

UNCLE SAM'S WEINDIKTAT

Am 4. Juli begingen die USA ihren 214. Nationalfeiertag. Ein guter Anlass, einmal über deren Einfluss auf unser täglich Glas Wein nachzudenken.

Cari Amici del Vino

«Wir wissen, wie ein guter Wein schmeckt. Dazu gehören Reife, Frucht, Konzentration, passende Röstaromen und Eleganz.» Der das unumwunden ausspricht, ist kein Geringerer als Thomas Matthews, Chefredaktor der weltmächtigen Zeitschrift «Wine Spectator». Um keinen Zweifel offen zu lassen, fügt er noch an: «Dieser Stil wurde in Kalifornien geboren.»

Das sind deutliche Worte. Allerdings besagen sie keineswegs, wie ein guter Wein mundet, sondern wie er zu munden *hat*. Es handelt sich um eine Anweisung zur Gefälligkeit, eine gebieterische Geste gegenüber Produzenten. Damit ist ferner klargestellt, dass es für die Erzeugung guten Weins ein Rezept gibt, und selbiges ist eine amerikanische Errungenschaft.

Wie wohl muss es da den europäischen Weinmachern ums Herz werden. Erleichtert um die Bürde des Historischen können sie endlich die Verantwortung für guten Wein auf dieser Welt an das Volk delegieren, das sich auf jeder Ebene durch besseres Wissen hervortut. Vorbei die Mühe, einem Terroir Typizität und Ausdruck abzurufen, da wird eine Typologie propagiert, die sich auf die rein physische Wahrnehmung beschränkt. Per Dekret wird die Vorgabe zum Synonym für Qualität und deren Einhaltung mit Argusaugen überwacht. Was sich davon unterscheidet, fällt dem Verdikt des Mangelhaften zum Opfer. Dies zeugt mehr von jener Mentalität, die ein Thema nur aus der Position der Dominanz angehen kann, als von tieferer Kenntnis der Materie.

Selbst begründeten Einwänden macht Matthews mit einem bestechenden Argument den Garaus: «Die Qualität kommt stets vor der Tradition.» Er formuliert, als widersprüche das eine dem andern, und die Produzenten spüren. So kommt es, dass Sizilianer, Südfranzosen, spanische Insulaner und Magyaren, um nur einige gehätschelte Aufsteiger der alten Welt zu nennen, plötzlich Weine hervorzaubern, die ebensogut aus Sonstwo stammen könnten. Was übrigbleibt, ist ein standardisiertes Genre ausserhalb der Tradition.

Einspruch! Ich verwehre mich mit aller Deutlichkeit gegen diesen oenologischen Imperialismus. Ich spreche (verzeihen Sie die pauschalisierende Bezeichnung) den Amerikanern die Kompetenz ab,

über die Frage befinden zu können. Ein Volk, dessen kulturelle Höchstleistung in der Einebnung alles Unterschiedlichen gipfelt, ist nicht zwingend berufen, gültige Aussagen über die kulturellen Errungenschaften anderer zu machen.

Auf der praktischen Seite bestehe ich auf meiner Freiheit, den vorgegebenen Stil nicht so toll zu finden. Der gute Wein nach Matthew'scher Definition ist nämlich kugelförmig (Reife), sirupsüß (Frucht), üppig bis klotzig (Konzentration), sehr holzgeprägt (Röstaromen) und unverbindlich (Eleganz), eigentlich ein aufdringlicher Geselle, der sich ausgerechnet dann davonestiehlt, wenn es darum geht, noch eine Dimension über das Vordergründige hinaus zu zeigen.

Nachgerade Verheerendes richten solche Kreszenzen an. Worin, bitte, liegt der Genuss, wenn ein Rebensaft mich usurpiert? Ich möchte mir die Welt lieber nicht ausmalen, in der es nur noch diese präpotenten Weine gibt, die fett über meine Zunge watscheln, sich darauf hocken oder gar kleben, meine empfindlichen olfaktorischen Nerven mit Aromen vollbomben und meinen Gaumen so verschüttet hinterlassen, dass für die nächsten Stunden gar nichts mehr geht. Mein Mund ist kein militärisches Testgelände und kein Zwergstaat, den man im Handstreich okupiert. Ich brauche weder schwarze Tinte noch barocke Fenster im Glas, ich verzichte gerne auf prozentschwangere Opulenz und sonstige Rekorde. Was mir gefällt, ist nicht so sehr das Verblüffende, sondern das Differenzierte. Ich mag komplexe Weine, solche mit Finesse, Tiefgang, Anmut, Klasse.

Es ist unmöglich, einen Mann, der es selbst in einem ferienlosen Schaltjahr an jedem Arbeitstag auf 46 Weinproben bringt, als Ignoranten zu brandmarken. Vielmehr ist er ein Zyniker. Er masst sich an, seinen Geschmack zur Elle zu machen. Er erhebt einen singulären amerikanischen Trend zum Stil, erklärt ihn für global verbindlich und bezeichnet diese Mogelpackung als qualitativen Anspruch.

Zu vielen hat dieses krasse Gebahren die Sprache verschlagen, und mancher Weinmacher ist bereits von seinem Weg abgerückt, um drohender Schelte und somit wirtschaftlichem Schaden zu entgehen. Dabei gibt es sie, die klärende Antwort! Stil ist stets ein qualitatives Merkmal, das aus der Geschichte erwächst, und Klasse ist keine Laune, sondern eine Blüte der Traditionen. Kurzum: Qualität ist keine Mode. In einigen Jahrhunderten wird man das vielleicht auch in Herrn Matthew's Land begreifen.

Con un cordiale «Salute!»

Ihr Weinbär

WINZER DES MONATS

Der Winzer des Monats ist einer, der Werbung schon lange nicht mehr nötig hat. Auch sind seine Weine chronisch ausverkauft. Doch um all unsere LeserInnen zu trösten, die nicht in die Ferien verreisen können, bieten wir einen Wein von **Christian Zündel** zum Sympathiepreis für Daheimgebliebene an. Unter <http://www.orsovini.ch/resall> finden Sie den aktuellen

Beschrieb über den Ausnahme-Winzer (im Suchgenerator **ZÜNDEL** wählen). Das Angebot ist limitiert auf 3 Flaschen pro BestellerIn und läuft nur bis zum 31. Juli.

❖ **terraferma 1999**

Merlot barrique

Vino da tavola della Svizzera italiana, 75 cl

für **31.– Franken** (statt 35.00)

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

FASSPROBEN 2000

Bei verschiedenen Kellerbesuchen konnte der Weinbär einen vertieften Eindruck des Jahrgangs 2000 gewinnen. Die Jungweine zeigen über das gesamte Herkunftsgebiet hinweg ein hohes Niveau.

Daniel Huber darf sich über eine traumhafte *Montagna Magica* freuen: viel Struktur, eingebettet in einen wohlgeformten Körper und gekleidet mit noble Stoff. Aromenreichtum und Eleganz tun ein Übriges, zweifellos die stärkste Auslese seit 1990. Und die anderen Weine? Die Menge ist im Verhältnis zu den 5 ha in Ertrag stehenden Reben verschwindend klein. Einen *Ronco di Persico* wird es gar nicht geben, dafür einen fruchtbetonten, tief sauberen *Fustoquattro*. Der *San Giorgio* zeigt Schmelz und Geschmeidigkeit und einen verführerischen, sensiblen Aromenreichtum. Herausstechend ist schliesslich ein Barrique *Pinot noir* mit betörendem Fruchtbouquet und viel rotbeerigen Aromen...

Christian Zündel hat enorm tieffarbige und durchwegs gehaltvolle Weine in den Fässern. Ob weiss oder rot, die Gewächse haben viel Stoff und viel Fruchextrakt, sie sind dicht und zugleich äusserst anmutig, verfügen über Rundheit, ohne jedoch satt oder gar drall zu wirken. Ein Keller voll intensiver Raffinesse, so lässt sich der Eindruck am treffendsten umschreiben. Die Menge fiel infolge des fatalen Hagels vom 4. Juli 2000 so tief aus, dass Zündel auch einen Wein aus zugekauften Trauben gekeltert hat; Näheres dazu in einer späteren Ausgabe.

Mehr Glück hatte die **Familie Kopp-von der Crone**. Bei höchster Qualität konnte eine schöne Menge eingefahren werden. Alle Weine, der Cru *Gorla*, die Auslese *Balino* wie auch der weisse *Meridio* zeigen eine konzentrierte Fruchtcharakteristik, süsse Extrakte und den typischen handfesten Stil. Erneut reifen sehr reale Kreszenzen heran, denen es aber in keiner Weise an Finesse und Komplexität mangelt. Wie Ueli Kopp dazu ausführt, konnten die Erträge im sechsten Produktionsjahr auf einem idealen Niveau eingependelt werden. Bei 500 g/m² für die Auslese werden Assoziationen wach – Bordeaux lässt grüssen.

Ein Glanzlicht im Süden: der *Rubro*. Was da auf die Welt zukommt, wertet **Cesare Valsangiacomo** als ein Geschenk der Natur, das in einem Weinmacherleben nur einmal vorkommt. Ausladende Aromatik, vollreife Gerbstoffe, Volumen und ausgezeichnete Säurewerte sind nur einige der Kriterien, die einen grossen Wein definieren. Der *Rubro* wurde denn auch bereits im Subskriptionsverfahren zugeteilt, um frühzeitig klare Verhältnisse zu schaffen. Kurz gesagt: mit dem 2000er kann sich der «padrone» ein Denkmal setzen.

Auch der Norden bestätigt das hohe Niveau des Jahrgangs. Mehrere Proben bei **Gialdi** geben Anlass zu heller Freude. Um nicht die ganze Litanei jedes einzelnen Weins durchzubeten, sei hier nur auf einige relevante Umstände hingewiesen. Die Weissweine, die im März noch schwächlich wirkten, haben merklich zugelegt. Bei den Roten fallen bereits die Viti-Weine durch tiefe Farben, reiche Fruchtigkeit und artiges Benehmen am Gaumen auf. Ein repräsentatives Beispiel für die zu erwartende Qualität ist der *Biasca*

Premium, erinnert er doch bereits im Stahltank an den herrlichen 1991er, verfügt jedoch über mehr Grazie. Der Gesamteindruck lässt sich in knappen Worten auf einen Nenner bringen: Gialdis 2000er Merlotweine sind verführerischer als in anderen Jahrgängen, ohne ihre Herkunft und ihren Charakter zu verleugnen.

DIE WEINWISSE ZUM 2000er

In der Juni-Ausgabe wertet René Gabriel die 2000er-Tessiner zwischen 16 und 19 Punkten. Tiefste Note ist die 15/20 für einen klassischen Merlot der Genossenschaft Mendrisio.

Die tieffarbenen Kreszenzen stiessen offensichtlich auf die Gegenliebe des beredten WeinWissers. Gabriel beurteilt die Weine als kräftig und lagerfähig und fand manche schmeichelhafte Formulierung. Er rät, sich frühzeitig um die Besten zu bemühen, da es schwierig sein werde, an die begehrten Tropfen zu kommen.

DAS REBJAHR 2001

Wenn man auch über den klimatisch sprunghaften Jahresanfang mit Recht klagen durfte, erweist sich ein pauschales Abqualifizieren des ersten Semesters als unhaltbar. Mit 75 Schönwettertagen fällt die Bilanz nicht allzu übel aus, 22 schöne Tage fielen allein in den Monat Juni.

Die Blüte ist nunmehr definitiv abgeschlossen. Zu schaffen machten allenfalls die kühlen und oftmals kalten Nächte zwischen dem 20. Mai und dem 30. Juni. Die Umfrage bei den Winzern liess keinerlei Tendenz offenbar werden. Problemlos, verrieselt, sehr gut, scheusslich, mittelprächtig, langwierig; kaum ein möglicher Kommentar wurde ausgelassen. Unsere Besuche in den Reben verstärkten die völlig uneinheitliche Impression. Über fünf Wochen Blüteperiode sind tatsächlich eine überaus lange Zeitspanne. Der Behang ist dennoch reichlich. Jetzt geht es vielerorts darum, überzählige Rispen auszubrechen und den Ertrag zu regulieren. Wo die Blüte ungünstig verlief, hat die Natur diese Arbeit bereits getan.

Von Norden bis Süden ist der Wuchs kräftig, hohe Laubwände stellen die Regel dar. Dies bestätigt sich gerade auch in Lagen über 400 m. Die Krankheiten halten sich im Rahmen, obschon die Bedingungen für Pilzbefall geradezu ideal waren und noch sind. 21 fitosanitäre Bulletins sind ein klarer Hinweis darauf – und haben sich folglich als nützlich erweisen.

Fazit zur Halbzeit: die Aussichten auf ein gutes Jahr sind absolut intakt.

NEUE ETIKETTE

Nach 12 Jahren erhält Brivios Riflessi d'Epoca einen neuen Look.

Speziell in den ausländischen Märkten wären kräftige Farben ein Nachteil, weshalb man der Etikette ein diskretes Lifting verpasst habe: abgeschnittene Ecken und eine dezentere Farbgebung. Damit fügt sich der

Riflessi nun in die allgemeine Linie des Hauses ein. Übrigens soll auch der Donnay angepasst werden. Die «cicciona» (= Dicke), wie die Flasche im Champagner-Format auch genannt wird, soll verschwinden. Nur der Bianco Rovere wird sein besonderes Äusseres behalten.

STRADA DEL VINO

Seit einiger Zeit sind Ticinowine/Proviti und Ticino Tursimo mit der Ausarbeitung einer Strasse des Weins beschäftigt. Wie Ticinowine-Präsident Guido Brivio anlässlich eines Treffens von Sommeliers und ATNVV erklärte, soll das Projekt bis Ende Jahr beschlussfähig gemacht werden.

Das Interesse, als Posten auf der Tessiner Weinroute zu figurieren, ist natürlich gross, bedeutet doch die Nennung als Anlaufpunkt eine nicht zu unterschätzende Kanalisierung potentieller Kunden. Brivio präzisierte dazu explizit, dass aufgrund seriöser Parameter entschieden werde, wer ins Programm dieser offiziösen Wegstrecke aufgenommen werde. Unter anderem sei dafür ausschlaggebend, ob ein Weinbaubetrieb über Infrastrukturen zum Empfang von Gästen verfüge, ob ein Restaurant mit Tessinern gut bestückt sei und einen professionellen Weinservice sicherstelle oder ob eine Weinhandlung fachkundige und imagefördernde Beratung biete.

ESSIG

Wie in der Mai-Ausgabe angetönt, wollten wir einen konkreten Beitrag zum Thema nachliefern. Hier ist er.

Le «Delizie dell'Orso» sind um zwei Bio-Kräuteressige ergänzt worden, einen weissen und einen roten, beide auf Americano-Basis. Neu hinzu kam ferner ein Bio-Kräutersalz.

Das aktuelle Angebot:

Aceto rosso alle erbe, BIO	50 cl	Fr. 15.–
Aceto bianco alle erbe, BIO	50 cl	Fr. 15.–
Aceto al timo selvatico	50 cl	Fr. 15.–
Aceto di miele	50 cl	Fr. 15.–
Sale alle erbe, BIO	100 g	Fr. 8.–
Miele di Castagno	500 g	Fr. 14.–
Miele di Robinia	500 g	Fr. 15.–

50 JAHRE CHIERICATI

Am 7. Juni lud Angelo Cavalli nach Bellinzona an die via Convento zur Feier des 50 Jahre Jubiläums des Hauses.

Zwar hätte er den Anlass bereits früher durchführen können – die Gründung der Chiericati vini erfolgte 1950 –, doch Cavalli blieb sich treu: erst die grosse Arbeit, dann die Feinarbeit, dann erst das Vergnügen. Der neue Kelterungskeller mit fünf topmodernen Bordeaux-Vinifikatoren sowie die neue «Barriquaia» mit über 100 Fässern und auch der neue unübersehbar gestaltete Mercedes-Lastwagen mussten fertig sein, um sich der illustren Gästeschar zu präsentieren.

Nachdem die Chiericati Weine viele treue Liebhaber gefunden haben und in manchen Publikationen lobend erwähnt sind, reizt Cavalli nur noch eines: die stetige Verbesserung der Qualität. Darauf setzt er und in diese Überzeugung investiert er erhebliche Mittel. Flankiert von Ehefrau Lina und Tochter Bruna, die den Betrieb dereinst übernehmen wird, empfing ein strahlender und sichtlich geehrter Cavalli die Gäste. Seine Freude formulierte er gegenüber ENO & ORSO so: «Alle, die ich eingeladen habe, sind gekommen. Das ist für mich die schönste Anerkennung.»

RUBRO VERTIKAL

Anlässlich der «Cantine aperte» veranstaltete das Haus Valsangiacomo am 16. Juni eine Rubro-Vertikale.

1988 bis 1998 minus 1992 = zehn Jahrgänge. Verschiedene kompetente Degustatoren hatten das Vergnügen dabeizusein, – und ein Vergnügen war die Vertikale wahrlich. Stellvertretend seien die Kommentare von Jean Crettenand, der allseits geachteten Degustatoren-Kapazität aus Changins, wiedergegeben. Seine Notizen und insbesondere die Schlussfolgerung bestätigen, dass der Rubro sein hohes Ansehen verdient.

1998	Farbe Bouquet Geschmack	i.o. sehr typisch, brillant harmonisch, weiche, elegante Tannine, Versprechen mit Charakter
1997	Farbe Bouquet Geschmack	i.o. intensiv, mit virilen Noten aristokratisch, tannisch, gewichtig, versprechend
1996	Farbe Bouquet Geschmack	Ansätze von Reife, leicht ziegelrot Verschlossen, leichtes CO2, fruchtig, interessant, bereit zum Trinken, dekantieren
1995	Farbe Bouquet Geschmack	i.o. brillant und tief ausgezeichnet, aristokratisch noble Tanine, komplex, grosses Versprechen
1994	Farbe Bouquet Geschmack	i.o. aristokratisch, weich angenehm, reif, bereit zum Trinken
1993	Farbe Bouquet Geschmack	gefällig i.o. Komplexe, schöne Aromen Volle Tannine mit Reserve, hält gut und verspricht noch
1991	Farbe Bouquet Geschmack	Reif, leichtes Ziegelrot Aromen von reifen Früchten geschlossen fruchtig, zum Trinken bereit, dekantieren
1990	Farbe Bouquet Geschmack	i.o. schön äusserst komplex sehr gut gehalten, komplex, Tannine in Reserve, noch bemerkenswertes Potential

1989	Farbe Bouquet Geschmack	Schön, i.o. Aristokratisch, gut, tannisch elegant+, lebhaft, in einem sehr positiven Moment (Pomerol)
1988	Farbe Bouquet Geschmack	Schöne Farben, leicht ins Ziegelrot Fruchtig, reich, noch etwas verschlossen Harmonisch und fruchtig, präsentiert sich in einem guten Moment.

Schlussfolgerungen:

Grosse Professionalität im Weinbau und in der Oenologie.

Generell sind die Strukturen sehr in Ordnung, dem Jahrgang entsprechend. Grosser oenologischer Respekt der Trauben.

J. Crettenand, Juni 2001

BESCHIEDENER ERFOLG

Der Tag der offenen Keller löst zu wenig Echo aus. Viele Produzenten beteiligten sich nicht an der Veranstaltung, und die Besucherzahlen blieben tief.

Wie dem Protokoll der letzten Sitzung des Weinhändlerverbandes zu entnehmen ist, wird der Erfolg der Cantine aperte als «discreto» eingestuft. Diese Einschätzung deckt sich mit Aussagen anderer Teilnehmer. Verschiedene Produzenten bringen es ohne Umschweife auf den Punkt: Ausser Spesen nichts gewesen. Eine erste Reaktion ist nun, durch eine Umfrage in Erfahrung zu bringen, wie der Anlass attraktiver gestaltet werden könnte.

MAILbox

Können Sie mir etwas über die Qualität der Jahrgänge 1997, 1998, 1999 für die Tessiner Merlotweine sagen? Wie gut/gross waren die einzelnen Jahrgänge? Wie lagerfähig sind die Weine der einzelnen Jahrgänge (für Top-Weine wie z.B. Sassi Grossi, Topazio, oder Montagna Magica)?

Thomas C. Weissmann

Wir können. Generell gilt, dass die Jahrgänge infolge guten Rebbaus, fähiger Kellermeister und moderner Kelterungsmethoden qualitativ homogener geworden sind. Dennoch gibt es Kontraste, die reizvolle und spannende Unterschiede zwischen den Jahrgängen schaffen.

1997 Ein toller Jahrgang, zugängliche Weine mit satter Frucht und Schmelz sind die Regel. Man musste sich geradezu anstrengen, um einen Wein zu verpatzen. Top-Weine auf höchstem Niveau. Die Strukturen zeichnen sich durch grosse Harmonie aus. Die Evolution ist eher schnell, weshalb wir den allgemeinen Horizont im Gegensatz zu früheren Beurteilungen auf 2005 vorverschieben.

1998 Ein gutes, aber kein einfaches Jahr, in dem sich die Spreu vom Weizen scheidet. Weniger

bedarfte Kellermeister fielen zurück, die besten steigerten sich noch. Die Weine sind feinkörnig, mit dezenter Frucht sowie Aromen aus der braunen Gruppe (Leder, Erde Tabak). Die Spitze bestätigt sich als solche mit kompakten Gewächsen von grosser Komplexität. Trinkempfehlung: 2003 - 2008.

1999 Schonungslos gesagt ein mittelprächtiges Jahr. Die Weinmacher haben gut reagiert und in vielen Fällen auf das Abfüllen der Auslesen verzichtet. Davon profitieren die Zweitweine ganz gewaltig, sie sind überdurchschnittlich ausgefallen und stellen die eigentliche Top-Klasse dar: mittelgewichtige Weine mit mehrheitlich beerigen Aromen und spürbarer Säure. Vorteil: die Weine sind trinkreif und bis 2006 ein helles Vergügen. Drei Preis/Leistungs-Tipps: Sottobosco (Fr. 35.-), Prioria della Torre (Fr. 25.80) und Muscino (Fr. 22.60).

GUTE NOTEN FÜR 1999er

In der Sonntagszeitung kam der Jahrgang 1999 zu Ehren. Rote und Weisse wurden unter die Lupe genommen. Ganz oben auf dem Treppchen steht Christian Zündel mit seinem *Orizzonte*, dicht gefolgt vom *Sottobosco* (Tenimento dell'Ör) und von der *Riserva Crespera* (Tenuta Bally & von Teufenstein). Bei den Weissweinen hat sich ebenfalls Zündel an die Spitze gesetzt: sein *Velabona* rangiert vor Gialdis *Carisma* und Hubers *Bianco*.

Man kann mit den Wertungen im Einzelnen einig gehen oder nicht, erfreulich ist, welche verschiedene Typologien unter den Jahrgangsbesten anzutreffen sind. Es wurde also nicht einfach einer bestimmten Silistik der Vorzug gegeben. Ein zweites Positivum stellt dar, dass erstmals bei einer Jahrgangsschau die Weissen in gleicher Masse gewürdigt wurden wie die Roten. Insgesamt ist der Artikel ein Kompliment an die Weinmacher, denn sie vermochten in einem schwierigen Jahr die Motivation aufrecht zu erhalten und mit enormem Einsatz manche überzeugende Weine zu keltern. Auf ein Detail am Rande möchten wir gesondert hinweisen: Die Familie Kopp-von der Crone, unsere Winzer des Monats Juni, plazierten sich mit einem Fassmuster des Balino 1999 unter den ersten zehn. Dies bestätigt die steil aufsteigende Form des Familienbetriebes und macht deutlich, dass der Sprung in die absolute Spitze in greifbare Nähe gerückt ist.

INTERPROFESSIONE GEGRÜNDET

Nachdem der Zusammenschluss aller Interessengruppen der Weinbranche in einer Dachorganisation lange im Gespräch war, sind nun die Würfel gefallen.

Alle Betroffenen haben ihre Zustimmung zum Vorhaben gegeben und beschlossen, der sogenannten «Interprofessione» des Tessiner Weins beizutreten. Der neue Verband hat sich am 12. Juni in Giubiasco konstituiert. Ziel ist, die verschiedenen Aktivitäten des Sektors zu rationalisieren. Insbesondere sollen

Ticinowine/Proviti und DOC unter eine Decke kommen. Das erste Komitee ist bereits erkoren: Als Präsident amtiert Giuliano Cormano (Winzervereinigung Federviti); Mitglieder sind Claudio Tamborini, Claudio Matasci, Adriano Petralli (Kelterer/Händler); ferner von der Produktionsseite Francesco Tettamanti (Genossenschaft) und Anna-Barbara Kopp-von der Crone (Privateinkellerer).

BEI KERZENLICHT

Eine «Festa dei vigneti in fiore» hat Guido Brivio sich einfallen lassen und bat Freunde und Geschäftspartner zu einem abendlichen Anlass nach Mendrisio.

Das Wetter machte gute Miene zum schön inszenierten Spiel. Bei Kerzenschein und Musik sass man vor den kalten Kellern im Freien und liess sich verwöhnen. Zum feinen Mahl wurden vier Weine gereicht: Bianco Rovere 1995, Donnay 1995, Vigna d'Antan 1996 und Riflessi d'Epoca 1995 aus Magnum-Flaschen.

Die Weissen zeigten sich in schönster Reife. Insbesondere der Bianco Rovere überraschte mit unglaublicher Frische, was die mittelfristige Lagerfähigkeit dieses Weines wieder einmal unterstrich. Der Vigna d'Antan war nach über drei Jahren in der Flasche zu einem eleganten Gewächs gereift und spielte seinen Merlot-Charme angereichert um die Rasse des Cabernet franc lässig aus. Schliesslich setzte der Riflessi d'Epoca einen würdigen Schlusspunkt: voluminöse Harmonie, sanfter Gaumenfluss und wohl dosierte Kraft liessen den Primus inter pares erkennen.

Ganz zu Ende war's dann doch noch nicht. Die letzten Tschecheranten wurden nach Mitternacht mit drei Flaschen Platinum 1997 geehrt. Der Klasse-Wein, der vor rund eineinhalb Jahren bereits durch stoffige Weichheit aufgefallen war, gibt sich zur Zeit wieder eher zurückhaltend; beherzt und fest, doch nach viel, viel Zeit verlangend. Brivios persönliche Reserve ist nach diesem Anlass auf neun Flaschen gesunken. Der nächste Platinum ist der 2000er. Er wird erst 2003 (schwer) erhältlich sein.

SEITENBLICK

Die Bordeaux-Preise sind im Himmel. Das soll zwar nicht so bleiben, ist jedoch vorerst schlicht und einfach ein Status quo.

Die Primeur-Angebote für die 2000er Bordeaux flattern dicht auf dicht ins Haus. Neben sehr realen Preisen für gesicherte Werte stehen abgehoben die Premier Crus. Marktleader Mövenpick verzichtet gar auf die Nennung von Preisen und will die Zuteilung erst in einer zweiten Tranche im Herbst vornehmen. Andere nennen das Kind beim Namen. Beispiele: Cheval-Blanc Fr. 398.-; Latour Fr. 366.-; Margaux, Haut-Brion, Lafite- und Mouton-Rothschild Fr. 357.-; Pavie Fr. 273.-; Angélu Fr. 182.-; Vieux Certan Fr. 138.-; Pichon-Comtesse Fr. 101.-; usw. usf.

Absurd wird die Lage, wenn man sich das Preis/Leistungs-Verhältnis vor Augen führt. Der mit 18.2

Punkten bewertete Chasse-Spleen wird für Fr. 26.80 angeboten, für den mit 18.8 Punkten benoteten Palmer bezahlt man das Sechsfache! Für eine Flasche Angélu gäb's z.B. acht Flaschen Orizzonte und für jede Gräfin locker zwei Grafen von Stucky, – wenn es denn genug von diesen Tessinern gäbe...

Die Qualität ist nämlich ein Bruchteil der preislichen Wahrheit. Gut und rar sind viele, das Renommee haben nur wenige. Wer das Erstere nicht erkennen will, soll weiterhin für Letzteres heftig blechen.

IN LETZTER MINUTE

+++ Ein neuer Super-Tessiner ist geboren: der lang erwartete **Caronte**, Giuliano Cormanos einziger 99er-Wein. Produktion: drei Barriques (= 900 Flaschen). Preis: Fr. 46.-. Zuteilungen einzelflaschenweise nach Bestellungseingang. +++ Tessin kreativ: Die Cantina Pizzorin hat einen Exoten abgefüllt. Der **Fifty-Fifty 1998** ist eine Assemblage von Barbera und Merlot. Der Wein verblüfft selbst gestandene Degustatoren. Über eine Markteinführung ist noch nicht entschieden. +++ Die Terreni alla Maggia haben in aller Heimlichkeit einen **Süsswein aus Kerner** kreierte. Die Lancierung steht unmittelbar bevor. +++ Wermutstropfen: Beim mit viel Vorschusslorbeer bedachten Traumwein von der Cantina Monti handelt es sich entgegen der Meldung der WeinWisser **nicht um den Malcantone 2000**. Laut Monti reift in den zwei(!) Barriques reiner Merlot, der seine Vorzüge tiefen 500 g Ertrag pro m² verdankt. +++ Silvio Cremona, der mit dem Mercole 1997 (ausverkauft) eine überzeugende Abschlussvorstellung im Tessin gab, liefert mit dem **Sinergia 1998** eine sensationelle Premiere aus dem Monferrato (Piemont). Er hat 50% Cabernet mit 50% Merlot zu einem Wein von grosser Dichte und Struktur verwoben. Reiche Frucht, Extraktsüsse, Tiefe und Sauberkeit in perfekter Harmonie. Produktion: 500 Flaschen. Als Seitensprung erhältlich bei der Cantina dell'Orso (Fr. 43.-). +++ Vinum-Journalist **Thomas Vaterlaus** recherchiert am 16./17. Juli im Tessin, um über aktuelle Tendenzen zu berichten. Der Artikel erscheint im Herbst. +++ Der Weinbär hat **neue Produzenten** im Visier. Zwei Betriebe haben sich nach mehrjähriger Beobachtung als marktfähig erwiesen und werden noch im Verlauf des Jahres vorgestellt. +++ Hoher Besuch: die **Académie Suisse du Vin** kommt im November ins Locarnese. Auf dem Programm stehen eine Kellervisite bei Delea und eine Degustation, die vom Weinbären geleitet wird. +++

DIE NÄCHSTE NUMMER

ENO & ORSO 09/2001 erscheint in der Woche 36.

Impressum:

Eno & Orso: 2. Jahrgang, 14. Ausgabe (Doppelnummer)

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.

© Juli 2001 by CBI