

VON GUTEN UND SCHLECHTEN JAHREN

Die wahre Güte von Jahrgängen manifestiert sich in der Klandestinität. Nur Eingeweihte können erkennen, wie es darum wirklich bestellt ist. Höchste Zeit, einmal etwas Licht in diese schattige Angelegenheit zu bringen.

Cari Amici del Vino

Die ungeschminkte Wahrheit über die Jahrgänge gehört zu den unerfreulichsten Themen der Oenologie. Sie ist ein unheilswangeres Kapitel, an das sich niemand so recht heranwagt, aus Angst eine Diskussion loszutreten, die keiner will; der Konsument nicht, da er die Ansicht vertritt, ihm gebühre ohnehin immer nur das Feinste vom Feinen; der Produzent nicht, weil er darauf hofft, dass ihm der Himmel auch immer wieder einige Unbedarfte ins Haus schicken möge, um ihnen das weniger Feine zu verschauern.

Schuld an der Tabuisierung des Themas tragen allein Sie, liebe Weinkonsumenten, mit Ihrer kapriziösen Fixierung auf die Perfektion. Was glauben Sie denn, was für einen guten Jahrgang ausschlaggebend ist? Das Wetter? Mir platzt gleich der Kragen! Um Sie nicht lange auf die Folter zu spannen, komme ich ohne Umschweife auf den Punkt: Die Qualität eines Jahrgangs wird von PR, Lobbying, Presse sowie Marketing bestimmt, letztlich von der zu verkaufenden Menge. Es ist Ihrer Naivität, Ihrer Eitelkeit und Ihrem Egoismus zuzuschreiben, dass dieses Spiel seit gut 20 Jahren wie geschmiert funktioniert. Sie sind also nicht nur verantwortlich für den Umstand, sondern schlicht und ergreifend selber schuld.

Nach dieser Standpauke, die Sie sich mehr als verdient haben, wollen wir die Sache etwas differenzierter unter die Lupe nehmen. Spielen Sie jetzt bloss nicht die beleidigte Leberwurst, sondern hören Sie aufmerksam zu. Wir fangen bei Adam und Eva an, um den Faden pragmatisch zu spinnen.

Wein ist kein Naturprodukt, sondern ein Gemeinschaftswerk von Mensch und Natur. Ebenso unzählig wie die Einflüsse von Böden, Lagen, Witterung, Sorten, Klonen u.s.w. sind die Einflüsse des homo faber mit seiner Pflege, seiner Intuition, seinem Wissen und Können und mit seinem Wollen. Dazu gesellen sich noch jene Komponenten, die aus der vorgängigen Verbindung Mensch/Natur hervorgegangen sind, so z.B. Dünge- und Spritzmittel, Reinzucht-Gärhefen, Filter- und Hilfsstoffe etc. Aus dieser kniffligen Konstellation heraus ist jederzeit alles

möglich. Beste Voraussetzungen enden in einer herben Enttäuschung und verzweifelte Urstände gelingen zum Meisterwerk, – dazwischen liegt ein grosses Stück Unwissenheit, das grosse Rätsel, das niemand zu entschlüsseln vermag. Schön, dass dem so ist.

Dennoch gibt es in der Weinproduktion so etwas wie Konstanz, gute Kreszenzen kommen regelmässig auf den Markt und erfreuen des Menschen Herz. Dies ist der Hingabe und dem Genie jener Weinmacher zu verdanken, die mit der Zeit einen geschärften Sinn entwickelt haben und sozusagen instinktiv das Richtige tun. Muss man daraus schliessen, dass eigentlich alle Weinjahrgänge gut sind? Mitnichten. Der globale Ausstoss an dürrtigen Säften übersteigt die Qualitätsproduktion unverändert um das Ziffache.

Wieso also halten wir an der Idee der Jahrgangsweine fest? Zunächst aus dem Gedanken, ein typisches Produkt zu machen, das bei jeder Neuauflage wieder anders, unverwechselbar sein soll. Die Idee entspringt aber auch der Erkenntnis, dass die Summe aller Faktoren niemals zu einem identischen Produkt führen kann. Folglich hat sie etwas Praktisches, doch nicht nur. Mischte man alle Jahre zusammen (wie früher im Rioja-Gebiet), gäbe es keine Unterschiede, wir hätten eine sehr stabile Qualität, doch das besonders Gute ginge uns verloren. Dagegen melden gleich zwei Seiten Bedenken an: der Konsument, weil er das Hervorragende in reiner Form geniessen, und der Produzent, weil er für das Gelungene speziell entschädigt werden möchte. Ist auch die Motivation verschieden, wollen beide das selbe. Dagegen ist nichts einzuwenden.

Der unüberwindbare Widerspruch erwächst erst aus der Rosinenklauber-Mentalität. Wenn Sie, verehrte Weinliebhaber, die grossen Jahre reinrassig geniessen wollen, müssen Sie auch mit kleinen Jahrgängen vorlieb nehmen. Sie brauchen diese übrigens als Massstab, da sie Unterschiede nur durch die Differenz überhaupt erkennen können. Stopp! Ersparen Sie mir bitte den egoistisch-infantilen Einwurf: «Völlig richtig, aber ich begnüge mich mit den guten Jahren, die schwächeren sollen andere trinken.» Damit provozieren Sie die Weinmacher und -händler, die jahr'aus, jahrein seriöse Arbeit leisten, Ihnen jeden Tropfen nur noch als Ausnahme-Kreszenz zu verkaufen. Und glauben Sie mir, Sie sitzen am kürzeren Hebel. Bei diesem Spiel sind Sie immer der Verlierer, es sei denn, sie wären ein Master of Wine...

*Con un cordiale «Salute!»
Ihr Weinbär*

Anlässlich der letzten Ausgabe des Jahrgangs 2001 danken wir unseren geschätzten Leserinnen und Lesern für das entgegengebrachte Interesse. Wir freuen uns, wenn ENO & ORSO auch in Zukunft zu Ihrer oenologischen Standardlektüre gehört. Unsererseits setzen wir alles daran, immer wieder etwas frischen Wind in den Wein-Alltag zu bringen.

Wir wünschen Ihnen frohe Festtage und alles Gute im neuen Jahr!



WINZER DES MONATS

Er gehörte zu den ersten in der Südschweiz, die kompromisslos auf Qualität setzten. Ursprünglich lautete sein Grundsatz: Nur klein kann gut sein. Bald 20 Jahre später ist sein Betrieb grösser, und doch sind die Weine noch besser geworden.

Die Rede ist von **Daniel Huber**, den wir zum Winzer des Monats küren. Unter <http://www.orsovini.ch/resall> (im Suchgenerator *HUBER* wählen) haben wir seine Erfolgsgeschichte auf den neusten Stand gebracht. Zwei seiner Weine offerieren wir Ihnen als ENO & ORSO LeserInnen zu speziellen Genusspreisen. Reagieren Sie schnell, denn der Vorrat ist beschränkt.

- ❖ **Bianco 1998**
Ticino DOC, Chardonnay barrique, 75 cl
für **Fr. 27.–** (statt Fr. 31.60)
- ❖ **Ronco di Persico 1999**
Ticino DOC, Merlot barrique, 75 cl
für **Fr. 21.–** (statt Fr. 24.80)

Gilt nur in der Schweiz und bei Bestellung via Internet. Der Rabatt wird auf der Rechnung abgezogen.

ERFOLG IN DEUTSCHLAND

Vom 16. - 19. November gaben die Weine von sechs Tessiner Produzenten im Saarland ihr deutsches Debüt. Sie haben die Feuertaufe mit Bravour bestanden.

Zum **Eröffnungsanlass unter dem Motto «Sensation Tessin»** hatten sich etwa 80 Personen im Restaurant Ratskeller in Saarbrücken eingefunden. Der Gewölbekeller mit den gotischen Spitzbögen gab einen prächtigen Rahmen ab und tat den Tessinern alle Ehre. Nach einem Glas Ronco Grande Extra Brut, von Valsangiacomo als perlender Einstieg gespendet, begab sich die Gästeschar neugierig zu Tisch.

Zum tessinerisch inspirierten Sechsgänger wurden sieben Weine präsentiert, jeder mit einem kurzen Kommentar: Zum Kaninchensalat gab es Terre Alte, zum Zwergwelsfilet Granito, zum Steinpilzrisotto die zwei Klassiker Enoteca Convento und Roncobello, zum Brasato vom Rind wurden die zwei Barrique-Merlots Rompidèe und Rovere gereicht und zum Bedretto-Käse schliesslich der süsse Millefiori.

Im dynamischen Gastronomen Jürgen Becker, der über den Ratskeller gebietet, hatten die Veranstalter einen sehr grosszügigen Gastgeber gefunden. Die Gläser wurden gut gefüllt, und wer Verlangen hatte, dem wurde nachgeschenkt. So war es möglich, Weine nebeneinander und gegenüber zu stellen und persönliche Eindrücke mit anderen Gästen kritisch nachzuprüfen.

Rund fünf Stunden dauerte der Abend in bester Atmosphäre, und die Teilnehmer waren sich am Ende einig: Es wäre lohnend gewesen, die Provenienz Tessin kennenzulernen. Von den befragten Gästen hatte ausnahmslos jeder einen Wein entdeckt, von dem er sehr angetan oder gar begeistert war.

Die **Degustation für Gastronomen** spielte sich am Verkaufspunkt der *Piemonte, Das Haus der edlen Weine* ab. Der Weinbär stand den Restaurateuren

Rede und Antwort und vermittelte Informationen über den Tessin, die Anbaubedingungen, Sorten, Kelterung und weitere Themen. Der sehr informelle Anlass war erfolgreich, fanden doch in nur zwei Stunden mehrere Kisten Absatz.

Anlässlich eines Besuches im Landgasthof Paulus & Der Laden war die Reihe am hochdotierten **Sommelier Thomas Nickels**. Zu den acht präsentierten Rotweinen vermerkte er zunächst, dass nicht einer davon aus qualitativen Gründen aus der Reihe falle. Nach eingehenderer Betrachtung attestierte er allen Mustern eine saubere Vinifikation, Eigenständigkeit und hohes Niveau, wobei er den Sottoceneri-Gewächsen wegen ihrer Fruchtigkeit eher den Vorzug gab.

Zur letzten **Präsentation für Sommeliers und Presse** am Sitz der Piemonte fanden sich auch Cathy Tevenot (Sommelière des Sonnora, *** Michelin) und Kirk Bauer (Journalist verschiedener Weinzeitschriften) ein. Beide zeigten sich beeindruckt vom Degustierten. Insbesondere wurde die hohe Trinkbarkeit der Weine gelobt, bewegten Sie sich doch im Bereich von 12,5 - 13% vol. Ferner wurde den Tessinern wiederum eine eigene Typizität bescheinigt. Ein weiterer Teilnehmer äusserte, dass dies die beste Merlot-Degustation seines Lebens gewesen sei. Der Merlot erbringe anscheinend gerade im Tessin, wo er an seine geografische Grenze stosse, die besten Resultate.

Die Präsentationen ergaben so viel positive Resonanz, dass unsere Partner *Piemonte, Saarbrücken* und *Wine&More, Mainz* beschlossen, die Tessiner selektiv anzubieten, um mit den verfügbaren Mengen eine möglichst breite Streuung zu erreichen.

WO ES TESSINER GIBT

Kaum eingeführt und schon auf der Karte. Tessiner Weine können Sie im oben erwähnten **Restaurant Ratskeller** geniessen. *Jürgen Becker*, der am Eröffnungsabend teilgenommen hatte, nahm den Anlass zum Anlass, um gleich einige Tessiner fest auf seine Weinkarte zu setzen.

Restaurant Ratskeller

Kaltenbachstrasse

66111 Saarbrücken

Tel. 0 681 / 610 110

Fax 0 681 / 936 45 36

Werner Klein heisst der Herr des Hauses im **Hotel-Restaurant Chardonnay**, der punkto Wein gerne eine Nasenlänge Vorsprung hat. Er zeigte einen ausgezeichneten Riecher, legte er sich doch kurz entschlossen einige Werte von Monti, Tenimento dell'Ôr usw. in den Keller. Seine Gäste immer wieder mit Entdeckungen zu überraschen, ist eines der Rezepte für seinen Erfolg. Lust auf Tessiner? Dann auf nach Wallerfangen! Die Koordinaten:

Hotel-Restaurant Chardonnay

Estherstrasse 1

66798 Wallerfangen

Tel. 0 68 31 / 6 22 05

Fax 0 68 31 / 6 26 22

Mit seiner tollen Weinkarte hat sich *Markus Albrecht* von der **Brasserie am Markt** bereits weitherum einen Namen gemacht. Da er vom Schlafen auf Lorbeeren nichts hält, erweitert er sein Angebot um einige Südschweizer. Für die Gäste wieder ein Grund mehr, nach Heusweiler zu pilgern.

Brasserie am Markt

Am Markt 4

66265 Heusweiler

Tel 0 68 06 / 603 707

Fax 0 68 06 / 102 585

>>>

Wir gratulieren den drei Gastronomen zu ihrer Aufgeschlossenheit gegenüber Neuem und wünschen ihnen durchschlagenden Erfolg.

ANSPRECHPARTNER

Bei Piemonte betreut Herr **Vincenzo Gulla** im Aussendienst Gastronomie- und Grosskunden. Er ist von den Tessiner Gewächsen nicht nur begeistert, sondern versteht es auch besonders gut, die Charaktere der einzelnen Weine in nachvollziehbare Worte zu fassen. Für seinen Einsatz gebührt ihm ein Kompliment, gelang es ihm doch schon vor dem offiziellen Startschuss, Interesse für die Südschweizer Weine zu wecken.

TERMINE

Auf der Agenda der Tessiner stehen zwei wichtige Anlässe in der BRD:

24.03.-26.03.2002	Prowein Düsseldorf
24.-25.05.2002	Präsentation bei der Industrie- und Handelskammer Saarland

MAILbox

Die Zuschriften haben merklich zugenommen. Das freut uns natürlich sehr, zeigt es uns doch, dass unsere ePostille tatsächlich gelesen wird. Wenn Sie uns schreiben möchten, richten Sie Ihr mail bitte an ► buy@orsovini.ch.

Zur neuen Gestaltung:

*Die Darstellung ist übersichtlich und die Links super.
U. Hunziker*

Zu den Tessiner Appellationen:

*... [] Sie haben auf Ihrer Website 11 Appellationen aufgeführt. Ich bitte Sie, mich über die Bedeutung und den Stellenwert dieser Appellationen aufzuklären. []...
U. Fiechter*

Zunächst gilt, dass wir alle Angaben stets von den Etiketten übernommen haben. Dennoch mussten wir in einzelnen Fällen etwas nachhelfen oder Abstriche machen, um die Gewächse zuordnen zu können. Dann hat auch der Zahn der Zeit eine Rolle gespielt: Einige alte Angaben sind hängen geblieben. Schliesslich sind ein paar Weine schlicht und einfach falsch bezeichnet.

Von den 11 Appellationen stammen deren drei aus der Zeit bis und mit Jahrgang 1996:

Ticino / Ticino DO / Merlot del Ticino standen für ein und dasselbe, nämlich den Tessiner Merlot. Da wir davon noch Flaschen im Angebot haben, werden die drei Appellationen noch einige Zeit erhalten bleiben.

Die Angabe *Tessin* ist natürlich keine offizielle. Wir haben Sie erfunden, um bestimmte Weine nicht im luftleeren Raum stehen zu lassen.

Mit dem Jahrgang 1997 wurde die kontrollierte Ursprungsbezeichnung *Denominazione di Origine Controllata* eingeführt. Wir geben diese mit *Ticino DOC* wieder. Da die DOC sich nur auf sortenreine Weine bezieht (z.B. Merlot, Pinot noir, Bondola usw.), musste auch eine Lösung für die Mischsätze gefunden werden. Solche laufen ebenfalls unter der DOC, jedoch dürfen als Zusatz nicht die Traubensorten genannt werden, sondern nur die generische Bezeichnung wie *Bianco* bzw. *Rosso ticinese* oder *Bianco* bzw. *Rosso del*

Ticino. In der Praxis hat sich durchgesetzt, dass einfachere Weine mit *ticinese* und Klasseweine mit *del Ticino* kenntlich gemacht werden. Wir geben dies folgendermassen wieder: *Bianco* bzw. *Rosso ticinese DOC* und *Bianco* bzw. *Rosso del Ticino DOC*.

Die Regelungen der DOC haben insbesondere bei Kleinwinzern Proteste ausgelöst. Sie halten das Regelwerk für unlauter und distanzieren sich davon, indem sie ihre Weine in die unterste Stufe deklassieren. So kommt es zu den Bezeichnungen *Vino bianco* bzw. *rosso della Svizzera Italiana*, zum noch vageren *Vino da Tavola della Svizzera Italiana* oder gar zu den minimalistischen Angaben *Vino Svizzero* und *Vino da Tavola*.

Um den verwirrenden Individualismus etwas transparenter zu machen, werden wir uns in Zukunft auf folgende fünf Appellationen beschränken:

Ticino

bis Jahrgang 1996, für alle Weine

Ticino DOC

ab Jahrgang 1997, für sortenreine Weine

Rosso / Bianco ticinese DOC

ab Jahrgang 1997, für einfachere Mischsätze

Rosso / Bianco del Ticino DOC

ab Jahrgang 1997, für noblere Assemblagen

Vino da Tavola

ab Jahrgang 1997, für alle deklassierten Weine

Mit seiner Anfrage hat uns Herr Fiechter einen grossen Dienst erwiesen, waren wir doch gezwungen, wieder einmal etwas Ordnung zu machen. Die Anpassungen in unserer Site erfolgen in den nächsten zwei Wochen.

Nicht per E-Mail, sondern per Fax aus Deutschland eingelangt:

*... [] als Anlage sende ich Ihnen einen interessanten Artikel, der, wie ich meine, ganz auf Ihrer Linie liegt. []...
H.-G. Wezel*

Die Anlage war ein Artikel aus DIE ZEIT. Fabian Lange legt unter dem Titel «Winzer auf dem Holzweg» nüchtern dar, dass der Barrique-Boom verheerende Folgen hat. Klassische Weinstile verschwinden.

Das von Weinpäpsten der Neuen Welt erdachte und leider von vielen europäischen Weinkardinälen übernommene Axiom «Barrique = gut. Kein Barrique = nicht so gut.» wird einer kritischen Würdigung unterzogen. In den von Emotionen freien Ausführungen zeigt Lange eindeutig auf, wie die regionale Identität in der Defensive steht, während Blendern willentlich und wissentlich der Vorzug gegeben wird. Er erklärt ferner, wie die vermeintlich sensationelle Leistung von Neue Welt Weinen gegenüber europäischen Gewächsen zustande kommt: Hinter den Dumpingpreisen stecken einige ganz simple Tricks. Dennoch verrennt sich der Autor nicht. Er outet nicht die Neue Welt, sondern versucht die Alte Welt wieder etwas zu «innen». Der Artikel verdient das Prädikat *unbedingt lesenswert*.

Wir danken Herrn H.-G. Wezel für seinen Hinweis und haben einen Link mit DIE ZEIT eingerichtet (unser Dank dafür richtet sich an die Redaktionsleiterin, Frau Melanie Rupprecht).

Winzer auf dem Holzweg

► http://www.zeit.de/2001/42/Reisen/200142_w-barrique.html

AUTOREN GESUCHT

Seit 1999 hat der Weinbär 14 Newsletters und 17 ENO & ORSO Ausgaben allein bewältigt. Jetzt sucht er Unterstützung.

Sie haben richtig gelesen: **ENO & ORSO** sucht Autorinnen und Autoren, um den Inhalt der ePostille des Tessiner Weins zu bereichern. Wir sind der Meinung, dass es unter unserer Leserschaft sicher einige gibt, die gern ein Wort mitreden würden und auch können. Oder vielleicht ist jemand in Ihrem Bekanntenkreis weinmässig und sprachlich so bewandert, dass es schade wäre, dies vor der Welt noch länger zu verheimlichen?

Interessant ist zunächst jeder Beitrag, der sich mit der grossen, weiten Welt des Wein befasst. A propos grosse, weite Welt: Sehr willkommen wären uns auch einige Blicke über den Glasrand des Tessins hinaus, um nicht in inzestuösem Selbstgefallen zu versinken. Ferner würden wir gerne den kulinarischen Aspekt einbeziehen, ist doch die Verbindung von Speis und Trank zwingend logisch. Schliesslich schrecken wir vor Kontrasten und Kontroversen nicht zurück. Wenn es berechtigte Kritik zu äussern gab, haben wir das stets getan; unser Vorteil, nicht von Inserenten oder Auftraggebern abhängig zu sein.

Damit ist zugleich gesagt, dass unsere Mittel bescheiden sind. Doch niemand soll umsonst arbeiten. Wir bezahlen in der Währung, über die wir ausreichend verfügen: in Liquidität. Jeden veröffentlichten Beitrag honorieren wir mit Wein im Wert von Fr. 100.–. Angetan? Dann melden Sie sich bei der Redaktion unter ► info@orsovini.ch.

SCHWERE ZEITEN

Hier ist er, der tiefsinnige Spruch, mit dem sie Banker, Analysten, Broker und Exponenten derivater Finanzinstitutionen zum Schmunzeln bringen.

Ein garantiert erfolgreicher Gag in vielen Lebenssituationen, eine auflockernde Einlage angesichts festgefahrenen Verhandlungspositionen und ein befreiender Rundumschlag beim zähen Ringen mit insistenden Kreditoren. Gerade rechtzeitig zum Beginn der schon länger angekündigten und nun endlich eintretenden Wirtschaftskrise, hat der Weinbär den philosophischen Satz geprägt, der alle oekonomischen Sorgen als relativ blossstellt und ins Reich des objektiv Irrealen verweist:

Wein ist göttliche Liquidität in ihrer volatilsten Form.

Merken Sie sich: Je mehr Sie die allseits angestrebte Krise bejahen, je froher Sie in die so vehement herbeigeredete Rezession hineingehen, desto fröhlicher kommen Sie am Ende aus ihr heraus. Also: Ohren anlegen, voll Enthusiasmus in die schweren Zeiten und nur ja die Moral nicht verlieren! Sobald das Grosskapital an der Krise genügend verdient hat, geht's nämlich ganz von selber wieder aufwärts.

P.S.: In zahllosen Publikationen wird zur Zeit vehement Stimmung gemacht und versucht, die Konsumenten bei Laune zu halten. Der Weinbär schliesst sich dem an: Wenn Sie schon nicht mehr in die Ferne fliegen wollen, leisten Sie sich etwas anderes oder bereiten Sie jemandem eine Freude mit einem Geschenk. Und wenn Sie unbedingt zu Hause vor der Glotze hocken wollen, um sich schlechte Wirtschaftsnachrichten und politische Horrornews reinzuziehen, dann tun Sie das gefälligst mit etwas Würde und Stil! Trinken Sie ein Glas guten Wein dazu.

SAMMLERKISTE NR. 1

Seit dem Start-Event ist es um die Vereinigung Swiss Premium Wine wieder etwas ruhiger geworden. Nun kommt die erste konkrete Tat: Gerade rechtzeitig auf Weihnachten erscheint von Brivio, Delea, Galdi & Tamborini als Gemeinschaftswerk die «Ticino Collection 01».

Die gepflegte Holzbox mit Brandprägung enthält je eine Flasche Vigna d'Antan, Carato und Castello di Morcote des Jahrgangs 1999 sowie einen Sassi Grossi 1998 (kein 99er produziert). Ein ideales Prestige-Geschenk für wichtige Geschäftspartner oder auch Ausdruck besonderer Wertschätzung für einen lieben Freund; selbstredend ist die Ticino Collection 01 auch für Sammler interessant, die sich ein attraktives Kistchen auf die hohe Kante legen möchten.

Da es sich beim Angebot nicht einfach um eine Marketing-List sondern um eine echte Exklusivität handelt, ist die Auflage auf nur 400 Exemplare limitiert. Die Cantina dell'Orso wurde mit 20 (!) Kollektionen nicht gerade üppig bedacht. Rasch zugreifen ist da wohl ratsam.

- **Swiss Premium Wine Collection 01
Sammler-Holzbox mit 4 Flaschen à 75 cl
Fr. 150.– inkl. MWST
(nur in der Schweiz erhältlich)**

VERFÜGBAR

Die Weine von **Paolo Visini** waren zwei Wochen nach der Einführung bereits ausverkauft. Erfreulich einerseits, auf der anderen Seite war die Nachfrage vielfach grösser und manche Interessierte gingen zu unserem Leidwesen leer aus. Nun ist als erster 2000er der klassische Merlot Scalin abgefüllt und greifbar. Die Impression der Vorjahre verdichtet sich: tiefsaubere Vinifizierung, perfekt dosierte Fruchtsüsse, feine Würz- und Mineral-Noten als Ausdruck des Terroirs von Pedriate, jahrgangsbedingt etwas mehr Fleisch, was aber nicht auf Kosten der Finesse geht.

- **Scalin 2000, Vino da Tavola, 75 cl, Fr. 20.60**

Auf die Liste der verfügbaren Weine können wir auch eine Rarität setzen, nämlich den Temenos von **Werner Stucky**. Punkto Extravaganz ist dieser je zur Hälfte aus Sauvignon blanc und Completer assemblierte Wein nach wie vor unübertroffen. Ein bekennender Fan besuchte uns in Ascona und berichtete von einer hinreissenden Kombination: gedünstete Lotte auf Artischocken-Carpaccio mit auf

13°C gekühltem Temenos. Da er dabei feuchte Augen bekam und seinen Genuss mit Kuschhändchen zum Ausdruck brachte, kommen wir nicht umhin, seiner Aussage Glauben zu schenken.

■ **Temenos '99/00, Vino da Tavola, 75 cl, Fr. 37.60**

Weiter im Text mit erfreulichen Nachrichten: Der schon lange angekündigte Gamaret von **Giuliano Cormanò** ist endlich an Lager, die Menge, wie unschwer vorauszusehen war, sehr knapp. Insgesamt wurden nur drei Barriques auf Flaschen gezogen. Doch für die Schnellsten und Schnellen dürfte es reichen.

■ **Gamaret 2000, Ticino DOC, 75 cl, Fr. 41.–**

IN LETZTER MINUTE

+++ Vor zwei Wochen wurde in Turin die **Guida Veronelli 2002** präsentiert. Neben 1'835 italienischen Erzeugern kommen auch 46 Tessiner Weinmacher zu Ehren. Als beste Weine nominiert der Führer mit 95 Punkten den Trentasei (Gialdi), gefolgt vom Sassi Grossi (ebenfalls Gialdi, 94) und vom Orizzonte (Zündel, 93). Bei 92 Punkten wird das Feld bereits breiter: Comano (Tamborini), Malcantone (Monti), Purpuratum (La Cappellaccia), Rompidèe (Caverzasio/Arnaboldi) und Sinfonia (Chiericati) drängeln sich auf dieser Stufe. Wir gratulieren den glücklichen Auserkorenen zu Ihrem Erfolg – und können uns die Bemerkung nicht verkneifen, dass noch einige mehr verdient hätten, in der Kategorie der Besten genannt zu werden. Ob da vielleicht das Budget für die Degustationsflaschen zu knapp bemessen war? +++ Eine **poetische Vision** haben wir unlängst in der Werbung eines Weinliebhaber-Clubs entdeckt: *'Wein ist nicht einfach nur ein Getränk... In einer Welt, die der Geschwindigkeit gewidmet ist, der Kurzlebigkeit und der Abstraktion, ist er eines der letzten Produkte echten Handwerks. In diesem Sinne gibt uns der Wein die Bedeutung von Dauer zurück und zeugt von der zerbrechlichen Schönheit des Daseins. / Als Spiegelbild eines Terroirs und eines Jahrgangs befindet sich der Wein dort, wo Erde, Himmel und Mensch aufeinandertreffen und er fordert ein absolutes Verlangen nach Authentizität.'* Wer auch immer der Autor dieser Zeilen ist, mögen die Weingötter sämtlicher Kulturen ihn erhören! Denn die Wirklichkeit ist diesem seeligen Zustand bereits zwei Schritte voraus. +++ Am 1. Dezember hat die Federviti (Vereinigung der Weinbauern) in Biasca eine Veranstaltung zum **Thema «Terroir»** abgehalten. Angesichts der generellen Öffnung der Märkte wird dem Gedanken der regionalen Typizität vermehrtes Augenmerk geschenkt. Das wissenschaftliche Studium der Terroirs interessiert heute viele Produktionsgebiete. Was den Kanton Tessin betreffe, so die Organisatoren des Anlasses, sei das Ziel nicht zwingend die Einteilung in Zonen, sondern die Identifizierung von homogenen Sektoren zwecks Anwendung der bestgeeigneten Techniken zur Erzeugung von Qualitätsweinen. Der Vorstoss ist insbesondere deshalb interessant, weil vergleichende Degustationen bislang eher zum Schluss führten, innerhalb des Tessins gäbe es keine terroir-bedingten Unterschiede. Und es gibt sie doch. +++ In der

Wochenzeitschrift **AGRICOLTORE TICINESE** hat Claudio Girardin eine Artikelserie mit dem Titel **La qualità del vino** in Angriff genommen, in der er das Thema von vielen Seiten beleuchtet. Die ersten beiden Beiträge machen bereits sehr deutlich, dass Qualität ein *Konzept* ist, das nicht mehr allein das Produkt betreffen kann. Der Autor drängt auf ganzheitliches Denken und Planen, damit die Produkte im Markt eine reale Chance auf Erfolg haben. Der dritte Teil erscheint in der Ausgabe 49 am 7. Dezember. +++ Im November wurde die Nr. 8 der **Cantina Sociale Mendrisio / Info Cliente** verschickt. Ein Kompliment für diese Initiative, die sich langsam zur Institution mausert. Auf ganz einfache, doch sympathische Art kommunizieren die Macher Aktuelles und Wissenswertes über ihren Betrieb und beweisen damit, dass es auch ohne Hochglanzpapier und Vierfarbendruck geht. Wichtigste Neuheit: Ab Januar gibt es einen fixen Besuchstermin, an dem Interessierte die CSM besichtigen und Weine degustieren können, und zwar wöchentlich am Freitag, von 14.00 - 16.00 Uhr. Für Gruppen über 6 Personen wird um Anmeldung gebeten: +41 91 646 46 21. +++ Die OIV (Organisation Internationale du Vin) hat **Statistiken zur globalen Rebfläche und Produktion** veröffentlicht, die einen frösteln lassen. Daraus geht hervor, dass die weltweite Rebfläche 2002 astronomische 7,9 Millionen ha erreicht. Die Liste der fünf grössten nationalen Flächen und der entsprechenden globalen Anteile liest sich folgendermassen: Spanien (14,91%), Frankreich (11,59%), Italien (11,47%), Türkei (7,34%), USA (5,22%); zusammen kommen diese auf über 50%. Besorgniserregend ist dann die Tatsache, dass der Ertrag in den letzten Jahren von 59 auf 77 Doppelzentner pro Hektar explodiert ist. Ein Beispiel: Die USA tragen mit 1/20 Anteil an der Welt-Rebfläche satte 10,88% zum globalen Ertrag und immerhin noch 8,04% zur Weinschwemme der Erde bei. Beruhigender ist die Entwicklung, dass der steigende Konsum in den USA, in Kanada und in Asien den sinkenden Durst der Europäer kompensiert. Deutschland scheint in den Welt-Statistiken fünfmal auf: beim Ertrag auf Rang 10, bei der Produktion auf Rang 6, beim Konsum auf Rang 4, beim Import auf Rang 1 und beim Export auf Rang 7. Witzig schliesslich: Auch die Schweiz kommt einmal zu Ehren. Beim Import figuriert sie auf Platz 9, absorbiert sie doch 3,02% der Weltproduktion. +++

DIE NÄCHSTE NUMMER

ENO & ORSO 1/2002 erscheint Anfang Januar.

Impressum:

Eno & Orso: 2. Jahrgang, 17. Ausgabe

Erscheint monatlich per E-mail.

Herausgeber: Cantina dell'Orso Sagl, via Orelli 8, CH-6612 Ascona,

Fon +41(0)91/785 80 20, Fax +41(0)91/785 80 29

eMail: buy@orsovini.ch

Für den Inhalt verantwortlich: Urs Mäder

Abonnemente: Kostenlos

Bestellung: Es genügt die Übermittlung Ihrer eMail-Adresse an den Herausgeber mit dem Betreff «ENO & ORSO».

Alle Rechte vorbehalten.

© Dezember 2001 by CBI