

QUO VADIS, ORSO?

Cari Amici del Vino,

Mit viel Schwung fängt das neue Jahr an: in vielen Medien erschienen Berichte über die Weinregion Tessin, der Journalist Martin Kilchmann hat der aufstrebenden Appellation mit „Ticino del Vino“ (Kontrast Verlag) zum zweiten Mal ein Buch gewidmet, und Länder wie Italien, England und Deutschland melden neuerdings ein grosses Interesse am oenologischen Geschehen in der Südschweiz an. Langsam aber sicher nehmen breitere Kreise wahr, dass im Tessin seriös und mit hohen qualitativen Kriterien gearbeitet wird. Die Bewertungen sind denn durchaus auch kritisch und zeichnen ein differenziertes Bild, wie zum Beispiel der Artikel von René Gabriel im WeinWisser Nr. 12/2000 beweist.

Tessin = guter Wein, so einfach ist das nicht. Nur wer in diesem Gebiet mit den komplexen geologischen und klimatischen Bedingungen umzugehen versteht und moralisch sauber bleibt, kann Exzellentes vollbringen.

Die Cantina dell'Orso hat ihre Aufgabe von Anfang an darin gesehen, die Spreu vom Weizen zu scheiden und auf die wertvollen Gewächse aufmerksam zu machen. Freilich ist dieses Vorhaben nicht immer restlos gelungen, doch dürfen wir mit einigem Stolz feststellen, dass es in bald acht Jahren keine Härtefälle gab.

Ein wichtiges Anliegen war es uns stets, eingehend über die Realität in der Tessiner Weinszene zu informieren. Wir haben zig Degustationen veranstaltet, Presseleute angesprochen und zur Berichterstattung angehalten, wir haben Besuchern bei uns in Ascona in langen persönlichen Gesprächen die hiesige Wirklichkeit dargelegt, Schulungen für Gastronomen durchgeführt, Artikel verfasst, Referate gehalten und und und... Wenn heute ein vermehrtes Augenmerk auf die Weine der italienischen Schweiz gerichtet wird, werten wir dies auch für uns als Erfolg.

Eigentlich wäre es an der Zeit, etwas kürzer zu treten und die Informationsaufgabe anderen zu überlassen, um die geschäftliche Opportunität, die wir mitbewirkt haben, für eigene Zwecke zu nutzen. Das hiesse

jedoch, in der Mitte aufgeben. Zu viel ist hier in Bewegung und verdient unterstützt zu werden. Eine ganze Reihe interessanter Produzenten arbeitet darauf hin, Anerkennung und somit eine Existenz als Weinmacher zu erlangen. Wenn das Image des Tessins bislang von einigen strahlenden Namen geprägt war, so wird sich dies in Zukunft rasch ändern. Nach der Basis-Arbeit treten wir in die Phase der Diversifizierung, die Ideen überschlagen sich, und der erreichte, teils hart erstrittene hohe Stand wird nun seinerseits zum Ausgangspunkt für noch Weitergehendes. Während die Stars der Szene sich auf Konsolidierung besinnen und ihre Weine im Detail perfektionieren, obliegt es der nachrückenden Generation, grosse Visionen zu entwerfen, die Errungenschaften der Pioniere in Frage zu stellen, Fehler zu machen und schliesslich zu Produkten zu finden, die den Tessin als Gebiet mit kreativer Kraft zur Selbsterneuerung bestätigen.

Diese Entwicklung möchten wir begleiten, indem wir alles Wissenswerte aufarbeiten und verbreiten. Mit den Weinen wollen wir das Geschehen dokumentieren, und die Cantina dell'Orso soll nach und nach zum (Kompetenz-)Zentrum des Tessiner Weins werden. Zunächst wird sich dies in einem weiteren Ausbau des Sortiments äussern, doch haben wir verschiedene Schritte unternommen, um unsere Aktivitäten breiter zu fassen. Eine wichtige Aufgabe sehen wir darin, allen Interessierten das Herkunftsgebiet real näher zu bringen. Nicht weniger als acht MERLOTTOURS mit Besuchen bei Produzenten, Degustationen und vielem mehr sollen von März bis November stattfinden. Hinzu kommen Verkostungen innerhalb und ausserhalb des Kantons sowie verschiedene enogastronomische Anlässe. In ENO & ORSO werden wir Sie auf dem laufenden halten.

Wein ist nicht wichtiger und nicht unwichtiger als andere Dinge im Leben, aber er ist ein Stück Lebensphilosophie – und für uns eine Lebensaufgabe.

Con un cordiale «Salute!»

Ihr Weinbär

TRENTASEI 1997

Der Trentasei ist eine hochkonzentrierte Merlot-Selektion, die während 36 Monaten in neuen Barriques ausgebaut wurde. Diese Sonderbehandlung gab dem Gewächs den Namen.

Entstanden ist der Wein wohl eher zufällig: der Jahrgang 1991 zeigte eine so gewaltige Struktur, dass Feliciano Gialdi sich entschied, den Wein bis an die Grenzen des Möglichen im Holz zu belassen. Das Risiko lohnte sich. Entgegen allen Erwartungen wurde der Wein nicht vom Holz erschlagen, sondern entpuppte sich zuletzt als dichter und gleichzeitig sehr ausgewogener Kraftprotz, der enorme Tiefe und auch Eleganz und Raffinesse aufwies. Eines war sofort klar: wenn es das Jahr erlaubte, würde dieser Ausnahmewein wieder gemacht werden. So sind bis jetzt der 91er

und der 96er entstanden.

Soeben ist der Jahrgang 1997 herausgekommen. Die Menge ist äusserst beschränkt, nur sechs Barriques werden für diese sortenreine Cuvée ausgesucht. Das ergibt 1'800 Flaschen. Wenn man bedenkt, dass vier Jahre Arbeit in diesem Wein stecken, ist sein Preis mit 99 Franken sehr wohl angemessen.

Trinkempfehlung: nach etwa 5 Jahren entfaltet der Trentasei sein reiches Aromenspiel auf schönste Weise. Lagern kann er garantiert über 10 Jahre, allerdings ist sein Horizont mangels Erfahrung schwer absehbar. Einziges Indiz: der 91er präsentiert schon seit einiger Zeit in absoluter Höchstform und zeigt keinerlei Anzeichen von Schwäche. Besonders wichtig ist die richtige Ausschanktemperatur. Bei 17° C kann der Trentasei seine Vorzüge am besten ausspielen, liegt die Temperatur höher, verhält er sich rasch

brandig und büsst seine konzentrierte Harmonie ein.

❖ **Trentasei 1997**

Ticino DOC, Merlot, Gialdi

75 cl, Fr. 99.00

(Abgabe nur flaschenweise; unsere treuen Kunden werden bevorzugt.)

THE WINEBEAR GOES NORTH

Eine besonders erfreuliche Nachricht haben wir für alle Fans schöner Tessiner Weine in Deutschland. Nachdem wir im November die Zusammenarbeit mit unserem englischen Partner R & B Wines Ltd., in Boston, Lincolnshire aufgenommen haben, zeichnet sich nun auch in Deutschland eine Partnerschaft ab. Die Gespräche und Vorbereitungen dazu laufen bereits seit vergangenem September.

Noch steht der Startschuss nicht fest, doch ist mit der Markteinführung der Weine von zunächst sechs Produzenten in der ersten Jahreshälfte zu rechnen. Wer unsere Partner sind, wollen wir erst bekanntgeben, wenn alles unter Dach und Fach ist. Nur soviel sei bereits verraten: einer der Kernpunkte der Vorbereitungen ist, die Weine in eine verträgliche Preisspanne zu bringen. Sie dürfen gespannt sein.

GASTRONOMISCHE RÜCKERBERUNG

Kürzlich wurde die Osteria dell'Enoteca, Losone, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Vom 11. Januar bis 11. Februar verwöhnen die hochdotierten Gastronomen in Zusammenarbeit mit dem Hotel des Balances, Luzern, nun ihre Gäste im feudalen Rahmen des Schloss Meggenhorn (nur abends von Mittwoch bis Sonntag geöffnet).

Das Vordringen in die Deutschschweiz hat rein genussliche Aspekte. Mitgebracht haben die Herren Kellenberger und Zürcher insbesondere auch einige feine Tropfen von Monti, Stucky, Valsangiacomo und Tenimento dell'Ör.

Reservierungen unter 041/410 30 10.

MAILbox

Von einem Küchenchef erhielten wir folgende Zeilen:

[...] möchte dir ganz herzlich danken für deine newsletters [...] es ist für mich sehr wichtig, den kontakt nicht zu verlieren, auch wenn ich jetzt schon 4 jahre in beijing lebe. Mach weiter so, [...]

U. Stöckli, Beijing (China)

Heureka! Ein kürzlich eingegangenes e-Mail beweist, dass der Weinbär fehlbar ist.

[...] Ich finde ebenfalls die Homepage sehr gelungen und die Kommentare zu den einzelnen Produzenten sehr interessant. Bei Adriano Kaufmann habe ich einen kleinen Fehler festgestellt. Meines Wissens stammt er aus Herzogenbuchsee, Kanton Bern, Landesteil Oberaargau. Der Oberaargau ist nicht zu verwechseln mit dem Kanton Aargau. Also wäre er eigentlich gebürtiger Berner und nicht Aargauer. [...]

K. Sigrist, Spiez

Herzlichen Dank für diesen Hinweis. Wir haben den Fehler korrigiert. Da unsere Inhalte im Internet stetig

angepasst werden, sind Fehler bei den Ergänzungen nie auszuschliessen. Missverständnisse bei den Recherchen oder Irrtümer beim Übertragen sind die häufigsten Ursachen. Da es unmöglich Sinn und Zweck sein kann, falsche Informationen zu verbreiten, bitten wir Sie, uns zu kontaktieren, wenn Sie auf fragwürdige Angaben stossen.

WINZER DES MONATS

Die Corrigenda zu Adriano Kaufmann nehmen wir zum Anlass, ihn zum Winzer des Monats Januar zu wählen. Lesen Sie die Geschichte dieses Weinmachers, der sich durch unermüdliches Forschen und Streben in hohem Masse um den Tessiner Wein verdient gemacht hat unter <http://www.orsovini.ch/resall> (im Suchgenerator KAUFMANN, Adriano wählen). Seine Gewächse sind entsprechend gesucht und rar. Dennoch können Sie jetzt zwei seiner Weine zu Vorzugskonditionen kennenlernen:

❖ **Rubino 1999**

VdT della Svizzera Italiana, 75 cl
für 21.50 Franken (statt 23.50)

❖ **Pio del Sabato 1999**

VdT della Svizzera italiana, 75 cl
für 28.00 Franken (statt 31.00)

Gilt nur für Bestellungen via Internet. Der Rabatt wird auf der Rechnung abgezogen. Um möglichst viele Weinliebhaber von dieser Aktion profitieren zu lassen, ist die Bezugsmenge auf 3 Flaschen pro Sorte limitiert.

ÄNDERUNG DER SPIELREGELN

Nachdem eine gravierende Urheberrechtsverletzung vorgefallen ist und mehrfach versucht wurde, unsere Inhalte für kommerzielle Zwecke zu nutzen, müssen wir die Spielregeln anpassen. Die Weiterverbreitung von ENO & ORSO ist ab sofort **nur noch als Original-Ausdruck oder als Kopie davon** gestattet. Jegliche weitere Nutzung, auch auszugsweise, ist nur mit vorheriger schriftlicher Genehmigung des Herausgebers möglich.

Obwohl auf unserer Homepage und im Impressum das Copyright unmissverständlich festgehalten ist, konnten es einige fantasielose Langfinger nicht lassen, sich am geistigen Eigentum des Weinbären zu vergreifen. Trotzdem sollen die Berichte Interessierten weiterhin ohne Einschränkung zugänglich sein. Das bedeutet, dass sich bis auf weiteres nichts an der Form der Veröffentlichung ändern wird.

DIE NÄCHSTE NUMMER

ENO & ORSO 02/2001 erscheint in der Woche 06.

Impressum:

Eno & Orso: 2. Jahrgang, 8. 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.

© Januar 2001 by CBI