

HUHN ODER EI?*Cari Amici del Vino,*

seit nunmehr 20 Jahren gibt es guten Tessiner Wein, und er wird immer besser und noch besser. Damit ist mitten in Europa eine neue Weinbauregion entstanden, die eigentlich ebenso neu ist wie Kalifornien oder Australien. Weinbau wurde im Tessin zwar schon seit den Römern betrieben, doch Gutes und Hervorragendes ist – was übrigens für die ganze Schweiz gilt – erst in jüngerer Zeit entstanden.

Darüber könnte man sich einfach gemeinsam freuen, die Produzenten könnten vereint auf den hohen oenologischen Level ihrer Region hinweisen und ein starkes Renommee aufbauen. Könnten, wäre da nicht der Ehrgeiz manches Weinmachers, sich als heroischer Einzelkämpfer und brillanter Innovator hervorzutun. Mehr als ein Produzent gibt an, als erster einen Wein im Barrique ausgebaut zu haben. An der Frage schliesslich, wo der Anfang des Südschweizer Qualitätsweins zu setzen ist, scheiden sich vollends die Geister. Was war zuerst, wer, wie, wann, wieso und wozu? War da zuerst eine Region mit Potential oder waren da zuerst Menschen, die das Potential erst bewirkt haben?

Wer versucht, sich ein klares Bild zu verschaffen, gerät von der Mühle in die Presse. Die seit über einem Jahrzehnt kolportierte Darstellung, wonach die zugewanderten Deutschschweizer Stucky, Huber und Zündel den guten Tessiner Wein erfunden hätten, erweist sich bei eingehender Betrachtung jedenfalls als Fehlinterpretation. Einen Ur- oder Übervater des erreichten *status quo* bestimmen zu wollen, führt zwangsläufig an der Wirklichkeit vorbei.

Sachlich ist die Feststellung, dass mit der Forschungsarbeit zu Beginn des Jahrhunderts und der Wahl des Merlot als Hauptsorte (1949) die Basis für das

geschaffen wurde, worauf man heute stolz sein kann. Ein erstes markantes Zeichen einer qualitativen Idee setzte Cesare Valsangiacomo 1957 mit der Schaffung des Einzellagen-Merlot Roncobello, den er kräftiger kelterte als damals üblich. Caverzasio/Arnaboldi begannen ihre Zusammenarbeit im Jahre 1979 mit dem Gedanken, terroirtypische Pedemont-Weine zu erzeugen.

Und die Rolle der Zuwanderer? Sie brachten mit ihrer rigiden Mentalität entscheidende Impulse in die Entwicklung ein. Vehement forderten sie Qualität statt Quantität, sie stellten jeglichen Missstand gnadenlos an den Pranger und rüttelten die selbstgefällig einherdämpelnde Weinwirtschaft wach. Es war Werner Stucky, der den Tessinern den Spiegel vorhielt, indem er ihre Weine als S..... qualifizierte; und der 1983 den ersten Barrique-Wein produzierte. Und es war die kämpferische Vereinigung der Selbstkellerer, die zäh mit den Grossen rang, sich gegen Verschnitt und Verfälschung aussprach und mit ehrlichen Weinen die Erfolge erzielte, die jenseits des Gotthard nach und nach ein neues, besseres Bild des Merlot entstehen liessen.

Das ist wohl die wahre Bedeutung der Zuwanderer: sie haben Qualität und Authentizität zum Thema gemacht. Sie haben unerschrocken kritisiert und teils heftig polarisiert. Sie waren aufmüpfig, bockig, stur, kapriziös, unbequem, ja geradezu lästig, aber sie haben auch den Beweis angetreten, dass man im Tessin wahrlich grandiose Weine erzeugen kann. Letztlich haben sie den Druck erzeugt, der die gesamte Tessiner Weinwirtschaft zur Neuorientierung gezwungen hat. Noch ist die Läuterung nicht vollendet, doch wer heute einen guten Tessiner genießt, kann die Selbstkellerer zu Ihrer Unnachgiebigkeit nur beglückwünschen.

Con un cordiale «Salute!»

Ihr Weinbär

DER JAHRGANG 1998

Am 7. September fand in der Sopracenerina in Locarno die offizielle Präsentation des Jahrgangs 1998 statt. Insgesamt 39 Produzenten stellten gemeinsam Ihre Weine vor. Gegenüber dem Vorjahr waren dies 13 Teilnehmer weniger, Weinmacher wie Monti oder Zündel und selbst das grösste Tessiner Weinhaus, die Fratelli Matasci, blieben der von Proviti organisierten Veranstaltung fern. Presseseitig war die Präsenz geradezu kläglich – keine zehn Journalisten erwiesen dem viertgrössten Schweizer Weinbaukanton die Reverenz. Die wichtigen Exponenten der Gilde glänzten durch Abwesenheit; einzig Ernst Meier (Barrique Verlag, Westentaschen Weinführer) hatte den Weg auf sich genommen.

Der Weinbär hat in einem wahren Marathon sämtliche Weine degustiert. Die Gelegenheit, so viele Gewächse parallel zu verkosten, bietet sich eher selten, und manche Beurteilung aus Einzelverkostungen erscheint beim direkten Vergleich in einem anderen Licht. Dennoch, 1998 ist ein sehr guter bis exzellenter Jahrgang.

Die über 100 Proben lieferten die Bestätigung, dass man südlich des Gotthard nicht nur ein qualitativ hohes Niveau erlangt hat und teils grossartige Gewächse produziert, sondern sich auch permanent kreativ zu erneuern vermag. Neben festen Werten wurde manche neue Kreation vorgestellt. Angelo Delea trat erstmals mit seinen Gewächsen von Castello di Cantone an die Öffentlichkeit, Chiericati zeigte eine weisse Sinfonia, und bei verschiedenen Weinmachern gab es Neuheiten zu entdecken.

In der vornehmlich roten Tessiner-Weinlandschaft hat sich der Weisswein definitiv als Thema etabliert. So warteten die Produzenten mit auffallend vielen Blancs de blancs auf. Sie bestreiten einen wahren Wettlauf, wem es als erstem gelingt, ein wirklich grosses Gewächs zu kelttern. Unter den rund 20 weissen Vertretern war Adriano Kaufmanns **Sauvignon blanc** souverän, ebenso Eric Klauseners **Bianco di sera**. Als vielversprechend einzustufen sind der **Meridio** von der Familie Kopp-von der Crone sowie der **Chardonnay** von der Vitivinicola San Matteo. Vielfach zeigen sich die weissen Tessiner indessen als eher harm- oder belanglose Tropfen und befinden sich zu oft

buchstäblich auf dem Holzweg. „Weniger Holz“, lautete übrigens auch die Parole, die bei Gesprächen zwischen Weinmachern zu vernehmen war.

Freuen dürfen sich die Produzenten über ihre Rotweine: Gutes und Hervorragendes wurde präsentiert, wengleich der Jahrgang 1998 nicht den gleich homogenen Eindruck hinterliess wie der Jahrgang 1997. Im Ausnahmejahr 1997 gelangen selbst weniger versierten Weinmachern tolle Kreszenzen, mit den etwas schwierigeren 98ern profilieren sich insbesondere die Könner.

An positiven Überraschungen mangelte es dennoch keineswegs: **Lenéo** (Fratelli Corti), **Agra Riserva** (Vitivinicola Pelossi) und **Pizzorin** (Cantina Pizzorin) sind drei reinsortige Merlot-Auslesen von relativ unbekanntem Produzenten, die wir mit 16+ Punkten bewertet haben. Generell bestätigten sich die «Altmeister» mit ihren zuverlässigen Werten:

<i>Pio della Rocca</i>	<i>Adriano Kaufmann</i>	16.5
<i>Merlot Riserva</i>	<i>Tenimento dell'Ör</i>	17.0
<i>Rompidèe</i>	<i>Caverzasio/Arnaboldi</i>	17.0
<i>Tracce di Sassi</i>	<i>Werner Stucky</i>	16.5
<i>Montagna Magica</i>	<i>Daniel Huber</i>	17.5
<i>Rosso di Sera</i>	<i>Eric Klausener</i>	17.0
<i>Balino 1998</i>	<i>Kopp-von der Crone</i>	16.5
<i>Novi dal Drunpa</i>	<i>Mauro Ortelli</i>	16.5
<i>P. d. Cinghiale Riserva</i>	<i>Francesco Franchini</i>	16.0
<i>Riserva Crespera</i>	<i>Tenuta Bally & v. T.</i>	16.5
<i>Il Querceto</i>	<i>Terreni alla Maggia</i>	16.0
<i>Ampelio</i>	<i>Vinicola Carlevaro</i>	16.0
<i>Carato Riserva</i>	<i>Delea</i>	17.0
<i>Sassi Grossi (Fassmuster)</i>	<i>Gialdi</i>	16.5

Neben den edlen Selektionsweinen nicht zu vergessen sind manche klassische und superiore Rotweine, die schönen Genuss zu moderaten Preisen bieten. Erwähnung verdienen der **Rosso ticinese** (Tenimento dell'Ör), **Don Giovanni** und **Il Forno** (Valsangiacomo) und **La Carrà** (Stefano Haldemann).

Ein hochinteressantes Novum stellte Nicola Corti vor: einen opulenten Chardonnay-Passito von schwerer Süsse. Dieser Wein erhöht die Auswahl auf nunmehr vier Tessiner Süssweine von grundsätzlich verschiedener Art.

Fazit der Degustation: schöne Weine und viel Bewegung im Tessin.

MAILbox

In unserem elektronischen Briefkasten langen regelmässig Zuschriften mit Kommentaren, Fragen und Anregungen ein. Vielen Dank! Was von allgemeinem Interesse ist, veröffentlichen wir ab nun in der Rubrik **MAILbox**.

Von Uberto Valsangiacomo kam das kürzeste Mail: «Grazie Orso, ottimo foglio e bel servizio.»

Stefan Bucher vom Restaurant Lehnhof (<http://www.lehnhof.ch>) verdankte die News und fragte an: «dürfen wir diese ausdrucken und für unsere Gäste auflegen?» - Selbstverständlich. Das Ausdrucken, Auflegen und Weitergeben von ENO & ORSO im Original ist nicht nur erlaubt, sondern ausdrücklich erwünscht. Die Weiterverwendung, auch in überarbeiteter Form, bedarf der vorherigen Zustimmung des Herausgebers. Einzelne Zitate unter

Angabe der Quelle sind gestattet.

T. Biedermann warf eine Frage auf, die Sie sich vielleicht auch schon gestellt haben: «Können Sie mir die Qualitäts-Bezeichnungen z.B. Terza vite u.s.w. in Deutsch übersetzen?» - Die Qualitäts-Bezeichnungen entstammen dem ersten und einzigen Klassement von Tessiner Weinen. Es wurde vom Weinbären erstellt und ist nicht offiziell. Demnächst soll das Mäder-Klassement jedoch publik gemacht werden. Der Begriff «vite» steht für «Gewächs». Erläuterungen dazu folgen in einer kommenden Ausgabe von ENO & ORSO.

NEU IM SORTIMENT

Gleich drei neue Produzenten gesellen sich mit hervorragenden Weinen zur bereits illustren Schar von Erzeugern, die der Weinbär auf seiner Liste führt.

Die Fratelli Corti in Balerna ist ein alteingesessenes Haus, das jedoch in der Vergangenheit in keiner Weise besonders aufgefallen war. Im jungen Nicola Corti, der nach und nach die Führung im Haus übernimmt, verfügt der Betrieb über einen fähigen Oenologen und zielstrebigem Denker, dem Qualität simpel und einfach eine Verpflichtung ist. Seine wunderschöne Merlot-Auslese **Lenéo** ist ein eindrücklicher Beweis dafür, was Tessiner Merlot auf hohem Niveau sein kann. Mit 2'000 Flaschen Verfügbarkeit ist er natürlich rar, sein Preis indessen sehr bescheiden.

- **Lenéo 1998**
Ticino DOC, Merlot
Fratelli Corti **75 cl Fr. 30.00**

Einen Traumwein hat die Vitivinicola Pelossi & Co. mit dem **Agra Riserva 1998** präsentiert und gezeigt, dass man mit dem hervorragenden 1997er nicht einen Zufallstreffer gelandet, sondern die Messlatte gelegt hat. Viel konzentrierte Beerenfrucht in einem stoffig-weichen Körper bietet diese Auslese von einer 350 hohen Lage. Produktion: 600 Flaschen.

- **Agra Riserva 1998**
Ticino DOC, Merlot
Vitivinicola Pelossi **75 cl Fr. 32.00**
150 cl Mag Fr. 66.50

Endlich wieder einmal ein grossartiger Wein aus dem Sopraceneri! Die Cantina Pizzorin ist ein Kleinbetrieb in Sementina, wo seit 1991 immer bessere und bessere Weine erzeugt wurden. Auf den herrlichen 97er folgt ein ebenbürtiger 98er (Abfüllung im November), und in den Barriques schlummert ein 1999er, der alle Lügen straft, die behaupten, man hätte in diesem Jahrgang kaum Gutes keltern können.

- **Pizzorin 1997**
Ticino DOC, Merlot
Cantina Pizzorin **75 cl Fr. 36.50**

Zur Zeit sind die Produzenten- und Produktbeschreibungen in Arbeit, weshalb Sie in unserer Site vorerst nur die Artikel mit einer knappen Degustationsnotiz finden.

ZWEIMAL SILBER FÜR STEFANO HALDEMANN

Am CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS – CH 2000 wurden die Weine aus dem Schweizer Südkanton 44fach mit Anerkennung bedacht. Am reichsten fiel mit 31 Auszeichnung der Silberregen aus, Gold gab

es «nur» für vier Gewächse (zum Glück, so wird Gold nicht inflationär), während Bronze neun Weinen zuteil wurde.

Man kann von solchen Wettbewerben halten, was man will. Tendenzen gibt es immer, wo bewertet wird. Die Jury einfach als inkompetent abzutun, dürfte im gegebenen Fall schwer fallen. Die vollständige Liste der Resultate finden Sie auch im Internet unter <http://www.concours2000.ch/>.

Was den Weinbären besonders freut: **Stefano Haldemann** wurde zweimal mit Silber ausgezeichnet, für **La Carrà 1998** und **Ai Ronchetti 1998**. Damit kommt ein Kleinwinzer zu Ehren, der nicht immer mit Lob verwöhnt wurde und doch stets beharrlich seinen Weg gegangen ist. Bravo, Stefano, e avanti col carro!

WINZER DES MONATS

Die Geschichte der **Azienda vitivinicola Trapletti** begann 1992 mit 300 Fläschchen Merlot. Heute produziert der Betrieb um die 15'000 Flaschen, doch nicht allein das Volumen ist gestiegen, sondern vielmehr noch Qualität und Vielfalt. Lesen Sie diese interessante Familiengeschichte unter <http://www.orsovini.ch/resall> (im Suchgenerator TRAPLETTI wählen). Bis Ende Oktober erhalten Sie als Internet-BestellerIn drei Merlot-Gewächse zu attraktiven Sonderkonditionen:

- ❖ Coldrerio 1998
Ticino DOC, Merlot, 75 cl
für 13.90 Franken (statt 15.80)
- ❖ Prioria della Torre 1998
Ticino DOC, Merlot, 75 cl
für 19.90 Franken (statt 22.20)
- ❖ Tera Creda 1997
Ticino DOC, Merlot, 75 cl
für 22.90 Franken (statt 25.30)

Gilt nur für Bestellungen via Internet. Der Rabatt wird auf der Rechnung abgezogen.
Profitieren Sie von dieser vorteilhaften Offerte!

DAS REBJAHR 2000

Seit der Woche 38 wird im Tessin geerntet. Die rund einmonatige Schönwetterperiode begünstigte die Reifung der Trauben. Rundum äussern sich die Winzer zufrieden mit Oechslegraden und Erträgen, bloss da und dort sind die Säurewerte etwas tief.

Gestört wird das Bild einzig von einem heftigen Hagelgewitter, das am 16. Juli über Teile des Kantons hinwegzog. Die Tenuta Bally & von Teufenstein wurde zum zweiten Mal in diesem Jahr heimgesucht! Reb- und Kellermeister Christian Krebs dazu: «Ich habe noch nie eine so ruhige Ernte erlebt. Etwa 25 Leute lesen und söndern draussen die Trauben und bringen mir pro Tag knapp 2 Tonnen in den Keller.»

Ambitionierte Betriebe lassen die Trauben noch hängen und planen die Lese für die Woche 40 oder sogar 41. Wenn die Wettergötter mitspielen, werden sie den Stoff ernten, aus dem Traumweine gemacht werden.

Der Weinbär war bereits in einigen Kellern und hat erste Moste und Jungweine degustiert. Tiefe Farben

und reiche Fruchtaromen sind die Regel. Als erste Impression lässt sich sagen, dass 2000 das Zeug zu einem Super-Jahrgang hat.

VERFÜGBAR

Eine gute Nachricht für alle LiebhaberInnen von Montis superbem Weissen: wir konnten nochmals eine Partie einkellern. Greifen Sie zu!

- **Bianco di Cademario 1999**
Bianco ticinese DOC, Monti, 75 cl, Fr. 31.60

Eingetroffen ist auch Örs Riserva, auf die viele von Ihnen ungeduldig gewartet haben. Der abgefüllte Wein übertrifft sogar noch unsere Erwartungen. Er ist reich an feinkörnigem Tannin und voll tiefgründiger Aromen, er offenbart neben Intensität grosse Harmonie, Eleganz und Anmut. Leider ist das Gewächs rar. Erfreulich dagegen: der Preis ist gleich geblieben.

- **Merlot Riserva 1998**
Ticino DOC, Tenimento dell'Ör, 75 cl, Fr. 41.00

Von Angelo Delea ist ein weiterer Carato Riserva greifbar. Der tiefdunkle Nektar aus dem Sopraceneri gehört zu den Tessiner Spitzenreitern und bringt geballte Frucht in einem wohlgeformten Körper. Auch diese Kreszenz ist gesucht, was sich in einem merklichen Preisanstieg niederschlägt.

- **Carato Riserva 1997**
Ticino DOC, Merlot, Delea, 75 cl, Fr. 56.50

Nach 1991 und 1993 ist der 98er Francesco Franchinis dritte Riserva, ein dichter, konzentrierter Wein mit betörendem Amarenen-Geschmack und edlen Holznoten. Der fleischige Körper ist getragen von saftiger Säure, die dem Wein ein langes Leben verspricht (10 Jahre). Von diesem Gewächs stehen verschwindend wenige Flaschen zur Verfügung, weshalb es bei den Zuteilungen wohl oder übel Beschränkungen geben wird.

- **Poggio del Cinghiale Riserva 1998**
Ticino DOC, Merlot, Franchini, 75 cl, Fr. 35.00

GLOSSARIUM

Weinbär = Urs Mäder, Gründer und Inhaber der *Cantina dell'Orso, Ascona*

oenologische Wundertüte Tessin = reale Definition der Weinbauregion Tessin

Tessin – Das glückliche Ende der Schweiz = emotionale Definition der Südschweiz

GEU = Grosser elektronischer Unfall

grosses Bärenwort = treuherzige Beteuerung

DIE NÄCHSTE NUMMER

ENO & ORSO 11/2000 erscheint in der Woche 44.

Impressum:

Eno & Orso: 1. Jahrgang, 5. 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.

© Oktober 2000 by *Cantina dell'Orso*