

# Wein Leser

Delinat-Weinmagazin, Mai 2026



## **Von Wein und Orangen**

Die Mischkultur von Massimo Maggio auf Sizilien ist eine wahrlich runde Sache.

# Wie schmeckt Vielfalt?

Delinat-Biodiversitätswein 2026  
**Coulon Biodiversité**  
 delinat.com/2044.23



Aus den vielfältigen Weinbergen der Familie Fabre in den Corbières stammt diese Cuvée aus Syrah, Carignan, Grenache und Mourvèdre. Wo Bäume, Kräuter und Reben zusammen wachsen, entsteht Charakter. Delinat-Biodiversitätswein 2026: dunkelbeerig, würzig und voller südfranzösischer Trinkfreude.



**DELINAT** Biowein.  
 Nur besser.

## 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

Arina Schefer (ats)  
 Dirk Wasilewski (diw)  
 Martina Korak (mak)  
 Michel Fink (mif)  
 Nina Wessely (niw)  
 Emil Hauser (emh)  
 Olivier Geissbühler (olg)  
 Hans Wüst  
 Gina Montagna (gim)  
 Matthias Metze (mam)  
 Sandra Kollegger

### Konzept und Layout

Delinat AG, Johannes Keel

### Bilder

Olivier Geissbühler  
 Johannes Keel  
 Nina Wessely  
 Jean-Benoît Roubinet

### Printed by

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

### Erscheinungsweise

4-mal jährlich  
 RC T82

### Titelseite

Delinat-Winzer Massimo Maggio in seinem Orangerain. Der Fotograf stand dabei zwangsläufig inmitten der Reben.  
 Foto: Johannes Keel

# Vielfalt trägt Früchte



Im Bild zu sehen sind Martina Korak, zuständig für den Weineinkauf in Italien, Frankreich und Österreich, mit Delinat-Winzer Massimo Maggio. Entstanden ist diese Momentaufnahme in den Wein- und Obstgärten des Winzers in Sizilien. Seit knapp 20 Jahren arbeitet Martina mit Massimo zusammen.

Gemeinsam haben die beiden von Vittoria in Sizilien aus Weinstile für Delinat definiert, Biodiversitäts-Hotspots geplant, Trauben wie auch Granatäpfel degustiert und vor allem

eine jahrzehntelange Geschäftsbeziehung und schliesslich Freundschaft aufgebaut. Es ist ein Privileg, die beiden dabei zu beobachten und diese besondere Beziehung schliesslich auch im Wein zu erschmecken.

Zudem hat unser langjähriger Redaktor Hans Wüst mit Marco Salustri in der Toskana gesprochen und ihn nach den Vorteilen der Mischkultur befragt. Videoblogger und PIWI-Experte Olivier Geissbühler hat Delinat-Winzer Roland Lenz besucht. Dort wächst mitunter in jeder dritten Rebzeile nun kein Wein mehr, sondern Getreide.

Die Biodiversitätswinzerin 2026 Clémence Fabre dürfen wir ebenfalls mit dieser Ausgabe vorstellen. Seit Jahrzehnten setzt sich die Familie für das Leben in und um die Rebzeilen in den Corbières ein.

In diesem Sinne: Es lebe der Mix, die bunte Vielfalt, die Freude am Wein und an der Gemeinschaft, die sich mitunter bis ins Glas überträgt.

*Nina Wessely*  
 Herzlich  
 Nina Wessely



## Runde Sache

Die Mischkultur bei Delinat-Winzer Massimo Maggio zeigt eindrücklich, wieso dieses Konzept Früchte trägt. **Seite 8–13**

## Biodiversitätswinzerin

Bei Clémence Fabre blüht und brummt es seit Jahrzehnten. Jetzt trägt die Familie diese Vielfalt auch als Auszeichnung.

**Seite 20–23**



## PIWIs in der Schweiz

Gleich sieben neue Sorten wurzeln in der Schweiz in den Startlöchern. **Seite 24–25**

## Sensorik und Fortschritt

Auf ein Glas mit Martin Darting: Sensorikexperte und ausgesprochener Freund robuster Reben.

**Seite 26–27**

## Weinquiz

Mach mit und gewinne ein Jahres-Weinabo. **Seite 29**

## Weinreisen

Kurse und Reisen entdecken. **Seite 30–31**

## Reinsortige Weine vs. Cuvées

Dirk Wasilewski, Diplom-Sommelier **Der grösste Vorteil reinsortiger Weine liegt in ihrer Klarheit. Sie sind für mich das ideale Medium, um das Terroir – also das Zusammenspiel von Boden, Klima und Lage – schmeckbar zu machen. Ein reinsortiger Wein stellt die spezifischen Aromen und die Typizität einer Traube ins Rampenlicht. Für Weingeniesser bietet dies einen hohen Lerneffekt, da man die charakteristischen Nuancen, wie etwa die Mineralität eines Rieslings vom Schiefer, präzise nachvollziehen kann. Durch das «Mischen» geht die markante Identität einer Traube zugunsten eines harmonischen Gesamtbildes verloren.**

Reinsortige Weine aus autochthonen Rebsorten sind für mich die Krönung der weinkulturellen Identität. Regionale Trauben zeigen dabei, wie ihr Terroir schmeckt. Mein Kurstipp dazu: [www.delinat.com/weinseminare/rebsorten](http://www.delinat.com/weinseminare/rebsorten)

Arina Schefer, Önologin **Warum sich auf eine Rebsorte beschränken, wenn Vielfalt im Weinberg auch im Glas weiterleben kann? Viele der grossen europäischen Weintraditionen basieren auf Assemblagen – nicht aus Zufall, sondern aus dem Wunsch nach Balance und Ausdruckskraft. Unterschiedliche Sorten bringen Säure, Struktur, Aromatik und Reife ins Gleichgewicht. Gerade im regenerativen und biodiversen Weinbau, wie ihn Delinat fördert, spiegelt eine Cuvée oft die Realität des Weinbergs wider: Wie verschiedene Arten im Weinberg ein stabiles Ökosystem bilden, können auch unterschiedliche Rebsorten im Wein zusammenwirken. Auch PIWI-Sorten lassen sich so harmonisch einbinden. Die Idee dahinter: Wenn Vielfalt bewusst komponiert wird, entsteht oft mehr Tiefe, als eine einzelne Stimme allein erzählen kann.**

## Empfohlen

Emil Hauser, Einkäufer bei Delinat Schaumweine sind für mich ideale Begleiter zu einem Abendessen wie auch unverfängliche Türöffner beim Aperitif, um beim Smalltalk anzustossen. Als Aperitifgetränk bietet sich der DELSECCO besonders gut an – sei es in der Originalversion oder verdünnt mit Mineralwasser und aufgepeppt mit einem kleinen Schuss Lindenblütensirup. Sein frisch-fruchtiges Bukett, das harmonische Spiel von Süsse und Säure sowie die sanfte Perlage finden immer Anklang. Da der Kohlendruck einer DELSECCO-Flasche geringer ist als bei einem Winzersekt, öffnet er sich leiser – und wirkt dadurch noch unkomplizierter. Ein charismatischer, fröhlicher Prickler, der Leichtigkeit, Trinkfreude und Eleganz verbindet – sowohl in der klassischen 75-cl-Flasche als auch in der kleinen 20-cl-Piccolo-Flasche im 12er-Karton erhältlich.



Deutscher Bioperlwein,  
Rheinhessen 2024  
**DELSECCO**  
[delinat.com/delsecco](http://delinat.com/delsecco)



Bild: Jean-Benoît Raubinet



**Diese Bienen-Aufnahme entstammt den Gärten unserer amtierenden Biodiversitätswinzer, der Familie Fabre im südfranzösischen Corbières. Insbesondere zu dieser Jahreszeit kann man Biodiversität dort auch hören.**

### Navarra:

#### Wissens-Hotspot im Mai

Jährlich lädt Delinat seine Winzer zu einem wichtigen Wissensabgleich in ein Delinat-Weingut ein. Ein Delinat-Familientreffen, wenn man so will, um voneinander zu lernen, aber auch um gemeinsam zu lachen und sich auszutauschen. 2026 findet das jährliche Delinat-Winzerseminar in Navarra statt. Treffpunkt ist das am Jakobsweg gelegene Delinat-Weingut Quaderna Via. Besuche der nahegelegenen Weingüter Azul y Garranza, wo aus Halbwüsten Blüh-oasen wurden, und des Weinguts von Francisco Ruíz, der im Traditionsgebiet der Rioja Baja neue Massstäbe setzt, sind geplant.

#### 60'000 ist eine gute Zahl

Vor mehr als einem Jahr haben wir unsere erste Delinat-Mehrwegflasche verschickt und damit ein langersehntes weiteres Glied in unserer Kette zur Kreislaufwirtschaft gesetzt. Inzwischen gibt es unsere Mehrwegflasche sowohl in

Bordeaux- als auch in Burgunderform. Dank deines Engagements haben bereits mehr als 60'000 leere Flaschen den Weg zu uns zurückgefunden und sind nun wieder auf dem Weg, die Botschaft guten Weins und blühender Weingärten in die Welt hinauszutragen. Herzlichen Dank für dein Engagement.

#### Noch frischeres Olivenöl aus der Toskana

Seit geraumer Zeit tüftelt Delinat-Winzer Marco Salustri an der Umsetzung seiner eigenen Ölpressen, die angesichts der zum Teil tausendjährigen Olivenbäume in seinem Hain nur logische Konsequenz nachhaltigen Handelns ist. So können seine Oliven direkt vor Ort zu Öl gepresst werden, Solarzellen am Dach versorgen die Presse mit Energie. Soweit der Plan des Delinat-Winzers in der Toskana, der Ende 2026 Realität wird.

### Tag der Bienen

Der 20. Mai ist Weltbienentag. Seit 2018 soll uns dieser Tag daran erinnern, dass der Mensch zwar gerne den Honig und die Bestäubungsleistung der Biene für sich nutzt, die Menschheit dem Tier aber dennoch ganz schön zusetzt. Und dass Initiativen zur Biodiversität auch das Schaffen von wichtigen Lebensräumen für Insekten bedeuten. Also, leg Blühstreifen oder -inseln an, wo du nur kannst. Die Natur dankt es dir.

### Frischer Auftritt, gleiche Leidenschaft

Unsere Website, unser Newsletter und die WeinLese präsentieren sich in neuem Design. Die Suche nach dem passenden Wein bleibt so einfach wie gewohnt und die Delinat-Methode unser zentrales Herzstück in Hinblick auf eine gute Zukunft des Weins. Nur das Erscheinungsbild haben wir erneuert. Mit Farben, die Lust auf guten Wein und gutes Leben machen. Was meinen du?





**Monokulturen durchbrechen und Vielfalt stärken: Wie das geht, zeigen unter anderem Massimo Maggios Weingärten.**

# Vielfalt als Nährboden lebendiger Weinberge

Text: Nina Wessely Fotos: Johannes Keel

**Mischkultur ist im Weinbau mehr als ein paar Bäume oder ein paar Kräuter zwischen den Reben. Sie ist ein Gegenentwurf zur Monokultur – und damit ein zentrales Element lebendiger, widerstandsfähiger Weinberge.**

«Was wir oberhalb des Bodens sehen, beeinflusst direkt das, was im Boden passiert. Nämlich Durchwurzelung, Bodenleben und Fruchtbarkeit», schwärmt Delinat-Winzerberater Daniel Wyss. «Auch Begrünung und Tierhaltung gehören dazu. Mischkultur hört nicht bei der Rebe auf.»

Biodiversität ist seit jeher zentraler Bestandteil der Delinat-Methode. Dazu zählt auch das gezielte Fördern von Sekundärkulturen.

Diese Sekundärkulturen wie Obst, Gemüse oder Kräuter rücken ebenso wie Bäume und Sträucher in den Fokus, erklärt der Winzerberater weiter. Dies geschieht nicht primär wegen ihres Ertrags, sondern wegen des Beitrags zum Ganzen. «Ein Baum wird oft nicht für die Ernte gepflanzt, sondern für Struktur, Bodenleben und Zukunft. Und natürlich für Schatten», erklärt Daniel Wyss.

In mediterranen Regionen wachsen Lavendel, Thymian oder Rosmarin in und um die Weinberge, ohne als Kulturpflanzen genutzt zu werden. «Manche Winzer sagen, man könne diese Kräuter im Wein schmecken», erzählt Daniel Wyss. «Und an Standorten, an denen Kräuter vermehrt vorkommen, glaube ich das sofort.

Die ganze Landschaft ist direkt duftschwanger», lächelt der Weinfreund.

Besonders konsequent wird Mischkultur dort, wo sie mit Agroforst kombiniert wird – davon ist Winzerberater Daniel Wyss überzeugt. Reben und Bäume wachsen gemeinsam, Rebzeilen werden aufgelöst, neue Strukturen entstehen. Haselnüsse, Mandeln, Oliven oder Getreide werden Teil des Weinbergs, zum Teil mit, zum Teil ohne kommerziellen Nutzen. Gerade mit Blick auf Klimawandel, Wasserhaushalt und Bodenschutz sei ein gesunder Weinberg ohne Mischkultur und Agroforst in Zukunft kaum mehr möglich, gibt der Experte zu bedenken.

Bei Delinat geht jeder Betrieb den Weg zur Mischkultur auf seine Weise, angepasst an Standort, Klima und Tradition. Oder, wie Dani Wyss es zusammenfasst: «Mischkultur ist eine wunderbare Art und Weise, Biodiversität zu fördern, und diese ist zentraler Bestandteil der Delinat-Methode.»

Wie Delinat Weinbau und Natur verbindet

**Sekundärkultur** (Fokus weitere erntefähige Kulturen innerhalb der Reben): Zwischen den Rebzeilen oder einfach innerhalb der Rebparzelle werden bewusst weitere Kulturen angebaut, wie Gemüse, Beeren, Obst, Kräuter, Blumen. Sie sind erntefähige Kulturen und ergänzen die Rebenproduk-

tion. Gleichzeitig fördern sie durch ihre Vielfalt die Bodengesundheit, verbessern die Bodenstruktur, bieten Lebensraum und Nahrung für Insekten und erhöhen die biologische Vielfalt im Weinberg.

**Mischkultur** (Fokus: funktionale Pflanzenvielfalt mit und ohne Ertrag): Bei einer Mischkultur wachsen verschiedene Pflanzenarten gleichzeitig auf derselben Fläche neben den Reben, anstatt dass die Reben in reiner Monokultur stehen. Die Pflanzen erfüllen unterschiedliche ökologische Funktionen und ergänzen sich gegenseitig: Sie schützen den Boden vor Erosion, verbessern die Wasserinfiltration, sind Nützlingshabitat, können auch zusätzlichen Ertrag abwerfen, halten Schädlinge fern, unterstützen den Aufbau eines lebendigen fruchtbaren Bodens. Dadurch kann der Bedarf an externen Hilfsmitteln reduziert werden.

**Agroforst** Bäume und Sträucher werden gezielt in den Weinberg integriert und schaffen so ein vielfältiges, strukturreiches und stabileres Agrarökosystem. Sie spenden Schatten, verbessern das Mikroklima, verbessern die Wasserspeicherung im Boden, binden CO<sub>2</sub> und bieten Vögeln sowie Nützlingen wertvollen Lebensraum. Je nach Art können sie zusätzlich Erträge liefern (Früchte, Nüsse). Gleichzeitig verbessern sie die Wasserinfiltration, erhöhen die Biodiversität und verringern den Bedarf an externen Hilfsmitteln.

# Massimo Maggios maximale Mischkultur

Text: Nina Wessely

Wer in Massimo Maggios Gästehaus über den Rand des Infinity-Pools blickt, hat alles andere als ein Rebenmeer vor der Nase. Denn die Weingärten sind gesprenkelt von regelrechten Biodiversitäts-Metropolen aus Rosmarin und wilden Kräutern sowie Obst- und Johannisbrotbäumen. Das sieht nicht nur schön aus, sondern ergibt auch Weine erster Klasse, weiss der Delinat-Winzer Massimo Maggio.

Statt streng gezogener Rebzeilen öffnet sich hier im Süden Italiens ein vielschichtiger Garten. Hier gedeihen Orangenbäume nebst 50 Jahre alten Rebstöcken, Feigen und Granatäpfel reifen zwischen den Reben, Vögel und Insekten beleben die Landschaft. All das ist für Delinat-Winzer Massimo kein ästhetisches Statement, sondern eine Notwendigkeit.

**«Monokultur macht aus dem Weinberg eine Wüste.»** Massimo Maggio

«Alle Kulturen sollten vielfältig sein», sagt er. «Wenn man nur Reben anbaut und nichts anderes, wird der Weinberg zu einer Art Wüste. Insekten, Tiere und Pflanzen verschwinden, und wir brauchen sie alle, um auch guten Wein zu machen», erklärt er.

Die Natur, davon ist Massimo überzeugt, strebt nicht nach Monokultur. Doch Weinbau braucht Licht, Ordnung und Zugänglichkeit. Also sucht er den Kompromiss und hat ihn in der Mischkultur gefunden. «Am Ende entsteht ein Garten, in dem sich auch der Mensch wohlfühlt», sagt er. Genau dieses Bild prägen seine Weingärten in Vittoria: ein funktionierendes Ökosystem, das Erträge liefert und trotzdem den Kreislauf der Natur weitgehend unangetastet lässt.

Dass dieser Ansatz aus der Delinat-Philosophie gerade in Sizilien so wunderbar funktioniert, überrascht Massimo nicht. Das Klima ist seit Jahrhunderten auf Weinbau eingestellt, Hitze und Trockenheit gehören dazu. «Das war schon immer so», erklärt er. «Unsere Grosseltern haben uns gezeigt, wie man im Einklang mit der Natur arbeitet.» Mischkultur ist hier keine Neuerung, sondern die Weiterführung eines überlieferten Wissens, heutzutage ergänzt durch wissenschaftliche Erkenntnisse und moderne Technik.

## Von Orangen und Reben

Eine besondere Rolle auf Massimos Weingut spielen die Zitrusbäume. Während der Blüte hängt ihr intensiver Duft in den Weinbergen. Für Massimo ist das mehr als Poesie: «Ich stelle mir gern vor, dass sich dieser Duft auf die Reben legt, von den Trauben aufgenommen wird und später in den Weissweinen wieder auftaucht.» Ein Aroma, das auch schon andere Weinfreunde in Massimos Weinen erschnuppert haben. Sogar ohne zu wissen, dass tatsächlich Zitrusbäume die Reben säumen.

Wobei natürlich auch in einem höchstbewerteten Dreischnecken-Betrieb von Delinat Ausprobieren und Beobachten der Natur auf der Tagesordnung steht. Nicht alles

Wobei natürlich auch in einem höchstbewerteten Dreischnecken-Betrieb von Delinat Ausprobieren und Beobachten der Natur auf der Tagesordnung steht. Nicht alles



**Verwobene Harmonie: In den Gärten von Massimo Maggio auf Sizilien gedeihen Wein und Orangen in stiller und vor allem köstlicher Eintracht.**

**Leben auf allen Ebenen:  
Maggios Weinberge sind Hotspots für  
Tier und Pflanze.**





**Delinat-Winzer  
Massimo Maggio  
begeistert mit altem  
Wissen und einer spür-  
und schmeckbaren  
Liebe für sein  
Schaffen.**

hat sich bewährt. Moderne Obstsorten etwa scheiterten häufig an Trockenheit und biologischer Bewirtschaftung, erzählt der Winzer. Die Konsequenz war ein bewusster Schritt zurück. «Wir haben uns für alte Sorten entschieden, bei denen die jahrtausendelange Selektion die Widerstandskraft gefördert hat», sagt der Delinat-Winzer. Weniger Ertrag, dafür gesunde Pflanzen. Das ist ein Prinzip, das Massimo auch im Weinbau anwendet.

#### Umstellung auf Mischkultur

Die Umstellung vor vielen Jahren auf konsequente Mischkultur hat vor allem den Boden verändert. Er ist lebendiger, strukturreicher, fruchtbarer. Biodiversität regeneriert, stabilisiert und macht widerstandsfähig. Gleichzeitig profitiert die Tierwelt und davon wieder der Wein. Wildkaninchen, Eidechsen, Schlangen, Kröten, Füchse und Igel finden hier ebenso Lebensraum wie zahlreiche Vogelarten und unzählige nützliche Insekten. Sogar einige Bienenstöcke stehen zwischen den Orangenbäumen. Der Honig daraus ist selbstredend ein Hochgenuss, allerdings leider nur für den privaten Verbrauch innerhalb der Familie bestimmt. «Die Biodiversität in unserem Landstrich gibt ihnen Nahrung, Schutz und Orte zur Fortpflanzung», ist Massimo überzeugt.

#### Schulterschluss mit der Delinat-Methode

Massimo Maggios Weltanschauung und die Delinat-Methode gehen seit Jahrzehnten harmonisch einher. Denn auch Delinat setzt auf Vielfalt als zentrales Element gesunder Weinberge. Bäume, Hecken, Mischkulturen und Lebensräume für Tiere sind keine Zugabe, sondern Grundlage natürlicher Regulation. Krankheiten und Schädlinge werden nicht bekämpft, sondern die Rebe durch die Vielfalt derart gestärkt, dass sie gleich gar nicht anfällig wird. Ein Prinzip, das nicht den leichten Weg zu Ertrag aufzeigt, dafür aber den gesünderen. «Die Vielfalt zwingt die Pflanzen, stärker zu werden», sagt Massimo. «Sie entwickeln mehr Widerstandskraft - auch gegen Krankheiten.»

Hitze und Trockenheit begegnet er mit angepassten Rebsorten, trockenheitsresistenten Unterlagen und minimaler Bodenbearbeitung. Während der grosse Italiener so durch die Reben streift, jede Sorte im Versuchsgarten mit einem kurzen Blick identifiziert und in der Art, wie er erzählt, woher er welches Wissen erlangt hat - teils von seinem Vater, teils aber auch durch den Blick über den Tellerrand -, wird sofort klar: Hier ist ein Vollblutwinzer am Werk. Massimo ohne Weingärten - das ist ein surreales Bild.

In den vergangenen Jahren verschärft der Klimawandel, insbesondere im heißen Süden, zunehmend die Bedingungen. Deshalb denkt Massimo Maggio weiter. «Wir wollen mehr Bäume pflanzen, vor allem Johanniskrotbäume», sagt er. «Sie sind bei uns ein wertvoller Verbündeter gegen den Klimawandel.» Ihre tiefen Wurzeln halten Feuchtigkeit im Boden, schützen vor Erosion und kühlen das Mikroklima. Das entspricht ganz der Delinat-Vision klimaresilienter Weinberge.

#### Die Vielfalt im Wein

All diese Vielfalt in den Weinbergen bleibt glücklicherweise für uns Weingeniesser nicht abstrakt, sondern zeigt sich im Wein. «Man spürt die Fülle an Natur in der aromatischen Komplexität und in der Balance der Weine», ist Massimo überzeugt. Seine Weine wirken samtig, zugleich charakterstark, mit lebendiger Frucht und der richtigen Tiefe. Sie erzählen von Rebsorten und von Böden, aber auch von einem lebendigen Umfeld und einer langen Weintradition im Süden Italiens.

Die jahrzehntelange Zusammenarbeit mit Delinat hat ihn dabei in seinem Weg bestärkt, sagt der Winzer. «Delinat hat uns gezeigt, dass das, was wir aus Tradition getan haben, einen klaren Grund hat. Nämlich die Natur zu schützen.» Der wissenschaftliche Austausch half, das überlieferte Wissen zu präzisieren und gezielt weiterzuentwickeln - und dabei seinen Ursprung zu bewahren.

Auch in Zukunft will Massimo Maggio Traditionen bewahren und Bäume pflanzen, robuste Reben kultivieren und als Summe von allem Weine erzeugen, die Weingeniesser in seinen Orangenhain holen oder sogar in den Reben-Kräuter-Infinity-Pool. Denn hier am Weingut Massimo Maggio ist Mischkultur keine Strategie, sondern eine Lebensanschauung.

# Wie Roland Lenz mit Mischkultur den Schweizer Weinbau revolutioniert

Text: Olivier Geissbühler

**Der Weinbau ist immer noch geprägt von Monokulturen, auch in der Schweiz. Doch der Delinat-Winzer Roland Lenz stellt das System radikal infrage und ersetzt jede dritte Reibe durch Haselnüsse, Getreide und Obstbäume. Was wie ein Experiment klingt, könnte den Weinbau der Zukunft prägen.**

Wenn Roland Lenz über Mischkulturen im Weinbau spricht, wird schnell klar: Das grösste Hindernis ist nicht die Natur, sondern der Mensch. Oder genauer ge-

sagt: die Verwaltung. Neue Ideen brauchen viel Zeit und Geduld, bis sie vollständig umgesetzt werden können. Mischkulturen in Rebbauzonen? Dafür gibt es in der Schweiz nicht einmal eine rechtliche Grundlage, weil bisher immer nur Reben angepflanzt wurden - mit einigen wenigen Ausnahmen von Hecken, Büschen und einzelnen Bäumen. Deshalb wusste auch lange niemand, wie damit umzugehen ist.

Doch Roland Lenz hatte keine Lust, jahrelang auf eine offizielle Erlaubnis seitens der Behörden zu warten, um seine Mischkultur in den Weinbergen umzusetzen. Kurzerhand riss er vor rund 6 Jahren in etlichen Weinbergen jede dritte Reihe Reben aus, um andere Kulturen wie Haselnüsse, Obstbäume oder Getreide einzupflanzen. Heute bewirtschaftet das Weingut Lenz bereits rund 10 der insgesamt 27 Hektar als richtige Mischkulturen, wo ein Drittel der Reben konsequent durch andere Pflanzen ersetzt wurde.

Aktuell wird diese neue Form des Weinbaus seitens der Schweizer Behörden toleriert, auch wenn es eine rechtliche Grauzone ist. Es bleibt also offiziell eine Rebfläche, auch wenn andere Kulturen darauf wachsen. Um für die Zukunft vorbereitet zu sein, hat Roland Lenz einen neuen Kulturcode beim Bundesamt für Landwirtschaft eingereicht: «Permakultur mit Reben». Wird er genehmigt, wäre es künftig erlaubt, Reben mit anderen Kulturen zu kombinieren - ganz offiziell und rechtssicher.

«Dieser Prozess ist noch nicht abgeschlossen, das Bundesamt für Landwirtschaft wird demnächst noch einmal bei mir vorbeikommen, um die Details anzuschauen. Was aber klar ist: 3333 Reben pro Hektar müssen als Minimum stehen bleiben, damit die ganze Fläche in der Rebbauzone bleibt. Welche Kultur zusätzlich angebaut wird, wäre dann egal. Man kann dann offiziell Vielfalt statt Einfach gestalten», so Roland Lenz.

## Weniger Reben, mehr Vielfalt

Beim Weingut Lenz sieht das so aus: Zwei Reihen Reben, dann eine freie Reihe, die jedoch nicht leer ist. In dieser dritten Reihe wachsen Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln, Maulbeeren, Kaki oder Getreide wie Hafer, Dinkel oder Buchweizen. Dazu kommen Gemüse und Früchte wie Süssmais, Kürbisse, Pfirsiche, Äpfel, Tafeltrauben, Birnen, Feigen, Pflaumen, Ölweide, Süsskartoffeln, Quitten. Die Erträge daraus werden alle direkt auf dem Hof weiterver-

arbeitet und zum Teil auch an die Kundschaft weiterverkauft.

Für die Ernte hat das Weingut Lenz aufgerüstet: Mit einem schmalen Parzellen-Mähdrescher kann Getreide direkt zwischen den Reben geerntet werden. Nach der Ernte folgt sofort eine Gründüngung. Diese bleibt auf dem Boden liegen, füttert Mikroorganismen und hält den Boden aktiv und lebendig. Das Ziel ist klar: Der Boden soll nie nackt sein und ständig neues Leben erhalten.

## Mehr Ertrag pro Fläche dank Mischkultur

Eine wichtige Frage ist, welche anderen Pflanzen gut zu den Reben passen und sie dadurch nicht zu stark konkurrenzieren. Roland Lenz' Erfahrungen aus über fünf Jahren Praxis

zeigen: Haselnüsse gedeihen super neben den Reben, und auch das Getreide, das nur kurz auf der Fläche ist, verträgt sich gut mit den Reben. Auch Obstbäume sind meistens kein Problem und wirken sich positiv auf die Reben aus.

Durch die grössere Vielfalt im Weinberg sinkt der Krankheitsdruck der Reben deutlich. Besonders Pilzkrankheiten wie Mehltau treten seltener auf. Das entlastet die Reben. In fruchtbaren Böden wie bei Roland Lenz können die Reben sogar mehr leisten als normal: längere Stämme, mehr Triebe, mehr Trauben. Der einzelne Rebstock kompensiert so das fehlende Drittel an Reben - und das ganz ohne Qualitätsverlust. Auf gleicher Fläche kann Roland Lenz so mit deutlich weniger Reben dieselbe Menge an Trauben ernten und hat zusätzlich

noch weitere Erträge aus anderen Kulturen.

Roland Lenz hält fest: Entscheidend für den Ertrag ist nicht die Anzahl der Reben, sondern die Nährstoffsituation im Boden. Ist der Boden ausgelaugt und läuft die Rebe am Limit, dann sind weniger Ertrag und oft auch schlechtere Qualität die Folge. Ist der Boden hingegen lebendig, gut versorgt und im Gleichgewicht, kann sie auf wenig Fläche einen hohen und qualitativen Ertrag liefern.

**In Roland Lenz' Weingärten ist mitunter jede dritte Zeile nicht von Reben, sondern von Weizen durchzogen.**

Bild: Olivier Geissbühler





# Weintrauben und Oliven – ein mediterranes Traumpaar

Text: Hans Wüst

**Winzer Marco Salustri aus der wilden Maremma ist aus knorrigem Holz geschnitzt. Einerseits sind da die vielen alten Rebstöcke, andererseits die meist noch älteren Olivenbäume, die seine tägliche Arbeit, aber auch seinen Charakter prägen. Die Symbiose von Wein und Olivenöl macht sein Weingut zu einem ganz besonderen.**

Nun ja, Marco Salustri ist kein Mann der grossen Worte. Klar gibt er gerne Auskunft über sein Tun auf seiner in wilde Natur gebetteten Azienda im südlichen Teil der Toskana. Doch es sprudelt nicht einfach so aus ihm heraus. Viel lieber lässt er seine einzigartigen Weine, die er mehrheitlich aus einem hofeigenen Sangiovese-Klon keltert, sowie seine erstklassigen Olivenöle, welche die über hundertjährigen Olivenbäume hergeben, sprechen. Nachhaken lohnt sich zuweilen gleichwohl. Mit der Zeit legt der Winzer seine vornehme Zurückhaltung ab und lässt sich gerne ein paar Geheimnisse über sein Bio-Weingut entlocken, das er von seinem Vater Leonardo und seiner leider allzu früh verstorbenen Mutter Nara übernommen hat. Zum Beispiel über die einzigartige Mischkultur, die auf den 100

Hektar Land seines Mischbetriebes zu finden ist. «30 Hektar sind mit Weinreben bestockt, auf 45 Hektar wachsen 10'000 Olivenbäume und auf den restlichen 25 Hektar gedeihen Gras, wilde Hecken und Wald», verrät Marco. Diese Vielfalt ist für ihn Gold wert: «Mischkulturen bieten eine grosse biologische Vielfalt, in der sich nicht nur Reben und Olivenbäume wohlfühlen, sondern auch Wildkräuter, Blumen und unzählige Nützlinge. Diese schaffen es im Verbund, mögliche Schädlinge und drohende Krankheiten weitgehend in Schach zu halten. Wir haben auf unserem Hof wirklich selten Probleme mit Schädlingen oder Krankheiten. Am ehesten machen uns noch die Wildschweine zu schaffen.»

## Wein und Olivenöl – ein Traumpaar

Wein und Olivenöl gelten im mediterranen Raum als Traumpaar. Kaum ein Weinbaubetrieb in südlichen Gefilden, der nicht auch über Olivenbäume verfügt. Die Kombination ist nicht nur aus ökologischer Sicht wertvoll, sie ist auch ein ästhetischer Hingucker – sei es in der freien Landschaft oder auf dem Tisch der südländischen Küche. Allerdings: Nur

auf wenigen Weingütern ist die Symbiose von Reben und Oliven derart eng wie auf der Azienda Salustri. Oliven sind hier keine unbedeutende Nebenkultur, sondern gleichberechtigte Kumpel der Weintrauben. Das zeigt nicht nur die Menge von jährlich gegen 30'000 Litern Öl, die den Hof in Form von drei verschiedenen Ölen der höchsten Güteklasse (Extra Vergine) verlassen, sondern auch die Tat-



**Wein und Oliven sind seit jeher ein Paar, das sich verträgt.**

sich Marco. Auch wenn zahlreiche Weingüter im Süden neben ihren Weinen noch Olivenöl anbieten, stellen es die wenigsten selber her. Die Gründe: Die finanzielle Investition in eine moderne, hochwertige Ölmühle ist beträchtlich, und die Herstellung von Spitzen-Olivenöl ist aufwendig und erfordert viel spezifisches Know-how. «Wir träumen schon lange von der eigenen Mühle, denn die Vorteile sind für uns vielfältig: Die Zeit zwischen Ernte und Pressung wird so sehr kurz, was für eine einwandfreie Qualität von zentraler Bedeutung ist. Weiter haben wir die Möglichkeit, die Produktionsprozesse individuell anzupassen, und wir haben die Gewissheit, dass keine Verunreinigungen auftreten», so Marco Salustri. Damit schliesst sich auf seiner Azienda ein weiterer Kreis zu einem biodiversen Weingut mit regionaltypischer Mischkultur.

sache, dass Marco Salustri seit rund fünf Jahren an einer eigenen Ölmühle arbeitet.

## Hofeigene Mühle geht bald in Betrieb

«Ende 2026 ist es endlich soweit. Dann geht unsere hauseigene Mühle in Betrieb, und wir können unsere Ernte aus regionalen Olivensorten erstmals selber verarbeiten», freut

# Bonarossa: Sizilien im Weinpaket

Exklusiv für unsere Leserinnen und Leser



WeinLese-Paket «Bonarossa» - jetzt bestellen!  
Online: [www.delinat.com/WL82](http://www.delinat.com/WL82)  
Telefon: CH 071 227 63 00 · DE 07624 33999-0 · AT 0820 420 431

6 Flaschen  
CHF 60.-  
EUR 50,-  
CHF 1,33/dl, EUR 11,11/l  
portofrei

### Sizilianischer Charakter

Massimo Maggio gehört zu den Winzern, der seine Weinberge mit viel Geduld und Überzeugung ihren eigenen Weg gehen lässt. Auf seinem Weingut nahe Vittoria entstehen Weine, die den Charakter Siziliens widerspiegeln: warm, lebendig und voller mediterraner Aromen. Die Weingärten sind gesprenkelt von regelrechten Biodiversitätsmetropolen, die sich aus mensshohen Rosmarinstöcken und Insektenhotels erheben.

### Fruchtig und einladend

Der Bonarossa zeigt sich fruchtig und geschmeidig, mit Noten rei-

fer Beeren, einer feinen Würze und angenehm weichen Tanninen. Ein zugänglicher Rotwein, der sofort Freude macht und dennoch genug Persönlichkeit besitzt, um nicht beliebig zu wirken. Massimo Maggio setzt mit dieser Cuvée aus der klassischen sizilianischen Rebsorte Nero d'Avola und einem kleinen Anteil Merlot ein Statement für guten Geschmack und unkomplizierten Genuss. Ein Wein, der mit jedem Glas mehr begeistert und zudem wunderbar zum Essen harmoniert.

### Mediterrane Vielseitigkeit

Ob zu Pasta, Pizza, Antipasti oder zu gegrilltem Gemüse - Bonarossa passt

zu vielen Gelegenheiten. Seine harmonische Art macht ihn zu einem idealen Begleiter für den Alltag ebenso wie für entspannte Abende mit Freunden.

### Sechsmal Bonarossa

Mit diesem Weinpaket erhältst du sechs Flaschen Bonarossa und damit ein Stück sizilianische Lebensfreude für zu Hause. Ein Wein für Gäste, für den Alltag - und für all jene Momente, in denen unkomplizierter Genuss gefragt ist.

# Ein Menü aus Mischkultur-Gut: So gut!

Bild: Nina Wessely



## Blattsalat - Buchweizen - Orange - Walnüsse - Hüttenkäse (4 Portionen)

- 300-400 g Blattsalat, gewaschen
- 100 g Buchweizen
- 200 g Wasser
- 50 g Walnüsse, grob gehackt
- Olivenöl
- 1 Orange
- Weissweinessig
- ½ TL Senf
- Salz, Pfeffer
- 100 g Hüttenkäse (Cottage Cheese)

Den Buchweizen unter fließendem Wasser gut waschen und mit dem Wasser aufkochen. Salzen und zudeckt etwa 10-15 Minuten leicht köcheln lassen. Restliches Wasser abgessen und den Buchweizen kurz abspülen.

2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Buchweizen zusammen mit den gehackten Walnüssen knusprig anbraten.

Die Orange mit einem Messer schälen und die Filets ausschneiden. Aus den Resten den Saft auspressen.

Für die Salatmarinade 2 EL Orangensaft, 2 EL Weissweinessig, 4 EL Olivenöl und den Senf gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Salat mit der Marinade vermengen und abschmecken. Mit dem knusprigen Buchweizen, den Orangefilets und dem Hüttenkäse anrichten.



Die beiden weiteren Rezepte aus dem Mischkultur-Gut-Menü gibt es hier: [delinat.com/menu](http://delinat.com/menu)

# Wo Reben und Kinder aufblühen – Clémence Fabre, Biodiversitätswinzerin 2026

Text: Nina Wessely Fotos: Jean-Benoit Roubinet

**Seit 16 Generationen kultiviert Familie Fabre in den windgeprägten Hügeln der Corbières Wein. Seit Dekaden arbeitet die Familie mit Delinat zusammen. Kürzlich hat Vater Louis an seine Tochter Clémence und ihren Ehemann Louis-Jacques Ramin übergeben. Biodiversität und Wein daraus sind und bleiben dabei stets Familiensache und gelebte Gesinnung.**

Wenn der Wind vom Mittelmeer über die Hügel streicht und die Garrigue, diesen unvergleichlichen Duft von Thymian, Rosmarin und Wacholder, über die Hügel trägt, dann zeigt sich die Seele der Corbières. Die Landschaft am Fusse der Pyrenäen ist eine der Extreme: von brennender Sonne bis zu plötzlichen Überschwemmungen. «Hier macht die Natur keine Kompromisse», sagt Clémence Fabre, Delinat-Winzerin der Familie Fabre. «Und genau das prägt unseren Charakter ebenso wie unsere Weine.»

Seit Generationen ist die Familie hier verwurzelt. Clémence ist im nahegelegenen Carcassonne geboren. Gemeinsam mit ihrem Mann Louis-Jacques leitet sie heute das Gut, die drei Kinder wachsen zwischen Reben, Feldern und Bäumen auf. «Ich bin hier fest verwurzelt. Und ich freue mich sehr, dass mein Mann

sich hier auch so wohlfühlt und unsere Kinder hier gedeihen und aufblühen. Wie die Reben eben», lächelt die Winzerin.

## Biodiversität im Rechnungsbuch

Kommt die Sprache bei Clémence auf Biodiversität, kommt sie auch auf ein Rechnungsbuch aus dem Jahr 1795 zu sprechen. Denn es erzählt von einer Zeit, in der der Wein nur einen kleinen Teil der landwirtschaftlichen Tätigkeit ausmachte. Felder, Viehzucht und Obstbäume waren die wichtigere Einnahmequelle. Und so wurde diese historische Spur schliesslich zur Inspiration. Die Vielfalt kehrte auf das Weingut zurück.

Bei Familie Fabre war das schon lange der Fall, bevor es ihnen andere Winzer aus der Region gleichtaten. 1991 erfolgte die biologische Zertifizierung. Auch mit Delinat arbeitet die Familie seit Jahrzehnten zusammen. «Von Delinat kamen wichtige Impulse für die Biodiversität in unseren Gärten. Auch der Austausch mit den anderen Winzern ist uns sehr wichtig. Wir sind wie eine Familie, so eng», erzählt Clémence. Biodiversität ist für Familie Fabre eine Art zu wirtschaften. «Wir sind überzeugt, dass Vielfalt unseren Weinberg resilienter macht gegenüber den aktuellen Herausforderungen des Klima-

wandels.» Konkret heisst das seit Jahren: Bäume und Hecken pflanzen, Rückzugsräume schaffen, Agroforstsysteme entwickeln, Lebensräume für Insekten, Vögel und Nützlinge fördern. «Biodiversität ist unser Arbeitsrahmen und tägliche Inspirationsquelle», sagt Clémence.

## Von Obst und Wein

Ein Drittel des Besitzes der Familie Fabre ist heute Ackerland. Luzerne, Weizen und Ackerbohnen wechseln sich ab. Rund um die Rebzeilen wachsen Mandel-, Pistazien- und Quittenbäume. «Mein Bruder André hat hier einen Obstgarten angelegt, aus dem er auch grossartige, auf Obst basierende Pet-Nat-Schaumweine gewinnt», so Clémence.

Hecken strukturieren die Parzellen, schaffen Rückzugsräume für Insekten und Vögel. Agroforst ist hier kein Schlagwort, sondern Alltag. «Bäume, Hecken und Reben leben in Symbiose», sagt Clémence. «Sie verbessern die Böden, begrenzen Erosion und schaffen ein lebendiges Gleichgewicht. Denn Monokultur stört das Gleichgewicht.»

Gerade im mediterranen Klima mit seinen langen Trockenphasen ist diese Vielfalt überlebenswichtig. Begrünte Böden speichern Wasser, Baumwurzeln lockern die Erde, Mik-

**Seit Jahrzehnten bemüht sich Familie Fabre um Biodiversität in und um ihre Reben. Das sieht, hört und schmeckt man.**



**André Fabre ist der Obstflüsterer der Familie. Seine Getränke daraus sind eine ganz eigene «Message in a bottle».**



**Clémence Fabre ist zwischen Reben aufgewachsen, zeichnet für das Weingut verantwortlich und sieht nun, wie auch ihre Kinder inmitten dieser Natur aufblühen.**

roklimata entstehen. «Die Agroforstsysteme schaffen echten Schutz: Schatten bei Hitze, Windbremsen, bessere Wasserinfiltration.»

Dass Biodiversität wirkt, zeigt sich am Delinat-Weingut nicht nur im Boden, sondern auch im Zusammenspiel der Arten. Fledermäuse reduzieren den Traubenwickler, Dachse fressen Schnecken. «Selbst ohne direkte Räuber-Beute-Beziehung begrenzt allein die Konkurrenz das Überhandnehmen einzelner Arten», beobachtet Clémence. Wo Vielfalt herrscht, entsteht Balance. Das erlebt man auf den Naturflächen der Familie Fabre jeden Tag.

Besonders eindrücklich erlebte die Familie diese Balance nach den grossen Überschwemmungen entlang des Flusses Orbieu. Statt ihn weiter einzuengen, haben sie Überflutungszonen geschaffen. Als 2026 erneut Hochwasser kam, blieb der Weinberg verschont. «Der Fluss konnte sich ausbreiten, ohne Schaden für die Reben», berichtet Clémence. Heute sind Fluss und Umland lebendiger denn je.

Familie Fabre ist überzeugt: Je vielfältiger das Umfeld der Pflanze, desto regelmässiger ihre Ernährung, desto besser das Gleichgewicht im Saft – und schliesslich im Wein.

Für Clémence steht fest: «Wir erhalten von der Rebe das zurück, was wir ihr ermöglichen.»

#### Wir leihen die Erde von unseren Kindern

Der Delinat-Preis «Biodiversitätswinzer 2026» ist für die Familie Anerkennung für jahrzehntelanges Engagement und Ansporn zugleich: Ein

mediterranes Weingut kann Modell für Regeneration und Innovation sein. «Dieser Preis ist eine enorme Ermutigung, weiterzugehen und uns ständig neu zu erfinden.»

Dabei geht es für Clémence Fabre um weit mehr als um ökologische Massnahmen: Es geht um Verantwortung, die sozial, ethisch und langfristig gedacht sein will. «Wir leihen die Erde von unseren Kindern», zitiert Clémence Antoine de Saint-Exupéry. Auch die 17. Generation soll hier am Weingut glücklich im Einklang mit der Natur leben und wirtschaften können. Resiliente Weinberge, innovative Cuvées, lebendiger Önotourismus und ein Gut, das als funktionierendes Ökosystem weitergegeben wird – das sind die Ziele der Biodiversitätswinzerin 2026.

Vielleicht wird man in zehn Jahren sagen: Familie Fabre ist ihren Wurzeln stets treu geblieben und zugleich Pionierin geworden. «Wir möchten als Familie wahrgenommen werden, die mit Respekt kultiviert, die Biodiversität wachsen liess und Weine schafft, die von ihrem Terroir erzählen», fasst Clémence zusammen. In den Corbières, wo die Natur keine Kompromisse macht, ist genau das die grösste Auszeichnung.

#### Wie schmeckt Vielfalt?

Mit diesem Wein setzt Familie Fabre der Biodiversität ein Denkmal. Samtig, fruchtig und mit der feinen Würze der Corbières. Abgefüllt in der Delinat-Mehrwegflasche.



**Château Coulon  
Corbières AOP 2023  
Coulon Biodiversité  
[delinat.com/2044.23](https://delinat.com/2044.23)**

CHF 14.20 (1.89/dl)  
€ 11.90 (15.87/l)

# 7 neue Schweizer PIWI-Sorten: Ein Blick hinter die Züchtung

Text: Olivier Geissbühler

**Auch der Schweizer Weinbau steht unter Druck. Sinkender Konsum, Preisdruck, Pilzkrankheiten, Klimawandel, steigende ökologische Anforderungen. PIWI-Rebsorten gelten aus diesen Gründen auch hierzulande als Hoffnungsträger.**

Ende Januar 2026 stellte das staatliche Forschungszentrum Agroscope an der Agrovina in Martigny sieben neue resistente Rebsorten vor – ein wichtiges Signal für den nachhaltigen Weinbau in der Schweiz. Gleichzeitig lohnt sich ein genauer Blick hinter die Kulissen der Agroscope-Züchtungen.

Florisia, Elaris, Orellis, Damona, Valpesia, Dioniso und Taranis: Vier weisse und drei rote Sorten sind das Ergebnis von über 15 Jahren Züchtungsarbeit. Allen gemeinsam ist, dass sie je mindestens zwei bekannte Resistenzgene gegen Falschen und Echten Mehltau besitzen, manche sogar drei oder vier. Dank sogenannter Genpyramidisierung benötigen diese Sorten deutlich weniger Pflanzenschutz: 80 bis 90 Prozent weniger Behandlungen sind möglich. Für Umwelt, Böden und Winzerinnen und Winzer ist das ohne Frage ein Gewinn.

Genpyramidisierung – je mehr Resistenzgene, desto besser

Was bei neuen PIWI-Sorten immer im Zentrum steht, ist die Zusammensetzung der Resistenzgenetik. Die neuen Agroscope-Sorten basieren genetisch alle auf einer relativ ähnlichen Auswahl an Vorfahren; sämtliche sieben Sorten haben jeweils zwei der insgesamt vier verschiedenen Elternsorten IRAC1933, Col-2024G, Voltis und Divico. Das bedeutet: Die genetische Vielfalt ist diesbezüglich eher eng. Eine solche Resistenzgenetik kann über eine gewisse Zeit funktionieren, birgt aber auch ein gewisses Risiko. Denn Pilzkrankheiten sind lernfähig. Mutiert ein Erreger so, dass er genau diese Resistenz überwindet, kann der Schutz rasch bröckeln. Das haben ältere PIWI-Sorten gezeigt, die über die Jahre hinweg einen grossen Teil ihrer Krankheitsresistenz verloren haben, wie zum Beispiel Regent.

Während die neuen PIWI-Sorten von Agroscope jeweils zwei bis maximal vier Resistenzgene gegen den Echten und Falschen Mehltau kombinieren, sind es bei den neuesten Züchtungen des privaten Züchters Valentin Blattner jeweils 3–5, was die längerfristige Resistenz gegen die Pilzkrankheiten

generell etwas stabiler macht. Zudem sind auch nicht alle Resistenzgene gleich effizient. Die Erfahrung von Valentin Blattner hat zum Beispiel gezeigt, dass sich gegen den Falschen Mehltau die Kombination der Resistenzgene Rpv10 und Rpv12 als besonders robust erweist. Sie kommt jedoch in keiner der neuen Agroscope-Sorten vor.

Verschiedene Verfahren für die Selektion

Der Unterschied zwischen den Züchtungsprojekten von Agroscope und Valentin Blattner liegt nicht nur im Ergebnis, sondern auch im Weg dorthin. Agroscope arbeitet primär mit markergestützter Selektion. Das heisst: Bereits im Jungpflanzenstadium werden nur jene Sämlinge weiterverfolgt, die bestimmte, bekannte Resistenzgene tragen. Erst danach wird im Feld geprüft, wie sich diese Pflanzen tatsächlich verhalten und wie robust sie sind.

Valentin Blattner geht den umgekehrten Weg. Bei ihm zählt zuerst die Realität im Rebberg. Tausende Pflanzen stehen draussen, ohne Pflanzenschutz sämtlichen Krankheiten ausgesetzt. Nur jene Reben, die draussen die beste

Bild: Agroscope



**Sieben resistente Rebsorten wurden kürzlich für den Schweizer Weinbau zugelassen.**

natürliche Resistenz zeigen, kommen überhaupt in die engere Auswahl. Erst danach wird im Labor analysiert, welche bekannten Resistenzgene sie tragen. Der grosse Vorteil dieses Ansatzes: Auch bislang unbekannt oder unerforschte Resistenzmechanismen können so entdeckt und genutzt werden. Am Ende bleiben so wirklich nur die robustesten Pflanzen für die engere Selektion übrig.

Wie dauerhaft sind die Resistenzen?

Genau hier liegt die offene Frage bei den neuen Agroscope-Sorten. Sie sind ohne Zweifel ein Fortschritt, doch wie lange ihre Resistenz unter Praxisbedingungen tatsächlich hält, wird die Zukunft zeigen. Eine genetisch breitere Abstützung erhöht erfahrungsgemäss die Chance, dass PIWI-Sorten auch in 20 oder 30 Jahren noch eine stabile Resistenz aufweisen. Und da könnten die Sorten von Valentin Blattner einen Vorteil haben.

Trotz dieser kritischen Punkte gilt: Die neuen Sorten sind auf jeden Fall eine Bereicherung für den nachhaltigen Weinbau in der Schweiz. Sie reduzieren Pflanzenschutz, passen in ökologische Konzepte und können – wenn Wuchs, Ertrag und vor allem

das önologische Potenzial stimmen – den PIWI-Anbau in der Schweiz massgeblich fördern. Wie sich diese Sorten in der Praxis bewähren, wird sich in den nächsten Jahren zeigen. Die ersten Pflanzen werden voraussichtlich erst 2029 für interessierte Winzerinnen und Winzer verfügbar sein.

Wunsch an die Forschung: Transparenz statt Marketing

Entscheidend ist eine offene, sachliche Kommunikation. Agroscope hat als staatliche Forschungsanstalt eine besondere Verantwortung: Stärken und Schwächen jeder Sorte für die Schweizer Winzerinnen und Winzer transparent darzustellen. Dazu gehört auch, Sorten anderer Züchter gleichwertig zu berücksichtigen, wenn sie in einzelnen Punkten bessere Eigenschaften aufweisen.

Jean-Sébastien Reynard von Agroscope versichert, dass diese Verantwortung wahrgenommen wird: «Agroscope nimmt diese Aufgabe sehr ernst. Wir haben seit mehr als 30 Jahren verschiedene PIWI-Sorten von verschiedenen Züchtern in der Praxis mittels einer Sortenprüfung getestet. Wir werden im April dieses

Jahres einen Bericht über 63 PIWI-Sorten veröffentlichen, die wir bei Agroscope auf dem Feld und bezüglich Weinqualität getestet haben. Die Idee ist, die Stärken und Schwächen jeder Sorte für die Schweizer Winzerinnen und Winzer transparent darzustellen.»

Denn am Ende geht es nicht nur um Züchtungsprogramme oder einzelne Rebsorten, sondern um das gemeinsame Ziel: einen resilienten und zukunftsfähigen Schweizer Weinbau zu sichern. Und dafür braucht es Vielfalt – im Weinberg wie auch in der Rebenzüchtung.

# Auf ein Glas mit Martin Darting

Interview: Olivier Geissbühler

**Bio- und PIWI-Weine kämpfen bis heute mit Vorurteilen. Sind diese teilweise berechtigt? Und welche Rolle spielt die Rebsorte in einem Wein? Ein Gespräch mit dem renommierten Sensorik-Experten über Geschmack, Typizität und Irrtümer im Wein.**

**Delinat** Sie kennen Delinat schon seit den 90er-Jahren. Wie haben sich Ihre Wege damals gekreuzt?

**Martin Darting** Damals war Peter Hilden Geschäftsführer von «Delinat Deutschland» in Jockgrim in der Pfalz. Er war sehr engagiert und mit den damaligen Bio-Winzern gut vernetzt, wie zum Beispiel mit dem Weingut Pflüger, das ja bis heute noch mit Delinat zusammenarbeitet. Mit Peter Hilden hatte ich damals die ersten Sensorik- und Weinseminare auf dem Delinat-Forschungswingut Château Duvivier in der Provence veranstaltet.

**Delinat** Bioweine hatten früher ein schwierigeres Image. War die Qualität damals wirklich schlechter?

**Martin Darting** In den 1990er-Jahren schmeckten viele Bioweine tatsächlich anders als konventionelle Weine. Sie wurden oft ohne technische Hilfsmittel wie Reinzuchtheften für fruchtige Aromen, Enzyme zur Vorklärung oder starke Schwefelung zur Konservierung hergestellt. Dadurch wirkten sie für viele ungewohnt oder weniger «sauber». Das Imageproblem hatte also reale Gründe, weil das Weinmachen ohne diese Hilfsmittel anspruchsvoller ist und die Weine

anders schmeckten, wurde aber auch durch Vorurteile und langsame Marktakzeptanz verstärkt.

**Delinat** Hat sich der Geschmack der Konsumentinnen und Konsumenten in den letzten Jahren verändert?

**Martin Darting** Teilweise. In Deutschland dominiert weiterhin ein fruchtiger, oft leicht restsüßer Weinstil, der meist ohne Essen getrunken wird und stark preissensibel ist. Herkunft und Terroir spielen dort eine kleinere Rolle. In Ländern wie Frankreich, Italien, Spanien oder auch der Schweiz ist Wein stärker an Essen, Herkunft und Stil gebunden. Insgesamt hat sich der Mainstream wenig verändert, daneben existiert aber ein wachsendes Segment für trockene, herkunftsgeprägte und «Low-Intervention»-Weine.

**Delinat** Wie wurden Sie Sensorik-Experte?

**Martin Darting** Ein persönliches gesundheitliches Schlüsselereignis – eine HNO-Operation – führte mich zur intensiven Beschäftigung mit Riechen und Schmecken. Mir wurde klar, dass «Geschmack» eine Kombination aus Riechen, Schmecken, Fühlen und Sehen ist. Ich habe anschließend Ausbildungen in Pflege, Sensorik und Kommunikation absolviert und mich darauf spezialisiert, Sinneseindrücke verständlich und

reproduzierbar zu beschreiben. Sensorik und Sprache gehören untrennbar zusammen.

**Delinat** Wie trainiert man Sensorik am besten?

**Martin Darting** Je nach Ziel. Für eine Analyse braucht es Standards: zum Beispiel Säuren, Zucker, Tannine und Aromen gezielt erkennen lernen. Für Foodpairing kommt das Zusammenspiel mit Speisen hinzu. Wer einfach bessere Weine finden will, sollte Stile

**«Jeder Schluck PIWI-Wein ist angewandter Naturschutz.»**

vergleichen und wiedererkennen lernen. Lediglich in «Schmeckt mir» oder «Schmeckt mir nicht» zu unterteilen, ist völlig legitim – aber keine Sensorik.

**Delinat** Warum beschreiben Sie Weine oft mit selbst gemalten Bildern anstatt herkömmlichen Degustationsnotizen?

**Martin Darting** Als Synästhetiker verbinde ich Geschmack mit Farben und Formen. Süße steht für mich für rote Farben, Säure für grüne, mineralische Noten für blaue und Gerbstoffe für dunkle Farben. An Bilder kann man sich viel besser erinnern als



**Martin Darting ist renommierter Sensorikexperte und ausgesprochener PIWI-Freund.**

an Worte. Was auch verschiedenste Untersuchungen gezeigt haben: Gefällt einer Person ein bestimmtes Bild von einem Wein, ist die Chance sehr hoch, dass ihr auch der entsprechende Wein schmeckt. Deshalb nutze ich sensorische Weinbilder – sie helfen schneller und ehrlicher bei der Weinauswahl als klassische Degustationsnotizen.

**Delinat** Warum haben PIWI-Weine noch immer mit Vorurteilen zu kämpfen?

**Martin Darting** Fakten zeigen: In Blindverkostungen schneiden moderne PIWI-Weine oft gleich gut oder besser ab als klassische Sorten. Die Vorurteile stammen vor allem aus den Anfangsjahren. Frühe PIWI-Generationen hatten teils unerwünschte Aromen. Das ist heute bei Sorten wie Sauvignac, Souvignier gris oder Donnauesling nicht mehr der Fall. Sie haben Aromaprofile wie bekannte Vinifera-Sorten. Entscheidend sind also heute Lage, Klima und Ausbau. PIWIs sind jedenfalls nicht die Ursache, wenn's nicht schmeckt.

**Delinat** Ein weiteres Vorurteil: PIWIs haben weniger Sortentypizität als herkömmliche Rebsorten. Stimmt das?

**Martin Darting** Die sogenannte Typizität entsteht nicht – wie oft vermutet – nur durch die Sorte. Sie wird nur zu etwa 20 Prozent durch die Rebsorte, zu 20 Prozent durch Standort und Klima und zu 60 Prozent durch den Ausbau im Keller geprägt. Alle Rebsorten – auch PIWIs – besitzen dieselben aromatischen Grundbausteine. Klima, Jahrgang und Vinifikation bestimmen, wie diese im Wein erscheinen. Oft lassen sich Hefen und Ausbauweise sensorisch deutlich klarer erkennen als die Rebsorte selbst.

**Delinat** Werden PIWIs im Weinberg weniger sorgfältig behandelt?

**Martin Darting** Manchmal ja – und das ist ein Problem. Nicht die Sorte ist entscheidend, sondern wie man mit ihr umgeht. Rebschnitt, Bodenpflege, Biodiversität, Erntezeitpunkt und Vinifikation prägen hauptsächlich die Qualität eines Weins. Wer PIWIs ernst nimmt und sorgfältig bewirt-

schaftet, kann hervorragende Weine damit erzeugen. Jeder Schluck PIWI-Wein ist angewandter Naturschutz und ein aktiver Beitrag zur Erhaltung und Förderung unserer natürlichen Lebensgrundlage. Weniger Pflanzenschutz, weniger Energieeinsatz. Hoffen wir mal, dass uns nichts Schlimmeres passieren wird, als PIWIs trinken zu müssen.

Martin Darting

Sensorikexperte, Ausbilder und langjähriger Verkostungsleiter mit Wurzeln im pfälzischen Weinbau. Nach einem prägenden gesundheitlichen Einschnitt wandte er sich intensiv der menschlichen Wahrnehmung von Riechen, Schmecken und Fühlen zu. Er verbindet önologisches Fachwissen mit neurophysiologischer Sensorik, entwickelte objektive Bewertungsmethoden und leitete über viele Jahre nationale und internationale Weinverkostungen, darunter auch renommierte Bio- und PIWI-Wettbewerbe.

# Gemischter Satz in Weinbergen

Der Begriff «Gemischter Satz» bezeichnet eine traditionelle Anbauform im Weinbau. Dabei wachsen verschiedene Rebsorten innerhalb eines Weinbergs nebeneinander. Das bedeutet, dass Trauben unterschiedlicher Sorten gemeinsam geerntet und vergärt werden.



same Verarbeitung verschiedener Traubensorten zu Weinen mit einer natürlichen Aromenvielfalt. Die Sorten ergänzen sich und ergaben komplexe, ausgewogene Weine.

In einigen Fällen können die Erträge im gemischten Satz niedriger ausfallen als in sortenreinen Weinbergen, da sich die Rebsorten gegenseitig beeinflussen und nicht immer optimal wachsen.

### Und doch

Der Gemischte Satz ist eine faszinierende und traditionelle Anbauform, die in einer Zeit der Standardisierung wieder an Bedeutung gewinnt. Er bietet nicht nur ökologische und geschmackliche Vorteile, sondern ist auch ein Stück lebendige Weinbaukultur.

Ob der Gemischte Satz in Zukunft wieder häufiger anzutreffen sein wird, hängt auch davon ab, wie sich die Nachfrage der Verbraucher entwickelt. Wer Wert auf Vielfalt, Tradition und komplexe Weine legt, wird im Gemischten Satz sicherlich eine spannende Entdeckung machen.



**Martina Korak** studierte in Wädenswil Önologie. Seit 2000 arbeitet sie bei Delinat. Sie ist zuständig für den Weineinkauf in Italien, Frankreich und Österreich sowie für die Qualitätssicherung.

Heute erreicht man dies durch Verschnitte der fertigen Weine. Vor der Verbreitung moderner Weinbautechniken war der Gemischte Satz oft die einzige Möglichkeit, qualitativ hochwertige Weine zu erzeugen. Viele Weinberge wurden über Generationen hinweg so bewirtschaftet, ohne dass es eine bewusste Alternative gab.

Heute weiss man ausserdem, dass der Gemischte Satz die Biodiversität im Weinberg fördert und die Anfälligkeit für Krankheiten reduziert. Erst mit der Industrialisierung und dem Aufkommen des internationalen Weinmarkts sowie chemischer Pflanzenschutzmittel setzte sich der sortenreine Anbau durch. Der Gemischte Satz erlebt heute jedoch, besonders im ökologischen Weinbau, ein Comeback.

### Was er nicht kann

Die Nachteile des Gemischten Satzes liegen oft in der aufwendigeren Bewirtschaftung. Mehr Wissen wird vorausgesetzt, um auf jeden Stock einzeln einzugehen. Auch erfolgt die Lese oft selektiv, da die Trauben nicht gleichzeitig reifen. Zudem werden gemischte Sätze weniger nachgefragt. Verbraucher bevorzugen häufig bestimmte Rebsorten.

### Verbreitung des gemischten Satzes

Der Gemischte Satz ist vor allem in Europa zu finden. In Österreich gibt es sogar eine geschützte Herkunftsbezeichnung «Wiener Gemischter Satz DAC», die grosses Ansehen genießt. In Portugal findet man diese Anbauform oft im Douro-Tal. In anderen Ländern findet man den Gemischten Satz nur noch in älteren Weinbergen und in kleinen Parzellen.

### Was er Gutes tut

Der Gemischte Satz war historisch weit verbreitet. Weinberge waren von Ertragsausfällen durch Schädlinge, Krankheiten oder Wetterextreme bedroht. Durch den Anbau verschiedener Rebsorten nebeneinander erhöhte sich die Wahrscheinlichkeit, dass zumindest ein Teil der Ernte erhalten blieb. Fiel eine Sorte aus, trugen andere weiterhin Früchte.

Viele traditionelle Weinberge lagen auf kleinen, heterogenen Flächen mit unterschiedlichen Böden und Mikroklimata. Der Gemischte Satz ermöglichte es, Rebsorten zu kombinieren, die zu den lokalen Bedingungen passten. Ausserdem führte die gemein-

# Fünf Weinabos 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** 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.-/EUR 210,- teil.

### Auflösung des Wettbewerbs aus der WeinLese 81

Das Lösungswort lautet: **FRAUEN**

① Was ist ein Gemischter Satz?

**E** Ein Satz in dem zwei Verben und ein Adjektiv vorkommen.

**O** Ein Wein für den die Trauben aus einem Weinberg mit gemischten Rebsorten stammen und gemeinsam vergoren werden..

**T** Ein Wein für den Rot- und Weisswein gemischt wurden.

② Wie viele neue PIWI-Sorten wurden in der Schweiz kürzlich vorgestellt?

**N** 8  
**C** 3  
**R** 7

③ Mit welcher Farbe assoziiert PIWI- und Sensorikexperte Martin Darting Süsse?

**A** Rot  
**B** Gelb  
**O** Grün

④ Was macht Mischkultur im Weinbau so besonders?

**K** Sie erhöht den Ertrag.  
**N** Sie durchbricht die Monokultur.  
**M** Sie ist mit hohen Förderungen verbunden.

⑤ Mit wie vielen Delinat-Schnecken ist das Weingut von Massimo Maggio in Sizilien ausgezeichnet?

**D** 2  
**G** 3  
**R** 1

⑥ Welchen neuen Kulturcode hat Delinat-Winzer Roland Lenz beim Bundesamt für Landwirtschaft eingereicht?

**E** Permakultur mit Reben  
**I** Monokultur als Zukunft  
**L** Haselnüsse statt Wein

⑦ Wen zitiert Biodiversitätswinzerin 2026 Clémence Fabre im Gespräch mit Delinat?

**N** Antoine de Saint-Exupéry mit «Wir leihen die Erde von unseren Kindern».  
**T** Jean Anthelme Brillat-Savarin mit «Der Wein ist der intellektuelle Teil der Mahlzeit.»  
**M** Voltaire mit «Wein ist die Nachtigall unter den Getränken.»

### Lösungswort WeinLese 82:

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | ⑥ | ⑦ |
|---|---|---|---|---|---|---|

## 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

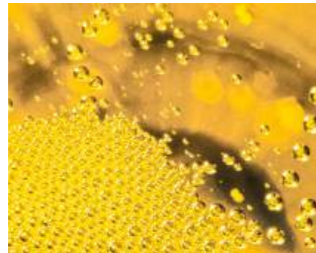
Alles, was du schon immer über Wein wissen wolltest. Delinat-Weinexperten lüften in diesem Basiskurs die Geheimnisse des Degustierens und der Delinat-Methode.

#### Schweiz

6.5.26 Basel  
13.5.26 Bern  
19.5.26 St. Gallen  
3.6.26 Winterthur  
12.8.26 Winterthur  
19.8.26 Bern/St. Gallen  
20.8.26 Olten  
3.9.26 Aarau  
9.9.26 Basel/Thun  
17.9.26 Baden  
23.9.26 Winterthur

#### Deutschland

5.5.26 Frankfurt  
6.5.26 Regensburg/Köln  
7.5.26 Berlin/Regensburg  
19.5.26 Würzburg  
20.5.26 Stuttgart  
2.6.26 München  
4.6.26 Frankfurt  
21.7.26 Frankfurt  
22.7.26 Stuttgart  
12.8.26 Kassel  
19.8.26 Hamburg  
20.8.26 Köln  
21.8.26 Berlin  
3.9.26 Bremen  
4.9.26 Münster  
15.9.26 München  
16.9.26 Hamburg/Stuttgart  
28.9.26 Frankfurt  
29.9.26 Regensburg  
30.9.26 Köln/Regensburg



### Schaumwein verstehen – 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

6.5.26 Olten  
25.8.26 Bern  
23.9.26 St. Gallen

#### Deutschland

21.5.26 Stuttgart  
10.9.26 Nürnberg

### Königsklasse: Opus One versus Reserva Martí

Bei dieser aussergewöhnlichen Blinddegustation treten sündhaft teure Kultweine wie Opus One, Tignanello usw. gegen Delinat-Spitzengewächse an. Sind Preise von mehreren Hundert Franken für eine Flasche Wein wirklich gerechtfertigt? Vergleiche und urteile selbst!

#### Schweiz

20.5.26 Olten  
28.5.26 Winterthur  
2.9.26 Bern  
16.9.26 St. Gallen



### Rebsorten-Kurs – Typisch Merlot, Chardonnay & Co.

Der Kurs «Typisch Merlot, Chardonnay & Co.» ist ein Aufbaukurs zum beliebten Delinat-Basiskurs. Du erfährst alles über die wichtigsten weissen und roten Rebsorten. Welches sind typische Aromen für Merlot, Tempranillo und Sangiovese? Wodurch unterscheiden sie sich?

#### Schweiz

7.5.26 Baden  
13.5.26 Aarau  
20.5.26 Solothurn  
2.9.26 St. Gallen  
10.9.26 Basel  
16.9.26 Bern/Winterthur

#### Deutschland

2.6.26 Siegburg  
3.6.26 Frankfurt/München  
11.8.26 Frankfurt  
13.8.26 Karlsruhe  
9.9.26 Nürnberg  
16.9.26 Hamburg  
17.9.26 Stuttgart



### Wein und Käse: komplexe Liebschaften!

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

#### Schweiz

26.8.26 Bern  
24.9.26 St. Gallen

#### Deutschland

8.5.26 Berlin



### 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. Erfahre alles über robuste Rebsorten und genieße neuartige Weine.

#### Schweiz

27.5.26 Bern  
19.8.26 Basel  
7.10.26 Bern  
14.10.26 Winterthur  
20.10.26 St. Gallen  
18.11.26 Olten

### Delinat daheim

Trommle ein paar Freunde zusammen, einigt euch auf einen Termin, und bucht den Delinat-Weinexperten. Bei dir zu Hause vermittelt er auf spielerische Art die Grundlagen der Degustation und lässt euch in die faszinierende Weinwelt eintauchen.



Alle unsere Kurse,  
Infos und Anmeldung:  
[delinat.com/veranstaltungen](https://delinat.com/veranstaltungen)

## Unsere Weinhöfe erleben – Weinreisen 2026

Kürzlich erreichte uns folgende Nachricht: «Die Reise von Barcelona nach Valencia war grossartig – mit viel mehr als nur Wein! Unsere erste Gruppenreise überhaupt, und die anfängliche Skepsis war schnell verflogen. Geblieben sind wunderbare Erinnerungen – und die Lust auf mehr!»  
Wir freuen uns sehr über vielzählige Rückmeldungen dieser Art, und fragen uns: «Wann bist du dabei?»



**Familie  
Alfonso war  
das erste  
Weingut, das  
die höchste  
Delinat-Stufe  
von drei  
Schnecken  
erfüllt hat.**

## Wein- und Genussreise Madrid, Kastilien und León

19.-24. Oktober 2026

Auf dieser abwechslungsreichen Reise lernst du in der Weissweinregion Rueda die Bodegas Menade mit ihrem Weinkeller aus dem 19. Jahrhundert kennen. Delinat-Winzerin Maria Alfonso heisst uns in wilder Natur und reicher Biodiversität willkommen. Ihr Spitzenwein, der schon mehrmals mit 90 und mehr Parker-Punkten ausgezeichnet wurde, trägt den Namen Volvoreta, was «Schmetterling» bedeutet.

Die kleine, aber aussergewöhnliche Bodega steht exemplarisch für die Delinat-Philosophie, die darauf abzielt, dass wieder mehr Schmetterlinge in den Weinbergen fliegen. Fernando Mailló Ferrán empfängt uns auf seinem Weingut Viñas del Cámbrico, abgeschieden in der wilden Sierra de Francia. Seine Weingärten verteilen sich in einer weitgehend unberührt gebliebenen Landschaft auf 130 verschiedenen kleinen Parzellen.

Wir machen nicht nur Bekanntschaft mit naturverbundenen Winzern, sondern vertiefen den Weingenuss ergänzend mit regionstypischen Speisen und Leckereien.



## Portugal – Faszinierende Weinwelt zwischen Porto und Lissabon

6.-12. September 2026

Auf dieser Rundreise entdecken wir faszinierende Städte, spektakuläre Landschaften und die Vielfalt der portugiesischen Weinkultur. Wir besuchen Delinat-Weingüter und erleben, wie die Delinat-Philosophie vor Ort umgesetzt wird. Autochthone Rebsorten begeistern ebenso wie die authentische Küche und die ökologisch bedeutenden Korkeichenwälder. Eine genussvolle Reise zwischen Atlantik und Douro – ideal als Auftakt für eine individuelle Verlängerung im Norden oder Süden des Landes.

## Frankreich – Wein, Salz und ein Hauch Orient in Marseille

12.-16. Oktober 2026

Marseille ist ein multikultureller Schmelztiegel mit beeindruckenden Sehenswürdigkeiten, exzellenter Küche und einem Hauch Orient. Wir wohnen direkt am alten Hafen, nur wenige Schritte vom Viertel Le Panier und vom MuCEM entfernt. Von hier aus besuchen wir die Delinat-Weingüter Château Duvivier in der Provence, die Domaine de Beaurenard in Châteauneuf-du-Pape sowie die Salzgärten der Camargue.

## Unterwegs im Natur- und Feinschmeckerparadies Piemont

1.-5. November 2026

Herbst im Piemont – und Trüffelzeit! Wir logieren im Castello di Verduno nahe der Trüffelhauptstadt Alba. Mit einem Trifulau suchen wir das begehrte schwarze Gold in den Haselnusshainen und geniessen ein festliches Trüffelessen. Den Kultwein Barolo entdecken wir bei Enrico Rivetto, feinste Barbera bei Delinat-Winzerin Cecilia Zucca. Ein vinologisches und kulinarisches Feuerwerk in der Langhe!



Alle unsere Reisen,  
Infos und Anmeldung:  
[delinat.com/weinreisen](https://delinat.com/weinreisen)

# Das Beste von den Bienen



## **Terroir mal anders**

Bienen haben einen Flugradius von vier Kilometern. Folglich schmeckt auch ihr Honig nach der Landschaft, aus der er stammt. Unsere Delinat-Imker tun das ihrige, damit dieser Geschmack auch ganz unverfälscht bei dir ankommt.

## **Honig aus blühender Vielfalt**

[delinat.com/honig](https://delinat.com/honig)

