

## DIE PROVITI IST KRANK

Anfang November hat Michele Poretti, der vor zehn Monaten voller Elan den Direktionsposten der Proviti (Promozione vitivinicola ticinese) angetreten hatte, demissioniert. Darauf stellte der Präsident der Organisation für Tessiner Weinpromotion, Giuliano Cormano, seinen Posten zur Verfügung. Inzwischen sind auch mehrere Ausschussmitglieder zurückgetreten.

Die diversen Demissionen haben in der Branche zu etlicher Verunstimmung geführt. Hinter den Kulissen läuft ein Tauziehen ab, das angereichert um Schuldzuweisungen, Mutmassungen und Gerüchte zur unwürdigen Schmierensposse zu eskalieren droht.

Faktum ist folgendes: die Proviti ist ein Lazarus mit vielen Wehwehchen und Wunden, kann jedoch wegen ihrer Verankerung im Landwirtschaftsgesetz des Kantons Tessin nicht sterben. Jeder Winzer ist verpflichtet, 5 Rappen pro Kilo erzeugter Trauben für die Promotion der daraus gewonnenen Produkte zu bezahlen. Auf diese Weise trägt jeder im Verhältnis seiner Produktion zur gemeinsamen Vermarktung bei. So gerecht dies auf den ersten Blick erscheinen mag, so un(ge)recht läuft die Verwendung der Gelder in der Praxis ab.

Durch das Beisteuern im Verhältnis zur Produktion gibt es viele kleinere und wenige grosse Beitragszahler. Die «Grossen» haben im Direktionsausschuss der Proviti mit vier von sieben Sitzen enormes Gewicht, gleichwohl die Beschlüsse mit einfachem Stimmenmehr gefasst werden. Die paritätische Regel allein kann die Verwendung der Mittel im Sinn und Interesse aller Beteiligten aber nicht sicherstellen.

Die kleinen Produzenten monieren seit Jahren, dass ihre Beiträge letztlich dazu verwendet würden, die Werbung der Grossen zu finanzieren. Das Argument ist aus zweierlei Gründen nicht so leicht zu entkräften:

1. sind die erzeugten Mengen der Kleinen in vielen Fällen gering, so dass deren Weine eher Mangelware sind, also kaum Promotion brauchen.
2. sind die Aktionen der Proviti mit wenigen Ausnahmen so angelegt, dass nicht das gesamte Weinbaugebiet, sondern vor allem grosse Betriebe davon einen Nutzen haben.

Schliesslich grassiert die Unsitte, dass grosse Einzahler nach dem Motto «Wer zahlt, befiehlt.» ständig Druck ausüben und eine Sonderbehandlung erzwingen wollen. Darin liegt wohl das wahre Problem der Proviti. Sich für alle einzusetzen, erfüllt nicht alle Erwartungen. Da Michele Poretti als Direktor seine Tätigkeit zu Gunsten aller Winzer und Weinmacher verstand, fiel er in Ungnade. Seine Demission setzt den Schlussstrich unter ein Kapitel, das fortzusetzen sich unter den gegebenen Umständen für niemanden lohnt.

Der Autor wurde von verschiedenen Produzenten nach seiner Einschätzung gefragt. – Nun: nur ein mutiger Schritt kann aus der Sackgasse führen. Einfach einen neuen Direktor einzusetzen, führt zwangsläufig zum selben Ergebnis; es sei denn, man hievt einen Waschlapfen in diesen Schleudersitz. Deshalb bleibt eigentlich nur der Ausweg, die Dinge radikal zu verändern.

Konkret: Liebe Produzenten, löst die Proviti auf! Jeder soll sich seine Werbung selber finanzieren. Und wer keine Lust auf Werbung hat, soll auch nicht dazu gezwungen sein.

Urs Mäder

## CARI AMICI DEL VINO,

zum Jahresende kommt ENO & ORSO ohne Sterne, Engel und Tannenbäume daher; auch nicht besinnlich, eher blasphemisch (vgl. oben).

Wenn es um eine Sache geht, in diesem Fall um die korrekte Darstellung der oenologischen Vielfalt des Tessins gegen aussen, ist es fehl am Platz, auf hintergründige Zusammenhänge und Seilschaften Rücksicht zu nehmen. Jedem Weinliebhaber steht zu, sich über ein Anbaugebiet neutral zu informieren, und die gemeinsame Promotionsorganisation der Produzenten muss dies gewährleisten.

Die Cantina dell'Orso bemüht sich seit bald acht Jahren, eine seriöse Information zu bieten. Aus diesem Grund ist auch ENO & ORSO entstanden, zunächst als e-mail-News und seit Juni dieses Jahres als e-Postille. Die Reaktionen interpretieren wir so, dass fundierte Berichterstattung einem realen Bedarf entspricht. Das ist Motivation genug, um unser Periodikum noch attraktiver zu machen. In der aktuellen Situation, wo die Fachpresse das Tessiner Schaffen noch zu selten würdigt und die Proviti ihrer Aufgabe nicht nachkommt, ist dies wohl geradezu eine Verpflichtung.

Con un cordiale «Salute!»  
Ihr Weinbär

## REBFLÄCHEN – EIN VERGLEICH

Wie in der September-Ausgabe der OPAV NEWS nachzulesen ist, bedeckt der Walliser Rebgarten eine Fläche von 5'253 Hektaren. Der Kanton Tessin ist mit seinen 1'003 Hektaren mehr als fünfmal kleiner. (Die offiziell gemeldete Tessiner Rebfläche beträgt übrigens nur 980 Hektaren.)

Interessant ist auch der Vergleich nach Gemeinden: allein die drei grössten Walliser Rebbaugemeinden Chamoson (426,6 ha), Sion (423,9 ha) und Conthey (359,5 ha) übertreffen die gesamte Tessiner Rebfläche bereits um 207 Hektaren!

## WINZER DES MONATS

Im Gegensatz zur südlichen Hälfte des Tessins werden im Sopraceneri seltener grossartige Gewächse geboren. Nicht dass im Norden die Weinmacher weniger fähig wären, doch das Verhältnis der Rebflächen verschiebt sich immer mehr zu Gunsten des Südens, im Besonderen der Region Mendrisio. Heute stehen etwa 3/5 der Reben südlich des Ceneri, während auf die nördliche Region 2/5 entfallen.

Mit dem Merlot der **Cantina Pizzorin** haben wir im Oktober einen neuen exzellenten Vertreter des Sopraceneri vorgestellt. In der Fachzeitschrift Vinum

(Dezember-Ausgabe) und im Weinführer von Luca Maroni (Ausgabe 2001) wurde der Wein hervorragend bewertet: mit 17 Punkten für den 1997er und 16 Punkten für das Fassmuster des 98ers (Vinum) sowie einem Podestplatz für den 97er bei Maroni verfügt das Einzelkind Pizzorin über die Vorschusslorbeeren, die eine Degustation interessant machen.

Lesen Sie die Geschichte von Giancarlo Pestoni, dem Vater des Pizzorin, unter <http://www.orsovini.ch/resall> (im Suchgenerator PIZZORIN wählen), und lernen Sie seinen exzellenten Wein zu einem attraktiven Probierpreis kennen.

❖ Pizzorin 1997

Ticino DOC, Merlot barrique, 75 cl für 32.50 Franken (statt 36.50)

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

P.S. Der ausgezeichnete 1998er wird nach Weihnachten abgefüllt. Wir rechnen mit einer Verfügbarkeit von 600 Flaschen.

**NACHTRAG ZUM JAHRGANG 2000**

Als Ergänzung zu den Berichten über den Jahrgang 2000 in ENO & ORSO (Okt. und Nov.) hier noch einige Kennziffern:

Die Gesamtproduktion betrug 63'876 Doppelzentner. Davon entfielen 5'625'800 kg oder 89% auf die Königssorte Merlot.

Die Zuckergradation war die höchste seit sieben Jahren. Sie betrug 20,3 Brix (= 84 Oe).

Allen Grund zur Freude haben WeinliebhaberInnen wegen der Erträge: mit durchschnittlich 544 g pro Quadratmeter liegen die Tessiner tiefer als sehr viele hochdotierte Weinbaugebiete dieser Welt.

In einem Artikel im Agricoltore ticinese zählt Adriano Petralli, der Oenologe der CAGI, das Jahr 2000 zu den sechs besten Jahrgängen der letzten 25 Jahre, zusammen mit 1983, 1988, 1990, 1991 und 1997.

**MAILbox**

Folgende Zuschrift aus Florida liess den Weinbären nicht übel staunen:

*[...] I love your web site. Can you help me to find Hungarian wines?*

*[...] Can I order Tokay wines from you [...]*

*J.L. Kluger*

Tessin, Ticino, Tokay – vielleicht sollten AOL & Co. ihre Suchmaschinen etwas schlauer programmieren.

Ansonsten nur Lob und Komplimente, zum Beispiel:

*[...] herzlichen dank für die monatlichen weinnews – toll!!! [...]*

*j. widmer*

Eine Anfrage zu Rebsorten:

*Auf dem Etikett von Montis Malcantone ist ein Anteil Carminoir deklariert. Um welche Sorte handelt es sich dabei ?*

*P. Schacher*

Die Sorte Carminoir ist in Changins gezüchtet worden. Es handelt sich um die Kreuzung Pinot noir X Cabernet Sauvignon. Wie die Sorten Diolinoir (Rousse de Diolly X Pinot noir) und Gamaret (Gamay X Reichensteiner), auch diese in Changins entwickelt, figuriert der Carminoir auf der Tessiner Sortenliste.

Man setzt in diese drei Sorten einige Hoffnung als Mischsätze zur Meliorierung des Merlot. Wenn in einigen Jahren das 10%ige Verschnittrecht mit Weinen fremder Herkunft dahinfällt, bleibt nur noch die Option, den Tessiner Ursprungsweinen in schwächeren Jahren mit lokal erzeugten Mischsätzen auf die Sprünge zu helfen.

Eine weitere Sorte, die testweise angebaut wird, ist die französische Arinarnoa (Merlot X Petit Verdot). Diese liefert einen fast schwarzen, sehr tanninbetonten Wein mit hohem Säuregehalt.

Wie Mirto Ferretti von der Versuchsstelle in Cadenazzo zu den vier Sorten ausführt, ist es zur Zeit noch nicht möglich, einer der Sorten klar den Vorzug zu geben. Nach den bisherigen Erfahrungen hat sich jedoch der Gamaret am ehesten bewährt.

**EIGENLOB STINKT**

Auszug aus einem deutschen Weinforum:

*Hallo Andre,*

*> bei einer Fahrt ins Tessin kann ich folgende Adresse empfehlen:*

*> Cantina dell'Orso*

*> via Orelli 8*

*> CH-6612 Ascona*

*> dell'Orso kann bestimmt auch Tipps für Weingüter geben. Der*

*> kennt sich bestens aus im Tessin und spricht übrigens Deutsch.*

*der Tipp ist zwar schon ein Weilchen her, aber wirklich gut©*

*Obwohl eigentlich schon Mittagspause war, hat uns der Inhaber ausführlichst (!) beraten und informiert.*

*[...] Beschreibungen, die ich voll nachvollziehen kann,*

*findet man aber unter [www.orsovini.ch](http://www.orsovini.ch) [...]*

*Petra Holzapfel*

<http://www.kochkiste.de>

Der Kommentar des Weinbären: Solange es noch Menschen gibt, die die Wahrheit sagen, ist die Welt nicht verloren.

**AUSZEICHNUNGEN**

Mit schöner Regelmässigkeit kommen Tessiner bei Wettbewerben zu Ehren. Anlässlich des IX° **Conorso internazionale vini di montagna** waren es eine Gold-, neun Silber- und 15 Bronzemedailien. Die Goldmedaille ging an den Merlot riserva barrique 1998 von Colle d'Avra. Unser Winzer des Monats November, Domingo Rubio, erhielt für seine beiden Muscino (Merlot 1998 und Chardonnay 1999) je eine silberne Medaille.

**DIE NÄCHSTE NUMMER**

ENO & ORSO 01/2001 erscheint in der Woche 2/2001.

**Impressum:**

Eno & Orso: 1. Jahrgang, 7. 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](mailto:buy@orsovini.ch)

Für den Inhalt verantwortlich: Urs Mäder

Alle Rechte vorbehalten.

© Dezember 2000 by Cantina dell'Orso