

DEGUSTIEREN LEICHT GEMACHT

Cari Amici del Vino

Nach vielen Jahren regelmässigen Degustierens in allen erdenklichen Umständen, nach der Veranstaltung zahlloser Verkostungen für Weinfreunde, Weinkenner oder gar Weinjournalisten, nach einigen Gastspielen als Dozent und verschiedentlichem Einsitzen in Degustations-Jurien obendrein drängt es mich, ein Geständnis abzulegen: Ich bin ein Intuitiver.

Ja, Sie haben richtig gelesen, ich gehe ein dargereichtes Glas nicht analytisch an, sondern intuitiv. Zu beschränkt sind meine Fähigkeiten, als dass ich mir eine andere Annäherung an einen Wein erlauben könnte. Zum Master of Wine habe ich schlechtweg nicht das Rüstzeug, und selbst bei einfacheren Tests würde ich aalglatt durchfliegen. Die Sommelierprüfung könnte ich bei guter Führung vielleicht noch schaffen, aber aus Scham und schweisstreibender Angst, mich als Profi zu outen, habe ich es nie gewagt, mich zum Kurs anzumelden. Was ich erkennen kann, ist rasch resümiert: Korkgeschmack (nicht immer und zweifelsfrei), Bökser, flüchtige Säure (meine Stärke, dafür habe ich wohl einen Sondersensor), Stinker, oxydative Bittertöne. Ende. Dies ist mein ganzes analytisches Instrumentarium.

Im Verlauf der Zeit habe ich mir allerdings eine Technik erarbeitet, um mit meiner schändlichen Unfähigkeit zurechtzukommen. Am meisten habe ich dabei jenen zu verdanken, denen ich vormachte, ein sattelfester Degustator zu sein. Ich habe gelernt, dass der Erste, der eine Aussage zu einem Wein macht, immer Recht behält. Benennt er nämlich eine Impression, drängt er alle anderen in die Defensive. Oder möchte einer in der Gruppe zugeben, dass er besagte Wahrnehmung nicht hatte? So habe ich erkannt, dass Aussagen zu Wein sehr oft auf blosser Präntation beruhen.

Dennoch musste ich einen Weg finden, um für mich zu gültigen Aussagen über Weine zu kommen. Dabei haben mir die Frauen geholfen. Frauen sind herrlich bewusst und direkt. Wenn sie einen Schluck Wein trinken, tun sie dies im Verständnis, dass sie diesen Schluck in *ihren Mund* giessen, dass er in *ihren Magen* fliesst und dass dieser ganze Vorgang *ihren Körper*

betrifft. Deshalb reagieren Frauen schnell und kategorisch: gefällt ihnen der erste Schluck nicht, schieben sie das Glas beiseite. Völlig richtig, wieso soll ich denn über einen Wein nachdenken, wenn er mir nicht gefällt? Das ist das Kernstück meines heutigen Geschicks im Umgang mit meiner Unbedarftheit. Kann ich von einem Wein nicht als Erstes sagen, dass er mir gefällt, lasse ich mich in Frieden.

Das weitere habe ich von den Männern gelernt. Männer sind so rational und so objektiv, dass sie schon beim Analysieren sind, bevor sie sich Rechenschaft abgelegt haben, ob sie den kredenzten Tropfen überhaupt mögen. Ihnen geht es um *die Sache*, um *das richtige Verstehen*, sie ringen um *das gerechte Urteil*. Je verquener der Wein, desto mehr bemühen sie sich um ihn. Wie rührend Männer sein können, wenn sie eifrig nach Entschuldigungen für einen verpatzten Wein suchen, weiss nur einer, der es aus meiner Perspektive mitverfolgt hat. Und deren Frauen. Die lehnen sich dann in ihren Stühlen zurück, lächeln milde und wissend. Daraus habe ich gefolgert, dass es nicht meine Aufgabe ist, Entschuldigungen für fehlerhafte Gewächse zu erfinden; das kann ich getrost den Produzenten überlassen.

Befreit von allem Ballast und, allen Unkenrufen zum Trotz, doch mit einiger Erfahrung ausgestattet, kann ich mich heute also auf das Eigentliche konzentrieren: das Naturell der Gewächse. Cabernet oder Merlot, Him- oder Brombeere, ja, warum nicht, sofern das eine oder andere geradezu offensichtlich ist, aber lange halte ich mich damit nicht mehr auf. Liegen a priori keine Anzeichen für Fehler vor, zieht es mich zum Wesen des Weins. Dafür brauche ich meine ganze Intuition. Ich schaue hinein in ihn, ergründe sein Parfüm, wage mich sachte vor, ertaste, wie er sich anfühlt, horche, was er mir zu sagen hat, öffne ihm alle Sinne, damit er sich mir eröffnet. Wenn wir uns dann im Innern treffen und uns verstehen, habe ich einen guten Tropfen gefunden, einen für mich.

Gute Degustatoren folgen letztlich immer ihrer Intuition. Tun sie es ihnen nach, dann werden sie in Zukunft nur noch Weine trinken, die sie wirklich mögen.

Con un cordiale «Salute!»

Ihr Weinbär

WINZER DES MONATS

Die Familie **Kopp-von der Crone** stand im November 1999 schon einmal auf unserem virtuellen Podest. Seit damals ist viel passiert; insbesondere haben sich die Weine so positiv entwickelt, wie wir erwartet hatten. Der vollreife 96er Ronco Balino vermittelt heute höchsten Genuss, ebenso die 97er Auslese (da die Einzellage in Sementina durch einen Waldbrand zerstört wurde, wandelte sich der Cru zum Autoren-Wein von verschiedenen Lagen), und der 98er **Balino** präsentiert sich am Beginn seiner Trinkreife als einer der schönsten seines Jahrgangs. Auch der klassische Merlot **Gorla** hat seinen Stil und sein Profil gefunden, und die beiden Weissweine **Meridio** und **Arneis** >>>

ergänzen die Palette um zwei individuelle Typologien. Die kurze, aber bewegte Geschichte der Kopps finden Sie unter <http://www.orsovini.ch/resall> (im Suchgenerator **KOPP-VON DER CRONE** wählen), und wie immer können Sie diverse Weine zu Vorzugskonditionen kennenlernen.

❖ **Meridio 1998**

Merlot bianco e Chardonnay barrique

Vino bianco della Svizzera italiana, 75 cl für **25.– Franken** (statt 28.–)

❖ **Gorla 1998**

Merlot classico

Vino rosso della Svizzera italiana, 75 cl für **18.50 Franken** (statt 21.–)

❖ **Balino 1998****Merlot barrique**

Vino rosso della Svizzera italiana, 75 cl
für **35.– Franken** (statt 39.20)

Das Sonderangebot gilt nur für Bestellungen via Internet. Angebot gültig bis 15. Juli oder solange Vorrat. Der Rabatt wird auf der Rechnung abgezogen.

TESSINER IM EXPORT

Im Ende Mai erschienen Heft 2/2001 der Zeitschrift **Wein Gourmet** ist ein Beitrag von Martin Kilchmann abgedruckt, der dem deutschen Publikum das Weinbaugebiet Tessin – auch dank der meisterlichen Aufnahmen von Robert Dieth – auf sehr anschauliche Weise näherbringt. Obwohl von den Herausgebern erheblich gekürzt, zeichnet der Artikel ein eindringliches Bild von der zwiespältigen Schönheit des Winzer- und Weinmacher-Daseins im rauhbeinigen Klima der Südschweiz.

Im Anhang sind 15 Produzenten aufgeführt, deren Produkte auf, sage und schreibe, 23 Bezugsadressen im Dreieck zwischen Hamburg, Berlin und Konstanz verteilt sind! Da kann auch dem vehementesten Weinfreak die Lust auf Tessiner Rebensaft vergehen, kundenfreundlich ist das niemals. Die Frage, ob die Weine eines Tessiners ausreichen, um dem jeweiligen Händler Kompetenz und Engagement zu bescheinigen, ist zumindest berechtigt.

Wie bereits im Januar angekündigt, bereitet der Weinbär den Export eines ersten *Tessinpaketes* für Deutschland vor. Drei Produzenten aus dem Sopraceneri und drei aus dem Sottoceneri sind darin vertreten. Die Koordinaten unseres Partners werden wir bekanntgeben, sobald die Weine sicher über die Grenze gelangt sind.

Eine kürzlich von der Cantina dell'Orso durchgeführte Umfrage bei 40 Weinmachern ergab, dass nur etwa 10% am Export ihrer Erzeugnisse nach Deutschland interessiert sind. Das Ergebnis überrascht insofern nicht, als die Tessiner momentan zum Glück keine Absatzschwierigkeiten kennen. Eher erstaunlich indessen: die Interessierten halten eine gemeinsame Marktpräsenz im Ausland für eine erfolgsversprechende Strategie.

NEW WINE INDUSTRY PRODUCT.... VERY UNIQUE

Ein E-mail mit diesem Betreff flatterte Mitte Mai durchs Web. Im Text erfuhr der verblüffte Leser, dass das patentierte Produkt «The perfect sommelier» erlaube, Wein in Minuten zur Vollreife zu bringen, gerade so, als hätte die Flasche jahrelang im Keller gelagert. Als Referenzen werden so kompetente Sendeanstalten genannt wie CNN, ABC und NBC.

Auf der Homepage <http://www.perfectsommelier.com> (vier Wochen nach Erhalt des E-mails war der Weinbär Besucher Nummer 466) wird des Rätsels Lösung gelüftet: Ersetzen Sie den Korken durch den Sommeliers' Top und stellen Sie die Weinflasche auf den Stand. In weniger als 30 Minuten erfolgt eine bemerkenswerte Veränderung wegen des starken magnetischen Feldes, welches von The Perfect Sommelier™ erzeugt wird. Na dann, wohl bekomm's!

TRACCE DI SASSI 1999

Werner Stuckys «Tracce» ist lieferbar. Wie bereits früher berichtet, hat Stucky auf eine Abfüllung von Conte di Luna des schwierigen Jahrgangs 1999 verzichtet und diesen mit dem Merlot zu einem Wein zusammengezogen. Was Sie vom mit Spannung erwarteten Tracce di Sassi erwarten dürfen, verraten wir Ihnen hier:

Kräftiges Granatrot, brillant, feisse Fenster; süsse Nase von Beeren, frisch gesägtem Holz und Bitterschokolade; weiches, vinöses Bouquet mit feinen Rauchspecknoten; satt in der Attacke, intensive Beereneromen, süsse Extrakte, minime Bitterakzente; viriler Nachhall und sauberer, langsamer Ausklang; obschon jahrgangsbedingt weniger stoffig und markant, ist der Wein gelungen und ein deutlich erkennbarer Tracce di Sassi; seine Harmonie und seine Zugänglichkeit sind zwei Momente, die Stuckys Geschick im Umgang mit dem schwierigen Jahr unterstreichen und das Gewächs zusätzlich attraktiv machen.

Trinkempfehlung: ab jetzt bis 2007

Preis: Fr. 37.50

Verfügbarkeit: auf Anfrage

DIE BESTEN WEINGÜTER DER WELT

In ihrer 100. Ausgabe listete die deutsche Zeitschrift **Alles über Wein** die Weltklasse der Weinerzeuger. Die Tessiner sind mit 16 Nennungen stattlich vertreten. Eher zum Schmunzeln regt die Erwähnung von *Daniel Brenner* an. Dieser hat den Tessin vor Jahren Richtung Kamerun verlassen, wo er zusammen mit seiner Frau als agronomischer Entwicklungshelfer tätig war. Unterdessen ist er zurück in der Schweiz, und zwar in seinem Herkunftskanton Genf. Dort konnte er einen kleinen Betrieb übernehmen, nein, nicht als Weinbauer sondern als – Brenner.

ENO & ORSO GEGEN GELD?

Anfang Monat erreichte uns per E-mail die Anfrage, was unser Magazin koste. – Natürlich haben wir auch schon die Möglichkeit erwogen, unsere ePostille zu versilbern. In Zeiten, wo die grossen Portale nach und nach dazu übergehen, Inhalt nur mehr gegen Bezahlung anzubieten, ist die Überlegung bestimmt legitim. Die Produktion von Content ist ferner ein Aufwand, der sich auch rechnen muss.

Dennoch sind wir der Meinung, dass der Zeitpunkt für eine Rentabilisierung verfrüht ist. Insbesondere müssen dazu viele Parameter im und ums weltweite Netz noch entscheidend verbessert werden.

Einstweilen freuen wir uns über die Möglichkeiten, die das Internet für die Verbreitung von Nachrichten eröffnet hat. Und da es – in unserem Fall bezüglich des Weinbaugebietes Tessin – noch sehr, sehr viel Basisinformationen zu vermitteln gilt, sehen wir nicht ein, weshalb Sie für das Kommunikationsbedürfnis der Weinbranche bezahlen sollten. Wir freuen uns, wenn Sie **ENO & ORSO** lesen.

Danke, dass Sie unsere Leser sind.

>>> zur Mailbox >>>

MAILbox

[...] also das mit dem Zapfenwein war für uns nicht mehr neu. Wir lesen ja auch ab und zu Zeitungen... Die Fülle der ePostille macht mir da eher zu schaffen. Ich benötige ganze 20 Minuten zum lesen, ...[] Nichtsdestotrotz ein genussreiches monatliches Highlight, danke! (Wie wärs mit maximal drei Seiten?)

M. Fasser, Rothenburg

[...] und einem Schmunzeln nach der Lektüre Ihrer herrlich bösen und spritzigen Maiausgabe...

N. Maag, Bern

Vielen Dank für die Belobigungen. Was die Länge angeht: Kürzer ist oft in der Tat mehr. Wir werden uns nach dieser Maxime richten.

DAS REBJAHR 2001

Die garstige Jahreszeit zog sich dahin. Bis zum 24. Mai geizte das Wetter nicht mit Launen, es herrschte ein langer Spätwinter, von Frühling keine Spur. Dann, am Mittag des 25. Mai, sprang die Saison innert einer Stunde übergangslos auf Sommer. Die Reben explodierten förmlich, bis zu 50 cm wuchsen die Triebe in nur zehn Tagen! Im Tresa-Tal begannen die Reben bereits Ende Mai blühen, was laut Christian Zündel in 20 Jahren nie vorgekommen sei.

Im Juni dann die Rückkehr zur Normalität: ein Wechselbad von Sonne und Regen, heftige Ausschläge der Temperaturen nach oben und unten, Tage mit Nebel, frische Sonnentage, stickige Regentage usw. usf. Unmöglich für die Winzer, mit diesem Rhythmus mitzuhalten. Wie Werner Stucky mit Galgenhumor bemerkte, sei er wohl der einzige im Sopraceneri, der mit der Arbeit in den Reben voraus sei.

Der fitosanitäre Dienst publizierte wöchentlich ein Bulletin mit Anweisungen und Erklärungen zu nötigen Behandlungen. In der vergangenen Woche 23 war die Blüte des Merlot fast im ganzen Kanton voll im Gang, die sinflutartigen Regenfälle des Wochendes haben aber einigen Schaden angerichtet. Einen abschliessenden Kommentar zum Verlauf der Blüte veröffentlichen wir in der nächsten Ausgabe.

DIO SI FERMÒ IN TICINO

Am 31. Mai weilte einer der grossen Namen der globalen Oenologie, Professor Denis Dubourdiou im Tessin. Tatkräftig unterstützt von Luigi Zanini sen. war es der Ticinowine gelungen, die Bordeaux-Koryphäe nach Lugano zu laden, wo er die crème de la crème der lokalen Spitzengewächse verkostete. Das Motto der Veranstaltung lautete: «*Dove sono situati i vini ticinesi a livello mondiale*». Das Weglassen des Fragezeichens lässt zwei Interpretationen zu: *Wo stehen die Tessiner Weine im weltweiten Vergleich?* oder *Wo die Tessiner Weine im weltweiten Vergleich stehen*.

Nun, der Professor sei sehr höflich gewesen, berichteten verschiedene Teilnehmer. Direkte Kritik hätte er nicht geübt, sondern vielmehr einige interessante Fragen formuliert. Fragen übrigens, die rebbautechnisch relevant waren und keine Antwort auf die nicht gestellte Frage gaben.

Feliciano Gialdi legte einen Gedanken zum Anlass dar, der eine ernsthafte Würdigung verdient. Er wäre nicht überzeugt davon, dass eine Zuordnung der Tessiner Weine in ein globales Qualitätsschema unabdingbar sei. Die Frage, wo man vergleichsweise stehe, sei möglicherweise ganz einfach vermessen und falsch. Vielleicht müssten sich die Tessiner Weinmacher in die Tatsache fügen, dass sie auf Schweizer Niveau Topweine produzierten, ohne aber mit dieser nationalen Bestleistung den Level der weltgrössten Gewächse zu erreichen. Die Gegebenheiten wären schliesslich kaum in einer Zone perfekt, was aber kein Hinderungsgrund für die Kelterung von Weinen mit Aromenreichtum, Typizität, Eleganz, Tiefgang und weiteren Vorzügen sei. *Pensée à suivre...*

TICINO CON PASSIONE

Am 11. Juni erfolgte in der Villa Principe Leopoldo, Lugano, die Präsentation eines aussergewöhnlichen Buches: Autorin und Herausgeberin **Marion Michels** (La Tavola Buchverlag, Orselina) hat mit dem neuen Titel **Ticino con Passione** nicht nur ihr bislang persönlichstes Buch geschaffen, sondern sich selber übertroffen. Die Liebeserklärung an ihre Wahlheimat Tessin gereicht dem Schweizer Südzipfel zum verschwenderisch schönen Denkmal.

Überzeugend ist das Buch in seiner inhaltlichen wie in seiner formalen Konzeption, mit sensationellen Fotos von Dave Brüllmann, angeordnet wie in einem Fotoalbum, und tagebuchartig dazwischengestreut die Anmerkungen der Autorin, in Handschrift. Exzellent auch die Idee, das Buch als Reiseführer in kleinerem Format aufzulegen.

Küche, köstliche Produkte, Weine und natürlich die Menschen dahinter spannen den Faden, die Natur liefert die Farbenpracht dazu. Ein wahres Fest für die Augen und doch intim. Eine zärtliche Vision und doch nie kitschig. Ein verliebte Darstellung, aber nicht verblendet. Damit eröffnet Marion Michels dem Leser eine faszinierende Aussicht auf, wie sie sagt, «ein Fleckchen Erde, das der liebe Gott an einem Sonntag geschaffen hat.»

Wer den Tessin zu kennen glaubt, sollte einen Blick in dieses Buch werfen. Selbst Tessiner müssten dabei ein Kribbeln im Bauch spüren.

Ticino con Passione, als Bildband, Fr. 89.–

Ticino con Passione, als Reiseführer, Fr. 24.90

Im Buchhandel oder bei La Tavola by Marion Michels, 6644 Orselina.

DIE NÄCHSTE NUMMER

ENO & ORSO 07/2001 erscheint in der Woche 28.

Impressum:

Eno & Orso: 2. Jahrgang, 13. 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.

© Juni 2001 by CBI