneinstrahlung nicht in diese latente Energie umgesetzt, sondern der Boden und die untere atmosphärische Schicht werden stark erwärmt. Da über trockenen und heissen Flächen weniger Wolken entstehen und somit auch weniger Regen fällt, erhitzen sich Boden und Atmosphäre zusätzlich. Wir verstärken also mit unbedeckten und versiegelten Böden den natürlichen und menschengemachten Treibhauseffekt.

**Fokussieren wir diese Problematik auf den Weinbau, wo die klimabedingten Herausforderungen gerade in den vergangenen drei Jahren stark zugenommen haben. Was passiert mit dem Weinbau in Europa in den nächsten Jahren?**

Der Weinbau wird sicherlich zunehmend schwieriger und kostspieliger werden. Die Extreme der Trockenheit und der Niederschläge werden weiter zunehmen. Gerade im Weinbau, oft in heissen und trockenen Gebieten verbreitet, ist es heutzutage ein Problem, wenn der Niederschlag nicht in den Boden eindringen kann und den Reben, vor allem aber auch dem Bodenleben, nicht zur Verfügung steht. Das führt nicht nur zu Trockenstress für die Rebstöcke, sondern automatisch auch zu einer Verschlechterung der Bodenfruchtbarkeit. Der Schlüssel für die Gesundheit der Reben ist ein intakter, lebendiger Boden.



## Stefan Schwarzer

ist Physischer Geograf und Permakultur-Designer. Er arbeitete 21 Jahre lang für das Umweltprogramm der Vereinten Nationen (UNEP) in Genf, wo er sich mit globalen Umweltthemen beschäftigte. Die Verbindung globaler Interessen und Ziele mit lokalen Handlungen, vor allem in Form von einer aufbauenden Landwirtschaft in Anlehnung an die Permakultur, ist eines seiner Hauptanliegen. Er lebt seit Ende 2012 in der Lebensgemeinschaft Schloss Tempelhof in Baden-Württemberg, wo er aufbauende Methoden der Landwirtschaft mitgestaltet. Er ist Co-Autor des Buches «Die Humusrevolution» (2017) und «Aufbäumen gegen die Dürre» (2023).

**Wie lösen wir das Problem?**

Im Boden schlummert die Lösung für den Klimawandel. Der grösste Hebel ist meiner Meinung nach der Humusaufbau. Wir müssen dafür sorgen, dass die Böden wieder lebendig werden und wie ein Schwamm wirken können. Dies geschieht aber nur durch die Förderung der Mikroorganismen im Boden.

**Damit sind wir beim Thema «Aufbauende Landwirtschaft», mit dem Sie sich intensiv beschäftigen. Was verstehen Sie genau darunter?**

Grundsätzlich geht es darum, die überstrapazierten, verarmten und verdichteten Böden wieder aufzubauen. Es reicht nicht mehr zu bewahren und bloss nachhaltig zu wirtschaften, sondern es geht darum, etwas, das zerstört worden ist, wieder aufzubauen. Das Schöne daran ist, dass die Natur eine sehr starke regenerative Kraft ist, die wieder gesunde und fruchtbare Böden schafft, wenn man die entsprechenden Massnahmen ergreift. Mit der Natur arbeiten und nicht gegen sie, lautet hier das Credo.

**Welche Massnahmen sind erfolgsversprechend?**

Minimale Bodenbearbeitung, Untersaaten, Zwischenfrüchte, Kompostwirtschaft, Integration von Tieren in der Bewirtschaftung: Das alles fördert die so wichtige Biodiversität, insbesondere im Boden, was ganz zentral ist. Agroforst bringt mehr Vielfalt über dem Boden, Windschutz, besseres Kleinklima; Wasserretention und Keyline-Design, also höhenlinienparallele Bewirtschaftung, sind weitere wichtige Massnahmen.

**Oft ist auch die Rede von «Regenerativer Landwirtschaft». Ist das dasselbe wie «Aufbauende Landwirtschaft»?**

Der Begriff «Regenerative Landwirtschaft» wird heute zunehmend von Grosskonzernen gekidnappt, die diese Thematik nur sehr selektiv verstehen und sich bloss auf wenige konkrete Massnahmen beschränken. Mir ist der Begriff «Aufbauende Landwirtschaft» viel lieber, weil er die Problematik wirklich grundlegend und umfassend angeht.

**Wo ordnen Sie den Begriff «Permakultur» ein?**

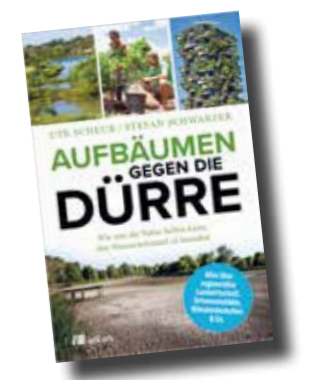
Permakultur gehört wie die aufbauende Landwirtschaft zu den Überbegriffen für ganzheitliche Lösungen. Untergeordnet gibt es in beiden Fällen, wie oben erwähnt, Massnahmen und Methoden, die jeder Landwirt angepasst auf seine individuellen Bedürfnisse anwenden kann.

Permakultur ist für mich ein Gestaltungskonzept für eine ganzheitliche Landwirtschaft. Die aufbauende Landwirtschaft sieht in der Permakultur ein wichtiges Werkzeug für die Entwicklung von Lösungen.

**Wie weit entspricht die Delinat-Methode, welche eine grosse Biodiversität anstrebt und dem Klimawandel mit Massnahmen der Permakultur, Agroforst und der Züchtung neuer, robuster Rebsorten begegnet, der von Ihnen propagierten aufbauenden Landwirtschaft?**

Mein Eindruck ist, dass Delinat hier eine super Arbeit macht. Biodiversität und zunehmend eben auch Wasserretention und Agroforstwirtschaft, wie das jetzt beispielweise auf Château Duvierv gemacht wird, sind neben dem Humusaufbau wichtige Schlüssel für eine nachhaltige Zukunft der Landwirtschaft und des Weinbaus.

Interview: Hans Wüst



Wer sich vertieft für das Thema «Aufbauende Landwirtschaft» interessiert, dem sei das neueste Buch von Stefan Schwarzer und Ute Scheub empfohlen. Es trägt den doppeldeutigen Titel «Aufbäumen gegen die Dürre» und zeigt Wege auf, wie uns die Natur helfen kann, drängende Probleme des Klima-, Arten- und Gesundheitsschutzes zu lösen.

**Aufbäumen gegen die Dürre**  
Stefan Schwarzer, Ute Scheub  
oekom verlag 2023, auch als E-Book erhältlich



# Kulinarischer Genuss von morgen

**Das künftige Klima im Weinberg ist Hauptthema in dieser Weinlese. Auch wie wir uns in Zukunft ernähren werden, wird vom Klima und vom Zustand der Agrarflächen bestimmt. Eine zukunftsfähige Ernährungspolitik fordert deshalb: weniger Fleisch, mehr pflanzliche Nahrung. Tipps für einen genussvollen Winter.**

Noch immer wird ein Grossteil der weltweiten Agrarfläche für den Anbau von Tierfutter verwendet. Diese Flächen werden aber dringend benötigt für den Anbau von pflanzlichen Lebensmitteln: Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchte, Früchte. Aber auch der Gemüsebauer muss umdenken. Industrielle Monokulturen werfen zwar kurzfristig mehr Gewinn ab, locken aber Schädlinge an und belasten Böden und Grundwasser. Zudem sind Monokulturen genussfeindlich. Wenn Sorten in erster Linie aufgrund von Ertrag und Transportfähigkeit ausgewählt werden, haben schmackhafte und besonders nährstoffreiche Arten das Nachsehen. «Tomaten schmecken nicht mehr wie früher», klagte kürzlich meine Nachbarin.

## Preiswert

Es ist bedenklich, dass nur ein Bruchteil der bekannten Gemüse- und Obstsorten für die Ernährung genutzt werden. Biodiversität sähe anders aus. Qualitativ her-

vorragende Produkte gibt es; sie zu finden ist ähnlich anspruchsvoll wie die Suche nach der Nadel im Heuhaufen. Eindrücklich schildert Andreas Caminada in seinem Buch «Pure Frische, meine vegetarische Küche» (AT-Verlag), wie er und sein Gärtner solche Sorten suchen und anpflanzen.

Privat ist es allerdings schwierig, Hinweise auf besonders schmackhafte und/oder resistente Sorten zu finden. Ich merke mir aber Sorten, die mir besonders gut munden und achte beim künftigen Einkauf darauf. Beispielsweise bestimmte Ochsenherz- oder Bernerrosen-Tomaten, Bergkartoffeln wie Röseler, Corne de Gatte oder Parli. Von besonders gutem Gemüse kaufen wir Samen. Sie zu ziehen, gelingt schon im kleinen Hochbeet oder in einem grossen Topf.

Eine bessere Qualität muss uns den Preis wert sein. Übrigens: 1970 gaben wir vom Einkommen über 20 Prozent für Lebensmittel aus – heute noch knapp 10 Prozent. Mit einem durchdachten Haushaltsbudget könnten also die meisten von uns qualitativ hochstehendes Gemüse kaufen. Und dank weniger Fleisch werden zusätzlich ein paar Euro oder Franken frei.

Noch nie war die Auswahl an vegetarischen Kochbüchern so gross. Darin finden wir weniger bekannte Gemüse und

deren Zubereitung. So liess ich mich in den letzten Jahren inspirieren. Hier ein paar Vorschläge, wie wir genussvoll durch die Wintermonate kommen:

## Winterliche Ofengemüse

Verschiedene Wurzelgemüse in Scheiben schneiden, mit Salz und Olivenöl vermischt im Ofen garen. Dazu mag ich ein Glas Flores de Cerezo aus der spanischen Region Toro. Seine beerige Frucht und das feine Tannin runden das Gericht

perfekt ab. Auch gut: Wurzelgemüse hauchdünn gehobelt und im Ofen knusprig gebacken – ein attraktiver Snack zum Apéro mit dem hocharomatischen Saxum Sauvignon blanc aus der nordspanischen Region Rueda – immer wieder ein Genuss.

## Rüebli-Crêpes

Die grossartige Köchin Tanja Grandits hat die altbekannten Karotten (Rüebli) neu interpretiert: Crêpes gefüllt mit Karotten,

Feta und Haselnüssen, überzogen mit einer Haselnusssauce. Welcher Wein passt dazu? Eine vinologische Herausforderung, die, wie ich finde, der vielseitige Château Coulon Sélection spéciale aus Südfrankreich elegant meistert. Wer Weisswein vorzieht, dem sei zum Pflüger Lebenssturm aus der Pfalz geraten: blumige Noten mit mineralischen Anklängen.

Immer einen Platz in meinem Einkaufskorb haben im Winter Petersilienwurzeln,



Bild: Yvonne Berardi





Foto: Mona Binner / www.guide

Mit den Weinempfehlungen von Peter Kropf haben wir ein Probierpaket geschnürt. Das Angebot finden Sie auf der nächsten Seite. Alle Rezepte zu den erwähnten Gerichten finden Sie unter [www.delinat.com/kochen](http://www.delinat.com/kochen)



Pastinaken, Randen (Bete), verschiedene Radicchiosorten, Berglinsen, Grün- und Schwarzkohl, Dörrotomaten, Kastanien, getrocknete Hülsenfrüchte wie Feuerbohnen und Kichererbsen. Besonders positiv fallen die Hülsenfrüchte (Leguminosen) auf. Sie versorgen die Böden mit Stickstoff. Zudem bescheren Sie uns pflanzliches Eiweiss (Protein).

## Antipasto misto

Mit solchen Gerichten fällt es mir leicht, öfter auf Fleisch zu verzichten. Gerne überrasche ich Freunde mit abgewandelten Fleischgerichten. Beispielsweise ein Antipasto statt mit Schinken und Salami einmal mit geschmortem Cicorino, gebratenen Petersilienwurzelscheiben, einem Püree von weissen Bohnen oder Kichererbsen (Hummus) und Oliven. Dazu passen sowohl ein Weisswein – wiederum der Saxum Sauvignon blanc – oder

dann ein junger, fruchtiger Rotwein ohne Holzbausbau, wie der Barbera von Cecilia Zucca aus dem Piemont – einer meiner Favoriten aus dem Lager der trinkigen Spassweine.

## Linsen-Bolo

Statt Rindfleisch-Bolognese zur Pasta gibt's bei uns eine Sauce aus Berglinsen, kleinsten Sellerie- und Karottenwürfeln, kräftig gewürzt. Dazu ein Rotwein wie der vielschichtige Rita Marques BouBela aus der portugiesischen Region Douro. Seine würzigen Noten und das feine Tannin helfen ihm, dem reichhaltigen Gericht die Stange zu halten.

## Sind wir die Wegweiser?

Bei Diskussionen rund um die Klimaproblematik und deren mögliche Lösungen höre ich immer wieder: «Was kann ich

denn dazu beitragen, wenn die grosse Mehrheit nicht mitmacht?» Dazu Carlo Petrini, der Gründer von Slow Food: Unser Handeln auf lokaler Ebene sollte von einem Verantwortungsbewusstsein gegenüber denjenigen gelenkt sein, die gezwungen sind, diese dramatische Situation zu erleben, ohne dafür verantwortlich zu sein.

Weniger Fleisch – mehr Gemüse ist also ein wichtiger Beitrag zur Ernährungssicherheit. Am Anfang einer Entwicklung folgen immer nur wenige dem neuen Weg. Aber sie sind Wegweiser. Sie beeinflussen die «early adopters», diese wiederum die frühe und späte Mehrheit; zurück bleiben die Nachzügler. Hoffen wir, die Zeit reicht, bis diese neue Ernährungsform zur Norm geworden ist, zur selbstgewählten Gewohnheit. Neue Genusserlebnisse erwarten uns.

Peter Kropf

# Genuss von morgen

Weniger Fleisch, mehr Gemüse ist ein Gebot der Stunde. Die Auswahl an vegetarischen Rezepten ist gross. Zu den verschiedenen Gerichten, mit denen uns Peter Kropf zu einem genussvollen Winter einlädt, haben wir ein Probierpaket mit passenden Delinat-Weinen geschnürt. Zur Erinnerung: Alle Delinat-Weine werden ohne tierische Hilfsmittel erzeugt und sind somit vegan.

### Pflüger zum Lebensturm 2022

Alexander Pflügers Assemblage aus Riesling, Weissburgunder und Gewürztraminer ist eine Hommage an die Artenvielfalt in seinen Weingärten. Der frisch-fruchtige Tropfen aus der Pfalz gefällt mit intensiven floralen Noten, schöner Mineralität und einem saftigen Trinkfluss. Macht Lust auf exquisite Gemüsegerichte.

[www.delinat.com/5341.22](http://www.delinat.com/5341.22)  
CHF 13.20; € 10,90 pro Flasche  
(CHF 1.76 pro dl; € 14,53 pro l)

### Saxum Sauvignon Blanc 2022

Der mehrfach ausgezeichnete Weisswein der Familie Sanz aus der spanischen Weinregion Rueda imponiert mit klarem, expressivem Bukett und knackig-eleganter Struktur. Der hocharomatische Tropfen begeistert zum Apéro genauso wie zu einem Gemüsesnack aus dem Ofen.

[www.delinat.com/5775.22](http://www.delinat.com/5775.22)  
CHF 15.20; € 12,90 pro Flasche  
(CHF 2.03 pro dl; € 17,20 pro l)

### Cecilia Zucca Barbera 2022

An den steilen Lagen des schmucken Hügeldorfes Cocconato nördlich von Asti reifen die Trauben für diesen Barbera von Cecilia Zucca. Er überzeugt mit fei-



nem Kirschduft, schöner Frische und eleganter Fruchtigkeit. Ein idealer Begleiter zu vielseitigen Antipasti.

[www.delinat.com/3987.22](http://www.delinat.com/3987.22)  
CHF 12.80; € 10,50 pro Flasche  
(CHF 1.71 pro dl; € 14,00 pro l)

### Flores de Cerezo 2022

Die naturverbundene Winzerin Maria Alfonso aus der spanischen Region Toro verleiht im Flores de Cerezo den feindufenden Kirschblüten aus ihren Weingärten Ausdruck. Der Wein mit prägnanten Beereneromen und feinem Tannin begleitet Wintergemüse aus dem Ofen perfekt.

[www.delinat.com/2991.22](http://www.delinat.com/2991.22)  
CHF 13.80; € 11,50 pro Flasche  
(CHF 1.84 pro dl; € 15,33 pro l)

### Château Coulon Sélection spéciale 2021

Jahr für Jahr gelingt Louis Fabre mit diesem Wein ein grosser Wurf zu einem unglaublichen Preis. Die Spezialabfüllung aus dem Languedoc gehört zu den Dauerbrennern im Delinat-Sortiment. Mit seinem südlichen Charme begleitet er spielend auch exquisite Gemüsegerichte.

[www.delinat.com/2047.21](http://www.delinat.com/2047.21)  
CHF 13.80; € 11,50 pro Flasche  
(CHF 1.84 pro dl; € 15,33 pro l)

### Rita Marques BouBela 2021

Rita Marques' barriquegereifte Cuvée BouBela – gekellert aus einer Vielzahl lokaler Sorten aus den steilen Lagen im portugiesischen Douro-Tal – ist ein toller Festtagswein. Seidenweiche Tannine und akzentuierte Fruchtaromen machen ihn zu einem vielseitigen Speisebegleiter.

[www.delinat.com/2883.21](http://www.delinat.com/2883.21)  
CHF 20.50; € 17,80 pro Flasche  
(CHF 2.73 pro dl; € 23,73 pro l)

Bestellen Sie unter:

[www.delinat.com/WL73](http://www.delinat.com/WL73)



oder per Telefon  
CH: 071 227 63 00  
DE: 07624-33999-0  
AT: 0820 420 431



# Klassische Züchtung bleibt der Königsweg

Klimawandel und Ökologie rufen nach neuen, robusten Rebsorten. Die Gentechnik verspricht Lösungen. Doch was taugen die Sorten aus dem Labor wirklich?

Die Versprechen klingen hoffnungsvoll und fast zu gut, um wahr zu sein: Gentechnisch veränderte Pflanzen aus dem Labor, welche dem Klimawandel angepasst sind, überdurchschnittlichen Ertrag liefern und erst noch sämtlichen Krankheiten trotzen. Was in der Theorie super klingt, klappt jedoch in der Praxis selten reibungslos und hat meistens einen oder gar mehrere Haken. Das ist leider auch bei den Versprechen der Gentechnik so. Der Kontext: In der EU wird aktuell über eine Lockerung der Regulierungen für neue Gentechniken diskutiert. Der Gesetzesentwurf sieht vor, dass Pflanzen, deren Veränderungen «theoretisch auch durch herkömmliche Züchtung möglich wären», weniger strengen Vorschriften unterliegen. Auch in der Schweiz hat die Diskussion im Hinblick auf das Ende des Gentechnik-Moratoriums Ende 2025 wieder an Dynamik gewonnen. Wir beleuchten die Thematik aus der Optik des ökologischen Weinbaus.

## Wie funktioniert Gentechnik?

In der Debatte um die Zukunft der Rebenzüchtung stehen sich zwei Methoden gegenüber: die klassische Züchtung und die Gentechnik. Gentechnik ermöglicht die gezielte Veränderung des Erbguts von Organismen, sei es von Pflan-

zen, Tieren oder Mikroorganismen. Im Labor werden dabei Gene eingefügt, entfernt oder modifiziert, um spezifische Eigenschaften wie etwa die Resistenz gegenüber Krankheiten zu erzeugen. Dies ist jedoch immer noch mit vielen Unsicherheiten und Gefahren verbunden, gerade auch bei der Weinrebe. Der Hauptgrund ist dabei, dass man über die Gene und deren Interaktion untereinander in der Rebe immer noch sehr wenig weiss.

## Grenzen der Gentechnik

Das Hauptproblem: Die Resistenzmechanismen gegenüber Krankheiten sind sehr komplex und nicht leicht beeinflussbar. Auch neue Gentechnikmethoden wie die derzeit viel diskutierte Genschere CRISPR/Cas können nur bestimmte Genabschnitte ändern. Im besten Fall kennt man nach heutigem Wissensstand die Gen-Abschnitte, in denen sich einzelne Resistenzen oder Krankheitsanfälligkeiten befinden. Somit kann man im Labor zwar theoretisch eine Krankheitsanfälligkeit ausschalten, die langfristig negativen Effekte auf die Pflanze lassen sich aber kaum abschätzen. So können leicht unerwünschte Nebeneffekte auftreten, von verändertem Wuchsverhalten über Geschmacksveränderungen bis hin zu unerwünschten Inhaltsstoffen. Zusätzlich gibt es weitere Faktoren, die es bei der Züchtung einer marktfähigen Traubensorte zu beachten gilt, wie etwa die Trockenresistenz. Selbst nach erfolgreicher Laborarbeit erfordert die Zulassung daher eine mehrjährige Sortenprüfung im Feld. Zeitersparnis bei Gentechnik-Sorten ist also nicht wirklich gegeben.

## Klassische Züchtung: Die Natur macht die Selektion

In der klassischen Rebenzüchtung werden Traubensorten durch natürliche Kreuzungen weiterentwickelt und den aktuellen Bedürfnissen angepasst. Züchter wählen Elternreben mit gewünschten Eigenschaften, kreuzen sie gezielt und selektieren dann die Nachkommen mit den besten Merkmalen. Ähnlich wie bei der Fortpflanzung von Tieren oder Menschen, wird so die Vielfalt der Genetik erweitert, was sie resilienter macht. Bei traditionellen Rebsorten werden die Reben immer nur vegetativ vermehrt; also geklont. Das heisst, ihre DNA ist seit Jahren unverändert und konnte sich nie den aktuellen Gegebenheiten anpassen.

Der erfahrene Rebenzüchter Valentin Blattner zweifelt daran, dass Gentechnik-Sorten bald seine klassisch gezüchteten PIWI-Sorten überflügeln. Denn seine Züchtungsmethode erlaubt es, verschiedene Merkmale gleichzeitig zu testen. So entscheidet die Natur, was draussen im Feld am besten funktioniert. Moderne wissenschaftliche Methoden wie die Resistenzgen-Analyse unterstützen seine Arbeit. «Ich kann parallel in einem Arbeitsschritt verschiedenste Züchtungsziele realisieren, was bei Gentechnik-Methoden im Labor ewig dauern würde. Bei der klassischen Züchtung kann ich ganz einfach draussen im Feld die Natur entscheiden lassen, welche Neuzüchtung sich am besten bewährt. Selbst bei der neusten Gentechnik wäre das alles viel

aufwendiger, wenn man es richtig machen will», erklärt Valentin Blattner die Vorteile seiner Arbeit. Auch wir sind überzeugt: Mit den in den letzten Jahren erreichten Fortschritten in der klassischen Rebenzüchtung ist es möglich, deutlich schneller und günstiger eine «bessere» Traubensorte zu züchten, als das mit Gentechnik möglich wäre. Und das erst noch deutlich ökologischer, ökonomischer und risikoärmer.

Olivier Geissbühler

### Der genetische Schatz von Valentin Blattner

Der Schweizer Rebenzüchter Valentin Blattner hat früh erkannt, dass man das Problem der Krankheitsanfälligkeit der europäischen Rebsorten nicht mit Pflanzenschutzmitteln lösen kann. Er ist seit 40 Jahren daran, die effizientesten Resistenzgene aus amerikanischen und asiatischen Wildreben zu sammeln, um sie gezielt bei traditionellen Rebsorten einzukreuzen. Die robusten Sorten, die daraus entstehen, nennt man PIWI-Sorten. Dabei konnte er auf jahrzehntelange Forschung von Rebenzüchtern in ganz Europa zurückgreifen, welche nützliche Vorarbeit geleistet haben und wichtige Resistenzgene bereits in traditionelle Rebsorten reingezüchtet hatten. Valentin Blattner hat es sich zum Lebensziel gemacht, darauf aufzubauen und geschmacklich wie auch resistenztechnisch diese Sorten züchterisch ständig weiter zu verbessern. Als einem der ersten Rebenzüchter gelangen ihm Kreuzungen mit Mehrfachresistenzen, was die Robustheit einer Sorte deutlich erhöht. Er hat als privater Züchter über 20 neue Sorten auf den Markt bringen können, was bisher die wenigsten Forschungsinstitute geschafft haben. Derzeit ist er in der Schweiz, in Deutschland und in Spanien daran, klimaangepasste und robuste Rebsorten für verschiedene Regionen Europas zu züchten. Aktuell werden auf dem Delinat-Forschungswingut Château Duvivier über 200 neue Blattner-Sorten getestet. Videos und weiterführende Informationen zu Valentin Blattners Pionierarbeit gibt es hier:

[weinbau-der-zukunft.com](http://weinbau-der-zukunft.com)



Bild: Marçal Font



# Hans Wüst

Über eine Dekade zeichnete der gebürtige Luzerner Hans Wüst für die WeinLese verantwortlich. Mit Ende 2023 hat er sich in den Ruhestand begeben. Ein Gespräch mit dem langjährigen Redaktor über Wein auf Papier und verheiratete Reben.

## Hans Wüst, wie bist Du zum Wein gekommen?

Hans Wüst: Schon mit Anfang 20, als alle anderen Bier tranken, war mir der Wein lieber. Das Bier ist dann mit 50 dazu gekommen. Bereits als junger Erwachsener habe ich mich sehr für die Natur, gutes Essen und Wein interessiert. Endgültig um mich geschehen war es nach meiner ersten privaten Weinreise ins Piemont und den Kauf meines ersten Bio-Weins

## Lieber Hans

Über 13 Jahre hast Du mit viel Beobachtungsgabe, einer Leidenschaft für Wein und Natur sowie spitzer Feder dazu beigetragen, die Delinat-Welt für unsere Kundinnen und Kunden erlebbar zu machen. Als engagierter Reiseleiter hast du zudem viele Delinat-Weinfreunde auf unvergessliche Reisen durch die natürlichsten Weinberge Europas begleitet. Und damit das Gesicht von Delinat gegen aussen massgeblich mitgeprägt. Wir danken dir von Herzen für deine Treue, dein Engagement und natürlich für die unzähligen Geschichten und wünschen dir in deinem neuen Lebensabschnitt viele aufregende Entdeckungen, Momente der Ruhe und vor allem Gesundheit. Merci viu mou!

Deine Kolleginnen und Kollegen

von dort. Bis heute ist das Piemont eines meiner liebsten Reiseziele.

## Zu dem Du ja gelegentlich auch Delinat-Kunden mitgenommen hast, oder?

Genau, neben meiner Tätigkeit als Redaktor der WeinLese habe ich gemeinsam mit Yvonne Berardi Gruppenreisen mit Delinat-Kunden zu verschiedenen Weingütern in Frankreich und Italien organisiert und geleitet. In den letzten 10 Jahren sind gegen 40 Reisen mit rund 600 TeilnehmerInnen und Teilnehmern zusammengesommen. Damit verbunden sind viele wunderbare Begegnungen und Erlebnisse mit wein- und naturbegeisterten Menschen.

## Bleibst Du mit einigen Winzern auch im Ruhestand in Kontakt?

Natürlich! Zum Teil haben sich echte Freundschaften entwickelt. Beginnend damit, dass ich es bewundernswert finde, mit welcher Leidenschaft unsere Winzer Weine im Einklang mit der Natur machen. Niemand macht Bio, weil es gerade Trend ist. Ich denke, sie würden ohne Delinat nicht grossartig etwas anders machen. Es ist einfach genial mitanzusehen, wie wir da alle am gleichen Strang für die Natur und gute Weine ziehen. Und natürlich höchst zufriedenstellend, hier tatkräftig mitgeholfen zu haben.

## Das wirst Du bestimmt vermissen, nicht?

Was ich an Delinat vermissen werde, weiss ich noch nicht. Noch bin ich ja mit der aktuellen Ausgabe (Anm. die Ausgabe, die Sie in Händen halten) gut be-

schäftigt. Reisen in meinem Ruhestand, aber ohne die Deadlines der Druckabgaben im Rücken, werde ich ja weiterhin und Winzer besuchen sowie guten Wein trinken auch. Ich werde vom Redaktor wieder zum Delinat-Kunden.

«Die WeinLese war die Krönung meiner beruflichen Laufbahn.»

## Womit sich der Kreis schliesst...

Ja, 2010 wurde ich vom Kunden zum Redaktor. Das war eine der besten Entscheidungen meines Lebens, obwohl nicht immer leicht umzusetzen.

## Wieso das?

Wie es bei Delinat Tradition ist, habe ich die Stellenausschreibung noch bevor sie veröffentlicht wurde, über den Kundennewsletter erhalten. Von meiner Bewerbung bis zu dem Tag, an dem ich den Vertrag unterschrieben habe, sind sechs Monate vergangen. Dazwischen lagen viele Textproben, Besuche bei Winzern und mehrere Gespräche. Danach kam «Learning by Doing». Damit einher ging die wachsende Begeisterung für nachhaltigen Weinbau.

## Spielst Du damit auf das nächste Kapitel in deinem Leben an?



Bild: Yvonne Berardi

Meinst Du den Garten oder den Krimi? Ich fange mit dem Garten an. Inspiriert vom Kontakt mit unseren vielen grossartigen Winzern betreibe ich seit zwei Jahren mit meiner Schwester ein eigenes Gartenprojekt, das wir als Permakultur hegen und pflegen. Natürlich habe ich dort auch Wein angepflanzt. Heuer wird es hoffentlich die erste Ernte für die Weinproduktion geben.

## Wow! Und welche Reben gedeihen bei Dir?

Ich habe mich für Sauvignac entschieden. Eine tolle robuste Rebsorte. Ich spritze weder Kupfer noch Schwefel und möchte sehen, wie weit ich mit der Resistenz dieser feinduftigen Weissweinsorte komme. Die Trauben der letzten beiden Jahre, die ja erst im dritten Jahr zu Wein verarbeitet werden können, haben jedenfalls schon traumhaft geschmeckt. Letztes Jahr mussten die Tafeltrauben, die meinen Zwetschgenbaum emporranken, sogenannte vitae maritate, also verheiratete Reben, pur zum Essen reichen. Reben sind ja im Grunde Kletterpflanzen, auch diesen Trick der ver-

heirateten Reben habe ich mir von einer unserer Winzerinnen, Renate Schütz, im Piemont abgeschaut.

## Krimi im Garten hattest Du also zum Glück keinen. Dafür im Wein?

2019 habe ich die «Zimmerstunde» geschrieben. Ein Lokalkrimi über einen Kommissar, der natürlich gerne Wein trinkt. Komischerweise am liebsten den gleichen wie ich.

## Und das ist?

Alle Weine meines lieben Freundes Alberto Brini vom Weingut Il Conventino in Montepulciano. Den eleganten Vino Nobile liebe ich natürlich sehr, und doch ist der einfache Montepulciano Rosso vielfach der ideale Speisebegleiter aus meinem Keller.

## Guter Wein wird dich also auch im Ruhestand begleiten?

Selbstverständlich. Und auch wenn ich mich auf meine neue Freiheit freue, so höre ich nicht auf zu betonen, dass Delinat und darin insbesondere die WeinLese die Krönung meiner beruflichen Lauf-

bahn war. Ich blicke sehr gerne auf diese spannende Zeit zurück und freue mich darauf, das Sortiment und die Weinneheiten bei Delinat wieder als Kunde zu geniessen.

Interview: Nina Wessely

## Weintipp Hans Wüst



Dieser fruchtige Rotwein, gekeltert aus 90 Prozent Sangiovese und der Ergänzung durch die lokalen Rebsorten Canaiolo und Colorino ist für mich der ideale Pizza- und Pastabegleiter. Die grosse Kunst ist, vermeintlich Einfaches gut zu machen. Winzer Alberto Brini zeigt mit diesem Wein vor, wie das geht.

**Il Conventino**  
Rosso di Montepulciano  
DOC 2020  
[www.delinat.com/1244.20](http://www.delinat.com/1244.20)



# Winterruhe – Winzerruhe?

**A**uch wenn die Reben noch im Winterschlaf sind, bedeutet das nicht, dass sich auch Winzerinnen und Winzer ausruhen können. Die jungen Weine verlangen viel Aufmerksamkeit im Keller. Doch müssen auch die Reben auf die neue Saison vorbereitet werden. Die wichtigste Arbeit draussen im Weinberg ist jetzt wohl der Rebschnitt. Diese arbeitsintensive Aufgabe ist grundlegend für den Ertrag und die Qualität der kommenden Ernte. Jeder Rebstock ist individuell. So müssen im Rebberg die Stärke der Pflanze, die Verteilung zwischen den Knospen und somit die Wachstumsaussichten beurteilt werden. Ziel des Rebschnitts ist es, ein Gleichgewicht zwischen Wuchskraft und Fruchtbarkeit zu finden. Es ist die Wahl des Schnitt-Typs, mit der dieses Gleichgewicht erzielt wird. Einige Rebsorten bevorzugen auch von sich aus eine bestimmte Art des Rebschnitts. Diese Arbeit sollte bis Ende März abgeschlossen sein. Je nach Erziehungssystem müssen die Triebe gebogen und angebunden werden. Dies geschieht vor dem Austrieb der Reben, wenn das Holz schon im Saft steht.

Das abgeschnittene Holz wird mit Maschinen verkleinert und bleibt zwischen den Rebzeilen liegen. Damit wird eine natür-

liche Humusanreicherung des Bodens erreicht. Auf einigen Weingütern wird das Holz auch aus dem Rebberg getragen, um es separat zu kompostieren und später wieder als natürlichen Dünger in den Weinberg zurückzuführen.

Im Winter werden auch die Rebanlagen in Stand gesetzt – Pfähle werden ersetzt, Drahtrahmen werden nachgezogen. Ist eine Neupflanzung geplant, wird der Boden darauf vorbereitet.

Um die Böden der Weinberge vor Erosion, biologischer Verarmung und Nährstoffverlusten zu schützen, ist eine möglichst ganzjährige Begrünung mit grosser Artenvielfalt das wirksamste Mittel. Als Grundlage der Begrünung braucht es tiefwurzelnde Pflanzenarten. In Weinbaugebieten mit Sommerniederschlägen erfolgt nun auch die Einsaat solcher Pflanzen. In Weinbaugebieten mit extremer Sommertrockenheit erfolgt die Einsaat schon im Herbst und muss dann im späten Frühjahr gewalzt werden, um den Boden vor Austrocknung und die Reben im Sommer vor Trockenstress zu schützen.

In den südlichen Regionen treiben im frühen Frühjahr schon die ersten Reben aus. Jetzt werden alle nicht benö-

tigten jungen Triebe, Stammaustriebe und Kümmertriebe entfernt. Auch dies ist sehr wichtig für den Ertrag und die Qualität. Denn nur so ist sichergestellt, dass eine optimale Anzahl und Verteilung der Triebe am Stock bleiben.

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 14. April 2024** an Delinat. Oder füllen Sie das Rätsel gleich online aus: [www.delinat.com/weinlese-raetsel](http://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 einigen Weinbaugebieten spielte das Klima im Jahr 2023 verrückt. Was war das Hauptproblem in der Region Bordeaux?**

- G Trockenheit
- W Regen
- H Hitze

**2. Womit kämpften die katalanischen Weinbaubetriebe 2023 besonders?**

- I Wassermangel
- C Frost
- E Hagel

**3. Welches Weinland blieb 2023 vor grösseren Problemen verschont und konnte eine gute Ernte verzeichnen?**

- E Spanien
- T Italien
- N Portugal

**4. Wo sieht Experte Stefan Schwarzer die erfolgversprechendsten Lösungsansätze für die durch den Klimawandel verursachten Probleme?**

- Z Bei der Gentechnik
- T Bei der aufbauenden Landwirtschaft
- R Beim Veganismus

**5. In welcher Region sollen ab 2025 nur noch biologische Trauben für die Herstellung von Weinen mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung verwendet werden dürfen?**

- E Penedès
- U Wachau
- R Piemont

**6. Auf welcher Wein- und Genussreise lernt man neben Delinat-Winzern auch eine nachhaltige Austerzucht kennen?**

- G Süditalien
- S Bordeaux
- R Südfrankreich

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

**Auflösung**  
des Wettbewerbs aus der  
Weinlese Nr. 72

Das Lösungswort lautet  
**HOLZWEG**

Die Gewinner sind zu finden auf:  
[www.delinat.com/wettbewerb](http://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

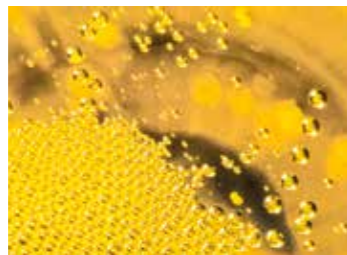
Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Delinat-Weinexperten lüften in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der Delinat-Methode.

### Schweiz

- 7.2.24 Luzern/Olten
- 8.2.24 Baden
- 28.2.24 Solothurn
- 6.3.24 Bern
- 10.4.24 Basel
- 15.5.24 Bern/Winterthur/St. Gallen
- 16.5.24 Zürich

### Deutschland

- 20.2.24 Kirchzarten
- 21.2.24 Frankfurt
- 22.2.24 Mannheim
- 1.3.24 Münster
- 6.3.24 Bonn
- 20.3.24 Karlsruhe
- 9.4.24 Frankfurt
- 11.4.24 Regensburg
- 14.5.24 Würzburg
- 22.5.24 Hamburg



## 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

- 14.2.24 Bern
- 19.3.24 Basel
- 24.4.24 Winterthur
- 29.5.24 Zürich

### Deutschland

- 10.4.24 München
- 30.4.24 Hamburg



## 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

- 7.2.24 Bern
- 6.3.24 Basel/St. Gallen
- 7.3.24 Zürich
- 13.3.24 Winterthur/Thun
- 11.4.24 Olten
- 8.5.24 Bern
- 15.5.24 Baden
- 16.5.24 Aarau
- 22.5.24 Solothurn/Luzern

### Deutschland

- 21.2.24 Nürnberg
- 28.2.24 Hamburg
- 19.3.24 Kirchzarten
- 20.3.24 München
- 21.3.24 Kassel
- 10.4.24 Frankfurt
- 23.4.24 Karlsruhe
- 24.4.24 Stuttgart
- 25.4.24 Würzburg
- 23.5.24 Bremen



## 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

- 13.2.24 Bern
- 20.3.24 Basel
- 25.4.24 Winterthur
- 30.5.24 Zürich

### Deutschland

- 22.2.24 Nürnberg
- 5.3.24 Mannheim
- 7.3.24 Frankfurt
- 13.3.24 Hamburg
- 11.4.24 München
- 19.4.24 Köln
- 16.5.24 Stuttgart



## 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

- 27.3.24 Basel/Bern
- 10.4.24 Luzern
- 17.4.24 Bern/St. Gallen/Winterthur
- 18.4.24 Zürich
- 16.5.24 Olten

### Deutschland

- 17.4.24 Hamburg
- 2.5.24 München

### Weintag

Erleben Sie direkt beim Winzer, wie die Delinat-Methode funktioniert, und verkosten Sie an Ort und Stelle feinste Tropfen aus reicher Biodiversität.

### Schweiz

- 1.6.24 Weingut Roland und Karin Lenz, Ostschweiz

## Delinat daheim (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.



## Kurz-/Einstiegsreise Wein- und Genussreise Bordeaux

Diese 4-Tages-Reise eignet sich wunderbar als Einstiegs- und Kennenlernreise ins Bordelais und die faszinierende Weinmetropole Bordeaux. Auf Château Couronneau zeigen Christophe und Grégoire Piat wie sie die Delinat-Methode umsetzen und es schaffen, Weine mit einem aussergewöhnlichen Preis-/Genussverhältnis zu erzeugen. Bei Bruno Arrivé auf der Domaine Elisabeth erfahren Sie, wie hochwertiger Cognac gebrannt wird. Degustation von Cognac in verschiedenen Reifegraden. Kulinarische Highlights vervollständigen das Genusserebnis. Die äusserst vielfältige Gegend hat noch viel mehr zu bieten: Wir empfehlen Ihnen, Ihren Aufenthalt individuell zu verlängern und Stadt und Umgebung mit dem nahen Atlantik zu entdecken. So verbinden Sie das Beste einer Gruppenreise mit den Vorteilen einer Individualreise.

**Montag, 27., bis Donnerstag, 30. Mai 2024**



## Wein- und Genussreise Südfrankreich, im exklusiven Schloss

Wir erkunden Landschaft und Kultur des Languedocs von einem altherwürdigen Schloss aus. Auf den Weingütern Château Coulon und Domaine Lignères erhalten wir praxisnahen Einblick in den Weinbau nach der Delinat-Methode und werden von den Winzerinnen und Winzern kulinarisch verwöhnt. Ausflug nach Sète und Marseillan, wo wir am Étang de Thau per Boot eine nachhaltige Austernzucht besichtigen und anschliessend Austern degustieren. Ausflug nach Minerve mit Wanderung durch die duftende Garrigue-Landschaft. Erleben Sie auf dieser Reise, was die Franzosen unter Savoir-vivre verstehen!

**Sonntag, 2., bis Freitag, 7. Juni 2024**



## Wein- und Genussreise Süditalien

Faszinierendes Neapel. Wir entdecken die hocharomatischen Piennolo-Tomaten sowie die echte Pizza Napoletana. Mit dem Bus nach Kalabrien zum Picknick unter Bäumen in den Reben der Masseria Falvo von Gabriela und Ermanno Falvo. Weiter nach Apulien, ins Land der Trulli und der Primitivo-Weine. Auf der Azienda Felline von Gregory Perrucci und Salvatore Mero können wir diese Südweine in allen Varianten geniessen und erhalten einen vertieften Einblick in den Weinbau nach der Delinat-Methode. Die Reise endet in Bari. **Sonntag, 15., bis Freitag, 20. September 2024**



## Wein- und Genussreise Madrid–Porto

Die Reise beginnt in Madrid und führt zu aussergewöhnlichen Weingütern und Sehenswürdigkeiten in der spanischen Provinz Kastilien und Leon und im portugiesischen Douro- und Dão-Gebiet. Fast ständiger Begleiter ist die spektakuläre, rund 900 km lange Flusslandschaft des Duero (spanisch) beziehungsweise des Douro (portugiesisch). Zielort ist Porto, wo der Douro in den Atlantik mündet. Unterwegs erhalten Sie auf verschiedenen Bodegas Einblick in den Weinbau nach der Delinat-Methode. Wir lernen regionstypische Speisen in Kombination mit feinen Weinen kennen.

**Sonntag, 29. September, bis Sonntag, 6. Oktober 2024**



## Wein- und Genussreise Barcelona–Valencia

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. Stadtspaziergang zu architektonischen Perlen Barcelonas. Einblick in den Reisanbau im Ebro-Delta. Besuch des Mercat Central in Valencia. **Sonntag, 20., bis Samstag, 26. Oktober 2024**



## Wien und Wein – Österreich für Individualisten

Auf dieser Reise für Individualisten können Sie im Gegensatz zu den klassischen Gruppenreisen nach Lust und Laune die Reisedauer, Anreise und Hotelkategorie wählen. Sie planen und buchen Ihren ganz individuellen Aufenthalt in Wien – wir bieten Ihnen drei spannende und hoch interessante Tagesausflüge an. So lassen sich Freiheiten einer Individualreise mit den Vorteilen einer Gruppenreise ideal kombinieren.

**Mittwoch, 14., bis Freitag, 16. Mai 2025**

## Bereits ausgebucht: Kulinarische Schatzsuche Elsass

Freitag, 26. bis Samstag, 27. April 2024

## Wein- und Genussreise Toskana

Sonntag, 22. bis Donnerstag, 26. September 2024

## Wein- und Genussreise Piemont

13. bis 17. Oktober 2024

Detaillierte Informationen und Anmeldung zu allen Kursen:  
[www.delinat.com/veranstaltungen](http://www.delinat.com/veranstaltungen)

Detaillierte Informationen und Anmeldung zu allen Reisen:  
[www.delinat.com/weinreisen](http://www.delinat.com/weinreisen)



Mit einem  
Delinat-Weinabo  
fördern Sie die  
Vielfalt im  
Rebberg.  
Vielen Dank!



William Savian,  
Delinat-Winzer

Die Delinat-Weinabos sind eine geniale Idee, um die Biodiversität in den Rebbergen zu fördern. Für uns Winzer bieten sie eine willkommene Absatzgarantie über mehrere Jahre. Damit haben wir eine finanzielle Sicherheit, die es uns erlaubt, immer stärker in die biologische Vielfalt zu investieren. Mit jedem neuen Weinabo helfen Sie also mit, die Artenvielfalt zu fördern und Rebberge zu Naturparadiesen zu machen. Im Gegenzug werden Sie mit neuen, genussvollen Weinen verwöhnt. Danke, dass Sie mithelfen, diesen Biodiversitätsmotor anzutreiben.

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

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.