

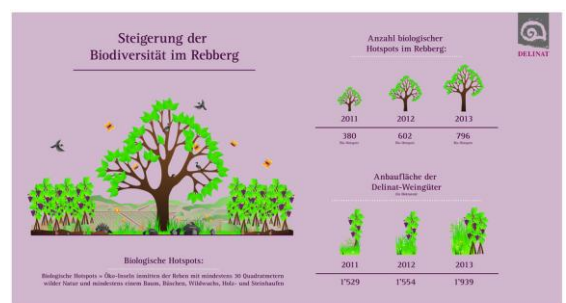
Bio Wegbereiter Karl Schefer und seine Delinat AG



Geschichte

Das Schweizer Familienunternehmen mit Sitz im thurgauischen Horn wurde 1980 von [Karl Schefer](#) mit der Vision gegründet, europaweit ökologisch nachhaltigen Weinbau zu etablieren.

Die [Delinat](#) Weine sind aber keine gewöhnlichen Bio-Weine. Die gehaltvollen Winzerweine werden unter den europaweit strengsten Bio-Richtlinien für Anbau und Produktion hergestellt. Diese, erstmals 1983 in Zusammenarbeit mit Bioweinexperten verfassten und anschliessend in regelmässigen Abständen überarbeiteten Richtlinien schreiben als einzige Biodiversität im Weinberg vor. Das heisst unter anderem für die Winzer, dass gegenüber dem konventionellen Weinbau komplett auf den Einsatz von Pestiziden verzichtet wird. Weiter verpflichten sie sich, keine Monokulturen anzulegen, um eine vielfältigere Fauna und Flora im Weinberg zu pflegen. Die Böden und die darin wachsenden Reben werden somit besser vor Schädlingen, Trockenheit und Krankheit geschützt.



©Delinat

1987 schaffte Schefer den Durchbruch des Bio Weines im deutschsprachigen Raum mit einem [Degustierservice](#), übrigens das erfolgreichste Weinabo Europas. Dieses beinhaltet Pakete mit verschiedenen, ausgewählten Weinen zu Vorzugspreisen, welche Weinliebhaber zu Hause verkosten können.

Im Jahr 1990 kaufte Delinat in der Provence das [Chateau Duvivier](#) und baute es zu einem Forschungsweingut um. 1991 gründete Schefer eine auf den deutschen Markt ausgerichtete Tochter in Weil am Rhein. Die seit den Anfängen geförderte Forschung im ökologischen Weinbau wurde 2009 durch das unabhängige [Delinat Institut für Ökologie](#) in Arbaz VS und das Forschungsweingut „[Mythopia](#)“ erweitert. Dieses beschäftigt etwa 10 Mitarbeiter und pflegt eine aktive Zusammenarbeit mit Universitäten, Forschungsanstalten und innovativen Winzern. Im Jahr 2010 wurden die oben erwähnten Richtlinien, mittlerweile sind es 116, auf den neusten Stand gebracht und ein Label „[Delinat Bio Garantie](#)“ (Weinbergschnecke) lanciert. Im Jahr 2014 Kooperation mit [Alnatura Bio](#)-Supermarkt und erster eigener Shop in Winterthur.



Bienenhotels, Roggen und Luzerne bereiten die Saison auf Mythopia vor
©Patrick Rey, [Mythopia](#)

Entscheidend für die Gründung von Delinat waren für Schefer erste Erfahrungen mit Biowein nach einem Auslandsaufenthalt in Frankreich. So entstand auch die Philosophie, dass guter Wein nur im Einklang mit der Natur und in enger Zusammenarbeit mit den Winzern entsteht.

Anschliessendes Ziel war es, dieses unbekanntes Produkt in seiner Bekanntheit zu fördern und einem breiteren Publikum verfügbar zu machen. Die Strategie war eine direkte Belieferung der Kunden mittels Versandhandel. Für damalige Verhältnisse in der Schweiz eine Pionierleistung.

Mit über 250 Weinen aus Europas besten Lagen ist Delinat heute die grösste Anbieterin von biologischen Weinen. Weiter umfasst das Sortiment Honig, Olivenöl, Essig und Edelbrände. Wie bereits erwähnt, vorwiegend auf dem Versandweg werden von rund 100 Winzern aus ganz Europa etwa 3.5 Millionen Flaschen Wein in der Schweiz und ins benachbarte Ausland an den Konsumenten gebracht.

Preislich sind diese Weine im mittleren bis oberen Segment angesiedelt. Ein Prozent seines Umsatzes investiert Delinat jährlich in verschiedene Forschungsprojekte im In- und Ausland für einen nachhaltigen, klimaneutralen Weinbau mit hoher Biodiversität.



©Delinat WeinBlog

Gegenwart

Immer auf der Suche nach autochthonen Traubensorten, [PIWI Sorten](#), Kreuzungen und Orange- und Naturweinen bin ich anlässlich einer durch die Agentur für Weinkommunikation [Mettler Vatterlaus](#) organisierten Journalistenreise im Herbst 2014 ins Weingebiet Rueda auf das rein biologisch ausgerichtete Weingut [Menade](#) und seine Weine gestossen. Diese, aber vor allem der Naturwein „[Nosso](#)“ haben mich begeistert. Bedauerlicherweise war der alte Jahrgang bereits ausverkauft und der neue noch in den Tanks. So konnte ich mich nur nach dem Importeur für die Schweiz erkundigen. Die Antwort darauf kam schnell und sie hiess Delinat. Auf Grund meiner Recherchen

in der Schweiz habe ich dann den direkten Kontakt mit dem Inhaber von Delinat, dem Bio Pionier Karl Schefer gesucht. Dem nachstehenden, interessanten Interview mit ihm stand demzufolge nichts mehr im Wege.



©D.O. Rueda

Menade

Vorab aber noch eine Kurzinformation über die Bodegas [Menade](#) und meine Verkostungsnotizen zu vier biologischen Weissweinen.

Der erste [Wein](#) ist ein [Sauvignon Blanc 2013](#) aus der exklusiven Delinat Linie „Saxum“. Die anderen drei Weine, Jahrgang 2014, wurden mir freundlicherweise als Fassmuster zur Verfügung gestellt mit dem Hinweis, dass es sich um noch nicht abgefüllte Weine handelt und dass sie sich unter Umständen noch verschlossen zeigen. Ferner soll sich das Bukett erst in einigen Wochen zeigen und die Weine brauchen strukturell betrachtet etwas Flaschenlager, um die Balance zu finden.

Gegründet wurde [Sitios de Bodegas](#) 2005 von den drei Geschwistern Ricardo, Alejandra und Marco Sanz. Sie sind die fünfte Generation einer spanischen Winzerfamilie. Einen Namen gemacht haben sich die Geschwister als Bio Pioniere mit der Bio Zertifizierung ihrer Weinberge und Weinkeller in Rueda.

Mit der Gründung und dem Namen Menade haben sie ihr eigenes, innovatives Projekt geschützt und sich einen Traum verwirklicht. Sie haben ihre Weine mit Talent, Ausdauer, intensiver Arbeit, Spontanität, Innovation und mit einer bedingungslosen Zusage zur Ökologie manifestiert und so die einzigartige Authentizität der Traubensorte Verdejo im Gebiet Rueda perfektioniert.

Momentan stehen von den 260 Hektaren 160 Hektaren unter Reben. Weitere werden für eine spätere Bepflanzung vorbereitet. Die ältesten 30 Hektaren sind Buschreben, noch aus der „Vor Reblaus Ära“. Haupt-

sächlich aus Lehm, Kalk und Kieselsteinen bestehen die nicht chemisch behandelten Böden. Die Ernte der aus biologischem Anbau stammenden Trauben findet während der kühlen Nachtstunden statt. Selbstverständlich wird alles in Handarbeit gelesen und streng sortiert. Frisch eingebrachte Trauben werden sofort in verdampftes Trockeneis eingehüllt und bis zur Pressung wird diese Schutzmassnahme konsequent beibehalten. Somit erreicht man, dass kein Schwefel eingesetzt werden muss. Die Gärung in Edelstahltanks erfolgt langsam und bei tiefen Temperaturen von etwa 16 Grad. Es werden nur wilde, spontane, natürliche, autochthone Hefen verwendet um die Komplexität von Frucht, Frische und Charakter zu erhalten.

Verkostungsnotizen

Saxum Sauvignon blanc 2013

Traubensorte 100% Sauvignon Blanc. Klares Gelb mit leicht grünlichen Nuancen. In der Nase ein kräftiger Duft nach exotischen Früchten und reifen Aprikosen. Im Gaumen zuerst Stachelbeeren, etwas Gras und Brennnessel. Dann wieder diese kräftigen, exotischen Früchte wie zum Beispiel Grapefruit. Im Abgang fruchtig-florale Akzente und eine leicht salzige Mineralität. Konkurrenzfähig mit anderen Sauvignon Blancs dieser Welt. 17.5/20.

Dieser [Wein](#) kostet 14.20.



Menade Verdejo 2014

100% Verdejo. Ein leuchtendes Gelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase etwas kräutige Aromen, verbunden mit einer üppigen, frischen, exotischen Frucht. Im Gaumen fein geschliffene, aber kräftige Aromen nach weissen Früchten wie Pfirsich und Apfel, mineralisch, würzig, frisch, saftig, rebsortentypisch etwas bitter, mit einer pikanten, feinen Säure und einem unglaublich fruchtigen Nachhall im Abgang. 17/20.

Dieser Wein ist noch nicht erhältlich.

Menade Sauvignon Blanc 2014

100% Sauvignon Blanc. Blasses Gelb mit goldigen Reflexen. In der Nase intensive, spritzig-verführerische Düfte nach exotischen Früchten. Im Gaumen Stachelbeeren, Mango, Passionsfrucht, etwas Minze und frischer Basilikum. Mild, frisch und elegant mit einer saftigen Säure und einer schönen Mineralität im langen Abgang. 16.5/20 mit Potential für + 1.

Dieser Wein ist noch nicht erhältlich.



©Delinat

Menade „Nosso“ 2014

Traubensorte 100% Verdejo. Die Trauben des Nosso kommen aus dem Weinberg Finca Menade. Dieser wird ausschliesslich organisch mit Kräutertees und Molke behandelt. So erreicht man einen völlig natürlichen Verdejo ohne Zusatz von Chemikalien. Biologischer Säureabbau, was ihm zusätzliches Gewicht, Haltung und Komplexität gibt. Im Glas strohgelb. Aromen nach Getreide, frisch geschnittenem Gras und etwas Zitronenzesten. Im Gaumen sehr breit, fruchtig, riecht nach Birnen, reifen Äpfeln und Zitrone. Im Touch ist er angenehm cremig. Momentan zeigt er noch einen expressiven Charakter. Unbedingt weiter verfolgen. 17/20.

Dieser Wein ist noch nicht erhältlich.



©Delinat

Interview mit Karl Schefer



©Delinat

Andi Spichtig: Gehört Bio die Zukunft?

Karl Schefer: Ja, ganz klar. Bio gehört die Zukunft. Es hilft schon, wenn wir erreichen, dass EU Normen eingehalten oder die Standards so tief wie möglich angesetzt werden. Wir müssen weg kommen von einer Modeerscheinung. Ferner ermöglicht es uns, eine anständige Marche zu erarbeiten. Ich sage das so deutlich, weil ich dazu stehe und auch verlange, dass Delinat gewinnorientiert arbeitet.

Andi Spichtig: Was halten sie grundsätzlich von Biolabels?

Karl Schefer: Man braucht diese Labels, um eine Entwicklung möglich zu machen. Ferner wird ein Standard vorgegeben. Die Biobetriebe in der Schweiz werden auch strenger kontrolliert und die Auflagen sind härter. Bedauerlicherweise gibt es aber einen Labeldschungel und das öffnet leider auch Tür und Tor für Betrug. (Anmerkung der Redaktion: Bio Eierbetrug in Deutschland, italienische Bio-Fälscherbande, die Lebensmittelangaben gefälscht hat). Bio hat zwar eine spannende Entwicklung gemacht, ist aber stark verwässert und es herrschen immer noch Monokulturen vor.

Andi Spichtig: Sie haben jetzt plötzlich grosse Publizität, Warum?

Karl Schefer: Der Anfang 1980 war hart. Wir mussten eine lange Durststrecke überstehen. Kaum jemand glaubte damals an den Erfolg von biologischen Weinen. Es war eine ganz kleine Nische, die wir besetzt haben. Erste Erfolge zeigten sich in den 90er Jahren. Wir haben mit Erfolg auf die geniessenden Konsumenten gesetzt. Im Laufe der Zeit hat sich noch mehr geändert. Die Leute sind heute offener geworden und man nimmt mittlerweile Bioweine ernst. Das hat in der Folge mein Unternehmen und mich persönlich bekannt gemacht. Ferner arbeite ich schon länger mit der PR Agentur Jung/von Matt erfolgreich zusammen. (Anmerkung der Redaktion: Eine der erfolgreichsten Schweizer Werbe- und PR Agenturen)

Andi Spichtig: Was ist der Grund, dass sie ihr Konzept Versand wechseln und nun auch Läden betreiben?

Karl Schefer: Wir haben lange auf die Printmedien gesetzt. Die letzte grosse Inserate Kampagne ist 1987 gelaufen und hat uns keinen Rücklauf mehr gebracht. Wir haben uns dann auf Online konzentriert. Aber auch das ist massiv zurückgegangen. Heute haben wir verschiedene Bio Weindépoten in St. Gallen, Bern, Basel und Olten. Grossen Anteil an unserem Erfolg hat auch unsere Niederlassung in Weil am Rhein. Unser neuestes Projekt ist der Aufbau und die Kooperation mit den „Alnatura Bio Supermärkten“ von Migros. Der erste Delinat „Shop-an-Shop“ Laden wurde im November 2014 in Winterthur eröffnet.



©Delinat

Andi Spichtig: Als Hobbyweinbauer mit integrierter Produktion frage ich mich immer wieder, wieso in Bioweinbergen derart viel Kupfer gespritzt werden darf. Was halten sie davon?

Karl Schefer: Generell ist das für mich ein sehr heikles Thema. Grundsätzlich bin ich der Meinung, dass Kupfer schädlich für den Boden und vor allem ein Wurmgift ist. Kupfer muss verschwinden. Im Vergleich zu chemischen Pestiziden ist Kupfer allerdings geradezu ein harmloses Problem. Unsere Kupfergrenzwerte sind etwa 2.4 Kg/Ha pro Jahr und maximal 12 Kg in 5 Jahren. Die erste wichtige Massnahme gegen den

Mehltau ist die Gründüngung. Man sät zwischen den Reben Klee an, der dann Strickstoff bildet und so die Fruchtbarkeit des Bodens erhöht. Wir sind daran, auch in der Schweiz Alternativen zu finden. Forschungsprojekte, vor allem für interspezifische Sorten, sind zum Beispiel bei Winzer Roland Lenz in Iselisberg am Laufen.

Andi Spichtig: Die Kirschessigfliege hat am liebsten die **PIWI**- oder autochthonen Sorten. Was wäre da ihr Rezept?

Karl Schefer: Es gibt noch kein Rezept dafür. Das Problem ist noch zu jung dazu. Versuche dazu sind am Laufen.

Andi Spichtig: Dieses Jahr sind auch sogenannte pilzresistente Sorten mit Mehltau befallen. Was sagen sie dazu?

Karl Schefer: Es gibt pilzwiderstandsfähige Traubensorten wie Regent, die etwas an Resistenz verloren haben. Dieses Jahr war aber auch extrem. Am besten ist es, wenn gar nicht gedüngt wird. Im Übrigen schauen wir genau zu, wie sich solche Sorten in Zukunft verhalten.



©Delinat

Andi Spichtig: Gibt es sensorische Unterschiede zwischen Bio- oder herkömmlichen Weinen?

Karl Schefer: Ich selber kann da keine Unterschiede feststellen. Sensorisch messbar sind sie vielleicht, wenn man sie in Forschungslabors auswertet. Wir machen in unserem Weingut in der Provence laufend solche Versuche. Man kann immerhin sagen, dass Weine aus Dauerbegrünung mehr Säure und Nährstoffe ausweisen und demzufolge voller und kräftiger schmecken. Es wäre also sinnvoll, wenn zum Beispiel auch die Gastronomie diese Weine aufnehmen würde. Es braucht nur etwas Mut und Überzeugungskraft.

Andi Spichtig: Sie schreiben Interessenten vor, was sie alles einhalten müssen. Funktioniert das?

Karl Schefer: Ja, sehr gut. Am Anfang war Bio nicht definiert, heute sind wir um Welten weiter. Wir suchen dazu auch intelligente Leute, die sich mit der Materie befassen. Und da sind in der neusten Zeit einige junge Winzer, die diese Durststrecke auf sich nehmen und dieses Risiko eingehen. Das heisst, in diesen Rebbergen wachsen Hecken und Sträucher und die Reben sind weniger als 80 Meter von einem Baum entfernt. Ferner haben wir eigene Berater, die diesen Leuten mit Rat und Tat zur Verfügung stehen.

Andi Spichtig: Biologisch, biodynamisch, was soll das?

Karl Schefer: Das fragen wir uns auch schon länger. Wir haben 5-jährige Versuche mit biodynamischen Massnahmen und Mitteln hinter uns. Gebracht hat es nichts. Wir haben keinen Unterschied feststellen können und glauben auch nicht daran. Dieser Versuch wird bei uns nicht mehr weiterverfolgt.

Andi Spichtig: Was müsste man unternehmen, damit Restaurants vermehrt solche Weine anbieten?

Karl Schefer: Erstens müsste man vor allem bei der jungen, kapitalkräftigen Kundschaft die Werbetrommel rühren. Diese Leute sind innovativ und lernbegierig. Ferner wollen sie Trendsetter sein. Mit Bio Weinen können sie das. Ältere Leute haben ihre vorgefasste Meinung und auch Vorurteile. Ferner schwören sie auf Etiketten beim Wein. Diese sind schwer zu überzeugen. Ich würde auch gerne ihre Idee, Restaurateure und Sommeliers zu informieren und besser auszubilden bei uns aufnehmen und intensiver verfolgen.



Das Château Duvivier in der Provence

©Delinat

Andi Spichtig: Ist es nicht so, dass zum Beispiel das Weingut Lenz pilzwiderstandsfähige Weine in der Gastronomie hat, von denen der Gast nichtsahnend trinkt? Braucht es da nicht auch Erklärungen oder Informationen?

Karl Schefer: Wir sind soweit, dass bereits unsere Kunden für die Delinat Weine Werbung machen und diese auch bei ihren Stammrestaurants nachfragen. Aber gegen Vorurteile müsste man eine Argumentationsliste erarbeiten. Ferner wäre es sinnvoll, wenn Sommeliers oder kreative Köche ihre Kunden für solche Weine begeistern und diese aufklären würden. Unsere Spezialisten sind dafür ausgebildet.

Andi Spichtig: Ich habe gelesen, dass Sie vor allem beim Wechsel eines Weingutes von Vater zum Sohn/Tochter einsteigen. Heisst das auch finanziell?

Karl Schefer: Wir werden uns nicht finanziell an einem Weingut beteiligen. Wir wollen die volle Autonomie. Der Abhängigkeitsgrad muss möglichst tief sein. Wir streben allenfalls eine Beteiligung an. Es gibt auch keine Verträge.

Andi Spichtig: Bleiben wir mal in der Schweiz. Ich zitiere ein anderes Medium. Sie sagen, Ihre Partner müssen eine gewisse Grösse (Sie geben mindestens 10 Hektaren an) haben. Wer in der Schweiz hat das und wo?

Karl Schefer: Das gilt natürlich nicht für die Schweiz sondern für Weinbaubetriebe in Ländern wie in Spanien. In der Schweiz wäre das praktisch unmöglich. In der Schweiz sind es 5 Hektaren.

Andi Spichtig: Sind Bioweine teurer als konventionelle Weine?

Karl Schefer: Grundsätzlich nicht. Vor allem in unseren südlichen Ländern sind die Preise für Bioweine mehr als akzeptabel und unbedingt konkurrenzfähig. In der Schweiz kann es regional zu etwas höheren Preisen führen.

Andi Spichtig: Wäre es nicht sinnvoll, in das Segment „Junge Weintrinker“ zu investieren und dort von und über neue Kreuzungen, PIWI's und autochthonen Sorten zu sprechen?

Karl Schefer: Das ist ein hochinteressanter Ansatz. Ihre Idee ist gut. Machen sie mir doch einmal ein Konzept für diese Anregung.

Andi Spichtig: Könnten Sie sich vorstellen, in Schweizer Grossstädten Kurse oder geführte Verkostungen für „Junge“ anzubieten, um diese Weine zu portieren?

Karl Schefer: Das kann ich mir sehr gut vorstellen. Unsere Önologen machen bereits solche Kurse. Basis-kurse: „Die Kunst des Degustierens“ oder „Kunst der Kombination“ und wir bieten sogenannte „Königsklassen Degustationen“ an. Bei dieser sündhaft teuren Degustation treten Schwergewichte wie Opus One gegen Spitzengewächse von Delinat an.

Dieses Interview wurde am 26. November in Zürich gemacht. Ich möchte mich dafür ganz herzlich bei Karl Schefer, dem Gründer von Delinat bedanken.

Autor: Andi Spichtig
2. Januar 2015

Lektorat: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.