

Das Delinat-Magazin  
Nr. 77, Februar 2025

# WeinLese DELINAT



Für eine  
Handvoll  
Erde

**Geerdet:**

**Wie man den Boden und damit Winzer und Weingeniesser glücklich macht.**

«Regen lässt das Gras wachsen, Wein das Gespräch.»  
aus Schweden



Geniessen Sie unsere delikaten Bienenhonige aus biologischer Produktion. Ob an den sonnigen Terrassen der Amalfiküste, in den gelb leuchtenden Sonnenblumenfeldern der Provinz Molise, den mächtigen Edelkastanienbeständen Asturiens oder den 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**  
Nina Wessely,  
[nina.wessely@delinat.com](mailto:nina.wessely@delinat.com)

**Beiträge**  
Hans Wüst  
Olivier Geissbühler (olg)  
Emil Hauser (emh)  
Martina Korak (mak)  
David Rodriguez (dar)  
Harald Giacomelli (hag)  
Nina Wessely (niv)

**Konzept und Layout**  
Delinat AG, Johannes Keel

**Bilder**  
Yvonne Berardi  
Marçal Font  
Olivier Geissbühler  
Emil Hauser  
Johannes Keel  
Anne Lignères  
Arina Schefer  
Nina Wessely

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

Erscheinungsweise  
4-mal jährlich  
RC T77

**Titelseite**  
Beim internationalen Winzerseminar auf Château Duvivier standen der Boden und sein Einfluss auf den Wein im Mittelpunkt.  
Bild: Olivier Geissbühler



Wenn es einem als Mensch den Boden unter den Füßen wegzieht, kann das mitunter sehr unangenehm sein. Wir wollen verwurzelt sein – mit der Gegend, in der wir leben, und mit den Menschen. Nicht umsonst leihen wir uns dafür die Sprache aus der Welt der Pflanzen. Denn für sie ist der Boden unter den Wurzeln nicht nur essenziell, sondern lebenswichtig. Über die Erde unter ihren Reben haben wir mit unseren Winzern gesprochen und durften wieder darüber staunen, wie weitreichend deren Gedanken auch in diese Richtung sind. Timo Dienhart erzählt, warum die Wilde Möhre in die Weingärten gehört, Jean Lignères zieht spannende Parallelen zum Boden der Kulinarik – dem Brot –, und Gregory Perrucci erklärt, welchen Einfluss der Boden auf den Geschmack seiner Primitivo-Weine hat.

Zudem in dieser Ausgabe: ein Verkostungs-marathon robuster Rebsorten im Penedès, ein Mann des Weines und der Paragrafen in Montepulciano und die geheimsten Ecken in Süditalien, die uns Harald Giacomelli verrät.

Wir wünschen viel Vergnügen mit den verschiedenen Blickwinkeln auf den Boden – unter Ihren Füßen.

Herzliche Grüsse

Nina Wessely, Redaktorin und  
Weinakademikerin



### Schwerpunkt Erdreich

Wie sich der Boden auf die Qualität des Weines auswirkt und wie man die Erde und damit die Winzer glücklich macht.  
**Seite 6–15**



### Penedès Verkostungs-marathon

Auf dem Weingut Albet i Noya verkosteten die Delinat-Einkäufer Emil Hauser und David Rodriguez Dutzende neue robuste Sorten. Ein Fazit.  
**Seite 18–20**



### Il Conventino Paragrafen und Wein

Alberto Brini, Winzer aus Überzeugung, erzählt von seinem Spagat zwischen Recht und Weinberg.  
**Seite 26–27**

### Was einen guten Kollegen ausmacht

Unser Weineinkäufer David Rodriguez geht nach 26 Jahren Delinat in den Ruhestand. Wir haben noch ein Gläschen mit ihm genossen.  
**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**

### Wein- und Genussreisen

Das neue Delinat-Reiseprogramm für 2025 ist da.  
**Seite 31**

## Guter Boden ist gleich guter Wein?

**Ja, guter Boden ist die Basis für guten Wein.**

Ein guter Boden bietet den Reben eine ausgewogene Nährstoffversorgung, die für gesundes Wachstum und die Entwicklung der Trauben von entscheidender Bedeutung ist. Mineralreiche Böden fördern die Aromabildung und die Komplexität des Weines. Der Boden reguliert den Wasserhaushalt und sorgt dafür, dass die Reben genügend Feuchtigkeit erhalten. Der Boden trägt zum sogenannten Terroir bei – einem Begriff, der die spezifischen geografischen, klimatischen und geologischen Eigenschaften eines Weinbergs beschreibt. Der Boden beeinflusst die Aromen und den Charakter eines Weines und trägt zu seiner Einzigartigkeit bei.

Arina Schefer, Winzerberaterin

**Karge Böden bringen oft besonders charaktervolle Weine hervor**

Reben sind anpassungsfähig und können auch bei schwierigen Bedingungen gedeihen. In vielen Regionen produzieren Reben auf kargen Böden sogar besonders charaktervolle Weine, die als hochwertig gelten. Das Klima, einschliesslich Temperatur, Sonneneinstrahlung und Regen, spielt ebenfalls eine grosse Rolle bei der Traubenreife und ihrer Qualität. Die Wahl des richtigen Schnitts, die Kontrolle der Erntezeit und die Vinifikation können die Bedeutung des Bodens relativieren. Insgesamt ist guter Boden sicherlich wichtig, aber er ist nur ein Teil des Puzzles, wenn es um die Erzeugung von hochwertigem Wein geht.

Olivier Geissbühler, Videojournalist



Bild: Marçal Font

**Die Delinat-Einkäufer Emil Hauser (links) und David Rodriguez (rechts) unterwegs bei spanischen Winzern.**



### Mehrwegflasche: Es läuft rund

mif. Seit August des Vorjahrs ist sie nun im Umlauf – unsere Delinat-Mehrwegflasche. Seitdem haben wir nicht nur eine Menge an Flaschen zur Wiederverwendung zurückbekommen, sondern durften uns auch über zahlreichen Zuspruch freuen. Von Cradle to Cradle, einer NGO, die Kreislaufdenken auf internationaler Ebene fördert, bis hin zu Kunden, die am liebsten nur noch Weine in Mehrwegflaschen bestellen möchten. Noch ist das Sortiment der verfügbaren Weine überschaubar. Wir bauen es aber in den nächsten Monaten kontinuierlich aus. [www.delinat.com/weine/mehrweg](http://www.delinat.com/weine/mehrweg)

### Wenn einer eine Reise tut

mif. Wir können es selbst kaum glauben, aber unser langjähriger Weineinkäufer David Rodriguez ist Ende des letzten Jahres in den wohlverdienten Ruhestand gegangen. Davor hat er mit seinem Kol-

legen und Nachfolger für Spanien, Emil Hauser, noch eine lange Reise getan – zu nahezu allen Winzern in Spanien. Que te vaya bien, David! Y que te saldrá bien, Emil!

### PIWI-Weinkurs: Saft mit Kraft

diw. Neu bieten wir in diesem Jahr einen PIWI-Kurs an. Sauvignac, Solaris oder Cabernet Jura gelten als Rebsorten der Zukunft. Noch nie gehört? Kein Wunder. Es sind Neuzüchtungen, die sich selbst gegen Pilzkrankheiten wehren können und kaum mehr gespritzt werden müssen. Erfahren Sie alles über robuste Rebsorten und geniessen Sie neuartige Weine. Veranstaltungsorte und Termine finden Sie auf Seite 30.

### Studie belegt: Kräuter im Weingarten schmeckt man im Wein

niw. Vor fünf Jahren startete die Forschung zum Nachweis des Einflusses der Pflanzenwelt im Weingarten auf den Wein am Forschungszentrum Institut Català de la Vinya i el Vi, in Vilafranca nahe Barcelona. 168 hiesige Pflanzen wurden destilliert. Diese verglichen die Forscher mit 73 aromatischen Verbindungen aus entsprechenden Weinen der Jahrgänge 2020 und 2021. Zu den in den Pflanzen und im Wein gefundenen Aromen zählten beispielsweise Terpene mit Zitrusaroma und Phenole mit würzigem Charakter.

### Wein in einfacher Sprache: Ist Bodensatz in der Flasche schlecht?

emh. Beim Bodensatz ist zwischen festen, kleinen Körperchen und schleimartigem Trub zu unterscheiden. Feste Körperchen deuten auf einen Ausfall von Tannin oder Säure hin und können als Qualitätszeichen interpretiert werden. Schleimartiger Trub oder Bindfäden lassen auf eine ungenügende Stabilisierung des Weines schliessen: Diese Flasche ist verdorben. Bei einem Pét-Nat-Schaumwein gehören Heferückstände zum Produkt und wollen aufgewirbelt werden, damit sich der volle Geschmack entfalten kann.



### Meine Empfehlung

«Das Weingut von William Savian liegt in einer klimatisch schwierigen Zone des Veneto. Die Weinberge im Hinterland von Venedig liegen praktisch auf Meereshöhe. Vom Meer her kommt im Sommer viel Feuchtigkeit, sodass der Falsche Mehltau stets zur Gefahr wird. So erstaunt es nicht, dass William zu den ersten Winzern der Region gehörte, die pilzwiderstandsfähige Sorten anbauten – noch bevor dies offiziell überhaupt erlaubt war. Aus den inzwischen zugelassenen robusten Sorten Fleurtai und Soreli keltert er diesen aromatischen, trockenen Weisswein, der vorzüglich zum Apéro, aber auch zum Essen passt.»

M. Korak



Martina Korak  
Einkäuferin bei Delinat

Vino bianco 2023  
Golia Savian  
[www.delinat.com/5121.23](http://www.delinat.com/5121.23)



Bilder: Weingut Timo Dienhart

# Tiefgang an der Ober- fläche

Ohne lebendigen Boden gibt es im Wein auch keine Seele. Das sagen Experten wie auch Weinliebhaber. Gemeinsam mit unseren Winzerinnen und Winzern arbeiten wir deshalb seit Jahrzehnten daran, das Bodenleben zu fördern. Ein Ausflug zu den Böden in unseren Delinat-Weingärten.

Wenn wir an Timo Dienhart denken, katapultiert uns das direkt zurück in den Sommer. Dieser Delinat-Winzer ist eine Art personifizierte bunt blühende Begrünung. Das Bild des Mosel-Winzers zwischen den Rebzeilen mit «Riesling rockt!», das in weissen Lettern auf seinem schwarzen T-Shirt leuchtet, und dem Anpacker-Lächeln auf den Lippen ist so stark, dass einem für einen Augenblick sogar der Duft dieser vielfältigen, von der Sonne gewärmten Reblandschaft in die Nase steigt. Timo Dienharts Weinberge leben, und wie so oft ist auch der Winzer selbst eine übersprudelnde Quelle an Wissen und Begeisterung für das gesunde Bodenleben im Weinbau.

«Mein Vater hat seit 1977 peu à peu auf ökologischen Weinbau umgestellt. Seit 1995 sind wir zertifiziert. Seit 2006 arbeiten wir auch schon mit Delinat zusammen», erzählt der 43-Jährige, der das Weingut vor bald zwanzig Jahren von seinem Vater übernommen hat. Er hatte also genügend Zeit, zu sehen, wie sich guter Boden an der Oberfläche manifestiert, und auch, wie das im Wein spürbar wird. «Unsere während vieler Jahre erprobte Saatmischung ist dabei einer der wichtigsten Faktoren für ein gesundes Bodenleben.» Denn die Pflanzen zwischen den Rebzeilen lockern den Boden und machen Nährstoffe sowie Mineralien für die Rebe verfügbar.

Das haben in der Zwischenzeit auch andere Betriebe festgestellt: «Inzwischen setzen viele meiner Kollegen auch meine Saatmischung ein.» Sie sei hoch gefragt.

«Wir arbeiten mit Winterroggen, Wicken, Buchweizen, Phacelia, dem Kleinen Wiesenknopf, der Wilden Möhre und vielen Weiteren.»

## Beobachtung bringt Erkenntnisse

Die Bodenanalyse liefert der Weingarten im Frühjahr ganz von selbst, lächelt der Winzer. «Wenn Stickstoff fehlt, erkenne ich das am Bild der Begrünung. Von Natur aus sorgen dann die Leguminosen für neuen, pflanzenverfügbaren Stickstoff. Eine Pflanze wie die Phacelia kann sogar Kalium, einen essenziellen Nährstoff, aus dem Urgestein lösen und damit die Reben versorgen. So ein lebendiger Boden ist einfach faszinierend», sagt Timo Dienhart.

Aber ein fruchtbarer Boden entsteht nicht über Nacht. Dafür braucht es fundiertes Wissen, sorgfältige Beobachtung der eigenen Rebflächen und eine Begrünung, die genau auf die Gegebenheiten der Region abgestimmt ist. «Entscheidend für den Erfolg ist nebst meiner über Jahrzehnte bewährten Saatmischung vor allem ausreichend Wasser. Das einhergehend mit der Erfahrung, der es bedarf, um ein erfolgreiches Begrünungsmanagement zu betreiben. Denn der Klimawandel betrifft uns alle», erklärt der Winzer. Gerade deshalb seien eine funktionierende Begrünung und ein gesunder Boden eines der wichtigsten Werkzeuge, um trotz Wetterextremen weiterhin hochwertige Weine zu erzeugen.

Ist einmal die richtige Mischung gefunden, halten die Pflanzen die Erde mit den nötigen Nährstoffen in Balance und bilden wichtige resiliente Bodenstrukturen. Das wiederum nährt die Rebe und macht sie robuster, was natürlich zu hochwertigen Trauben führt.

## Humus gehört nicht begraben

Ein lebendiger Boden schützt zudem gegen Erosion und hilft, den Grundwasserspiegel zu stabilisieren.

Wer mit dem Pflug in die Rebzeilen fährt, so Timo Dienhart, «macht den Boden auf, und Nährstoffe und Feinerde gehen schnell verloren. Humus gehört nicht begraben. Delinat schreibt daher eine besonders schonende Bodenbearbeitung vor.» Humus gehört an die Oberfläche. Für den deutschen Winzer ist daher Walzen die Königsdisziplin. Beim Walzen werden die Pflanzen zwischen den Reben geknickt, nicht geschnitten. So kühlen sie den Boden, halten die Feuchtigkeit, und verdrängen gleichzeitig wenig erwünschtes Gras und anderes Unkraut in Timo Dienharts Rebzeilen. Zeitgleich ist die Begrünung aber auch nicht zu hoch, und man kann sehr schön arbeiten. Mulchen und Walzen statt Pflügen – ganz im Sinne der Delinat-Methode. «Die Hacke ist der beste Dünger, das kennt man doch auch aus dem Gartenbau, oder?», lacht der Winzer, während er scherzend mit seinen Kolleginnen weiter ans Werk geht, und im Riesling-Shirt die Hacke schwingt. «Sonst wird die grüne Matte hier so hoch, dass ich meine Reben nicht mehr finde.» Und schon ist er hinter der nächsten Leguminosen-Böschung verschwunden.

## Im Süden viel Neues ...

... und gleichzeitig nichts Neues. Denn viele aktuelle Ergebnisse in den Weingärten des Delinat-Forschungsweinguts Château Duvivier in der Provence gehen zurück auf Massnahmen, die vor über fünfzehn Jahren in die Wege geleitet worden waren. Delinat setzte hier schon früh auf die positiven Effekte, die ein Agroforst-Konzept auf das Bodenleben im Weingarten hat.

Agroforst beschreibt eine Landnutzungsform, die Bäume und Sträucher direkt in die produktive Fläche integriert. Delinat-

Winzerberater Daniel Wyss erzählt: «Wir haben als einer der ersten Betriebe in Frankreich schon vor knapp zwanzig Jahren begonnen, auf Agroforst zu setzen. Allein in den letzten beiden Jahren sind mehr als tausend Bäume zwischen den Rebzeilen dazugekommen.» Die Fruchtbarkeit eines Bodens wird massgeblich durch Pilze und Mikroorganismen, die Nährstoffe und Mineralien im Boden für die Reben aufbereiten, beeinflusst», so Daniel Wyss. Und diese seien bei einem funktionierendem Agroforst-System nun einmal mehr vorhanden.

Dieses fördert zudem auch die Wasserspeicherkapazität des Untergrunds. «Château Duvivier ist ein Forschungsweingut; natürlich können wir uns daher agroökologische Versuche erlauben, von denen wir erst nach einiger Zeit wissen, wie sie auf den Wein wirken», sagt Daniel Wyss.

## Von früher das Beste

So macht sich jetzt etwa die Rückbesinnung vor knapp zwanzig Jahren auf Mischkulturen bezahlt, bei denen der Rebberg als gemischter Garten angelegt wird, in dem Obstbäume wie Reben gleichermaßen wachsen. Schliesslich sind Weinberge erst seit der industriellen Revolution als Monokulturen angelegt.

Von der Nähe zu Bäumen und vom dadurch angereicherten und durch Wurzelwerk aufgelockerten Boden profitierten auch die im Spalier angelegten Reben. Doch die Rebe kommt nicht mit allen Bäumen zurecht: Mit Eichen und Pinien funktioniere die Symbiose weniger gut. «Blumenesche, Speierling und Feldahorn sind hingegen besonders geeignete Weinbergsbäume», so Daniel Wyss.

Und bei den für Château Duvivier so charakteristischen Maulbeerbäumen könne man richtig sehen, wie gut die Symbiose hier verläuft. «Auch für Agroforst braucht es zuerst eine gute Beobachtung. Und das Wissen, dass eben nicht alle Bäume für die Rebe gut sind», so Daniel Wyss. Eine funktionierende Agroforst-Kultur



Bild: Arina Schefer

Schon vor Jahrzehnten begann man auf Château Duvivier, auf Agroforst zu setzen. Die Vorteile sind auch im Boden mit jedem Jahr klarer ersichtlich.

lockert den Boden auf. Rebe und Baum profitieren von der Vernetzung unter der Erde, vom gegenseitigen Austausch. «Mykorrhiza, die feinen Pilzfäden unter der Erde, die Pflanzen miteinander verweben und selbst Nährstoffe verfügbar machen, spielen dabei eine weitere wichtige Rolle in Bezug auf die Bodenfruchtbarkeit», sagt Daniel Wyss. Nur ein gesunder Boden, der von der Biodiversität profitieren könne, erbringe hochwertige Trauben. Dann sei auch der Weg für dunkelbeerige Weine voller Kraft und Frucht und von allerbesten Terroir-Qualität geebnet.

### Ein Wein wie sein Boden

Wir werfen den vinophilen Blick noch etwas weiter im Süden, beinahe am Ende des italienischen Stiefels, in Apulien auf den Boden. Hier in der Nähe von Manduria bewirtschaftet Gregory Perrucci seine Weinberge des Delinat-Weinguts Fellingine. Und zeigt anhand einer Rebsorte und von vier unterschiedlichen Weinstilistiken eindrücklich, welchen massiven Einfluss die Bodenbeschaffenheit auf den Wein hat. Natürlich in jedem Fall vorausgesetzt, dass die Böden gesund und die Reben somit ausreichend mit Nährstoffen versorgt sind. Die Region Apulien ist bekannt für ihre Primitivo-Traube, die insbesondere ab den 1970er-Jahren massige Erfolge feierte. Gregory Perrucci war dabei einer der ersten Qualitätsproduzenten der Region. Denn schon früh besann er sich auf die Fähigkeit des Primitivo, seine Herkunft im Wein zu zeigen. Respektive den Boden, auf dem die Reben wachsen.

### Eine Rebsorte, vier Böden, vier Weine

«Ein Grossteil des Primitivo, wie wir ihn kennen und lieben, wächst auf roter Erde», erklärt der Delinat-Winzer. Diese rote Erde ergibt Primitivos mit reifer Frucht und trinkiger Würze. Schon vor Jahrzehnten besann sich der Winzer des erwähnten Herkunftsprinzips, dass also

die Weine zeigen sollten, von welchem Landstrich sie kämen. Demnach stammt eine Stilistik seines Primitivo von roter Erde. «Samtig, elegant, subtil und gar feminin», sagt Gregory Perrucci, wird es, wenn die Reben auf Fellingines kalkreicher «terra bianca» gedeihen. «Das Gestein ist sehr porös und speichert daher gut Wasser. Diese Primitivo-Trauben ernten wir auch rund ein bis zwei Wochen später als die der «terra rossa.»

Noch länger Zeit, die Trauben auszureifen, bekommen die Primitivo-Reben auf Fellingines «terra nera». Hier wird es traditionell Ende September, bis der neue Jahrgang zur Kelterung kommt. «Das ist ein körperreicher, würziger Wein mit Waldaromen und dunkler Frucht. So kann nur Primitivo von «terra nera»», ist Gregory Perrucci überzeugt.

Eine weitere Besonderheit in Fellingines Weinbergen ist der Primitivo von der «terra sabbia». «Diese alten Reben liegen 200 Meter über dem Meer in unmittelbarer Küstennähe», erzählt Gregory Perrucci. In der Lage ist es oft neblig. Die Primitivo-Trauben von dort lagern besonders viel Zucker ein und sind daher besonders süß. Mit der Schicht Salz, die der salzige, vom Meer herrührende Nebel ihnen angedeihen lässt, münden diese Umstände für den Primitivo der «terra sabbia» in einem salzig-süßem Spektakel der Sonderklasse.

Bei einer Degustation wurden die Unterschiede auch im Glas deutlich. Der Grund dafür ist der Boden, auf dem sie wachsen. Und natürlich auch die Liebe im Keller sowie das Know-how und die Erfahrung, die der Winzer ihnen angedeihen lässt. Womit wir beim viel diskutierten Begriff «Terroir» wären, in das, wie manche sagen, auch der Winzer mit einfließt. Kein anderes Getränk kann den Boden, den Landstrich, auf dem es wächst, dermassen gut widerspiegeln. Und ist dabei gleichzeitig Nährboden guter Gespräche, des kulturellen Austauschs und ein Versprechen an die Natur.

Nina Wessely

Die meisten der Primitivo-Weine, die wir aufgrund ihrer Leichtfüßigkeit schätzen, stammen von roter Erde.

# Der Bodenflüsterer

Beim internationalen Winzerseminar Anfang Mai 2024 auf Château Duvi vier war der Bodenspezialist Nicola Fagotto von vielen unserer Winzer umringt. Delinat hatte ihn, wie im Rahmen unserer Weinbauforschung üblich, als externen Experten ins Boot geholt. Es ging um Erde. Ein Diskurs, den der Experte seitdem vor Ort bei einigen Delinat-Weingütern fortführt. Wir haben mit dem Bodenflüsterer einige Worte gewechselt.

## Nicola Fagotto, wie kommt man zu einem Beruf wie dem Ihren?

2004 kam ich nach Frankreich und hatte das grosse Glück, mit dem Mikrobiologen Claude Bourguignon zusammenzuarbeiten. Er und seine Frau Lydia Bourguignon sind die Gründer und Direktoren des Labors für mikrobiologische Bodenanalysen LAMS (Laboratoire d'Analyses Microbiologiques des Sols). Er lebt Boden. Von ihm habe ich viel gelernt. Ich war verantwortlich für die Forschung in den Weingärten des Grafen Neippberg in Bordeaux und hatte die Freiheit, neue Techniken auszuprobieren und den ganzen Tag zu forschen. Zehn Jahre lang konnte ich von Claude Bourguignon lernen. Er hat mir die Leidenschaft für den Boden vererbt.

## Was macht den Boden denn so spannend?

Es ist nicht nur der Boden – es ist der Bo-

den in Verbindung mit der Pflanze. Immer mit dem Ziel, dass die Pflanze dann Trauben hervorbringt, die guten Wein ergeben. Da habe ich über Jahre hinweg schon regelrechte Naturwunder erlebt. Denn das muss man natürlich auch bedenken: Über Nacht geht da nichts. Das dauert alles seine Zeit, bis sich der Boden, und die Pflanze mit ihm, umstellt.

## Und der Boden spielt eine so grosse Rolle, grösser noch als Rebsorte oder Kellertechnik?

Eine immense. Er ist das Zuhause von Milliarden Bodenlebewesen. Immerhin leben in einer Handvoll gesunder Erde mehr Mikroorganismen als Menschen auf der Erde. Wenn man die Thematik mit einem Wohnhaus vergleicht, so wohnen Sie doch auch lieber bequem und fühlen sich wohl, oder? Den Mikroorganismen geht es nicht anders, und deswegen muss man sehen, dass man eine gemütliche Wohnung für die Mikroorganismen baut. Nur dann kann eine Rebe guten Wein, von welcher Sorte auch immer, hervorbringen. Nicht umsonst heisst es, dass auch der beste Winzer der Welt aus schlechten Trauben keinen guten Wein keltern kann.

## Wie baue ich also ein gemütliches Zuhause für die Mikroorganismen im Weingarten?

Wie gesagt, es ist ein Wechselspiel vieler Umstände. Die Begrünung ist ein zentra-

les Werkzeug. Und darin ist wiederum die Vielfalt entscheidend. Wenn man es mit der Wohnung vergleicht – dann sollten dort auch am besten Italiener, Franzosen, Schweizer und viele weitere Nationen einziehen. Erst wenn ein Haus bewohnt ist, stellt sich die Freude ein, oder? Und dann sollte die Diversität der Bewohner – also auch der Mikroorganismen – so gross wie möglich sein. Das macht die Erde nicht nur fruchtbar, sondern die Reben auch resistenter gegen alle möglichen Herausforderungen im Weinbau.

## Sogar gegen Trockenheit, eine der allergrössten Herausforderungen in der heutigen Zeit?

Ja, der Klimawandel trifft auch den Weinbau extrem. So sehr, dass wir unsere Vision von Weinbau weltweit ändern müssen, glaube ich. Doch auch dann, unter diesen Extremen, ist es immer ein Vorteil, die organische Substanz zu erhöhen, also ein solides Zuhause für die Mikroorganismen zu bauen. Denn sie bereiten die Nährstoffe im Boden so auf – verdauen sie, wenn man so will –, dass die Pflanze sie aufnehmen kann. Mit der Begrünung und vielen Mikroorganismen wird Humus aufgebaut. Dieser erhöht die Wasser- und Nährstoffspeicherkapazität des Bodens. Darum geht es. Aber ja, die ganze Welt fragt sich gerade, wie man den Boden im Weingarten bedecken kann, ohne dass die Begrünung eine Wasserkonkurrenz für die Reben darstellt.



Bild: Olivier Geissbühler



Bild: Nina Wessely

**Der Bodenspezialist Nicola Fagotto bei der Spatenprobe auf Château Duvivier. Eine bekannte Technik für die Delinat-Winzer der Weingüter Pago Casa Gran, Carla Ferreira und Morlanda (von links nach rechts).**

**Auch die Delinat-Winzer?**

Bei Delinat ist die Sensibilisierung dafür, wie wichtig eine Begrünung ist, schon sehr fortgeschritten. Manchmal stellt sich auch hier noch die Frage, wie.

**Und wie?**

Zuerst muss man seinen Startpunkt genau kennen. Das heisst: beobachten. Den Weingarten, die Reben, die Farbe der Blätter, das Holz und so weiter. Die sogenannte zirkuläre Chromatografie, eine bildschaffende Methode, um die Bodenqualität zu beurteilen, gibt Auskunft über die Nährstoffbeschaffenheit im Boden. Und dann gilt es, Diversität aufzubauen mit der Anpassung der Begrünung und anderen Werkzeugen, wie zum Beispiel Komposttee, der die Rebe und die Mikroorganismen im Boden stärkt. Und wie gesagt: Das geht nur Schritt für Schritt. Das haben wir ja auch auf Château Duvivier gesehen.

**Sind einige Delinat-Winzer nach Ihrem Vortrag zum Thema Boden am Internationalen Winzerseminar auf Château Duvivier auf Sie zugekommen?**

Ja, deswegen habe ich ja so wenig Zeit (lacht). Ich war bereits bei Stefano und Anna Casadei in Sardinien und habe Enrico Rivetto im Piemont beraten. Mein letzter Besuch war bei Anne und Jean Lignères. Auch sie haben ein massives Trockenheitsproblem im Süden Frankreichs. Doch ich bin zuversichtlich. Die Tatsache, dass die Betriebe seit Jahren ihre Weinberge nach der Delinat-Methode bewirtschaften, hilft natürlich enorm.

**Sind diese umfassenden Gedanken um den Boden noch ein Nischenthema im Weinbau?**

Ich denke, in allen Regionen, in denen es schon lange Weinbau gibt, weiss man, wie wichtig der Boden für die Traubenqualität ist. Und man beginnt, sich zu fragen, wie man es besser machen kann. Das ist schon eine Dynamik, die Fahrt aufnimmt. Am Ende des Tages ist es ja so, dass es einen lebendigen Boden braucht, um Emotion in den Wein zu bringen. Oder anders gesagt: Wenn du möchtest, dass ein Wein dich bewegt, muss er in einem lebendigen Boden gewachsen sein.

Interview: Nina Wessely

Nicola Fagotto gelangte als gebürtiger Italiener 2004 nach Frankreich. Dort zeichnete er jahrelang für die Forschung in den renommierten Châteaus des Grafen Stephan von Neippberg im Bordeaux verantwortlich. Als internationaler Bodenexperte berät er Weingüter in ganz Europa. Auf Initiative von Delinat hielt er 2024 Vorträge zu Bodengesundheit beim internationalen Winzerseminar auf Château Duvivier.

Videos zu Nicola Fagottos Vorträgen auf Château Duvivier finden Sie hier: [delinat.com/boden](https://delinat.com/boden)



# Terroir-Paket

Auf welchem Boden und in welcher Gegend ein Wein gewachsen ist, das kann man schmecken. Unsere Delinat-Winzer wagen mit dieser feinen Auswahl die Probe aufs Exempel.

**Duvivier Les Cigales Vin de France 2022**

In den ökologisch intakten Rebbergen von Château Duvivier lauschen auch die Feriengäste gerne dem sommerlichen Zirpen der Zikaden (Les Cigales). Eine Cuvée aus naturreichen Rebbergen, mit internationaler Leitsorte und regionaler Begleitung. Eine Ode an den Süden Frankreichs.

[www.delinat.com/2356.22](http://www.delinat.com/2356.22)  
CHF 13.80; € 11,50 pro Flasche  
(CHF 1.84 pro dl; € 15,33 pro l)

**Primitivo Primitivo Puglia IGP 2022**

Diese Rebsorte fühlt sich in ihrer Heimat Apulien besonders wohl. Die meisten, so wie auch dieser leichtfüssige, trinkanimierende Primitivo aus dem Hause Fellingine, gedeihen auf roter Erde.

[www.delinat.com/1250.22](http://www.delinat.com/1250.22)  
CHF 13.20; € 10,90 pro Flasche  
(CHF 1.76 pro dl; € 14,53 pro l)

**Timo Dienhart Mariage rouge Qualitätswein Mosel 2022**

Übersetzt heisst der Wein «Vermählung». Das ist der gelungenen Verbindung aus klassischen und neuen robusten Rebsorten zu verdanken. Allesamt gewachsen in Timo Dienharts blühenden Rebbergen an der Mosel.

[www.delinat.com/3465.22](http://www.delinat.com/3465.22)  
CHF 17.50; € 14,90 pro Flasche  
(CHF 2.33 pro dl; € 19,87 pro l)



**Bestellen Sie unter:**



[www.delinat.com/WL77](http://www.delinat.com/WL77)

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



# Kulinarischer Boden der Tatsachen

Manchmal sind es die vermeintlich einfachen Dinge, die besonders schwer sind. Der perfekte Brotteig etwa. Eigentlich nur Wasser, Mehl, Hefe, Salz – und doch entscheidet jede Kleinigkeit über Erfolg oder Misserfolg. Unser Delinat-Winzer Jean Lignères hat sich neben dem Weinmachen auch dem Brotbacken verschrieben.

Schlanke Statur, schlichter grauer Pullover, ein Auge fürs Detail: Jean Lignères ist Winzer im südfranzösischen Moux. Seine Liebe gilt der Natur, dazu gehört in seiner Arbeit als Allgemeinmediziner des Dorfes auch der Mensch. In der Botanik haben es ihm die Reben angetan. Jean und Anne Lignères sind absolute Genussmenschen. Sie schaffen es, auch das subtilste Quäntchen Würze und Duft der wilden französischen Landschaft mit Bedacht in Flaschen zu füllen. Eine subtile Eleganz, die Weingeniesser weltweit schätzen.

Dafür braucht es ein Auge fürs Detail, das Jean Lignères niemand abspricht, der ihn einmal getroffen hat. Authentisch und geradlinig, aber vor allem herzlich sind der Winzer und seine gesamte Familie. Das Wohnhaus liegt neben dem Weingut. Da ist es bei dieser Gastlichkeit und Herzlichkeit nur logische Konsequenz, dass manche Menschen, die das Weingut besuchen, auch in den Genuss von Jean Lignères' selbst gebackenem Sauerteigbrot kommen. Man trifft

sich also, wenn man so will, an der Basis des Genusses.

## Hefe aus 130-jährigem Weinberg

Und natürlich hat es mit Jean Lignères' Sauerteigbrot eine Besonderheit auf sich. «Mein erster Sauerteig entstand 2016 mithilfe der Hefen aus unserem ältesten Carignan-Weinberg (anno 1892 gepflanzt). Ich habe ein Glas mit Mehl und Wasser auf den gärenden Tresterhut gestellt», erzählt der Winzer.

Zwischen Wein, Brot und Boden sieht Jean Lignères dabei eine Menge Parallelen: «Damit alle drei von guter Qualität sind, brauchen sie hochwertige Zutaten, gute Nährstoffe und ein dynamisches Leben.»

Die Kombination dieser Elemente sorgt im Fall von Brot und Wein für eine gute Fermentation. Im Boden erkenne man den Zustand an der Verarbeitung und der Produktion von Mineralien und organischen Stoffen im Boden, um die Reben und Trauben zu ernähren. «Und Wasser ist für alle drei unerlässlich! Ohne Wasser kein Leben», sagt Jean Lignères.

## Der Genuss von gutem Brot

Im lebendigen Brot ist das mit der Zugabe von Wasser natürlich etwas einfacher als im Weingarten. «Der Schlüssel zu gutem Brot sind ein lebendiger Sau-

erteig, gute biologische und vollwertige Mehle, gutes Wasser, das ich nach der Lehre der Anthropologie dynamisiere, und ausserdem gutes Salz, aber in moderater Menge.»

Ganz besonders wichtig ist das Kneten. «Für mich sanft und von Hand.» Denn das ergibt schlicht und ergreifend das bessere Brot. Auch gutes Brot braucht seine Zeit.

Nina Wessely



Die Hefen für Jean Lignères' Sauerteig stammen aus seinem 130 Jahre alten Carignan-Weingarten.

Das Rezept zu Jean Lignères' Brot finden sie hier: [delinat.com/brot](https://delinat.com/brot)





Bei Albet in Noya im Penedès wollte man es wissen und hat rund 800 neue, robuste Sorten aus Mikrovinifikationen auf den Prüfstand gestellt.

# Verkostungsmarathon bei Albet i Noya

Vor über zehn Jahren setzten sich der Rebenzüchter Valentin Blattner und der Delinat-Winzer Josep Maria Albet i Noya ein ehrgeiziges Ziel: Sie beschlossen, neue PIWI-Sorten speziell für Spanien zu züchten. Dazu wurde das Projekt VRIAC ins Leben gerufen: «Varietats Resistents i Autòctones Adaptades al Canvi Climàtic», also «Resistente und autochthone Rebsorten, die dem Klimawandel angepasst sind». In den letzten Jahren ist das Pionierprojekt stetig gewachsen: Auf dem Versuchsfeld bei Albet i Noya wachsen mittlerweile über 7000 verschiedene Sorten, und jedes Jahr werden die besten ausgewählt, um die Trauben mittels Mikrovinifikation

auf ihren Geschmack zu testen. So wurden jetzt im Herbst fast 800 Sorten einzeln vinifiziert. Unsere Produktmanager David Rodriguez und Emil Hauser waren dabei, um Valentin Blattner und Josep Maria bei der Verkostung der neuen Sorten zu unterstützen.

**Über 800 Weine zu verkosten, das hört sich nach jeder Menge Arbeit an ... Wie lief die Degustation der neu gezüchteten Sorten bei Albet i Noya genau ab?**

*David Rodriguez:* Natürlich konnten wir nicht alle Weine verkosten, dafür fehlte uns die Zeit. Wir haben in einer Gruppe

an zwei Tagen jeweils rund 50 Weissweine verkostet und bewertet.

*Emil Hauser:* Josep Maria Albet i Noya und der Rebenzüchter Valentin Blattner haben extern etwa 500 Weissweine und rund 300 Rotweine aus neuen PIWI-Rebsorten mittels Mikrovinifikation keltert lassen. Beim Besuch von David und mir waren die Weissweine schon bereit für die Verkostung, die Rotweine können erst später verkostet werden.

**Auf welche Eigenschaften wurden die Weine degustiert?**

*David:* Auf einer App des katalanischen Forschungszentrums VITEC wurde jeder Wein von allen Teilnehmenden bewertet auf Typizität (Geruch, Geschmack) und

Qualität (Frische, Komplexität, Tiefe, Länge). Dazu musste angegeben werden, ob sich der Wein entweder für die Produktion von Stillwein, als Basiswein für Schaumweine eignet oder defekt und somit ungeniessbar ist.

*Emil:* Zusätzlich sollte der neue Wein mit bereits bestehenden Rebsorten verglichen werden, also welche bekannte Rebsorte geschmacklich am nächsten liegt. Und zum Schluss sollten in einem Feld noch die Degustationsnotiz und besondere Beobachtungen zu jedem Wein eingetragen werden. Dann sandte jeder Teilnehmer seine Daten an die App ab. Ausgewertet werden diese Daten von VITEC.

**Wie stuft ihr die Qualität der Weine denn insgesamt ein?**

*Emil:* Es war alles vorhanden, von den fehlerhaften, oxidierten Weinen über die flachen, gesichtslosen Varianten bis hin zu frischebetonten, komplexen Proben. Interessanterweise zeigten sich praktisch keine neuen Sorten von einer «eindi-

mensionalen» Seite, wo ein bestimmtes Aroma, wie zum Beispiel Peperoni, dominiert.

*David:* Der Aspekt der Säure war auch immer ein Thema. Manche mögen eine sehr prägnante Säure, aber für mich ist exzessive Säure unharmonisch. Es gab auch Weissweine mit ziemlich viel Tannin, die von der Struktur her fast wie Rotwein schmeckten.

**Worin unterscheidet sich diese Degustation von einer klassischen?**

*David:* Es ging primär darum, das mittel- und langfristige Potenzial einer bestimmten Sorte zu erkennen. Aufgrund der zunehmenden Klimaerwärmung standen die Frische und die Eleganz im Vordergrund.

*Emil:* Die Proben erinnerten an frische, junge Tankmuster, die David und ich immer gegen Ende Jahr bei den Winzern degustieren und für unsere Assemblagen vorselektionieren. Der wirklich fertige Wein schmeckt dann jeweils ein bisschen anders.

**Es wurden nur sehr kleine Mengen ausgebaut. Merkt man das auch beim Wein?**

*David:* Ja, es wurden wirklich nur sehr kleine Mengen, also ein bis drei Liter pro Sorte, vinifiziert. Teilweise waren die Mengen so klein, dass der Wein bereits oxidiert war, zum Beispiel, wenn die Flasche nicht ganz gefüllt werden konnte.

*Emil:* Zudem waren die Muster nicht geklärt oder geschönt, sie konnten also Trübungen enthalten.

**Muss man andere sensorische Faktoren beachten als bei einer Degustation von klassisch ausgebauten Weinen?**

*David:* Man muss sich auf das Wesentliche wie Frische, Aromatik, Komplexität und Länge konzentrieren. Finesse und Holzintegration sind noch nicht vorhanden. Es müssen andere Masstäbe angelegt werden als bei einem herkömmlichen Wein. Also die Faktoren, anhand derer man das Potenzial und die Komplexität eines Weines erkennen kann, sind anders.

### Gab es denn wesentliche Unterschiede im Aromenspektrum gegenüber den etablierten Sorten?

*Emil:* Ältere PIWI-Sorten weisen manchmal markante, «eindimensionale» Aromen auf. Diese neuen Sorten zeichneten sich aber vor allem durch zitrische, gelbe und exotische Fruchtaromen aus. Und die guten Sorten hatten eine markante, gut eingebundene, aber keine schneidende Säure.

### Gab es Weine, die geschmacklich an europäische Sorten erinnerten?

*David:* Da die Neuzüchtungen vor allem aus Kreuzungen mit den im Penedès vorhandenen Sorten stammen, konnte teilweise auch auf diese Rebsorten rückgeschlossen werden, also Xarel.lo, Macabeu und Parellada. Manche erinnerten auch an Sauvignon Blanc, Verdejo und Txacoli (Anm.: säurebetonte, eher neutral schmeckende Rebsorte aus dem Baskenland).  
*Emil:* Ich verglich die Neuzüchtungen teilweise mit mir bekannten Rebsorten aus Portugal wie zum Beispiel Arinto, Loureiro, Alvarinho und Antão Vaz.

### Waren die Urteile der Degustierenden oft homogen oder gingen die Meinungen stark auseinander?

*Emil:* Meistens recht homogen. Allerdings hatte Valentin Blattner ein relativ weit gefächertes Sensorium für mögliche weltweite Standorte einer neuen Sorte, und so hat er gewissen Attributen mehr oder weniger Gewicht gegeben, als wir das taten.

*David:* Emil und ich sind Einkäufer, und unser Fokus liegt auf der Kundenpräferenz. Winzer wie Josep Maria haben noch andere Aspekte wie zum Beispiel Erträge und Eignung für eine bestimmte Region im Hinterkopf, die sie ebenfalls berücksichtigen.

### Was war das Fazit nach der Degustation, was bleibt euch in Erinnerung?

*Emil:* Es gibt vielversprechende Ansätze, um künftig auch in heisseren, trockeneren Gebieten frische und aromatische Rebsorten für weisse Stillweine oder Basisweine für die Schaumweinproduktion zu kultivieren. Speziell hat mich überrascht, dass die befürchtete Monodimen-

sionalität fast gar nicht aufgetreten ist. *David:* Die interessantesten Mikrovinifikationen werden jetzt weiterverfolgt. Um ein eindeutiges Urteil über das Geschmacksprofil einer neuen Sorte fällen zu können, muss sie über mehrere Jahre hinweg degustiert werden. Erst dann wird sich das wahre Potenzial klarer herauskristalisieren. Zu bedenken ist auch, dass nebst dem Geschmack immer auch die Resistenz- und Wuchseigenschaften einer Sorte stimmen müssen. Erst wenn alle Faktoren einer neuen Sorte zufriedenstellend sind, kommt sie für den grossflächigen Anbau infrage. Bis man also Weine aus diesen Sorten kaufen kann, werden noch einmal ein paar Jahre vergehen.

Die Fragen stellte Olivier Geissbühler



Im «Spazio Primitivo» des Weinguts Feline in Apulien dreht sich alles um Genuss und feine Weine.

Bild: Yvonne Berardi

# Der Dolce Vita auf der Spur

Vor einigen Wochen war ich als Reiseleiter mit einer Delinat-Gruppe in Süditalien unterwegs. Wir waren in Strassen, die nach Knoblauch und Fisch dufteten, und haben Menüs unter alten Eichen genossen, zu denen feinste Delinat-Weine gereicht wurden – hach, wie schön Reisen doch sein kann!

Begonnen haben wir unsere Tour in Neapel. Und ich muss wirklich sagen: Neapel ist eine Herzensstadt. Sie hat alle Eroberungen mitgemacht, die man sich nur vorstellen kann – von den Arabern bis hin zu den Phöniziern. Daher ist die Kultur heute auch so reich. Von allem findet man etwas in Neapel. Und die Lebensfreude ist überhaupt omnipräsent.

Meine persönliche Taktik ist es, wenn ich nach Neapel komme, erst einmal einen Tag lang nur da zu sein und mich treiben zu lassen. Keine Museen, keine Termine. So beginnt man in dieser Stadt am besten, finde ich. Denn das Leben findet draussen statt, und es gibt so viel zu sehen und zu erleben. Und natürlich zu essen. Nicht einmal ein Restaurant besuche ich. Ich nasche mich von Stand zu Stand durch. Den Reigen beende ich dann mit einem Gelato zum Dahinschmelzen und einem Espresso. Ich meine, was will man mehr.

### Ein Kaffee als Vorwand

Neapel gibt einem viel. Die Stadt pulsiert. Das frische Gemüse, der Fischmarkt und vor allem die Bewohner. Mir

kommt es vor, als seien sie alle halbe Stadtführer. Alle Meter fragt einen jemand, ob man etwas braucht, und empfiehlt von sich aus die nächste herrliche Gelateria. Entweder schreien die Leute in Neapel oder sie singen. Nur leise sind sie nie. Ich liebe diese laute Lebensfreude. Nicht umsonst sagt man hier «Einen Kaffee zu trinken, ist nur ein Vorwand für einen kleinen Schwatz». Schön finde ich das. Daher verlasse ich ein Kaffeehaus hier auch niemals, ohne einen Caffè sospeso spendiert zu haben. Das ist ein Kaffee, den der Barista für den Nächsten aufhebt. Für jemanden, der ihn sich entweder schwer leisten kann oder der einfach einen fürchterlichen Tag hatte und daher dringend einen Kaffee braucht. Wir haben in Neapel in einer feinen Pizzeria zu Abend ge-



Weineinkäufer David Rodriguez und Delinat-Winzer Josep Maria Albet i Noya beim Sortieren der Mikrovinifikationsproben.

Bild: Emil Hauser



**Wenn man schon einmal in Kalabrien, dem Land des Büffelmozzarellas, ist, darf man sich auch einen Besuch auf einer Bio-Büffelzucht nicht entgehen lassen.**



**Frischen und vor allem rohen Fisch und Meeresfrüchte der Extraklasse kredenzt man im «Angolo 37» nahe der Salina dei Monaci.**

Bilder: Yvonne Berardi

gessen. Hier aber aufgepasst: Nur Touristen schneiden ihre Pizza, die isst man nämlich mit der Hand. Dazu hatten wir feinen Roséwein vom Delinat-Weingut La Rivolta. Der Auftakt unserer Delinat-Reise ist also schon einmal geglückt.

## Im Land der Büffel

Weiter ging es für uns nach Kalabrien, über Salerno, wo die berühmte Amalfiküste beginnt, zur südlich gelegenen Region Cilento. Von hier kommt auch der original Büffelmozzarella. Da haben wir es uns natürlich nicht nehmen lassen, auch eine Bio-Büffelzucht zu besuchen. Begleitet wurde der Besuch mit einem ganzen Mozzarella-Menü. Diese Konsistenz, dieser frische Geschmack am Gaumen. Das ist wirklich nicht vergleichbar mit dem Genuss von Mozzarella Hunderte Kilometer entfernt.

Auf der Fahrt mussten wir in Paestum einen Stopp einlegen. Ich meine, die Griechen hätten gerne solche Tempel. In

Paestum kann man eine uralte, äusserst gut erhaltene griechische Anlage besuchen. Beeindruckend war das. Einen Abstecher dorthin sollte man sich wirklich nicht entgehen lassen. Danach ging es für uns weiter ins Bergige. Denn Kalabrien ist sehr hügelig. Im Landesinneren, in Morano Calabro, haben wir dann in einer beeindruckenden Villa aus dem 19. Jahrhundert übernachtet. Ein altertümliches Dörfchen, das den Berg hinaufklettert, als wäre es darauf aus, ein so feines Fotomotiv abzugeben, wie es das eben tut. Hier in der Nähe, im Nationalpark Pollino, wächst auch der älteste Baum Europas. Man nennt ihn «pino loricato», übersetzt Schlangenhautkiefer. Er ist 1260 Jahre alt.

Am nächsten Morgen führte uns die Weiterreise zuerst ins Dörfchen Civita, eine im 15. Jahrhundert von albanischen Flüchtlingen, den Arbëresh, gegründete Berggemeinde, wo wir zur Teufelsbrücke, dem Ponte del Diavolo, über die Raganello-Schlucht hinabstiegen. Da-

nach ging es weiter zu den Weingärten von Ermanno und Gabriela Falvo. Dort führte uns das Winzer-Ehepaar durch die Reben. Wir sprachen über ihre Weine und die Familiengeschichte und darüber, wie viel ihnen das Weinmachen bedeutet. Und da spazieren wir so im Gespräch über eine Hügelkuppe, Reben rechts, Reben links, und plötzlich tut sich ein wunderbarer Platz unter einer alten Eiche auf. Darunter ein reich gedeckter Tisch mit Wurst, Käse, der 'Nduja – einer pikanten Peperoncino-Streichwurst –, feinstem Brot, sonnengereiften Tomaten und vielem mehr. Dazu neben den Schälchen mit Oliven und Nüssen die Weine der Familie Falvo. Alles war für unsere Gruppe vorbereitet und wurde so zu unserem ganz besonderen Picknick inmitten der Weinberge. Unsere Winzer empfangen uns stets mit einer Herzlichkeit, die wirklich speziell ist, muss ich sagen.

Nicht minder herzlich ging es auf dem Weingut Fellingine in Apulien zu. Hier entsteht schon seit Langem Wein. Gregory

Perrucci war dabei der Erste der Familie, der sich darauf besann, dass die Weine auch ein Abbild ihrer Region sein sollten. Sein Primitivo gilt als einer der elegantesten des gesamten Landstrichs.

## Eine Wand voll Weinstein

Bei Fellingine durften wir dann sogar mit E-Bikes durch die Weingärten radeln. Das war ein Spass! Und so waren wir dann auch alle dementsprechend durstig, als es an die Weindegustation ging. Der Degustationsraum an sich ist schon einen Besuch wert. Gregory erzählte uns, dass sein Vater vor Jahrzehnten, als die Region Millionen Liter Wein hervorbrachte, nicht genügend Platz in den Fässern hatte. So füllten sie kurzerhand den gesamten Keller mit Wein. Aus der Zeit rührt die aus Weinstein erzeugte, rot glänzende Wandfarbe. So etwas bei mir zu Hause, das könnte mir gefallen. Aber ich muss sagen, allein in so einem feinen Ambiente zu degustieren, das hat schon etwas. Und die Familie hat sich

wirklich überschlagen vor Herzlichkeit und Gastfreundschaft. Die gesamte Gruppe war begeistert.

Am nächsten Tag ging die Busfahrt ans Ionische Meer zur Salina dei Monaci mit einem Spaziergang durch das Naturschutzgebiet. Die warme Jahreszeit war zwar schon lange vorüber, und trotzdem konnten ein Pfarrer, ein Giacomelli (also ich) und eine Dame dem Glitzern nicht widerstehen und mussten kurz ins Wasser hüpfen. Herrlich war das! Gessen haben wir anschliessend im wunderbaren Restaurant «Angolo 37», das spezialisiert ist auf rohen Fisch. Als Abschluss gab es ein Gourmet-Nachtessen mit einer reichen Fellingine-Weinbegleitung, aufgetischt im Innenhof eines alten Palazzo in der Altstadt von Manduria.

Danach stand schon die Abreise nach Bari an, wo wir die Reise mit einem feinen Mittagessen mit regionalen Spezialitäten fulminant beendeten. Ab hier ha-

ben viele Teilnehmer noch individuell ein paar Tage im Süden Italiens angehängt. Und haben sicherlich noch ein wenig in der positiven Erinnerung an die Delinat-Tage in Italien geschwelgt.

Harald Giacomelli

# David Rodriguez

Er ist der «Sweet Spot» unseres Unternehmens. Das ist der Moment im Wein, wenn die möglichst perfekte Harmonie zwischen Aroma, Fruchtigkeit und Geschmack erreicht ist. Diesen Punkt bei Delinat verkörpert Weineinkäufer David Rodriguez. Ende letzten Jahres ist er in den Ruhestand getreten. Wir haben mit ihm 26 Jahre Delinat Revue passieren lassen.

## David, kamst du vor 26 Jahren über den Wein zu Delinat?

Jein. Mein Grossvater machte schon Wein (Xarel.lo und Trepát) und verkaufte diesen offen an die Nachbarschaft. Manchmal machte mir meine Grossmutter ein Jausenbrot, träufelte etwas Wein darauf und bestreute es mit Zucker. Wir waren in der Familie nicht nur bioaffin, sondern auch weinaffin. Vor Delinat aber arbeitete ich auf dem Schiff als Maschinist und Steuermann. Mein Bruder war damals in den USA im Bereich Weintechnologie tätig. Nach einem Aufenthalt in den USA bei ihm keimte auch in mir der Wunsch, mich intensiver mit diesem Thema zu beschäftigen.

## Und so gingst du also zum Bewerbungsgespräch zu Delinat ...

Als die Frage kam, welche Weine ich gerne privat trinke, hatte ich wirklich keine Trümpfe in der Hand (lacht). Ich habe zwar gerne Wein gemeinsam mit meiner Frau getrunken, aber keine gefeierten Weingüter. Sie studierte noch, wir hatten zwei kleine Kinder. Und doch wusste ich von der Arbeit mit meinem

Bruder, dass ich einen guten Gaumen habe. Also sagen wir so: Delinat und ich haben uns beide auf dieses Experiment eingelassen. Jetzt, nach 26 Jahren, kann man wohl sagen: Es ist geglückt.

«Recht bald habe ich bemerkt, dass alle, vom Experten bis zum Weingeniesser, im Wein eines suchen: die Harmonie.»

## Wein wurde also beruflich zum Thema. Wie kann man sich das im Laufe von 26 Jahren vorstellen?

Die Liebe zum Wein und zu biologischen Produkten vertiefte sich zusehends. Berufsbegleitend belegte ich Kurse an der Hochschule für Weinbau in Wädenswil und erlangte anschliessend das WSET Diploma, eine internationale Weinausbildung aus England, mit der man sich den Titel Weinakademiker erarbeitet.

## Und wie vermittelt man zwischen Weinkäufer und Weinmacher?

Recht früh in meiner Laufbahn habe ich bemerkt, dass alle im Wein – vom Laien bis zum absoluten Experten, Winzer und Önologen – eine Sache suchen: die Harmonie. Zusammen mit den Winzern ha-

ben wir stets versucht, diese Harmonie zu finden oder möglichst nahe an sie heranzukommen. Und wir sprechen hier von einem Naturprodukt, das vielen Unwägbarkeiten durch klimatische Einflüsse unterliegt.

## Gab es da einige brenzlige Momente?

Wir entwickeln neue Weine Hand in Hand mit den Winzern. Ich habe es immer für besonders wichtig gehalten, respektvoll miteinander umzugehen. Ich meine, sich hinzustellen und nur Kritik zu äussern oder den Wein über den Preis zu taxieren, das geht in meiner Welt nicht.

## So haben sich auch diese jahrzehntelangen Freundschaften mit den Winzern entwickelt, nicht?

Ja, auf der Basis der «Weinliebe» lassen sich wunderbare Freundschaften schliessen. Unser Diskurs mit den Winzern war immer offen mit dem gemeinsamen Ziel, Weine für unsere Kunden anzubieten, die für sie zu schönen Weinmomenten werden.

## Glaubt man den Zuschriften der Kunden zu deiner Person, dann auf jeden Fall. Aber was macht guten Wein für dich aus?

Ich sehe das ähnlich wie in der Musik und in der Küche: Ein Musikstück mit Dissonanzen wirkt unharmonisch, so wie ein fades Gericht.

## Aber wie unterscheidest du guten von schlechtem Wein?

In einem Satz lässt sich die Frage kaum beantworten. Mein Vorschlag: Schulen



Wein war immer ein wichtiges Element in seinem Leben, in allen Beziehungen. «Denn Essen und Wein, und guter Wein zu Gesprächen, sind Kultur», sagt David Rodriguez.

Sie Ihre «Weinsinne», seien Sie neugierig und vor allem vertrauen Sie Ihrem Geschmack – er wird Sie zu Ihrem Wein führen ...

## Jetzt mal die Karten auf den Tisch: Sind Bio-Weine besser als herkömmliche?

Inzwischen hat man wohl unter Beweis gestellt, dass guter Wein vor allem einen gesunden und lebendigen Boden braucht. Also ja, Bio-Weine sind besser, allein schon wegen des Respekts und des schonenden und nachhaltigen Umgangs mit der Natur. Da verspüre ich heute schon auch etwas Genugtuung, muss ich gestehen. Ich kann mich noch gut erinnern, dass uns vor 26 Jahren kaum jemand ernst genommen hat.

## Und doch ist aus Delinat seit 1980 ein führender Weinhändler im Bio-Segment geworden ...

Wir haben uns stets (und machen das immer noch) für ein «nachhaltigeres Bio» eingesetzt, für freundschaftliche und trotzdem professionelle, langfristige

Beziehungen zu den Winzern und vor allem für die Pflege der Liebe zum Wein. Für mich heisst es jetzt beruflich Abschied nehmen vom Wein. Das heisst nicht, dass Freundschaften und die Liebe zum Kulturgut «Wein» aufhören.

Interview Nina Wessely

Lieber David  
Es ist kaum zu fassen: Nach mehr als einem Vierteljahrhundert geht eine wunderbare Ära zu Ende. Dein feiner Gaumen und dein Spürsinn für die perfekte Balance haben uns einige der beliebtesten Delinat-Weine beschert. In diesen 26 Jahren hast du aber nicht nur unser Sortiment und die Qualität der Weine entscheidend mitgeprägt, sondern auch uns als Team: durch deine unaufgeregte und ehrliche Art, deinen feinen Humor und deine menschliche Wärme. Die Abschiedsreise durch Spanien, auf der ich dich begleiten durfte, hat gezeigt, wie viel du mit deiner Persönlichkeit über all die Jahre bewegt hast. Langjährige Delinat-Winzer und -Winzerinnen verabschiedeten sich mit Tränen in den Augen. Bei uns wird es nicht anders sein. David, es war eine Ehre und Freude, dich an unserer Seite zu haben. Wir verneigen uns, danken von Herzen und wünschen dir für deinen neuen Lebensabschnitt nur das Allerbeste.

Im Namen aller Delinatler  
Mischu

# Trauben statt Paragrafen

Stellt man sich so einen Rechtsanwalt vor? Eher nicht. Einen Biowinzer? Nicht wirklich. Alberto Brini bedient keine Klischees. Aber: Der studierte Jurist aus Pisa führt seit über zwanzig Jahren das Weingut Il Conventino in Montepulciano. Ebenso lange mit von der Partie: Delinat!

Sportlich-dynamische Erscheinung, Dreitagebart, unifarbene Poloshirt, Jeans, Sneakers, eine gute Portion Schalk in den Augen und stets locker drauf: Dieses Bild von Alberto Brini hat sich mir durch viele Begegnungen während meiner Tätigkeit als Redaktor und Reiseleiter von Delinat bis heute eingeprägt. Schon lange gehört Alberto mit seinen Montepulciano-Weinen zu meinen Lieblings-Delinat-Winzern. Das hat viel mit der Qualität und der Authentizität seiner Weine zu tun, aber fast ebenso viel mit Albertos sympathischer Art und seiner gelebten Philosophie für einen Weinbau im Einklang mit der Natur.

Als ich 2019 meinen Kriminalroman «Zimmerstunde» schrieb, war sofort klar, dass mein italo-affiner Kommissar zu seinen Leibgerichten Albertos Weine trinkt: den Montepulciano Rosso, einen fruchtig-würzigen Blend aus Sangiovese, Canaiolo und Colorino, zu Pizza und Pasta, den edlen, körperreichen, im grossen Holzfass gereiften VINO Nobile di Montepulciano zum noblen Festmahl. Genau so, wie ich es selbst handhabe. Von beiden edlen Tropfen aus der Toskana liegen immer ein paar Flaschen griffbereit im Keller.

## Vom Anwalt zum Winzer

Als Spross einer Anwaltsfamilie aus Pisa schien Alberto Brinis beruflicher Werdegang vorgezeichnet. Er studierte Jurisprudenz, doch neben Paragrafen reizte ihn schon in der Studienzeit noch etwas anderes. Gemeinsam mit Freunden gründete er 1999 in einem Vorort von Pisa eine kleine Weinbar. «Wir hatten die Idee, einem önologisch interessierten Publikum qualitativ hochwertige Weine von kleinen, wenig bekannten Erzeugern in Begleitung von lokalen Käsesorten und Wurstwaren anzubieten», blickt Alberto zurück. Das funktionierte gut, doch vier Jahre später, als alle ihr Studium abgeschlossen und einen Job angenommen hatten, wurde die Bar verkauft. Längst ist daraus das Restaurant «Fammilume» entstanden. «Ich geniesse es immer noch, hin und wieder dort einzukehren und in der guten alten Zeit zu schwelgen», sagt Alberto.

## Gemeinsam mit Delinat gewachsen

Die Passion für Wein und gutes Essen war Alberto sozusagen in die Wiege gelegt worden. «Meine Mutter war immer eine gute Köchin und mein Vater ein grosser Weinliebhaber, der davon träumte, seinen eigenen Wein herzustellen.» Als 2003 das kleine Weingut Il Conventino in Montepulciano zum Kauf stand, griffen die Brinis zu. Nach drei Jahren als Wirtschaftsanwalt in der Kanzlei seines

Vaters wurde Alberto als Quereinsteiger zum Winzer. «Meine Leidenschaft, Handel mit einem typischen Produkt aus der Toskana zu verbinden, konnte ich so auf ideale Weise umsetzen.» Hat er diesen Schritt nie bereut? «Nein. Zwanzig Jahre sind vergangen, seit ich nach Montepulciano gezogen bin, aber es kommt mir vor, als wäre es erst gestern gewesen.» Dabei ist in diesen zwei Jahrzehnten auf Il Conventino viel passiert. Wichtig war Alberto Brini von allem Anfang an, Wein im Einklang mit der Natur zu erzeugen. «Es gefällt mir, mit der Natur zu arbeiten und praktisch jeden Tag mit einer Herausforderung konfrontiert zu werden.» In den frühen 2000er-Jahren sei es nicht einfach gewesen, Bioweine zu vermarkten. Da kam der Kontakt mit Delinat wie gerufen. Schnell war klar, dass man sich auf derselben Wellenlänge begegnete. Und weil die Weine von Il Conventino qualitativ überzeugten, kam man miteinander ins Geschäft. «Ich empfinde die Zusammenarbeit mit Delinat als anregend. Über all die Jahre sind wir gemeinsam gewachsen, sowohl was die ökologische Entwicklung im Weinberg als auch die Produktion betrifft.» Die Weinbau-Philosophie von Delinat ist stark auf die Achtung der Artenvielfalt und die Erhaltung aller natürlichen Ressourcen ausgerichtet. Dem hat Alberto Brini mit dem Anpflanzen von Bäumen und Sträuchern in der Nähe der Rebzeilen Rechnung getragen. Aber auch mit der gezielten Ansiedlung von Fledermäusen und anderen Vögeln als natürlichen Feinden von traubenschädigenden Insekten. «In den letz-



Bild: Nina Wessely

**Alberto Brini, Delinat-Winzer aus Montepulciano, bedient keine Klischees. Denn weder als Rechtsanwalt noch als Bio-Winzer würde man ihn im ersten Moment einstufen. Und doch ist er beides.**

ten Jahren haben wir auch viel darüber gesprochen, wie wir die Wasserressourcen schonend nutzen können. Mir gefallen der kooperative Ansatz und das Bestreben von Delinat, Schritt für Schritt zu einem gemeinsamen Ziel zu gelangen.» Erreicht ist das Ziel bereits bei der Nutzung erneuerbarer Energien. Der Weinkeller, für den Albertos langjähriger Kellermeister Samuele Bonifazi verantwortlich zeichnet, funktioniert energieautark. Zwischen 70'000 und 80'000 Flaschen Wein werden hier pro Jahr vinifiziert. Verkauft wird der Wein innerhalb von Europa, aber auch nach Amerika und Asien.

## Der Spagat zwischen Familie und Beruf

Alberto Brini lebt mit seiner Frau Cristina und den beiden Kindern Vittoria und Ascanio in Pisa. «Es ist nicht immer einfach, Familien- und Berufsleben über eine Distanz von 150 Kilometern unter einen Hut zu bringen. Aber wir haben für unsere Familie eine Lösung gefunden, die für alle stimmt. Im Frühling und Sommer, wenn auf Il Conventino viel los ist, wohnt Alberto unter der Woche in der Wohnung seines Weinguts mitten in den Reben und kehrt dann am Wochenende nach Pisa zurück. Das ehe-

malige kleine Kloster (daher der Name Il Conventino) beherbergt neben Albertos Wohnung noch drei Ferienwohnungen, die oft von Leuten aus Deutschland oder der Schweiz gebucht werden. Das hat über die Jahre dazu geführt, dass Alberto ausgezeichnet Deutsch spricht.

Hans Wüst

# Wie erkennt man den Zustand des Bodens im Weingarten?

**A**uch auf die Gefahr hin, mich ständig zu wiederholen: Aber guter Wein entsteht im Rebberg. Und die Grundlage dafür ist neben dem Makro- und Mikroklima ein gesunder Boden. Sein Zustand beeinflusst das Wachstum der Reben, deren Fähigkeit, auf Wetterveränderungen zu reagieren, und folglich auch die Qualität des Weines. Doch wie lässt sich der Zustand der Erde beurteilen?

Der erste Blick auf den Boden kann schon aufzeigen, ob äussere Einflüsse wie starke Regenfälle, Wind oder schwere Maschinen den Boden geschädigt haben. Typische Anzeichen sind Rillen durch Wassererosion, verdichtete Fahrspuren oder der Verlust von Oberboden. Eine nachhaltige Bewirtschaftung, beispielsweise mit Begrünungen, reduziert solche Schäden.

Danach wird man den einfachen Spatentest durchführen. Lockere, krümelige Böden mit sichtbaren Aggregaten deuten auf eine gute Bodenstruktur hin. Ist der Boden dagegen hart oder verdich-

tet, kann dies auf Übernutzung, fehlende Durchlüftung oder mechanische Belastung hinweisen. Man sieht auch, ob die Humusschicht genügend gross ist. Humus ist die Grundlage für die Fruchtbarkeit des Bodens. Er verbessert die Struktur, speichert Wasser und liefert Nährstoffe. Ein humusarmer Boden ist oft weniger produktiv. Der Humusgehalt lässt sich durch die Farbe des Bodens und Analysen im Labor bestimmen: Je dunkler der Boden ist, desto mehr Humus enthält er.

Dank dem Spatentest sieht man auch, ob sich Staunässe durch eine schlechte Durchlässigkeit bildet. Ein gut funktionierender Wasserhaushalt ist essenziell für die Versorgung der Pflanze. Auch die Textur des Bodens – ob sandig, lehmig oder tonhaltig – beeinflusst seine Fruchtbarkeit. Sandige Böden speichern Wasser schlecht, während lehmige Böden oft schwer zu bearbeiten, aber reich an Nährstoffen sind. Mikroorganismen und andere Bodenlebewesen wie Regenwürmer oder Asseln spielen eine entscheidende Rolle für die Bodenfruchtbarkeit.

Sie zersetzen organisches Material und wandeln anorganische Substanzen um, wodurch Nährstoffe für Pflanzen verfügbar gemacht werden.

Die Beurteilung des Bodenzustands ist also eine Kombination aus visuellen Beobachtungen und einfachen Tests. Gesunde Böden zeichnen sich durch eine lockere Struktur, ausgewogene Nährstoffe, reiches Bodenleben und gute Wasserspeicherefähigkeit aus. Winzer, die auf die regenerative Landwirtschaft setzen, das heisst auf Massnahmen wie Bodenbedeckung, Verzicht auf chemische Eingriffe, Kompostnutzung und Förderung von Bodenleben, können langfristig von besseren Erträgen und qualitativ hochwertigeren Trauben profitieren.



Martina Korak studierte in Wädenswil Önologie. Seit 2000 arbeitet sie bei Delinat. Sie ist zuständig für den Weineinkauf in Italien, Frankreich, Österreich und Griechenland 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. März 2025** 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. Welche Pflanzen reichern den Boden mit Stickstoff an?

- Z) Palmen
- B) Radieschen
- N) Leguminosen

### 2. Auf welchem Boden wachsen die meisten Primitivo-Reben in Apulien?

- E) roter Erde
- S) grünem Schiefer
- O) gelbem Sandstein

### 3. Wo lernten die Delinat-Winzer Bodenspezialist Nicola Fagotto kennen?

- A) in Salerno
- U) in St. Gallen
- A) auf Château Duvivier

### 4. Wie alt sind die Rebstöcke, die die Hefen für Jean Lignères' Sauerteigbrot spendeten?

- P) 130 Jahre
- I) 5 Jahre
- C) 90 Jahre

### 5. Mit welchen Rebsorten hatten die im Penedès degustierten PIWIs olfaktorische Ähnlichkeiten?

- U) Pinot Noir
- R) Chardonnay
- E) Xarel.lo

### 6. Welcher Kurs ist neu im Programm von Delinat?

- C) Schokolade-Degustation
- L) Degustation robuster Rebsorten
- M) Chili-Degustation

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. 76

Das Lösungswort lautet  
**GENUSS**

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

# Kurse

Neben einem reichhaltigen Sortiment von hochwertigen Weinen aus reicher Natur bietet Delinat auch ein attraktives Kursprogramm. 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**
- 5.2.25 Olten
  - 6.2.25 Baden
  - 12.2.25 Thun
  - 12.3.25 Bern
  - 9.4.25 Basel
  - 13.5.25 St. Gallen
  - 14.5.25 Bern/Zürich/Winterthur
  - 19.2.25 Solothurn

- Deutschland**
- 13.2.25 Bremen
  - 14.2.25 Münster
  - 18.2.25 München/Freiburg
  - 19.2.25 Regensburg
  - 20.2.25 Regensburg/Berlin
  - 18.3.25 Würzburg
  - 19.3.25 Regensburg
  - 21.3.25 Stuttgart
  - 27.3.25 Berlin
  - 28.3.25 Berlin
  - 14.2.25 München
  - 3.4.25 Köln
  - 23.4.25 Hamburg
  - 7.5.25 Köln
  - 8.5.25 Berlin
  - 26.5.25 Mannheim
  - 27.5.25 Karlsruhe



**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**
- 4.2.25 St. Gallen
  - 26.2.25 Winterthur
  - 18.3.25 Bern
  - 2.4.25 Zürich
  - 9.4.25 Olten

- Deutschland**
- 12.3.25 München
  - 9.4.25 Hamburg
  - 15.5.25 Stuttgart



**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**
- 5.2.25 Bern
  - 11.3.25 St. Gallen
  - 12.3.25 Zürich/Winterthur
  - 26.3.25 Basel
  - 2.4.25 Thun
  - 10.4.25 Baden
  - 7.5.25 Bern/Olten
  - 8.5.25 Aarau
  - 21.5.25 Solothurn/Luzern

- Deutschland**
- 12.2.25 Hamburg
  - 19.2.25 München
  - 21.2.25 Berlin
  - 4.3.25 Nürnberg
  - 2.4.25 München
  - 8.4.25 Frankfurt
  - 9.4.25 Bonn
  - 10.4.25 Mannheim
  - 24.4.25 Bremen
  - 28.4.25 Freiburg
  - 29.4.25 Karlsruhe
  - 13.5.25 Würzburg
  - 14.5.25 Stuttgart
  - 28.5.25 Kassel



**PIWI-Kurs: Saft mit Kraft**  
Sauvignac, Solaris oder Cabernet Jura gelten als Rebsorten der Zukunft. Noch nie gehört? Kein Wunder. Es sind Neuzüchtungen, die sich selbst gegen Pilzkrankheiten wehren können und kaum mehr gespritzt werden müssen. Erfahren Sie alles über robuste Rebsorten und geniessen Sie neuartige Weine.

- Schweiz**
- 12.2.25 Winterthur
  - 19.2.25 Basel
  - 12.3.25 St. Gallen
  - 30.4.25 Olten
  - 23.4.25 Zürich
  - 28.5.25 Bern

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

- Schweiz**
- 14.6.25 Weingut Roland und Karin Lenz, Ostschweiz



**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**
- 5.2.25 St. Gallen
  - 27.2.25 Winterthur
  - 18.3.25 Olten
  - 19.3.25 Bern
  - 29.4.25 Zürich

- Deutschland**
- 26.2.25 Hamburg
  - 5.3.25 Nürnberg
  - 13.3.25 München
  - 20.3.25 Stuttgart
  - 4.4.25 Köln
  - 9.5.25 Berlin

**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**
- 26.3.25 Bern
  - 27.3.25 Basel
  - 8.4.25 Luzern
  - 16.4.25 Zürich/Winterthur/Bern
  - 6.5.25 St. Gallen
  - 14.5.25 Olten

**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

«Ich habe mich auf der Reise sehr wohl gefühlt. – das war bestimmt nicht meine letzte Gruppenreise.» Das ist eine häufige Rückmeldung von unseren Gästen. Auch wir Delinat-Reiseleitenden schätzen, dass es im Zusammensein mit Delinat-Kundinnen und -Kunden stets gemeinsame Interessen gibt. Im Nu kommen lebhaftige Gespräche zustande. Der bewusste Umgang mit der Natur, die Neugier auf lokale Speisen und Kultur und natürlich das Interesse für Winzerinnen, Winzer und Wein. All das trägt dazu bei, dass unsere Reisen traditionell zu «Reisen mit Freundinnen und Freunden» werden. Gerne nehmen wir Sie mit zu unseren Winzerinnen und Winzern – ganz egal, ob Gruppenreise-Neuling oder -Profi! Sie werden sehen: Es wird nicht Ihre letzte Gruppenreise sein.

**«Komplett-Reisen» 2025 mit Hotel und Vollpension**  
Hotel und Vollpension inklusive mit individueller Anreise

9. und 10. Mai  
**Kulinarische Schatzsuche Elsass** (noch wenige Plätze verfügbar)

20. bis 23. August  
**Kurzreise Verona – Wein & Oper** (noch wenige Plätze verfügbar)

14. bis 19. September  
**Genussvoll durch Italiens Süden** (noch wenige Plätze verfügbar)

21. bis 26. September  
**Wein- und Permakultur-Reise Lissabon/Alentejo** (noch wenige Plätze verfügbar)

21. bis 25. September  
**La vita è bella – Toskana pur!** (noch wenige Plätze verfügbar)

28. September bis 5. Oktober  
**Flussaufwärts von Porto nach Madrid**

30. September bis 3. Oktober  
**Bordeaux, Cognac und die Gironde** (noch wenige Plätze verfügbar)

6. bis 11. Oktober  
**Von Tapas zu Pintxos, von Saragossa nach Bilbao**

2. bis 6. November  
**Natur- und Feinschmeckerparadies Piemont – neu!**

**«Individuelle Weintage» 2025, die neue Formel**  
Unser Vorschlag, Ihre Weintage: Sie planen und geniessen Ihren Städte-Trip und Ihr Hotel auf eigene Faust. Und treffen sich mit der Gruppe lediglich zu drei gemeinsamen Tagesausflügen zu Wein, Winzerinnen und Winzern.

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

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



**Natur- und Feinschmeckerparadies Piemont**

Sie logieren während dieser Reise königlich in Verduno bei Alba. Die pittoreske Kleinstadt Alba entzückt mit vielen Spezialitätenläden, Café-Bars und Restaurants. Seien Sie dabei bei einer spannenden Trüffelsuche, und streifen Sie mit einem richtigen «trifulau» und seinen Hunden durch Haselnussplantagen und Wälder. Krönung ist das anschliessende Trüffelessen, natürlich unabhängig von den Funden am Nachmittag. Tags darauf lernen Sie den Kultwein Barolo bei Winzer Enrico Rivetto kennen und vertiefen Ihr küchentechnisches Handwerk bei einem Kochkurs im Schloss. Sie sind unterwegs mit der Delinat-Winzerin Cecilia Zucca durch ihre biodiversen Weinberge und besuchen Winzer Mario Torelli, der erklärt, wie der berühmte Moscato d'Asti entsteht. Auch den Küfern der Fabbrica Botti Gamba schauen Sie über die Schulter. Dabei gewinnen Sie Einblicke in die Herstellung von grossen und kleinen Weinfässern. Das sind einige der Höhepunkte dieser exklusiven Wein- und Genussreise durchs Piemont. Kommen Sie mit, entdecken Sie die herrliche Landschaft und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen. **Die Reise beginnt am Sonntag, 2. November 2025, in Verduno und endet am Donnerstag, 6. November 2025, ebendort.**



**Flussaufwärts von Porto nach Madrid**

In Porto, unserem Ausgangspunkt, mündet der Douro in den Atlantik. Mit rund 900 Kilometer Länge ist er der drittlängste Fluss der Iberischen Halbinsel. Auf 2080 Meter Höhe entspringt der Duero, wie der Fluss in Spanien heisst, in den Picos de Urbiön. Dieser reizvollen Flusslandschaft folgen wir flussaufwärts auf der äusserst abwechslungsreichen Delinat-Reise. Dabei machen wir Bekanntschaft mit Fernando Maillou Ferrán und seinem Weingut Viñas del Cámblico. Seine Weingärten verteilen sich in einer weitgehend unberührt gebliebenen Landschaft auf 130 verschiedene kleine Parzellen. Hier fühlen sich regionale Rebsorten wie Rufete auf Schiefer-, Granit- und Kalkböden wohl. Die Begegnungen mit unseren naturnahen Winzern, kulturelle Sehenswürdigkeiten, edle Weine und regionstypische Speisen machen diese Reise besonders. Dabei lassen wir uns durchs lebhaftige Porto treiben und staunen, wie offensichtlich die Zeit in alten Portwein-Kellern stehen geblieben ist. Wir tauchen ein in die wilde Landschaft der Sierra de Francia ebenso wie in das quirlige Nachtleben von Madrid. Kommen Sie mit und lassen Sie sich von diesen vielfältigen Eindrücken bereichern. **Die Reise beginnt am Sonntag, 28. September 2025, in Porto und endet am Sonntag, 5. Oktober 2025, in Madrid.**

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

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





Neugierig  
auf neue  
Weine?

7047540

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

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.