

# Führungen am Delinat-Institut

Erleben Sie den ungeheuren Reichtum der Biodiversität in den malerischen Weinbergen des Delinat-Instituts. Treten Sie ein in unser Labor, den natürlichen Rebberg. Lassen Sie sich die Harmonie des Ökosystems, die Neugier auf die ungeheure Komplexität der Natur und den Mut zur Utopie nahe bringen. Die Gäste werden kompetent von den Mitarbeitern des Institutes geführt und anschließend mit traditionellen Walliser Biospeisen und den Weinen Mythopias bewirtet.



**Anreise und Ablauf:** Die Führungen finden jeweils samstags statt (siehe unten). Der Anschlusszug der Züge aus Zürich, Basel, Bern um 10h35 in Sion ein. **Um 10h40 erwartet sie am Bahnhof Sion ein Bus, welcher Sie durch die Reblandschaft des Unterwallis zur Domaine Mythopia bringt. Dort beginnt die Führung kurz nach 11h00.** Die Tafel im Gipfel des Weinbergs wird ca. 13h30 für Sie eingedeckt sein. Um 16h00 findet der Rücktransport nach Sion Bahnhof statt. Dort fährt der Zug Richtung Visp mit Anschluss nach Bern-Zürich-Romanshorn um 16h24. Für eine Beschreibung der Anreise mit dem eigenen Fahrzeug über Saint-Léonard besuchen Sie bitte die Homepage der Domaine (<http://mythopia.ch>).

**Themen:** Die Führungen beinhalten einen allgemeinen Rundgang, bei welchem Sie die Prinzipien einer ganzheitlichen und nachhaltigen Landwirtschaft kennen lernen. Biodiversität und Klimafarming werden mit konkreten Beispielen anschaulich erläutert. Zudem erfahren sie das Neuste aus dem Brennpunkt der aktuellen Forschung des Institutes. In den Rundgang werden jeweils saisonal angepasste Themen eingebettet, welche Sie mit Flora und Fauna des Rebberges vertraut machen.



**Gaumenfreuden:** Genießen Sie im Anschluss an die Führung in der schönen Szenerie über den Rebbergen von Mythopia biologisch produzierte Spezialitäten direkt von den Mischkulturen des Weinbergs. Ein besonderes Highlight ist die Zubereitung von Raclette am offenen Feuer nach Walliser Art. Mit einer Auswahl verschiedener Käsesorten erster Güte lernen Sie die beliebte Nationalspeise von einer neuen Seite kennen.

**Degustation:** Aus den Trauben, welche in den Institutsrebbbergen wachsen, werden im Keller des Instituts charaktervolle Weine gekeltert. Die eigenständigen Tropfen entstehen durch natürliche Vergärung des Mostes mit den heimischen Hefen, sie werden nicht filtriert und zum Teil wird vollständig auf Schwefelung verzichtet. Die Degustation wird von unserem Sommelier Marc Balzan mit französischem Charme und Esprit geführt.

**Übernachtungsmöglichkeiten:** Wer sich gerne etwas mehr Zeit für den Aufenthalt im Unterwallis nimmt, findet in den oberhalb des Weinbergs gelegenen Dörfern Ayent und Grimisuat gemütliche Übernachtungsmöglichkeiten ([www.bnb.ch](http://www.bnb.ch)) oder in gehobenerem Ambiente in St. Léonard ([www.hoteldesvignes.ch](http://www.hoteldesvignes.ch)).

**Ideen für Unternehmungslustige:** Am Sonntag bietet sich eine Wanderung entlang der Bisse (kleiner Wasserlauf) nach St. Léonard an. Dort kann man schließlich noch eine Bootstour durch die geheimnisvollen Gefilde des größten unterirdischen Sees Europas machen ([www.lac-souterrain.com](http://www.lac-souterrain.com)).



**Kosten:** Im Preis von 75.- CHF pro Person sind Transport vom und zum Bahnhof Sion, die Fachführung, das Diner und die Degustation inbegriffen.

**Anmeldung:** Interessierte können sich ab sofort per Email für die unten aufgeführten Daten anmelden ([info@delinat-institut.org](mailto:info@delinat-institut.org)). Es empfiehlt sich, möglichst frühzeitig zu reservieren, die Plätze erfahrungsgemäß recht schnell ausgebucht sind.

**Samstag 22.05.2010**  
**Samstag 12.06.2010**  
**Samstag 03.07.2010**