

ENO & ORSO 6/2000

CARI AMICI DEL VINO!

... und sogleich, folgt der zweite Streich – Sie erhalten heute dicke Bärenpost in einem neuen Kleid. Die vielen Reaktionen auf die News haben uns gezeigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Heureka! Doch das ist uns beileibe nicht genug. Ihr Interesse, die Komplimente und die Kritiken verstehen wir als Aufforderung, die Dinge besser zu machen. Unsere monatlichen Nachrichten sollen eine richtige kleine Zeitung werden, die auch etwas nett gestaltet und gut leserlich ist. Sie muss ferner als schlankes Attachment zu mailen sein. Schliesslich sollen verschiedene Systeme die Datei öffnen und problemlos ausdrucken können. Was lag also näher, als auf das omnipräsente Word zurückzugreifen?

Eno & Orso 6/2000 ist die erste Ausgabe in neuer Form. Wir wünschen Ihnen angenehme Lektüre und verbinden diesen Wunsch gleich mit einer Bitte: teilen Sie uns Ihre praktischen Erfahrungen mit Eno & Orso mit, informieren Sie uns über technische Schwierigkeiten und halten Sie mit Ihrer Kritik zum Inhalt nicht hinterm Berg. Nur so können wir unsere kleine E-Zeitung perfektionieren.

GIULIANO CORMANO IM TICINO7

Die wöchentlich erscheinende Programm-Zeitschrift **Ticino7** hat dem Weinmacher **Giuliano Cormano** in der Ausgabe 19 eine zweiseitige Story gewidmet. Wir freuen uns darüber, dass den neuen Erzeugern des Tessins auch im eigenen Kanton Beachtung geschenkt wird.

Cormano begann 1996 mit der Produktion. Seit 1999 führt die Cantina dell'Orso seine Weine exklusiv in ihrem Sortiment. Die Gewächse mit den dantesken Namen "**Beatrice**", "**Virgilio**" und "**Caronte**" (ein grosser 1999er, der im Herbst herauskommen wird) fallen durch ihre markant fruchtige Art auf. Die Barrique-Auslese "**Morbio Inferiore**" 1998 kommt demnächst auf die Flasche und wird ab Juli verfügbar sein.

DAS REBJAHR 2000

Die ersten fünf Monate des Rebjahres verliefen im Tessin ohne besondere Ereignisse. Januar und Februar waren trocken und schön mit milden Temperaturen. Auch der März blieb niederschlagsfrei, so dass schliesslich Dürre herrschte. Erst gegen Ende Monat setzten spärliche Regenfälle und Schneefall in den Alpen ein, die Temperaturen sanken. In den ersten Apriltagen begann beidseits des Ceneri der Austrieb. Häufige Niederschläge kompen-

sierten den allgemeinen Wassermangel. Insgesamt zeigte sich der April als kühler, regnerischer Monat. Der Mai machte seinem Ruf als wasserreicher Monat alle Ehre. Mit häufigen Gewittern und teils sehr ergiebigen Regenfällen wurde der Mangel vom Jahresanfang mehr als kompensiert. Die Vegetation gedieh kräftig, allgemein verlief sie durchschnittlich. Der fitosanitäre Dienst empfahl die erste Behandlung gegen echten und falschen Mehltau zur Monatsmitte. Ende Mai waren die Reben gesund, und ihr kräftiger Wuchs stimmte die Winzer zuversichtlich.

DANIEL HUBER GRATULIERT

Von **Daniel Huber** erhielten wir kürzlich ein E-mail, in dem er uns zu unserer Site gratuliert. Als Mann, der lieber guten Wein als schöne Worte macht, bezeichnete er www.orsovini.ch als 'wirklich gut'.

Vielen Dank, das tut wohl – denn auch Weinbären leben nicht vom Brot allein.

NOSTRANO UNTER DER LUPE

Die Zeitschrift "**L'Inchiesta**", der K-Tip des Tessins, liess den Nostrano von acht Grotti des Sopra- und Sottoceneri im Labor auf Giftstoffe analysieren. Untersucht wurden die Proben auf Blei, Kupfer, Ciprodinil, Fludioxonil und Ocratoxin.

Das Resultat ist befriedigend: kein Produkt gab zu Beanstandungen Anlass. Nur ein Nostrano kam beim Bleigehalt exakt auf den gesetzlichen Grenzwert von 100 µg/l zu stehen. Die Bewertungen reichten von sehr gut bis genügend. Es kann also davon ausgegangen werden, dass der Nostrano, der sich in den Grotti einiger Beliebtheit erfreut, in der Regel sauber und gesundheitlich unbedenklich ist.

Die Untersuchung bestätigt laut Sergio Monti, dem Präsidenten der Winzervereinigung Federviti, dass sowohl die Weinmacher als auch die Kontrollorgane effizient arbeiten. Viel Lob für einen kleinen Wein, und doch eine äusserst erfreuliche Nachricht. Denn gerade bei kleinen Weinen ist die Gefahr von Unregelmässigkeiten besonders gross.

BRIVIO GLASWEISE

Seit Anfang Mai bieten die **Osteria Nostrana**, **Ascona** und das **Grotto Brogginì, Losone** sechs Flaschenweine von **Guido Brivio** im Offenausschank an. Auf einer Sonderkarte sind die einzelnen Gewächse beschrieben. Die Preise sind sehr verhalten und liegen zwischen Fr. 5.80 (La Contrada, Gran Rosé, Baiocco) und Fr. 8.50 (Riflessi d'Epoca). Die Aktion dauert noch bis Ende Juni.

ENO & ORSO 6/2000

NEU IM SORTIMENT

Von **Pian Marnino** führen wir neu die **Bondola** im Sortiment. Ferretti & Tettamanti, die Winzer des Monats März, haben der autochthonen Sorte des Sopraceneri einen verblüffenden Aspekt abgewonnen, indem sie diese für vier Monate in einem gebrauchten Barrique ausbauten. Damit legen sie die Messlatte für die marginalisierte Sorte nochmals höher, und der Wettstreit um die beste Bondola geht in eine weitere Runde. Wohl bekomm's!

ACHT PRODUZENTEN OHNE DOC

Wie im Mai berichtet, distanzieren sich bereits acht Tessiner Weinmacher von der 1997 eingeführten DOC (Denominazione di Origine Controllata). Es sind dies: Werner Stucky, Christian Zündel, Adrian Kaufmann, Eric Klausener, Lorenzo Ostini und Corrado Bettoni sowie die Familie Kopp-von der Crone und die Tenuta Bally & von Teufenstein.

Kernpunkt ihrer Kritik ist das **Verschnittrecht von 10%** mit Weinen anderer Herkunft. Nach Auffassung der Kontestatare ist dies eine unzulässige Verfälschung der Produkte und eine Irreführung der Konsumenten.

Von Seiten der Kleinwinzer wurde vorgeschlagen, die DOC nur auf **reine Tessiner Merlots** anzuwenden. Sämtliche Mischweine, das heisst sowohl **Cuvées verschiedener Sorten** als auch **mit anderen Provenienzen vermischte Tessiner Weine** sollten nach italienischem Muster als IGT (Identificazione Geografica Tipica) gekennzeichnet werden.

WINZER DES MONATS JUNI

Von allem Anfang an führten wir im Sortiment die Weine von **Mauro Ortelli**. Damals, im Jahre 1993, machte er sich gerade zum vollberuflichen Winzer. Seine Gewächse gehörten über all die Jahre zu den konstanten Werten.

Lesen Sie unsere Notizen in der Liste unter <http://www.wine-online.ch/Cantina/resall> (im Suchgenerator MAURO ORTELLI wählen).

Bis Ende Juni erhalten Sie folgende Kredenzen zu attraktiven Sonderkonditionen:

Bianco di Corteglia 1998 für **15.00 Franken** (statt 17.70)

Trio Pin 1998 für **15.00 Franken** (statt 17.80).

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

KÜHLE ROSÉS FÜR HEISSE SOMMERTAGE

Rosé ist kein rechter Wein, ist langweilig, ist ein Substitut für Soft Drinks, ist belanglos, ist...

kurzum: ist nichts wert. Da ist der Weinbär anderer Meinung. Er führt vier Rosati im Sortiment, doch jeder hat eine eigene Persönlichkeit und ist von Dutzendware weit entfernt.

Der **Tre Valli** von Gialdi wird mit Direktpressung gewonnen und ist ein durch und durch charmanter Merlot Rosato mit rotbeeriger Frucht und angenehm mineralisch-salzigen Akzenten.

Nach der gleichen Methode wird Brivios **Gran Rosé** erzeugt und begeistert mit delikaten Aromen, einer zarten Himbeernote und viel eleganter Frische bei mittlerem Körper.

Der vinöse **Rosato di Minusio** von Stefano Haldemann verdankt seine Kraft einer bis zu 20stündigen Einmischung. Er ist dicht und gut gebaut und entfaltet ein schönes Spiel von Frucht und herben Tönen.

Der Blasseste ist Eric Klauseners **Chiarretto**. Durch Saignée gewonnen, zeigt er sich als wunderbar trockener Rosato von transparenter Lachsfarbe, mit Pfirsich- und Melonen-Noten, einem Hauch erfrischender Kohlensäure und viel beschwingter Leichtigkeit.

Nichts als schöne Worte? Oder vielleicht doch eine Probe wert? Oder einfach nur neugierig geworden? Für alle Fälle, hier die Koordinaten der glorreichen Vier:

Tre Valli 1999, Ticino DOC	Fr. 14.40
Gran Rosé 1999, Ticino DOC	Fr. 16.10
Rosato di Minusio 1999, Ticino DOC	Fr. 13.50
Chiarretto 1999, Vino da Tavola	Fr. 18.20

DEMNÄCHST IN DER SITE DES BÄREN

Nachdem der Produzenten- und Produkte-Teil fürs Erste den lang angestrebten Zustand erreicht hat, wenden wir uns der Detailpflege zu. Dazu gehört das Ausmerzen von Fehlern und das Aktualisieren der Startseiten. Auch die Bebilderung soll etwas reicher werden usw. usf. Wir arbeiten unentwegt weiter. Auf Ihre Anregungen und Kritiken sind wir nicht nur gespannt, sondern angewiesen. Schliesslich soll Ihr Bummel durch die Site des Weinbären vor allem eines sein: ein verlockender Vorgeschmack auf den Genuss der schönsten Weine des Tessins.

Con un cordiale "Salute!"

Cantina dell'Orso

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.

© Juni 2000 by Cantina dell'Orso