

Das Delinat-Magazin
Nr. 76, November 2024

DELINAT WeinLese

Sobremesa



Wenn Winzer kochen:
zu Besuch bei den Delinat-Winzern Francisco und Alberto in der Rioja.



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.

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

Nina Wessely,
nina.wessely@delinat.com

Beiträge

Antje Kreikenbaum
Olivier Geissbühler (olg)
Emil Hauser (emh)
Martina Korak (mak)
David Rodriguez (dar)
Stefanie Zillner (stz)
Nina Wessely (niv)

Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

Bilder

Marçal Font
Olivier Geissbühler
Nina Wessely

Printed by

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

Erscheinungsweise

4-mal jährlich
RC T76

Titelseite

So sieht es aus, wenn die Delinat-Winzer Francisco Ruiz und Alberto Ramirez aus der Rioja auf das gute Leben und nachhaltigen Weinbau anstossen.

Bild: Marçal Font

«Uvas con queso saben a beso. – Trauben mit Käse schmecken nach Kuss.»

Spanischer Spruch



Kaum ein bedeutender Moment in unserem Leben, der nicht an einer Tafel stattfindet: ob Taufe, Hochzeit oder wichtiges Gespräch. Denn auch wenn wir alle essen müssen, meist ist es die Erinnerung an die besonderen Momente, warum wir ein Essen, ein «sobremesa», im Gedächtnis behalten.

«sobremesa», so nennen manche Spanier das Rundherum. Das Ganze aus Essen, Gesprächen, Gesellschaft und – natürlich – gutem Wein.

Wie so etwas aussehen und schmecken kann, haben uns unsere beiden Winzer aus der Rioja, Alberto Ramirez vom Weingut Las Cepas und Francisco Ruiz Jimenez von Viñedos Ruiz Jimenez, vorgekocht und gezeigt. Zu Klassikklängen im Weinkeller und zu Albertos Rockgesängen, zu denen dieser sich ob der guten Stimmung hinreissen liess.

Ausserdem in dieser Ausgabe: ein Gespräch mit Sebastian Copien und dazu, wie man als veganer Koch erfolgreich wird. Sowie eine Reisegeschichte aus Südfrankreich, die auch für den Gaumen so einiges verspricht.

Wir wünschen gute Lektüre und genussvolle Stunden mit guten Küchengesprächen und den natürlich dazugehörigen, feinen Delinat-Weinen.

Herzliche Grüsse

Nina Wessely, Redaktorin und
Weinakademikerin

In dieser Ausgabe

Schwerpunkt

Essen und Wein

Beim Essen kommen die Leute zusammen: die Delinat-Winzer aus der Rioja kochen in ihrem Weinkeller für uns mit frischem Gemüse aus dem Garten.

Seite 6–18



Südfrankreich

Eine Reise wert

Wie Delinats Weinberater französische Lebensfreude inhalieren und wo es im Süden besonders gut schmeckt.

Seite 19–21



Auf ein Glas mit ...

Vegan-Koch im Gespräch

Sebastian Copien über seine Liebe zu Delinat-Wein und wie er einer der erfolgreichsten veganen Köche Europas wurde.

Seite 26–27



Was einen guten Wein ausmacht

Önologin Martina Korak hat sich die Frage gestellt, welche Zutaten es eigentlich für einen guten Wein braucht.

Seite 28

Weinquiz

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

Wein- und Genussreisen

Das neue Delinat-Reiseprogramm für 2025 ist da.

Seite 31

Terroir kann man schmecken

Auf jeden Fall: Natürlich! Das macht die Faszination Wein aus!

Es ist eine der Grundfaszinationen beim Wein. Beim Degustieren kann man schmecken, ob der Wein aus einem warmen oder kalten Gebiet, von reichhaltigen oder kargen Böden stammt und in welcher Region man sich befindet. Das, wenn man die klassische Rebsortenlandschaft gut kennt. Manche erkennen sogar, von welchem Weingut der Tropfen stammt, und, wenn sie das Haus und den Stil wirklich gut kennen, sogar die Lage und den Jahrgang. All das spielt ins Terroir mit rein, und all das kann man schmecken und sich schmecken lassen.

Nina Wessely, Redaktorin

Nein: Beim Wein kommen die Menschen zusammen. Und nicht alle wollen über das Terroir palavern.

I know, I know: Das Terroir ist wichtig für den Geschmack und die Struktur eines Weines. Und ja, begabte Kellermeisterinnen können es meisterhaft aus dem Wein herausarbeiten, und die Weintrinker können es dann wortreich genießen. Ich trinke lieber erst einmal in Ruhe, bis mich der Wein redselig macht. Und dann möchte ich wirklich nicht über das Terroir palavern, auch wenn ich es vielleicht doch unterbewusst schmecken kann ...

Stefanie Zillner, Social Media

Meine Empfehlung

«Auf den Ausläufern der Montagne d'Alaric (in Occitan Montagne d'Arç) fassen auf kalkhaltigem Geröllboden alte Rebstöcke von Anne und Jean Lignères. Bei der Vinifikation ihrer Weine legt das Winzerpaar Wert auf Frische und Finesse. So werden die Trauben früh von Hand gelesen und im Keller kaum mehr bewegt. Jean: «Jede Bewegung zu viel extrahiert unerwünschte Bitterstoffe aus den Traubenkernen. Wir geben dem Most Zeit und führen eine Art Infusion wie bei einem Tee durch.» Das Resultat sind seidenweiche, saftige und tiefgründige Weine wie der Roches d'Arç mit einer unbeschreiblichen Finesse im Abgang.»

E. Hauser

Corbières AOP 2020
Roches d'Arç
www.delinat.com/2338.20



Emil Hauser
Einkäufer bei Delinat

Österreich ist Spitzenreiter in biologisch zertifizierter Rebfläche

emh. Österreichs Bio-Weinbaufläche ist grösser denn je. Die biologisch zertifizierte Rebfläche sei auf 10'432 Hektar angestiegen, berichtet Österreich Wein Marketing (ÖWM). Das entspricht mit 24 Prozent einem knappen Viertel der Gesamtrebfläche. Damit zählt Österreich zu den globalen Spitzenreitern im Bio-Weinbau. Delinat-Winzer wie Niki Moser sowie Andreas und Maria Harm aus Österreich hören das gerne. Sie zählen zu den Pionieren in diesem nun als Vorreiterland geltenden Landstrich.

Neue Sorten in Deutschland

olg. Der Anbau von robusten Rebsorten hat in Deutschland um gute 300 Hektar zugelegt. Dennoch machen PIWIs, pilzwiderstandsfähige Rebsorten, insgesamt nur drei Prozent der Gesamtrebfläche aus. Der Trend zu Weisswein und immer mehr robusten Rebsorten ist dennoch anhand der Zahlen von 2023 klar erkennbar. Unsere Delinat-Winzer in Deutschland, allen voran Timo Dienhart und Tobias Zimmer vom Weingut Hirschhof, setzen seit Jahren erfolgreich auf robuste Rebsorten, und zählen somit zu den Pionieren im PIWI-Anbau in Deutschland.



E-Antrieb nun auch am Weingut Volvoretta!

dar. Auch wir haben jetzt ein E-Auto, verkündet Winzerin Maria Alfonso vom Weingut Volvoretta in der Region Toro stolz.

Das Weingut Volvoretta ist das erste, das an der neu ins Leben gerufenen Kooperative geteilter und nachhaltiger elektrischer Mobilität teilnimmt. Im noch näher gelegenen Zamora arbeitet man auf dem Weingut an der Erschaffung einer ebensolchen Koope-

ration, da noch nicht einmal der Begriff «Carsharing» ausreichend bekannt ist, erzählt Winzerin Maria. «Ihr könnt euch vorstellen, wie viel Energie dadurch frei wird», jubelt die Winzerin. Sie ist sich sicher: Bald erreichen auch sie in den Delinat-Richtlinien die Höchstbewertung von drei Schnecken, was nachhaltige Energie betrifft.

Medaillenregen für Delinat

mif. Die Biodiversität ist unser wichtigstes Gut: Sie ist die Grundlage und die Voraussetzung für funktionierende Ökosysteme, sauberes Wasser und Luft, für Bodenfruchtbarkeit und Nahrungsmittelversorgung. Sie ist unverzichtbar für medizinische Forschung, für Klimastabilität, aber auch für unsere Kultur und sogar für die wirtschaftliche Stabilität. Kurz: Ohne Biodiversität ist alles nichts. Lesen Sie mehr dazu: www.delinat.com/weinlese-blog

Medaillenregen für Delinat

mak. Bei der Expovina in Zürich haben unsere Weine wieder einmal richtig abgeräumt. Gold und Silber regnete es vor allem für spanische Weine. Auch die portugiesische Winzerin Rita Marquéz, sowie das deutsche Weingut Hirschhof wurden mit der Silbermedaille ausgezeichnet. Wir gratulieren ganz herzlich! Mehr dazu lesen Sie auf unserem Blog auf: www.delinat.com/weinlese-blog

Wein in einfacher Sprache: Wenn ein Wein abgeht

emh. Am Gaumen artikuliert sich jeder Wein mehr oder weniger intensiv mittels Süsse, Säure, Konzentration und Fülle, Tannin (Bitterstoffe) oder Hefenoten. Retronasal können auch Frucht- und Röstaromen wahrgenommen werden. Nach dem Schlucken verabschiedet sich der Wein idealerweise als ein harmonisches, nuancenreiches Ganzes. Dieser Abschied, der sogenannte Abgang, kann lange anhalten oder kurz und abrupt ausfallen. Ein perfekter Abgang manifestiert sich wie eine sich langsam im Nichts auflösende Empfindungswolke.

Sobremesa, so nennen die Spanier es, wenn Leute zusammenkommen, um gemeinsam zu tafeln. Dabei ist das Essen und der Wein wichtig, aber auch die Gespräche und die Menschen, die an besagter Tafel zusammenkommen. Wie das aussehen kann, haben Delinat-Winzer Francisco Ruiz und Alberto Ramírez aus der Rioja gezeigt und für Delinat einige ihrer liebsten Gerichte aufgetischt.

Sobremesa

Es ist früh. Die Sonne streckt ihre Strahlen noch eben über die Weinhügel der Rioja. In der Küche des Weinguts Viñedos Ruiz Jiménez von Francisco Ruiz und seiner Familie wirbelt bereits ein scharfes Messer über den Zwiebeln aus dem eigenen Garten.

Wer die ganze Süsse aus den Tomaten für sein Gericht haben will, muss eben früh aufstehen. Ohne stundenlanges Köcheln auf leiser Flamme geht da nichts. Das hat Francisco Ruiz tausendfach erprobt. Er ist der Winzer am Weingut Viñedos Ruiz Jiménez, nahe Alfaro gelegen. Und er ist der Koch des Weinguts.

«Wir organisieren auch Veranstaltungen hier bei uns. Deshalb haben wir eine echte Profiküche hier. Und meistens koche ich», sagt der Spanier und widmet sich wieder den Zwiebeln. Eine Gruppe von 30 Personen schreckt den Winzer keineswegs. «Ich liebe das Kochen. Vor mehr als 20 Jahren habe ich damit aus Interesse zu Hause begonnen, seitdem koche ich», sagt Francisco. Und das jeden Tag. Ob das Mittagessen für das Team oder für Weingutsgäste oder für eine Gruppe von Delinat, die auf dem Weingut vorbeischaute: «Ich passe mich immer den Gästen an. Neulich, als Dani und Arina (Anm.: unsere Delinat-Winzerberater) hier waren, gab es natürlich vegetarisches Essen», lächelt der Winzerkoch.

Gemüse aus dem Garten

Die Zutaten für die heutigen Speisen stammen aus dem familieneigenen Garten. Wie eigentlich immer. «Mein Vater kümmert sich um die tausend Quadratmeter voller Obst und Gemüse», erläutert der Spanier. Und die ganze Familie ist versorgt, erzählt Francisco.

Der Winzer ist dabei, das Gemüse für das Gemüsenest zu schneiden, das es heute in der Bodega gibt. Zucchini, Auberginen, und Tomaten wandern da unter Franciscos flotte Hand, werden geteilt, und schon landen sie in der Pfanne. Dann und wann umrühren, Zwiebeln brutzeln, Tomaten köcheln, alles ist in Wein- und Speisenharmonie auf dem Weingut Viñedos Ruiz Jiménez in der Rioja.



Für Degustationen und Veranstaltungen wie Hochzeiten oder Geburtstage hat Francisco Ruiz sein Weingut vor einigen Jahren um eine Profiküche erweitert.

Am Weingut Viñedos Ruiz Jiménez zeigen uns die Delinat-Winzer Alberto Ramírez und Francisco Ruiz, wie ein spanisches Stelldichein, ein «sobremesa», schmecken kann.

Zeit für Rock 'n' Roll

Bald hat die Sonne ihre Strahlen über der Rioja ausgestreckt, die Tomaten geben inzwischen ihre gesuchte Süsse ab, der Wein steht ideal temperiert für das Menü bereit. Da poltert ein knapp zwei Meter hoher Hüne mit einer flotten Rockballade auf den Lippen in die Küche. Alberto Ramírez. Auch er ist Delinat-Winzer in der Rioja, und Koch. Beziehungsweise, fragt man bei den beiden Freunden genauer nach: Kochgehilfe. Francisco vom Weingut Viñedos Ruiz Jiménez gibt den Kochlöffel-Takt vor. Alberto singt dazu und unterstützt Francisco beim Schnippeln und mit seinen Weinen vom nahe gelegenen Weingut Las Cepas.

Weinmachen und Singen

Das Weingut Las Cepas von Alberto Ramírez liegt wenige Autominuten von Franciscos Weingut Viñedos Ruiz Jiménez entfernt. Auf dem Weingut seines Freundes Francisco hat er heute eine Gemüselasagne vor. Die Idee dazu kommt von Francisco. Er hat einige Monate im Rahmen eines Austauschprogramms auf einem Weingut im Piemont gearbeitet. «Ich liebe Essen. Egal, wo ich hinkomme, ich frage immer nach einer lokalen Spezialität. Durch das Essen der Regionen lernt man Leute und Landstriche kennen», sagt Francisco und reicht Alberto ein Gläschen Rotwein für zwischendurch. Dieser wird später auch noch gut zum Gemüsenest passen, das die beiden zubereiten.

25 Jahre lang lieferte Albertos Familie Trauben an die ortsansässige Kooperative. Bis Alberto eines Tages meinte: «Ich möchte selbst Wein machen.» Und wer den Zwei-Meter-Mann im charakteristischen Hemd mit praktischem Gilet darüber sowie eindrucksvoller Baritonstimme einmal erlebt hat, der weiss: Albertos Ansagen folgen Taten. Und so ging der damalige Jungwinzer in die Welt hinaus, um Wein zu verkaufen. «Bald traf ich auf Delinat. Und heute gehen meine Weine in 36 Länder», erinnert sich der Spanier. Seine Weine zollen dabei seinen grossen Leidenschaften Respekt: der Rebe, der Region und der Musik. Denn Alberto ist

Winzer und Sänger. «Ich möchte andere Weine machen. So arbeite ich gerne mit Rebsorten, die schon kurz vor dem Verschwinden waren, wie Maturana Tinta und Graciano. Bei unserem Rotwein «Gotaladrón» spielt beispielsweise Graciano und nicht der für die Region typische Tempranillo die erste Geige», erzählt Alberto.

Für die richtigen Reben nimmt Alberto auch gerne Wege auf sich. «Manche meiner Kollegen meinen, ich sei nicht mehr ganz richtig im Kopf, weil meine Weinberge so in der Region verteilt sind. Aber ich meine: Nehmen wir unsere Parzelle 700 Meter über dem Meeresspiegel und bestockt mit über 90-jährigen Garnacha-Reben – sollen wir uns so etwas etwa entgehen lassen?»

Garnacha in der Höhe

Die konzentrierten Trauben von solch besonderen Lagen gelangen dann beispielsweise in den «Loatum», einer Cuvée aus Garnacha, Tempranillo und der alten Rebsorte Graciano. Diese passt wunderbar zu gegrilltem Gemüse, wie es an diesem Tag auf den Tisch kommt. Auch wenn es zur Lasagne aus Franciscos Reiserezeptbuch ein Wein vom Weingut Viñedos Ruiz Jiménez sein darf.

In der Küche des Weinguts Viñedos Ruiz Jiménez widmet sich Alberto heute dem Gemüse aus dem Garten seines Winzer-Nachbarn Francisco. Auch hier ist behutsame Handarbeit gefragt, auch wenn Alberto zu seiner Lasagne lieber einen Wein seines Nachbarn kredenzt. «Am besten lernt man eine Region kennen, wenn man sich durchschmaust und trinkt», lacht Alberto Ramírez. Dabei gibt es oft riesige Unterschiede von einem Weingut zum anderen. Auch kulinarische Traditionen und Zubereitungsarten sind von Dorf zu Dorf oft verschieden. Dieser Meinung ist auch Francisco Ruiz: «Wir sind 400 Winzer, die hier in der Region Wein machen. Die Region ist dieselbe, und doch werden alle Weine unterschiedlich. Zum Gemüse aus meines Vaters Garten geniesse ich schon am liebsten Weine aus meinem Keller», sagt der Winzer und stösst mit seinem



Winzer Alberto Ramírez verkostet schon einmal das Gemüse, das er für die Lasagne vorab leicht angebraten hat.



Die Lasagne ist fast fertig. Das begleitende Glas «Osoti Vendimia Seleccionada 2021» der Viñedos Ruiz Jiménez rückt in greifbare Nähe.

Freund Alberto an. Zwei Freuden kombinieren: den Wein genießen, den man selbst gemacht hat, und dazu Auberginen aus dem eigenen Garten. «Das befriedigt einen schon sehr», meint Francisco. Im Glas: «Osoti Vendimia Seleccionada 2021». Wunderbar zu Pasta aller Art und eben auch zu Gemüselasagne.

Mit diesem Rotwein schwingt die Schönheit der Region im Glas mit, hinterlässt Eindruck, überfährt aber aufgrund seiner doch subtilen Art keineswegs seinen gemüsigen Speisebegleiter. Und ja: Auch im Fall von Francisco Ruiz und seinen Weinen vom Weingut Viñedos Ruiz Jiménez fällt der Wein wie der Winzer aus.

Francisco Ruiz war der erste biologisch arbeitende Winzer in der Region. Das Gleichgewicht von Natur und Wein war dem besonnenen Spanier schon immer ein Anliegen. Und auch wenn beide ein sehr ähnliches, ein für viele Winzer typisches dunkelblaues Gilet tragen, aus der gleichen Region stammen, ja sich seit Kindertagen kennen, so könnten sie und ihre Weine unterschiedlicher kaum sein.

Kaum ein Winzer hat in einer derart klaren Art und Weise wie Francisco Ruiz sein Ziel verfolgt. Bis zu dem Punkt, an dem die Viñedos Ruiz Jiménez in der Rioja dastehen, wie sie dastehen. Ein Leuchtturm-Weingut der Region, blühende Weinberge, ausdrucksstarke Trauben, kaum verbogen, von einem nachsichtigen und vorausschauenden Winzer.

Zurückhaltend, beobachtend, mit einer Menge Know-how und doch einer ganz klaren Richtung, geben Wein und Winzer das Ziel vor: ein Aushängeschild für die Region sein, das der Rioja auf dem internationalen Weinparkett ein würdiger Vertreter ist.

Würdig und gesellig

Ein Anspruch, den man individuell bestätigen kann und der von zahlreichen internationalen Auszeichnungen unterstrichen wird. Noch etwas, was die Weine von Viñedos Ruiz Jiménez ausnehmend gut beherrschen, ist es, Speisen zu begleiten. Der «Osoti Vendimia Seleccionada

2021» ist ein perfekter Begleiter für gesellige Abende und spontane Kochaktionen unter Winzern und für ein befreundetes Schweizer Weinhandelsunternehmen.

Denn das betonen sowohl Francisco als auch Alberto mehrmals: Die Beziehung mit Delinat ist besonders und konsistent und basiert auf Freundschaft. Da gehört eine anständige «sobremesa» zum guten Ton. Das lässt sich auch Winzer Alberto nicht zweimal sagen. Denn als die klassische Musik im Weinkeller, in dem die feinen Gemüsegerichte verschmaust werden, verklingt, sieht Alberto seine Zeit gekommen und setzt zum Gesang an.

Francisco beschallt seine Weine mit Sonaten der ganz grossen Klassikgenies ihrer Zeit. Er ist sich sicher, dass das die Weine noch runder werden lässt. Alberto lebt seine Musik als Mittel, sich auszudrücken. Im Moment ist es die grosse Freude an dieser feinen Zusammenkunft über Gemüse und Wein. Über die kulinarische Einheit, die Gemüsenest, Trüffel und Tempranillo bilden, und die Auberginen mit der Graciano-Traube.

Nina Wessely

Die Rezepte zu den Weinen
finden Sie hier. Guten Appetit!
delinat.com/winzerkueche



Delinat-Winzer Francisco Ruiz Jimenez beim verdienten Gläschen Wein für zwischendurch.

Best of La Rioja

Bei diesen Weinen fängt der Gaumen zu singen an. Francisco Ruiz Jimenez vom Weingut Viñedos Ruiz Jimenez und Alberto Ramirez aus der Bodega Las Cepas bringen mit ihren Weinen das Beste aus der Rioja zu uns.

Osoi Vendimia Seleccionada Rioja DOCa 2021

Ein Meisterwerk an Terroir und Subtilität: Francisco Ruiz gelingt es mit Bravour, die Finessen der Landschaft im Wein zu transportieren. Unterstützt wird er dabei von den Granden der klassischen Musik. Diese besingen die Fässer, während die Trauben zu vinophilen Grössen heranreifen.

www.delinat.com/1035.21
CHF 15.20; € 12,90 pro Flasche
(CHF 2.03 pro dl; € 17,20 pro l)

Las Cepas Gotaladrón Rioja DOCa 2020

Graciano, eine beinahe vergessene Rebsorte aus der Region, deren sich Alberto Ramirez gerne angenommen hat. Denn sie ergibt fantastische Weine. Wie diese Cuvée Gotaladrón, die im Ensemble mit Garnacha und Tempranillo zeigt, was sie kann.

www.delinat.com/2665.20
CHF 14.20; € 11,90 pro Flasche
(CHF 1.89 pro dl; € 15,87 pro l)

Loatum Rioja DOCa 2020

Eleganz und Fülle dank der Kombination von Garnacha und Tempranillo mit der seltenen Graciano-Traube. Rioja, wie er leibt und lebt, mit merklich Barrique, für Freunde dieser Stilistik.

www.delinat.com/2351.20
CHF 13.80; € 11,50 pro Flasche
(CHF 1.84 pro dl; € 15,33 pro l)



Bestellen
Sie unter:

www.delinat.com/WL76

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



Sehnsuchtsdestination Südfrankreich

Zirpende Grillen, den Geruch von Pinien und wilden Kräutern in der Nase. Wir kennen das: Diese Erinnerungen werden zur Sehnsucht, gerade wenn wir hierzulande langsam darüber nachdenken, wann wir wohl die Heizung anwerfen.

Zum Glück hat Delinat einige sehr feine Weine aus der Region im Programm, die ein wenig mediterranes Flair auf den Küchentisch bringen. Oder wir stattdessen den guten Delinat-Winzer in Südfrankreich noch rasch einen Besuch ab, bevor hierzulande dicke weisse Flocken die

Landschaft einkleiden. Das haben wir im Rahmen der Weinberater-Reise 2024 getan und können nun mit gutem Gewissen sagen: Südfrankreich ist eine Reise wert. Denn einmal im Jahr heisst es für die Weinberater von Delinat: reisen. Und zwar zu Winzern in deren Weingütern. Jedes Jahr in eine andere Region. Besser kann man Wein und seine Herkunft nicht verstehen und diese Begeisterung dann im Depot, via E-Mail oder Telefon an unsere Kunden weiterleiten.

Da wäre zum einen Winzer Louis Fabre, ganz in der Nähe von Narbonne gele-

gen. Er und seine Familie keltern nicht nur einen der beliebtesten Weine, den Château Coulon Sélection speciale, der immer wieder mit mediterraner Lebensfreude und Trinkigkeit überzeugt. Sie waren auch mit die ersten Bio-Winzer der Region. «Mit der Natur und unseren Weinen im Einklang zu sein, das war mir immer schon wichtig», erzählt Louis Fabre. Besonders erfreut den Delinat-Winzer, dass inzwischen auch jeder in seiner Familie einen Platz auf dem Weingut gefunden hat. Mein Sohn André hat einen eigenen Obstgarten angelegt und produziert Cidre. Die angrenzenden Wein-



oben: Mittagessen bei Familie Fabre
unten: Louis und André Fabre im Chardonnay-Garten



oben: Jean und Anne Lignères in einem ihrer ältesten Weingärten
unten: Delinat-Kundenberater Camill in den Reben



gärten profitieren natürlich von dieser biodiversen Vielfalt.

Wenn uns jemand besuchen kommt, dann zeigt ihnen meine Tochter Jeanne das Weingut. Sie hat lange Zeit in Argentinien gelebt und jahrelang im Tourismus gearbeitet. Sie weiss also, wie man die Liebe zu einer Region und zu einem Wein nach aussen kehrt und mit anderen teilt.

Nach begangenen Weingärten und degustierten Tropfen geht es zurück in das charmante Städtchen Narbonne und hier zu «Chez Marius». In diesem Lokal gibt es Oktopus und Auberginen mit Tomaten und wilden Kräutern inmitten alter Stadt- und Klostermauern. Eine gelungene Hommage an den kraftvollen Süden. Gut geschlafen haben wir im Hotel La Résidence, einer Keimzelle der Gastlichkeit und mitten im Zentrum gelegen.

Wenn Weinberater reisen

Die nächste persönliche Begegnung fand mit den Machern eines unserer elegantesten Weine, dem Roches d'Aric, statt: den Winzern Jean und Anne Lignères aus Moux.

Der Allgemeinmediziner des Dörfchens und seine Frau Anne machen seit Jahrzehnten Wein in Delinat-Qualität. Sie stärken die Reben, sind stolz auf die vielen unterschiedlichen Terroirs, die sie in ihren Weinen zeigen. «All das ist Südfrankreich, all das sind elegante Weine aus gesunden Rebbergen», sagt Anne Lignères.

Wer abseits von preisgekrönten Weinen auch noch Lust auf ein weltweit gefragtes Eis hat, ist in der kleinen Ortschaft Moux beziehungsweise in der Nachbargemeinde Lézignan genau richtig. Von hier stammt das Eis «Louise Les Glaces»,

das in Sternerestaurants rund um den Globus angeboten wird.

Von sandroten Träumen

Ein Traum ging in Erfüllung, als Sébastien Rouve der örtlichen Kooperative mitteilte, er werde künftig nicht mehr liefern, sondern produziere seine Weine selbst. Seit 2010 arbeitet er nun auch eng mit Delinat zusammen. Der Franzose kennt seine Region und die Böden vor Ort wie seine Westentasche. Daher weiss auch nur er, wie man derart elegante Tropfen in einem Landstrich fertigbringt, in dem wenige Meter weiter Kakteen wachsen.

Wird es einem hier zu heiss, kennt Sébastien Rouve zudem die perfekte Erfrischung inmitten roter Erde, die bereits an Wüste erinnert. Dieser besondere Schiefer wird «ruffes» genannt, das kühle natürliche Nass Lac du Salagou. Eine natürliche Seeoase in rotem Stein. Hier kann man die Weine von Mon Réve wie den «La Tradition» wunderbar Revue passieren lassen, oder eine willkommene Siesta am Seeufer einlegen. Für das leibliche Wohl sorgt zudem die Seetaverne «Auberge du Lac». Hier gibt es Bier aus der Region und französische Klassiker von der Krabbenterrine bis hin zur Crème brûlée.

Päpstliches Finale und Natur pur

Die letzte Station der Weinberater-Reise führte zur Domaine Bearenard. Frédéric Coulon, Winzer in achter Generation, zeigte uns seine vor Natur nur so strotzenden Weingärten in Rasteau und Châteauneuf-du-Pape. Ausgestattet mit einem Know-how zu naturnahem Weinbau, das einen nur so staunen lässt, so-

wie mit einem prominenten Kameraobjektiv. Durch dieses nimmt der Franzose die Tier- und Pflanzenwelt nicht nur im Wein, sondern auch im Bild in den Weinkeller mit. Umgeben von Fotografien aus den Weingärten, durften wir dann Tropfen wie La Tradition de Bearenard oder Anthémis de Bearenard degustieren. War man einmal vor Ort, öffnet man mit der Flasche Wein natürlich noch viel mehr ein Tor zur besuchten Landschaft und zu den Menschen. Und sonst macht man es eben andersherum – man holt sich die Weingärten mit dem Wein in die Stube und kann dabei schon einmal den Besuch planen.

Nina Wessely

Südfrankreich-Adressen

Bistro Chez Marius
3 Place de Lamourguier
11100 Narbonne
chezmarius-narbonne.fr

Hôtel La Résidence ***
6 Rue du 1er Mai, 11100 Narbonne
tél : +33 (0)4 68 32 19 41
hotelresidence.fr

Restaurant Le Verger des Papes
2 Rue du Château
84230 Châteauneuf-du-Pape
Tel. +33 (0)4 90 83 50 40
vergerdespapes.com

Auberge du Lac
Les Crémades, 34700 Le Puech
Tel. +33 4 67 44 45 40
auberge-du-lac-restaurant-le-puech.metro.bar

La compagnie des desserts
4 Rue des Romains
11200 Lézignan-Corbières
compagniedesserts.com
louiseglaces.com

Alle Weine aus der Weinberater-Reise finden Sie auf:
delinat.com/beraterreise



Mit Roland Lenz im Sortengarten

Der regenreiche Sommer 2024 stellte die Neuzüchtungen im Sortengarten des Delinat-Winzers Roland Lenz auf eine harte Probe. Von den 600 gepflanzten PIWI-Reben haben sich nur etwa 15 Sorten in Bezug auf Resistenz, Wuchs und Ertrag als vielversprechend erwiesen.

An einem heissen Augusttag inspizierte Roland Lenz die unbehandelten Reben in seinem Sortengarten, um zu sehen, wie sie den anspruchsvollen Sommer überstanden hatten. Diese neuen Sorten stammen vom Züchter Valentin Blattner, der sie vor wenigen Jahren gezüchtet und für weitere Tests an Lenz anvertraut hatte. Obwohl sie genetisch überlegen und mit Mehrfachresistenzen ausgestattet sind, zeigte sich, dass nur wenige Sorten unter extremen Wetterbedingungen wie in diesem Sommer bestehen können.

Strenge Selektion mit Absicht

Die strenge Selektion hat ihren Grund: Roland und Valentin wollen nur die besten Rebsorten für die Zukunft auswählen. Halbresistente PIWI-Sorten gibt es bereits viele, doch besonders ältere Sorten wie Regent werden zunehmend anfälliger für den Mehltau und erfordern immer noch den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Da Mehltupilze im Laufe der Zeit mutieren und Resistenzen umgehen können, wird im Sortengarten nur das Beste behalten. Damit soll sichergestellt werden, dass die Sorten auch in

zehn oder zwanzig Jahren gegen Pilzinfektionen resistent sind und nur minimaler Pflanzenschutz notwendig bleibt.

Den Standort des Sortengartens am Hüttwilersee hat Roland Lenz bewusst gewählt. Das feuchte Mikroklima erhöht den Stress für die Reben, da es optimale Bedingungen für Pilzinfektionen schafft. «Hier herrscht perfektes Pilzwetter», erklärt Lenz. Deshalb bleibt nur ein Bruchteil der gepflanzten Reben gesund – auch wenn sie bereits als resistent gelten. Ältere Sorten wie Regent hätten hier keine Überlebenschance, ist Roland Lenz überzeugt.

Überleben trotz aller Widrigkeiten

Dass einige Reben trotz dieser widrigen Umstände gesund bleiben, ist bemerkenswert. Lenz hält bei einer vielversprechenden Neuzüchtung inne und begutachtet Blätter und Trauben. «Das kräftige Grün und der Blattglanz zeigen die Gesundheit der Pflanze», erklärt er. Kleine Nekrosen – Bereiche, in denen die Rebe einen Pilzbefall abwehren musste – deuten darauf hin, dass die Pflanze effizient reagiert hat, indem sie befallene Zellen isoliert hat, um die Ausbreitung des Pilzes zu stoppen.

Doch nicht nur die Krankheitsresistenz überzeugt Lenz. Auch die Trauben der Rebe sind vielversprechend: «Locker angeordnet, mittelgross und gut belüftet – ideal für den Winzer.» Eine lockere Traubenstruktur hilft, Feuchtigkeitsschäden

zu vermeiden, was besonders in nassen Jahren wichtig ist. Auch der Wuchs der Rebe stimmt Lenz zufrieden: «Wir mussten nur wenige Blätter entfernen, und die offene Struktur spart uns Arbeitsstunden.»

Nun bleibt nur zu hoffen, dass auch der Wein dieser Sorte überzeugt. Um dies herauszufinden, wird Roland Lenz eine detaillierte Most-Analyse durchführen. Sollte das Ergebnis positiv sein, wird er die Reben vermehren und rund 100 davon in einem neuen Weingarten anpflanzen. In den kommenden Jahren soll die Entwicklung der Sorte weiter beobachtet werden. Falls sie weiterhin überzeugt, könnte sie als neue Rebsorte offiziell zugelassen werden. Das würde es anderen Winzern ermöglichen, sie bei Rebschulen zu erwerben und in ihren Weinbergen zu kultivieren.

In besonders nassen Jahren wie 2024 wäre eine solche superresistente PIWI-Sorte ein echter Gewinn. Sie könnte den Winzern schlaflose Nächte ersparen und wäre ein bedeutender Schritt in Richtung eines nachhaltigen Weinbaus.

Olivier Geissbühler



Zu Besuch im
Sortengarten von Roland Lenz
– Video ansehen:
delinat.com/sortengarten



Der Sortengarten des Schweizer Winzers Roland Lenz an exponierter Stellen verlangt den robusten Rebsorten einiges ab. Dadurch wird schnell ersichtlich, ob sie sich für einen grösser angelegten Anbau eignen.

15 Jahre Zusammenarbeit mit Delinat

Delinat-Winzerin Antje Kreikenbaum erzählt von ihrem Leben und Wirken auf einem der biodiversitätsreichsten Weingüter im Delinat-Sortiment. Und von einer Geschäftsbeziehung, die in Freundschaft überging.

Es ist drei Uhr nachts. Zwischen den Rebzeilen von Vale de Camelos im Alentejo sieht man die Lichtkegel der Stirnlampen hin und her kreisen. Es ist Lesezeit und diese findet hier nachts statt. Die Stimmung ist so besonders in solchen Nächten. Die Sterne leuchten klar über unseren Rebzeilen, darunter die Lichtkegel der Mitarbeitenden. Es ist speziell, hier so in den Tag hineinzuarbeiten. Zu sehen, wie die Sonne langsam über die Rebzeilen klettert.

Sobald die Trauben beim Weingut angekommen sind, ist das Kellerteam dran. Das Leseteam ruht sich aus, um beim Absinken der Temperaturen wieder loszulegen. Junge Leute von überallher, aber vor allem aus der Umgebung, helfen uns während der Lese. Dieser tolle Nachthimmel, die Ruhe am Nachmittag auf unserem Weingut, auf dem es abseits der Lese nachmittags immer rundgeht, das sind schon besondere Momente im Weinjahr. Auch 2024 durften wir uns wieder über eine tolle Ernte freuen.

Biopionier im Alentejo

Schon im Jahre 2007 fiel auf Vale de Camelos die Entscheidung, den Wein biologisch an- und auszubauen. Aber nicht nur der 30 Hektar grosse Rebberg wurde auf ökologische Landwirtschaft umgestellt, ebenso die übrigen nahezu 1000 Hektar der Farm. Ökologische Landwirtschaft steht bei uns für ganzheitliche Nachhaltigkeit. Auf 260 Hektar spenden trockenresistente Johannisbrotbäume, auch Carobbäume genannt, Schatten und liefern die Basis für gesundes Johannisbrotmehl und veganes Verdickungsmittel. Verschiedene Sorten von Olivenbäumen auf einer Fläche von 80 Hektar verarbeiten wir schonend zum nativen Olivenöl Extra Virgen. Seltene, vom Aussterben bedrohte Vogelarten finden ein Biotop in den angelegten Stauseen und in der abwechslungsreichen Landschaft auf der Farm, die Raum schaffen für eine reichhaltige Biodiversität.

Bei uns laufen die Schafe durch die Olivenhaine, den Rebberg und über die anderen Flächen und ersetzen bodenverdichtende Mähmaschinen. Mit ihren Hufen lockern sie den Boden auf und düngen ihn ganz natürlich. Ein Zuchtprogramm für die fast ausgestorbenen Campaniça-Schafe garantiert uns Nachwuchs für die nächsten Jahre.

Auch der Iberische Luchs, der in Europa vom Aussterben bedroht war, hat bei uns eine neue Heimat gefunden. Wir nehmen teil an einem europäischen Schutzprogramm, das dem Luchs wider Schutzräume bietet, und haben hierfür Rückzugsräume direkt am Flussufer aus der Bewirtschaftung genommen, um so eine durchgängige Fläche zu schaffen, die der Luchs mit seinem Nachwuchs besiedeln kann.

Unser Imker platziert seine Bienenvölker in der Blütezeit. So sind die Blühsträucher, die wir um den Rebberg gepflanzt haben, nicht nur schön anzuschauen, sondern auch ein Frühwarnsystem für Schädlingsbefall. Sie sind ebenfalls Teil der Ernte und haben somit vielfältige Funktionen. Wir alle profitieren vom wunderbaren Biohonig, der hier produziert wird, ebenso von Granatapfel- und Quittenmarmelade und von der Carobschokolade.

Ein Besuch von Delinat

Mit unserem bestens ausgebildeten Frauenteam in Weinberg und Keller und unseren international agierenden Beratern haben wir unsere Vorstellung von kräftigen und fruchtigen Weinen aus autochthonen Rebsorten in Kombination mit unserem Syrah als internationaler Traube exakt umgesetzt.



Die besondere Stimmung unter der aufgehenden Sonne nach einer langen Lesenacht auf dem Weingut Vale de Camelos

Unsere Bioweine haben wir ganz bewusst auch zu verschiedenen konventionellen Weinwettbewerben geschickt. Damit haben wir bewiesen, dass «Bio» ein Qualitätsmerkmal ist und stolz, die ersten Medaillen gewonnen (zuletzt eine Platinmedaille im Wettbewerb gegen 18'000 Weine aus aller Welt). Neben den Auszeichnungen erhielten wir Aufmerksamkeit, Anerkennung und auch den ersten Besuch von Delinat.

Damit begann eine inspirierende und professionelle Zusammenarbeit. In den vergangenen 15 Jahren haben wir uns gegenseitig Impulse gegeben, uns gemeinsam entwickelt und pflegen eine sehr freundschaftliche Geschäftsbeziehung. Das ist schon sehr besonders.

Weinbau mit Herausforderung

In einem sehr heissen Landstrich im Süden Portugals, der nahezu verdorrt war, haben wir die Chance genutzt um auf-

zubauen, wiederzubeleben und so, etwas Wertvolles zu schaffen.

Dabei stehen wir für Tradition und Moderne gleichermaßen. Portugal hat ein jahrhundertlanges Weinanbauwissen. Auf einer Versuchsfläche haben wir eine Vielzahl portugiesischer Rebsorten angebaut, um zu sehen, wie diese sich bei uns entwickeln. Die Mühe hat sich gelohnt, denn nun haben wir vier weitere Hektar mit lokalen Rebsorten gepflanzt: Tinto Cão (der rote Hund), Alfrocheiro und Tinta Caiada.

Traditionell findet am Ende der Lese ein grosses Fest mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern statt. Neben feinem Essen, Musik und gutem Wein gehört für uns ebenso dazu, dass wir die Weintrauben mit den Füßen treten – wie in alten Zeiten. Diese wunderbare Methode nutzen wir, um wie einst den Wein in Amphoren gären zu lassen und ihn abgefüllt als perfekte Synergie aus Altem und Neuem anzubieten.

Um interessierten Besuchern und unseren Kunden nicht nur von unseren Weinen und anderen Produkten zu erzählen, haben wir einen Verkostungsraum eingerichtet, der das portugiesische Lebensgefühl und unsere Arbeit abbildet. Und damit sind wir noch lange nicht am Ende – denn Tradition und Moderne sind eine inspirierende Kombination.

Wir sind froh, in Delinat einen zuverlässigen Partner zu haben, der uns auf unserem Weg begleitet, fordert aber gleichzeitig auch unterstützt. Wir freuen uns, Ihnen, liebe Kunden und Kundinnen, mit jedem Jahrgang erneut das Ergebnis unserer fruchtbaren Zusammenarbeit und des gemeinsamen Engagements zu präsentieren.

Antje Kreikenbaum

Sebastian Copien

Sebastian Copien ist veganer Spitzenkoch. Aus eigener Erfahrung wissen wir: Wer seine Kreationen einmal probiert hat, träumt noch wochenlang davon. Wie das geht, vermittelt Sebastian in Kochkursen, aber auch über Social Media. Als Delinat-Botschafter zeigt er, mit welchen feinen Speisen unsere Weine am besten harmonieren.

Wie bist du veganer Profikoch geworden?

Seit etwa 2011 koche ich vegan. Zuvor habe ich bereits professionell, jedoch klassisch omnivor, gekocht. Bei der Umstellung ging es nicht nur darum, meine eigene persönliche Ernährung umzustellen, sondern auch die Basis meines Einkommens – und das war nicht ganz so leicht. Es hat ein paar Jahre gedauert, bis ich wieder vollständig von meinem Beruf leben konnte. Mein Ziel war schon immer, zu zeigen, dass pflanzliche Küche nicht nur gesund, sondern auch unglaublich vielfältig und lecker sein kann.

Persönlich

Sebastian Copien ist weit gereister Profikoch, mehrfacher Bestseller-Kochbuchautor, Surfer, Gemüsegärtner – und seit über einem Jahr begeisterter Delinat-Botschafter. Als Meister der veganen Küche vermittelt er seit mehr als 16 Jahren in seinen Events bei COPIEN'S KITCHEN und in seiner Online-Kochschule Vegan Masterclass die Einfachheit und die Freude an guter veganer Küche. Von deftigem Wohlfühl-essen bis hin zu Fine Dining deckt Sebastian jede Disziplin der pflanzlichen Kulinarik ab – und empfiehlt dazu gerne ein gutes Glas Delinat-Wein. So auch in seinem neuen Buch «Vegan Fine Dining», das im November beim Ventil-Verlag erscheint und bereits jetzt vorbestellt werden kann. (www.ventil-verlag.de/titel/1959/vegan-fine-dining)

Den Menschen das vegane Kochen beizubringen: Was fasziniert dich daran?

Am meisten begeistert mich, zu erleben, wie meine Leidenschaft für gute vegane Küche auf andere überspringt und sie motiviert, selbst kreativ zu werden. Es geht nicht nur darum, auf tierische Produkte zu verzichten, sondern darum, eine Welt voller Farben, Aromen und Texturen zu entdecken, die vielen bislang verborgen geblieben ist. Besonders spannend finde ich die Herausforderung, traditionelle Geschmäcker und Konsistenzen mit pflanzlichen Alternativen zu reproduzieren. Das erfordert nicht nur ein tiefes Verständnis für Zutaten und Techniken, sondern auch eine ordentliche Portion Kreativität. Ob beim Fermentieren, Rösten oder gezielten Würzen – jedes Detail zählt, um ein Gericht zu erschaffen, das nicht nur Veganerinnen und Veganer, sondern auch alle anderen überzeugt.

Hast du ein Lieblingsprodukt? Was zauberst du daraus?

Eines meiner aktuellen Lieblingsprodukte ist definitiv die fermentierte Reis-Wunderpaste Shio Koji. Sie bringt eine unglaubliche Tiefe und Umami in jedes Gericht. Zudem macht sie die Textur zarter und sorgt dafür, dass die Zutaten saftig und aromatisch bleiben. Ich liebe es, damit zum Beispiel Tofu oder Gemüse zu marinieren. Sie ist ein unglaublich vielseitiges Produkt, das in meiner Küche nicht fehlen darf.

Hein Besuch auf Château Duvivier und das Kennenlernen der Delinat-Methode: Was ist dir in Erinnerung geblieben?

Der Besuch hat mich nachhaltig beeindruckt, besonders der ganzheitliche ökologische Ansatz dort. Es war faszinierend, zu sehen, wie durch Permakultur und Agroforst der Weinbau im Einklang mit der Natur funktioniert. Ich selbst habe vor vielen Jahren eine Permakultur-Ausbildung bei Sepp Holzer gemacht. Die Anlage vor Ort zu sehen und sofort zu spüren, welche Artenvielfalt vorhanden und wie lebendig das Ökosystem ist, war ein ziemlicher Flashback zur Ausbildung von damals. Besonders inspirierend fand ich den Fokus auf Wasserretention, der nicht nur die Reben stärkt, sondern das gesamte Ökosystem fördert. Dieser Besuch hat mir gezeigt, dass Weinbau mehr sein kann als nur reine Landwirtschaft. Abgesehen davon ist das Château einfach ein wunderschöner Ort, an dem man sehr schnell zur Ruhe kommen kann.

«Der Besuch auf Château Duvivier hat mir gezeigt, dass Weinbau mehr sein kann als nur reine Landwirtschaft.»

Welche Rolle spielt der Wein in deiner Küche?

Eine sehr zentrale Rolle: Ich koche zum einen sehr viel mit Wein, und dieser muss, ebenso wie der Wein im Glas, von guter Qualität sein. Ein passender Wein im Ge-



Besonders der ganzheitliche ökologische Ansatz auf dem Delinat-Modelweingut Château Duvivier hat Sebastian Copien beeindruckt.

richt selbst, aber auch im Pairing, kann die Aromen eines Gerichts perfekt unterstreichen und das gesamte kulinarische Erlebnis abrunden. Ein bewährter Tipp, den ich gerne befolge, lautet: «What grows together, goes together.» Ein klassisches Beispiel dafür ist ein italienischer Chianti, der hervorragend zu einer veganen Bolognese passt. Guter Wein und leckeres Essen sind für mich untrennbar miteinander verbunden, denn beides hat mit Kommunikation und Teilen zu tun. Auch bei unseren Dinnerabenden in der Eventlocation achten wir darauf, eine von unserem Sommelier perfekt abgestimmte Weinbegleitung anzubieten – natürlich auch mit den feinen Delinat-Weinen.

Welcher ist dein Delinat-Liebblingswein und was gibt es dazu?

Den einen Lieblingswein habe ich nicht. Je nach Anlass, Saison und Stimmung gibt es tolle Weine im Sortiment. Zuletzt hat mich der Sol von Rita Marques ziemlich beeindruckt. Leicht gekühlt zu ei-

nem Teller von meinem sechs Stunden gekochten Ragout mit frisch gemachten Strozzapreti – einfach wundervoll! Den Château Dudon Sauternes gab es kürzlich zu einer Tarte Tatin mit reifen Pfirsichen und einem Klecks geschäumter Crème anglaise. Die wundervollen Honignoten des Weins passen hervorragend zur karamellisierten Tarte und zur Creme. Oder einfach ein Glas Albet i Noya Espriu Brut als Aperitif und dazu eine Schüssel frisches Popcorn, das im Stil von Cacio e Pepe mit frischem Pfeffer, veganer Butter und Shiro Miso gewürzt wurde. Eine gemeingefährliche Kombination!

Interview Stefanie Zillner

Weintipp Sebastian Copien



Immer wenn ich an meinen Besuch auf Château Duvivier zurückdenke, gönne ich mir gerne ein Gläschen Duvivier Les Hirondelles. Das fruchtige Aroma versetzt mich sofort wieder in die Weinberge mit den vielen Obstbäumen. Dazu kommen noch feine Mokka- und Lakritznoten, die dem Wein eine tolle Tiefe geben. Für mich ist dieser Wein die perfekte Reflexion der Delinat-Weinberge in der Provence. Besonders gut passt er zu Pilzen und herzhaften Eintöpfen – was will man mehr?

Duvivier Les Hirondelles
Pays du Var IGP 2021
www.delinat.com/1050.21

Besuch auf Château Duvivier – Video ansehen: delinat.com/besuch

Die Zutaten für einen guten Wein

Unsere Redaktorin Nina legte für diesen Beitrag das Thema fest: «Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise in der Weinbereitung». Nichts einfacher als das! Die Vorspeise sind natürlich die Trauben, die Hauptspeise ist die Gärung und als krönender Abschluss der Ausbau, sei es imahltank, im Holz oder in der Amphore. Aber wenn guter Wein im Rebberg entsteht, dann stimmt die These nicht. Und was, wenn das Wetter nicht mitspielt, was in den vergangenen Jahren öfter vorgekommen ist? Wenn die Reben unter zu viel Wasser oder zu grosser Trockenheit leiden? Gibt es dann keinen guten Wein aus diesen Trauben?

Man vergisst gerne, dass es für die Weinbereitung kein Rezeptbuch gibt. Ein guter Wein ist das Ergebnis eines komplexen Zusammenspiels zahlreicher Faktoren, die von der Arbeit im Weinberg bis hin zur Vinifikation im Weinkeller reichen. Jeder dieser Schritte erfordert tiefes Wissen, Erfahrung und Hingabe. Und eine angepasste und schnelle Reaktion auf klimatische Veränderungen. Der Rebschnitt, der im Winter erfolgt, legt den Grundstein für die Ernte im kommenden Jahr. Er beeinflusst die Menge und die Qualität der Trauben.

Ziel ist es, das Gleichgewicht zwischen

Wachstum und Fruchtbildung zu optimieren, um die bestmögliche Weinqualität zu erzielen. Dabei muss der Winzer aber auch das vergangene Jahr berücksichtigen. Können die Reben mit genügend Kraft und potentiellm Ertrag ins neue Jahr starten? Nach dem Rebschnitt folgt die Pflege des Weinbergs. Hier sind Bodenpflege, Laubarbeiten, Pflanzenschutz und Ertragsregulierung wichtig. Ist das Wetter feucht und somit der Krankheitsdruck grösser, muss der Winzer die Reben öfter behandeln, mehr in Laubarbeiten investieren, damit sich die Trauben schnell abtrocknen, und schauen, dass die Böden befahrbar sind.

In sehr heissen Perioden kann es sinnvoll sein, einen Teil des Blattwerks nicht zu entfernen oder die Laubwand so zu gestalten, dass die Trauben vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt werden und somit die Temperatur in der Traubenzone gesenkt wird. Das Bodenmanagement muss angepasst werden, damit möglichst wenig Wasser verdunstet.

Der Verlauf des Jahres bestimmt den richtigen Erntezeitpunkt. Dieser kann von Jahr zu Jahr um zwei bis drei Wochen variieren. Die Trauben sollten weder überreif noch unreif geerntet werden

und auf alle Fälle möglichst gesund sein. Der Zustand und die Reife der Trauben bestimmen auch den Wein, der daraus vinifiziert wird. Sind die Trauben sehr konzentriert, wird der Winzer eher einen kräftigen Wein mit einem langen Ausbau in Betracht ziehen. Sind die Trauben von Pilzkrankheiten geplagt, ist eine strenge Traubenselektion angesagt, um nur die gesunden Beeren zu verwenden. Der Weintyp bestimmt auch den Ausbau des Weines. Kräftige Tannine rufen nach einem längeren Ausbau, um diese weicher zu machen.

Das Fazit ist, dass die Weinbereitung wohl am besten mit der Zubereitung einer Speise verglichen werden kann, egal ob nun Vor-, Haupt- oder Nachspeise. Man nehme die schmackhaftesten Zutaten, vereine sie mit viel Liebe, schmecke sie ab und genieße sie mit Achtung für alle, die etwas dazu beigetragen haben.



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 31. Dezember 2024** 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. Welche traditionelle Rebsorte kultiviert Alberto Ramirez auf seinem Weingut «Las Cepas»?**
- Ⓒ Graciano
 - Ⓓ Xarel.lo
 - Ⓔ Pinot Noir

- 2. Wo verbrachte Francisco Ruiz Jimenez einige Monate im Rahmen eines Winzeraustauschs?**
- Ⓒ Südafrika
 - Ⓓ Piemont
 - Ⓔ Jerez

- 3. Mit welcher Musik beschallt Francisco Ruiz seine Weine im Keller?**
- Ⓒ Jazz
 - Ⓓ Rock
 - Ⓔ Klassik

- 4. Wohin führte die Winzer-Beraterreise 2024?**
- Ⓒ England
 - Ⓓ Südfrankreich
 - Ⓔ Österreich

- 5. Was kultiviert Winzerin Antje Kreikenbaum auf dem Weingut Vale de Camelos noch ausser Wein und Olivenöl?**
- Ⓒ Johannisbrotmehl
 - Ⓓ Himbeeren
 - Ⓔ Pfifferlinge

- 6. Welchem Grundsatz folgt Sebastian Copien bei der Kombination von Wein und Speisen?**
- Ⓒ What grows together, goes together
 - Ⓓ Gegensätze ziehen sich an
 - Ⓔ Better safe than sorry

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. 75

Das Lösungswort lautet **WEINBAU**

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

Kurse

Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen aus reicher Natur bietet Delinat auch ein attraktives Kurprogramm. Das aktuelle Angebot im Überblick:

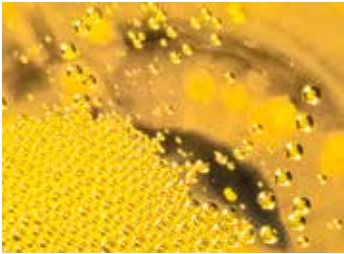


**Basiskurs:
Die Kunst des Degustierens**
Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Delinat-Weinexperten lüften in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der Delinat-Methode.

- Schweiz**
- 6.11.24 Bern
 - 6.11.24 Zürich
 - 12.11.24 St. Gallen
 - 13.11.24 Winterthur
 - 13.11.24 Basel
 - 15.1.25 Luzern
 - 21.1.25 St. Gallen
 - 22.1.25 Bern
 - 22.1.25 Zürich
 - 22.1.25 Winterthur
 - 22.1.25 Aarau
 - 23.1.25 Basel
 - 29.1.25 Thun
 - 5.2.25 Olten
 - 6.2.25 Baden
 - 19.2.25 Solothurn

- Deutschland**
- 13.11.24 Hamburg
 - 13.11.24 Regensburg
 - 20.11.24 Berlin
 - 21.11.24 Berlin
 - 25.11.24 Regensburg
 - 26.11.24 München
 - 22.1.25 Hamburg
 - 28.1.25 Frankfurt
 - 29.1.25 Bonn
 - 30.1.25 Köln
 - 30.1.25 Berlin
 - 11.2.25 München
 - 13.2.25 Bremen

- 14.2.25 Münster
- 18.2.25 Freiburg
- 19.2.25 Regensburg
- 20.2.25 Regensburg
- 20.2.25 Berlin



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**
- 27.11.24 Olten
 - 14.1.25 Basel
 - 4.2.25 St. Gallen
 - 26.2.25 Winterthur

- Deutschland**
- 14.11.24 Stuttgart
 - 15.11.24 Münster

Detaillierte Informationen, weitere Termine, Veranstaltungsorte und Anmeldung zu allen Kursen: www.delinat.com/veranstaltungen



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**
- 13.11.24 Solothurn
 - 14.11.24 Baden
 - 5.2.25 Bern

- Deutschland**
- 12.11.24 Würzburg
 - 14.11.24 Bremen
 - 27.11.24 München
 - 12.2.25 Hamburg
 - 12.2.25 München
 - 21.2.25 Berlin



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**
- 26.11.24 Zürich
 - 28.11.24 Olten
 - 4.12.24 St. Gallen
 - 5.2.25 St. Gallen
 - 27.2.25 Winterthur

- Deutschland**
- 22.11.24 Berlin
 - 26.11.24 Würzburg
 - 27.11.24 Frankfurt
 - 30.1.25 Mannheim
 - 31.1.25 Berlin
 - 26.2.25 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**
- 6.11.24 Luzern
 - 19.11.24 St. Gallen
 - 20.11.24 Bern
 - 20.11.24 Zürich
 - 20.11.24 Winterthur

- Deutschland**
- 5.12.24 München

Delinat daheim
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.

Reisen

Was bewegt die Delinat-Winzerfamilien, was denken sie über aktuelle Themen, was treibt sie an, was hält sie in Schwung, was gibt ihnen Energie?

Genau das erfahren und erleben die Gäste auf unseren Reisen. Was hängen bleibt, sind Erlebnisse, die mitten ins Herz treffen: das Engagement für eine naturbelassene Umgebung, die Herzlichkeit und die Gastfreundschaft unserer Winzer-Familien, wie sie sich «in Feuer reden» und gestikulierend erklären, wieso sie dies so und das anders machen. Sich Zeit nehmen und diese gemeinsam bewusst erleben. Gerne nehmen wir Sie mit zu unseren Winzer-Familien!

«Komplett-Reisen» 2025 mit Hotel und Vollpension
Individuelle Anreise, alle weiteren Leistungen sind inkludiert.

9. und 10. Mai
Kulinarische Schatzsuche Elsass

29. Mai bis 1. Juni
Wein- und Genussreise von Turin ins Monferrato

20. bis 23. August
Kurzreise Verona – Wein & Oper

14. bis 19. September
Wein- und Genussreise Süditalien

21. bis 26. September
Wein- und Permakultur-Reise Lissabon/Alentejo

21. bis 25. September
Wein- und Genussreise Toskana

28. September bis 5. Oktober
Wein- und Genussreise von Porto nach Madrid

30. September bis 3. Oktober
Wein- und Genussreise nach Bordeaux und Cognac

6. bis 11. Oktober
Wein- und Genussreise von Saragossa nach Bilbao

«Individuelle Weintage» 2025, die neue Formel
Sie geniessen Ihren Städte-Trip und Ihr Rundum-Programm auf eigene Faust. Sie bestimmen und buchen Ihre Wunsch-Unterkunft und Reisedauer. Sie treffen sich mit den Gruppe lediglich zu drei gemeinsamen Tagesausflügen rund ums Thema Wein.

14. bis 16. Mai
Wien und Wein – Österreich für Individualisten

13. bis 15. Oktober
Drei Weintage um Barcelona für Individualisten



Wein- und Genussreise nach Bordeaux und Cognac

Auf dieser Reise tauchen Sie ein in 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-Genuss-Verhältnis zu erzeugen. Picknick auf dem Château. Bei Bruno Arrivé auf der Domaine Elisabeth wagen Sie den Blick über den Weinglasrand: Sie erfahren, wie Wein zu hochwertigem Cognac wird. Degustation von Cognac in verschiedenen Reifegraden. Die Reise nahe der Atlantikküste bietet kulinarisch und landschaftlich sehr viel Abwechslung.
Montag, 30. September, bis Donnerstag, 3. Oktober 2025



Kurzreise Wein & Oper in Verona

Ein verlängertes Wochenende in der Altstadt von Verona, angereichert mit kulturell-kulinarischen Entdeckungen. Giuseppe Verdis «Aida» unter freiem Himmel in der Arena di Verona. Persönliches Kennenlernen der Delinat-Winzerfamilie Fasoli und ihrer Weine – bei einem exklusiven Wine & Dine lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen. Das Jahr 1980 markiert einen Wendepunkt in der Familiengeschichte: Die Eltern litten zunehmend unter allergischen Reaktionen wegen der damals eingesetzten Pestizide im

Rebberg. Darum begannen sie mit Gründüngung und liesen Gras, Blumen und wilde Kräuter zwischen den Stockreihen wachsen. Als sie sahen, dass dies funktionierte, stellten sie 1984 ganz auf Bio um.
Mittwoch, 20., bis Samstag, 23. August 2025



Permakultur und Genuss in Lissabon/Alentejo

Sie essen sich auf unserem Streetfood-Spaziergang durch Lissabons kulinarische Vielfalt. Der portugiesischen Küchengeschichte und -kultur kommen Sie näher, indem Sie selbst in der Küche mit anpacken. Im heissen Alentejo lernen wir auf Monte Mimo ein geniales Permakultur-Konzept kennen. Beim Weingutbesuch auf Vale de Camelos legen wir den Fokus auf die Delinat-Philosophie und auf Wasserretention. Im Korkeichen-Urwald lernen wir die Basis unseres bevorzugten Weinverschlusses kennen. Unser Blick in ein Kreislaufprojekt zeigt, wie aus Kaffeesatz Pilze entstehen, und das anschliessende Pilzmenü sorgt für einen genussreichen Abend.
Sonntag, 21., bis Freitag, 26. September 2025

Informationen und Anmeldung zu allen Reisen: www.delinat.com/weinreisen



7047530

Neugierig
auf neue
weine?

Mit dem Delinat-DegustierService entdecken Sie regelmässig neue Weine aus den ökologisch wertvollsten Weinbergen Europas. Wählen Sie aus zwischen sieben verschiedenen Weinabos (Rotwein, Exklusiver Rotwein, Premium-Rotwein, Weisswein, Schaumwein, Rosé oder Surprise). Die Weinpakete mit jeweils drei neuen Weinen erhalten Sie direkt an die Haustür geliefert. Das Paket enthält zudem wertvolle Informationen zu den Winzern und den Weinen. Mit jedem Abo helfen Sie mit, die Biodiversität im Weinbau zu fördern.

www.delinat.com/weinabo



DELINAT

Bio-Pionier seit 1980.