

Das Delinat-Magazin  
Nr. 78, Mai 2025

# WeinLese

 DELINAT

## Die Weinwelt zwischen Tradition und Moderne

**Zeitgeist und Geister der Zeit: Traditionen soll man achten, und am Ball soll man bleiben. Wie Delinat-Winzer diesen Spagat meistern.**



Der Biopionier aus der Pfalz, Alexander Pflüger, zeigt mit diesem feinen Wein, wie gut Biodiversität schmeckt.

Der Biodiversitätswinzer 2025 hat für diese Cuvée eine feine Auswahl seiner Spätburgunder mit einem kleinen Anteil Merlot verschnitten.

In Summe ergibt das einen lebensbejahenden Wein, der nicht nur hervorragend mundet. Man hört vermeintlich sogar die in die Weinberge zurückgekehrten, seltenen Insektenarten summen. Bunt, wie das Leben selbst.

[www.delinat.com/pflueger-b](http://www.delinat.com/pflueger-b)

**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**  
Michel Fink (mif)  
Olivier Geissbühler (olg)  
Camill Hadorn (crh)  
Emil Hauser (emh)  
Martina Korak (mak)  
Hans Wüst (hrw)  
Nina Wessely (niw)

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

**Bilder**  
Yvonne Berardi  
Peter Bender  
Celine Deschamps  
Olivier Geissbühler  
Susanne Goldschmid

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

Erscheinungsweise  
4-mal jährlich  
RC T78

**Titelseite**  
Viele Winzer sehen im Wandel hin zum ökologischen Weinbau und in der Förderung von Biodiversität eine der grössten Errungenschaften der jüngsten Zeit. Schlussendlich mündet dies in komplexeren, besseren Weinen.  
Foto: Olivier Geissbühler

«Es gibt einen Weg, es besser zu machen – finde ihn.» Thomas Edison (1847–1931), Erfinder



Die Weinwelt verändert sich rasant. Klimaveränderungen und neue Konsumgewohnheiten zwingen Winzerinnen und Winzer dazu, ihre Arbeit an die aktuellen Gegebenheiten anzupassen. Das ist eine grosse Herausforderung bei der Produktion des jahrtausendealten Kulturguts Wein: Eine Rebe wird mehrere Jahrzehnte alt, und nur einmal im Jahr hat man die Chance, einen neuen Wein aus den Trauben zu kreieren. Plötzlich alles über den Haufen zu werfen, ist schlichtweg unmöglich.

Und trotzdem: Wer heute noch erfolgreich Wein produzieren und verkaufen will, muss innovativ sein – vom Anbau bis hin zum Marketing. Das zeigt unsere Schwerpunktgeschichte. Wir sprachen mit Delinat-Winzerinnen und -Winzern, die auf eine lange Tradition zurückblicken. Dabei wird klar: Auch bei Weingütern mit einer jahrhundertealten Geschichte spielt Innovation eine zentrale Rolle.

Wir bei Delinat gehen – was Innovation im Weinbau betrifft – gerne etwas ans Limit. Das bedeutet aber auch, auf Widerstände zu stossen und geduldig steinige Wege zu gehen. Zum Beispiel beim Thema robuste Rebsorten. Umso erfreulicher ist es, dass visionäre Winzer wie Josep Maria Albet i Noya seit Jahren diesen Weg mit uns gehen. Vor ein paar Wochen verkostete ich knapp 200 neue Rebsorten bei Josep Maria, und ich kann Ihnen garantieren: Innovationsgeist und Geduld lohnen sich!

*O. Geissbühler*

Olivier Geissbühler,  
Videoblogger und PIWI-Experte



## Schwerpunkt Wein und Familie

Familie Fasoli, Familie Moser und Familie Fabre im Gespräch über Innovation und Tradition.

Seite 6–17



## Alexander Pflüger Biodiversitätswinzer 2025

Alexander Pflüger darüber, wie Biodiversität seine Reben, seine Weine und die Sicht auf das Leben verändert hat.

Seite 18–19



## PIWI Geschichte und Zukunft

Die Geschichte von robusten Rebsorten und deren Zukunftsaussichten.

Seite 24–25

## Auf ein Glas mit ...

den Gründern von New Roots – Was die erste vegane Molkerei der Schweiz ausmacht, und warum der liebste Wein ausgerechnet Tradition heisst.

Seite 26–27

## Weinquiz

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

## Kurse und Reisen

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

Seite 30–31

## Wandel im Weinbau

### Ökologisches Wirtschaften bringt eine Vielfalt an Top-Weinen

Der Weinbau hat in den letzten hundert Jahren einen bemerkenswerten Wandel durchlaufen – für mich insbesondere im Hinblick auf ökologische Praktiken. So hat ein wachsendes Bewusstsein für Umweltauswirkungen zu bedeutenden Fortschritten geführt. Vor allen Dingen ist die Förderung der Biodiversität im Weinberg heute ein wesentlicher Bestandteil der Qualitätssicherung. Das Gleichgewicht im Rebberg führt zu gesundem Traubengut und letztlich zu komplexeren Weinen. Im Weinbau bedeutet nachhaltiges Arbeiten, die Bodenfruchtbarkeit langfristig zu erhalten und die Artenvielfalt zu fördern. Diese ökologischen Praktiken haben dazu beigetragen, dass wir heute eine grössere Vielfalt an qualitativ hochwertigen Weinen geniessen können als je zuvor.

Dirk Wasilewski, Diplom-Sommelier

### Menge und Zuckergehalt zählen nicht mehr

Wenn ich mich zurückerinnere an meine Anfänge, dann ging es bei der Weinlese entweder um eine möglichst hohe Ernte oder um einen möglichst hohen Zucker- und somit Alkoholgehalt. Weinbauern, die ihre Trauben verkauften, verdienten am meisten, wenn sie Menge lieferten. Viele Winzer lobten ihren Wein, wenn er 15 Volumenprozent oder mehr auf die Flasche brachte. Auch wenn es diese Gegebenheiten bestimmt noch gibt, so halte ich den Wandel zum Qualitätsdenken für eine der grössten Errungenschaften in der Weinherstellung. Man hat verstanden, dass guter Wein im Rebberg in einem gesunden Ökosystem entsteht und moderne Technik saubere Weine erbringt. Auch viele Konsumentinnen und Konsumenten lassen sich nicht mehr von Preis, vom Namen oder von der Region blenden.

Martina Korak, Önologin

### Meine Empfehlung

«Bei einem Abenteuer wird etwas aufs Spiel gesetzt. Und wer neue Wege geht, kennt wohl die Richtung, aber nicht, was er dabei erleben wird. Josep Maria Albet i Noya präsentiert uns mit seinem Aventurer blanc 2023 etwas Unbekanntes, eine Weissweincuvée aus den robusten Rebsorten Sauvignac, Marina Riön und Muscaris. Sein filigranes Bukett und die würzigen Noten von frisch geschnittenem Gras, Mandarinschalen und Waldboden begeistern mich. Am Gaumen aromatisch und knackig mit einer harmonischen Struktur, und als Finale zeigt der Aventurer würzig-mineralische Elemente. Wahrlich eine feine Sache!»

*E. Hauser*



Emil Hauser  
Einkäufer bei Delinat

Penedès DO 2023  
Albet i Noya  
Aventurer blanc  
[www.delinat.com/5705.23](http://www.delinat.com/5705.23)



### Delinat in Paris

Im Februar dieses Jahres pilgerte die Weinwelt nach Paris. Mit 5000 Ausstellern aus 50 Erzeugerländern und Teilnehmern aus 140 Ländern avancierte die «Wine Paris» zu einem der wichtigsten Branchentreffen. Auch Delinat und seine Winzer, wie Vitikultur Moser,

Familie Lignères, Château Couronneau, Biodiversitätswinzer Alexander Pflüger, Carlos Laso und Familie Fabre, waren dabei. Letztere sogar mit einem Stand komplett aus recyceltem Karton. [wineparis.com](http://wineparis.com)



### It's all in the mix

Ein fröhliches, familiäres Beisammensein mündete im Mixen von Weincocktails. Diesen Spass teilen wir nun auch im Rahmen eines neuen Workshops: Weincocktails selbst und unter

professioneller Anleitung von Kursleiter Paul Trabes mixen. Eines vorweg: Sie werden kaum aufhören können. Veranstaltungsorte und Termine auf Seite 30.

### Hunde und Rebkrankheiten

Eine Studie in Kalifornien hat gezeigt, dass Hunde Rebkrankheiten wie das Blattrollvirus oder auch die Rebzikade erschnüffeln können. Die vier im Pilotprojekt ausgebildeten Hunde erkannten die Krankheiten zum Teil verlässlicher als kommerzielle Labore. Zudem sei es eine verhältnismässig kostengünstige Variante, Rebkrankheiten schon vor dem Anpflanzen auszuschliessen.

Quelle: [weinplus magazin](http://weinplus magazin)

### Mehrwegflasche Burgund

Burgund ist rund. Das ist ein Lifehack, um sich zu merken, dass Burgundergläser bauchiger sind als die Gläser für Bordeaux (ist hoch). Auch die Flasche kommt ein bisschen bauchiger daher. Und nun auch als Delinat-Mehrwegflasche. Wir freuen uns über diesen burgundischen Familienzuwachs in unserem Kreislaufsystem aus Mehrwegflasche und Karton. [delinat.com/mehrwegflasche](http://delinat.com/mehrwegflasche)



### In der Ruhe liegt die Kraft

Slow Food als internationale Organisation und Delinat teilen einige Werte, etwa die gelebte Achtsamkeit gegenüber Wein und Lebensmitteln. Wir freuen uns, dass es wieder zu einer Zusammenarbeit gekommen ist. Diesmal beim Slow Food Markt in Zürich. [slowfoodmarkt-zuerich.ch](http://slowfoodmarkt-zuerich.ch)

# Tradition und Moderne

Wie viel Tradition ist angebracht in einem der ältesten Handwerke der Menschheit? Welcher Grad an Moderne ist notwendig und willkommen in einer sich rasch wandelnden Welt?

Wir haben mit den Familien Fabre, Fasoli und Moser aus den französischen Corbières, dem italienischen Veneto und dem österreichischen Kremstal gesprochen. Gemeinsam bringen es diese drei Delinat-Weingüter auf mehr als tausend Jahre Weingeschichte. Drei Gespräche über die Zukunft und die Entwicklungsgeschichte des Weins sowie der Menschen darin.

Nina Wessely, Hans Wüst

## Ein Leben für den Wein

Famiglia Fasoli, Veneto

**Natalino Fasoli ist Winzer in dritter Generation. Vor mehr als 40 Jahren hat er auf biologische Bewirtschaftung umgestellt und war damit damals im italienischen Veneto allein auf weiter Flur. 2025 feiert das Weingut sein hundertjähriges Bestehen. Delinat-Winzer Natalino lässt die Vergangenheit Revue passieren und blickt hoffnungsvoll in die vinophile Zukunft.**

Wir schwenken ins Illasi-Tal in Italien. Hier, mit Venedig im Rücken und dem Gardasee direkt vor uns, flankiert von der Po-Ebene, befinden wir uns auf traditionellem Boden für die Weinproduktion. Und treffen Natalino Fasoli. Er ist Winzer in dritter Generation auf dem Weingut La Casetta. Kinnlänge, inzwischen graue Haare umrahmen das unverkennbare Fasoli-Gesicht: gütiger Blick mit einer aus den Augen blitzenden Freude am Weinmachen und an allem, was geselliges Zusammenkommen, insbesondere im Namen der Familie, des Weins und der Natur, bedeutet. Dazu kommt die stete Sorge, die einem Menschen ins Gesicht geschrieben steht, der die Natur sehr liebt, aber ihren Launen ein Stück weit auch ausgeliefert ist.

Natalino Fasoli und seine Weinberge: Das eine ohne das andere kann man sich kaum vorstellen. Die liebevolle Art, durch die Reben zu streifen, vorbei an gepflanzten Baumzeilen, die vielen Lebewesen eine Heimat bieten, beeindruckt. Da kennt jemand sein Terrain. Auf dem schwarzen Poloshirt des Winzers steht eingestickt: Gino Fasoli, anno 1925. Gino war Natalinos Vater, und dieses Jahr feiert das Weingut sein hundertjähriges Bestehen.

Grund genug, einen Blick zurück und natürlich nach vorne zu werfen: Woher kommt das Weingut, wohin geht die vi-

nophile Reise? Für Natalino Fasoli steht fest: keine Zukunft ohne Tradition. «Du musst wissen, wo und wie. Tradition ist die Basis. Du musst dein Terrain kennen. Darauf baut man mit moderner Technik auf. Tradition liefert das nötige Wissen und Können. Doch du musst genau wissen, wann und wie du es anwendest. Nur wer die Grundlagen kennt, kann moderne Technik sinnvoll einsetzen – und genau das ist entscheidend, um heute Weine zu produzieren, die gefragt sind», ist Natalino überzeugt.

«Analysen und Kellertechnik helfen uns dabei, die Besonderheiten der Region und der Weinberge im Wein besser abzubilden», so der Italiener. In seinen jungen Jahren habe er sehr traditionelle Weine gemacht. Doch diese meist eher rustikalen Tropfen, oft weniger geschmeidig und rund, würde heute kaum mehr jemand trinken wollen. «Auch der Gaumen der Kunden hat sich verändert», sagt Natalino.

Frische Weine, mit klarem Ausdruck, die ganz klar zeigen, woher sie sind, sind gefragt. «Und immer mehr Menschen wollen nicht nur wissen, wo ihre Weine entstehen, sondern auch wie.»

### Grösste Innovation: neue Denkweise

Die mit Abstand grösste Innovation am Weingut war die Umstellung auf biologische Bewirtschaftung vor mehr als 40 Jahren, so der Winzer. «Damals waren wir die ersten auf weiter Flur. Diese Entscheidung war nicht nur eine Umstellung unserer Art, zu arbeiten. Es ist eine neue Art und Weise, zu denken und die Welt zu betrachten.»

Das Konzept des Respekts gegenüber Pflanzen, aber auch gegenüber den Tieren, für die seine Weingärten Lebensraum sind, ist allumfassend und prägt auch die Weine von La Casetta.

Diese Denkweise wie auch der Wein «beginnen in der Erde und enden im Glas des Konsumenten», sagt Natalino Fasoli. Dazu hätte auch Delinat in den letzten 25 Jahren der Zusammenarbeit einen erheblichen Teil beigetragen, so der Winzer. «Ich bin stolz darauf, gemeinsam mit Delinat so viele unterschiedliche Weine entwickelt zu haben», so Natalino. Immer mit dem Gaumen der Delinat-Kunden und -Kundinnen im Gedächtnis. Auch im Weingarten fordere Delinat so einiges, lächelt der Winzer. «Aber die Mühen haben sich stets bezahlt gemacht.»

### PIWI-Offensive im Veneto

Eine der neueren Entwicklungen am Weingut La Casetta ist die Arbeit mit resistenten Rebsorten. Vier Hektar hat der Winzer im Jahr 2024 an verschiedenen Parzellen neu gepflanzt. «Diese Initiative verdanken wir Delinat», so Natalino. Das sei die Zukunft des Weinkonsums. Der Klimawandel bringt immer mehr unvorhersehbare Wetterkapriolen mit sich und auch die vermehrte Feuchtigkeit in der Region und der damit einhergehende Befall der Reben mit Mehltau sind eine Herausforderung. Und neue robuste Rebsorten sind eine Antwort, um dieser Problematik zu begegnen.

Ausserdem muss man weit weniger oft mit dem Traktor durch die Weingärten. Denn die Reben benötigen einen Bruchteil der Behandlungen im Vergleich zu herkömmlichen Rebsorten. «Da schliesst sich der Kreis zum Respekt vor der Natur und den in den Weingärten lebenden Tieren», lächelt Natalino.

### Weinsprache, neu aufgelegt

Wenige Regeln, diese aber sehr gut definiert. Das praktiziert man bei Fasoli seit hundert Jahren. Und seit etwa fünf

## Schwerpunkt

Jahren noch einmal verschärft. «Die Welt des Weins hat sich verändert», sagt Paolo Zivelonghi, die rechte Hand von Natalino Fasoli und zuständig für den Export. «Auch, wie wir über Wein sprechen. Wein darf heute mehr Spass machen. Das darf und soll man auch in der Sprache merken.»

Immer mehr, vor allem junge Leute, interessieren sich zudem umso stärker für das Rundherum der Flasche, erklärt Paolo. Also, wo die Trauben wachsen, wie es in diesen Weinbergen aussieht und, nicht zuletzt, ob sie nach biologischen Richtlinien oder anderweitig bearbeitet werden, die Reben. Das sind Parameter, die heutzutage weit mehr in Betracht gezogen werden als früher.

Paolo ist sich sicher: «Noch nie hat man Wein so ganzheitlich betrachtet wie heute.» Je mehr man weiss, umso mehr Spass machen gute Weine auch.



Natalino Fasoli keltert Wein in der dritten Generation: ergibt hundert Jahre Fasoli-Wein. Die für ihn grösste Innovation in all den Jahren: die Umstellung auf ökologische Bewirtschaftung.

# Low intervention, maximum attention

Vitkultur Moser, Kremstal

**Ein Gespräch zwischen Vater, Tochter und Delinat auf dem Weingut Moser im Kremstal. Die Familie betreibt Weinbau seit 17 Generationen. Ihre grösste Tradition? Die Innovation.**

Da sitzen wir also. Ein bestimmt schon hundertjähriger Schrank stärkt den Rücken. Ansonsten sind wir umgeben von Büchern rund um den Weinbau, aber auch zu anderen Themen, die Kopf und Geist berühren. Niki Moser, Winzer in der 16. Generation, ist sehr vieles, aber vor allem ein offener Mensch, der mit Bauchgefühl, Wissen und Recherche alles abwägt, was ihm an Informationen begegnet. Dabei ist er selbst ein offenes Buch, wenn es darum geht, über seine Familie und auch über den Weinbau, seine Liebe zur Natur und vor allem zu Bäumen zu sprechen.

## Von Glück und Generationen

Es ist ein Glück, dass es Menschen wie Niki Moser gibt – und für Weinfreunde ein noch grösseres Glück, dass seine Familie sich dem Weinmachen verschrieben hat. Im Wein spiegelt sich bekanntlich immer auch der Charakter seines Schöpfers wider. Niki Moser zählt dabei zu den wenigen Träumern, denen es gelingt, ihre schöngestigen Ideen nicht nur in die Realität umzusetzen, sondern diese auch authentisch in ihren feingliedrigen Weinen spürbar werden zu lassen. Dazu gehören ganz im Sinne der Delinat-Methode ebenso das jährliche Pflanzen von Dutzenden Bäumen und meterlangen Böschungen, die Flora und Fauna ein Habitat bieten, und eine Philosophie der minimalen Intervention

im Keller. «Weil wir es der Natur einfach schuldig sind», so Niki.

Mit einer Tradition des konventionellen Weinbaus nach Generationen zu brechen, weil das Bauchgefühl das sagt, und der folgenden Generation die Freiheit zu geben, selbst zu entscheiden: Das ist schon eine grosse Leistung. Und ein sehr mutiger Schritt, wenn man wie Niki Moser einer der traditionellsten Winzerfamilien Europas angehört, deren Weinkelter-Geschichte bis ins 14. Jahrhundert zurückreicht.

Umso schöner ist es, mitzuerleben, dass Familie Moser dafür nun schon seit Jahrzehnten mit intakten Rebbergen, in denen es vor Biodiversität nur so wuselt, und vor allem mit wunderbaren Weinen daraus belohnt wird.

Dabei kümmert sich Niki Moser gemeinsam mit Kellermeister Jan Moser-Vavricka um die Weingärten und den Ausbau der Weine. Tochter Kathi Moser zeichnet für den Export, die Präsentation der Weine im In- und Ausland sowie für das Marketing des Weinguts verantwortlich.

## Vitkultur Moser

Eben ist Kathi Moser Mutter geworden. Seit 2018 ist sie nach dem Studium und nach Praktika im In- und Ausland zurück auf dem Hof. «Mir war nicht immer klar, dass ich Wein machen möchte. Zuerst habe ich in Wien Politikwissenschaften studiert. Erst als zu Hause Not am Mann war, habe ich gemerkt, was das hier für eine abwechslungsreiche und schöne Arbeit ist.»

Die Familie hält zusammen, keltert im Schulterschluss. Und daher trägt das

Weingut nun nicht mehr den Namen Sepp Moser, sondern nennt sich als Familienbetrieb «Vitkultur MOSER». «In der Generationennachfolge habe ich es bestimmt leichter gehabt als mein Vater», sagt Kathi Moser. Sie hätte ihren Weg in ihrem Rhythmus und auch mit ihren Ideen beschreiten können. Auch dass sie schon so früh auf biodynamische Bewirtschaftung umgestellt und auch mit Delinat konsequent Schritte in Richtung noch mehr Biodiversität gesetzt hätten, mache sich heute bezahlt, ist die Winzerin überzeugt.

## Low intervention, maximum attention

«Wir haben, gleich nachdem ich das Weingut im Jahr 2000 übernommen habe, Versuchsweingärten angelegt und auf biologische Arbeitsweise umgestellt», erinnert sich Niki Moser. «Das war eine echte Innovation zu einer Zeit, in der alles in eine sehr materielle Richtung ging. Wir haben nach und nach über Bord geschmissen, was ich in der Weinbauschule gelernt hatte. Nämlich, dass es ein Mittel gegen alles gibt. Also, dass der Mensch irgendwie alles richten kann», so Moser.

«Aber das Ganze ist nun einmal viel komplexer. Es ist eine Art, zu denken und Wein zu machen, in die man erst einmal hineinwachsen muss.» Das Bauchgefühl muss sich entwickeln, und natürlich sei er da zu seinen Anfängen allein auf weiter Flur gewesen mit diesem Denken. «Die Verantwortung ist grösser, aber ich bin überzeugt davon, dass das die einzige Art und Weise ist, wie wir Weinbau auch für die nächsten Generationen noch ermöglichen können.»

Die Weingeschichte der Familie Moser im Kremstal reicht bis ins 14. Jahrhundert zurück. Zeitgleich gilt Niki Moser als einer der Wegbereiter des ökologischen Weinbaus in Österreich.

# Schwerpunkt

Und es geht um so viel mehr als Weinbau. Man habe als Landwirt auch der Natur gegenüber eine Verantwortung, Lebensräume zu schaffen. «Da war der Input von Delinat schon immer eine gute Unterstützung», so der Winzer. «Gerade die Inspiration vom letzten Winzerseminar, etwa zum Thema Komposttee. Da bin ich mit vielen Ideen wieder heimgekehrt», sagt Niki Moser.

«Wenn man so will», ergänzt Kathi Moser, «ist die grösste Tradition in unserer Familie die Innovation.» Kathi Mosers Urgrossvater hat die in Europa weitverbreitete Form der Hoherziehung der Reben begründet. Niki Moser ist mit seiner Art, Wein zu machen, wieder zur Natur zurückgekehrt und war damit einer der Pioniere in Österreich. Das stets mit kompromissloser Qualität vor Augen.

## Eine Frage der Lage

Eine Tradition, die Niki Moser sehr wichtig ist, ist die der Lagen. Der älteste von der Familie bewirtschaftete Weingarten «Ried Gebling» wird seit dem 13. Jahrhundert bewirtschaftet. «Wenn die Natur intakt ist, dann kann man ungeschminkte, authentische Weine machen. Weine, die ihre Herkunft glasklar zeigen», ist Niki Moser begeistert. Das ist die beste Art und Weise, Terroir auszudrücken.



Bild: Oliver Geissbühler

Niki Moser sagt: «Man hat als Landwirt auch der Natur gegenüber eine Verantwortung.» Und setzt diese mit reicher Biodiversität in seinen Rebbergen um.

# Der Patron übergibt an seine Töchter

Famille Fabre, Languedoc

**Wenn ein Weingut seit 1605 besteht und die 16. Generation gerade das Zepter übernimmt, ist die Frage nach der Tradition wohl obsolet. Doch kann ein Gut mit derart langjähriger Struktur auch modern sein? «Ja klar, Innovation steht bei uns hoch im Kurs», sagt Clémence Fabre, die zusammen mit ihrem Mann Louis-Jacques Ramin und ihrer Schwester Jeanne in die Fussstapfen ihrer Eltern Louis und Claire Fabre tritt.**

Während über 400 Jahren hatten auf Château Coulon der Familie Fabre im südfranzösischen Luc-sur-Orbieu die Männer das Sagen. Eine Tradition, die in ihrer absoluten Form allmählich zu Ende geht. Zwar ist Louis Fabre auch mit 71 Jahren noch immer ein Berater der Patron, der mit seiner Erfahrung und seinem Pioniercharakter den Familienbetrieb stark geprägt hat. Aber Schritt für Schritt lässt er nun seine Töchter Clémence, Jeanne und Cécile die Zügel in die Hand nehmen.

Während Clémence und ihr Mann Louis-Jacques Ramin den Weinbau in die Zukunft führen, konzentriert sich Zwillingsschwester Jeanne auf innovative Angebote im Bereich des Önotourismus. Die jüngere Schwester Cécile ist Anfang Jahr ebenfalls zum Team gestossen. Sie engagiert sich im Bereich Marketing und Kommunikation. Ausserdem plant sie, die alten Gebäude der Domaine zu renovieren und danach als gemütliche Öko-Unterkünfte anzubieten.

Nicht operativ tätig auf dem Weingut sind die beiden Söhne. Grégoire lebt in Basel, unterstützt aber die Familie mit guten Ratschlägen im Bereich der

Ökologie. André, der jüngste Spross der Familie, ist ein leidenschaftlicher Baumszüchter mit eigener Baumschule. Sein grosses Fachwissen stellt er dem Weingut im Bereich der Agroforstwirtschaft zur Verfügung. «Angeregt durch Delinat, gehört Agroforst zu den wichtigsten Innovationen der letzten Jahre in unseren Rebbergen», sagt Louis Fabre. «Gemeinsam haben wir agroforstwirtschaftliche Praktiken eingeführt, bei denen Bäume, Hecken und Weinstöcke in harmonischer und befruchtender Symbiose leben. Damit wird die Biodiversität verbessert, die Bodenerosion verringert und ein ausgewogenes Ökosystem geschaffen. Wir teilen das Ziel von Delinat, Weinberge regenerativ und als Mischkultur statt Monokultur zu bewirtschaften», so Louis Fabre.

## Einmal Pionier – immer Pionier

Clémence freut sich darüber, dass ihr Vater 1991 mit der Umstellung auf biologischen Weinbau im Languedoc eine Pionierrolle übernommen und damit eine gesunde Basis für das heutige Weingut mit fünf Schlössern und 200 Hektar eigenen Reben geschaffen hat.

«Die Entscheidung für Bio war in den 1990er-Jahren aus kommerzieller Sicht nicht einfach. Aber mit der wertvollen Unterstützung von Delinat hat es geklappt», sagt Clémence. Sie und ihr Mann Louis-Jacques Ramin gehen den eingeschlagenen Weg konsequent weiter mit viel Elan und frischem Wind. Als neue Pionierrolle bezeichnet sie etwa die Experimente mit Pflanzenkohle, die seit 2022 laufen.

Aus organischen Abfällen hergestellte Pflanzenkohle soll CO<sub>2</sub> langfristig im Boden binden, den Wasser- und Nährstoffrückhalt im Boden verbessern und die Widerstandsfähigkeit der Reben stärken. Ein weiteres, aktuelles Beispiel zeigt, wie schön sich Tradition und Innovation auf einem Weingut kombinieren lassen. Im Februar wurden auf einer Länge von einem Kilometer neue Hecken und Bäume gepflanzt. Die mittlerweile zahlreichen Pistazien-, Quitten-, Mandel- und Olivenbäume werfen jedes Jahr Früchte ab, die unter den Mitarbeitenden verteilt werden.

## Tradition und Innovation Hand in Hand

Laut Clémence gehört eine wachsende Nachfrage nach biologischen Weinen zu den aktuellen Trends im Weinbau des Languedoc. Das bestärkt die Familie zusätzlich, in diesem Bereich innovativ zu bleiben, ohne auf gewachsene und bewährte Traditionen zu verzichten.

Zu den traditionellen Weinen der Familie Fabre gehört der Rotwein Château Coulon Sélection spéciale, einer der beliebtesten Tropfen im Delinat-Sortiment. «Die Cuvée aus den traditionellen Sorten Carignan, Syrah, Mourvèdre und Grenache, ein Jahr im Barrique ausgebaut, verkörpert unser über Generationen überliefertes Know-how», sagt Louis Fabre. Zudem sei er stolz darauf, einen so beliebten Wein gemeinsam mit Delinat entwickelt zu haben. «Die Zusammenarbeit und das gemeinsame Tüfteln an den besten Verschnitten sind schon sehr besonders», ergänzt der Winzer.

Die Weinbücher der Familie Fabre reichen bis 1605 zurück. 1991 stellte Louis Fabre als einer der Ersten in der Region auf biologischen Weinbau um. Davon berichten Weinbücher und die WeinLese.

## Schwerpunkt

Auf der Seite der Moderne steht die weisse Cuvée Iris, mehrheitlich aus pilz-resistenten Rebsorten wie Floreal, Sauvignier Gris und Sauvignac gekeltert. «Der Anstoss, auf robuste Rebsorten zu setzen, kam von Delinat», lächelt der Winzer. Die Cuvée Iris baut die Familie exklusiv für Delinat aus. Ein Feuerwerk von Aromen, das der Iris (Schwertlilie) gewidmet ist, die in grosser Zahl an den Rändern der Weinberge blüht. Clémence: «Ermutigt von Delinat und weil wir überzeugt sind, dass sich neue, robuste Rebsorten im Zusammenhang mit dem Klimawandel etablieren werden, haben wir bisher auf über zwei Hektar PIWI-Sorten gepflanzt.» Zu den weiteren Innovationen des Familienweinguts gehören Versuche mit Pét Nat, Orange-Weinen oder alkoholfreien Weinen.

### Frischer Wind bei der Vermarktung

Auf Innovation setzt Familie Fabre aber nicht nur im Weinberg und in der Vinifikation, sondern auch beim Marketing. So hat Jeanne bereits mehrere Angebote im Bereich des immer stärker nachgefragten Önotourismus kreiert. Dazu gehört ein Escape-Game, bei dem Besucherinnen und Besucher auf spielerische Art und Weise Rätsel lösen müssen und dabei Einblick in die Geschichte und die Philosophie des Weinguts erhalten.

Gleiches vermittelt auch «La balade de la biodiversité». Der Biodiversitätsspaziergang gibt Einblick in den faszinierenden biologischen Weinbau der Familie Fabre und endet mit einer Verkostung bester Bioweine. Für Aufsehen hat das innovative Delinat-Weingut zudem an der «Wine Paris» 2025 gesorgt – mit einem aussergewöhnlichen Stand, der zu 100 Prozent aus recyceltem Karton bestand.



Die Schwestern Jeanne (mi.re.) und Clémence Fabre (re.) treten gemeinsam mit deren Mann Louis-Jacques Ramin (li.) in die Fussstapfen von Louis (mi.li.) und Claire Fabre.

# Ein Plädoyer für das Schmiermittel

*Die Biodiversitäts cuvée dieses Jahres stammt von Alexander Pflügers feinsten Rebbergen in der Pfalz. Mit diesem Wein zeigt der Winzer, wieso Pinot Noir, also Spätburgunder, seine Paradedisziplin ist. Denn er versteht es, dieser filigranen Traube eine Eleganz und Frische zu entlocken, die ihresgleichen sucht. Ein kleiner Anteil Merlot bringt Schmelz und Geschmeidigkeit. Was für eine wohlschmeckende Ode an die Biodiversität!*

**Pflüger B**  
**Cuvée Rot 2023 Pfalz**  
 CHF 16.40 (2.19/dl)  
 € 14.50 (19.33/l)  
[delinat.com/3621.23](https://delinat.com/3621.23)

Abgefüllt in der Delinat-Mehrwegflasche



**Da wollen wir stolz den Biodiversitätswinzer 2025 verkünden und kommen Ihnen ausgerechnet mit Schmiermittel. Warum das aber ganz genau zur Thematik passt und wieso wir uns mit unserem Biodiversitätswinzer 2025, Alexander Pflüger, besonders über seine Auszeichnung freuen.**

Gerade war der Techniker da. Die Füllanlage will wieder einmal mit zarter Hand gewartet werden. «Bei aller Romantik im Wein: Das sind Dinge, die nun auch anstehen», lächelt der knapp zwei Meter grosse Alexander Pflüger.

Lässige Jeans, waldgrünes T-Shirt, sein Lederband, das er seit vielen Jahren trägt, und der Ehering. Alexander Pflüger ist geradlinig und authentisch. In seinem Handeln, seinem Sprechen und in seinen Weinen. Da wird nicht lange herumgefackelt oder ausgeschmückt. Es ist, was es ist. Und das ist im Wein meistens sehr elegant, subtil und langanhaltend. Eine Freude sind diese Weine. Kein Feuerwerk, sondern ein angenehm loderndes Lagerfeuer, das die Seele lange warm hält.

Biodiversität bringt Vielfalt in die Gärten. Das sieht man im Most und schliesslich im Wein. Und es liegt dem Winzer am Herzen, die Landschaft für sich und für kommende Generationen zu pflegen und vielfältig und gesund zu hinterlassen. Denn bei aller Geradlinigkeit ist Alexander Pflüger ein herzlicher, offener, emotionaler Mensch.

Er glaubt an das, was er tut, und er glaubt an die Familie. «Ohne meine Familie und mein Team wäre all das hier nicht möglich», sagt der Winzer stolz. Er ist Bio-Winzer in zweiter Generation. Sein Vater Bernd war biologischer Vorreiter in der Region. Die zahlreichen Agrarforstprojekte, die sind wohl Delinat zu verdanken, lächelt Alex.

## Ganzheitlich denken

Generell sei er über die vielen Impulse von Delinat in den letzten Jahren froh. Die Biodiversität habe in den letzten Jahrzehnten seit der biologischen Bewirtschaftung merklich zugenommen. «Letztes, als Delinat-Einkäufer Emil Hauser da war, haben wir sogar die Blaue Holzbiene, eine gefährdete Art, entdeckt», erzählt der 44-jährige Winzer.

«Wenn man so arbeitet wie wir, dann wird man in allen Bereichen sensibler. Man geht viel offener durch den Weinberg. Daher kann ich auch mit Gewissheit sagen, dass die Biodiversität bei uns vieles zum Besseren verändert hat.» Die Böden und die Reben sind gegenüber Trockenstress und Starkwetterereignissen resistenter. Die Erde ist mit Mikroorganismen fest gegen Erosion verbaut.

Wie wir aus anderen Bereichen im Leben wissen, steckt meistens eine Menge Arbeit dahinter, wenn Dinge von aussen so leicht anmuten. Auch bei Alexander Pflüger ist das so. Alles greift ineinander am Weingut: Mensch, Natur und Wein. Dass das so ist, bedarf einer grossen Kraftanstrengung und einer gehörigen Portion Disziplin und Liebe für die Sache. Ebenso wie der Gewissheit, dass Trauben aus biologisch bewirtschafteten Weinbergen bessere Weine ergeben. Und das Arbeiten in diese Richtung.

«Mein grosses Thema sind die Böden und die Lage, die ich im Wein darstellen möchte», so der Winzer. «Dafür braucht es eine Vielfalt. Man darf den Weinberg nicht pushen, sondern muss ihn als Partner auf Augenhöhe betrachten.» Man muss die Natur machen lassen, Vielfalt zulassen und sogar unterstützen, ist sich der Bad Dürkheimer sicher. «Wenn wir

mit Komposttee oder Ähnlichem düngen, dann düngen wir Lebendigkeit.» So zu arbeiten, verschafft ihm eine ganz andere Art von Zufriedenheit, so Alex.

«Wir Landwirte können aktiv etwas machen. Ich kenne das Gefühl gut, wenn ich merke, dass mir die Natur fehlt. Unser Landschaftsbild hier hat sich in den letzten Jahren verändert. Früher glich es zum Teil einer Rebwüste. Heute arbeiten 90 Prozent aller führenden Weingüter der Region biologisch, weil es nun einmal besser ist.» Das schmeckt und das sieht man letztendlich auch an der Landschaft.

## Wein bringt Menschen zusammen

Und weil es einem zuletzt auch als Mensch besser ginge, wenn man die Welt und den Wein ganzheitlich betrachtet. Dieses Gefühl brach Mitte Februar aus Alexander Pflüger heraus, als er in einer Videoaufnahme auf Instagram meinte: «Es ist etwas Tolles, was wir hier tun. Wein bringt Menschen zusammen. Wein war schon immer das beste Schmiermittel.» Und er bedankte sich bei allen, die ihn, das Weingut und die Weine mögen. Und die die Leidenschaft, die das Team Pflüger das gesamte Jahr über in die Weine steckt, für Weinliebhaber, Kunden und Gäste im Restaurant übersetzen.

Ein emotionales Plädoyer für die Weinkultur, das der Winzer mit den Worten schliesst: «Also, die Ohren in den Wind, die Nase nach oben, die Brust raus und weiter mit Elan, guten Gedanken und dem richtigen Glas Wein in der Hand. Ich denke, das bringt uns allen viel.» Wir von Delinat gratulieren von Herzen dem lieben Biodiversitätswinzer 2025, Alexander Pflüger.

Nina Wessely

# Sushi mit Käsefondue

**Wenn die Lebensgewohnheit zur Essgewohnheit wird: Wir haben mit Top-Köchen über Moderne und Tradition im Essen gesprochen.**

Sandra Kollegger ist Köchin in Österreich. Gerade klaubt sie in ihrem Garten die ersten Kräuter zusammen. Die Montur stimmt, die Frisur sitzt. Kurze blonde Haare, entschlossene Art und ein gesticktes KoSa-kocht auf der blauen Kochschürze. So nennt sich die Mutter zweier Kinder, wenn sie im Dienste der Kulinarik unterwegs ist. Heute steht wieder ein Videodreh für Delinat an. Wie gewohnt mit Rezepten, die einfach nachzukochen und deren Zutaten gut erhältlich sind. «Das ist mir wichtig bei meinen Rezepten», sagt Sandra Kollegger.

«Auch in der Gastronomie sind das Produkt an sich und die Herkunft schon seit einiger Zeit wieder mehr in den Fokus gerückt.» Natürlich hätten auch grosse Trends, wie die Molekularküche – also das Dekonstruieren eines Gerichts in seine Bestandteile –, die Gastronomie vorangebracht. Für die Küche zu Hause sei der Fokus auf Produktqualität aber nachvollziehbarer, so die Köchin.

«Mich schreckt es regelrecht, wenn ich in den Supermärkten sehe, wie viel bereits verarbeitetes Essen verkauft wird. Wenn ich Haferflocken, quasi reinsortig, finden möchte, dann muss ich schon richtig gut suchen, zwischen all den Fer-

tigmüslis», sagt Sandra. Dabei ist eines in Fertigprodukten dieser Art besonders vertreten: Zucker.

«Meine Tochter ist inzwischen sehr aufmerksam. Letztens hat sie selbst auf der Verpackung nachgelesen, wie viel Zucker im Joghurt enthalten ist, und hat dann gemeint: «Mama, das kaufen wir nicht.» Das hat mich sehr stolz gemacht.» Und doch fragt sich die Köchin, ob die Tradition, die wir in hundert Jahren vielleicht am meisten vermissen werden, das Kochen an sich ist. Wenig Zeit und auch weniger Know-how gäbe es. Immer wieder erreichten sie Anfragen von Erwachsenen, die nun mit dem Kochen beginnen wollten.

Auf der anderen Seite bleibt die Österreicherin hoffnungsvoll: «Die Gastronomie macht es vor: Inzwischen gibt es ganze sternegekrönte Menüs, die ohne Fleisch auskommen. Die Vielseitigkeit von Gemüse wird immer mehr erkannt.»

## Was Gemüse alles kann

Davon kann der vegane Koch Sebastian Copien ein Liedchen singen. Seit Jahren zeigt er in seinem Studio und bei vielseitigen Events vor, wie genial und gut vegane Küche schmecken kann. Vor Kurzem hat er gemeinsam mit seinem Co-Koch Dominik Amann ein ganzes Buch zu gehobener veganer Küche verfasst: Vegan Fine Dining. Sein Blick auf die Moderne und Tradition im Essen: «Zum einen hat die Geschwindigkeit un-

seres Lebens extrem zugenommen. Zum anderen verfügen wir über so viel Wissen wie noch nie – auch was Ernährung betrifft», so der Vegan-Koch.

So sieht er in Zukunft zwei grosse Trends, die sich noch weiterentwickeln werden: «Die Frische der Zutaten wird immer wichtiger, und auch der Aspekt der Regionalität wird immer mehr beachtet.» Und: schnell verfügbare Mahlzeiten. Das ist die zweite grosse Welle, die gerade

auf uns zukommt, sagt Copien. Hier als Koch und auch als Individuum die richtige Balance zu finden, um auf dieser Welle zu surfen und nicht unterzugehen, das ist eine ernährungstechnische Herausforderung der Zukunft.

Sebastian Copien sieht in der Puntarelle ein Gemüse der Zukunft. «Ich bereite die Knospen als rohen Salat «à la Romana» zu. In der veganen Version mit Kapern anstelle der Sardellen. Ein Gedicht.»

Etwas traditionelleres als ein Gulasch gibt es für den Koch nicht. In Copiens Version gerne mit Kräutersaitlingen anstelle von Fleisch. Wenn die Hingabe und die Zeit für das Kochen irgendwann nicht mehr existieren, dann fände er das unglaublich schade. Doch dass das nicht passiert, daran arbeiten Copien und seine Kollegen mit Hingabe für den Beruf und mit der Veröffentlichung von Rezepten und Produkt-Know-how, das man auch zu Hause wunderbar anwenden kann.



Bild: Yvonne Berardi



Spitzenköchin Sandra Kollegger, die unseren WeinLese-Blog mit inspirierten Rezepten verfeinert, der vegane Spitzenkoch und Kochbuchautor Sebastian Copien und Heinz Reitbauer, Drei-Sternekoch, sowie kulinarisches Aushängeschild Österreichs haben mit uns über Tradition und Moderne im Essen gesprochen.



Vegankoch Sebastian Copien sieht hauptsächlich zwei Veränderungen in der Esskultur: steigendes Bewusstsein für Lebensmittel und wachsende Bedeutung von Verfügbarkeit und Zubereitungszeit.

## Gemüse vom Dach

Heinz Reitbauer steht dem seit Kurzem zweiten mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant, dem Steirer- eck in Wien, vor. Auf dem Dach des hochdekorierten Restaurants ziehen er und sein Team Gemüse und Kräuter inmitten des Wiener Stadtparks. «Dieser Garten dient uns nur als Inspiration. Versorgt werden wir mit Gemüse aus der unmittelbaren Umgebung», so der Sternekoch mit dem munteren Blick und einer Geradlinigkeit und Disziplin, die viele Kollegen, aber auch Gäste und Medien bewundern. Heinz Reitbauer gilt als einer der wichtigsten Botschafter für die Produktvielfalt in Österreich. «Ich fände es unglaublich schade, wenn regionale Besonderheiten verloren gin-

gen», so Reitbauer, spitz gesagt, wenn es bald überall nur mehr Pizza, Burger und Kebab gäbe. Besonderheiten hätten nun einmal mehr Erklärungsbedarf. Es ist nicht der einfachere, aber der besser mundende Weg, ist sich Reitbauer sicher.

Denn auch wenn Informationen durch Internet und Co. inzwischen weit schneller fliegen – man kenne trotzdem nur die kulinarischen Überschriften eines jeden Landstrichs, sagt Reitbauer. «Um Traditionen zu entdecken, kommt einem die Innovation zu Hilfe. Inzwischen erhalten wir durch moderne Technik Einblicke in die Kulinarik auf der ganzen Welt. Natürlich muss man dann seinen eigenen Weg finden, um diese Einblicke anzuwenden. Aber sie erweitern den Horizont und zeigen auch, was man nicht

tuin sollte», so der Sternekoch. Zu jenen Zeiten, in denen ohne Steinbutt und Jakobsmuschel auf der Karte, und das weltweit, ohnehin keine Auszeichnung möglich war, war das anders. Heutige Innovation in der Gastronomie ist es, die kulinarische Tradition eines Landes anhand modernster Technik aufzuzeigen. So gelangen diese Trends in private Küchen, und schon ist auch dort «das Produkt der Star», und zwar der Sellerie anstelle des Rinderfilets.

Nina Wessely

## Innovation hat Tradition



Auf unserem Forschungsweingut Château Duvivier in der Provence haben Forschung und Pioniergeist Tradition. Mickaël Gaulhiac (Bild links)

kümmert sich seit 2021 – neben seinem eigenen Weingut in Bordeaux – auch um die Rebberge sowie die Biodiversität innerhalb und ausserhalb der Weinberge. Zuvor war er auf dem Delinat-Weingut Château Couronneau tätig.

Nun bringt der Önologe sein Wissen und seine Erfahrung in der Provence ein. Gemeinsam mit Mickaël entstand mit dem Jahrgang 2024 die Idee, eine leichtere, fruchtigere Weinlinie von Château Duvivier zu lancieren.

«Nun bereichern ein neuer Weiss-, Rosé- und Rotwein das Sortiment – fruchtiger, frischer und mit weniger Alkohol. Zugänglich, unkompliziert und perfekt, um sie mit Freunden bei den ersten Sonnenstrahlen zu geniessen – am besten gut gekühlt!», lächelt Mickaël.

Wir präsentieren Ihnen stolz die Botanica-Linie von Château Duvivier – erstmals erhältlich, mit quasi noch feuchter Druckerschwärze auf den Etiketten. Ein fruchtig-leichter Frühlingsspass!

### Duvivier Botanica Blanc

Die mediterranen Rebsorten Rolle und Clairette in Generalunion mit den robusten Muscaris und Cabernet blanc ergeben ein frisch-fruchtiges, leicht belebendes Weissweinerlebnis der Extraklasse.



[www.delinat.com/7662.24](http://www.delinat.com/7662.24)

CHF 13.20; € 10,90 pro Flasche  
(CHF 1.76 pro dl; € 14,53 pro l)

### Duvivier Botanica Rosé

Reinsortiger Rosé aus der für die Region klassischen Cinsault-Rebe. Für rosige Zeiten mit nur 11 Volumenprozent Alkohol eine leichtfüssige Terrassenfreude für Terrassenfreunde.

[www.delinat.com/4431.24](http://www.delinat.com/4431.24)

CHF 13.20; € 10,90 pro Flasche  
(CHF 1.76 pro dl; € 14,53 pro l)

### Duvivier Botanica Rouge

Die Sonne der Provence am Gaumen, das transportiert diese feine Cuvée aus Syrah und Grenache Noir. Diese dunkelbeerige Frucht mit ihrer feingliedrigen Säure komplettiert den bunten Strauss an Botanica-Weinfreuden.

[www.delinat.com/2354.24](http://www.delinat.com/2354.24)

CHF 13.20; € 10,90 pro Flasche  
(CHF 1.76 pro dl; € 14,53 pro l)

Weinlese-Angebot  
**Botanica-Paket**  
3 x 2 Flaschen  
CHF 75.-  
EUR 62.-  
portofrei



Alle sechs Flaschen in diesem Paket sind in die Delinat-Mehrwegflasche abgefüllt.

**Bestellen Sie unter:**



[delinat.com/WL78](http://delinat.com/WL78)  
oder per Telefon  
CH: 071 227 63 00  
DE: 07624-33999-0  
AT: 0820 420 431

# Wie robuste Sorten die Weinwelt verändern

**Neue robuste Sorten verbinden Tradition und Innovation im Weinbau: Die neuen, widerstandsfähigen Rebsorten ermöglichen eine nachhaltige und naturnahe Bewirtschaftung – mit weniger Pflanzenschutzmitteln und besserer Anpassung an den Klimawandel. Nach Jahren der Skepsis erleben sie nun eine Renaissance und könnten den Weinbau der Zukunft entscheidend mitprägen.**

Der Weinbau steht seit jeher in einem Spannungsfeld zwischen Tradition und Innovation. Eine der spannendsten – und kontrovers diskutierten – Entwicklungen der letzten Jahrzehnte sind dabei sicher die neu gezüchteten PIWI-Sorten. Diese innovativen Reben versprechen nicht nur eine Antwort auf die Herausforderungen des Klimawandels, sondern auch auf die zunehmenden Ansprüche der Kundschaft an nachhaltige, naturnahe und pestizidfreie Weine. Doch der Weg der PIWI-Sorten ist kein einfacher. Um ihre heutige Bedeutung für den Weinbau zu verstehen, lohnt sich ein Blick in ihre bewegte Geschichte.

## Innovation seit dem 19. Jahrhundert

Die Ursprünge der PIWI-Sorten reichen bis ins 19. Jahrhundert zurück, eine Zeit, in der der europäische Weinbau von der Reblauskrise und verschiedenen Pilzkrankheiten wie Mehltau bedroht wurde.

Damals begann man aus der Not heraus, europäische Edelreben (*Vitis vinifera*) mit krankheitsresistenten amerikanischen Wildreben zu kreuzen.

Ziel war es, robuste Reben zu schaffen, die weniger anfällig für Krankheiten und Schädlinge waren, damit der Weinbau irgendwie überleben konnte. Die Ergebnisse waren vielversprechend: Die neuen Hybriden erwiesen sich als äusserst widerstandsfähig und erforderten deutlich weniger Pflanzenschutzmittel. Das erlaubte auch zu Zeiten des Krieges eine vergleichsweise günstige Weinproduktion.

## Vom Boom zur Nische im 20. Jahrhundert

Vor allem in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts erlebten die PIWI-Sorten einen Aufschwung, insbesondere in Regionen, in denen der Weinbau durch schwierige klimatische Bedingungen oder hohen Krankheitsdruck belastet war. Frankreich, Italien und Deutschland experimentierten mit den neuen Sorten, und in den 1950er- und 1960er-Jahren wurden PIWI-Sorten in grossem Stil angebaut. Zeitweise war rund ein Drittel der Rebfläche Frankreichs mit diesen neuen Sorten bestockt.

Doch dieser Erfolg war nur von kurzer Dauer. Schon bald stiessen diese sogenannten Hybridreben auf Widerstand. Zwar waren sie robust, doch die Weinqualität sorgte für Kritik. Weine aus den

Hybriden galten als weniger aromatisch als diejenigen traditioneller Rebsorten. Diese Skepsis prägte die Wahrnehmung von PIWI-Sorten über Jahrzehnte. Die Aromen wurden als wenig komplex und oft als «foxig» (ein Begriff für den Geschmack von Weinen aus amerikanischen Wildreben) beschrieben.

In vielen Weinbauregionen Europas wurden Hybridreben deshalb von den Appellationen ausgeschlossen. Diese Regelungen sollten die Qualität der Weine schützen, führten jedoch dazu, dass PIWI-Sorten in der Weinwelt zunehmend marginalisiert wurden. Mit der Entwicklung chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel konnten scheinbar viele der Probleme, die PIWI-Sorten ursprünglich lösen sollten, auch auf konventionelle Weise bewältigt werden. Dies reduzierte den Anreiz, in die Züchtung und Verbreitung pilzwiderstandsfähiger Reben zu investieren.

## Valentin Blattner und die PIWI-Revolution

Erst Ende des 20. Jahrhunderts begann ein Umdenken. Der Schweizer Winzer und Rebenzüchter Valentin Blattner spielte dabei eine zentrale Rolle. Er erkannte, dass der Erfolg der PIWI-Sorten nicht nur von ihrer Widerstandsfähigkeit, sondern auch massgeblich von ihrer Weinqualität abhängt. Während in den meisten Forschungsinstitutionen Europas die Züchtungsprojekte nach und



Bild: Marçal Font

**Rebenzüchter Valentin Blattner forscht seit Jahrzehnten an neuen robusten Rebsorten. Seinem Schaffen sind einige der heute etablierten Sorten zu verdanken.**

nach auf Eis gelegt wurden, begann Valentin in den 80er-Jahren, selbst neue PIWI-Sorten zu züchten, und dies mit Erfolg. Durch innovative Züchtungstechniken gelang es ihm, neue PIWI-Sorten zu entwickeln, die sowohl robust als auch qualitativ hochwertig waren. Dank geschickter Rückzüchtung konnte Valentin nämlich unerwünschte Aromen gezielt herauszüchten, während die gewünschten Krankheitsresistenzen beibehalten wurden. So entstanden neue PIWI-Sorten, die überwiegend die Genetik von europäischen Sorten hatten, aber trotzdem robust gegenüber Krankheiten waren. Beispiele dieser neueren PIWI-Generation sind Sorten wie Cabernet Blanc, Cabernet Jura oder Sauvignac, die heute immer noch von vielen Winzerinnen und Winzern geschätzt werden. Und die Innovation der PIWI-Sorten schreitet weiter voran: Im Sortengarten von Valentin stehen mittlerweile Sorten, die bestehende Sorten bezüglich Resistenz wie auch Geschmack in den Schatten stellen. Bis diese zugelassen und in grösserem Stil angepflanzt werden, ist es nur eine Frage der Zeit.

Die derzeitige Renaissance der PIWI-Sorten ist eng mit der wachsenden Bedeutung von Nachhaltigkeit im Weinbau verbunden. PIWI-Reben benötigen deutlich weniger Pflanzenschutzmittel, was nicht nur die Umwelt schont, sondern auch die Kosten für die Winzerinnen und Winzer senkt. Zudem sind sie besser an die Herausforderungen des Klimawandels angepasst, da sie oft eine grössere Widerstandsfähigkeit gegen extreme Wetterbedingungen aufweisen. Insbesondere in der Bioweinproduktion spielen PIWI-Sorten eine immer wichtigere Rolle, da sie die Philosophie des natürlichen und nachhaltigen Weinbaus auf sehr konsequente Weise ermöglichen. Wir bei Delinat sind uns einig: Die Bedeutung von PIWI-Sorten wird in den kommenden Jahrzehnten weiter zunehmen.

## Moderne Rebsorten sichern die Weintradition

Die Geschichte der PIWI-Sorten zeigt eindrucksvoll, wie Innovationen im Weinbau zunächst skeptisch aufge-

nommen werden, bevor sie sich langfristig etablieren können. Von den ersten Kreuzungen im 19. Jahrhundert über die Herausforderungen des 20. Jahrhunderts bis hin zur heutigen PIWI-Renaissance: PIWI-Sorten sind ein Beispiel dafür, wie Tradition und Moderne miteinander in Einklang gebracht werden können. Denn die neuen robusten Sorten ermöglichen auch in Zukunft einen naturnahen, ressourcenschonenden und rentablen Weinbau.

Dank der Arbeit von Pionieren wie Valentin Blattner und der wachsenden Bedeutung von Nachhaltigkeit im Weinbau haben PIWI-Sorten das Potenzial, den Weinbau der Zukunft entscheidend zu prägen. Kurz gesagt: Es braucht neue, moderne, klimaangepasste Sorten, um die Weinbautradition am Leben zu erhalten!

Olivier Geissbühler

Auf ein Glas mit ...

# Alice Fauconnet und Freddy Hunziker

**Alice Fauconnet aus Frankreich und Freddy Hunziker aus der Schweiz beschliessen 2015, New Roots zu gründen: die erste vegane Molkerei der Schweiz. Knappe zehn Jahre später wurde New Roots mit dem Green Business Award ausgezeichnet.**

**Was hat euch inspiriert, New Roots zu gründen und Käsealternativen auf pflanzlicher Basis herzustellen? Gab es einen bestimmten Moment, der euch zum Handeln bewegt hat?**

Die Reise von New Roots begann als persönliches Küchenexperiment. Nachdem wir uns über die Realität der Tierhaltung informiert hatten, wurden Freddy und ich Veganer – aber um ehrlich zu sein, haben wir Käse wirklich vermisst. Er war immer ein fester Bestandteil unserer französischen und Schweizer Ernährung! Also begannen wir, mit verschiedenen

## **New Roots – die Traditionen von morgen erfinden**

Alice Fauconnet und Freddy Hunziker treffen sich in Südfrankreich. Freddy ist zu dem Zeitpunkt Downhill-Fahrer, Alice studiert Sozialanthropologie in Paris. Bald diskutieren sie über Tierrechte, Veganismus und andere Dinge. 2015 gründen die beiden New Roots, die erste vegane Molkerei der Schweiz. Inzwischen sind ihre Produkte in ganz Europa verfügbar, und aus dem kleinen Pilotprojekt ist ein nachhaltiges, zukunftsträchtiges Unternehmen geworden, das von vielen idealistischen Köpfen getragen und weiterentwickelt wird.

Nüssen und Fermentationstechniken zu experimentieren, fest entschlossen, den reichhaltigen, komplexen Geschmack und die Textur nachzubilden. Nach vielen nächtlichen Experimenten (und einigen sehr fragwürdigen Ergebnissen) stellten wir schliesslich einen pflanzlichen Käse her, auf den wir stolz waren. Unsere Freunde waren begeistert und ermutigten uns, ihn mit der Welt zu teilen. Und so wurde New Roots geboren!

**Käse ist in unserer Kultur stark verankert und fast unantastbar. Mit welchen Herausforderungen und Vorurteilen wurdet und werdet ihr konfrontiert?**

Menschen davon zu überzeugen, dass pflanzlicher Käse genauso gut sein kann wie traditioneller Käse aus Milch, war eine unserer grössten Herausforderungen. Oft nehmen die Leute an, dass vegane Alternativen hoch verarbeitet sind oder wir irgendwie versuchen, Käsetraditionen auszulöschen. Aber die Wahrheit ist: Wir ehren diese Traditionen – wir machen Käse nur mit Pflanzen anstelle von Milch! Unser Soft White ist ein grossartiges Beispiel: Er wird mit traditionellen Fermentations- und Reifungstechniken hergestellt, was zu einem authentischen Geschmack und einer Textur führt, die selbst die skeptischsten Käseliebhaber überrascht (und bekehrt!) hat.

**Gab es dabei besondere Aha-Momente oder Meilensteine, die euch gezeigt haben, dass ihr trotz Widerständen auf dem richtigen Weg seid?**

Ein unvergesslicher Moment war, als wir unseren Käse in einem kleinen Bergglädli sahen. Es fühlte sich an, als würde sich

der Kreis schliessen – pflanzlicher Käse, der direkt neben traditionellem Käse aus Milch verkauft wird, als ob er schon immer dort hingehört hätte. Ein weiterer Meilenstein war die Erkenntnis, dass 70 Prozent unserer Kundschaft gar keine

«70 Prozent unserer Kundschaft ernähren sich nicht vegan.»

Veganer sind – sie wählen unsere Produkte einfach, weil sie den Geschmack und die Qualität lieben. Da wussten wir, dass wir nicht nur einen Nischenmarkt bedienen – wir haben etwas viel Grösseres geschaffen.

**Und was ist euer bisher grösstes Erfolgserlebnis? Und auf welche Produkte seid ihr besonders stolz?**

Einer unserer grössten Erfolge ist, wie gut unsere Käsesorten über die vegane Community hinaus angenommen wurden. Wenn ich einen persönlichen Favoriten auswählen müsste, würde ich sagen, unser Fondue und Raclette. Das sind absolute Schweizer Klassiker, und sie so nachzubilden, dass die Menschen ihre Traditionen beibehalten können – nur auf eine ethischere und nachhaltigere Weise – macht mich unglaublich stolz. Zu sehen, wie Familien um ein Caquelon mit unserem Fondue zusammenkommen



Bild: Susanne Goldschmid

und gemeinsam essen, ist die schönste Belohnung, die wir uns wünschen können.

**New Roots scheint, ähnlich wie Delinat, mehr anzustreben, als nur nachhaltige Produkte anzubieten. Bio allein reicht nicht. Was bedeutet das für euch konkret?**

Für uns geht Nachhaltigkeit über die Bio-Zertifizierung hinaus. Es geht darum, auf allen Ebenen Verantwortung zu übernehmen – von der Gewährleistung fairer Arbeitsbedingungen über die Verwendung recycelter Verpackungen bis hin zu regenerativen landwirtschaftlichen Praktiken. Wir glauben, dass Tradition und Innovation sich nicht ausschliessen. Wir können das Erbe der Käseherstellung ehren und es gleichzeitig in etwas verwandeln, das Tiere, Menschen und den Planeten respektiert.

**Welche Trends und Entwicklungen wünscht ihr euch und wie könnte sich das Konsumverhalten der Menschen in den nächsten Jahren verändern?**

Ich wünsche mir, dass die Menschen zu

einem bewussteren Konsum übergehen – nicht nur aus ethischen Gründen, sondern weil sie die verfügbaren Alternativen wirklich lieben. Die Nachfrage nach pflanzlichen Produkten wächst, und da die Menschen sich der ethischen und ökologischen Auswirkungen von Milchprodukten immer bewusster werden, denke ich, dass sie auf natürliche Weise zu hochwertigen, traditionell hergestellten pflanzlichen Käsesorten greifen werden. Die Vorstellung, dass «veganer Käse kein echter Käse ist», verschwindet langsam, und ich hoffe, dass sie in Zukunft nicht mehr zur Debatte stehen wird.

**Wo seht ihr New Roots in zehn Jahren? Wie sieht eure Traumvorstellung von einer nachhaltigeren Welt aus?**

In zehn Jahren möchten wir, dass New Roots ein international führender Anbieter von pflanzlichem Käse ist. Aber über unser eigenes Wachstum hinaus träumen wir von einer Welt, in der Ethik und Nachhaltigkeit nicht nur Optionen sind, sondern der Standard. Eine Welt, in der Unternehmen den Planeten und alle seine Bewohner, menschliche und nicht-

menschliche, priorisieren. Wir glauben fest daran, dass Lebensmittel eine Kraft für das Gute sein können, und wir wollen dazu beitragen, eine Zukunft zu gestalten, in der gutes Essen und ethisches Essen Hand in Hand gehen.

Interview Michel Fink

## Weintipp Alice Fauconnet und Freddy Hunziker



In erster Linie haben wir diesen Wein wegen seines Namens ausgewählt, da der Slogan von New Roots lautet: «Die Tradition von morgen». Als wir den Wein geöffnet haben, haben wir uns gleich noch einmal in ihn verliebt – wegen seines dunklen Kirschrots, des aromatischen Geschmacks und des langanhaltenden Finishes.

**La Tradition de Beauréard**  
Rasteau AOP 2020  
[www.delinat.com/2492.20](http://www.delinat.com/2492.20)

# Hygiene im Weinkeller



Die Bedeutung der Hygiene im Weinkeller kann nicht hoch genug eingeschätzt werden. Der Weinkeller ist ein Lager- und Reifungsort für das edle Getränk. Er ist entscheidend für die Endqualität des Weines.

Der Weinkeller ist Lebensraum für verschiedene Mikroorganismen. Man kann also auch von einer Biodiversität im Keller sprechen. Während bestimmte Hefen (*Saccharomyces cerevisiae* und gewisse Wildhefen) für die Gärung unerlässlich sind, können andere Mikroorganismen, wenn sie unkontrolliert wachsen, den Geschmack und das Aroma negativ beeinflussen. Unzureichende Reinigung führt zu Rückständen, die als Nährboden für diese Organismen dienen können. Deshalb ist die Sauberkeit im Keller das A und O in allen Stadien der Weinbereitung. Heute setzt man grösstenteils auf Dampf, Wasser und Schwefel zur Reinigung der Behälter und Leitungen. Wenn klassische Reinigungsmittel verwendet werden, muss auf eine vollständige Entfernung der Rückstände geachtet werden.

## Auf Betriebstemperatur

Ein oft unterschätzter Faktor ist der Einfluss der Temperatur auf die mikrobiologische Hygiene. Jedes dieser mikro-

skopisch kleinen Lebewesen hat seine ideale Betriebstemperatur. So kann der Winzer mit der Tank- beziehungsweise Kellertemperatur steuern, welche Mikroorganismen aktiv werden sollen. Gleichzeitig beeinflusst die Temperatur auch das Endprodukt Wein. Während Weissweine von kühleren Gärtemperaturen profitieren, benötigen Rotweine höhere Werte, um die gewünschte Extraktion zu erzielen.

Denn die Temperatur beeinflusst nicht nur die Geschwindigkeit der Fermentation, sondern auch die Komplexität des Weins. Während optimale Temperaturen das aromatische Potenzial und die Balance fördern, können extreme Werte – insbesondere über 30 °C – das Wachstum schädlicher Bakterien und unerwünschter wilder Hefen begünstigen. Ausserdem beschleunigen höhere Temperaturen die chemischen Reaktionen, sodass auch die Oxidationsprozesse schneller ablaufen.

In der Mikrobiologie spricht man dabei häufig von einem Konkurrenz- oder Verdrängungsprinzip. Das bedeutet, dass «gute» Mikroorganismen um verfügbare Nährstoffe, Raum und optimale Umweltbedingungen konkurrieren. Wenn diese erwünschten Mikroorganismen in hoher Zahl vorhanden sind, können sie die ökologischen Nischen effektiv besetzen

und so das Wachstum unerwünschter, potenziell schädlicher Mikroorganismen hemmen. Dabei spielen neben der reinen Anzahl auch weitere Faktoren eine Rolle wie Temperatur, pH-Wert, Sauerstoffgehalt und eben Hygienemassnahmen im Keller. Ein kontrolliertes und günstiges Umfeld für die guten Mikroorganismen unterstützt diesen Konkurrenzkampf. Letztlich ist es immer ein Zusammenspiel all dieser Faktoren, das die mikrobielle Balance im Weinkeller bestimmt, und Hygiene im Weinkeller ist somit ein unverzichtbares Element der Weinproduktion.

Martina Korak



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. Juli 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. Welches Jubiläum feiert Familie Fasoli im Veneto 2025?

- T 100 Jahre
- O 40 Jahre
- V 70 Jahre

### 2. Seit wann arbeitet Kathi Moser am Weingut Vitikultur Moser mit?

- F 1970
- R 2018
- U 2000

### 3. Woraus war der Weinstand von Familie Fabre an der «Wine Paris» gefertigt?

- A aus recykliertem Karton
- B aus leeren Weinflaschen
- C aus alten Rebstöcken

### 4. Welche Rebsorten sind im Biodiversitätswein 2025 vertreten?

- L Sauvignac und Muscaris
- K Cabernet Sauvignon und Tempranillo
- U Pinot Noir und Merlot

### 5. Wie weit reichen die Ursprünge der PIWI-Züchtung zurück?

- B bis ins 19. Jahrhundert
- C bis in die 1990er-Jahre
- V keine zehn Jahre

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

- H Reben pflanzen, aber richtig
- E Cocktails mit Wein mixen
- R Weinverschnitt für Anfänger

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. 77

Das Lösungswort lautet  
**NEAPEL**

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:

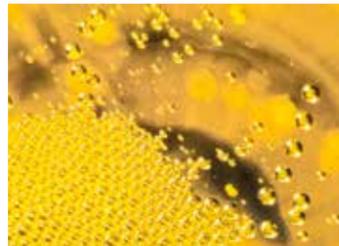


**Basiskurs: Die Kunst des Degustierens**  
Alles, was Sie schon immer über Wein wissen wollten. Delinat-Weinexperten lüften in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der Delinat-Methode.

- Schweiz**
- 13.5.25 St. Gallen
  - 14.5.25 Bern/Zürich/Winterthur
  - 14.8.25 St. Gallen
  - 20.8.25 Winterthur/Bern
  - 21.8.25 Zürich
  - 27.8.25 Olten/Luzern
  - 28.8.25 Aarau

- Deutschland**
- 7.5.25 Köln
  - 8.5.25 Berlin
  - 26.5.25 Mannheim
  - 27.5.25 Karlsruhe
  - 3.6.25 München
  - 16.6.25 Stuttgart
  - 17.6.25 Würzburg
  - 18.6.25 Frankfurt
  - 19.6.25 Frankfurt
  - 29.7.25 Regensburg
  - 30.7.25 Regensburg
  - 31.7.25 Würzburg
  - 19.8.25 Hamburg
  - 20.8.25 Köln
  - 21.8.25 Köln
  - 22.8.25 Berlin
  - 26.8.25 Bremen
  - 27.8.25 Münster
  - 28.8.25 Frankfurt

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



**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**
- 12.8.25 Bern
  - 2.9.25 St. Gallen
  - 17.9.25 Winterthur
  - 23.9.25 Basel
  - 1.10.25 Olten

- Deutschland**
- 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**
- 7.5.25 Bern/Olten
  - 8.5.25 Aarau
  - 21.5.25 Solothurn/Luzern
  - 15.8.25 St. Gallen
- Deutschland**
- 13.5.25 Würzburg
  - 14.5.25 Stuttgart
  - 28.5.25 Kassel
  - 4.6.25 München
  - 27.8.25 Frankfurt



**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**
- 28.5.25 Bern
  - 13.8.25 Basel
  - 30.9.25 St. Gallen



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

- Schweiz**
- 13.8.25 Bern
  - 3.9.25 St. Gallen
  - 18.9.25 Winterthur
  - 24.9.25 Basel

- Deutschland**
- 9.5.25 Berlin



**Cocktails with Wine – it's all in the mix**  
Wein und Cocktails? Und wie das zusammengeht! Geben Sie sich der Harmonie zwischen Delsecco und Gin hin oder kreieren Sie Ihren ganz eigenen Wein-Cocktail. Sie werden sehen: Das macht riesigen Spass!

- Schweiz**
- 6.6.25 Olten
  - 20.6.25 Winterthur
  - 21.6.25 Bern
  - 11.7.25 Bern

**Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí**  
Bei dieser aussergewöhnlichen Blinddegustation treten sündhaft teure Kultweine wie Opus One, Tignanello usw. gegen Delinat-Spitzengetränke an. Sind Preise von mehreren Hundert Franken für eine Flasche Wein wirklich gerechtfertigt? Vergleichen und urteilen Sie selbst!

- Schweiz**
- 6.5.25 St. Gallen
  - 14.5.25 Olten
  - 27.8.25 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

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

# Reisen

Vor 13 Jahren hat Delinat erstmals zahlende Gäste zu unseren Winzerfamilien mitgenommen – die positiven Rückmeldungen haben uns ermuntert, weiterzumachen – die Delinat-Wein- und Genussreisen waren geboren! «Es war spannend, Winzerinnen und Winzer einmal persönlich in ihren Weingärten kennenzulernen. Von ihnen zu erfahren, wie sie die Delinat-Philosophie umsetzen, war grossartig!»

Über all die Jahre haben die Delinat-Wein- und Genussreisen ihren persönlichen «Boutique-Charakter» behalten und sind immer beliebter geworden. Auch für die Delinat-Reiseleiterinnen sind die Reisen jedes Jahr wieder neu: die Verbreitung der PIWI-Rebsorten, den Generationenwechsel und die Folgen des Klimawandels vor Ort zu beobachten – es bleibt spannend!

**«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**  
Auf dieser Reise für Individualisten können Sie – im Gegensatz zu klassischen Gruppenreisen – Reisedauer, Anreise und Hotelkategorie ganz nach Ihren Wünschen wählen. Dazu buchen Sie einfach die drei exklusiven Tagesausflüge ab/bis Wien. Wir besuchen gemeinsam die Delinat-Weingüter Vitikultur Moser, Weingut Bauer-Pöttl und das Weingut Harm.

13. bis 15. Oktober  
**Drei Weintage um Barcelona für Individualisten**  
Sie wollten schon immer mal gerne auf eine Städtereise nach Barcelona? Dann kombinieren Sie Ihren Urlaub mit unserer neuen Reiseformel: Sie planen und organisieren Ihre ganz individuelle Reise mit Aufenthalt in der Stadt Barcelona. Dort treffen wir uns zu einem gemeinsamen Wein-Abend und zwei gemeinsamen Wein-Tagesausflügen.

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



**Traumwein-Destination Bordeaux**  
Bordeaux verzaubert mit Kopfsteinpflaster, prachtvollen Bauwerken, edlen Weinen und französischem Charme. Auf dieser Reise erleben Sie die Kultur, die Landschaft und die Küche der Region. Wir besuchen Winzer und Cognac-Brenner Bruno Arrivé und das Märchenschloss von Christophe Piat – eine inspirierende Kurzreise, die sich ideal individuell verlängern lässt.

**Diese Reise (mit Hotel und Vollpension, ohne An- und Rückreise) beginnt am Dienstag, 30.9.2025, in Bordeaux (FR) und endet am Freitag, 3.10.2025, nach dem Frühstück in Bordeaux.n**



**Wein- und Genussreise Sizilien**  
Die Griechen brachten Reben und Olivenbäume mit und erschufen beeindruckende Tempel. Die Römer bauten grossartige Villen, die Araber hinterliessen Mandelbäume und Zitrusfrüchte, die Normannen und Stauer strenge Paläste. Die kulturelle Vielfalt, das Lebensgefühl und die Schönheit der majestätischen Ätna-Insel wurden weltberühmt. Wir besuchen unter anderem die Winzerfamilien von Massimo Maggio und Corrado Gurrieri.

**Diese Reise (mit Hotel und Vollpension, ohne An- und Rückreise) beginnt am Sonntag, 19.4.2026, in Catania (IT) und endet am Samstag, 25.4.2026, nach dem Frühstück in Catania.**



**Schlemmen und geniessen von Zaragoza bis Bilbao**  
Ausgangspunkt dieser fulminanten Reise ist Saragossa beziehungsweise Zaragoza, die Hauptstadt der spanischen Autonomen Gemeinschaft Aragonien.

Schlusspunkt ist die pulsierende baskische Metropole Bilbao mit dem weltberühmten Guggenheim-Museum. Dazwischen begeistern Entdeckungsreisen zu Delinat-Winzern in der Rioja – einer der berühmtesten Weindestinationen – sowie in Navarra. Auch diese Weindestination steht ihrer grossen, bekannten Schwester Rioja, was ihre Weine betrifft, um nichts nach. Naturspektakel in der Halbwüste der Bardenas Reales und kulinarische Hochgenüsse im Feinschmeckerparadies Baskenland und vieles mehr komplettieren diese einmalige Reise. Wir freuen uns auf Sie!

**Diese Reise (mit Hotel und Vollpension, ohne An- und Rückreise) beginnt am Montag, 6.10.2025, in Zaragoza (ES) und endet am Samstag, 11.10.2025, in Bilbao.**



William Savian,  
Delinat-Winzer

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

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

 **DELINAT**

Bio-Pionier seit 1980.