

DIE STILLE SENSATION*Cari Amici del Vino,*

in einer Zeit, wo vor allem fehlbare Vertreter der Südschweizer Justiz Schlagzeilen machen, mögen sich die Taten der Tessiner Weinproduzenten geradezu langweilig ausnehmen: keine Skandale, keine Konkurrenzen, keine Schlammschlachten, sondern einfach beharrliches Streben, um die Weine des viertgrössten Anbaugebietes der Schweiz besser und besser zu machen. Natürlich gibt es Schattenseiten, Zwist und einige schwarze Schafe, doch die positiven Kräfte überwiegen. Der Weinbau präsentiert sich als vitaler Sektor und ist letztlich integer und gesund.

Vom Rest der Welt wird dies kaum wahrgenommen. Zwar gelten die Tessiner Rotweine in Fachkreisen heute unbestritten als die besten der Schweiz, doch das Interesse daran ist gemessen an den vollbrachten Leistungen beinahe deprimierend gering. Das Nord-Süd-Gefälle äussert sich im Tessin eben in besonders grober Weise. Um es provozierend zu formulieren: von Norden kommen die Ratio, die guten Leute mit Geld und, was für den Rebbau besonders wichtig ist, das gute Wetter; aus dem Süden kommt alles Schlechte: Chaos, illegale Einwanderer, Fluchtgelder und – Schlechtwetter. All das indentifiziert sich just in jenem Kanton, der für den Norden bloss ein Anhängsel und mit den Augen des Südens betrachtet ein Brückenkopf der nördlichen Hemisphäre ist.

Mit der Wirklichkeit der Winzer und Kellermeister haben nur die klimatischen Bedingungen etwas zu tun. Und das Ignoriertwerden. Es braucht in der Tat eine

gehörige Portion Mut, um ausgerechnet in der kulturellen, politischen und wirtschaftlichen Abgeschiedenheit des Tessins Wein zu erzeugen. Wenn es einigen zugewanderten Deutschschweizern gelungen ist, mit ihren hervorragenden Gewächsen Furore zu machen, kommt dies nur einer winzigen Bresche gleich. Und dass einige grössere Produzenten sich durchzusetzen vermochten, ist eher Ausdruck von Marktlogik als eines wirklich erhöhten Zuspruchs. Die Teilerfolge sind trügerisch. Tausende Touristen, die den Löwenanteil der Produktion konsumieren, nehmen die Weine bislang nicht im gleichen Masse ernst wie die Produkte anderer Herkunft.

Um so mehr Respekt gebührt all jenen, die sich dennoch dem Weinmachen verschreiben. Sie schaffen die Sensation im önologischen Niemandsland, fest vertrauend darauf, dass gute Leistung irgendwann auch zu Anerkennung führen müsse. Mit dieser Idee wagen sich immer mehr Weinmacher aus Berufung als neue Anbieter in den Markt. Namen wie Canepa, Trapletti oder Cormano kommen zaghaft ins Gespräch, andere wie Pizzorini, Mondò oder Cattaneo gelten höchstens lokal etwas und harren ihrer Entdeckung.

Hartnäckig wie Sekundenkleber haftet den Südschweizern das Image von «Ferienwein-Produzenten» an. Doch was sie in Flaschen füllen, verdient mehr und anders wahrgenommen zu werden. Dafür braucht es keine Königsmacher. Auch Chauvinismus ist kaum hilfreich. Ein Quentchen Neugierde von Menschen, die gerne guten Wein trinken, wäre bereits viel.

Con un cordiale «Salute!»

Ihr Weinbär

TROST AUS ÖSTERREICH

Die Nachricht von den schweren Hagelgewittern hat unsere Leser kaum erschüttert. Einzig Waltraud Neubauer (Name von der Redaktion *nicht* geändert) mailte aus Graz: '... auch bei uns hat am wochende im burgenland – region um mörbisch – ein hagel die weinerte für 2000 überflüssig gemacht. aber der 99-wein ist sehr gut geraten, vor allem der rote.'

BY THE GLASS IN NYC

In New York werden Tessiner glasweise ausgeschenkt. Zu den Favoriten gehört der Bianco Rovere von Guido Brivio. Sommelier Eric Espuny vom Le Bernardin bringt die Vorteile dieses weissen Merlot auf den Punkt: er hat die Farbe und die Textur eines guten Chardonnay, doch er endet besser und passt besser zur Küche, die wir in unserem Restaurant anbieten. Auf seiner Weinkarte steht der Bianco Rovere mit \$15 pro Glas.

FESTA DEL VINO

Bereits vor der Ernte wird das erste Weinfest gefeiert. In Biasca finden vom 6. - 9. September verschiedene Anlässe rund um den Wein statt, unter anderem eine Degustation der Weinfreunde Bellinzona e Valli und eine Tafelrunde mit Degustation regionaler Gewächse des Jahrgangs 1999.

Weitere Auskünfte erhalten Sie beim Ente turistico Biasca e Rivera, ++41 91/862 33 27.

AB SOFORT VERFÜGBAR...

Tessiner Weine gelangen entsprechend der lateinischen Mentalität nach völlig individuellen Fahrplänen in den Verkauf. Während noch nicht einmal alle 97er herausgekommen sind, kann der Weinbär bei gewissen 98ern nur mehr «ausverkauft» stöhnen, gleichzeitig werden verschiedene 99er bereits angeboten. Mit einer Harmonisierung beim Herauskommen der Jahrgänge ist auch in absehbarer Zeit nicht zu rechnen.

Da wir diesen Rhythmus logistisch nicht überbrücken können, nehmen wir keinerlei Reservierungen entgegen. Sobald ein Produkt erhältlich ist, kündigen wir dies in *ENO & ORSO* an und teilen dann nach der Regel «first come, first serve» zu. Natürlich gelten bei den Raritäten, die Sie am Symbol ® erkennen, die üblichen Spielregeln. Rufen Sie uns bitte bei Interesse an solchen Gewächsen immer an, damit wir Ihnen sofort eine verbindliche Antwort bezüglich der Verfügbarkeit geben können. Übrigens lohnt sich Ihr Anruf auf jeden Fall, denn oft sind kurzfristig weitere Spezialitäten oder exklusive Neuheiten eingelangt, mit denen wir Sie überraschen können.

Seit dem Versand unserer Preisliste im Juli sind nun von diversen Weinen die Folgejahrgänge lieferbar. Die Liste umfasst folgende 14 Gewächse:

- **Chardonnay 1998**
Ticino DOC, Tenimento dell'Ör, 75 cl Fr. 27.00
- **Granito 1999** **Spitzenklasse!**
Bianco ticinese, Tenimento dell'Ör, 75 cl Fr. 27.00

| | |
|--|-----------|
| ▪ Donnay 1999 Bianco ticinese, Guido Brivio, 75 cl | Fr. 28.30 |
| ▪ Merlot bianco 1999 Ticino DOC, Matteo Canepa, 75 cl | Fr. 17.40 |
| ▪ Tenero 1997 Ticino DOC, Merlot, La Cappellacci, 75 cl | Fr. 25.30 |
| ▪ Tre Terre 1998 Ticino DOC, Merlot, Caverzasio/Arnaboldi, 75 cl | Fr. 20.50 |
| ▪ Enoteca Convento 1998 Ticino DOC, Merlot, Chiericati, 75 cl | Fr. 17.10 |
| ▪ Morbio Inferiore 1998 Ticino DOC, Merlot, Giuliano Cormano, 75 cl | Fr. 31.00 |
| ▪ Mercote 1997 Geheimtipp! Ticino DOC, Merlot, Cantina Cremona, 75 cl | Fr. 32.00 |
| ▪ Tenuta Montalbano 1998 Ticino DOC, Merlot, Cantina Sociale Mendrisio, 75 cl | Fr. 15.60 |
| ▪ Il Castagneto 1999 Ticino DOC, Chardonnay, Terreni alla Maggia, 75 cl | Fr. 22.00 |
| ▪ Coldrerio 1998 Ticino DOC, Merlot, Tenuta Trapletti, 75 cl | Fr. 15.80 |
| ▪ Cuvée Speciale 1998 Ticino DOC, Merlot, Valsangiacomo, 75 cl | Fr. 19.00 |
| ▪ Il Forno 1998 Spezialität! Ticino DOC, Cabernet franc, Valsangiacomo, 75 cl | Fr. 22.50 |

... UND NEU IM SORTIMENT

Seit etwas über einem Jahr haben wir vermehrt nach einfacheren Weinen gesucht; Trinkweine eben, die Freude für einen ansprechenden Preis bieten. So haben wir Ihnen nach und nach den Montalbano, den Miro, den Genestrerio und weitere präsentiert. Neu bieten wir Ihnen den Riserva di Bacco an, einen sehr gelungenen «Spaghetti-Wein» mit einem äusserst verträglichen Preis. Für nur 14 Franken kommen Sie in den Genuss dieses sauberen, fruchtigen Merlot. Ganz nebenbei gesagt ist er der erste Wein in unserem Sortiment mit Viti-Siegel – jenem Gütezeichen, auf das der Weinbär nicht zwingend grosse Stücke hält. Sie wissen ja: die Ausnahme bestätigt die Regel.

- **Riserva di Bacco 1998**
Ticino DOC, Merlot
Valsangiacomo 75 cl Fr. 14.00

Zwei besondere Neuheiten können wir allen Grappa-Liebhabern empfehlen:

Ein nobles Destillat ist die Grappa Sassi Grossi, vom Trester des gleichnamigen Spitzenweines gebrannt und dementsprechend rar. Angekündigt war der Brand bereits in unserer Liste, doch erhältlich ist er erst seit Ende August. Wer der Meinung ist, dass reiner Merlot-Trester nicht sonderlich ergiebig sei, wird jetzt vom Gegenteil überzeugt.

- **Sassi Grossi**
Grappa ticinese di Merlot
Gialdi 50 cl Fr. 46.00

Eine weitere Grappa-Spezialität der Spitzenklasse kommt einmal mehr aus dem Hause Valsangiacomo. Die Trester des Cabernet franc wurden kunstvoll zu einer feinwürzigen Grappa mit Frucht- und Blumen-Anklängen destilliert.

- **Quintessenza**
Grappa ticinese di Cabernet
Valsangiacomo 70 cl Fr. 47.40

DAS REBJAHR 2000

Der Farbumschlag nahm dieses Jahr fast vier Wochen in Anspruch, ein Phänomen, das sich die Winzer nicht erklären können. Seit der Woche 34 sind die Trauben

endlich überall blau, und das traumhafte Wetter der zweiten Augushälfte begünstigte die Reifung dermassen, dass da und dort bereits ungefähre Erntetermine genannt werden. Sofern das Wetter mitspielt, will man in gewissen Lagen im Norden wie im Süden nach der Monatsmitte mit der Lese beginnen.

Ganz anders präsentiert sich die Lage in den vom Juli-Hagel betroffenen Zonen. Wo das Blattwerk geschädigt oder gar vernichtet wurde, beträgt der Vegetations-Rückstand zwei bis vier Wochen. Dort ist also frühestens mit dem Erntebeginn ab Anfang Oktober zu rechnen. Viele Winzer wollen denn noch gar nichts zur Lese sagen; zu weit sei man noch davon entfernt, und zu viel könne bis dahin noch passieren...

WINZER DES MONATS

Guido Brivio ist einer der Senkrechtstarter der Tessiner Weinmacher-Szene. Seit der Übernahme der Vineria Valli im Jahre 1989 hat er ein Feuerwerk an Einfällen in verblüffende Weine umgesetzt, acht Kreszenzen von modernem Stil zählt sein Angebot. Lesen Sie seine Story unter <http://www.wine-online.ch/Cantina/resall> (im Suchgenerator BRIVIO wählen). Bis Ende Monat erhalten Sie als Internet-BestellerIn vier seiner Gewächse zu attraktiven Sonderkonditionen:

- ❖ **La Contrada 1999**
Ticino DOC, Bianco di Uve Merlot, 75 cl
für **14.90 Franken** (statt 16.70)
- ❖ **Gran Rosé 1999**
Ticino DOC, Rosato di Uve Merlot, 75 cl
für **14.50 Franken** (statt 16.10)
- ❖ **Baiocco 1998**
Ticino DOC, Merlot, 75 cl
für **15.50 Franken** (statt 17.20)
- ❖ **Donnay 1999**
Bianco ticinese, Chardonnay-Bianco di Pinot, 75 cl
für **24.90 Franken** (statt 28.30)

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

Profitieren Sie von dieser vorteilhaften Offerte!

VINUM IM TESSIN

Vergangene Woche durchstreifte Vinum-Redaktor Thomas Vaterlaus begleitet von Fotograf Hans-Peter Siffert während zwei Tagen den Tessin. Neben Keller- und Rebberg-Besuchen wurde ausgiebig degustiert – vornehmlich neue Weinkreationen. Was die beiden Journalisten dabei entdeckt haben, wird in der Vinum-Ausgabe November veröffentlicht.

DIE NÄCHSTE NUMMER

ENO & ORSO 10/2000 erscheint in der Woche 40.

Impressum:

Eno & Orso: 1. Jahrgang, 4. 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.
© September 2000 by Cantina dell'Orso