

DAS PÉTSOLVEGASCREAMPEN-SYNDROM

Cari Amici del Vino

Es ist zum Heulen. Da erhebt Hochwürden Robert M. Parker jr., der autistische Papst aller unmündigen Weintrinker dieser Erde, den 97er Solaia zum weltbesten Wein seines Jahrgangs und allsogleich stürzt sich die Meute, die zuvor Importeuren und Weinhändlern mit der Nachfrage nach Sassicaia das Leben zur Hölle gemacht hatte, auf den neuen König. Jeder will ihn, doch keiner hat ihn. Der Preis explodiert um 50%. Vielleicht ein Fläschchen Ornellaia? Nein danke! Vergessen der Tignanello, gestrichen der Parita, Weinkonsumenten wollen immer nur das Eine: den Sieger.

Das Pétsolvegascreampen-Syndrom – sein Name leitet sich von Pétrus, Solaia, Vega Sicilia, Screaming Eagle und Penfolds Grange her – ist eine entsetzliche Krankheit. Wer von ihr befallen wird, mutiert zum blindwütigen Haudegen. Die Geilheit auf das Etikett setzt jede Logik ausser Kraft. Eigene Erfahrungen und Vorlieben, ja selbst die persönliche Meinung werden dem Verdikt des Papstes geopfert. Anstand und zivilisiertes Benehmen verkommen in Sekundenbruchteilen zum steinalten Zopf. Spitzengastronomen und Grosskunden setzen ihre Lieferanten unverholen unter Druck: Wenn du mir keinen Solaia gibst, kaufe ich nichts mehr bei dir. Der Preis als marktregulierendes Instrument versagt kläglich, im Gegenteil, er heizt die Stimmung noch zusätzlich an. Dies alles folgt einer zwangsneurotischen Triebhaftigkeit. Ich muss den Sieger *haben*. Dann lege ich ihn in meinen Keller, besuche ihn von Zeit zu Zeit und freue mich daran, ihn zu besitzen. *Ich* habe ihn. An den Genuss denkt kaum einer. Solche Flaschen zu trinken, ist in der Tat ein überhöhter Kult, doch selten ein sinnliches Ereignis. Schade, denn die besagten Weine sind wahrlich sehr, sehr gut.

Wo kommt es nur her, dieses neuzeitliche Krankheits-Phänomen? Wer das Pétsolvegascreampen-Syndrom verstehen will, muss einige Jahre rückwärts gehen. In den siebziger Jahren befand sich die Weinwirtschaft im Krebsgang. In Europa lebte man von alten Lorbeeren. Protektionistische Massnahmen, Kartelle und staatliche Eingriffe machten die Kreativität de facto überflüssig. Der Wein war vielerorts vom Tisch verschwunden und gehörte nicht mehr zu den alltäglichen Konsumgewohnheiten. In diese Situation hinein platzten die Kalifornier mit einigen beachtlichen Weinen; und mit ihrem Lobbyisten Parker, der die Europäer zuschanden schrieb. Dies ist Parkers wahres Verdienst: Die zugefügte Schmach war berechtigt und wirkte wie eine Initialzündung, die Produzenten verbesserten ihre Weine dramatisch. Dies wiederum machte Parker glaubwürdig, und natürlich konnte kein anderer die Europäer vom angerichteten Image-Schaden befreien, als der Kritiker höchstpersönlich. Ab da hatte Parker Macht, die absolute Instanz war geboren.

Aufgeschreckt von den Ereignissen begann die Weinbranche ihre Produkte über massives Lobbying zu

vermarkten. Sie buhlte um die Gunst von bekannten Degustatoren sowie den Medien und schob die früheren Gewährspersonen, die Händler, beiseite. Diese sollten die Distribution sicherstellen und das Beurteilen am besten bleiben lassen. Doch die Produzenten setzen auch sich selber herab. Nicht mehr sie standen mit ihren Namen für die Güte der Weine, sondern Kommentatoren, die uns belehrten, wieviel wir von welchem Namen halten durften. Das ist des Übels Wurzel.

Die Auswirkungen sind prekär. Ein Heer von Lobbyisten betreibt heute ein milliardenschweres Geschäft mit Informationen und Bewertungen. Bis in die kleinsten Anbauzonen ist jeder Tropfen registriert und schubladisiert, doch wem die Lobbyisten nicht gewogen sind, der kann mit seinen Weinen auch krepieren. Sind die Dinge erst einmal festgeschrieben, sind Korrekturen beinahe unmöglich. Wer Bedenken gegenüber einem in den Himmel gelobten Wein anbringen möchte, begeht einen folgenschweren Fehler, denn er stellt nicht das Produkt und dessen Urheber in Frage, nein, er tastet die Glaubwürdigkeit des Lobbyisten an. Wie unverzeihlich dies ist, haben schon manche bitter erfahren müssen.

Das Pétsolvegascreampen-Syndrom betrifft auch die Südschweiz. Jedem Artikel über Tessiner Gewächse folgt ein Run auf die Sieger. Da die Kommentatoren ihre Präferenzen längst definiert haben, sind dies auch immer in etwa dieselben Weine. Ganz wenig Neues ist in den letzten Jahren dazugekommen. Alle wollen Zündels Orizzonte, «den Stucky» (selbstverständlich nur den absolut raren Conte) oder einen Super-Tessiner wie Zaninis Castello Luigi, dessen sensationelles Abschneiden bei verschiedenen Degustationen eine Legende begründet hat. Einem kritischen Vergleich mit neuen Produkten müssen diese Kreszenzen sich selten stellen. Das geschieht höchstens im Innern des Kantons, und über die Resultate erfährt die Welt wenig bis nichts.

Verschiedene Aufsteiger und neue Produzenten erlangen zu wenig Publizität und bleiben weitgehend gesichtslos. Da werden Meinungen betoniert, die vor über einem Jahrzehnt gebildet wurden, über das Neue geht man gefliessentlich hinweg. Wie hilflos wirkt da oft der Versuch, einem Weinfreund einen grossartigen, aber noch namenlosen Tropfen schmackhaft zu machen. Es stand nirgends geschrieben, folglich kann der Wein so gut nicht sein. Einen Vorteil hat das Syndrom allerdings, schafft es doch eine eindeutige Situation. Von den den Siegerweinen gibt es chronisch zu wenig, die übrigen will ebenso chronisch keiner haben. Und wenn ein Wein keinen Markt findet, ist er offensichtlich die Entdeckung nicht wert.

Man kann dem Tessiner Wein eigentlich nur zweierlei wünschen: dass die Lobbyisten ihre Hausaufgaben in Zukunft besser machen und dass Herr Parker das Gebiet weiterhin konsequent ignoriert.

Con un cordiale «Salute!»

Ihr Weinbär

WINZER DES MONATS

Alles neu macht der Mai. Nicht so bei uns. Zum zweiten Mal präsentieren wir Ihnen **Giuliano Cormano** als Winzer des Monats – keine Folge von Fantasiemangel, jedoch aufgrund eines mutigen Entscheides: ausser dem grandiosen **Caronte** hat Cormano sämtliche 99er Weine deklassiert! Der Kleinbetrieb in Morbio Inferiore wird nach und nach drei faszinierende 2000er auf Flaschen ziehen, zunächst eine exzellente **Beatrice**. Unter <http://www.orsovini.ch/resall> (im Suchgenerator **CORMANO** wählen) finden Sie den aktuellen Beschrieb der Azienda Cormano. Als einmalige Offerte bieten wir Ihnen die Gelegenheit, den verblüffenden Jahrgang 1998 des Barrique-Merlot **Morbio Inferiore** zu Vorzugs-Konditionen einzukellern.

❖ **Morbio Inferiore 1998**

Merlot barrique

Ticino DOC, 75 cl

für **28.– Franken** (statt 31.00)

Degustationsnotiz: Lichtes Purpurrot mit Rubinreflexen, feiner Wasserrand, fette Fenster mit weiten Bögen; Duft von Leder, Lebkuchen und gekochten Beeren; bestimmte Attacke; Aromen von Marmelade und Pflaumen, kräftige Würznoten, Akzente von Vanille, Toast und Lakritz; gute Balance zwischen Süsse und Säure, schöner Kontrast von fruchtigen und herben Noten; saftiges, langes Nachspiel. Eine reizvolle Süss-Sauer-Herb-Impression!

Das Sonderangebot gilt nur für Bestellungen via Internet. Angebot gültig bis 31. Mai. Wegen der begrenzten Verfügbarkeit behalten wir uns Beschränkungen bei der Zuteilung vor. Der Rabatt wird auf der Rechnung abgezogen.

P.S.: Ab Jahrgang 2000 wird der Morbio Inferiore wegen des negativen Beiklangs von *Inferiore* nur mehr Morbio heissen. Oder vielleicht gar Cormano? Vedremo – wir werden sehen...

TicinoVinoWein

Anfang April ist die erste Ausgabe der Tessiner Weinzeitschrift TicinoVinoWein, herausgegeben von den Arti grafiche Rezzonico, erschienen. Auf 42 Seiten wird konsequent zweisprachig berichtet, wobei promotionale und touristische Aspekte Vorrang haben. Dem Elaborat mangelt es vorderhand an Profil, was man indessen von einer ersten Ausgabe auch schlecht erwarten kann. Der thematische Fächer ist breit und reicht von historischer Aufarbeitung über PR bis zu Beweihräucherung.

Ob die Zeitschrift einem Bedürfnis entspricht, wird die Zukunft weisen. Zwei Fachleute aus der verlegerischen Ecke gaben unabhängig voneinander den selben vernichtenden Kommentar ab: «Keine Chance!». Da könnten sie sich allerdings täuschen. Das Publizitätsbedürfnis diverser Akteure des Weinsektors ist so nachhaltig, dass es der Verleger zumindest finanziell länger aushalten kann.

Witziges Detail: fast ein Drittel der Beiträge stammen aus der Feder des Herausgebers Giò Rezzonico selber. Angesichts der bescheidenen Offerten an mögliche Autoren könnte dies ein Dauerzustand werden.

Exempel zur Probe: TicinoVinoWein, via Luini 19, 6600 Locarno

GENUSS-SPLITTER

Speziell für alle LiebhaberInnen der kleinen Unstimmigkeiten im Leben zitieren wir einige Zeilen aus dem Buch «Genießen, Eine Ausschweifung» von Gero von Randow (Hoffmann und Campe). Im skizzenhaft verwobenen Text findet sich auch ein Hinweis auf die vinösen Heldentaten der Südschweizer. Man lese und staune: «*Ich sehe mir die soeben erstandene Flasche Merlot an, studiere das Etikett, suche im Weinführer nach Informationen über den Winzer; dann probiere ich und erfahre zum Beispiel, welche gewaltigen Fortschritte die Merlots aus dem Schweizer Tessin gemacht haben und wie sich die dortigen Winzer ihren Wein heutzutage vorstellen: animalisches Bouquet mit Schokolade und Eukalyptus (empfehlenswert: der Comano von Tamburini, der Sassi grossi von Gialli, der Platinum von Guido Brivio).*»

Weil der Hafer so herrlich sticht, soll der Kalauer nicht verkniffen sein: Wer soll denn wie zu einer Flasche edlen Tessiners kommen, wenn die Namen der Erzeuger an gelbe Pauken erinnern?

AGENDA

Cantine aperte, der Tag der offenen Keller, fällt auf das Wochenende vom 16./17. Juni. Nachdem die Anfangsschwierigkeiten bei Organisation und Durchführung des Anlasses überwunden sind, werden die Cantine aperte mehr und mehr zu einem wichtigen Event im Jahreskalender der Weinmacher. Sie haben damit eine weitere Plattform geschaffen, um sich und ihre Arbeit nach aussen zu präsentieren. Das Programm wird Anfang Juni in der Presse veröffentlicht.

ÜBERFALL

Am Nachmittag des 21. April wurde die Cantina dell'Orso überfallen. Kurz vor 16:00 Uhr drangen 45 unvermummte WinzerInnen angeführt von Mirto Ferretti (Cantina Pian Marnino) in den Verkaufsraum ein, liessen die verdutzen Kunden links liegen und verschanzten sich ohne weitere Vorwarnung im Degustationsraum. Mit eilends herbeigeschafften Gläsern und ein paar Flaschen konnte das brennende Weininteresse der unverhofften Besucher gestillt werden.

Wie die spätere Befragung von Beteiligten ergab, war die Idee spontan nach einer Versammlung der Winzervereinigung Federviti geboren worden. Nach Aussage des Anführers wollte eigentlich eine kleine Gruppe dem Weinbären einen freundschaftlichen Besuch abstatten, was jedoch in einer Stampede aller versammelten Winzer endete.

Ein harter Kern von (Gialdi-treuen) Winzern aus Biasca hielt bis gegen acht Uhr abends durch. Zur Verkostung kamen auch ein Trentasei 1991 und zuletzt ein Sassi Grossi 1991. Während die Meinungen beim Trentasei auseinandergingen, war man sich beim Sassi Grossi einig: Der 91er war ein grosser Wein. War – handelte es sich doch um die letzte Flasche aus der Sammlung

der Cantina dell'Orso.

Der Weinbär fühlt sich sehr geehrt und dankt allen WinzerInnen für die spontane Heimsuchung.

P.S.: Eine Woche später, am 28.04., wurde es ernster. Ein Automobilist spedierte beim Rückwärtsfahren ein Barrique durch die Schaufensterscheibe. Ein paar tausend Franken Schaden sind damit perfekt.

DAS GEFLÜGELTE WORT

Realität ist die Illusion, die durch Mangel an Alkohol entsteht.

(Irische Volksweisheit)

ZAPFENWEINE SIND BRAUCHBAR

Immer noch eine der unerfreulichsten Erfahrungen im Leben jedes Weinliebhabers ist die Begegnung mit dem Phänomen Zapfen. Ein absoluter Lusttöter! Seit unerdenklichen Zeiten gilt ferner: ein Zapfenwein ist definitiv kaputt und für nichts mehr zu gebrauchen. Letzteres ist unwahr.

Wie Gaby Labhardt in einem Artikel in der SonntagsZeitung darlegte, kann man mit Zapfenweinen sehr wohl kochen. Sie befragte ausgewiesene Fachleute und erhielt die beruhigende Auskunft, dass der eklige Geschmack beim Kochen wohl verduftet. Besonderes Interesse verdient der Test, den Didi Bruna (Didi's Bistro, Zürich) durchführte. Mit einem sardischen Weissen – eine Flasche einwandfrei, die andere mit phänomenalem Zapfen – breitete er je eine Weinsuppe zu. Die Probanden bemerkten nicht den minimsten Unterschied. Beide waren exquisit. Der Paralleltest in Rot bestand im Kochen einer Glace de viande, einmal mit Zapfen-Bordeaux, die zweite mit demselben Wein in perfektem Zustand. Auch hier, nicht der geringste Unterschied. Daraus leitet sich eine neue goldene Kochregel ab: Lieber einen qualitativ guten Wein mit Zapfen in die Sauce giessen als einen schlechten ohne Zapfen.

Das Verkochen ist jedoch nicht die einzige Verwendungsmöglichkeit für Zapfenwein. Um nicht zum Alkoholiker zu verkommen, hatte ein Weinhändler 1996 angefangen, Degustationsreste zu Essig zu verarbeiten, den er dann verschenkte. Ein ausgezeichneter Essig, wie ihm viele bestätigten. Andererseits ersetzte er seinen Kunden die Zapfenflaschen und retournierte diese den Produzenten. Das alles war mit viel Aufwand und Rechnerei verbunden, zudem war stets auch Platz zur Lagerung der inkriminierten Flaschen vonnöten. Irgendwann platzte dem Weinhändler der Kragen, und er schüttete eine stattliche Ladung Zapfenwein kurzerhand ins Essigfass. Ein Sakrileg, würde man meinen, doch der Zapfen-Essig war so köstlich wie der frühere. Nicht eine Spur von Fehlton, sondern sauberer Essig mit kräftig saurem Biss. Dieses Experiment bestätigt obige Regel: Guter Wein mit Zapfen macht auch guten Essig.

Auf das Thema Essig werden wir zu einem späteren Zeitpunkt zurückkommen – mit einigen konkreten Beispielen.

MAILbox

lieber weinbär

nach und nach kommen die 99er tessiner heraus. was sind sie nun wirklich wert?

giovik

In unseren News von Oktober 1999 hatten wir das Jahr als launisch, aber aussichtsreich beschrieben. Das Bild präsentiert sich heute so: Die Kellermeister haben ganze Arbeit geleistet und teils sogar exzellente Weine gekeltert. Generell schneidet keine Zone schlecht ab, aber in den Tre Valli, im Locarnese, im Luganese und im Malcantone war die Lage schwierig.

Deshalb haben verschiedene Weinmacher ihre Topgewächse radikal deklassiert. Weder von Stuckys Conte, noch von Gialdis Sassi Grossi, noch von Ballys Topazio wird es einen 99er geben. Das Markenzeichen des Jahrgangs ist somit das Fehlen mancher Spitzeselektion. Umso mehr darf man den Weinen trauen, die erhältlich sind.

Gar hervorragend sind die Weine von Chiericati, Moncucchetto, Klausener, Rubio, dell'Ör und Valsangiacomo. Unsere Einschätzung ist jedoch unvollständig, da wichtige Referenzweine wie Rompidèe, Pio della Rocca und andere noch nicht greifbar sind.

Weisswein: Zum überwiegenden Teil sind die Weissen sehr gut, reichhaltige und parfümierte Gewächse sind die Regel.

WEIN AUS DEM ALL

Ein Auge vom Himmel, um die Trauben zu kontrollieren, und ein Computer auf Erden, der meldet, wann die Beeren die Reife erreicht haben und folglich gelesen werden können – das ist nicht eine verquere Vision, sondern Wirklichkeit. Die Satelliten-Technologie für den Rebberg hat bei den Cantine Montresor in Verona Einzug gehalten, die den ersten Satelliten-Wein der Landwirtschaftsgeschichte präsentieren werden.

Eine nützliche Hilfe? Ein Marketing-Gag? Oder ein Experiment, das die Weinproduktion bereits in näherer Zukunft in eine weitere Dimension führen wird? Zunächst bestätigt die Nachricht nur die Suche nach neuen Ansatzpunkten, um die Weinqualität weiter zu verbessern. Die fundamentale Einsicht, wonach guter Wein im Rebberg gemacht wird, erhält dadurch jedenfalls zusätzliches Gewicht. Natürlich, was sich aus der Ferne erkennen lässt, müsste eigentlich aus der Nähe noch besser zu sehen sein. Möglicherweise führt der Umweg übers All jedoch zu sehr irdischen Erkenntnissen. Und noch besserem Wein.

NEU IM SORTIMENT

Die Lancierung von Super-Tessinern ist fast schon zur Regel geworden: Was an Neuem auf den Markt kam, war meist hoch- bis höchstklassig. Da wirkt es richtig wohltuend, wenn wieder einmal ein «normaler» Tropfen herauskommt. Mit dem **Prà Rosso** hat Guido Brivio einen Wein kreiert, den man sich auch gerne alltags gönnt. Die Purpurfarbe, die vinöse Art, der

frisch-fruchtige Geschmack und der lebendige, beschwingte Stil machen diesen im Stahltank ausgebauten Mendrisiotta-Merlot zum pfiffigen Begleiter vieler Speisen und mancher Ereignisse. Das Urteil des Weinbären: Gegenüber Brivios traditionellem Baiocco kommt beim Prà rosso ein modernes Naturell zum Ausdruck, das richtig Spass macht. Spass macht übrigens auch der Preis, der mit Fr. 19.30 moderat kalkuliert ist.

Neugierig? Dann profitieren Sie von unserem Degustations-Angebot. Bis Ende Mai stellen wir Ihnen Ihre Probeflasche Pra Rosso zum Abholpreis frei Haus zu.

❖ **Prà Rosso 1998**

Merlot

Ticino DOC, 75 cl

für **19.30 Franken** (inklusive Verpackung, Porto und MWST)

AUSWÄRTSSIEG

Bei VERIC, Zürich (hinter dem Kunsthaus), fand am 28. April im Rahmen einer Präsentation des Buches «Ticino del Vino» eine interessante Degustation statt. Die Besucher konnten Tessiner und Bordeaux parallel verkosten. Das Fazit war zweierlei: Zum einen vermochte nur eine Person die beiden Provenienzen auseinanderzuhalten, zum anderen wurde ein Tessiner zum Wein des Tages erkoren. Es war der Oro del Pian Marnino 1997 von Ferretti & Tettamanti. Nach Auskunft eines Teilnehmers betrug das Verhältnis auf den vorderen sechs Rängen 4 : 2 für die Südschweiz.

RASENDE GESCHWINDIGKEIT

Der Vorsprung des Weinbären auf andere Weinjäger scheint zu schwinden. Kaum stand's in unserer ePostille, stand's auch schon im SonntagsBlick. Der Giornico Viti 1999 von Gialdi, den wir Ihnen im Februar als Wein für alle Tage empfohlen hatten, wurde als «perfekt vinifizierter Alltagswein» gepriesen. Was der SoBli nicht weiss: mit eben diesem Wein führt Feliciano Gialdi etwas im Schilde. Sobald das Thema spruchreif ist, werden Sie es natürlich als erste erfahren.

GROSSE GALA ...

Die Swiss Premium Wine – die strategische Allianz von Brivio, Delea, Gialdi und Tamborini – hatte ihren ersten offiziellen Grossauftritt. Dafür wurde bewusst eine Zone ausgewählt, in der die Tessiner bis heute eher schwach vertreten sind: die französische Schweiz. Im Fünf-Stern-Hotel Mirador in Mont-Pèlerin, hoch über Vevey, wo der atemberaubende Panoramablick allein schon eine Reise wert ist, wurden drei Gala-Abende veranstaltet. Vom 3. - 6. Mai waren die vier Partner persönlich anwesend, um Ihre Weine zu promoten. Einen Abend richteten die Sponsoren (BSI / Crossair) für Kunden aus, die anderen zwei waren klassische Wine & Dine Events für zahlende Gäste, Vertreter aus Politik und Wirtschaft sowie Presseleute. Zu den sechs Gängen kamen jeweils vier Weine

parallel zur Verkostung, so dass am Ende jeder Gast die Bekanntschaft mit insgesamt 18 Weinen gemacht hatte. «Das war bestimmt viel,» meinte Guido Brivio, «andererseits gewann der Gast dadurch ein sehr differenziertes Bild.» Er sei zuversichtlich, dass Tessiner Weine in der französischen Schweiz in absehbarer Zeit Fuss fassen könnten.

Auch Claudio Tamborini ist mit der Aktion zufrieden und rechnet mit einem positiven Echo. Speisen und Trank hätten absolut perfekt harmonisiert. Das Westschweizer Publikum habe sich von der Qualität der Weine überrascht und insbesondere von den Rotweinen begeistert gezeigt.

Eine Ehre wurde dem SPW-Quartett am Rande zuteil. Anton Mosimann, Schweizer Starkoch in London, kam zu Besuch und stärkte den Tessinern damit den Rücken. Eine schöne Geste und bestimmt ein Ansatzpunkt für zukünftige enogastronomische Expeditionen.

... UND SCHELTE FÜR DIE SPW

Des einen Freud, des andern Leid. Während sich die SPW-Mitglieder über die ersten konkreten Schritte freuen, zeigen sich manche Weinmacher über die Formierung des Bündnisses verstimmt. Moniert wird etwa, es sei unstatthaft, dass Brivio als Präsident der Proviti/Ticinowine und Tamborini als Präsident des Verbandes der Tessiner Weinhändler (ATNVV) sich an einem Sonderbund beteiligten. Andere halten die Unterstützung durch Ticino Turismo nicht für legal. Angelo Cavalli (Chiericati vini) wies in einer Sitzung des ATNVV mit Nachdruck darauf hin, dass er konkrete Benachteiligungen befürchte. Insbesondere wollte er klären, welche Kriterien inskünftig für die Berücksichtigung bei Promotionsanlässen relevant seien. Als einziger sprach Cavalli damit offen aus, was verschiedene denken.

Empört zeigte sich ein Besucher der Vinitaly in Verona, an der fünf Tessiner unter dem Patronat der Proviti/Ticinowine und teilweise auch mit Geld dieser Organisation teilgenommen hatten. Anwesend waren die vier SPW-Partner sowie das Traditionshaus Valsangiacomo. Bei einem Fototermin sei Uberto Valsangiacomo weggewiesen worden. Begründung: der Termin betreffe die SPW.

Vorläufig verhält sich die Branche abwartend. Das Problem der SPW in der Praxis wird sein, eigene und allgemeine Interessen eindeutig und für jeden erkennbar auseinanderzuhalten.

DIE NÄCHSTE NUMMER

ENO & ORSO 06/2001 erscheint in der Woche 23.

Impressum:

Eno & Orso: 2. Jahrgang, 0. Ausgabe

Erscheint monatlich per E-mail

Herausgeber: Cantina dell'Orso Sagl, via Orelli 8, CH-6612 Ascona, Fon +41 91 785 80 20, Fax +41 91 785 80 29

E-mail: buy@orsovini.ch

Für den Inhalt verantwortlich: Urs Mäder

Alle Rechte vorbehalten.

© Mai 2001 by CBI