

## DIE STOTTERER

**Der Weinbär ist umgezogen. Nein, nicht mit Kisten und Flaschen, sondern privat. Darob geriet er so mächtig ins Stottern, dass er gleich Mehreres nicht mehr zustande brachte.**

*Cari Amici del Vino*

In solchen Situationen hat es etwas Tröstliches, sich vom Phänomen nicht allein betroffen zu wissen. Im unermesslich Grösseren und im ganz Kleinen offenbart sich stets die gleiche eigenartige Logik der Evolution: Sobald sich mehrere Aspekte zeitgleich verändern, läuft der Gang der Dinge aus dem Ruder.

Als sich im September in Amerika «die Ereignisse überschlagen haben», verfielen Millionen ins Stottern, gutgläubige Individuen wie wortgewandte Politiker, Generäle und Pazifisten, Radikale und Intellektuelle, ja selbst Kommentatoren und Künstler. Im schweizerischen Mikrokosmos taten der Zusammenbruch der Swissair, das Massaker von Zug und der Feuerunfall im Gotthard-Tunnel das selbe, die Welt kam aus dem Tritt, sie stotterte. Nicht die Massivität des Anlasses war entscheidend für das Ausmass der Verstörung, sondern der Vorfall, dass sich Wirklichkeiten abrupt änderten. Punktuelle Ereignisse sind bereits genug, um Menschen irre erscheinen zu lassen. Angesichts unvermittelter Wechsel reihen sie zahllose Wörter aneinander, die Wortreihen bilden Sätze, aber insgesamt ergibt sich wenig Sinn.

Wenn Sie mich nun fragen, was diese Ausführungen in einem Weinjournal zu suchen haben, muss ich klarstellen, dass ich die fürchterlichen Geschehnisse der letzten Wochen mitnichten als zynische Metaphern missbrauche. Was mich interessiert ist der Vorgang des Stotterns an und für sich, der sich überall dort wiederfindet, wo Dinge in Entwicklung sind.

Dann meine Antwort: Auch manche Weine können unversehens holprig und ausdruckslos werden, sie können Synkopen haben und Infarkte und eher Stolpersteine als Quell der Freude darstellen. Da Wein nicht einfach ein Getränk ist, sondern ein Genussmittel das zu uns spricht, sage ich in solchen Fällen, dass der Wein stottert.

Meine einschneidende Erfahrung mit einem Stotterer machte ich mit dem 76er Nuits-Saint-Georges, Clos de Thorey von Moillard-Grivot. Dieser vom französischen Weinkritiker Dussert-Gerber gelobte Premier Cru war ein Gedicht, als ich 72 Flaschen davon einkellerte, und er blieb es noch für drei Jahre. Dann wurde er plötzlich hart, geizte mit Aromen und zeigte sich aggressiv. Ich hegte den Verdacht, dass ihm der Umzug (damals zog ich von Zürich-Wipkingen ins Seefeld) nicht bekommen habe und liess ihn in Ruhe. Und siehe da, nach zwei Jahren war er wieder ganz der Alte. Doch meine Freude sollte von kurzer Dauer sein. Zwölf Monate später wiederholte sich der Vorgang, der Wein war erneut hart und verschlossen. Ich wartete und durfte nach einem Jahr sein traumhaftes Comeback erleben. Ein hinreissender Burgunder mit Himbeernoten und

Akzenten von Walderde, klar und gradlinig, mit gutem Nerv und robustem Körper. Ich schwelgte – für einige Zeit, dann machte der Wein wiederum dicht. Er warf mir sozusagen die Türe ins Gesicht. Ich nahm's gelassen und wartete, doch er blieb unerbittlich. Nach zehn Jahren Wartens mit gelegentlichen Verkostungen ist meine Gelassenheit übriggeblieben sowie ein gutes Dutzend Clos de Thorey, der sich nicht mehr öffnen will. Eigentlich bin ich der Ansicht, dass kein Wunder eintreten und mir dieses Gewächs als Kellerleiche erhalten bleiben wird.

Über die Gründe für sein Stottern kann ich bloss mutmassen. Sicher ist indessen, dass die Begebenheit *mir* Anlass zum Stottern war. Mein Glaube an die kontinuierliche Entwicklung von Weinen wurde erschüttert und je mehr ich die Tatsache hinterfragte, desto mehr erhärtete sich die Erkenntnis, dass die Welt über Wein und seinen Werdegang fast gar nichts weiss. Alles pure Spekulation und Aufschneiderei! Weine, das gebe ich heute gerne zu, machen was sie wollen. Ich habe solche degustiert, die schienen das Gelbe vom Ei und doch ging es mit ihnen nur bergab. Andere zeigten sich anfänglich als hässliche Entlein und gediehen zu Schönheiten. Wiederum andere traten jahrelang vor Ort und kippten schliesslich sang- und klanglos ins Grab. Da soll mir noch einer kommen mit dem Gesabber von guter Veranlagung, Potential, höchster Genussreife und langer Lebenserwartung.

Wenn ich Ihnen empfehle, Spitzen-Tessiner innerhalb von zehn Jahren auszutrinken, reflektiert dies eine generelle persönliche Erfahrung. Was aber aus diesen Weinen wird, wenn sie in Ihrem Keller liegen, kann ich unmöglich vorhersagen. Die jahrelange Beschäftigung mit Wein hat diesbezüglich bloss zwei Regeln zutage gefördert, die Sie ohne Einschränkung für bare Münze nehmen dürfen.

1. Das Alter eines Weins ist kein Kriterium. Allerdings: je älter, desto grösser das Risiko, dass der Tropfen seinen Zenit überschritten hat. Warten ist zwar eine lobenswerte Tugend, doch viele Weine steigern sich nicht mit der Zeit.

2. Das Potential eines Weins ist ein Buch mit sieben Siegeln. Niemand kann gültige Voraussagen machen. Bestenfalls wird der häufig feststellbare Lebenslauf zur Richtlinie erhoben.

Daraus ergibt sich, was sachgerechtes Verhalten ist. Wenn Ihnen ein Tropfen zusagt, worauf wollen Sie dann noch warten? Trinken Sie ihn um Himmelswillen, sobald er Ihnen gefällt und warten Sie nicht darauf, dass unqualifizierte Weissagungen sich erfüllen. Sie riskieren nämlich, das Rendez-vous mit dem Wein zu verpassen und sich den Genuss zu verscherzen oder, weit schlimmer, dass er ins Stottern gerät. Verfällt ein Wein erst einmal in diesen fatalen Rhythmus, sind Ihnen eher frustrierende Momente sicher. Dafür ist edler Rebensaft bestimmt nicht gedacht. So wird dann der Wein doch noch zur Metapher des Lebens: Wir sollten die Dinge geniessen, solange Sie gut sind. Besser werden sie ohnehin selten.

*Con un cordiale «Salute!»  
Ihr nachdenklicher Weinbär*

**WINZER DES MONATS**

«Atypisch» ist in der Weinsprache eine wenig schmeichelhafte Parole. Dennoch passt der Begriff wie kein zweiter auf unseren Winzer des Monats, den jungen Matteo Canepa.

Allerdings sind seine Kreszenzen alles andere als abwegig. Bloss sein Werdegang entspricht nicht ganz der Norm. Lesen Sie unter <http://www.orsovini.ch/resall> die frisch aktualisierten Notizen (im Suchgenerator CANEPA wählen) und geniessen Sie das Privileg, seine vier Weine mit stattlichem eRabatt einzukaufen.

- ❖ **Merlot bianco 1999**  
Ticino DOC, Merlot, 75 cl  
für Fr. 15.– (statt Fr. 17.40)
- ❖ **Chardonnay barrique 1999**  
Ticino DOC, Chardonnay, 75 cl  
für Fr. 26.– (statt Fr. 30.–)
- ❖ **Merlot 1998**  
Ticino DOC, Merlot, 75 cl  
für Fr. 19.50 (statt Fr. 22.60)
- ❖ **Merlot barrique 1997**  
Ticino DOC, Merlot, 75 cl  
für Fr. 27.50 (statt Fr. 31.60)

Gilt nur in der Schweiz und für Bestellungen via Internet. Der Rabatt wird auf der Rechnung abgebogen.

**DEUTSCHLAND: OFFEN!**

Lasst Korke knallen, Gläser klingen, Glocken läuten und Kanonen böllern! Die Magellan-Strasse für den Tessiner Wein ist offen. Ab sofort sind Weine von sechs Tessiner Produzenten in Saarbrücken und Mainz erhältlich.

Ein Jahr, ein geschlagenes Jahr Arbeit steckt in der Verwirklichung dieses Traumes. Die bilateralen Klimmzüge der überzeugten deutschen Partner mit Nerven wie Drahtseilen und die beharrliche Unerschrockenheit von Weinbär Urs Mäder haben nicht weniger als sechs Erzeuger des Schweizer Südkantons unter einen Hut gebracht. Cheops lässt grüssen!

Damit gibt es in Deutschland nun zwei Spezialisten, die sich rühmen können, das umfassendste Angebot an Tessiner Weinen anzubieten. Dürfen wir vorstellen?

Als Generalimporteur zeichnet der Saarbrückener Partner verantwortlich, der zugleich den Bereich **Gastronomie, Gross- und Kommerzkunden** betreut. Die Koordinaten:

Piemonte GmbH, Haus der edlen Weine  
Strasse des 13. Januar 12  
D - 66121 Saarbrücken  
Tel. 0681 / 68709-33, Fax 0681 / 68709-50  
E-Mail: [VLGGVD@aol.com](mailto:VLGGVD@aol.com)

Piemonte hat sich in nur 12 Jahren einen exzellenten Ruf erworben. Heute beschäftigt der Betrieb zehn kompetente Mitarbeiter und brilliert mit einem Sortiment von über 1'200 Weinen und 850 Spirituosen.

Um sämtliche Anliegen der **Privatkundschaft** kümmert sich die aufstrebende Mainzer Wine&More. Diese Anbieterin erlesener Australier, Franzosen und Italiener

hat sich als Nischen-Spezialistin in kurzer Zeit einen Namen gemacht. Nun doppelt sie mit den Tessinern nach. Die Adresse:

Wine&More Handelsgesellschaft mbH  
Tucholskyweg 6  
D - 55127 Mainz  
Tel. 0 61 31 / 33 56 30, Fax 0 61 31 / 33 56 31  
E-Mail: [info@winemore.de](mailto:info@winemore.de)

Ein absolut riesiges Kompliment hat sich Piemonte-Geschäftsleiter Gernot Kessler verdient. Als federführender Partner auf deutscher Seite hat er allen Hürden und Fallgruben zum Trotz nie sein Ziel aus den Augen verloren: eine Selektion guter und bester Tessiner möglichst rasch auf die Tische deutscher Weinliebhaber und Gastronomen zu bringen.

Das Angebot in der BRD umfasst zur Zeit 15 Weine:

- ❖ **Vinicola Gialdi**
  - Terre Alte, Weisser Merlot
  - Il Gabbiano, Merlot tradizionale
  - Biasca Premium, Merlot classico
  - Sassi Grossi, Barrique, Merlot grandioso
- ❖ **Chiericati vini**
  - Enoteca Convento, Merlot Classico
  - Sinfonia Barrique, Merlot nobile
- ❖ **Caverzasio/Arnaboldi**
  - Rompidèe, Barrique, Merlot grandioso
- ❖ **Cantina Monti**
  - Bianco Cademario, Barrique, Weisswein-Blend
  - Rovere, Barrique, Merlot grandioso
- ❖ **Tenimento dell'Or**
  - Bianco ticinese, Weisswein-Blend
  - Granito, Barrique, Weisswein-Blend
  - Rosso ticinese, Superiore, Rotwein-Blend
  - Sottobosco, Barrique, Rotwein-Blend
- ❖ **Valsangiacomo**
  - Roncobello, Merlot classico
  - Rubro, Barrique, Merlot grandioso

**«SENSATION TESSIN»**

**Zu einem aussergewöhnlichen Ereignis gehört ein ebensolcher Anlass. Am 16. November feiern die Tessiner im Restaurant Ratskeller in Saarbrücken ihren Einstand.**

Unter dem Motto «Sensation Tessin» wird ein **Wine & Dine** vom Feinsten geboten: 6 Gänge, 7 Weine und viele interessante Ausführungen. Der Weinbär wird persönlich zugegen sein und die Gäste durch den Abend führen.

Die Zusammenarbeit von Piemonte und Ratskeller bringt ein Stück Tessin in die Saarländer Hauptstadt und liefert auch gleich die Probe aufs Exempel. Die Präsentation des Ursprungs Ticino DOC, übrigens nach Bordeaux das grösste Merlot-Anbaugebiet der Welt, soll zugleich den Beweis erbringen, wie gut dessen Weine mit erlesenen Speisen harmonieren. Lassen Sie sich diesen aussergewöhnlichen Event nicht entgehen!

Der Preis: 99.– DM pro Person.

Anmeldungen nimmt Piemonte unter 0681/68709-33 entgegen, doch Eile ist angesagt: Über 2/3 der Plätze sind bereits vergeben.

## DER JAHRGANG 2001

**Die spontanste Äusserung erreichte uns von Ueli Kopp-von der Crone. Auf ein winziges Post-it hatte er uns eine einfache Botschaft gekritzelt: «7.10.01 / Die Ernte 2001 ist wunderprächtig! / Gruss Ueli».**

Den Verlauf des Rebjahres haben wir bereits mit vier Beiträgen dokumentiert. Im alles entscheidenden September zeigte sich das Wetter ab Mitte Monat launisch bis garstig. Mit 19 Schönwettertagen fiel die Bilanz zwar nicht begeisternd, doch auch nicht besorgniserregend aus. Wer seine Reben gut gepflegt hatte, konnte ruhig bleiben.

Der Oktober brachte es dann auf stattliche 21 Tage Schönwetter, wobei die schwierigste Phase just auf den Monatsbeginn fiel. Nervös ernteten manche zuliefernde Winzer der Grossbetriebe auf Gedeih und Verderb aus Angst um die Frucht ihrer Arbeit.

Die Ernte dauerte insgesamt rund sechs Wochen (ab Mitte September) und war einmal mehr aufwendig und bemüht für die Kellermeister. Einige Spätestlesen wurden noch Ende Oktober eingefahren!

Die Weinmacher äusserten sich durchwegs sehr bis äusserst zufrieden, wobei die triumphierenden Töne anderer guter Jahre unterblieben. Vereinzelt äusserten Oenologen, dass sie den eingebrachten Jahrgang noch fast über dem 2000er einstufen, so z.B. Lisetta Lucchini von Moncucchetto.

So unterschiedlich sich die Bedingungen in den neun Regionen auch präsentierten, so einheitlich war dann doch die abschliessende Zufriedenheit. Abweichende Stimmen sind oft mehr Ausdruck des Charakters des jeweiligen Weinmachers: Einige sehen gern grauer, andere immer etwas zu rosa. Jedenfalls waren hohe Kellerdurchschnitte von über 80° Oe die Regel und solche von 90° Oe und sogar mehr keine Seltenheit – sofern dies wirklich eine relevante Grösse ist.

Die Verkostung von rund 30 Jungweinen lässt eine Prognose zu: 2001 ist ein sehr gutes Jahr. Ob es ein exzellenter Jahrgang wird, können wir Ihnen im Frühling verraten.

## MAILbox

Vielen Dank für die vielen Zuschriften. Wenn immer es uns die Zeit erlaubt, beantworten wir diese direkt und kurzfristig. Nur Fragen von allgemeinem Interesse werden in ENO & ORSO zitiert und beantwortet. Beispielhaft veröffentlichen wir zwei E-Mails, um die Spanne zwischen Lob und Tadel zu verdeutlichen.

Guten Tag

Ich bin enttäuscht.Gänsestopfleber!

Brigitte Riesen

Da hat der Weinbär wohl einen gehörigen Tatzenabdruck ins Gänseschmalztöpfchen getreten. Unfein und quälerisch ist die Art, wie man diesen Schnattervögeln fette Lebern verpasst. Doch die Behauptung, dass ihn foie-gras anekelt, müsste der Weinbär mit einer Pinocchio-Nase bezahlen. In seiner Höhle wird aber nichts dergleichen aufgetischt. Viel lieber ist ihm ein frisches Wildlachs-Tartar; dazu passt der Dolceoro auch. Glauben Sie nicht? Dann probieren Sie's!

Eines der erfreulichsten Mails war das folgende:

Lieber Urs,

auch dieses Mal hatte ich die grösste Freude Deine ePostille des Tessiner Weins zu lesen. Auf diesem Wege möchte ich Dir nochmals zu Deinen Recherchen, Deiner Sprachgewandtheit und Deinem Sinn für Humor gratulieren.

[ ]

Daniel Braun, Park Hotel Delta

Solches aus der elektronischen Feder des Hoteliers des Jahres liest sich natürlich bedeutend angenehmer. Nur schade, dass wir vor lauter Saisonstress nie einen Augenblick hatten, um mal in aller Ruhe gemeinsam ein Bier zu trinken und nach Herzenslust zu «klönen».

Wollen auch Sie uns Ihre Meinung sagen? Senden Sie Ihr Mail an [buy@orsovini.ch](mailto:buy@orsovini.ch).

## FLASCHEMUSTER

**Von Giuliano Cormano erhielten wir einen Probier-Abzug des Merlot Cormano 2000. Um das Urteil vorweg zu nehmen: ein hinreissender Wein.**

Er tritt in einer tief purpurroten wallenden Robe auf mit fast oeliger Konsistenz. In der konzentrierten Nase dominieren Holunder und blaubeerige Noten, ein Hauch Krautwürze und das Holz sind fast beiläufig eingeflochten. Nach dem sanften Ansatz entfaltet er viel Frucht mit feiner Süsse, Brombeeren, Holunder, Pflaumen, Nuancen von Schokolade und wiederum die reizvollen grünen Kontraste. Der weiche Gaumenfluss vermittelt viel Wohlgefühl, die Säure ist kaum wahrnehmbar und doch ausreichend vorhanden. Bei aller Fleischigkeit vermittelt diese Merlot-Auslese kraftvolle Eleganz und feinsinnige Tiefe. Im langen Echo hallen die vielschichtigen Fruchtaromen nach, während sich die Barrique-Noten bis zuletzt diskret im Hintergrund halten.

Unsere Empfehlung: Merken Sie sich diesen Wein zum Einkellern vor. Der Preis steht noch nicht fest, wird jedoch auf alle Fälle unter 40 Franken liegen.

➤ **Cormano 2000, Ticino DOC, Merlot**  
Azienda vinicola Cormano

## WESTENTASCHEN WEINKENNER 02/03

**Am 22. Oktober ist die 8. Auflage von Ernst Meiers «Westentaschen Weinkenner» erschienen. Dieser unpräzise 480 Seiten starke Band passt nicht nur sondern gehört buchstäblich in jede Tasche.**

Was war noch Vin jaune? Wein aus Tasmanien? Ich bin doch kein Vampir! Wie bitte, Coupage? Kein Gedächtnis ist stets zuverlässig, Meiers Mini-Lexikon schon. Zu jedem Thema, jeder Region und schier unzähligen Weinen listet der Autor die wichtigsten Stichworte auf. Die Fülle an Informationen aus eigenen Recherchen und Verkostungen sprengen auch das Fassungsvermögen gestandener Wein-Freaks. Mit nur 119 g wiegt das nützliche Werk unbedeutend mehr als ein Handy, hat aber tausendfach mehr Messages drauf und nervt erst noch nicht mit blöden Piepstönen. Bezug: Barrique Verlag, Asylstrasse 112, 8030 Zürich.

**VERFÜGBAR**

**Einer der gefragtesten Tessiner Weine ist jetzt lieferbar: Der Merlot Riserva von Tenimento dell'Ör.**

Der Jahrgang 1999 wurde nicht oft mit Lob überhäuft, die Riserva Ö, wie sie von Kennern fast zärtlich genannt wird, schon. An einer Präsentation in Basel stiess der Wein alle bekannteren Südschweizer vom Podest. Der Vorfall beweist, mit welch gewaltigem Schub Gutsherr Meinrad Perler unterstützt vom Oenologen Sacha Pelossi ganz zur Spitze der Qualität strebt.

Die Ausbeute war allerdings 1999 noch geringer als sonst. Das heisst konkret: bei den Zuteilungen werden Beschränkungen nicht nur unausweichlich, sondern nachgerade zur Verpflichtung. Rosinenpicker haben keine Chance. Wir laden Sie, geschätzte Kundinnen und Kunden freundlich ein, uns Ihre Bestellungen bis zum 30. November zukommen zu lassen (per Brief, Fax oder E-mail). Am 3. Dezember wird die verfügbare Partie zugeteilt.

❖ **Merlot Riserva 1999, Ticino DOC Tenimento dell'Ör 75 cl Fr. 42.-**

P.S. Der Preisaufschlag ist mit nur 1 Franken mehr als human ausgefallen. Auch hier muss Meinrad Perler ein Kränzchen gewunden werden: Er spekuliert nicht mit seinem eigenen Produkt. Bravo!

**DAS GEFLÜGELTE WORT**

Ein besonders schönes schwedisches Sprichwort fiel uns unlängst in einer Zitate-Sammlung auf:

*Regen lässt das Gras wachsen,  
Wein das Gespräch.*

Interessant ist die Parallele mit einem Ausspruch aus dem schwarzafrikanischen Ghana:

*Wo man trinkt, da wird auch gesprochen.*

Und was beweist diese kleine Betrachtung? Dass dem Alkohol in allen Kulturen eine psychotherapeutische Wirksamkeit zugeschrieben wird. Beim Wein kommen Elemente wie Zeremoniell, Wohlgeschmack und Sinnlichkeit hinzu, die den Effekt noch steigern – den therapeutischen natürlich, nicht den alkoholischen. Es überrascht folglich nicht, dass eifrige Tschecheranten kindlich reine Seelen haben. Nur deren Zuhörer geraten meist in eine Zwangslage. Entweder sie tun fleissig mit oder sie flüchten sich in die Arme des nächsten Psychoanalytikers. Was zu einem neuen Sinnspruch verleitet: Weintrinken ist schön, dabei reden ist gut. Aber erst das Schweigen macht den Weingenuß perfekt.

**LOGISTISCHER SCHOCK**

**Das bedauerliche Ereignis im Gotthardtunnel hat auch Konsequenzen für die Südschweizer Weine.**

Die Frachtkosten steigen wegen des Umwegs über die San Bernardino-Route dramatisch an. Auf sämtliche Transporte von und in die italienische Schweiz wurden Erhöhungen um 25 Prozent (!) rückwirkend auf den 1.

November bekanntgegeben. Ferner verlängern sich die Lieferfristen teilweise erheblich.

Die Abgeschiedenheit des Tessins zwischen Alpen-Südfuss und Italien könnte sich nicht einschneidender manifestieren. Für die Weinwirtschaft verheisst das bedeutenden Extra-Aufwand, der nicht ohne weiteres auf die Kunden überwältigt werden kann.

Da es sich beim Preisaufschlag um eine limitierte Massnahme bis zur Wiedereröffnung der Nord-Süd-Schlagader handelt, bleibt wohl den meisten Weinmachern und -händlern nichts anderes übrig, als die bittere Pille zu schlucken. Befristete Preisaufschläge um die Weihnachtszeit sind auf keinen Fall ein adäquates Mittel, um diesem zusätzlichen Ungemach zu begegnen.

**IN LETZTER MINUTE**

+++ Die Luzerner Zeitung hat im Oktober einen grossen **Artikel über Adriano Kaufmann** abgedruckt. Dem Autor Kurt Beck gelingt mit dem Beitrag zweierlei: ein eindringliches Bild von der oenologischen Realität im rauhen Malcantone sowie ein treffendes Portrait von jenem Weinmacher, der in den letzten Jahren dank seiner offenen Haltung der wohl wichtigste Impulsgeber im Tessin war. Wir gratulieren A. Kaufmann zur verdienten Würdigung seiner Arbeit. +++ Eine Studie der M.I.S. Trends SA zeigt auf, dass SchweizerInnen heute durchschnittlich bereits **mit 18 Jahren den Wein entdecken**. Eine Generation früher lag das Einstiegsalter noch bei 24,5 Jahren. Allerdings greifen junge Nipper auch zu anderen Flaschen. Sie halten es am liebsten mit Australiern und Kaliforniern. Der Grund: Süssfruchtige Weine gefallen besser, weil sie Soft-Drinks und Soft-Pops am ähnlichsten sind. Darüber sollten sich hiesige Weinmacher ernsthafte Gedanken machen. +++ Es stand im Vinum (Ausgabe Oktober): Tessiner verstehen sich nicht nur auf das Keltern vorzüglicher Merlots, sondern überzeugen zunehmend auch mit **Assemblagen**. Die neuste Tendenz ist aber eine ganz andere: Einige Weinmacher im Sopraceneri glauben nicht an einen globalisierten Stil und besinnen sich zurück. Bei den Terreni alla Maggia, Ascona wurde ½ Hektar neu mit der **autochthonen Bondola** bepflanzt. Gut so. Die Sorte ist nämlich nicht verqueter als die Barbera, und daraus werden heute schliesslich auch Weltklasse-Weine gemacht. +++ Der **Index der Cantina dell'Orso** ist erschienen. Sollten Sie diesen nicht automatisch per Post erhalten haben, lassen Sie es uns doch bitte wissen. +++

**DIE NÄCHSTE NUMMER**

**ENO & ORSO** 12/2001 erscheint Anfang Dezember.

**Impressum:**

Eno & Orso: 2. Jahrgang, 16. Ausgabe  
Erscheint monatlich per E-mail  
Herausgeber: Cantina dell'Orso Sagl, via Orelli 8, CH-6612 Ascona,  
Fon +41 91/785 80 20, Fax +41 91/785 80 29  
E-mail: [buy@orsovini.ch](mailto:buy@orsovini.ch)  
Für den Inhalt verantwortlich: Urs Mäder  
Alle Rechte vorbehalten.  
© November 2001 by CBI