

## KONZENTRATION BITTE!

### *Cari Amici del Vino*

Ein Ereignis von 1995 ist mir in denkwürdiger Erinnerung geblieben. WeinWisser René Gabriel hatte mich zum Interview mit Degustation meiner Tessiner Favoriten nach Zürich ins Caveau Nüscherstrasse eingeladen. Am Mittag trafen noch andere Gäste ein, jeder bewaffnet mit einigen Flaschen seines Lieblingsweins. Zu einem schlichten Essen verkosteten wir diese Mitbringsel aus aller Herren Weinländer. Klar, dass lauter imposante Namen auf dem Tisch standen, sogar eine Magnum Pétrus 1948. Dieser schmeckte leider nur noch nach Schuhwichse.

Dann waren da auch einige gereifte Neue-Welt-Legenden aus den achtziger Jahren. Als ich mir auf das allgemeine Ooh und Aah hin den Einwand erlaubte, dass sie alle irgendwie gleich schmeckten und nicht zum Vorteil gealtert seien, wurde ich heruntergeputzt. Der beleidigte Mitbringer meinte, was ich denn mit meinen Tessiner Scheissweinen eigentlich bemängeln wolle. Ich wechselte das Thema.

Als wir die Runde aufhoben, stellte ich fest, dass der mitgebrachte Top-Tessiner bis auf den letzten Tropfen fein säuberlich ausgetrunken worden war, während die Granaten teils noch mehr als halbvoll dastanden. Also fuhr ich beruhigt zurück nach Ascona.

Seither habe ich wohl noch hunderte New-World-Wines verkostet, Kalifornier, Australier, Neuseeländer, Südafrikaner, Chilenen und zuletzt Argentinier, doch ich kann mich noch so winden, ihren Stil muss ich ehrlicherweise mindestens als *mehrheitlich homogen* bezeichnen. Nichts gegen Sortenweine, wenn sie auf einem geeigneten Terroir wachsen, nur ist dieses bestimmt nicht das vordringlichste Thema in der neuen Weinwelt. Ein paar Garage Wineries mit Mikro-Produktionen halten als Gegenbeweise kaum stand. Generell ist die Auffassung von Wein in der neuen Welt

stark von Marktüberlegungen geprägt. Ziele sind etwa die hohe Konstanz des Produktes, lauter gute Jahrgänge sowie ein absolut stabiler Charakter. Dafür ist jedes technologische Mittel recht. Von Aufsäuern über Eichen-Chips bis Umkehr-Osmose wird nichts, aber auch gar nichts ausgelassen, um jeden belanglosen Tropfen in einen Flower Power Pack zu verwandeln. Terroir? Sensibilität? Authentizität? Wen kümmert's! Je Sirup, desto besser.

Das Rezept hat offensichtlich Erfolg, sogar dermassen, dass mancher europäische Produzent seine Ideale an den Nagel hängt und auf den Techno-Zug aufspringt. Auch im Tessin. Sehr in Mode sind Vakuum-Verdunster, mit deren Hilfe unvergorener Most konzentriert wird. In einer klimatisch so launischen Gegend kann ich diese Technik zum Entziehen von Regenwasser ja noch gelten lassen. Aber ist das die wahre Motivation? Geht es nicht eher darum, sich über eine möglichst jahrgangsneutrale Qualität wirtschaftlich abzusichern? Nach nunmehr vier Ernten unter Einsatz von Konzentratoren zeigen einige Weine bereits eine *erschreckende Homogenität*. Besagte Gewächse sind sehr gefällig, zweifellos, dafür geraten sie zunehmend zu oenotechnischen Mainstream-Produkten.

Eliminiert die herben und bitteren Noten, gebrochen die reizvollen Ecken und Kanten, weggefeilt das Burschikose und ausradiert die Jahrgänge. Ein Tessiner wie ein Allerweltswein, perfekt, nur den Charakter los. Wenn das der richtige Weg ist, dann war der so oft scharf angegriffene Matasci mit seinem seit Jahrzehnten immer gleichförmigen Selezione d'Ottobre ein Avantgardist!

Cari amici del Vino, Sie sind meine Hoffnung, um zu verhindern, dass Wein zum monotonen Markenartikel wird: Fordern Sie authentische Crus – oder trinken Sie gleich Coca Cola.

*Con un cordiale «Salute!»*

*Ihr Weinbär*

## FREUDENTAG

Lasst Korke knallen und Gläser klingen! Exakt per 31. Januar war die Höhle des Weinbären (Insider-Bezeichnung für unser Ladengeschäft) wieder so ansehnlich wie auf den Fotos. Nachdem auch das letzte Relikt des Oktober-Hochwassers entfernt war, die Versicherung ihren Segen gesprochen und der Schimmelpilz sich endgültig verabschiedet hatte, sind wir mit Sack und Pack in den Keller zurück gekehrt.

Plötzlich ist wieder Platz vorhanden. Laden und Degustationsraum atmen in gewohnter Grösse und Schönheit. Alles wirkt licht und weit. Auch finden wir die gewünschten Weine nun wieder ohne langwieriges Stöbern und Suchen. Verlegenheitsantworten wie «...müsste da sein, weiss aber nicht wo...» werden Sie bei Ihrem nächsten Besuch bestimmt nicht mehr hören. Last but not least gibt es eine Neuuerung im Laden: den Neuheiten im Sortiment haben wir ein Tabernakel errichtet. So finden Sie Newcomer-Kreszenzen und neue Weine inskünftig auf Anhieb.

## DEGUSTATION IN WÄDI

Am 06. Februar ist der Weinbär im **Restaurant-Vinothek Schöneegg** in Wädenswil zu Gast. Anlässlich einer kleinen Degustation haben Sie die Gelegenheit, zehn Tessiner Weine zu verkosten und sich über jedes Gewächs im Detail zu informieren. Beginn der Veranstaltung: 19.00 Uhr. Reservationen unter 01/789 89 60. Der Anlass ist kostenlos. Einige verlockende Impressionen können Sie bereits im voraus unter <http://www.remimag.ch/schoenegg/html/schoenegg-welcome-frame.html> abrufen.

## BÄRENWETTBEWERB: DIE GEWINNER

Der Wettbewerb im letzten Katalog hat uns vor einige Probleme gestellt. Die richtige Antwort, die wir erwartet hatten, lautete: **17 Bären**. Es wurden jedoch so viele originelle Berechnungen angestellt, die zwar zu ganz anderen, dafür um so amüsanteren Resultaten führten, dass wir spontan drei weitere Preise für

herausragende Fantasieantworten vergeben.

Die regulären Gewinner sind:

- 1. Preis: C. Haberstich, Löhningen
- 2. Preis: T. Tribelhorn, Hölstein
- 3. Preis: E. Turba, Ronco sopra Ascona
- 4.-6. Preis: M. Jung, Triesenberg (FL)  
H. Langensand, Alpnach Dorf  
W. Schumacher, Zunzgen.

Die Sonderpreise (je eine Flasche Merlot Riserva 1998 von Matteo Canepa) gehen an:

- A. Aubry, Neuendorf
- E. Nussbaum, Wangen a.A.
- R. Cenci, Bettingen.

Herzliche Gratulation! Die Preise folgen per Post.

**DIE PREISE STEIGEN**

Die Einführung der Schwerverkehrsabgabe (LSVA) schlägt bei den nationalen Gewächsen beträchtlich zu Buche. Da Wein produktionsmässig ein sehr komplexes Erzeugnis ist, welches das Heranschaffen vieler Komponenten bedingt, kann man ohne weiteres auch von einem empfindlichen Kostenschub sprechen. Verteuernd wirken sich zudem die vorgezogene Entsorgungsgebühr auf Flaschen, höhere Energiekosten, saftige Aufschläge bei Flaschen, Korken, Etiketten und Kartons sowie der neue MWST-Satz aus.

Da die Tessiner Produzenten ihre Preisanpassungen nicht in einem konzertierten Schritt – dem lateinischen Individualismus zur Ehre! – vornehmen, zeichnet sich derzeit noch kein eindeutiges Bild ab. Mehrere grössere Häuser zögern den Entscheid noch hinaus, wohl wartend darauf, dass der eine oder andere Mitbewerber vorprescht. Per 1. Februar sind jedoch viele Preisanpassungen erfolgt, die sich in einem sehr moderaten Rahmen halten.

Dass die Preissteigerungen bei den kleinen bis mittelgrossen Weinmachern markanter ausfallen, versteht sich von selbst. Grosse Häuser haben infolge ihrer Volumina bei fast allen zugekauften Materialien eindeutige Vorteile. Schliesslich ist feststellbar, dass Realpreiserhöhungen eher die Ausnahme bilden.

In Zahlen ausgedrückt bewegen sich die Aufschläge für Sie als WeinliebhaberInnen im Normalfall zwischen Fr. 0.50 bis Fr. 2.00. Bei den Spezialitäten und gesuchten Raritäten ist das Spektrum breiter.

Der fließende Übergang zu neuen Preisen stellt die Cantina dell'Orso vor logistische Probleme. Vor allem ist nicht absehbar, wann die letzten Produzenten sich festlegen werden und wann dies wirksam wird. Aus diesem Grund haben wir entschieden, unsere Preise solange beizubehalten, bis wir zu neuen Konditionen einkaufen müssen. Für Ihre Bestellungen ändert sich dadurch nichts. Wann immer eine Preiserhöhung sich mit Ihrer Order kreuzt, nehmen wir Rücksprache mit Ihnen, bevor wir den Auftrag ausführen.

Sicher ist, je früher Sie ordern, desto günstiger kaufen Sie (nicht nur bei uns) ein.

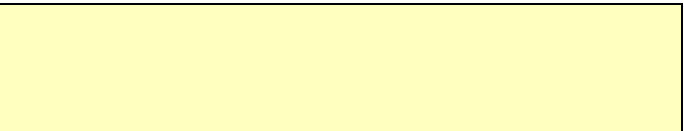
**VERFÜGBAR**

Zwei begehrte Weine von **Mauro Ortelli** sind jetzt greifbar. Der rote **Novi dal Drunpa 1997** (Merlot

Auslese barrique) und sein weisser Namensvetter **Novi dal Drunpa 1998** (Sauvignon blanc barrique). Beim Roten können wir voraussichtlich die Nachfrage befriedigen, beim Weissen ist die Lage fast hoffnungslos. Aber es gilt wie immer: wer zuerst kommt...

Übrigens ist «Novi dal Drunpa» Mendrisiotto-Dialekt. Dieser spielt mit den Silben, indem er sie vertauscht. No-vi wird zu Vi-no und Drun-pa zu Pa-drun, also Vino dal Padrun. Der Wein des Patron – damit ist wohl auch klar, was in den Flaschen steckt.

**MAILbox**



Eine Folge des Januar-Lochs?

**PROVITI MIT NEUEN STRUKTUREN**

In Sachen Proviti (Promotionsorganisation der Tessiner Weinwirtschaft) zeichnet sich eine Lösung ab. Noch im Dezember kursierten verschiedenste Gerüchte, hinter den Kulissen hagelte es harsche Kritiken und Schuldzuweisungen. Dennoch scheinen die besonnenen Elemente die Oberhand gewonnen zu haben.

Entstehen soll nunmehr eine neue Organisation mit dem Namen **Ticinowine**, die sich in die drei Bereiche *Promotion, Werbung & Marketing / Finanzen / Sekretariat* gliedert. Der Direktionsposten wird abgeschafft und die Geschäftsführung einem Ausschuss delegiert.

Das klingt machbar. So werden Differenzen in Zukunft auf höchster Ebene und nicht mehr auf dem Buckel eines Direktors ausgetragen. C'è tutto da guadagnare!

**WINZER DES MONATS**

Im Februar geht die Krone an den Kometen aus dem Mendrisiotto, den **Tenimento dell'Ör**. Erst sechs Jahrgänge hat dieses Gut bislang vorgelegt, aber was für welche! Neben grossartigen Rotweinen werden mehrere sublime Weissweine produziert. Lesen Sie unter <http://www.orsovini.ch/resall> (im Suchgenerator **TENIMENTO DELL'ÖR** wählen) das aktualisierte Produzenten-Portrait, und nehmen Sie die Gelegenheit wahr, einige der besten Tessiner Weissweine zu speziellen Bedingungen kennen zu lernen:

- ❖ **Bianco ticinese 1999**  
Ticino DOC, 75 cl  
für **13.50 Franken** (statt 14.80)
- ❖ **Pinot bianco 1998 barrique**  
Ticino DOC, 75 cl  
für **24.00 Franken** (statt 27.00)
- ❖ **Pinot grigio 1998 barrique**  
Ticino DOC, 75 cl  
für **24.00 Franken** (statt 27.00)

❖ **Chardonnay 1998**  
**barrique**  
Ticino DOC, 75 cl  
für **24.00 Franken** (statt 27.00)

❖ **Granito 1998/99**  
**barrique**  
Ticino DOC, 75 cl  
für **25.50 Franken** (statt 28.50)

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

**EINE TESSINER WEINZEITSCHRIFT?**

Seit November 1999 informieren wir monatlich über alles Wissenswerte aus dem vinösen Tessin. Was zunächst ein e-mail mit News war, ist im Juni letzten Jahres zur ePostille geworden.

Nunmehr soll eine ähnliche Idee in der realen Welt umgesetzt werden. Zur Zeit arbeitet die **Arti grafiche Rezzonico** (Tessiner Zeitung) auf Hochtouren am Projekt einer Zeitschrift der Tessiner Weinbranche. Erscheinen soll die Publikation drei- bis viermal jährlich. Als Auflage sind 4'000 Exemplare angepeilt. Giò Rezzonico, der findige Locarneser Verleger, der mit der Unterstützung halböffentlicher Körperschaften bereits die Zeitung *Il Caffè* und die Website *TicinoInfo* realisierte, hat wiederum willige Zahler gefunden. Die Proviti (oder neu Ticinowine) will das Projekt finanziell unterstützen.

Thematisch ist das Spektrum weit gefasst: von News über Produzenten-Portraits bis hin zu wirtschaftlichen Nachrichten, Degustationen, Präsentationen von Enotheken, gastronomischen Empfehlungen und sogar einem Blick über die Grenze wird kein Aspekt ausgelassen. Als Berichterstatter und Artikellieferanten bietet sich eine stattliche Schar lokaler Autoren an.

Wie Rezzonico betont, geht es ihm um die positive Darstellung eines der aktivsten Tessiner Wirtschaftszweige. Das geplante Medium suche nicht die kritische Auseinandersetzung, noch sollten oenotechnische oder weitere sachliche und fachliche Themen abgehandelt werden. Vielmehr wolle er die sinnlich-genüssliche und nicht zuletzt die touristische Seite des Weins beleuchten.

Das Konzept trifft die Weinmacher am wunden Punkt. Wie sehr wünschen sich doch viele seit Jahren mehr Presse, mehr PR, mehr Werbung, kurzum: mehr mediatische Präsenz. Diesem Ansinnen kommt Rezzonico entgegen, indem er es zum integrierenden Bestandteil seiner Zeitschrift macht. Verschiedene Persönlichkeiten der Branche sind noch so gerne bereit, dafür in die Tasche zu greifen. So geht die Rechnung denn auch garantiert auf.

**AUFGESCHNAPPT**

**«LIEBER NIPPER STATT KIPPER.»**

Dieses Kleinod oenologischen Einfühlungsvermögens und Sachverstandes entschlüpfte keinem geringeren als Ronnie Vetsch, dem Werbezauberer, der für den hochgelobten Orso Katalog verantwortlich zeichnet. Wenn Sie demnächst ein Projekt mit Geschmack und Pfiff realisieren möchten, schicken Sie ihm doch ein

nettes e-mail: [ronnievetsch@bluewin.ch](mailto:ronnievetsch@bluewin.ch). Postadresse: Erny Vetsch, Seewadelstrasse 8, 8910 Affoltern a.A.

**NEU IM SORTIMENT**

Im Verlauf des Monats werden wir neue Weine in unser Sortiment aufnehmen. Nachdem sich die Cantina dell'Orso im Segment der hochklassigen und auch eher hochpreisigen Gewächse einen gefestigten Ruf erwerben konnte, hat sich der Weinbär bei der Suche nach neuen Angeboten intensiv mit dem Thema **Weine für alle Tage** befasst. Für den legendären «Spaghetti-Wein» gelten drei absolute Muss:

1. **muss er ein echter Wein sein und Trinkvergnügen bereiten**  
(sauber; nicht schwer, doch auch nicht belanglos; sympathisch; bekömmlich)
2. **muss er alle möglichen Gelegenheiten passend begleiten**  
(als Glas vor, zum und nach dem Essen; allein oder in Gesellschaft; all- und feiertags)
3. **muss er verfügbar und sein Preis moderat sein.**  
(keine Rarität; höchstens 17 Franken, noch lieber 15 Franken oder gar weniger)

Für diese Bedingungen kommen eigentlich Weine mit dem Gütesiegel *Viti* in Betracht. Die Idee des Siegels ist nämlich, einfache aber ehrliche Weine zu kennzeichnen. Da die damit verbundene Garantie in der Vergangenheit nicht über alle Zweifel erhaben war, gab es in unserer Auswahl bislang nur den *Gabbiano* von Gialdi (Sonderabfüllung) und seit letztem Jahr den *Riserva di Bacco* von Valsangiacomo.

Die in den letzten Jahren erreichten Verbesserungen bei Produktion und Kontrolle von *Viti*-Weinen hat die Qualität dieser Kategorie nachhaltig gesteigert und ermöglicht es uns, Ihnen weitere Weine zu empfehlen:

- **NEU** **Biasca Viti 1998**  
Ticino DOC, Merlot, Gialdi  
75 cl, Fr. 14.80
- **NEU** **Giornico Viti 1999**  
Ticino DOC, Merlot, Gialdi  
75 cl, Fr. 15.60

Beide Weine bieten unprätenziösen Trinkspass, sind mit vielerlei Speisen kombinierbar und vermitteln typischen Merlot-Genuss. Machen Sie eine Probe aufs Exempel.

Ebenfalls im Februar führen wir zwei Weine eines weiteren Produzenten ein. Damit zählt unsere Liste dann 41 Namen. In der März-Ausgabe werden wir den Zuzügler vorstellen.

**DIE NÄCHSTE NUMMER**

ENO & ORSO 03/2001 erscheint in der Woche 09.

**Impressum:**

*Eno & Orso: 2. Jahrgang, 9. 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.*  
*© Februar 2001 by CBI*