

ENO & ORSO 7/2000

CARI AMICI DEL VINO,

wir freuen uns, Ihnen die zweite Ausgabe von **Eno & Orso** zu überreichen. Die Reaktionen auf die etwas andere Gestaltung und Übermittlung der oenologischen Tessiner Rundschau waren wie Balsam auf die Seele des Weinbären. Aus Deutschland mailte M. Van Genabith: '... ENO & ORSO ist aus meiner Sicht DAS Wein-Tor ins Tessin. Machen Sie weiter so!' Ein Mac-User aus Aarau schrieb: 'Das WORD-Attachment war mühelos zu öffnen mit MAC-WORD-98, alles bestens!' M. Fasser, Chef Weineinkauf bei der Remimag, Rothenburg, meinte: 'Eno & Orso hat sich gelohnt. Es ist übersichtlicher und gut lesbar.'

Als geübter Pessimist misstraut der Weinbär dem Lob und tut kund, dass er mit seinem E-Journal noch in keiner Weise zufrieden ist. Dichtere Texte, süffigere Formulierungen, ausgewogenere Inhalte, noch mehr Tessiner Charakter und eine nachhaltigere Präsentation, das sind nur einige der Verbesserungen, die es noch zu bewerkstelligen gilt.

Wenn Sie, cari amici del vino, Ideen oder Vorschläge haben, bringen Sie doch einfach ein E-mail an buy@orsovini.ch auf den Weg. Ihre Anregungen sind uns sehr willkommen.

VORSICHT BILLIGWEIN!

In der Ausgabe vom 31. Mai berichtete **Die Welt** von einer Untersuchung, die stutzig macht: in Deutschland wurden 276 billige Weine aus zehn Supermärkten untersucht. Davon waren 21 so schlecht, dass sie 'sofort aus dem Handel genommen werden müssten'. Weitere 25 Proben wurden als 'schwach mit geschmacklichen Mängeln' bewertet. Damit gaben 16,7% der getesteten Kreszenzen Anlass zu Beanstandungen. Als Gründe wurden fehlerhafte Herstellung oder falsche oder zu lange Lagerung genannt. Schlechte Lagerung bei zu tiefer Luftfeuchtigkeit und zu grellem Licht führe übrigens auch bei den teuren Gewächsen in den Spezialabteilungen grosser Kaufhäuser häufig zu Mängeln. Ein Tester brachte es auf den Punkt: "Es gleicht einer Lotterie, ob der Kunde etwas Brauchbares für den Gaumen oder schlechte Ware für gutes Geld ersteht."

Der Kommentar des Weinbären: Ein Etikett kann man an vielen Orten kaufen, doch nicht immer steckt dasselbe dahinter. Zwischen Regalen bei Grossverteilern und der Auslage in Fachgeschäften gibt es eben doch einen Unterschied – und dies nicht nur beim Preis.

EDLE TESSINER IN LIECHTENSTEIN

Im Ländle bedeutet Tessin mehr als nur Ferienregion oder Naherholungsziel. Das **Hotel Restaurant Kulm** in **Triesenberg** führt schon seit Jahren Tessiner Wochen durch und serviert Typisches aus Küche und Keller. Zur Zeit stehen auf der Weinkarte so prestigeträchtige Namen wie Gialdi, Chiericati, La Cappellaccia, Tenimento dell'Ör, Valsangiacomo sowie der junge Aufsteiger Azienda vitivinicola Trapletti.

Letztes Jahr war der Weinbär am Eröffnungsdiner dabei. Tessiner Gewächse auf der Terrasse mit Blick Richtung Schweiz genossen, das hat einen ganz besonderen Reiz.

ENDLICH ERHÄLTlich

Vier lang erwartete Weine sind seit dem 15. Juni verfügbar:

- **Muscino 1998**, Ticino DOC, Chardonnay, Domingo Rubio, 75 cl, Fr. 22.50
- **Rompidèe 1997**, Ticino DOC, Merlot, Caverzasio/Arnaboldi, 75 cl, Fr. 41.00
- **Merlot Riserva 1998**, Ticino DOC, Matteo Canepa, 75 cl, Fr. 22.10
- **Tracce di Sassi 1998**, VdT d./ Svizzera italiana, Werner Stucky, 75 cl, Fr. 35.00 @

Letzterer ist limitiert verfügbar und wird nur auf vorherige telefonische Anfrage zugeteilt.

DIE BLÜTE 2000

Der positive Verlauf des Rebjahres setzte sich fort. Die Blüte der Reben fiel in die erste Juni-Hälfte. Die kräftige Vegetation trägt nach der Blüte schön ausgebildete, relativ grosse Beeren. Besonders freut die Winzer, dass trotz feuchtem und teils sehr regnerischem Wetter keine Verrieselung zu beklagen ist. So können sie die Erträge selber mit der Rebschere regulieren und auf eine ansprechende Erntemenge hoffen.

GLASWEISE & CO.

Auf nach Luzern, um mit guten Tessinern Freundschaft zu schliessen. Die **Bar Opus**, die mit einem äusserst erlesenen internationalen Sortiment brilliert, kredenzt Monat für Monat auch einen Südschweizer im Offenausschank. Ob weisser Merlot, Barrique-Auslese oder Süsswein – mit über einem Dutzend vom Feinsten sind die Tessiner am rechten Reussufer bestens vertreten.

Und wie wär's mit einem Ausflug auf den Luzerner Hausberg? In Marc Zimmermanns **Restaurant Château Gütsch** sind nicht nur Aussicht und Essen vorzüglich, sondern auch das Merlot-Angebot. Gialdi, Valsangiacomo, Brivio, aber auch Tenimento dell'Ör, Monti und Bally stehen auf der Karte. Und wenn Sie den Hausherrn besonders nett fragen, serviert er Ihnen vielleicht auch einen Purpuratum von La Cappellaccia.

ENO & ORSO 7/2000

Sollten Sie Wilhelm Tell in Altdorf besuchen, ist ein Sprung ins **Restaurant Lehnhof** ein Muss. Die drei Gebrüder Bucher haben eine tiefe Leidenschaft für Wein und sind mit Tessinern gut bestückt. Doch die Liebe geht noch weiter: beim Digestif haben Sie die Wahl zwischen drei Grappe ticinesi.

WICHTIGE ÄNDERUNG BEI DER INTEGRIERTEN PRODUKTION (IP)

Der Druck der Peronospera (falscher Mehltau) ist stark. Besonders die feuchtwarme Witterung begünstigt diese Pilzkrankheit, die Blätter und auch Trauben befällt und zum totalen Verlust der Ernte führen kann.

Die technische Kommission für die Integrierte Produktion (IP) hat nun beschlossen, mit sofortiger Wirkung die Begrenzung auf sieben Behandlungen pro Jahr aufzuheben. Damit sind die Produzenten frei, so viele Spritzungen gegen den falschen Mehltau vorzunehmen, wie sie für nötig halten. Es wird also wieder vermehrt auf die Eigenverantwortung des Winzers abgestellt.

Für den Tessin gilt, dass schon lange keiner mehr wahl- und sinnlos durch die Gegend spritzt. Das Mittel lag per Ende Juni in beiden Kantonsteilen bei vier Behandlungen, unabhängig davon, ob die Winzer der IP angeschlossen sind oder nicht. Gegenüber der Vergangenheit ist also eindeutig ein erweitertes Bewusstsein zu erkennen.

WINZER DES MONATS

Punkto Energie und Passion ist **Feliciano Gialdi** schwer zu überbieten. Was er in 17 Jahren geleistet hat, ist aussergewöhnlich, und seine gut durchdachte Produktpalette bietet Genuss für vielfältigste Ansprüche.

Die Details über diesen leidenschaftlichen Weinmacher finden Sie in unserer Liste unter <http://www.wine-online.ch/Cantina/resall> (im Suchgenerator **GIALDI** wählen).

Perfekt für die warme Jahreszeit sind Gialdis Weissweine. Bis Ende August erhalten Sie drei Gewächse zu attraktiven Sonderkonditionen:

- **Terre Alte 1999**
Ticino DOC, Merlot bianco, 75 cl für **13.50 Franken** (statt 15.00)
- **Ramolo 1998/99**
Ticino DOC, Pinot grigio, 75 cl für **15.00 Franken** (statt 16.60)
- **Carisma 1998/99**
Ticino DOC, Chardonnay, 75 cl für **16.50 Franken** (statt 18.20).

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

SYRAH AUS ARZO

Wie WeinWisser in der Juni-Ausgabe schreibt, hat die Syrah viele Anhänger, jedoch ist das

Angebot im Vergleich zu anderen Rebsorten relativ klein. Letztere Feststellung gilt auch im Tessin. Gerade mal einen Vertreter gibt es als sortenreinen Wein: die **Syrah** von **Tenimento dell'Ör**, Arzo. Spuren hat die Syrah jedoch bereits seit zehn Jahren hinterlassen. Daniel Hubers legendäre Montagna Magica 1990 hatte einen winzigen Syrah-Anteil, und in neuerer Zeit ist die Sorte mit 7% in Adriano Kaufmanns Pio del Sabato vertreten.

Weil die Sorte nicht in der ersten Kategorie eingestuft ist, gilt Tessiner Syrah bis auf weiteres als *Vino da tavola*. Dennoch fand das Gewächs aus Arzo bei den WeinWissern Anerkennung. Die Syrah 1997 von Tenimento dell'Ör bewerteten sie mit 17/20 Punkten.

Zur Zeit erhältlich ist der Jahrgang 1998. Er bietet sortentypische Aromen von roten Beeren und rosa Pfeffer und fein eingeflochtene Rauch- und Vanille-Noten vom Holz.

**Syrah 1998, *Vino da tavola*,
Tenimento dell'Ör, 75 cl, Fr. 29.50**

WEG MIT PARKER

Jahrelang mimte er den Weinpapst, übte sich fleissig in Manipulation und Machtmissbrauch, jetzt geht es ihm an den Kragen.

Die Rede ist von **Robert M. Parker, Jr.**, der geradezu liederlich mit der seriösen Arbeit vieler Weinmacher umgeht. Dies kümmert meist nur die Betroffenen, Spekulanten und Etiketten-Trinker spenden Applaus. Parkers übelste Missetat ist wohl sein penetrantes Diktat, wie Wein zu sein hat und wie nicht. Doch endlich trifft der Kritiker, der mehr Demagoge denn Oenologe ist, auf Widerstand. Genüsslich, Schluck um Schluck, wird er demontiert.

Was nun? Tun Sie, was überfällig ist, werfen Sie Parkers Schreibe zum Altpapier und entkorken Sie einige Flaschen. Dann wird ihre Weinliebe wieder zum sinnlichen Ereignis.

DEMNÄCHST IN DER SITE DES BÄREN

Zur Zeit bügelt der Weinbär Bugs aus, aktualisiert und – übersetzt. Denn was ihn ganz gehörig ärgert, ist der Um- und Zustand, dass in der französischen Schweiz so wenig Tessiner genossen werden. Also:

A bientôt et... "**Santé!**"
Cantina dell'Orso

Impressum:

Eno & Orso: 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 2000 by Cantina dell'Orso