

An aerial photograph of a village nestled in a valley, surrounded by rolling hills. The foreground is dominated by rows of vineyards with bright yellow autumn foliage. In the middle ground, a large church with a prominent red-tiled steeple stands out among the houses. The background shows more hills and a river winding through the valley under a blue sky with light clouds.

**DIVO**

Weinkultur  
seit 1936

# Terroir

Revue Nr. 90  
Mai 2021

Vom Unerwarteten  
zum Aussergewöhnlichen

# Editorial

In diesem Frühling 2021 bieten wir Ihnen eine spezielle Ausgabe unserer Revue an. Da wir wegen der herrschenden Pandemie nicht wie gewohnt reisen konnten, haben wir uns für das virtuelle Reisen entschieden und laden Sie ein, mit uns wenigstens im Geist zu reisen. Wir behandeln mehrere Themen, die uns am Herzen liegen. Und öffnen unsere Spalten talentierter Federn: Richard Pfister, einer der wenigen Önologen, die auch eine Ausbildung als Parfümeur haben, bringt uns auf den neusten Stand in Bezug auf (oft falsch verstandene) Mineralität und Reduktion im Wein. Dr. Rudolf Trefzer, Historiker und Journalist, teilt mit uns seine ganz persönliche Vision der Rebsorte Nebbiolo, der Königssorte im Piemont. Eva Zwahlen, ebenfalls Historikerin und freie Journalistin, durchstreift mit uns steile Weinlagen mit wahrhaft heroischem Weinbau, der aber oft nicht seinem Wert gemäss honoriert wird. Ich selbst habe das Vergnügen, als Echo darauf den höchstgelegenen Weinberg Europas zu lokalisieren – ein Titel übrigens, der unter anderem von den spektakulären Rebbergen von Visperterminen im Oberwallis beansprucht wird. Zudem freue ich mich sehr, Ihnen Patoinos vorstellen zu können, das formidable Öko-Agrarprojekt des umtriebigen Josef Zisyadis, einst Waadtländer Staatsrat und heute Direktor der Schweizer Geschmackswocche. Nachdem ich (seit zwanzig Jahren) vom Virus befallen bin (nein, nicht von dem, an das Sie jetzt denken...!), ist es mir zudem eine Freude, Ihnen sechs rare, fast unbekannt Rebsorten vorzustellen, die wir im DIVO-Sortiment

führen. Und zum Schluss wirft unser neuer (brillanter!) Mitarbeiter Thomas Wegmüller, Weinexperte und Absolvent des international anerkannten Wine & Spirit Education Trust, unsere vorgefassten Meinungen zum Wein mit einigen verblüffenden Anekdoten über den Haufen.

Ich wünsche Ihnen eine vergnügliche und bereichernde Lektüre!



— Dr. José Vouillamoz



# Inhalt

Editorial .....	2
Nebbiolo, mon Amour .....	4
Ein Hoch auf die Steillagen .....	6
Visperterminen, der höchste Rebberg Europas? .....	9
Rebsorten-Raritäten .....	10
Hat Mineralität im Wein etwas mit Reduktion zu tun? .....	12
Kurz und bündig .....	14
Patoinos, Domaine de l'Apocalypse, das agro-ökologische Projekt in Griechenland	16
DIVO und die Gastronomie, Restaurant Didi's Frieden .....	19



Mosaik von Rebbergen  
in der Langhe des Piemont.



# Nebbiolo, mon Amour

R. Trefzer

— Dr. Rudolf Trefzer, freier Wein- und Gastrojournalist

## Erste Annäherung

Soviel vorneweg: Es war damals, vor nunmehr gut dreissig Jahren, nicht Liebe auf den ersten Schluck. Es war vielmehr eine behutsame und respektvolle Annäherung, denn Nebbiolo-Weine sind keine vordergründigen Gaumenschmeichler, die sich einem auf Anhieb erschliessen. In ihrer Jugend sind sie oft sperrig und unnahbar. Man muss schon eine gehörige Portion Geduld aufbringen und ihnen genügend Zeit zugestehen, damit sie zeigen können, was tatsächlich alles in ihnen steckt. Als ich das begriffen und akzeptiert hatte, stand meiner stetig wachsenden Wertschätzung und meiner seither anhaltenden Liebe für die einzigartigen und eigenwilligen Nebbiolo-Weine nichts mehr im Wege. Nebbiolo, mon Amour!

## Piemontesische Edelrebsorte

Doch nun schön der Reihe nach! Als ich Ende der 1980er Jahre das erste Mal in die piemontesischen Weinbaugebiete der Langhe und des Monferrato reiste, kannte man hierzulande von den im Piemont angebauten Rebsorten vor allem die Barbera-Traube. Doch genossen die Barbera-Weine damals keinen guten Ruf, da es sich im Allgemeinen um billige Massenweine handelte, die in Supermärkten in Literflaschen verkauft wurden. Zu gut war einem zudem noch der 1986 aufgeflogene Weinpanscher-Skandal in Erinnerung geblieben, wo verschiedenen Billig-Barberas Methanol beigemischt

worden war. Und dann war da noch der Nebbiolo, die rote Edelrebsorte, aus der in den Appellationen Barolo, Barbaresco und Roero noble Weine erzeugt wurden, die in jener Zeit nun auch ausserhalb ihrer Anbaugebiete breitere Beachtung fanden.

## Nebbiolo in früheren Zeiten

Die Nebbiolo-Traube gehört zwar zu den ältesten italienischen Rebsorten (die ersten schriftlichen Belege stammen aus dem 13. Jahrhundert). Bereits in früheren Jahrhunderten wurde sie geschätzt, doch bei den erzeugten Weinen handelte es sich noch bis in die zweite Hälfte des 19. Jahrhunderts um eher plumpe, oft nicht vollständig durchgegorene und deshalb auch instabile Tropfen, die nur in der Herkunftsregion getrunken wurden. Die Restsüsse vermochte zwar den rustikalen, tanninreichen Charakter der damals jung getrunkenen Nebbiolo-Weine zu mildern, sie war aber auch das Resultat der rückständigen, ambitionslosen Weinbautradition auf der ganzen Appenin-Halbinsel, die das vorhandene Qualitätspotenzial der angebauten Rebsorten nur in Ansätzen zu nutzen verstand. Als Geburtshelfer der trockenen, durchgegorenen Nebbiolo-Weine fungierte dann auch ein Franzose: der aus Reims stammende Louis Oudart, der um die Mitte des 19. Jahrhunderts als Berater in das Barolagebiet geholt wurde.



Das mittelalterliche Städtchen  
Castiglione Falletto in  
der Barolo DOCG.

## Internationale Anerkennung

Doch sollte es noch etliche Jahrzehnte dauern, bis die Nebbiolo-Weine in ihren traditionellen Anbaugebieten (in der Langhe, im Roero, im Nordpiemont und im Veltlin) nicht nur vereinzelt, sondern in grösserem Massstab zu dem wurden, was sie heute sind: grosse, noble Charakterweine. Angestossen wurde diese Entwicklung von einer neuen Generation von motivierten und innovativen Winzern, die seit den 1970er Jahren in den Rebbergen und in ihren Kellern ihre ambitionierten Qualitätsvorstellungen umzusetzen begannen. Zu Hilfe kam ihnen dabei die Natur, bescherte ihnen doch der Wetterverlauf der Jahre 1982, 1985, 1988, 1989 und 1990 gleich fünf aussergewöhnlich gute Jahrgänge. Nach den Weinen aus der Toskana, die als Schrittmacher der Qualitätsrevolution im italienischen Weinbau gelten, fanden nun auch die piemontesischen Gewächse (mit den Nebbiolo-Gewächsen Barolo und Barbaresco als kräftigsten Zugpferden) Anerkennung auf dem internationalen Weinparkett.

## Nebbiolo und Pinot

Mag sein, dass dabei die edlen, prestigeträchtigen Pinots Noirs aus dem Burgund den Nebbiolo-Weinen Rückenwind verliehen haben. Die beiden Rebsorten haben ja einige Gemeinsamkeiten, obwohl sie genetisch nicht verwandt sind. Da ist einmal die eher helle, rubinrote Farbe der aus ihnen erzeugten Weine. Beide Varietäten sind zudem ausgesprochen sensibel für die Einflüsse von Boden, Lage und Klima, was – je nach Terroir – Weine von recht unterschiedlichem Charakter ergeben kann. Gleichwohl haben Nebbiolo-Weine und Pinot-noir-Gewächse auffallende Gemeinsamkeiten in Aromatik und Charakter. Typisch sind rote Früchte,

Kirschen, florale Noten (Veilchen), mit zunehmender Reife Lakritze, Unterholz, Pilze (Trüffel). Gemeinsam ist ihnen ferner eine lebendige, saftige Säure und ein hervorragendes Alterungspotenzial. Bei den Tanninen unterscheiden sie sich allerdings beträchtlich: Da haben die Nebbiolo-Gewächse die Nase weit vorne. Deshalb brauchen traditionell erzeugte Nebbioli auch einige Jahre Kellerruhe, bis sich ihre jugendliche Sprödeheit in tiefgründigen Finessenreichtum und anmutige Harmonie verwandelt.

## Eigenständige Charakterweine

Die Nebbiolo-Traube gilt als die beste italienische Rebsorte. Doch im Gegensatz zu den weltweit angebauten französischen Edelrebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay und Pinot noir hat der Nebbiolo bislang ausserhalb seiner traditionellen Anbaugebiete kaum Verbreitung gefunden. Und dort, wo er ausserhalb Italiens vereinzelt Fuss fassen konnte, vermögen diese Weine nicht die Komplexität und aromatische Finesse zu erreichen, die die Spitzengewächse in der Langhe, im Nordpiemont und im Veltlin auszeichnet. Wegen ihrer Einzigartigkeit, ihrer terroirgeprägten Ausdrucksvielfalt und ihres aussergewöhnlichen Alterungspotenzials gehören diese Weine für mich zu den besten und faszinierendsten Rotweinen der Welt. Auch wenn sich heute viele gute Nebbiolo-Weine in ihrer Jugend nicht mehr ganz so sperrig-rustikal präsentieren, so bleiben sie doch im Allgemeinen eigenständige und eigenwillige Charaktergewächse, die sich der Instant-Mentalität unserer Zeit verweigern und uns stattdessen ein verheissungsvolles Genussversprechen für die Zukunft geben. ●



# Ein Hoch auf die Steillagen



— Eva Zwahlen, freie Weinjournalistin

Wein, verstanden als qualitativ hochstehendes, handwerklich und ökologisch produziertes Kulturgut, ist immer ein Wein mit Herkunft, geprägt von seinem Terroir und der Geschichte, die ihn zu dem gemacht hat, was er ist. Und natürlich von den Menschen, die ihn kultivieren. Nicht selten stammen charaktervolle Qualitätsweine von Steillagen. Was macht sie so besonders?

Weinreisende aus Nah und Fern spazieren gerne durchs die hängenden Gärten des Lavaux und bestaunen die von unzähligen Steinmauern getragenen Rebterrassen. Oder sie erklimmen auf schmalen Pfaden die imposanten Steilhänge im Wallis und stehen, den Kopf in den Nacken gelegt, vor den höchsten Trockensteinmauern der Schweiz. Sie reisen nach Deutschland, an die Mosel oder ins Neckartal, in die österreichische Wachau, an die französische Rhone, in die Appellationen Hermitage, Côte Rôtie oder Condrieu. Nach Portugal, an den Douro. Ins italienische Aostatal, Veltlin oder in die Cinque Terre. Oder ins spanische Galicien, in die atemberaubende Canyonlandschaft der Ribeira Sacra.

## Die Qualität der Steillagen

Sie sind phantastisch, diese einzigartigen Kulturlandschaften, geformt von der Natur und dem Menschen. Perfekte Fotosujets. Oft gemalt. Unbedingt

schützenswert. Doch was ist mit den Weinen, die auf diesen Hängen gedeihen? Spielt es qualitativ wirklich eine Rolle, ob ein Wein vom Hang stammt oder in der Ebene gewachsen ist?

Selbstverständlich, finden Experten einhellig. Oder, wie der englische Weinautor Hugh Johnson schreibt: «Es ist eine Binsenwahrheit, dass Wein von Hanglagen besser ist.» Eine Binsenwahrheit, die schon die alten Römer kannten: *Bacchus amat colles* (Bacchus liebt Hügel). Das deutsche Wort «Rebberg» gibt ebenfalls einen deutlichen Fingerzeig, wo Reben bevorzugen zu wachsen haben: am Berg!

Spätestens seit dem Hochmittelalter machten Mönche nicht nur im Lavaux steile Südfanken urbar, legten von Mauern gestützte Terrassen an und pflanzten Reben. Die Terrassen erleichterten die Bewirtschaftung, minderten das Abrutschen des Bodens und stabilisierten den Hang. Doch wieso ergeben steile Reblagen bessere Weine? In den eher nördlichen Breitengraden Zentraleuropas steht die Sonne selbst im Hochsommer nicht vertikal über den Rebbergen. Je grösser nun die Hangneigung, desto besser ist die Sonneneinstrahlung. Auf diese Weise wird der Boden stärker erwärmt und kann die gespeicherte Sonnenenergie nachts an die Reben abgeben. Zudem sind die mesoklimatischen Verhältnisse günstiger, wie Jancis Robinson betont: kühle Nachtluft fliesst am Hang

ungehindert ab, die Frostgefahr ist deutlich geringer als am Fuss eines Hangs. In höheren Lagen wird zudem die Vegetationsphase der Reben verlängert, was für aromatischere, komplexere Weine sorgt.

Damit nicht genug: An Steilhängen sind die Böden weniger tiefgründig, das zügelt die Fruchtbarkeit der Reben, zwingt die Wurzeln, in die Tiefe zu wachsen, um Wasser und Nährstoffe zu suchen. Alles Elemente, welche die Qualität der Weine fördern.

Laut der Definition der Autoren von «Stein und Wein – Entdeckungsreisen durch die schweizerischen Rebbaugebiete» bezeichnet der Begriff Terroir das komplexe Zusammenspiel verschiedener Faktoren, zu denen neben Lage, Untergrund, Boden, Wasserhaushalt, Klima, biologischer Vielfalt, Winzerin und Zeit auch die Topografie gehört. Sie ist das Resultat gewaltiger, dynamischer tektonischer Kräfte, über die Zeiten hinweg zusätzlich von Schwerkraft, Eis, Wind und Wasser umgeformt. Gletscher haben Täler und Hänge modelliert, die heute von spektakulären Rebbergen bedeckt sind. Neben Gletschermoränen eignen sich auch durch Bergstürze oder Bergbäche entstandene Schuttkegel, wie man sie im Wallis häufig findet, hervorragend für die Kultivierung von Reben.



Der berühmte Grand Cru Dézaley an den Gestaden des Lac Léman, im Herzen der als Unesco-Weltkulturerbe klassierten Region Lavaux.

## Die Kehrseite der Medaille

Qualitätsweine haben ihren Preis. Erst recht, wenn sie an Steillagen gedeihen. So einzigartig schön die terrasierten Rebhänge sind, so viel Mühsal und Kosten verursachen sie. Trotz Terrassierung bleibt Erosion ein Thema, bei starken Regenfällen besteht die Gefahr, dass der Hang ins Rutschen kommt. Mechanisierung ist so gut wie unmöglich, im besten Fall hilft ein Seilzug oder eine halsbrecherische Schienenbahn beim Transport schwerer Lasten, doch vielerorts müssen Steine, Geräte und volle Erntekisten wie anno dazumal auf dem Rücken geschleppt werden. Mehr Handarbeit bedeutet massiv höhere Kosten.

Der Arbeitsaufwand in Steillagen mit Seilzug liegt pro Jahr und Hektar bei rund 1000 Stunden, in terrasierten Steillagen, wo nur Handarbeit möglich ist, gar bei 1400 Stunden. In der Ebene,

bei voller Mechanisierung, verzeichnet man 300 Stunden, in sanften Hanglagen 600 Stunden. Der Arbeitsaufwand in Steillagen ist also zwei- bis dreimal höher als in sanften Hanglagen.

## Rebmauern – Fluch oder Segen?

Dazu kommt noch der Unterhalt der Steinmauern, prägenden Landschaftselementen, die Lebensraum für Pflanzen und Tiere bieten. Fast überall, auch im Wallis, handelt es sich um Trockensteinmauern. Nur im Lavaux, wo lehmige Mergelböden vorherrschen, werden die Mauern traditionell mit Mörtel gebaut. Die Mauern im Lavaux sind rund 450 km lang, im Wallis werden sie gar auf eine Länge von 2000 km geschätzt.

Immer wieder stürzen vom Zahn der Zeit angenagte Mauern ein. Ihr Wiederaufbau belastet das Portemonnaie der Winzerinnen. Ein Beispiel: Im Jahr 2015 bezahlte ein Winzer im Lavaux

für einen Quadratmeter einer Mauer, die er durch Fachleute wiederaufbauen liess, 1320 Franken. Für die Mauer von 6,5 x 3 m belief sich die Rechnung auf fast 26'000 Franken. Der Kanton beteiligt sich in der Regel mit einer Subvention von maximal einem Drittel an den Kosten. Wer die Arbeiten selber ausführt, senkt die Kosten, erhöht aber den Arbeitsaufwand.

Im Wallis, so schätzt man, erhöht der Unterhalt der Mauern die Produktionskosten für eine Flasche Wein um rund 35%. Doch sollte es uns das nicht wert sein? Denn trotz der Subventionen liegt es an uns Konsumentinnen und Konsumenten, ob die Terrassenweinberge Europas überleben oder nicht. Nur wenn wir faire Preise für solche Weine bezahlen, können die Winzer ihre wirtschaftliche Existenz sichern. Und werden ihre Steillagen auch weiterhin pflegen. •

Im Veltlin (Italien) scheinen die Rebstöcke der Sorte Nebbiolo, hier Chiavennasca genannt, fast in den Himmel zu wachsen.





# Visperterminen, der höchste Rebberg Europas?

— Dr. José Vouillamoz

Die spektakulären Weinberge von Visperterminen im Oberwallis beanspruchen für sich, die höchsten Reben Europas zu sein; die höchsten Parzellen liegen hier auf 1090 m. Der obere Teil dieser Rebberge ist zur Mehrheit mit Heida bestockt. Das ist der lokale Name für Savagnin Blanc, die Rebsorte, aus welcher im französischen Jura der berühmte Vin Jaune gekeltert wird. Im französischsprachigen Wallis auch Païen genannt, ist diese Sorte im Wallis seit 1586 nachgewiesen. Die Kellerei Chanton in Visp produziert aus ihr den famosen, bei DIVO erhältlichen Gletscherwein.

Visperterminen ist ohne Zweifel der höchste Rebberg der Schweiz, aber weder der höchste Europas noch der Alpen. Im italienischen Aostatal nämlich wächst die Sorte Prié, die zum raren Vin Blanc von Morgex und La Salle im oberen Aostatal verarbeitet wird, bis in Höhenlagen von 1165 m, im Weiler Cottin in der Gemeinde La Salle. Die Reben werden hier im traditionellen niedrigen Pergolasystem erzogen, die Stöcke von vertikalen, 1,5 m hohen Steinstützen getragen; so wird die Hitze tagsüber gespeichert und nachts wieder abgegeben. Das ist der höchstgelegene Rebberg Italiens, doch nicht der höchste Europas.

In den östlichen Pyrenäen, in Sainte-Léocadie, wurde 1984 ein kleiner Rebberg auf 1300 m Höhe angelegt, auf den Ausläufern der Cerdanya, unweit der spanischen Grenze. In diesem «Clos Cal Mateu» wachsen 450 Rebstöcke der Sorten Muscat Blanc à Petits Grains, Chasselas und Riesling. Es handelt sich zweifellos um den höchsten Rebberg Frankreichs, aber immer noch nicht um den höchsten Europas.

In Spanien findet man mehrere Rebberge auf einer Höhe über 1300 m, der höchste ist derjenige von Barranco Oscuro in der Sierra de la Contraviesa-Alpujarra in der Nähe von Granada; hier gedeihen Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Tempranillo auf einer Höhe von 1320 bis 1368 m ü. M. Der Rebberg von 3,2 ha, angepflanzt zwischen 1983 und 1989, aus dem die Cuvée 1368 Pago Cerro Las Monjas stammt, gewinnt somit die Palme für den höchsten Weinberg Kontinentaleuropas. Doch wenn man von Europa im politischen Sinn spricht, dann findet man die höchsten Rebberge auf Teneriffa (Spanien): Mit 1700 m sind die Rebberge von Los Frontones, im Besitz der Bodega Tierra de Frontos, definitiv die höchstgelegenen Europas im weiteren

Sinn. Zur Appellation Abona gehörend, sind sie ausschliesslich mit Listan Blanc (das ist der lokale Name für Palomino Fino) bestockt, der den Wein Jable Blanco Seco ergibt. •



Die spektakulären Rebberge von Visperterminen im Oberwallis wachsen an einem Stück und auf einer Höhe von 650 bis 1090 m ü. M. Der obere Teil ist dem berühmten Heida vorbehalten.

# Rebsorten-Raritäten

— Dr. José Vouillamoz

Warum sind rare Rebsorten rar? Meistens an eine kleine geografische Region gebunden, liegt ihr Schicksal oft in den Händen weniger Winzer, manchmal gar eines einzigen! Einige dieser oft vernachlässigten Rebsorten könnten bei der Anpassung an die Klimaerwärmung mithelfen, haben sie im Lauf der Jahrhunderte doch schon viele Veränderungen mitgemacht.

Hier eine Selektion von sechs raren Rebsorten, deren Weine bei DIVO erhältlich sind. Sie, liebe Mitglieder, haben es in der Hand, sie zu trinken und damit am Leben zu erhalten!

## Seltene Weissweinsorten

### Galego Dourado, die Perle aus Lissabon

Diese seltene Weissweinsorte (10 ha) stammt aus Carcavelos und Colares nahe Lissabon (Portugal), wo sie traditionell in Assemblagen für alkoholverstärkte Süssweine verwendet wird. Vom Verschwinden bedroht, wurde die Galego Dourado von José da Mota Capitão gerettet, dem Gründer und Besitzer der Kellerei Herdade do Portocarro, unterstützt von der nationalen Landwirtschaftsstation in Oeiras. Die frühreife, wenig produktive Sorte wurde im Alentejo im Lauf des 20. Jahrhunderts aufgegeben, auf Druck der Militärdiktatur ab 1926 und zugunsten von Getreidefeldern. Der Pionier José da Mota Capitão pflanzte 2002 rund 3 ha an. Er ist bis heute der einzige, der einen reinsortigen Galego Dourado produziert, einen grossen Gastronomiewein.



### Hárslevelü, die arme Verwandte des Tokajers

Der Name dieser aus der ungarischen Region Tokaj stammenden Sorte bedeutet «die Lindenblättrige», als Referenz an ihre Lindenblütenaromen. Die DNA-Analyse hat gezeigt, dass sie eine natürliche Tochter des Furmint ist, der Hauptsorte der grossen Tokajer Süssweine. Ausserhalb Ungarns ist sie eine Rarität, so am Neusiedlersee, wo Biodynamikpionier Josef Umathum eine Parzelle mit ihr bestockt hat. Da sie in der Appellation nicht zugelassen ist, produziert er aus ihr einen Tafelwein in winzigen Mengen, der mit seiner reichen, würzigen Aromatik fasziniert.

### Monemvassia, die ursprüngliche Malvoisie

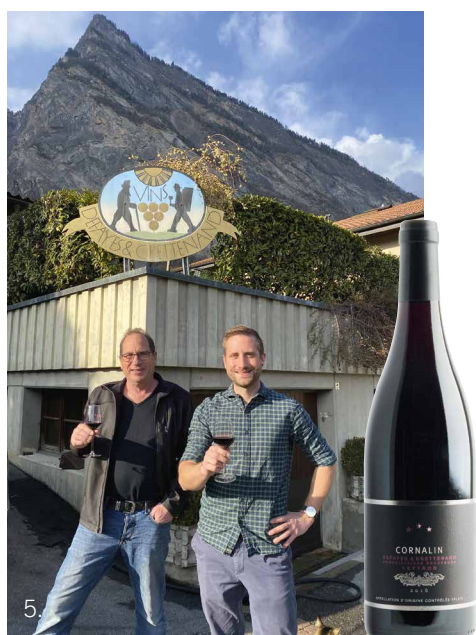
Die historische Rebsorte Monemvassia (oder Monemvasia) hat ihren Namen vom gleichnamigen befestigten Städtchen auf einer von einem imposanten Felsen dominierten Halbinsel auf dem Peloponnes (Griechenland). Früher Malvoisie genannt, soll dieser Marktflecken seinen Namen dem berühmten Süsswein gegeben haben, der bereits 1214 erwähnt und wohl vorwiegend aus Monemvasia gekeltert wurde. Der DNA-Test konnte keine Verbindung zwischen Monemvassia und anderen Malvoisie-Arten nachweisen, was die Sorte zu einer seltenen griechischen Reliquie macht. Giorgos Tsididis brachte sie von der Insel Paros, wo sie überlebt hatte, in die Rebberge der Monemvasia Winery. Hier ergibt sie einen dezent aromatischen, bekömmlichen und salzigen Wein.



## Seltene Rotweinsorten

### Tintore di Tramonti, mehrhundertjährige Rebstöcke

Die Tintore di Tramonti, wörtlich «Färber von Tramonti» (der Name eines Dorfes) wächst auf kaum 10 ha an der Amalfiküste südlich von Neapel (Italien), wo mehrhundertjährige, wurzelechte Stöcke überlebt haben, die zu den ältesten der Welt gehören. Man vermutet, dass einige der Stöcke mit bis zu 40 cm Durchmesser 300 bis 400 Jahre alt sind! In der Azienda Monte di Grazia hegen und pflegen Alfonso Arpino und seine Kinder Olivia und Fortunato diese spektakulären Reben und keltern einen einzigartigen Wein aus ihren Trauben, der uns mit dem Weinbau unserer Ahnen verbindet. Man sollte diesen speziellen Wein ein paar Jahre in der Flasche reifen lassen, bevor man ihn trinkt, denn seine Säure ist sehr hoch, seine Tannine imposant.



### Cornalin, der Alte Landrote

Traditionell von den Ampelographen als Alter Landroter bezeichnet, wurde diese alte Walliser Rebsorte 1972 in Cornalin unbenannt, wobei man den Namen einer Sorte aus dem Aostatal «auslieh». Wohl getrieben von einer Vorahnung, denn der DNA-Test zeigte, dass es sich um eine natürliche Kreuzung zwischen zwei Sorten aus dem Aostatal handelt: Petit Rouge und Mayolet. Im Aostatal geboren, gelangte der Alte Landrote vermutlich vor langer Zeit über den Grossen Sankt Bernhard ins Wallis, während er in seiner Heimat verschwand. Im Wallis ebenfalls kurz vor dem Aussterben, wurde er in den 1970er-Jahren von ein paar Passionierten gerettet. Heute ist er das rote Aushängeschild des Wallis, wo er exklusiv auf 153 ha angebaut wird. Schwierig zu kultivieren, mit schwankenden Erträgen, ergibt er farbkräftige, fruchtige und saftige Weine mit seidigen Tanninen und einer positiven Bitternote.

### Susumaniello

Der Susumaniello stammt aus der Provinz Brindisi im süditalienischen Apulien. Der Name soll auf den Dialektausdruck somarello (= Eselchen) zurückgehen, ein Hinweis darauf, wie viel vor allem junge Reben tragen können. Der DNA-Test hat gezeigt, dass es sich um eine spontane Kreuzung zwischen der weissen Garganega aus dem Veneto und der apulischen Tafeltraube Uva Sogra handelt. Den Susumaniello findet man nur in der Provinz Brindisi, wo er in Assemblagen verwendet wird. Von der Familie Rubino, die ihn als einzige reinsortig keltert, vor dem Aussterben gerettet, wächst er heute auf 72 ha. •



1. José da Mota Capitão, der Retter der weissen Sorte Galego Dourado.
2. Josef Umatham, ein leidenschaftlicher Anhänger der Hárslevelű in Österreich.
3. Die Familie Tsididis feiert die Renaissance der historischen Malvoisie in der Monemvasia Winery.
4. Wer ist grösser, Walter Zambelli, José Vouillamoz oder dieser mehrhundertjährige Rebstock der Sorte Tintore di Tramonti...?
5. Stéphane Defayes und sein Sohn François, Cave Defayes & Crettenand in Leytron, produzieren einen wunderbaren Cornalin.
6. Luigi Rubino und seine Frau Romina Leopardi haben die Sorte Susumaniello gerettet.



# Hat Mineralität im Wein etwas mit Reduktion zu tun?

— Richard Pfister, Weinbauingenieur, Önologe und Parfümeur

Der Wein dient seit jeher als Inspirationsquelle. Seine unzähligen Beschreibungen haben sich mit der Zeit entwickelt, gewisse Begriffe tauchen zyklisch auf. Zu ihnen gehört die Mineralität, die seit rund 15 Jahren immer wieder von neuem im Gespräch ist.

Wissenschaftliche Publikationen zu diesem Thema unterstreichen regelmässig das Manko an Konsens über die Definition dieses Begriffs. Doch das will nicht heissen, dass Mineralität nicht existiert: Sie zählt für jeden Verkoster, der diese Beschreibung verwendet. Der Haken dabei: Nur wenige sind sich über die präzise Bedeutung des Begriffs einig... Vor allem im Gaumen, aber auch in der Nase, auf die wir uns im Folgenden vor allem konzentrieren wollen.

## Unser nasaler Anhang

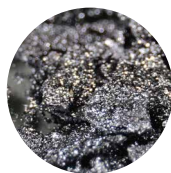
Ein Konsens bestünde etwa darin zu sagen, dass sich die Mineralität eines Weins durch die Präsenz von mineralischen Noten in seinem Bukett ausdrückt. Doch was ist eine mineralische Note? Eine Note, die uns mittels Analogie an den Duft erinnert, die von einer Substanz mineralischen Ursprungs verströmt wird. So wie die untenstehenden aus der Klassifizierung von [CEnoflair](http://www.oenoflair.com) ([www.oenoflair.com](http://www.oenoflair.com)):



Kreide



Eisen



Iod



Petrol



Feuerstein



Torf

Gewisse mineralische Gerüche sind sehr dezent, wie etwa die Duftnoten von Kreide, die man wiederholt in Schaumweinen antrifft, aber auch in Stillweinen wie dem Kydonitsa 2018 der Monemvasia Winery (Peloponnes, Griechenland). Seine zurückhaltende Kreidenote erscheint in der Mitte eines unglaublich komplexen Buketts mit fruchtigen (Mango, Quitte, Himbeeren), floralen (Akazien, Kamille), frisch-vegetabilen (Buchs), würzigen (rosa Beeren, Salbei) und diskret rauchigen Noten (Kakao).

Andere mineralische Akzente können dagegen intensiv sein wie das Petrol im Chenin, im Grünen Veltliner und vor allem im Riesling, wie beispielsweise im 2016er vom Bischöflichen Weingut im deutschen Rheingau, wo das Petrol seinen Platz inmitten von dominierenden Zitrusfruchtnoten (Zitrone und Limette) aufs schönste findet.

## Wenn sich Mineralität auf Reduktion reimt...

Sind sie sehr intensiv, können gewisse mineralische Noten eine reduktive Seite entwickeln. Wenn es einem Wein an Sauerstoff mangelt, kann er alle Arten von abstossenden, als «reduktiv» bezeichneten Noten entwickeln. Die berühmte Feuersteinnote, die an zwei aneinander geriebene Feuersteine denken lässt, ist ein gutes Beispiel dafür: etwas zu viel Feuerstein verwandelt sich schnell in Kohl. Man kommt der Sache näher, wenn man eines der Moleküle benennt, das für diese Note verantwortlich ist: Benzylmercaptan. In Weinen ist Mercaptan immer das Synonym für intensive Reduktion...

Zahlreiche Rebsorten können Feuersteinaromen entwickeln, so etwa Chasselas, Chardonnay oder der Vernaccia di San Gimignano 2018 von Il Palagione (Toskana). Ist ein Verkoster sehr sensibel auf dieses Molekül, dann wird er den Wein als leicht reduktiv einstufen, während die anderen Degustatoren ihn als mineralisch empfinden. Wegen des Feuersteins, den er offenbart, aber auch wegen der kleinen Petrolnote, harmonisch ausbalanciert von Grapefruit- und Weissdornakzenten.

Eine ganz leichte Reduktion kann gar von Vorteil sein für den Wein, vorausgesetzt, sie verfälscht das Bukett nicht. Sie verschwindet in der Regel nach wenigen Minuten der Belüftung in einem Glas oder einer Karaffe, ausser es handelt sich um eine «fixierte» Reduktion. Manche Weinmacher suchen gezielt eine leichte Reduktion, denn sie schützt das Weinbukett. Reduktive Moleküle reagieren oft sensibel auf Sauerstoff: Dieser wird sich zuerst mit ihnen verbinden, bevor er die anderen Duftnoten oxydiert. Das kann man in zwei schönen Beispielen von Rotweinen feststellen, die beim Öffnen eine leichte Reduktion zeigen, was ihre olfaktive Komplexität bewahrt: beim Syrah 2019 von Defayes & Crettenand in Leytron (Wallis) und beim Monastrell 2015 der Casa los Frailes in Valencia (Spanien).

## Eine Verbindung zwischen Mutterfelsen und Bukett?

Mit viel Übung ist es möglich, beim Degustieren die Bodenbeschaffenheit zu erkennen, die sich hinter einem Wein versteckt. Viel schwieriger ist es, den Mutterfelsen herauszufinden, der den Rebwurzeln Gesellschaft leistet, wie viele meinen. Diese Wurzeln erlauben nur Ionen, in sie einzudringen. Schwer vorstellbar, dass ein riesiges Molekül, das an Feuerstein oder Kreide denken lässt, bis in die Traubenbeeren vordringen könnte. Von all den Transformationen während der Vinifikation ganz zu schweigen!

Die Realität ist eine andere. Mineralische Noten vom Typ Feuerstein hängen von der Stickstoff- oder Sauerstoffkonzentration des Mostes ab. Dem Molekül, das uns an Petrol denken lässt (Trimethyl-Dihydronaphtalin), liegen zahlreiche und verschiedene Wegbereiter zugrunde, die beeinflusst sind von Rebsorte, Traubenreife, Quetschen der Früchte, Evolution der Weine sowie von der Oxydation. Eine Torfnote dagegen ist meistens ein Anzeichen für Ethylphenol, verursacht durch Hefen oder eigene Bakterien, die man zu vermeiden sucht.

Mineralität ist also ein Weinmythos, der durch die harte Realität entzaubert wird... •



## Die Duftnoten des Weins

Richard Pfister ist Autor eines Referenzwerks und hat als beratender Önologe mehrere Eisen im Feuer.

Das Buch *Les Parfums du Vin* erkundet das olfaktive Universum der Weine und stützt sich dabei auf die Arbeit des Autors seit 2002 in den Bereichen Degustation und Önologie sowie auf seine Erfahrung als Parfümeur. Kernpunkt des Buchs ist die Liste mit den 152 Weinduftnoten von *Oenoflair*, eine Klassierung der Weinaromen, geschaffen in Zusammenarbeit mit Changins.

Ein besonderer Akzent wird auf das Verständnis der von den anderen Degustatoren verwendeten Wörter gelegt. Auch wenn die beschreibenden Begriffe, die jeder verwendet, sich regelmässig unterscheiden, so ermöglicht dieses Buch zum ersten Mal ein besseres Verständnis, dank Önologie und Parfümerie.

Das Buch kurz zusammengefasst:

- 152 Duftnoten des Weins, detailliert beschrieben
- Zahlreiche Weinbeispiele für jede Duftnote
- Ratschläge zum Memorieren der olfaktiven Eindrücke
- Aktualisierte Beschreibung der Neurophysiologie des Geruchsinns
- Liste der Ähnlichkeiten zwischen den Duftnoten im Wein
- Klassifizierung nach *Oenoflair*

Weitere Informationen: [www.oenoflair.com](http://www.oenoflair.com)

**DIVO-Spezialtarif: CHF 35.– statt CHF 42.50, zu bestellen via [club@divo.ch](mailto:club@divo.ch) vor dem 30. Mai 2021.**

Seit Erscheinen seines Buchs hat sich Richard Pfister auf Beratung und Ausbildung von Weinprofis spezialisiert. Seine Erfahrung als Parfümeur und seine Beherrschung der Moleküle vom sensorischen wie wissenschaftlichen Standpunkt aus erlauben ihm einen innovativen und präzisen Zugang zu Winzern und Weinmacherinnen.

Indem er die Moleküle mittels Degustation präziser erkennt, kann er auf ihre Konzentration einwirken, um die Komplexität der Weine zu verbessern. Und Weinfehler vermeiden, nicht zuletzt die häufigen Probleme, die neuerdings durch die Klimaerwärmung ausgelöst werden, wie Stickstoffstress oder das sogenannte Mäuseln. Vor allem geht es auch darum, die positiven Moleküle zu erkennen

und zu verstehen, zu wissen, wie man eingreifen kann, um sie zu beeinflussen und die olfaktive Harmonie der Weine zu verbessern. Und zwar im Keller wie im Rebberg, denn man kann die olfaktive Komplexität oder die Intensität zahlreicher Duftnoten im Wein schon im Rebberg verbessern. Mit diesem Ziel arbeitet Richard Pfister in diversen Weinländern als Berater und Ausbilder.





# Kurz und bündig

— Thomas Wegmüller, Weinexperte und redaktioneller Mitarbeiter von DIVO



## Einen Wein schönen, was ist das?

Das Schönen ist eine Methode, um den Wein vor dem Abfüllen in Flaschen zu klären. Dafür verwendet man eine Substanz (Eiweiss, Fischleim, Gelatine, Kasein, Bentonit usw.), welche die freischwebenden Teilchen bindet und am Boden des Behälters ausfällt.



## Was ist ein veganer Wein?

Ein Wein besteht doch nur aus Trauben, oder nicht? Und ist damit zwangsläufig vegan! Für die Schönung eines Weins werden nicht selten Substanzen tierischen Ursprungs verwendet (siehe oben). Man kann aber auch Bentonit – eine Art Ton – oder ein pflanzliches Mittel zum Schönen benutzen. Oder ganz auf diesen Vorgang verzichten, was bei Qualitätsweinen oft der Fall ist.



## Warum beträgt der Inhalt meiner Flasche 75 cl?

Wein aus Bordeaux wurde in Barriques von 50 Gallonen (= 225 Liter) nach England transportiert. Um exakt 300 Flaschen pro Barrique abfüllen zu können, musste der Flascheninhalt 75 cl betragen. Eine Gallone entsprach also 6 Flaschen, das ist die Einheit unserer heutigen Kartons.



## Warum haben Weinflaschen einen gewölbten Boden?

Die Herkunft dieser «Einbuchtung» oder «Delle» reicht weit zurück, bis ins 4. Jahrhundert. Die Wölbung garantiert schlicht die Stabilität der Flasche. Mit den rudimentären Mitteln der damaligen Zeit konnte ein flacher Boden das Gleichgewicht nicht sichern. Schaumweine weisen einen enormen Innendruck auf, dank dem gewölbten Boden sind die Schaumweinflaschen solider. So wird der Druck durch die Kohlensäure (CO<sub>2</sub>) besser verteilt, was das Risiko mindert, dass die Flasche explodiert!





# Patoinos, Domaine de l'Apocalypse, das agro-ökologische Projekt in Griechenland

— Dr. José Vouillamoz



Patoinos ist zusammengesetzt aus Patmos, das zur Inselgruppe des Dodekanes in der Ägäis gehört, und aus dem altgriechischen *oinos* (= Wein). Früher war der Weinbau auf Patmos von grosser Bedeutung, doch der Exodus der jungen Generation setzte dieser traditionellen Kultur ein Ende. Um die Insel wiederzubeleben, hat Josef Zisyadis das agro-ökologische Projekt Patoinos ins Leben gerufen. Josef Zisyadis, Theologe, ehemaliger Politiker, Co-Präsident von Slow Food Schweiz und Direktor der Schweizer Geschmackswoche, ist griechisch-schweizerischer Doppelbürger und stammt von der Insel Patmos.

Seit 2010 habe ich die Ehre, zum internationalen Unterstützungskomitee von Patoinos zu gehören, neben illustren Mitgliedern wie Altbundesrat Pascal Couchepin, Raymond Paccot (Domaine La Colombe), Jacques Perrin (Direktor von CAVE SA), Raoul Cruchon (Domaine Henri Cruchon) und vielen anderen. Es ist mir deshalb eine grosse Freude, die Weine der Domaine de l'Apocalypse ins DIVO-Sortiment aufzunehmen.

## Patmos

Patmos, nur per Schiff zu erreichen, ist die nördlichste Insel des Archipels des Dodekanes. Sie zählt 3000 Einwohner auf mageren 34 km<sup>2</sup>. Mit 3000 Sonnenstunden pro Jahr ist das Klima trocken und bestens geeignet für Weinbau, werden doch Rebenblätter und Trauben von den stetigen Nordwinden gut belüftet.

Der Legende nach soll der Evangelist Johannes auf der Insel Patmos eine Offenbarung gehabt haben, die er angeblich in der Apokalypse, im neunten Buch des Neuen Testaments, niedergeschrieben hat. Das brachte den Theologen Josef Zisyadis auf die Idee, das Weingut Domaine de l'Apocalypse zu nennen.

Oben: Die Rebberge des Projekts Patoinos auf der Insel Patmos.  
Rechts: Reben der Domaine de l'Apocalypse.





## Das agro-ökologische Projekt Patoinos

Josef Zisyadis, der seit dreissig Jahren jeden Sommer auf seiner geliebten Insel verbringt, hat schon lange davon geträumt, den einstigen Weinbau wiederzubeleben. Das Johannes-Kloster, dem ein guter Teil der Insel gehört, hat sich lange taub gestellt gegenüber seinem Projekt. 2010 wandte sich Josef deshalb direkt an den Patriarchen von Konstantinopel (heute Istanbul), der ihm im Handumdrehen drei Hektar Land für 25 Jahre verpachtete. So konnte der ehemalige Waadtländer Staatsrat 2011 sein Projekt Patoinos endlich lancieren und pflanzte zwei Hektar Reben, unterstützt von vier verdienten Waadtländer Winzern und Önologen: Raoul Cruchon, Noé Graff, Raymond Paccot und Gilles Wannaz. Von Beginn an wurde das gesamte Gut biodynamisch bewirtschaftet. Die Equipe von Patoinos wollte keine «internationalen» Sorten, sondern setzte gezielt auf zwei alte ägäische Varietäten: auf den weissen Assyrtiko (2/3) und den roten Mavrothiriko (1/3), bei einer Jahresproduktion von rund 6000 Flaschen. Für Rebberg und Vinifikation war seit dem ersten Jahrgang 2016 der französische Önologe Dorian Amar verantwortlich, der zehn Jahre in der Schweiz gearbeitet hat. Ab 2021 nehmen die beiden jungen Önologen Eirini Daouka und Federico Garzelli seinen Platz ein.



Josef Zisyadis (links) mit dem Waadtländer Selbstkelterer und Önologen Raoul Cruchon sowie Dorian Amar, dem abtretenden jungen Önologen der Domaine de l'Apocalypse.

Im Lauf der Jahre hat die Domaine Patoinos diversifiziert und gebaut: einen Keller mit Presse eingerichtet, einen Olivenhain mit der lokalen Sorte Koroneïki und Saatbänder für einheimische Setzlinge angelegt, eine Ölpresse gebaut, Besuche für Schulen organisiert usw. •



## Assyrtiko, eine vulkanische Rebsorte

Die Sorte Assyrtiko stammt vermutlich von der griechischen Vulkaninsel Santorin, deren Terroir dieser autochthonen Ägäis-Sorte besonders behagt. Die Insel Patmos ist teilweise ebenfalls vulkanischen Ursprungs; der hier auf der Domaine de l'Apocalypse gepflanzte Assyrtiko verspricht also einiges. Die Sorte, deren Etymologie unbekannt ist (abgesehen von den skurrilen Lügenmärchen, die ihre Herkunft in Syrien sehen oder sie mit dem spanischen Sherry verbinden), besitzt eine aussergewöhnliche natürliche Säure. Man findet sie auch in Weinregionen auf dem griechischen Festland, etwa in der Monemvasia Winery der Familie Tsibidis, in Lakonien auf dem Peloponnes (bei DIVO erhältlich).



## Mavrothiriko, eine vergessene Varietät

Der Name dieser Rebsorte, die auch Mavrothiriko genannt wird, bedeutet schwarze Dame (*mavro* = noir und *thyliko* = Dame). Sie stammt vermutlich von der Dodekanes-Insel Nisyros (Griechenland). Sie stand kurz vor dem Aussterben, als der pensionierte englische Professor Anthony Hatzinikolaou einige Stöcke der Rarität auf Nisyros entdeckte. Um die Sorte zu retten, setzte er sie auf der Insel Kos, doch wurde er leider 2013 bei einem tragischen Unfall in seinem Rebberg getötet. Im selben Jahr gründete sein Sohn, der Sänger Steve Jaqvaar, zusammen mit seiner Frau Petronella die Hatzinikolaou Winery, um das Werk seines Vaters fortzuführen. Nachdem Josef Zisyadis von der schmerzhaften Wiederauferstehung der Sorte gehört hatte, beschloss er, sie auf Patmos anzupflanzen und so zur Rettung des ampelografischen Erbes beizutragen. Die Mavrothiriko ist frühreif und ergibt farbkraftige Weine mit sehr reifer Frucht, bedeutender Säure und samtigen Tanninen. DIVO konnte sich eine winzige Menge sichern, erhältlich auf divo.ch.

# DIVO und die Gastronomie

Wir schätzen uns glücklich, mit dem Restaurant Didi's Frieden in Zürich zusammenarbeiten zu dürfen (15/20 Punkte bei Gault & Millau, Mitglied von Slow Food). Didi's Frieden wird Ihnen den ganzen Monat Mai 2021 hindurch ein DIVO-Spezialmenü anbieten. Die Weinbegleitung zu den Speisen wurde von Walter Zambelli und Didi Bruna zusammen ausgewählt.



1. Amuse-Bouches
2. Gebratener Hummerschwanz auf Tatar vom Zürcher Biorind nach asiatischer Art an Avocadocoulis, Gemüsesprossen und Bananenchips
3. Mezzelune vom Zürcher Wildsäuli und Coppa davon auf Morcheln und grünen Spargeln an Morchelschaum
4. Filettranche und geschmorter Fleischvogel vom Zürcher Biokalb an Rotweinsauce, mit jungem Blattspinat und Frühlingskarotten an Stock von Filisurer Bio-Bergkartoffeln
5. Irischer Cashel-Bluecheese mit Senfzweitschgen und Rosmarinfoccacia
6. Zitronen-Amaretti-Cheesecake mit Thurgauer Erdbeeren und Amaretto-Erdbeersauce

4-Gang-Menü inkl. Amuse-Bouches & Aperitif und Wein (ohne Käse oder Dessert)

CHF 116.- pro Person

5-Gang-Menü inkl. Amuse-Bouches & Aperitif und Wein

CHF 136.- pro Person

**Jeder Gast, der dieses Menü genießt,  
erhält ein Geschenk von DIVO**



«Dank meinem Beruf kam ich schon früh in Kontakt mit Weinen aller Art und begann mich rasch für alles rund um den Wein zu interessieren. Essen und Wein ist für mich seit je etwas vom Schönsten, was uns Natur und Kultur schenken. Und für mich als Koch ist es jedes Mal eine grosse Herausforderung, die Verbindung zwischen Wein und Essen herzustellen.

So kam es, dass ich schon über einen ansehnlichen Keller verfügte, als ich mein erstes Restaurant eröffnete. Ein äusserst weinkundiger Nachbar – Ernst Meier von der Edelweiss-Werbeagentur, Verfasser des «Westentaschenweinkenners» – zeigte mir in den ersten Jahren meiner Selbständigkeit, dass es beispielsweise in Frankreich viel mehr als nur Bordeaux und Burgund gibt. Er brachte mir spannende Weine mit: Malbec aus Cahors, weisse und rote Loireweine, Tannat aus Südwestfrankreich und vieles mehr.

So kam ich auch auf DIVO, ein wahres Eldorado für einen Weinverrückten wie mich! Schnell wurde ich Fan von DIVO, führte bald DIVO-Weine auf der Karte und zelebrierte immer wieder Anlässe zusammen mit DIVO.

Auch heute ist DIVO immer noch einer der spannendsten Weinhändler in der Schweiz, denn man merkt, dass die DIVO-Crew nicht nur ausgetretene Pfade begeht, sondern immer wieder neue Trouvaillen aufspürt.

Einmal mehr: ein Hoch auf DIVO!»



— Didi Bruna, Geschäftsführer mit viel Leidenschaft für Küche und Weinkeller

Willkommen in der  
Welt von DIVO!



Die Weinsammlung von DIVO umfasst seit 1936 authentische Weine aus Familienbetrieben, die sich nachhaltigen Produktionsmethoden verschrieben haben. Als DIVO-Mitglied unterstützen Sie diese Philosophie und sichern das Überleben von Weinproduzenten, für die «Ethik» nicht nur ein leeres Schlagwort ist.

In unserer Selektion können Sie Weine aus autochthonen Rebsorten oder echte Weinklassiker kennenlernen, darunter auch zahlreiche biologisch oder biodynamisch kultivierte Weine.

## Ihre Vorteile als DIVO-Mitglied



### Selektion

mit Herkunftsbezeichnung durch unsere Experten



### Flexibilität

Bestellung von Einzelflaschen möglich



### Rabatt von mindestens 10%

ausgenommen Artikel mit Spezialpreisen



### Geschenkflasche

offert bei Ihrer ersten Bestellung



### Degustationen

in verschiedenen Regionen



### Publikationen

monatliche Dossiers und Revue Terroir

## Werden Sie Mitglied im Weinclub DIVO

indem Sie unseren Kundenservice kontaktieren, per Telefon 052 234 14 54, per Mail [club@divo.ch](mailto:club@divo.ch) oder via Website [www.divo.ch](http://www.divo.ch)

**DIVO**

Weinkultur  
seit 1936

### Herausgeber

DIVO SA  
Route du Tir Fédéral 18  
1762 Givisiez

052 234 14 54  
[club@divo.ch](mailto:club@divo.ch)  
[www.divo.ch](http://www.divo.ch)



### Redaktion

Dr. José Vouillamoz, Thomas Wegmüller, Eva Zwahlen, Dr. Rudolf Trefzer, Richard Pfister

### Übersetzung

Eva Zwahlen

### Fotos

Ohne andere Angaben von Team DIVO, den Winzern oder Adobe Stock.

### Gestaltung

Fluide Communication — Givisiez

### Druck

Gremper — Basel