

PLÄDOYER FÜR DIE SINNlichkeit

Cari Amici del Vino, kaum stürzt ein Denkmal vom Sockel, wird anderswo ein nächstes aufgebaut. Das zeigt nicht bloss die Geschichte, sondern wir können es tagtäglich mitverfolgen. So auch beim Wein: da verglüht endlich der Stern Parker im Abseits, der uns Weinliebhaber zu erschlagenden Aromenbomben verknurrte hatte, und sofort springt der nächste in die Bresche, Luca Maroni mit Namen, der uns den „vino frutto“ als das einzig wahre Trinkvergnügen weismachen will. Der Italiener gilt als unverbraucht, arbeitsam und seriös – mal sehen, wie lange er das bleiben wird. Als einfacher Weintrinker, der ich jedesmal dann bin, wenn ich einen Tropfen *trinke*, sträuben sich mir sämtliche olfaktischen Nerven. Brauche ich denn wirklich all die >

Noten, Analysen und Beurteilungen, um eine Flasche zu geniessen? X Punkte auf 20 und Y Punkte auf 100, jetzt auch noch 3 mal 33, ja wieso eigentlich nicht in Prozenten? Dieser Wein ist 73,8% gut. Von was, von wieviel, warum? Das ist unerheblich, Hauptsache, ich lasse mich davon überzeugen, eine grossartige Kreszenz in der Flasche zu haben. Und wie bestimmen solche Herren, denn eigenartigerweise sind ja die meisten Weinrichter Männer, den Wert eines Gewächses? Durch Degustation. Pah! Es gibt keine unnatürlicheren Situation für die Beurteilung eines Weins als die Degustation. Oder empfinden Sie 5000 Kelvin und 18° Celsius in einem kargen Raum mit steriler Atmosphäre und die Einsamkeit des Langstrecken-Verkosters etwa als angepasste Bedingungen? Kein anderes Genussmittel spricht die Sinne dermassen an wie der >

Wein. Wenn ein Wein genossen wird, sind alle Sinne dabei, sogar der sechste. Der Klang der Gläser für die Ohren, die Farben für die Augen, tausendfache Düfte für die Nase, mannigfaltige Aromen für den Gaumen und die Temperatur oder die Textur des Tropfens für den Tastsinn. Und dann die angenehme Wohligkeit, die Schönheit des Augenblicks, das innere Vibrieren! Nein, 17/20 oder 87/100 kann einfach unmöglich stimmen, da fehlt das Wichtigste: der subjektive Mensch, der sich ein Glas Genuss gönnt. Wer will denn im Ernst dies bewerten oder gar darüber richten? Wohl niemand, dafür ist das Ereignis zu intim. ... denn am schönsten gedeiht die Sinnlichkeit in der Intimität, und da hat nun wirklich niemand etwas zu suchen ausser Ihnen ganz allein. Beharren Sie darauf. Zum Wohlsein.
Ihr Weinbär

SCHWARZER TAG

Am 4. Juli gingen über dem Tessin schwerste Gewitter mit massivem Hagelschlag nieder. Grosskalibrige Körner bis zu Eierformat richteten verheerende Schäden an. Betroffen war der ganze Kanton, wobei die Folgen im Sottoceneri besonders gravierend ausfielen. Der Ausfall beträgt in gewissen Lagen bis zu 100%!

Am stärksten sind die Malcantone-Winzer betroffen, was geradezu fatale Auswirkungen auf den ohnehin schon unterversorgten Markt haben wird. Auf einen teils dürftigen Jahrgang 1999 mit kleinsten Mengen an Spitzenweinen folgt das Jahr 2000 mit dem Totalausfall verschiedener heissbegehrter Gewächse. Schwerstens getroffen wurden aber auch Güter im Luganese und im Mendrisioto. Wie der Weinhandlerverband ATNV mitteilt, ist für das ganze Anbaugebiet mit einer Einbusse von 15 - 20% zu rechnen. Dennoch gehen die Schätzungen von einer Gesamtproduktion von 50'000 Doppelzentnern aus.

Die Prognosen im Sottoceneri sind zwiespältig: wer dem Hagel entgangen ist, darf sich bei einigerem normalem Witterungsverlauf auf eine grossartige Ernte freuen; wer von den Launen der Natur nicht verschont blieb, wird sich bescheiden müssen, da gerade die alten Rebbestände, welche die Trauben für die Auslesen liefern, oft nicht durch Hagelnetze geschützt sind.

Treue Liebhaber von Tessiner Weinen werden folglich kaum darum herumkommen, sich nach Alternativen zu ihren gewohnten Kredenzen umzusehen – was dem einen oder anderen neuen Weinmacher die Chance eröffnet, entdeckt zu werden. So betrachtet war der 4. Juli ein schwarzer Tag für einzelne Produzenten, aber keineswegs für den Tessiner Wein.

SILBER UND BRONZE

An der „Wine and Spirit Competition“ in London kam die Cantina Sociale Mendrisio dreifach zu Ehren: eine Silbermedaille für den **Tenuta Monalbano Riserva 97**, eine Bronzemedaille für den **Tenuta Montalbano Classico 97** und eine besondere Erwähnung für den **La Trosa Vigne Vecchie 97**. Zum 50jährigen Jubiläum der CSM ist dies natürlich ein speziell willkommenes Geschenk, umso mehr übrigens, als diese drei Weine als einzige Tessiner Auszeichnungen erhielten.

An dem international bedeutenden Wettbewerb konnte die Schweiz insgesamt 6 silberne und 12 bronzene Medaillen sowie 6 Zertifikate entgegennehmen. Eine beachtliche Ausbeute, wenn man bedenkt, dass der Weinriese Italien mit einer vielfachen Anzahl Weine am Wettbewerb teilnahm und dafür viermal mit Gold und 30mal mit Silber bedacht wurde.

LOB & TADEL

Eine erfreuliche Zuschrift erreichte den Weinbären aus Oberstdorf (D): ‚Deine Webseite ist hervorragend! Sie ist eine der wenigen Seiten die kundenfreundlich, sehr informativ und bedienerfreundlich ist. Vor allem beschränkt sie sich auf das Wesentliche und dies in einem sehr attraktiven Design.‘

Knapp und klar war das folgende Mail: ‚Bitte, löschen Sie meine Adresse aus Ihrer Kartei.‘ Ist erledigt.

DIE AKTUELLE LISTE...

... haben wir am 20. Juli verschickt. Wenn Sie diese nicht erhalten haben, mahnen Sie uns!

WINZER DES MONATS

Bis Ende August bleibt **Feliciano Gialdi** unser Winzer des Monats. Zur Zeit baut er frenetisch an einem neuen Vinifikationskeller am Sitz seines Unternehmens in Mendrisio. Einen Teil der Ernte 2000 will er im Herbst in den neuen Räumlichkeiten verarbeiten.

Lesen Sie unsere Notizen unter <http://www.wine-online.ch/Cantina/resall> (im Suchgenerator **GIALDI** wählen). Bis Ende Monat erhalten Sie drei seiner Gewächse zu attraktiven Sonderkonditionen:

- **Terre Alte 1999**
Ticino DOC, Merlot bianco, 75 cl für **13.50 Franken** (statt 15.00)
- **Ramolo 1998/99**
Ticino DOC, Pinot grigio, 75 cl für **15.00 Franken** (statt 16.60)
- **Carisma 1998/99**
Ticino DOC, Chardonnay, 75 cl für **16.50 Franken** (statt 18.20).

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

DER VERLAUF DES REBJAHRES

Der fitosanitäre Dienst rief in seinem 23. Bulletin dazu auf, die Behandlungen der Reben regelmässig fortzusetzen. Insbesondere nach den Wolkenbrüchen vom 4. Juli sei dies entscheidend, um Blätter und Trauben gesund zu erhalten.

Nach wie vor zeigen sich die Reben im ganzen Kantonsgebiet in gutem Zustand. Die vereinzelt festgestellten Krankheitsherde oder von Insekten befallenen Zonen sind unter Kontrolle und somit isolierte Phänomene geblieben.

Das Klima zeigte sich im vergangenen Monat äusserst wechselhaft. Von Traumwetter über beinahe tropische Verhältnisse bis hin zu stürmischen Tagen liess die Natur keine Laune aus. Uneinheitlich wie nur etwas, eine treffendere Umschreibung gibt es nicht. Für die Winzer bedeutete dies massiv mehr Aufwand und einen atemlosen Rhythmus.

Am 24. Juli vermeldete ein Gut in Castel San Pietro bereits eine zaghafte Färbung der Trauben! Ein Erntetermin lässt sich jedoch unmöglich voraussagen. Besonders die tiefen Temperaturen bereiten den Weinmachern Sorgen und führen jede Prognose ad absurdum.

DIE TESSINER ETIKETTE

Zum besseren Verständnis der Etiketten auf Tessiner Flaschen fassen wir hier kurz die seit 1997 gültigen Bestimmungen zusammen.

- Der **Bildteil** ist frei wählbar, muss jedoch mit den Tatsachen übereinstimmen. Konkrete Abbildungen von geografischen Orten dürfen nicht irreführend bezüglich der Herkunft sein.
- **19XX**: Der Jahrgang ist keine obligatorische Angabe. Normalerweise wird er jedoch nur bei einfacheren Qualitäten weggelassen.
- **Ticino**: dabei handelt es sich um die kontrollierte Ursprungsbezeichnung, die sortenreinen Weinen vorbehalten ist.

- **Merlot**: Die Angabe der Traubensorte ist obligatorisch für alle sortenreinen Weine. Die Angabe „Vino Svizzero“ ist obligatorisch für den Export.
- Für aus verschiedenen Sorten assemblierte Weine gelten die folgenden Ursprungsbezeichnungen: **Rosso ticinese** oder Rosso del Ticino für Rotweine, **Rosato ticinese** oder Rosato del Ticino für Rosés und **Bianco ticinese** oder Bianco del Ticino für Weissweine.

- **Name**: Die Verwendung von Fantasienamen unterliegt keiner Beschränkung. Sofern es sich beim Namen um eine präzisierende geografische Ortsangabe handelt, z.B. den Namen eines Dorfes, muss diese Angabe durch die Produktionszertifikate und die Bescheinigung der Erntekontrolle nachgewiesen werden.



- **Denominazione di Origine Controllata**: muss unmittelbar unter dem Ursprung aufgeführt und ausgeschrieben sein. DOC ist nicht zulässig. Die Angabe bedeutet, dass der Wein den sieben Kriterien der Verordnung zur DOC genügt. Diese sind:

- die Traubensorten
- die territoriale Zone
- die Kulturmethode
- die minimalen Zuckerwerte
- die Erträge pro Flächeneinheit
- die Kelterungstechnik
- die degustative Prüfung

- **Weitere Bestimmungen**: Für Weine, die aus mehreren Sorten assembliert sind, ist die Angabe einer einzigen Sorte nicht zulässig. Es ist indessen möglich, zwei oder mehr Sorten zu nennen. Über die dominierende Sorte hinaus können auch die anderen Sorten mit mindestens 10% Anteil an der Mischung genannt werden. Auf jeden Fall sind die Traubensorten in der Reihenfolge ihrer mengenmässigen Anteile aufzuzählen.

Alles klar? Fragen Sie im Zweifelsfalle lieber nach oder schicken Sie uns ein Mail.

DIE NÄCHSTE NUMMER

ENO & ORSO 9/2000 erscheint in der Woche 35.

Impressum:

Eno & Orso: 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.
© August 2000 by Cantina dell'Orso