

MERLOT DEL GARAGE

Der vorletzte Schrei sind Garage Wineries. Winzlinge feiern globale Erfolge und lösen astronomische Preise. Im Tessin sind solche Mikro-Keller ein alter Hut – mit einem Unterschied: Kaum einer kann davon leben.

Cari Amici del Vino

Es mutet an wie ein Goldgräbertraum: 600 Fläschchen Rebsaft reichen aus, um Weltruhm und Reichtum zu erlangen. Das ist so schwierig nicht. Verwendet einer seine ganze Energie darauf, zwei Fass Wein zu hätscheln und zu päpeln, droht ihm die baldige Entdeckung durch die Spürnasen der oenologischen Regenbogenpresse, die sich in der Rolle als Entdecker des ultimativ Superlativen mit Schlagzeilen überbieten. Und schon ist es um den Traum vom Weinmachen im Kleinen geschehen. Was ein kreativer Kopf für sich als gänzlich unspektakuläre Tätigkeit ausgedacht hatte, erscheint plötzlich als heroische Tat von Weltrang. Valandraud, Screaming Eagle oder L'Hermitage sind drei der Unglücklichen. Sie wurden aus der Intimität ihres Mikrokosmos ins grelle Rampenlicht gezerrt und müssen nun mit ansehen, wie für ihre Flaschen gut und gern 1.500 \$ hingeblickert werden.

Das Hinterhältige am Mechanismus ist, dass er bloss in zweierlei Herkunftsgebieten funktioniert. Entweder in Zonen mit starkem Renommee, die eine Marktposition zu verteidigen haben, oder in solchen, die geschäftlich als zukunftssträftig gelten und sich daher einer massiven Förderung erfreuen. Solche Weinregionen müssen natürlich mit sagenhaften Exploits aufwarten. Sie müssen ein paar jede Vorstellung übersteigende Weine aufweisen, um andere Anbaugelände leichenblass aussehen zu lassen. Sich ein eigenes Urteil über die legendären Nektare zu bilden, bleibt infolge der absoluten Rarität das Privileg einiger Gutbetuchter und weniger Auserwählter. Fast kommt es einem vor wie ein schäbiger Taschenspielertrick.

Dabei wurde die Idee des Kleinseins garantiert nicht in Gegenden geboren, wo eine Neigung zum Grösseren vorherrscht. Nein, der Gedanke in überschaubaren Zusammenhängen nach Qualität zu streben, entstand in so unbedeutenden Gebieten wie dem Tessin.

Gerade in Herkunftsgebieten, die auf keine glorreiche Vergangenheit zurückblicken können, begriff mancher Weinmacher den Mikrokosmos als Chance, als Ansatz, hochklassige Weine zu erzeugen. Die Entfaltung der Schöpferkraft in kontrollierbaren Dimensionen befähigt Menschen auch dort zu grossartigen Leistungen, wo noch keiner ein besonderes Potential geortet hat. Dies war die Prämisse eines Werner Stucky, es war die These eines Zündel, und es war der Ansatz eines Adriano Kaufmann. Zugleich war es aber auch die spontane Handlung eines Francesco Franchini, der tatsächlich einen kleinen Keller in seiner Garage einrichtete und sein Auto seither im Freien abstellte. Und es war das Vorgehen eines Joe Pfister, der seinen Weinbaubetrieb als isolierter Einzeltäter führt.

Doch nicht einer von ihnen wurde als Gott gefeiert, und reich geworden ist freilich keiner damit. Einige können zwar vom Weinmachen im Kleinen leben, doch viele müssen mit ihrer Leidenschaft als Zweitberuf vorlieb nehmen. Sie erzeugen standhaft Weine, denen durchaus überschwengliches Lob gebührte, nur auf Anerkennung dürfen sie nicht hoffen. Zu schwer wiegt das schwache Profil der Region, die zur Grösse weder die richtigen Masse noch die passenden Mäzene hat.

Nun haben sich etablierte Gebiete des Phänomens bemächtigt. Statt den Ruf der marginalen Zone Tessin zu fördern, stärkt es den Ruhm der Berühmten. Bleibt immerhin eines: Was andernorts grossspurig zum Ereignis aufgebauscht wird, gehört hier seit vielen Jahren zum Alltag und hat exzellente Weine entstehen lassen, die vor 20 Jahren nicht einmal im Traum denkbar waren. Wie schön, dass diese Tropfen noch wirklichen Weinliebhabern vorbehalten sind.

Con un cordiale «Salute!»

Ihr Weinbär

WINZER DES MONATS

Mit gutem Grund heisst unser Winzer des Monats **Francesco Franchini**. Einerseits beweist er seit vielen Jahren Konstanz, andererseits hat er im Jahrgang 2000 der Versuchung widerstanden, sich die Segnung der Natur mit einer Auslese zu vergolden und den Preis zu erhöhen. «Viele Leute mögen meinen Poggio, und ich mag Sie nicht enttäuschen, indem ich die Menge verknappe. Also habe ich nur ganz wenig als Riserva ausgebaut.» Umso dichter ist sein klassischer Merlot, den Sie bis zum 14. Oktober zum Entdeckungspreis einkellern können. Unter <http://www.orsovini.ch/resall> finden Sie den aktuellen Beschrieb (im Suchgenerator **FRANCHINI** wählen).

❖ Poggio del Cinghiale 1999/2000

Ticino DOC, Merlot, 75 cl

für **18.– Franken** (statt 20.60)

Gilt nur für Bestellungen via Internet. Der Rabatt wird auf der Rechnung abgezogen.

1999 ZUM LETZTEN

Am 3. September stellten die Tessiner Weinmacher gemeinsam den Jahrgang 1999 vor. Diese vierte Auflage der Jahrgangspräsentation fand in der Villa Foresta in Mendrisio statt und hatte nur einen Schönheitsfehler: die Presse glänzte durch Abwesenheit.

Hätte einer einen Beweis gesucht, wie unwichtig die führende Schweizer Rotweinzone der Presse ist, er hätte ihn gefunden. Dabei hätte gerade der Jahrgang 1999 eine ideale Gelegenheit geboten, zu entdecken wie gute Arbeit heute im Tessin geleistet wird. Der Parallelvergleich bestätigte die Eindrücke aus vielen Einzeldegustationen und das «Lob der kleinen Jahre»: weniger Auslesen, viele überdurchschnittliche Zweitweine, geschmeidige Texturen und eine hohe Zugänglichkeit. Unsere Empfehlung (und zugleich unser abschliessender Kommentar zu den 99ern): **Kaufen und ab sofort geniessen.**

DAS REBJAHR 2001

Bis Ende Juni verlief die Entwicklung in den Reben ohne nennenswerte Zwischenfälle. Auch der weitere Verlauf des Rebjahres stimmt die Winzer optimistisch.

49 Schönwettertage, warme bis hohe Temperaturen, mässige Gewittertätigkeit und wenig Niederschläge haben die Monate Juli und August geprägt. Nur die Luftfeuchtigkeit lag mehrheitlich hoch, so dass die Vegetation kaum im Zaum zu halten war.

In der zweiten Augustwoche setzte ein rasanter Farbumschlag ein. Nach nur 10 Tagen schimmerte es überall schwarz-blau in den Reben, und der üppige Behang mit grossbeerigen Trauben wurde offenkundig. Viele Winzer griffen denn erneut zur Schere, um die Erträge nochmals zu reduzieren.

Der Nordwind beschehrte dem Kanton in der ersten Septemberhälfte 11 Schönwettertage, wobei deutlich tiefere Temperaturen die Zuckerbildung in den Beeren verlangsamten. Aromatisch hingegen profitierten die Trauben von den kühlen Nächten und dem moderaten Temperaturanstieg tagsüber. Die Haupternte dürfte bei günstigem Witterungsverlauf in die letzte Septemberwoche fallen. Einige mutige Winzer sind jetzt bereits entschlossen, ihre Trauben noch länger reifen zu lassen...

MAILbox

Der letzte Leitartikel sprach offensichtlich vielen aus dem Herzen. Vielen Dank für alle E-mails, Faxe und selbst Briefe! Weil nur positive Echos einlangten, wir jedoch in der Wiedergabe von Belobigungen wenig Sinn sehen, haben wir die Mailbox geleert.

Unsere Adresse (auch für kritische Stimmen!) lautet: buy@orsovini.ch.

NACHVERKOSTET

In ENO & ORSO 7-8/2001 haben wir von einer Degustation der SonntagsZeitung berichtet, in der auch Weissweine benotet wurden. Angelo Delea hielt seinen Castello di Cantone für unterbewertet und wiederholte die Degustation. Das Ergebnis ist interessant.

Zehn Degustatoren trafen sich in Deleas traumhaftem Anwesen in Gudo zur kritischen Nachverkostung. Der Test war seriös blind; es wurden vier Serien à 3 Weine aufgetischt, alle in Karaffen. Die Wertungen erfolgten nicht in Form von Noten, sondern in jeder Serie wurden die Plätze 1 bis 3 ermittelt. Die vier Sieger bildeten die abschliessende Serie und wurden nach demselben Muster plazierte. Das Ergebnis:

1. Bianco 1999, Ticino DOC, Chardonnay
Daniel Huber
2. Castello di Cantone 1999, Bianco del Ticino DOC
Angelo Delea
3. Bianco di Cademario 1999, Bianco del Ticino DOC
Cantina Monti

Da sich unter den ersten vier ein Pirat befand, kamen

nur drei Weine der finalen Serie in die Ränge. Gegenüber der SoZ ergab sich eine deutliche Verschiebung. Huber und Monti rutschten nach vorn, Delea kam aufs Podest, dahinter reihten sich ex equo Zündels Velabona und Chiesas Rovio, gefolgt vom Donnay von Brivio, Granito von Tenimento dell'Or, der Cantina Giubiasco mit dem Camorino Vigna Noverasca und Gialdis Carisma.

Der Weinbär war in Gudo dabei und führte die Punkteliste. Alle Teilnehmer waren sich am Ende einig, durchwegs hochklassige Weine degustiert zu haben. «Müsste ich es mit der 20-Punkte-Skala ausdrücken, lägen alle diese Weine in einer Bandbreite von höchstens 1,5 Punkten», meinte einer, und Angelo Delea freute sich, dass die Appellation Tessin mit dem gezeigten Niveau ohne weiteres neben weissen Spitzengewächsen anderer Herkunftszonen bestehen könne. Damit hat er zweifelsohne recht.

EHRUNG FÜR RISTORANTE FORNI

Am 29. August wurde das Ristorante Forni, Airolo, vom Orden der Grancoppierei für die beste Weinkarte des Kanton Tessin ausgezeichnet. Mit 600(!) Weinen bringt das Restaurant fast unmittelbar am Südportal des Gotthard-Tunnels manchen punkt- und sternreichen Betrieb in Verlegenheit, und das nicht bloss auf der Sonnenseite der Schweiz.

Zur feierlichen Zeremonie hatten sich ausser den Ordensbrüdern viele Gäste eingefunden. Selbst Weinmacher und Journalisten vom unteren Ende des Kantons waren zugegen und machten den Anlass zu einem den Ceneri übergreifenden Ereignis. Über die dreifache Ehrung hinaus war der rege Zustrom eine schöne Bestätigung für die Leistung der Gastgeber.

Ausgezeichnet wurde zunächst das Restaurant für seine imposante Karte. Selbst gewieft Weinnasen gerieten über die eine oder andere Position ins Staunen, oft auch ins Schwärmen. Die sorgfältig gestaltete Karte lässt nicht nur Kompetenz erkennen, sondern ein tieferes Verständnis, das allein einer ausgeprägten Passion entspringen kann.

Diese Passion teilen Restaurant-Inhaber Marzio Forni und sein hochkarätiger Küchenchef Jean-Yves Thomas. Ersterer Tessiner, letzterer Bretone, haben sie in der Weinliebe die Verbindung entdeckt, die ihren Bezug über ein Arbeitsverhältnis hinaushebt und sie zu Verbündeten für den Genuss macht. So war es nur folgerichtig, beide für ihr Verdienst auszuzeichnen und in den Orden aufzunehmen.

Mit dem nachfolgenden Menu bewies «Tom», wie ihn seine Freunde nennen, was hohe Kochkunst vermag: Der im Tessin seit vielen Jahren bekannte und geachtete Küchenzauberer brachte perfekt rhythmisiert einen begeisternden 6-Gänger für über 40 Personen auf den Tisch. Geradezu fantastisch zwei Kreationen, das Kalbstarter mit Senf-Eis und das Ananas-Dessert mit einer Rosmarin crème glacée!

Reisenden auf der Gotthard-Route können wir eine Besuch in Airolo nur empfehlen. Die Koordinaten:

Ristorante Forni, 6780 Airolo

Tel. +41 91 869 12 70, Fax +41 91 869 15 23

Internet: <http://www.forni.ch>, E-Mail: info@forni.ch.

SÜSSES GOLD

In der letzten Ausgabe hatten wir einen Süsswein von den Terreni alla Maggia angekündigt. Jetzt ist das Novum erhältlich.

Markus von Dach, der umsichtige Oenologe des einzigen Asconeser Weinbaubetriebes, legt einen Süsswein aus Kerner vor. Ihm schwebte ein feiner Wein mit viel Frucht und eleganter Säure vor.

Das Rezept: Der Wein entstand durch Konzentration des Mostes mit nachfolgender temperaturkontrollierter Gärung. Täglich verkostete von Dach den Wein, bis dieser sich degustativ als harmonisch präsentierte. Dann wurde die Gärung gestoppt.

Das Resultat: Lichtes Gelb mit fein grünlichem Schimmer, hohe Viskosität. Sehr fruchtig-parfümierter Duft, enorm frisch, facettenreich. Behender Ansatz mit Frische von grünen Äpfeln, Limetten; zuckersüss, aber ausgewogen; viel Frucht, aromatisch mit Muskat, Zitrone, Melisse, Frucht-Würz-Stilistik; reichhaltig, wirkt voll trotz tiefem Alkohol; lebendig und flink; sauber, enorm lang.

Das Fazit: Der fünfte Tessiner Süsswein bereichert die Palette um eine eigene und sehr reizvolle Typologie. Mit nur 11% vol. Alkohol ist der Wein zwar ein Leichtgewicht, hinterlässt jedoch einen kompakten und zugleich komplexen Eindruck. Kompliment, dieser Süsswein lohnt die Entdeckung. Zu Gänsestopfleber oder einem aromatischen Hartkäse gibt er eine perfekte Kombination ab.

❖ **Dolceoro 2000**

Ticino, Vino dolce

Terreni alla Maggia 37,5 cl Fr. 28.50

SOEBEN EINGETROFFEN!

Ab sofort sind folgende, von vielen bereits sehnlichst erwartete Weine erhältlich:

Il Castagneto 2000, Terreni alla Maggia, Fr. 22.80;

Temenos 2000, Werner Stucky, Fr. 37.50;

Agra Riserva 1999, Cantina Pelossi, Fr. 32.30;

Lenéo 1999, Fratelli Corti, Fr. 32.30

Zuteilungen nach Verfügbarkeit; Temenos und Agra sind wie bisher Raritäten.

IN LETZTER MINUTE

+++ Die **Tessiner Rebfläche wächst**: Per Ende August errechneten die Statistiker eine Anbaufläche von 1009 ha. Dies entspricht einer Zunahme um 10% gegenüber dem Stand vor fünf Jahren und gar einem Plus um 20% verglichen mit dem Stand vor 10 Jahren. Da die Schweiz als Nation an einer Überproduktion krankt (übervolle Lager vornehmlich im Wallis und in der Waadt), befürchten die Tessiner, dass die Weiterentwicklung ihres Gebietes behindert werden könnte. Sie weisen darauf hin, dass die Lager nur für 18/19 Monate reichen, was für Rotweine natürlich sehr knapp ist. +++ In der Guida Veronelli 2001 schafften vier Weine beinahe die Bestnote: der **Trentasei 1996** (Gialdi) mit 96 Punkten sowie **Sassi Grossi 1998** (Gialdi), **Vinattieri 1998** (Vinattieri) und **Platinum 1997**

(Brivio) mit je 94 Punkten. +++ Am 25. August wurden anlässlich des *Concorso internazionale dei vini di montagna* in Aosta die Medaillen vergeben. Auch Tessiner Teilnehmer wurden ausgezeichnet: **viermal Silber und einmal Gold**. Die goldene Medaille ging an den Merlot **Ampelio 1998 der Vinicola Carlevaro**. Herzlichen Glückwunsch. +++ Am 7. September orientierten die Initianten anlässlich einer Pressekonferenz über das Projekt **Strada del vino**. Der Stand der Dinge: Das Reglement ist bestimmt, und die Einschreibungsunterlagen wurden an Produktions- und Gastrobetriebe verschickt. Über den Anklang, den das Projekt bei den beiden Berufskategorien findet, liegen zur Zeit noch keine Informationen vor. +++ **Tessiner in Deutschland**: Nach monatelangen Vorbereitungen und langwierigen Prozeduren konnten Anfang September endlich die ersten Paletten nach Deutschland exportiert werden. Genaueres dazu veröffentlichen wir in der nächsten Ausgabe. Für Oktober und November sind zwei Anlässe in Vorbereitung, der erste für Gastronomen, der zweite als öffentliche Präsentation. Der Weinbär wird an beiden Veranstaltungen zugegen sein. +++ Das **Hotel Eden Roc, Ascona** (Ferienhotel des Jahres) schickte seine ServicemitarbeiterInnen in die **Weinschule**. Damit profitierte dieses Jahr bereits das zweite Fünfsterhaus vom Angebot der Cantina dell'Orso, in kurzen Kursen mit Degustation das Wesentliche über Anbauzonen und Weine des Tessins zu vermitteln. Kurse für weitere Häuser und Gastrobetriebe sind in Vorbereitung. +++ **Neu im Sortiment**: Als ersten der angekündigten neuen Produzenten präsentiert der Weinbär **Paolo Visini**. Seine Geschichte zeugt einmal mehr von der Risikofreude, die es braucht, um in der Südschweiz ganz klein anzufangen. Die Vorstellung eines Tages vom Weinmachen leben zu können, ist mehr eine Idee denn ein Ziel, Visinis einzige Gewissheit dabei, dass sein Auftauchen nicht nur freundliche Reaktionen auslöst. Drei überzeugende Rotweine von sehr beerig-fruchtiger Art stehen zur Wahl. Beschriebe unter <http://www.orsovini.ch/resall> (im Suchgenerator VISINI wählen). +++ Nach längerer Pause ist eine Neuauflage der **Preisliste der Cantina dell'Orso** in Arbeit. Die Entwicklungen im Markt haben ein strategisches Umdenken und eine ganz andere Ausrichtung der Kommunikation nahegelegt. Die Liste wird künftig als knappe Präsentation des Sortiments konzipiert, sämtliche Detail-Informationen sollen über andere Kanäle verbreitet werden. Das Erscheinen der Sortimentsliste ist für Mitte Oktober geplant. +++

DIE NÄCHSTE NUMMER

ENO & ORSO 10/2001 erscheint in der Woche 42.

Impressum:

Eno & Orso: 2. Jahrgang, 15. 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

E-mail: buy@orsovini.ch

Für den Inhalt verantwortlich: Urs Mäder

Alle Rechte vorbehalten.

© September 2001 by CBI