

«Aufbruch in Spaniens Norden» Dank dem jungen Winzerpaar María Barrena Belzunegui und Dani Sánchez Nogué erlebt das altehrwürdige Navarra eine «vollfruchtige Weinrenaissance» ...

WeinLese 03

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 3, September 2006 | 1. Jahrgang

Delinat Kundenservice | Kirchstrasse 10, CH-9326 Horn | Hafenstrasse 30, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof
www.delinat.com

Rioja Osoti –
ein Klassiker der neuen Art.

Château Richard
Cuvée Noble, 50 cl
Saussignac AC 2002

Eine veritable Aromensymphonie aus der Mini-Appellation Saussignac, unmittelbar neben der Region Sauternes gelegen. Dieses Zitronen-Honig-Elixier vermag dem Abschluss eines jeden Menüs noch die Krone aufzusetzen.

Traubensorten:
70% Sémillon, 25% Muscadelle,
5% Sauvignon blanc

Artikel-Nr. 8516.02
CHF 19.50 / € 12,50 (11 € 25,00)



Wittmann Westhofener
Riesling «S»
Qualitätswein b.A. Rheinhessen
2005

Wittmanns S-Weine entstehen durch selektive Handlese in den besten Parzellen. Es sind Weine von hoher Fruchtreife – dicht und mineralisch im Charakter, zeigen sie die Qualitätsspitze des Weinguts. Der Riesling «S» vom Jahrgang 2005 ist einer der besten der vergangenen Jahre. Die verfügbare Menge ist sehr beschränkt: max. ein 6er-Karton je Bestellung.

Traubensorte: 100% Riesling

Artikel-Nr. 5154.05
CHF 25.– / € 16,00 (11 € 21,33)



Balades du Sud
Vicomt  d'Aumelas
Vin de Pays 2005

Vicomte d'Aumelas ist der Blumenstrauss unter den Balades-du-Sud-Weinen und eignet sich hervorragend als Tischwein für jeden Tag. Sonnenverw hnte Trauben, gesunde Böden und viel Fachwissen in Rebberg und Keller stecken dahinter.

Traubensorten:
75% Syrah, 25% Merlot

Artikel-Nr. 2728.05
CHF 12.– / € 7,20 (11 € 9,60)



Villa Dorata La Magia
Sicilia IGT 2004

Diese Top-Cuvée aus Sizilien vereint die heimische Sorte Nero d'Avola mit Cabernet Sauvignon und Merlot. Das Resultat: viel Eleganz, gepaart mit südlichem Charme.

Traubensorten:
40% Nero d'Avola,
30% Cabernet Sauvignon,
30% Merlot

Artikel-Nr. 1892.04
CHF 23.– / € 14,50 (11 € 19,33)



Aufbruch in Spaniens Norden Seite 3

In der rasanten Entwicklung zum modernen spanischen Wein spielten die Weinbauregionen Rioja und Navarra lange nur eine Nebenrolle...

Nirgendwo ist mittendrin Seite 4

Ein Weinbauer aus dem stillsten Winkel der Rioja Baja und ein weit gereister katalonischer Bio-Pionier beschenken uns mit Osoti ein neues Rioja-Gefühl...

Entdeckungen in Nordspanien Seite 9

«On the Road» Seite 10

mit Mar a Barrena Belzunegui und Dani Sanch z Nogu ...

Von Erdschl ssern und Windk mmen Seite 13

Nirgendwo sonst zeigt sich Spanien so abwechslungsreich wie in den nördlichen Regionen...

Wein & Käse Seite 15

Aeschlimanns K setipps zum Rioja Osoti...

Nero d'Avola Seite 16

Vom Bodybuilder zum Charakterwein

Pimientos asados Seite 19

Ein kleines Stück von Nordspaniens aussergewöhnlicher Tapas-Kultur

Genuss Seite 20

für Körper, Geist und Gaumen

Winzertreffen Seite 23

Impressionen

Der Rotwein im Eiskübel Seite 24

Mit der richtigen Temperatur zur Höchstform

Der neue Jahrgang klopft an die Tür Seite 25

Master of Wine Jürgen von der Mark über den F llzeitpunkt

Was heisst Wein geniessen? Seite 27

«Wer nicht geniessen kann, wird ungeniessbar»

In der rasanten Entwicklung zum modernen spanischen Wein spielten die Weinbauregionen Rioja und Navarra lange nur eine Nebenrolle. Es seien halt Bastionen der Tradition, gefangen im Schatten ihrer ruhmreichen Geschichte, mutmassten die Weinkritiker. Macht nichts. Denn besonders im Weinbau entpuppt sich heute das Sprichwort «Was lange währt, wird endlich gut» als goldene Regel.

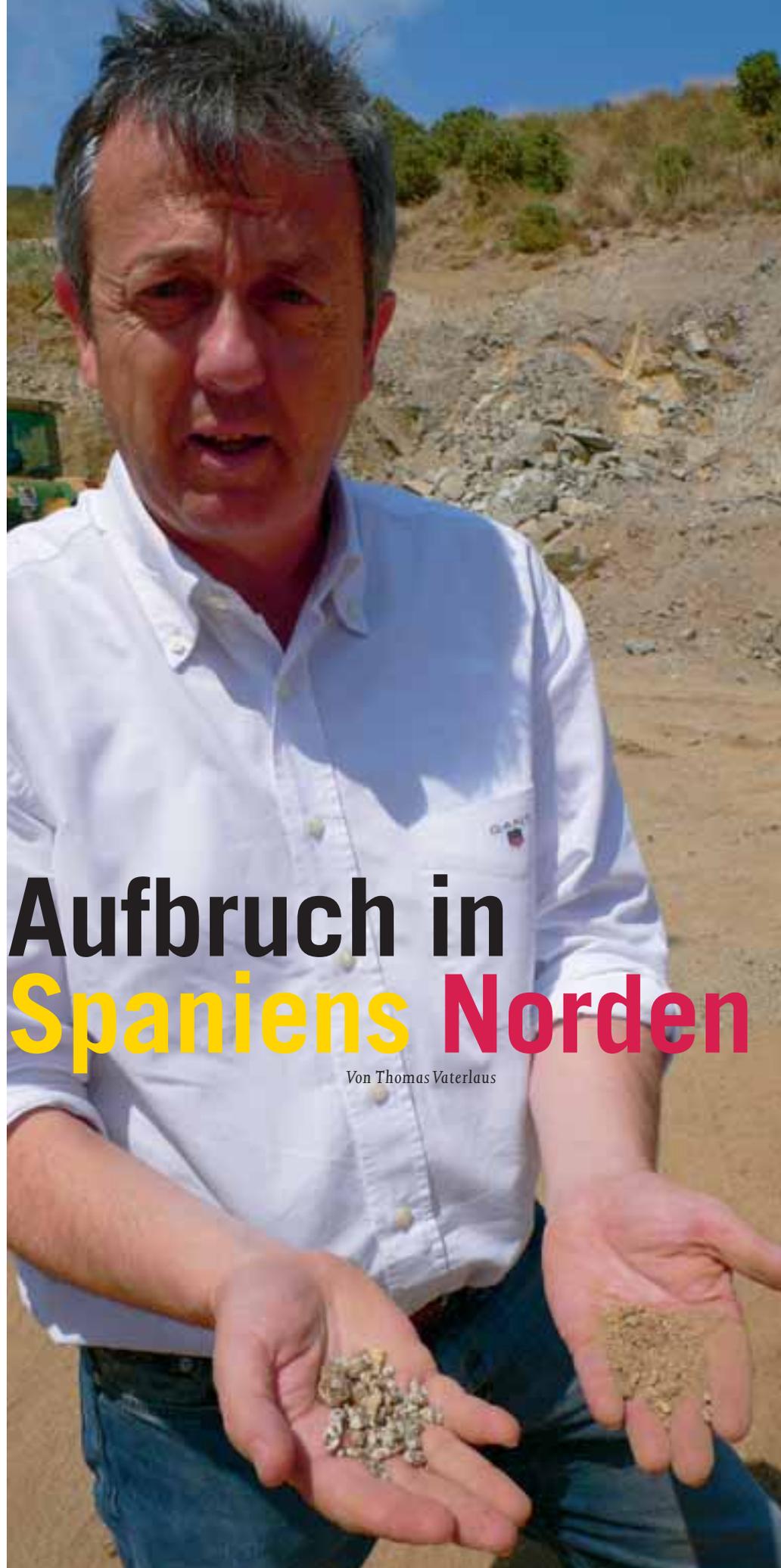
Zu viele Anbaugebiete orientierten sich in den letzten Jahren allzu schnell am zeitgenössischen «Mehrheitsgeschmack» und haben nun mit Identitätsproblemen zu kämpfen. Nicht so Rioja und Navarra: Hier überzeugen uns die Winzer mit ihrem gekonnten Balanceakt zwischen Tradition und Moderne. So entstehen Weine, die betörende Frucht und eigenständigen Charme in sich vereinen. Zu den Vorreitern dieses Stils gehören zwei Güter, die ihre Weine kontrolliert biologisch anbauen. Mit seinem Osoiti-Projekt setzt der bekannte Önologe und Bio-Pionier Josep Maria Pujol in der Rioja neue Akzente. Und dem jungen Winzerpaar María Barrena Belzunegui und Dani Sánchez Nogué gelingt in Navarra ein seltenes Kunststück: Unter dem temperamentvoll melodischen Namen «Azul y Garanza» bauen sie Weine an, die sowohl südlichen Charme als auch nördlich anmutende Finesse verkörpern. Diese neu entstandenen Topweine sind Grund genug, den «kontrolliert biologischen Aufbruch» in Spaniens Norden etwas genauer unter die Lupe zu nehmen.

Fasziniert vom kargen Boden der Rioja: Josep Maria Pujol



Aufbruch in Spaniens Norden

Von Thomas Vaterlaus



Was passiert, wenn ein alteingesessener Weinbauer aus dem stillsten Winkel der Rioja Baja auf den weit gereisten katalonischen Kellermeister und Bio-Pionier Josep Maria Pujol trifft? Sie bescheren uns zusammen mit Osoiti ein neues Rioja-Gefühl.

Vom scheinbaren Mittelpunkt der Welt bis an ihren mutmasslich äussersten Rand ist es manchmal nur ein Katzensprung. Eben noch hatte uns am Flughafen von Barcelona ein lächelnder Ronaldinho begrüsst, überlebensgross fein gepixelt auf einem gewaltigen Flat Screen. Wir hatten uns durch eine jugendlich-bunte Menschenmenge gekämpft, vorbei am Duft von Kokosnuss-Sonnenöl, glänzenden Sonnenbrillen, piepsenden Handys und blau lackierten Fussnägel in Plateausandalen. Vorbei am unbeschwertem «Vamos a la playa»-Spanien. Drei Stunden und 47 Minuten später schaukelten wir mutterseelenallein über ein Landsträsschen, irgendwo im Grenzgebiet der Regionen La Rioja und Navarra. Verwischte Federwolken kitzelten einen Himmel, der sich mächtig über uns wölbte. Ein Adler zog still seine Kreise, sah wohl aber kaum mehr als wir. Nämlich eine karge, scheinbar endlose Hügellandschaft. Es ist genau diese Weite, die Spanien so einzigartig macht. In Mitteleuropa gelingt es uns kaum mehr, in ein weites, leeres Land einzutauchen. Überall verfolgen uns die Spuren der Zivilisation. Hier aber, zwischen Zaragoza und Logroño, bewegen wir uns noch immer grösstenteils in einem unverbauten Raum. Und wenn wir ein erstes menschliches Zeichen entdecken, ist es meist der Turm einer Kirche, die viel zu gross scheint für das Dorf, in dem sie steht. Und rund um die Kirche drängen sich wie eh und je die Häuser, nicht nur die alten, sondern auch die neuen. Auch wer neu baut, bleibt im ländlichen Spanien im Dorf. In den engen Gassen, im Schutz einer Gemeinschaft, schläft es sich eben besser als allein, draussen in der nackten, windigen Weite. Man stellt sich vor, dass die Men-



Nirgendwo ist m

schen in diesen Dörfern noch immer vom Klang der Kirchenglocken wach werden und nicht vom klinischen «Pip, pip, piiiiip» einer Digitaluhr. Niemand hat dieses ländliche Spanien so gut beschrieben wie der niederländische Autor Cees Nooteboom. «Es hat die Welt erobert und wusste nichts damit anzufangen, es steckt in seiner mittelalterlichen arabischen, jüdischen und christlichen Vergangenheit fest und liegt mit seinen eigensinnigen Städten, eingebettet in dieser endlosen kargen Landschaft, da wie ein Kontinent, der an Europa hängt und Europa nicht ist», schreibt er in «Der Umweg nach Santiago».



ittendrin



Wenn wir in der Weite ein erstes menschliches
Zeichen entdecken,
dann meist den Turm einer Kirche

Rioja Baja auch nicht nötig. Doch in den 80er-Jahren sind plötzlich Berater in den Dörfern aufgetaucht und haben uns umfassende Spritzprogramme empfohlen», erinnert er sich. Studierte Leute mit ausgewählten Worten seien das gewesen. Auch er habe anfänglich geglaubt, was sie erzählt hätten. Doch dann, nach den ersten Spritzungen, habe er beobachtet, wie sich die Reben veränderten, vor allem die Farbe der Blätter. Da habe er ein mulmiges Gefühl bekommen.

Windmühlen und wilder Fenchel

So ist das kleine Dorf im weiten Land der Rioja Baja zu einer Hochburg des biologischen Anbaus geworden. Rund 100 Hektaren werden ohne synthetische Mittel bewirtschaftet. Wenn Jesús die Hand auf einen seiner mächtigen Tempranillo-Stöcke legt, fällt sofort auf, wie ähnlich sich die beiden sind. Von der gleichen Sonne und dem gleichen Wind gerbt, von unzähligen Fur-



Auf den Spuren der Väter

«Andosilla» steht auf dem Strassenschild. Wir sind am Ziel. Jesús María Alcalde wartet schon auf uns. Der 53-Jährige will uns seine Reben zeigen, die er kontrolliert biologisch bewirtschaftet. «Noch vor wenigen Jahrzehnten haben hier alle nur mit Hacke, Pflug und Schere gearbeitet», erzählt er. «Es ist schon merkwürdig, dass wir heute den biologischen Anbau erklären müssen. Er ist doch das Vermächtnis unserer Grossväter. Die kannten nichts anderes. Chemie war für sie ein Fremdwort und in den vergleichsweise warmen und windigen Lagen der

Die Alcaldes bebauen seit vielen Generationen ihr Land rund um Andosilla. In dieser langen Zeit hat die Familie ihre eigenen individuellen Erkenntnisse darüber gewonnen, was gut für die Pflanzen und ihre Umgebung ist. Und im Zweifelsfall vertrauen sie lieber ihrer Intuition als fremden Botschaften, auch wenn die noch so gescheit klingen. Darum entschied sich Jesús María Alcalde schliesslich, beim ursprünglichen, also beim biologischen Anbau zu bleiben. Zwei andere Winzer im Dorf wählten den gleichen Weg.

Oben links: Rebberge in Navarra, kurz nachdem die Begrünung in den Boden eingearbeitet worden ist.

Oben: Winzer aus Leidenschaft – in den Rebgärten des 53-jährigen Jesús María Alcalde reifen die Osoti-Weine. Und auf der Glut des im Winter gesammelten Rebholzes werden vorzügliche Lammkoteletts gegrillt.

Links: Rioja, Blick auf San Vicente de la Sonsierra.



chen durchzogen. Nur sind die Furchen im Stock viel tiefer. Er steht ja auch 24 Stunden draussen, der Winzer «nur» deren 12. Man kann so einen knorrigen Stock und eine furchige Winzerhand stundenlang betrachten. Das Bild spricht für sich. Und es sagt mehr aus, als wenn der Winzer viel von Pflanzdichte, Sortenwahl und Reben-Erziehungssystemen erzählt. Denn Hände und Rebstöcke lügen nie. Sie erzählen einem immer alles. Was wir hier an diesem windigen Morgen draussen im Rebberg erzählt bekommen, nährt die Vorfreude auf den Wein. Beim Zurückgehen zur kleinen Landstrasse zupft Jesús ein Kraut aus dem Boden. Es ist wilder Fenchel. Und beim Zurückfahren ins Dorf entdecken wir auf einer Krete plötzlich eine ganze Armee von stillen, aber

*Hände und Rebstöcke lügen nie.
Sie erzählen einem immer alles.*

mächtigen Arbeitern. Hunderte von Windrädern produzieren heute bis zu 40 Prozent der elektrischen Energie in diesem Teil Spaniens. In der Bewegung der gewaltigen Flügel erkennen wir die Kraft dieser Landschaft. Später, beim Degustieren des Osoti 2004 «Vendimia seleccionada», einer Selektion aus den besten Parzellen von Jesús

María Alcalde, offenbart sich uns dieses Land auf ganz andere und doch auch wieder auf dieselbe Weise: Wieder spüren wir, wenn auch diesmal mit anderen Sinnen, Kraft gepaart mit Eleganz. Und wie das urtümliche Land mit seinen High-tech-Windmühlen wirkt auch dieser Rioja mit seiner beerig-würzigen Frucht und seiner dichten Struktur modern und archaisch zugleich.

Die beste Arbeiterkantine der Welt?

An der schlichten Bar im «Marin» klopfen Einheimische in einfachen Arbeitskleidern «ihrem» Weinbauern Jesús María Alcalde und dessen Entdecker Josep Maria Pujol auf die Schultern. Dank den beiden gehört Andosilla schliesslich auch zum erlauchten Kreis derjenigen Dörfer, deren Name das Etikett eines Top-Rioja ziert. Die Tatsache, dass für einmal alle «Väter» des Osoti-Erfolges anwesend sind, hat den Wirt und Koch Eugenio Marin bewogen, ein spezielles Menü zu bereiten. Er bittet uns in den Essraum, der in seiner nüchternen, anspruchslosen Art an eine Arbeiterkantine erinnert. Es ist eines derjenigen Lokale, wo man nichts erwartet und alles bekommt, was man sich nur wünschen kann. Der Salat mit frischen

Zwiebeln, Birnenscheiben und Tomaten ist genauso eine Sensation wie die dann folgenden Spargeln im Teig mit Bacalao-(Kabeljau-)Bäckchen und Spinat. Es ist immer wieder ein kleines Wunder, was gutes Essen und guter Wein zusammen bewirken. Man fühlt sich entspannt und zufrieden. Worte und Gedanken kreisen plötzlich so scheinbar leicht wie die Flügel der Windkraftwerke draussen vor dem Dorf. Josep Maria Pujol erklärt, warum Osoti seine Weine nicht nach der starren Struktur der Crianzas, Reservas und Gran Reservas bereitet, aber an den traditionellen Sorten der Region, nämlich Tempranillo, der wenig bekannten, aber vorzüglichen Sorte Graciano (bringt Duft, Farbe und Struktur) und Mazuelo (Carignan) festhält. «Wir wollen unsere Weine nicht nach starren Bestimmungen ausbauen, sondern so, wie wir es für rich-

**Kochkünstler in der Provinz:
Eugenio Marin serviert Spezialitäten
wie Spargeln im Teig mit Kabeljau.**



tig halten.» Diese einleuchtende Begründung wird gleich noch einleuchtender beim nächsten Schluck vom frisch-süffigen «Gaudon». Man kann nur staunen über den Charme dieses unkomplizierten Bilderbuch-Rioja.

Ein neues Kapitel in der Rioja-Geschichte

Wenn ein Dorf wirklich ein Dorf sein will und nicht nur eine Ansammlung von Wohngehäusen, braucht es vor allem eines: ein Gasthaus, wo man jeden Tag mit Freude hingehet. Das «Marin» in Andosilla, benannt nach seinem Patron Eugenio Marin, ist so gut, dass selbst Josep Maria Pujol, der im fernen Alella bei Barcelona am Mittelmeer wohnt, gerne den langen Weg «ans Ende der Welt» auf sich nimmt. Josep Maria Pujol ist als Weinprofessor, Winzer und Pionier des biologischen Anbaus eine bekannte Persönlichkeit in Spaniens Weinbau. Als eingefleischter Katalane realisiert er seine Weinprojekte vor allem in seiner Heimat. Als er aber von den Winzern in Andosilla am Rande der Rioja hörte, die ihre Trauben kontrolliert biologisch anbauen, die Ernte aber an Genossenschaften und Handelshäuser verkaufen, wo sie zu anonymen Markenweinen



Die «drei Musketiere» für den neuen Rioja:
Der Winzer Jesús María Alcalde, der junge Önologe Jordi Gili Puig und Josep Maria Pujol (von links) bringen gemeinsam den vorzüglichen Osoti Vendimia seleccionada in die Flaschen.



Gute Küche kommt ohne viel Dekor aus. Wenn im nüchternen «Marin» das Essen serviert wird, redet der TV-Nachrichtensprecher ins Leere.

verarbeitet werden, sah er die Chance, auch in der Rioja, der berühmtesten Weinregion Spaniens, ein neues Kapitel zu schreiben. «Immer wieder hatte ich davon geträumt, einen Rioja zu keltern, der aussergewöhnlich und doch mehrheitsfähig ist. Ein erschwinglicher Spitzenwein, charmant und doch komplex, früh trinkreif und doch lagerfähig. Vor allem aber sollte es ein Wein sein, der mit jedem Schluck für seine Herkunft, die Rioja, steht. Insgeheim hatte ich mich schon damit abgefunden, dass dieser

Traum wohl immer ein Traum bleiben wird. Doch dann, als ich 1997 den Winzer Jesús María Alcalde kennen lernte, wusste ich, dass das Schicksal entschieden hatte, den Traum wahr werden zu lassen. Damit ein Projekt wie Osoti umgesetzt werden kann, müssen unzählige Puzzlesteine ineinander passen. Das Entscheidende ist aber, dass die richtigen Leute zum richtigen Zeitpunkt zusammenkommen», erzählt Josep Maria Pujol. Heute, neun Jahre später, gilt Osoti als Inbegriff eines fruchtbetonten Rioja mit gut integrierter Eichenholzwürze, aber immer noch klar geprägt von den klassischen Sorten.

Beerig-würzige Frucht, dichte Struktur – ein moderner und zugleich archaischer Wein.

Osoti Vendimia seleccionada, Rioja DOPa 2004

Trauben: 70% Tempranillo, 20% Mazuelo, 10% Graciano. Jetzt trinkreif, bis 2010 lagerfähig.

Nach 2001 wird der Jahrgang 2004 in der Rioja erneut mit «excelente» bewertet.

Degustationsnotiz von David Rodriguez, Einkauf Spanien vom 1.2.2006:
Intensives Rubinrot; im Bukett reizende Noten reifer Brombeeren, eingebunden in Aromen von Vanille und Leder; gehaltvoll am Gaumen, ein dichtes Tanninkleid sorgt für viel Potenzial

Artikel-Nr. 1035.04
CHF 17.50 / € 10,90 (11€ 14,53)

Als Nächstes eine neue Bodega?

In der spanischen Weinliteratur gelten die Weine der Rioja Alavesa und der Rioja Alta als vornehmer als die aus der tiefer gelegenen und entsprechend wärmeren Rioja Baja. «Ein Vorurteil», glaubt Josep Maria Pujol. «Wenn man in der Baja qualitätsorientiert arbeitet, können hier genauso ausdrucksstarke Weine entstehen», fährt er fort. Sein Mitarbeiter Jordi Gili Puig nickt zustimmend. Der 31-jährige Önologe ist für die Vinifikation und den Ausbau der Osoti-Weine in Andosilla zuständig. Jordi hat zwei Hobbys, Laufen und Kochen. Vor einigen Jahren hat er an einem der härtesten Volksläufe in Katalonien, nämlich demjenigen von Montserrat nach Montseñy, teilgenommen. Die 90 Kilometer in gebirgigem Ge-

sondern wenn möglich noch besser werden.» Auch Pujol ist ganz und gar nicht der Typ, der sich gerne auf seinen Lorbeeren ausruht. Noch werden die Osoti-Weine in der alten Kooperative am Rande des Dorfes gekeltert. Doch Pujol träumt von einer neuen Kellerei. Eine schlichte, funktionale Bodega soll es werden, aber doch ein Bau mit einer Botschaft, nämlich dass im kleinen Andosilla am äussersten Rande der Rioja Baja grossartige Weine reifen, die sich nur in einem Punkt von anderen Top-Riojas unterscheiden: in ihrem moderaten Preis.

«Chuletas» in der «Pipero»

Gleichzeitig führt uns Jesús María in die Geheimnisse seines 3500-Seelen-Dorfes ein.

Jeder weiss alles über jeden. Aber so muss es sein in einem richtigen Dorf. Die Männer kochen für die Frauen und die Kinder. Und wenn die Kinder gross werden, gründen sie ihre eigene «Quadrilla». Und die Geschichte wiederholt sich. Um uns zu zeigen, wie es bei diesen Treffen so zu- und hergeht, lädt uns Jesús für den Abend in die Pipero «La Curva» ein. Auch ein paar Freunde werden da sein, denn heute Abend gibt es zu den «Chuletas de Cordero» (Lammkoteletts),



Jesús María Alcalde und seine Freunde brauchen nur drei Dinge für das private Glück nach Feierabend: ihr Clublokal, eine schöne Glut und ein paar Flaschen Osoti-Wein.



lände mussten in weniger als 24 Stunden bewältigt werden. Jordi brauchte 21 Stunden. Wer diesen Lauf schaffe, so heisst es im Volksmund, könne auch alle anderen Ziele in seinem Leben erreichen. Sein wichtigstes berufliches Ziel, nämlich jeden Osoti-Wein zu einem Leader in seiner Kategorie zu machen, hat er schon erreicht. Langweilig wird ihm deswegen nicht werden, denn, so sagt er richtig: «Wir wollen dieses hohe Niveau nicht nur immer wieder bestätigen,

Er erzählt von der alljährlichen Feria Anfang September, wo acht Tage lang nicht gearbeitet, sondern nur gefeiert, geredet und getanzt wird. Obwohl: Gefeiert und gegessen wird in Andosilla eigentlich das ganze Jahr über. Nicht weniger als 25 «Piperos» gibt es im Dorf. Das sind Clublokale mit einer einfachen Küche, wo sich jeden Samstag befreundete Familien treffen. «Quadrillas» nennt man diese losen Gemeinschaften, die doch meist ein ganzes Leben lang bestehen.

die draussen vor dem Lokal auf einem Feuer aus Rebholz gegrillt werden, etwas ganz Besonderes: Osoti-Wein. Das der ein perfekter Gesellschafter ist, wissen wir inzwischen. Vor wenigen Stunden waren wir als Fremde in dieses Dorf gekommen. Jetzt, wo uns der Wein die Türen geöffnet hat, haben wir es gar nicht mehr eilig, wegzukommen.

Entdeckungen in Nordspanien

Auzolan Viticultores

Olite ist Dorf und Weltstadt zugleich. Der Ort mit heute rund 3500 Einwohnern war im Mittelalter die Residenz der Könige von Navarra. Der gewaltige Palacio Real de Olite kann heute besucht werden, ein Teil davon dient als staatliches Parador-Hotel. Wer nachts durch die engen Gassen mit ihrem Kopfsteinpflaster geht, fühlt sich noch heute um Jahrhunderte zurückversetzt. Pedro Rodeles stammt aus einer alteingesessenen Familie und wohnt im Zentrum der Altstadt an der Calle Mayor. Er ist der Präsident der

hiesigen Genossenschaft und bebaut seine 20 Hektar kontrolliert biologisch. Im Winter baut er zwischen den Rebzeilen Erbsen an. In den eher lehmigen Lagen reift Cabernet Sauvignon, während im steinigen «Pontarrón»-Terroir die Grenache zuhause ist. Auch der Tempranillo reift hier gut aus. Die Auzolan-Linie steht für kernige, mittelgewichtige Cuvées mit Aromen von roten Beeren, Efeu, Leder und Pfeffer. Die Crianzas werden zudem von einer präsenten Eichenholzwürze geprägt.

Quaderna Via

Jeden Morgen früh wandern rund 150 Pilger an der Bodega Quaderna Via in Igúzquiza vor-

vorbei, um zu sehen, wie die Dinge so laufen. Alle Weine aus dem Sortiment von Quaderna



bei. Sie haben im nahen Estella übernachtet und wandern nun weiter in Richtung Santiago. Jorge und Raúl Ripa nehmen die Pilger gar nicht mehr wahr. Ihr Augenmerk gilt ihren Reben. Die schmiegen sich auf rund 600 Metern höchst idyllisch ins Hügelland. 70 Hektar, vor allem Tempranillo und Cabernet Sauvignon, aber auch etwas Merlot und Pinot noir werden inzwischen kontrolliert biologisch angebaut. Der neue Keller, gebaut als klassischer Hof um einen Patio, überzeugt mit seiner Schlichtheit und den ausgesuchten Materialien. Das Brüderpaar verfolgt sein Weinprojekt in jeder Beziehung mit akribischem Fleiss. Zudem schaut Vater Frederico jeden Tag

El Encinar, Navarra DO 2005
Artikel-Nr. 2831.05
CHF 8.40 / € 4,95 (11 € 6,60)

Ganz oben: Aufbruch am Pilgerweg nach Santiago.

Oben: Jorge und Raúl Ripa haben die Bodega Quaderna Via zu einem führenden Betrieb in Navarra gemacht.

Via überzeugen, vom frischfruchtig-würzigen Initium 2005 bis zur wunderschön gelungen, vielschichtigen Reserva 2002. Keine Frage: Quaderna Via gehört zu den interessantesten Aufsteigern in Navarra.



Oben: Stolzler Wein aus einer mittelalterlich anmutenden Umgebung – der Auzolan reift vor den Toren der idyllischen Kleinstadt Olite.

Auzolan, Navarra DO 2005
Artikel-Nr. 1907.05
CHF 10.80 / € 6,40 (11 € 8,53)

«On the Road»

mit María und Dani

Die alten Genossen würden sich im Grab umdrehen, wenn sie das sehen könnten: In der einstigen Genossenschaftskellerei von Carcastillo keltern die 27-jährige María Barrena Belzunegui und der 34-jährige Dani Sánchez Nogué vollfruchtige Spitzenweine und haben sich über den Betontanks eine freakig-farbige Wohnung eingerichtet.

An den Wänden tanzen Comicgirls in schrillen Bikinis. Eine lachende Biene Maya fliegt über eine rote Blumentrompete und aus den Lautsprecherboxen flutet leichte Bossa-Nova-Musik. Auf dem Nachttisch von María

gen und Worten gehen. «Schauspieler sind Krieger des Herzens», hat Artaud einmal gesagt. Aber wer María und Dani trifft, merkt schnell: Auch Winzer/-innen sind, wenn sie ihr Metier mit Liebe und Leidenschaft betreiben, Krieger/-innen des Herzens. Dani übrigens hat ein anderes Hobby: Gleitsegeln. Wann immer er Zeit hat, fährt er hinauf in die spanischen Pyrenäenausläufer und hebt ab. «Zwanzig Minuten bin ich durchschnittlich in der Luft, aber gefühlsmässig sind es manchmal nur ein paar Sekunden, das nächste Mal dafür eine ganze Ewigkeit», sagt er.

Daniel trifft Dani

Carcastillo ist ein kleines Dorf in Navarra, am Rande der Bárdenas Reales, einer bizarr-einsamen Wüstenlandschaft, die heute als Naturpark geschützt ist. Bekannt ist das Dorf wegen des Monasterio de la Oliva. Seit



María und Dani keltern ihre Spitzenweine in einem verlassenem Winkel Navarras. Doch immerhin: Zum Einkaufen und Einkehren kennen sie ein paar gute Adressen.

finden wir Texte des französischen Philosophen Antoine Artaud. Demnächst wird die junge Winzerin in Barcelona am «Teatro de los Sentidos» (Theater der Sinne) mitwirken, das auf den Ideen von Artaud basiert und bei dem die Besucher durch ein Labyrinth von Düften, Geräuschen, Berührun-



Tres de Azul y Garanza, Navarra DO 2005

Artikel-Nr. 1811.05
CHF 13.50 / € 7,95 (11€ 10,60)

Seis de Azul y Garanza, Navarra DO 2004

Artikel-Nr. 1867.04
CHF 23.- / € 13,80 (11€ 18,40)

dem 12. Jahrhundert leben hier Zisterziensermönche. Deren 19 sind es gegenwärtig noch. Bis vor Kurzem haben sie auf 17 Hektar Wein angebaut. Nun wurden die Weinberge verpachtet und die Kellerei steht leer. Padre Daniel ist froh darüber. Er danke Gott, dass er diese Bürde habe abgeben können,

Mit Theater und Gleitschirmsegeln erweitern sie ihren Horizont, auch dem Wein zuliebe.

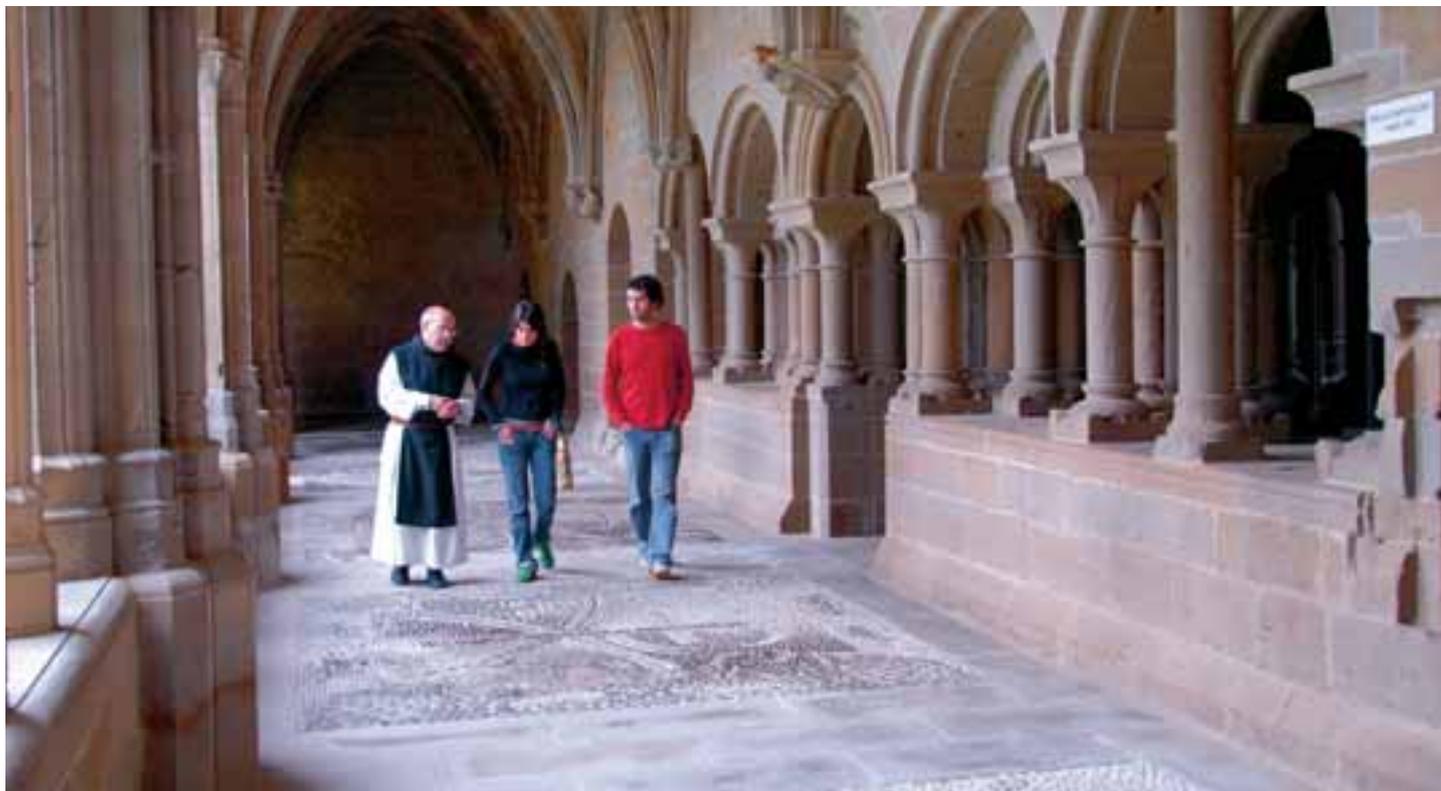
sagt er. Der junge Dani Sánchez, der neben ihm steht, hört aufmerksam zu. Wenn die beiden Daniels so nebeneinander stehen, dann sehen wir zwei Epochen. Eine, die zu Ende geht, und eine, die gerade begonnen hat. 2001 haben Dani und María ihre ersten Weine gekeltert. Inzwischen vinifizieren sie schon stolze 40 Hektar (davon 8 Hektar in eigenem Besitz). Mit ihrem ungewöhnlichen Namen «Azul y Garanza» (zu deutsch «Blau und Karminrot»), dem schlicht-mo-

schichtig und frisch wirken. In der Aromatik zeigen sie oft geradezu subtile blumige, aber auch mineralische Noten. Wie dieses Kunststück gelingt? «Es ist der Einfluss der Wüste. Sie sorgt im Sommer für Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht von bis zu 20 °C. So entstehen Trauben mit dicken Beerenhäuten. Die wiederum sind ein Garant für viel Frucht und Struktur, bei genügender natürlicher Säure», sagt Dani. Der Topwein, der fleischig konzentrierte «Desierto», eine Selektion aus den besten Lagen, hat 15 Volumenprozent Alkohol, aber auch 6 Gramm reife, saftige Säure. Auch nach dem zweiten Glas von diesem Wein fühlt man sich so leicht wie eine Feder.

Gedicht an der Kellerwand

Carcastillo ist die Heimat von María. Ihr Urgrossvater betrieb im Dorf das erste Kino, das damals noch Lichtspieltheater hiess. Ihr

müse angebraten werden. Im Winter flochten sie aus hanfähnlichen Pflanzen einfache Schuhe. Der Vater schliesslich war Finanzchef eines Industriebetriebes im nahen Tudela, der Schiffe, aber auch Rotoren für Windkraftwerke herstellte. Doch seine ganze Freizeit verbrachte er in Carcastillo und



dern, einprägsamen Etikettendesign, vor allem aber dank der Qualität ihrer Weine haben die beiden bewirkt, dass die spanische Weinwelt gegenwärtig so aufmerksam wie schon lange nicht mehr nach Carcastillo schaut. Azul y Garanza steht für massive, vollfruchtige Weine, die trotzdem viel-

Grossvater war Winzer und Bauer. Jedes Jahr zog er für fünf Monate hinaus in die einsamen Bardenas, bestellte dort die Felder, hauste in einer einfachen Hütte, «Cabañas» genannt, und ass Migas. Das sind in Wasser aufgeweichte Brotstücke, die in einer Pfanne zusammen mit etwas Chorizo und Ge-

Wachablösung im südlichen Navarra: Die Mönche vom Monasterio de la Oliva bauen seit Kurzem keinen Wein mehr an, María und Dani sorgen dagegen mit jedem Jahrgang für mehr Furore.

legte, der Familientradition entsprechend, wieder Rebberge an. María und Dani führen dieses Projekt fort. «Bewusste Bewegung» heisst das Lebensprinzip des ungewöhnlichen Winzerpaares. Es ist ihre Reaktion auf den abgelegenen Ort, den sie zu ihrem Lebensmittelpunkt gemacht haben. Bewegen

mit Musik und Tanz und kehren nach Sonnenaufgang an ihre Arbeit zurück. Nach Barcelona zur Theaterprobe von María. Oder nach San Sebastián, der Diva unter den spanischen Städten. Es ist schon verrückt. Von ihrem «Wüstendorf» bis an den Atlantik sind es nur zwei Stunden mit dem Auto.



Oben: Das Navarra-Dorf Carcastillo liegt auf halbem Weg zwischen Barcelona und San Sebastián. Wann immer ihnen die Reben und der Wein Zeit dafür lassen, fahren María und Dani ans Meer.



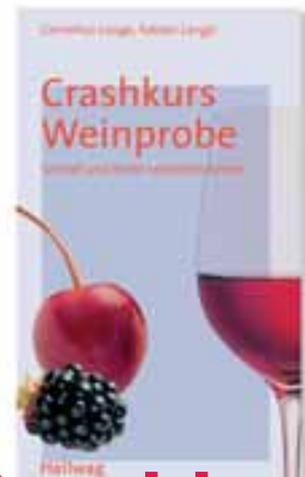
Links: Auf den Bartresen in San Sebastián's Altstadt türmen sich schmackhafte Pintxas (Tapas).

heisst Lesen, Musik hören, Malen. Und wegfahren, wenn Zeit dazu da ist. Dann sausen sie los in ihrem blauen Bus. Mit Freunden hinaus in die Wüste, zu den «Castillos de Tierra», den bizarren Erd- und Steintürmen. Sie nehmen Wein und Essen mit und feiern den Sonnenuntergang und die Nacht

In der baskischen Hafenstadt verbringen sie die Nacht schon mal beim «Txikiteo», gewissermassen die gesteigerte Form der Tapas-Kultur. Das heisst, es ist lauter, das Gedränge ist grösser. Und die Auswahl der Häppchen, hier Pintxos genannt, ist schlicht umwerfend. Vollgetankt mit städtischem Leben und salziger Atlantikluft, kehren sie dann zurück ins stille Carcastillo. Dort hat María kürzlich ein Gedicht an die nackte Kellerwand geschrieben. Es geht um eine Traube, die betrunken geworden ist von der Schönheit der Landschaft, in der sie gewachsen ist. Gibt es etwas Schöneres, als wenn Poeten Wein machen? *Thomas Vaterlaus*

Trends im Biomarkt

pek. Die BioFach 2006, die bedeutendste Messe für biologische Landwirtschaft, stellte die wichtigsten Trends vor. So gewinnen soziale Überlegungen an Bedeutung, also fairer Handel mit Bioprodukten. Deutschland konsumiert rund 30 Prozent der Bioprodukte Europas, die Schweiz beachtliche 6 Prozent. Mit Ausgaben für Biolebensmittel von 107 Euro pro Kopf liegt die Schweiz an der Spitze. Bei den Bioläden wachsen das Angebot und ebenso die Verkaufsflächen, die Waren werden professioneller präsentiert. Der bekannte Zukunftsforscher Matthias Horx sagt denn auch voraus, dass nach der Discountwelle vermehrt ökologische und ethisch erzeugte Lebensmittel Aufwind erleben werden.



Crashkurs Weinprobe

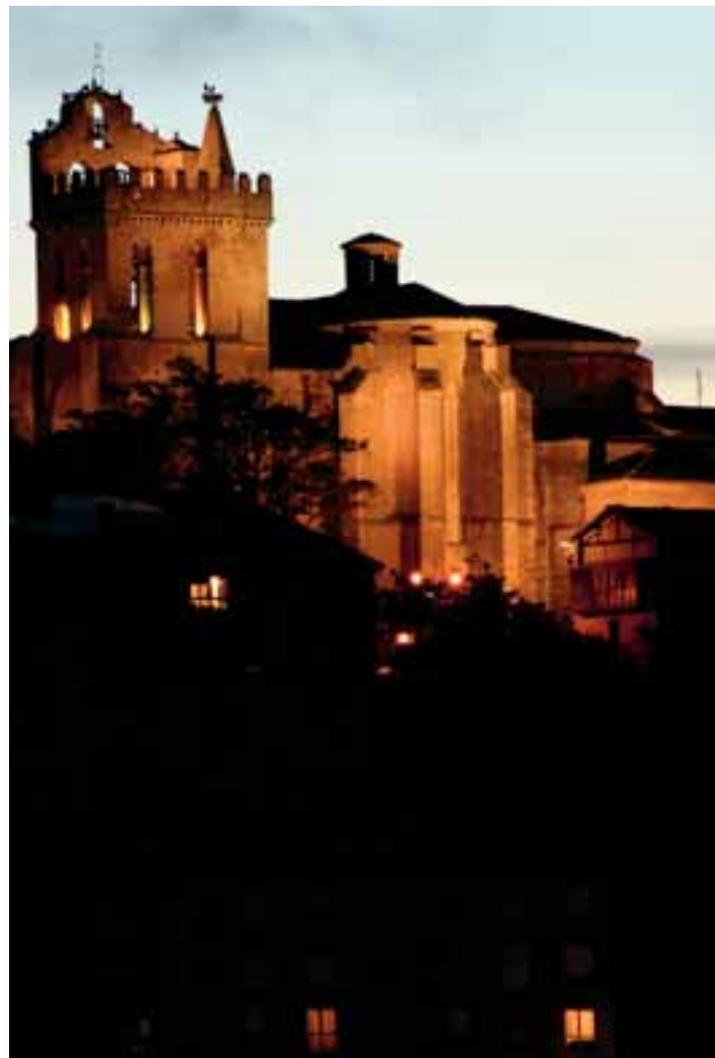
pek. Wein geniessen ist mehr als nur «schmeckt mir» oder «schmeckt mir nicht». Cornelius und Fabian Lange sind bekannt dafür, Weinfachwissen auf leicht verständliche und unterhaltsame Art zu präsentieren. Sie haben sich einmal mehr in die Lage der ganz normalen Weintrinker versetzt und sich mit ihren Wünschen und Bedürfnissen beschäftigt. Nach dem Motto «man schmeckt nur, was man weiss» geben die beiden praktische Tipps. Der Westentaschen-Ratgeber «Crashkurs Weinprobe» zeigt dem Leser alle wichtigen Details für das Degustieren von Wein.

ISBN 3-8338-0147-6
CHF 12.80 / € 6,90
www.hallwag.de

Von Erdschlössern und Windkämmen

Von Thomas Vaterlaus

Nirgendwo sonst zeigt sich Spanien so abwechslungsreich wie in den nördlichen Regionen Navarra, La Rioja und dem Baskenland. Das Spektrum reicht von den bizarren Wüstenlandschaften der Bárdenas Reales bis zur baskischen Metropole San Sebastián, dem schönsten und elegantesten Badeort in Spanien. Dazwischen haben Künstler wie Eduardo Chillida und Architekten wie Santiago Calatrava eigenwillig ästhetische Akzente gesetzt.



Laguardia: die Diva auf dem Hügel

Gäbe es einen Wettbewerb um das schönste Weinstädtchen Europas, hätte das kleine Laguardia beste Chancen auf den Sieg. Von weitem sichtbar, thront es auf einem Hügel inmitten der Weinberge der Rioja Alavesa. Beim Spaziergang der alten Stadtmauer entlang, vorbei an spielenden Kindern, streift der Blick übers weite, sanft gewellte Land. Wir sehen ein Puzzle aus unzähligen kleinen Rebbergen und Feldern. Diese kleinräumige Weitläufigkeit rührt jedem Besucher mit ihrer Beschaulichkeit das Herz. Irgendwann tauchen wir in das enge Gassengewirr des Städtchens ein, das mit seinen 1500 Einwohnern erstaunlich lebendig wirkt. In der Metzgerei von Paco an der Calle Mayor gibt es hausgemachte Lomos und Blutwurst. Jedes dritte Haus beherbergt eine Tapas-Bar. Und in

der Posada Mayor de Migueloia, wo sich die Gäste zwischen sorgsam restaurierten Steinmauern und massiven Holzmöbeln im antiken Stil bewegen, scheinen Jahrhunderte wie Wolken vorbeigehuscht zu sein. Und doch fasziniert Laguardia nicht nur mit mittelalterlichem Charme. Draussen vor der Stadt ist mit den Bodegas Ysios eine der modernsten Kellereien Spaniens entstanden. Der Architekt Santiago Calatrava hat die in der Sonne glänzende «Metallwelle» in die Landschaft gesetzt. Und doch nimmt das futuristisch-organisch anmutende Ding auf faszinierende Weise die Silhouette der dahinter liegenden Sierra de Cantabria auf. Wenn abends der Hirt Salvador García mit seinen 350 Merinoschafen auf dem Nachhauseweg an dem Kellerneubau vorbeizieht, fließen Vergangenheit

und Zukunft vollends ineinander über. Man sollte Laguardia nicht verlassen, ohne das Portal der Kirche Santa Maria gesehen zu haben. Von einem Vorbau geschützt, tritt der Besucher vor ein gotisches Eingangsportal, deren figürliche Elemente in der Barockzeit so bemalt wurden, dass sie auf ungewöhnliche Weise plastisch hervortreten. Wer von Laguardia weiter an den Atlantik fährt, sollte auf jeden Fall im Winzerdorf Briones einen weiteren Halt einlegen. Die hier ansässige Familie Vivanco hat ihr Geld, das sie im Weinhandel verdient hat, in ein Weinmuseum investiert, das mehr Kulturschätze vereinigt als jedes andere Haus. Das Spektrum reicht von Fundstücken aus den Anfängen der Weinkultur bis zu Picasso-Gemälden zum Thema Wein.

Oben: Stolz thront das Weinstädtchen Laguardia über dem Rebteppich der Rioja Alavesa.

Oben links: Kontrast der besonderen Art – unterhalb des Städtchens glänzt das futuristische Wellendach der Bodegas Ysios.

Tipp

Museo de la Cultura del Vino
Ctra. Nacional 232, km 442
26330 Briones (La Rioja)
Tel. +34-941-322 323
Fax +34-941-322 333
www.dinastiavivanco.com



Verloren in den Bardenas Reales

Nach zwanzig Minuten Fahrt über einsame Sandpisten sind wir mitten in einem mehr als 40 000 Hektar grossen Nichts. Der Handy-Empfang hat schon lange aufgehört und wir lauschen aufmerksam auf den Motor des Jeeps. Denn bei einer Panne würde uns wohl nur ein gewaltiger Fussmarsch in die Zivilisation zurückbringen. Doch seit einigen Jahren ziehen die Bardenas Reales nördlich der Kleinstadt Tudela in Navarra immer mehr Besucher an. Sie kommen zum Meditieren, zum Wandern oder studieren die erstaunlich vielfältige Flora und Fauna. Bizarre Steintürme, «Castillos de Tierra» genannt, säumen den Weg. Was an geheimnisvolle Zeichen oder Kultstätten längst untergangener Völker erinnert, hat die Natur ganz allein geschaffen. Während der weiche Sandstein über Millionen von Jahren erodierte, blieben Granitformationen zurück, die nun eben wie Skulpturen in der leeren Landschaft thronen. Erst mit der Zeit entdeckt der Besucher, wie abwechslungsreich das Land mit seinen tiefen Schluchten und den kleinen Seen ist. Im Sommer klettert hier das Thermometer schon mal auf 40 Grad im Schatten, im Winter dagegen kann es bitter kalt werden. Dann kommen auch die Hirten mit ihren Herden von den Pyrenäen hinunter in die Bardenas und ernähren ihre Wollschafe mit dem

Waren schon in manchen Western und Abenteuerfilmen als Kulisse zu sehen: die bizarren «Castillos de Tierra», zu deutsch: Erdschlösser.

dünnen Steppengras. Wer die Einöde zu Fuss, mit dem Mountainbike oder mit dem Auto erkunden will, findet im kleinen Dorf Murillo el Fruto die perfekte Ausgangsbasis dazu. Hier führt der Basken Kerman Lasquibar zusammen mit seiner Frau Susi (einer vorzüglichen Köchin) die Pension Txapi-Txuri. Was wie ein Zungenbrecher anmutet, wird kurz und einfach «Tschappi -Tschurri» ausgesprochen. Die beiden Gastgeber wissen alles über das weite Nichts vor ihrer Haustür. In einem schlicht gestalteten, leicht esoterisch angehauchten Ambiente findet man bequeme Zimmer. Und in den stillen Stunden in der kargen Wüste wächst die Vorfreude auf die sinnlich-schmackhaften Gerichte, die Susi abends in ihrer kleinen Küche aus vielen lokalen Produkten hervorzaubern wird.

Tipp

Hostal Rural Txapi-Txuri
Calle Santa Ursula, 59
31313 Murillo el Fruto (Navarra)
Tel. +34-948-71 58 08
www.turismoruralbardenas.com



San Sebastián: die schönste aller Muscheln

«La Concha» wird sie zärtlich genannt. Und tatsächlich gleicht die Bucht von San Sebastián mit ihrem breiten feinkörnigen Sandstrand einer perfekt geformten Muschel. Gleich dahinter liegt das Stadtzentrum mit den stolzen Bürgerhäusern und Stadtpalästen. Diese Stadt öffnet sich nicht nur zum Meer, sie scheint geradezu nach ihm zu greifen oder es gar umschliessen zu wollen. Der Strand ist gewissermassen die Wohnstube der Einheimischen. Um die Mittagszeit kann man beobachten, wie viele gut gekleidete Geschäftsleute zum Strand strömen, und sich dort auf Picknickdecken niederlassen, auf denen ihre Frauen und Kinder schon das Mittagessen vorbereitet haben. Abends geht in den Gassen der Altstadt die Post ab. Auf den Tresen der Txikiteo-Lokale türmen sich die Pinxtos, etwa gebackene Miesmuscheln, Garnelen im Speckmantel, Rouladen mit Seespinnencreme usw. Dazu trinkt man Txacoli, den herben baskischen Weisswein, aus einfachen Glasbechern. Oder Sidra, den Apfelwein. In San Sebastián ist das Essen heilig. Der heimische Spitzenkoch Juan Mari Arzak wird verehrt wie ein Gott. Zudem gibt es in der Stadt 80 Klubs von kochenden Männern, der erste wurde 1870 gegründet. Den Frauen ist der Zutritt zu diesen Männerbastionen noch immer verwehrt. Wer an der «Concha»

Fasziniert nicht nur mit dem Strand im Zentrum: San Sebastián ist auch eine Metropole der Kunst und der guten Küche.

spaziert, kann dort, wo der Sandstrand in den Fels übergeht, mächtige «Windkämme» aus erodiertem Eisen sehen. Die Wellen mögen noch so gegen sie andonnern, der Wind noch so peitschen, die skurrilen Kunstgesellen scheinen deswegen ihre gute Laune nicht zu verlieren. Die archaisch reduzierten Plastiken des 1996 verstorbenen baskischen «Nationalkünstlers» Eduardo Chillida sind von der Einsamkeit der dunklen Dorfschmieden geprägt, in denen er sich als Kind aufgehalten hat. 1982 konnte der Künstler nahe dem Dorf Hernani ein Grundstück erwerben, das er in den folgenden Jahren zu einem Skulpturenpark ausbaute. In einer schlicht gestalteten grünen Parklandschaft und im Zusammenspiel mit baskischer Architektur entfalten seine Werke eine seltene Kraft.

Tipp

Museo Chillida-Leku
B° Jáuregui 66
20120 Hernani
Tel. +34-943-33 60 06
Fax +34-943-33 59 59
www.museochillidaleku.com

An Spanien denken wir bei der Käsewahl nicht zuerst, es fehlt uns die Gewohnheit. Darum empfehle ich Ihnen hier auch spanische Käse zum Rioja Osoti.



Schafkäse Roncal – harmoniert prächtig mit dem Osoti.

Roncal

Schafmilchkäse der Rasse Latxa im Roncal-Tal (Region Navarra): ein leicht- bis mittelpikanter, fester Schnittkäse, der laut DOP-Vorschriften mindestens vier Monate reift.

Queso Tetilla

Seine markante Form gleicht einer abgeflachten Zitze (spanisch: Tetilla). Seine Heimat ist die Provinz La Coruña. Ich empfehle einen Queso Tetilla von roher Kuhmilch aus einem Familienbetrieb.



Wildmandli

Kaltgereifter Halbhartkäse aus dem Toggenburg (CH). Sein geschmeidiger Teig und das leicht schimmlige Aroma verschmelzen wunderbar mit den Aromen von Vanille und Leder des Osoti.

... oder probieren Sie zum Rioja Osoti Ihren Lieblingsbergkäse; er sollte mittelreif sein. Fragen Sie Ihren Käsefachhändler.

Tobias Aeschlimann ist gelernter Käser. Seit 5 Jahren betreut er bei Delinat den Kundenservice und den Weinversand. Im Abhollager St. Gallen führt er für kleine Gruppen Käse- und Weindegustationen durch.

Was heisst ...

... Abgang

(auch Finale, Nachhall, Caudalie)
Beim Abgang wird die Zeitdauer gemessen, die zwischen dem Schlucken bzw. Ausspucken und dem Moment vergeht, wo das Geschmacksbild nicht mehr wahrgenommen wird. Als lang wird ein Abgang von 12 bis 16 Sekunden Dauer bezeichnet. Inzwischen gibt es auch eine Masseinheit für den Abgang: Caudalie (lat. cauda = Schweif). Ein Caudalie entspricht einer Sekunde Nachhaltigkeit. Grosse, gereifte Weine erreichen 15 bis 20 Caudalien. Mehr dazu unter www.delinat.com/abgang.html

... Extrakt

Die nicht flüchtigen Bestandteile des Weines, insbesondere Farbstoffe, Gerbstoffe, Zucker, Mineralien, nicht flüchtige Säuren, Glycerin, Phenole, Proteine, bezeichnet man als Extrakt. Ein Liter Wein enthält lediglich ca. 30 Gramm zuckerfreien Extrakt. Sichtbar wird ein Teil der Extrakte bei gehaltvollen, gereiften Rotweinen: Die Gerbstoffe (Phenole) polymerisieren mit der Zeit, d.h., sie bilden grössere Ketten und fallen als Feststoffe aus (Bodensatz). Extraktreiche Weine haben aber nicht automatisch viel Alkohol. Mehr dazu unter www.delinat.com/extrakt.html

... Crémant

Crémant ist der Sammelbegriff für hochwertigen französischen Schaumwein ausserhalb der Champagne, also für Schaumweine, die nach der traditionellen Methode der Flaschengärung erzeugt wurden. Ein Crémant muss eine ganze Reihe Kriterien erfüllen, u.a. eine obligatorische Geschmacksprüfung. Mehr dazu unter www.delinat.com/cremant.html

... Schönen

Um Weine zu klären, werden sie meistens filtriert; dieser Vorgang wird mit Schönungsmitteln beschleunigt und verstärkt. Entfernt werden Proteine, ausgefällte Tannine, aber auch Bakterien. Einige der früher zugelassenen Mittel wie Blutmehl sind heute verboten. Häufig verwendet werden Eiweiss, Mittel auf Basis von Fischblasen, Bentonit (Ton), Aktivkohle, Kasein. Gemäss Delinat-Richtlinien verboten sind Gelatine, Silber, Kaliumferrocyanid, Kalziumphytat, Metaweinsäure. Mehr dazu unter www.delinat.com/schoenen.html

Vertiefen Sie Ihr Weinwissen

Die erklärten Fachausdrücke sind hier nur kurz umschrieben. Mehr dazu erfahren Sie auf der Delinat-Homepage unter

www.delinat.com/«Stichwort-siehe-oben».html



Vom Bodybuilder zum Charakterwein

Avola liegt im Süden der Provinz Siracusa. Von hier stammt der Schwarze von Avola oder eben der Nero d'Avola. Früher wurde der Wein von dieser Traubensorte hauptsächlich für Verschnitte in den Norden geliefert, um mit seiner dunklen Farbe und dem reichlichen Alkohol den dünnbrüstigen Massenweinen des Nordens etwas mehr Schein zu verleihen.

Doch der Nero d'Avola, auch *Calabrese* oder im Dialekt *Calavrisi* genannt, ist zu mehr fähig; sein Potenzial ist gross: Kenner ordnen den Wein ungefähr zwischen Cabernet Sauvignon und Syrah ein. Aromatisch, vollmundig, vielschichtig, langlebig sind seine Eigenschaften, typisch die intensiven Aromen von reifen Heidelbeeren, Gewürzen und schwarzen Kirschen. Kräftige Tannine,

ein hoher Alkoholgehalt und oft auch eine saftige Säure machen den Wein lagerfähig. Er passt besonders gut zu kräftigen Fleischgerichten.

Reinsortig wird der Nero d'Avola mit Vorteil im Holzfass ausgebaut. Doch auch die Rolle des Partners in Assemblagen spielt er erstklassig, etwa mit Cabernet Sauvignon oder Merlot. Heute findet man diese Rebe vor allem in den Provinzen Siracusa und Ragusa, aber auch im Zentrum der Insel, im Südosten der Provinz Palermo und in der Provinz Caltanissetta. Wenn viele heute die Sorte Primitivo aus Apulien als Weinentdeckung loben, schwören Kenner auf Nero d'Avola und sagen ihm eine grosse Zukunft voraus.

Nero-d'Avola-Weine bei Delinat

Von links:

Karas, Sicilia IGT 2002

100% Nero d'Avola
Dunkles Kirschtrot, fast schwarz; in der Nase dunkle Früchte, Cassis, schön eingebundenes Holz mit Noten von Vanille und geröstetem Gebäck; im Gaumen überzeugt die dichte Struktur, der kräftige Körper und die verführerische Aromatik, feinkörniges Tannin und ein lang anhaltendes Finale runden den Genuss ab. Entwicklungsfähig!
Lagerfähig bis 2009.
Artikel-Nr. 1307.02
CHF 24.50 / € 15,50 (11 € 20,67)

Vasulo Kauro, Sicilia IGT 2004

100% Nero d'Avola
Dichtes Kirschtrot mit violetten Reflexen; intensive und komplexe Frucht nach Kirschen, Pflaumen, schwarzem Pfeffer und Dörrfrüchten; weich und frisch mit einem ansprechenden Tannin, sehr fruchtiger Wein, Cassis dominiert im Abgang. Lagerfähig bis 2009.
Artikel-Nr. 1294.04
Nur noch in der Schweiz lieferbar.
CHF 14.50

Vasulo Kauro, Sicilia IGT 2003

100% Nero d'Avola
Kirschtrot; fruchtiges Bukett von Feigen, Zwetschgen, Kirschen, dezente Note von Mokka; weich und frisch, dichtes Gaumenempfinden. Lagerfähig bis 2008.
Artikel-Nr. 1293.03
Nur noch in Deutschland/Österreich lieferbar. € 8,90 (11 € 11,87)

Villa Dorata, Sicilia IGT 2005

45% Nero d'Avola plus Cabernet Sauvignon und Merlot
Kirschtrot; warmes Bukett nach Kirschen, Zwetschgen und Tabak, schwarzem Pfeffer; im Gaumen weich und ausgewogen mit einem schönen Schmelz. Lagerfähig bis 2009.
Artikel-Nr. 1446.05
CHF 13.- / € 7,80 (11 € 10,40)

Villa Dorata La Magia, Sicilia IGT 2004

40% Nero d'Avola plus Cabernet Sauvignon und Merlot
Kirschtrot; komplexes Bukett nach Brombeeren, Cassis, Schokolade und Gewürz; im Gaumen verführerisch weich und geschmeidig, stützende Struktur, würzige Noten im Abgang. Lagerfähig bis 2009.
Artikel-Nr. 1892.04
CHF 23.- / € 14,50 (11 € 19,33)





«Durch die Nero-d'Avola-Traube wurde ein
önologisches Sizilien bekannt, das man bis
anhin nicht kannte.»

**Rebberge und Weingut von
Marchese De Gregorio, Villa Dorata
in der Weinregion Alcamo, südwest-
lich von Palermo.**



Weinbau auf Sizilien

Bereits in der Antike (6.–5. Jh. v. Ch.) wur-
den auf Sizilien Reben angebaut, vor allem
für Süssweine. Doch erst im 14. Jahrhundert
begann man, den Weinbau zu fördern. Ex-
portiert wurde nach Norditalien. Insbeson-
dere den starken Süssweinen konnte der
strapaziöse Transport nichts anhaben. Aber
auch der Weinkonsum auf der Insel stieg
stetig, gehörte doch Palermo mit seinen
rund 100 000 Einwohnern zu den grössten
Städten Europas.

Mitte des 20. Jahrhunderts haben dann
künstliche Bewässerung und Düngung viel
Schaden angerichtet. Überproduktion und
Massenweine führten dazu, dass grosse
Mengen zu Industrialkohol destilliert wer-
den mussten. Doch seit den 80er-Jahren
gibt es immer mehr Winzer, die auf Quali-
tät achten und mit ihren Weinen auch inter-
national Erfolg feiern. Lage und Klima sind



ideal für den biologischen Rebbau: Wenig
Regen und heisse Sommer machen Fungi-
zide überflüssig und in den nährstoffarmen
Böden werden die Reben nicht zu Höchst-
erträgen gezwungen. Ideal für Qualitäts-
weine sind auch die vielen Hanglagen mit
optimaler Ausrichtung zur Sonne. Reben
wachsen in Sizilien bis auf 900 Meter über
Meer, die kühlen Sommernächte gleichen
die Tageshitze aus.

Peter Kropf



5 Fragen zu Nero d'Avola

Im Delinat-Sortiment finden sich verschiedene Weine aus der Nero d'Avola-Traube. Martina Korak sprach mit den beiden Winzern Marchese Massimo De Gregorio (Villa Dorata) und Rosario Cicazzo (Vasulo Kauro und Karas).

Was zeichnet Nero d'Avola aus?

De Gregorio Es ist eine autochthone Sorte, die sehr wichtig für Sizilien ist. Durch sie wurde ein önologisches Sizilien bekannt, das man bis anhin nicht kannte.



Marchese Massimo De Gregorio

Cicazzo Ihr grosses Verdienst ist ohne Zweifel, dass sie einem sizilianischen Rotwein zu internationalem Ansehen verhilft: einem eleganten und gleichzeitig klar strukturierten Wein. Dadurch wurde das alte Bild der alkoholstarken sizilianischen Weine von mittlerer Qualität umgestossen.

Was kann man von gut gemachten Weinen aus dieser Traubensorte erwarten?

De Gregorio Die Kraft der sizilianischen Erde mit ihren Düften und natürlich die Wärme der Sonne.

Cicazzo Zu erwarten ist ein fruchtiger Wein, mitunter erkennt man auch Konfitüre-Noten. Ein Wein mit einer bemerkenswerten Frische, die typisch für die Traubensorte ist, aber auch vom Terroir abhängt.

Welche Gerichte genießt man am besten zu einem Nero d'Avola?

De Gregorio Am besten rotes Fleisch, Wildgerichte und gereifte Käse.

Cicazzo Klassisch sind Braten, aber auch sizilianische Fischgerichte mit Saucen, zum Beispiel Zackenbarsch oder Tunfisch. Oder man genießt ein Glas Nero d'Avola mit unserem ragusischen Caciocavallo-Käse.

Wie rasch ist ein guter Nero d'Avola trinkreif, wie lange ist er haltbar?

De Gregorio Natürlich ist das abhängig vom Traubengut und von der Vinifikation (Holzausbau usw.), aber meist ist er ein Jahr nach der Ernte trinkreif mit einem Lagerungspotenzial von 3 bis 4 Jahren.

Cicazzo Nach meinem Geschmack sollte man einen Nero d'Avola jung trinken, ungefähr ein Jahr nach der Ernte, um die typische Frucht zu erhalten. Aber er ist mit einem guten Polyphenolgehalt ausgestattet, deshalb entwickelt er sich auch während 2 bis 3 Jahren gut. Höher würde ich nur in ausgesprochen guten Jahren gehen.



Rosario Cicazzo

Was dürfen Weinfreunde von den Weingütern Siziliens in den nächsten Jahren erwarten?

De Gregorio Es gibt ein grosses Interesse an der Wiederentdeckung der autochthonen Sorten, im Besonderen Catarratto, Insolia, Grillo, Perricone. Man arbeitet sehr an der Verbindung zwischen Wein und Terroir, auch im Zusammenhang mit Weintourismus. Neben den Weinen gibt es in Sizilien

vieles zu entdecken, neben der Gastronomie auch die unzähligen Kunstwerke und Denkmäler in Sizilien. Deshalb können Weinfreunde von uns erwarten, dass wir Weine machen, welche die Verbindung zum Boden, von dem sie stammen, ausdrücken.

Cicazzo Wir hoffen für die nächsten Jahre, dass die Rebbauern immer mehr auf die Qualität achten, in Respekt vor der Tradition. So könnte man alte Rebsorten neu entdecken, aber auch mit einigen internationalen Rebsorten arbeiten, die in unserer Gegend ausgezeichnete Resultate erzielen.

Interview: Martina Korak



Spanische Lehrer im Bio-Unterricht

dar. An rund 200 Schulen in Andalusien werden Lehrer auf biologische Lebensmittel sensibilisiert. In Versuchsgärten erfahren sie, wie eine umweltgerechte Landwirtschaft funktioniert. Zudem stehen «Kochen» und «gesunde Ernährung» auf dem Programm. Lanciert wurde das Projekt von «Columela», einem Zusammenschluss von 10 Entwicklungswerken für umweltgerechte und soziale Landwirtschaft. Ganz im Sinne des andalusischen Landwirtschaftsministeriums soll die Existenz in ländlichen Regionen gesichert werden.

Infos:
www.columela.org/proyectos/agriculeco.htm

Delinat-Kunde Heinz Scholz rät

Richtig gut einkaufen

pek. Es ist nicht immer leicht, aus der Riesenauswahl an Lebensmitteln das Gute auszuwählen. Das Buch «Richtig gut einkaufen» von Heinz Scholz hilft hier weiter. Es zeigt in prägnanter Weise auf, welche Unterschiede zwischen biologisch und herkömmlich produzierten Produkten bestehen. Informationen über die gesundheitliche Wirkung und Inhaltsstoffe der wichtigsten Lebensmittel sind ebenso aufgeführt wie die möglichen Gefahren durch Schadstoffe und Lebensmittelzusätze. Ein Ratgeber mit vielen Einkaufstipps und viel Wissen für eine gesunde, wohlschmeckende Ernährung.

Der Autor Heinz Scholz ist Chemotechniker mit Zusatzausbildung in Lebensmittelanalytik.



Informationen zum Buch:
ISBN 3-9523015-1-5
CHF 29.50 / € 19,50
Verlag Textatelier.com,
www.textatelier.com

Viel Essen macht viel breiter
und hilft zum Himmel nicht,
es kracht die Himmelsleiter,
kommt so ein schwerer Wicht.

Das Trinken ist gescheiter,
das schmeckt schon nach Idee,
da braucht man keine Leiter,
das geht gleich in die Höh'!

Joseph Eichendorff



Pimientos asados



Susi Cortés vom Restaurant Txapi-Txuri (siehe Seite 14) mit Pimientos asados.

Viele schmackhafte Gerichte, die in der Regel leicht zubereitet werden können: Das ist das Aussergewöhnliche an der spanischen Tapaskultur.

thv. Im Norden des Landes werden einem immer wieder Pimientos asados gereicht, für Spanien schlicht und einfach die schmackhafteste Form, Peperoni zu geniessen. Zu diesem Gericht, dessen Geschmack sowohl von der leichten Süsse der Peperoni als auch von röstig-salzigen Noten bestimmt wird, harmoniert am besten ein frischer, unkomplizierter, beerig-würziger Rotwein wie der Rioja Osoti.

Zutaten

- 2 rote Peperoni (Paprikaschoten)
- 1 Esslöffel Weissweinessig
- 3 Esslöffel Olivenöl Extra Vergine
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL gemischte Kräuter, fein geschnitten
- Salz

Zubereitung

Die ganzen Peperoni mit etwas Olivenöl im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen rund 20 Minuten garen. Peperoni herausnehmen, auf dem Blech mit Alufolie bedecken und abkühlen lassen. Danach die Peperoni schälen, in Stücke schneiden und entkernen. Salz, Weinessig und Olivenöl zu einer Vinaigrette verquirlen. Den gehackten Knoblauch in wenig Olivenöl andünsten, mit etwas Peperonisaft, der sich inzwischen gebildet hat, mischen und zur Vinaigrette geben. Diese unter die Peperoni mischen.



**Osoti Vendimia seleccionada
Rioja DOPa 2004**
Artikel-Nr. 1035.04
CHF 17.50 / € 10,90 (11 € 14,53)

Genuss

für Körper, Geist und Gaumen

Von Irene De Cristofaro-Wipf

Dem Alltag den Rücken kehren, das eindrucksvolle Panorama der Signina-Gruppe bewundern, Ruhe, Gastlichkeit und Erholung geniessen – Antonia Schärli und Roland Häfliger machen es möglich. Dank einer ausgewogenen Küche mit vorwiegend biologischen Produkten und zahlreichen erlesenen Delinat-Weinen wird der Aufenthalt im FidazerHof zu dem, was er verspricht – zu einem Genuss für Körper, Geist und Gaumen. Ein Besuch in der Wohlfühloase in Flims/Fidaz.

Goût mieux, Slow Food, Ayurveda: Der FidazerHof bietet alles, was das Herz eines ernährungs- und naturbewussten Menschen begehrt. Genuss pur mit gutem Gewissen. Immer mehr hat sich in den letzten Jahren das ungewöhnliche Angebot von Antonia Schärli, Ayurveda-Ärztin, und Roland Häfliger, Gastronom, herumgesprochen, immer öfter ist das kleine Hotel mit seinen zehn gemütlich und nach baubiologischen Erkenntnissen umgebauten Zimmern ausgebucht. Das war nicht immer so und vor allem wurden die beiden Luzerner von den Berglern nicht mit offenen Armen empfangen. «Diese Körnlipicker verschwinden schnell wieder!», so der Tenor bei den Einheimischen. Weit gefehlt, sie sind noch immer da und mit ihnen ein florierender FidazerHof, welchen sie vor 13 Jahren übernommen haben.

Ein Paar mit unkonventionellen Ideen

Von Luzern nach Flims, von der urbanen Zone ins Bergdorf, von den für Neues und Ungewohntes offenen Menschen zu den eher zurückhaltenden Bündnern. Für die unkonventionellen Ideen des jungen Paares konnten sich die Flimser nicht erwärmen. Sie waren überzeugt, dass sich die Städter

schnell wieder verabschieden würden. Aber sie sind geblieben. «Irgendwie waren wir mit unseren Ideen etwas zu früh», blickt das Paar zurück, «und wir waren zu Beginn vielleicht auch zu extrem, richtige Biopioniere eben.» Die Speisekarte bestand aus grauem Recyclingpapier, von Anfang an figurierten vegetarische Gerichte auf der Karte, wo immer möglich wurden regionale, saisongerechte und biologische Produkte verwendet, und das ist bis heute so geblieben. «Der Erfolg gibt uns Recht», freut sich Roland Häfliger, «wir haben immer mehr Gäste, die genau dieses Angebot suchen und bei uns finden.» Und die bereit sind, den höheren Preis, welchen diese gesunde Ernährung mit sich bringt, zu bezahlen. «Der Trend geht ganz klar in diese Richtung, wir haben den richtigen Weg beschritten und es hat sich herumgesprochen, dass unser Angebot ehrlich ist. Wir setzen auf Qualität und nicht auf Quantität», so das Credo von Roland Häfliger und Antonia Schärli, «und beim Personal auf Freundlichkeit. Unser Betrieb ist klein, individuell, persönlich und familiär.» Und, so wäre hier anzufügen, sehr heimelig, gemütlich und einladend.

Alles zu seiner Zeit

Wen es bereits im Februar nach Erdbeeren oder im März nach Spargel gelüftet, der muss im FidazerHof auf diesen Genuss verzichten. Steaks aus Amerika oder Neuseeland sind ebenfalls nicht auf der Speisekarte zu finden. Dafür Biobeef aus dem Bündner Oberland, jeweils ab April Grünspargel aus dem benachbarten Trin und im Sommer süsse Erdbeeren aus der Region. Alles zu seiner Zeit also. Ganz so, wie es sich für ein Goût-Mieux- und Slow-Food-Restaurant gehört. Eine wunderschöne Weinkarte mit erlesenen Tropfen setzt den Gerichten die Krone auf. Bei den Weissweinen sind es vor allem die einheimischen Bündner Weine,

welche den Gästen gefallen, beim Rotwein setzt der FidazerHof unter anderem auf Delinat-Weine. 20 verschiedene biologische Weine von Delinat stehen zur Auswahl. «Bevor wir einen Wein auf die Karte nehmen, wird er degustiert», so Roland Häfliger, «und bei Blinddegustationen mit Kennern hat schon oft ein Delinat-Wein das Rennen gemacht.» Er selber schätzt den Mas Igneus aus dem Priorat ganz besonders: «Das ist ein schön kräftiger Wein und er passt sehr gut zu einer Zigarre aus Kuba!» Genussvoll an diesem Wein nippen, mit Wonne an der Zigarre ziehen (schliesslich ist auch Tabak ein Naturprodukt) – das sind Momente, die Häfliger geniess. Und seine Partnerin? «Ich rauche nicht, aber ich trinke sehr gerne Wein. Mein absoluter Lieblingswein ist der grüne Veltliner von Meinklang.» Und wo spannt das Paar am liebsten aus? «Beim Vellofahren im Bündner Oberland erholen wir uns sehr gut, die besten Ferien waren aber jene in einer Alphütte ohne Handyempfang!» Natürlich werden andere Hotels besucht, etwas «Spionage» muss sein. Auch Ayurveda-Kuren stehen ab und zu auf dem Programm, «die sind aber überall teurer und weniger gut als bei uns», fügt Roland Häfliger schmunzelnd an.





Buchweizenpizokel mit Gemüse und Röstzwiebeln

Zutaten (für 15 Portionen)

600 g Dinkelweissmehl
 400 g Buchweizenmehl
 6 Eier
 300 g Milch
 300 g Wasser
 Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Trockene Zutaten vermengen. Die restlichen Zutaten begeben und rühren, bis der Teig Blasen wirft, abschmecken. In siedendes Salzwasser vom Brett schneiden und pochieren und im Eiswasser abkühlen.

Für 1 Portion Pizokel (ca. 150 g):
 Wenig Knoblauch mit getrocknetem Salbei andünsten, vorblanchiertes Gemüse (Spinat, Karotten, Wirsing etc.) dazugeben, Würfel von geschwellten Kartoffeln und warme Pizokel daruntermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und geriebenen Alpkäse oder Bergkäse darunterziehen. Auf grossem Teller anrichten, nochmals etwas Käse darübersteuen und im Ofen bei Oberhitze (oder unter dem Grill) überbacken. Am Schluss noch mit frischen Kräutern und Röstzwiebeln garnieren.

Dazu empfiehlt Roland Häfliger den Zweigelt vom Weingut Meinklang.



Meinklang Zweigelt Qualitätswein Burgenland 2003

Artikel-Nr. 2038.03
 CHF 15.- / € 8,90 (11€ 11,87)

Ob gemütliche Landbeiz oder trendiges Stadtlokal, edles Ambiente oder währschafte Kost – mit dem vom WWF lancierten Label «Goût Mieux» werden Gastronomiebetriebe in der Schweiz ausgezeichnet, die Wert legen auf einheimische, frische und saisonale Zutaten in biologischer und fair gehandelter Qualität.

Das Bewusstsein für tier- und umweltgerechte Lebensmittel wächst. Doch während biologische und fair gehandelte Produkte im Detailhandel boomen, führen sie in der Gastronomie ein Schattendasein. Im Restaurant weiss man oft nicht, was einem aufgetischt wird. Das Gastro-Gütesiegel «Goût Mieux» schafft Abhilfe. «Goût-Mieux»-Gastrobetriebe bekennen sich zu folgender Philosophie:

- Sie pflegen eine natürliche, saisonale Küche, die vor allem auf einheimische Produkte setzt
- Sie setzen wann immer möglich auf die frische Zubereitung der Speisen und die Anwendung möglichst schonender Kochverfahren
- Sie bieten neben fleischhaltigen immer auch vegetarische Gerichte an
- Sie wollen längerfristig vermehrt auf biologische Produkte setzen, umwelt- und sozialgerechte Produktion genießt ihre Sympathie

Für die Einhaltung der strengen Richtlinien garantiert die renommierte Zertifizierungsstelle bio.inspecta, welche die «Goût Mieux»-Restaurants regelmässig kontrolliert. Unterdessen ist «Goût Mieux» so stark gewachsen, dass es auf eigenen Beinen stehen kann. Um die langfristige Zukunft und weitere Verbreitung des Öko-Gastro-Labels sicherzustellen, gründete der WWF die Stiftung «Goût Mieux».

Gratis:

Schweizer Gastro- und Einkaufsführer für Bioprodukte unter www.goutmieux.ch

Ganz oben:
 Gastgeberpaar Antonia Schärli
 und Roland Häfliger

Links:
 Ayurveda-Wohlfühlhotel
 FidazerHof in Flims/Fidaz,
 Telefon +41 (0)81 920 90 10,
www.fidazerhof.ch



Wenn Düfte die Sinne streicheln

Würde man mich mit verbundenen Augen in die Provence führen, ich würde sie allein an ihrem Duft erkennen. Wer diesen satten Duft aus sonnendurchtränkten Blüten, gemischt mit würzigen Kräutern, mal in der Nase gehabt hat, wird ihn kaum mehr vergessen. Duftkenner wissen das. Denn Düfte werden immer zusammen mit dem eben Erlebten und dem entsprechenden Gefühl im Grosshirn abgespeichert. Und zieht ein bekannter Duft an unserer Nase vorbei, ist das einmal erlebte Gefühl und die Erinnerung sofort zur Stelle.

Farfalla widmet sich seit über 20 Jahren mit grosser Faszination und Begeisterung den natürlichen Duftstoffen. Das Angebot an natürlichen ätherischen Ölen ist mit über 200 verschiedenen Düften beeindruckend. Farfalla ist heute der Schweizer Marktführer und hat sich durch eine konsequente Qualitätshaltung einen Namen geschaffen: ausschliesslich natürliche Rohstoffe und in kontrolliert biologischer Qualität.

Diese feinen Düfte sind aber auch in vielen Pflege- und Wellnessprodukten als Duft- und Wirkstoffe enthalten. Das aktuelle Sortiment reicht von wohlduftenden Aromabädern über erfrischende Duschgels bis hin zu pflegender, verwöhnender Naturkosmetik und sanft-sinnlichen Körperölen und Naturparfums.

Übrigens ist die Duftsprache sehr ähnlich der Weinsprache und sie bedient sich der-

selben fantasievollen und emotional betonten Sinnesempfindungen. Sie als Weinliebhaber/-in können wir nur ermuntern, sich von der faszinierenden Welt der Düfte inspirieren zu lassen.

In den Farfalla-Shops in Zürich, Bern, Basel, Luzern und Aarau dürfen Sie sich ohne Zeitdruck durch unser Duftsortiment riechen und unsere Naturkosmetikprodukte ausprobieren. Unser Fachpersonal steht Ihnen beratend zur Seite. Auf der Farfalla-Website finden Sie alle Produkte ausführlich beschrieben. Nebst der Produktion und dem Vertrieb von ätherischen Ölen und Naturkosmetik gibt Farfalla ihr breites Wissen über Aromatherapie in Vorträgen und Seminaren an Interessierte weiter.

Jean-Claude Richard

Farfalla Essentials AG

Schweiz

Telefon 044 905 99 01

Fax 044 905 99 09

www.farfalla.ch

Deutschland

Telefon 0180 576 1370

Fax 0180 576 1377

www.farfalla-essentials.de



Wie bereits im letzten Sommer kamen auch in diesem Frühling engagierte Winzer mit Fachleuten für biologischen Landbau auf Château Duvivier zusammen.

Der Pierre Masson, einer der führenden Forscher und Praktiker des biodynamischen Landbaus, erläuterte diese Rebbaumethode auf eindruckliche Art und Weise.

Es fand ein reger Wissens- und Erfahrungsaustausch unter den Teilnehmern statt. Das Treffen zeigte einmal mehr, dass Winzer, Berater und auch Delinat alle am selben Strick ziehen – dass uns Natur und Qualität gleichermaßen am Herzen liegen.



Von links:
 Enzo Mescalchin (Berater für biologischen Landbau),
 Amadio Fasoli (La Casetta),
 Egon Giovannini (Berater für biologischen Landbau),
 Massimo De Gregorio (Villa Dorata), Rolf Kaufmann (Berater für biologischen Landbau),
 Neri Gazulli (San Vito),
 Emilio Poggi (San Vito),
 Antoine Kaufmann (Duvivier),
 Stefano Borsa (Tomas & Giesen),
 Natalino Fasoli (La Casetta),
 Fabrizio Tomas (Tomas & Giesen),
 Stefan Giesen (San Giuseppe)
 Angela und Werner Michlits mit Elena (Meinklang)

Winzertreffen

Rechts: Önologe Fabrizio Tomas beim Sammeln von sensorischen Erd-Empfindungen.



Unten: Pierre Masson, links, Koryphäe des biodynamischen Landbaus, untersucht mit den Winzern den sichtbaren Unterschied der Erdstruktur der Versuchspartellen.



Rechts oben: Daniel Wyss (Umweltbeauftragter bei Delinat) und Winzer Werner Michlits während der Vergleichsdegustation.

Rechts: Winzer Massimo De Gregorio aus Sizilien – Degustationen verlangen Konzentration und Objektivität...



Der Rotwein im Eiskübel

Warum wird Weisswein gekühlt? Und weshalb sind die Rotweine im Restaurant oft zu warm? Mit der Temperatur kann man einen Wein zu Höchstform bringen – oder ihn abstürzen lassen. Berüchtigt ist die Gewohnheit jenes fernen Volkes, welches Eiswürfel in den Rotwein schüttet.

Erstaunlich, wie unbekümmert viele von uns Wein servieren – und wie wenig wir darauf achten, wie sich die Weintemperatur entwickelt, während die geöffnete Flasche neben uns auf dem Tisch steht. Prüfen Sie einmal: Wer stellt im Hochsommer den Rotwein in den Kühler? Oder wer nimmt beim Fischschmaus den Weisswein nach einer halben Stunde aus dem Eiskübel? Jeder Wein hat seine optimale Trinktemperatur.

Einfache Weissweine schmecken am besten bei 7 bis 10 Grad

Ebenso Sekt, Rosé und Süssweine. Frucht und Frische kommen bei dieser Temperatur am besten zur Geltung. Über 10 Grad wirken süsse Weine oft pampig bis klebrig und Schaumwein schäumt zu stark; die Kohlen-säure löst sich im Nu in Luft auf. Andererseits verschliessen sich die Aromen und feinen Düfte bei einer Temperatur unter 6 Grad. Höchstens eine Duftbombe wie etwa ein elsässischer Gewürztraminer verströmt noch leise einen Hauch des ursprünglichen Buketts.

Gehaltvolle, trockene Weissweine zeigen sich bei 8 bis 14 Grad von ihrer schönsten Seite

Beispielsweise ein Weissburgunder aus Rheinhessen, eine trockene Riesling-Spätlese oder eine gehaltvolle Chardonnay-Barrique aus dem Penedès. Ihre vielschichtigen Aromen brauchen etwas mehr Wärme, um dem Glas zu entströmen.

Wir sind es gewohnt, Rotweine bei Zimmertemperatur zu trinken. Meistens ist das zu warm! Machen Sie den Test und vergleichen Sie mal Ihren Lieblingsrotwein bei 3 verschiedenen Temperaturen: direkt aus dem Kühlschrank, bei 15–17 Grad und bei 25 Grad. Sie werden glauben, Sie hätten drei verschiedene Weine im Glas.

Junge, einfachere Rotweine brillieren bei 13 bis 16 Grad

Die fruchtigen Aromen können sich entfalten, die Säure erfrischt. Bei höheren Temperaturen wirken rote Alltagsweine oft müde oder auch brandig, weil der Alkohol zu sehr dominiert. Es lohnt sich also, gerade im Sommer, zu warmen Rotwein ein paar Grad herunterzukühlen; sogar 1 bis 2 Grad tiefer als gewünscht. Denn der Wein erwärmt sich im Glas rasch aufgrund der Umgebungstemperatur – oder weil der unachtsame Weinfreund das schöne Glas am Bauch hält.

Tanninreiche, vielschichtige Klasse-Rotweine beeindrucken am meisten bei 16 bis 19 Grad

Je kälter ein Rotwein, umso mehr spüren wir die rauen, körnigen Gerbstoffe am Gaumen. Bei einfachem Rotwein weniger (Beaujolais, Blauburgunder-Landwein, Gamay), bei Rioja oder Chianti schon mehr. Geradezu aggressiv wirken diese Tannine bei jungen, zu kühl servierten Lagerweinen wie einem grossen Bordeaux oder Barolo. Diese Weine zeigen sich knapp unter 20 Grad von ihrer schönsten Seite. Wärmer sollte auch ein gehaltvoller Rotwein nicht serviert werden. Aber gerade in Südeuropa stehen die Rotweine oft auf Regalen mitten im Restaurant – bei gut und gerne 25 Grad. Der Kellner schwenkt den Amarone fachmännisch im grossen Kelchglas. Der Gast ist beim ersten Atemzug vom Alkohol beinahe narkotisiert und hat so den oft hohen Preis

bereits wieder vergessen. Zu warmer Wein verliert aber auch an Frucht und Rasse, das Trinkvergnügen sinkt rapide.

Schlappe Weine wirken am Gaumen fruchtiger und frischer bei tiefen Temperaturen. Liegt ein Wein zu lange im Keller und hat seinen Zenit bereits überschritten, dann empfiehlt es sich, ihn etwas kühler als üblich zu servieren. Er wirkt dann frischer, lebendiger. Das gilt auch für viele Schnäppchen, die wegen des grossen, roten Preises im Einkaufskorb gelandet sind. Und: Bei kühleren Temperaturen fallen auch Weinfehler weniger auf.

Wie wird Wein gekühlt oder erwärmt?

Ideal ist ein Weinkeller oder Klimaschrank mit 15 °C. Einfachere Rotweine können so direkt aus dem Keller serviert werden. Im Glas erwärmen sie sich rasch um 2 bis 3 Grad. Gehaltvollere Rotweine dekantiert man in die Karaffe und lässt ihnen eine halbe oder ganze Stunde Zeit, um sich zu entfalten und zu erwärmen. Auch für Weissweine ist die einheitliche Lagertemperatur von 15 Grad ein guter Kompromiss – sie sind im Nu heruntergekühlt: am einfachsten mit der praktischen Kühlmanschette, die im Gefrierfach immer bereitliegen sollte. Sie lindert durch Auflegen auch Kopfschmerzen, falls der Schnäppchenwein weitere Nebenwirkungen zeigen sollte. Mit übergestülpter Kühlmanschette (über die Weinflasche!) ist der Wein innert 10–15 Minuten



Die richtige Weintemperatur ist mitentscheidend für ein optimales Trinkvergnügen.

trinkbereit. Sollte ein Rotwein einmal zu warm sein, dann erträgt auch er einen kurzen Kontakt mit der Kühlmanschette.

Gar nie sollte Wein im Kühlschrank dauerlagert werden. Die Temperatur ist meist zu tief, der Wein verschliesst sich und wird flach. Auch liebt er es nicht, längere Zeit ne-



Mit der Kühlmanschette im Gefrierfach immer bereit: kühlt Weinflaschen innert Minuten

ben Zwiebeln, Fisch und Käse zu liegen – zu leicht lässt er sich beeinflussen: Beim Kühlen verringert sich das Volumen in der Flasche, durch den Korken wird eine kleine Menge Luft angesogen und mit ihr die entsprechenden Aromen im Kühlschrank.

Will man Wein im Kühlschrank von 20 auf 10 Grad kühlen, dann dauert dies 2 Stunden. Mit der Kühlmanschette, im Gefrierfach oder im Kübel mit Eiswasser dagegen nur 15 bis 20 Minuten. Allerdings soll man den Wein nicht länger im Eiswasser stehen lassen, sonst verschliessen sich die Aromen. Und auch der Eiswürfel im Wein ist eine Notlösung – allerdings mit einem angenehmen Nebeneffekt: Der immer höhere Alkoholgehalt vieler Weine kann so verringert werden.

Peter Kropf

August/September

Der neue Jahrgang klopft an die Tür

Von Jürgen von der Mark

Im August, September gibt es für den Winzer einiges zu tun. Die Geräte für die Weinlese werden gerichtet und in Stand gesetzt. Und im Keller wird Platz benötigt. So zählt der Spätsommer zu den beliebtesten Füllzeitpunkten (Abfüllen des Weines in Flaschen).

Betriebe, die eher frische Weiss- und Roséweine produzieren, werden den Hauptteil ihrer Weine schon im Frühjahr gefüllt haben. Diese Weine sollen sich frisch präsentieren und profitieren daher von einer Füllung im Frühjahr. Kräftigere Weissweine brauchen mehr Zeit zur Reife. Vor allem holzfassgelagerte Weissweine werden jetzt gerne gefüllt. Sie brauchen Zeit zur Abrundung, aber eine längere Lagerung im Fass würde die Weine zu breit werden lassen. Nur sehr hochwertige Weissweine, oft in der Barrique ausgebaut, vertragen eine längere Lagerzeit. Sie werden noch einen Herbst und Winter im Keller verbringen, bevor sie in die Flasche gefüllt werden.

Für viele Rotweine ist jetzt ebenfalls der richtige Zeitpunkt zur Füllung gekommen. Rotweine haben durch die Maischegärung, die Gärung auf den Schalen, um Farbe und Aromen aus diesen zu lösen, eine deutlich festere Tanninstruktur als Weissweine. Diese Tannine brauchen Zeit zum Reifen. Sie verbinden sich während der Reife, sie polymerisieren. Dadurch fallen sie aus und der Wein wird milder und reifer. Je nach Rebsorte und Weinstil dauert dieser Prozess unterschiedlich lang. Für fruchtige Rotweine reicht normalerweise ein Jahr Fassausbau. Die Weine haben sich gerundet und können nun auf die Flasche gezogen werden. So weisen sie noch eine schöne Frucht aus und können oft auch gleich nach der Füllung genossen werden.

Premium-Rotweine und Weine aus tanninreichen Sorten wie Cabernet Sauvignon be-

nötigen oft mehr Reifezeit. Sie präsentieren sich noch nicht fertig und verbleiben noch einen Winter im Fass. Früher hat man viele Rotweine mehr als 2 Jahre im Fass gelagert. Davon ist man heutzutage abgekommen. Durch moderne Gärtechnik haben die Weine heute weniger Bitterstoffe als früher und benötigen weniger Zeit, um diese auszufällen. Diesem Fakt trägt auch manche Weingesetzgebung Rechnung. Nahezu alle Mindestfasslagerzeiten für Weine, vor allem in Italien und Spanien, sind deutlich verringert worden. Je nach Sorte bleibt ein Premium-Rotwein heutzutage 12 bis 24 Monate im Fass. Sorten wie Pinot noir und Grenache werden eher 12 bis 15 Monate gelagert, Cabernet Sauvignon und Syrah eher 18 bis 24 Monate.



Master of Wine Jürgen von der Mark schildert in dieser Kolumne jeweils, welches Stadium der Jungwein der letzten Ernte jetzt gerade durchlebt.



 NATURAL PRODUCT
OF SWITZERLAND

PRODUKTE IN BIO-QUALITÄT

Alle Sinne verwöhnen und beleben

SPEZIALGESCHÄFT FÜR DÜFTE UND NATURKOSMETIK

Als führender Schweizer Spezialist für Wellness-Produkte haben wir Duftkompetenz und Naturkosmetik vereint. Unser attraktives Sortiment überzeugt nicht nur durch ansprechendes Design, sondern vor allem durch hochwertige Qualität mit einem sehr hohen Anteil an Bio-Rohstoffen.

Senden Sie mir Ihren Produktkatalog

Name / Vorname

Strasse

PLZ / Ort

Mail

Del 50-06

farfalla

Farfalla Essentials AG, Florastrasse 18, 8610 Uster, www.farfalla.ch

Leserbriefe

Sehr geehrte Damen und Herren,

ich möchte Ihren letzten Newsletter einfach mal als Anlass nehmen, um Ihnen mitzuteilen, dass ich von Ihren Weinen und Ihrem Degustationsservice seit Jahren total begeistert bin. Die Weine sind super-lecker (auch wenn das vielleicht nicht der Weinsprache entspricht). Natürlich schmeckt mir nicht jeder Wein gleich gut, aber eine echte Enttäuschung habe ich bei Ihren Weinen noch nie erlebt, dafür inzwischen diverse Lieblingsweine entdeckt. Auch meine Freunde/-innen sind begeistert und zwei habe ich schon «zu Ihnen geschleppt». Dass ich den Degustationsservice jederzeit wieder abbestellen, ändern oder wieder aufnehmen kann, ist ein toller Service. Auch sonst finde ich Ihren Kundenservice sehr angenehm. Ich habe schon immer Rotwein bevorzugt, musste aber eine Zeit lang darauf verzichten, da ich allergisch reagierte. Mit den biologisch angebauten Weinen von Ihnen habe ich in dieser Hinsicht jedoch keinerlei Probleme. Wunderbar!

Regina Scholle, Hamburg

Liebes Delinat-Team,

letzte Woche bekam ich eine Weinlieferung, die unter anderem den spanischen «El Encinar» beinhaltete. Wow, so ein toller Wein ... und dazu noch ein Klassenpreis. Überhaupt möchte ich einmal zum Ausdruck bringen, dass mich Ihre Weine bei jeder Probierlieferung aufs Neue faszinieren. Es ist immer wieder ein Vergnügen. Gute Weine – viele Informationen, liebenswerte Geschichten über die Winzer und deren Familien; alles Dinge, die ich im Supermarkt nicht finde.

Marion Baumung, Schladen

Was heisst Wein geniessen?

Von Kristine Bäder

«Wer nicht geniessen kann, wird ungeniessbar», heisst es in einem Sprichwort. Irrendwie ist da was dran. Das liegt wahrscheinlich daran, dass jemand, der geniesset, einfach kein Miesepeter sein kann. Oder umgekehrt, die Genussverweigerer immer so ein wenig was Verkrampftes, Verbissenes haben. Da stellt man sich unweigerlich die Frage, was Genuss eigentlich bedeutet. Die Definition, die ich dafür gefunden habe, liest sich so: «Genuss bezeichnet die Freude an Empfindungen und das gute Gefühl, das sich dabei einstellt», heisst es da. Und: «Grundvoraussetzung für den Genuss ist die Fähigkeit und die Bereitschaft zu bewusstem Erleben mit allen Sinnen.» So einfach ist das also. Augen und Ohren auf, Zunge in Bereitschaft, Nase gerümpft, und los geht es mit dem Geniessen.

Doch halt, so einfach ist es eben nicht. Offensichtlich gibt es Menschen, die zwar «ihre fünf Sinne beisammen» haben, also durchaus die Fähigkeit zum Genuss besitzen. Ihnen fehlt allerdings die Bereitschaft, diese Fähigkeit auch genussvoll einzusetzen. Meistens liegt das daran, dass sie sich den Genuss nicht gönnen wollen oder können. Dass sie beim Geniessen ein schlechtes Gewissen haben. Dabei ist Genussfähigkeit ein Geschenk, manche behaupten sogar, ein Ausdruck persönlicher Reife. Immerhin muss man dazu seinen eigenen Geschmack entwickelt haben und dem auch trauen.

Der Journalist Gero von Randow hat gleich ein ganzes Buch dem Genuss gewidmet. Obwohl er viel philosophiert über das Geniessen und dabei Forscher und Psychologen zitiert, dreht sich das ganze Werk mit dem einfachen Titel «Geniessen – eine Ausschweifung» in erster Linie um eine der schönsten Sinnenfreuden: die kulinarische. Fragen Sie doch mal, was Ihre Freunde und Bekannten mit dem Wort «Geniessen» verbinden. Die meisten werden auf gutes Essen und Trinken kommen. Und wenn es um Trinken geht, meinen sie in der Regel Wein.

Wein trinken und geniessen ist ja bei uns erst in den vergangenen Jahren in Mode gekommen. Doch tatsächlich haben es einige

geschafft, aus dem einfachen Genuss eines Glases Wein eine Wissenschaft zu machen. Da muss das richtige Glas her, der Tropfen muss dekantiert und ein Sensorik-Seminar besucht werden. Dabei ist das doch gar nicht so schwer mit dem Weingenuss. «Ich kann das ja nicht beurteilen, ob das ein guter Wein ist», sagen Freunde immer mal wieder zu mir, wenn ich eine Flasche Wein aufziehe. Doch, können sie, sage ich ihnen dann. Sie haben eine Nase, einen Mund, eine Zunge und einen Gaumen, mehr habe ich auch nicht. Damit können sie riechen, fühlen und schmecken. Mehr kann ich auch nicht. Und sie können sagen, ob ihnen der Wein schmeckt oder nicht. Mehr kann ich auch nicht. Dazu muss ich nicht wissen, ob der Wein auf Schiefer gewachsen ist und ob der Winzer 14 oder 20 Hektar Riesling gepflanzt hat. Dazu muss ich mich nur auf meinen Geschmack verlassen. Alles andere ist Zusatzwissen, das Spass macht. Was nicht heissen will, dass Wissen den Genuss nicht verändert. Übung macht ja bekanntlich den Meister. Immerhin hat die italienische Studie «Sensi di Vini» die neurologischen Grundlagen der Genussemmpfindung untersucht und festgestellt, dass beispielsweise Sommeliers beim Verkosten ein zusätzliches Gehirnareal aktivieren. Was so viel heisst wie: Wissen macht den Genuss bewusster.

Natürlich gehört das Ambiente auch zum Genuss. Ein schön gedeckter Tisch und gute Gläser für den Wein. Das Auge isst eben mit. Es trinkt auch mit. Oder ein einfacher Rotwein beim Picknick aus schlichten Wassergläsern. Hauptsache, alles passt zusammen und man fühlt sich dabei wohl. Denn darum geht es beim Genuss eigentlich, sich wohl zu fühlen. Vielleicht ist das auch ein weiteres Geheimnis des kulinarischen Vergnügens, dass man essen und trinken auch fast immer mit Gemeinschaft verbindet. Mir fällt immer wieder auf: Allein schaffe ich nicht mal ein Glas Rotwein, das bleibt bis zum Ende des Abends meist unangetastet stehen. Gemeinsam mit Freunden am Tisch ist eine Flasche schnell getrunken.



Kristine Bäder ist stellvertretende Chefredakteurin des Sommelier-Magazins. Ihre Themenschwerpunkte sind Gastronomie und Wein, vor allem als Begleiter zum Essen.

EIN KLASSIKER

d e r n e u e n A r t



Der Rioja Osoti vereint
traditionelle Noblesse und
jugendliches Temperament.



DELINAT

Wein aus gesunder Natur