

Der Weinvermittler

Urs Mäder

Wie kommt man zu den besten Tessiner Weinen, wo sind sie zu kaufen?

Guter Rat war bis vor nicht allzu langer Zeit ziemlich teuer. Es gab nur einen und ziemlich beschwerlichen Weg: Man meldete sich bei den verschiedenen Winzern an, bat um eine Weinprobe, ging vorbei und hoffte (das war das wichtigste), im Reservationsbuch für die kommenden Jahrgänge registriert zu werden. In keinem der vielen Tessiner Weingeschäfte hatte man nämlich auch nur den Hauch einer Chance, einen der begehrten Weine von Werner Stucky, Christian Zündel, Adriano Kaufmann, Daniel Huber, Feliciano Gialdi (Roberti Foc) oder Erich Klausener zu kaufen. Bis sich Urs Mäder, ein Zürcher Werbetexter und Konzepter, ein Herz fasste und sich der Marktlücke, der Vermittlerrolle zwischen Produzenten und Kunden, annahm.

Mäder, der sich seit Jahren intensiv mit dem Thema Wein beschäftigt hatte, zog 1993 nach Ascona und eröffnete nur 40 Meter von der Seepromenade entfernt die Cantina dell'Orso. Für den Start kaufte er sich einen Grundstock an Tessiner Weinen, vor allem grosse und gesuchte Werte. Im Hinterkopf hatte er aber bereits alle noch relativ unbekannte Namen der Weinproduzenten, deren Weine er so bald als möglich ebenfalls im Sortiment haben wollte. Heute findet man in der Cantina dell'Orso etwa 170 verschie-



Von der Werbung in den Weinhandel: Urs Mäder aus Ascona.

dene Tessiner Weine. Neben den ebenfalls angebotenen Schaum-, Weiss- und Roséweinen liegt das Schwergewicht bei den Rotweinen. Gefragt seien bei der vorwiegend aus der Deutschschweiz stammenden Kundschaft vor allem Barrique-Merlots, sagt Urs Mäder. WeinWisser degustierte in der Cantina dell'Orso ein paar Weine aus dem aktuellen Mäder-Angebot:

1993 Novi dal Drunpa, Mauro Ortelli, Corteglia (Fr. 33.-): Aufhellendes Rubin-Granat, starker Wasserrand. Ausladend toastiges, sehr feingliedriges Bouquet, Brotkrustenton. Im Gaumen zart, saftig, fast delikat in der Struktur, würzige Bitternote im Extrakt, mild und elegant ausklingend. [16/20 trinken - 2000](#)

1991 Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, Mendrisio (Fr. 29.-): Recht helles Rubin. Warmes, sanft marmeladiges Rotbeerenbouquet, sehr komplex. Saftiger, geschmeidiger Gaumen, tänzerisches, reifes Extrakt, noch feine Tanninresten für den weiteren Ausbau, hat sich sehr gut entwickelt, wird erst in etwa zwei Jahren auf dem Höhepunkt sein. [17/20 trinken - 2002](#)

1991 Trentasei 36 (sechs Barriques aus der Sassi-Grossi-Produktion, 1800 Flaschen, Fr. 75.-): In der Farbe mittleres Granat mit Purpur-Reflexen. In der Nase ein Bouquet wie bei einem grossen Barrique-Wein aus dem Piemont, Rumtopf, Mandeln, viel rote, reife Beeren, parfümiert, fast vanillehafter Duft (Barrique), trotzdem charaktervoll. Füllig-charmanter Gaumen, viel Fett, schmelzende Textur, darunter noch sanft antrocknend, gewaltige Länge. Dank seiner ursprünglichen Kraft hat der Trentasei die Holztortur gut überstanden, und man kann gespannt sein, wie sich der teuerste Tessiner Rotwein entwickelt und

Saftiger, angenehm kohlen-säurehaltiges Gaumenspiel. Ein origineller, erfrischender Wein mit angenehmer Zungenbitterkeit. [15/20 trinken](#)

1994 Destino (100% Merlot, im 800-Liter-Eichenfass ausgebaut): Dunkles, leicht mattes Granat. Eigenwilliges Bouquet, gedörrte Tomaten, rauchig, wirkt verbrannt. Im Gaumen Amaronetöne, Malaga-Komponenten, marmeladige Fruchtsüsse, strenge, kernig-trockene Gerbstoffe, wenig Harmonie und Typizität. [14/20 trinken - 2001](#)

1994 Vulcano (90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 24 Monate Barrique-Ausbau): In der Farbe dunkles Granat mit schwarzen Reflexen. In der Nase süssliches, fast marmeladiges Johannisbeer- und Maulbeerenbouquet, stielige Cassisnote, zeigt sich recht konzentriert. Saftiger Gaumen, wiederum viel rotbeerige Frucht-aromatik, sandiger, leicht hölzerner Fluss, gute Länge. Eigenwillig, aber charaktervoll. [16/20 trinken - 2004](#)

1994 Ronco (80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 24 Monate Barrique-Ausbau): Aufhellendes, in der Mitte sattes Granat. In der Nase rauchiges, leicht krautiges Bouquet, Blattnote, Rosenstauden, dahinter exotische Fruchtnote. Saftiger Gaumen, mittelmäßig, recht gut balanciert. Leider zeigt sich auf der Zunge eine grün-bittere, kernige Note, die die Harmonie des Weines stört und dem Gaumenfluss einen pelzigen Charakter verleiht. [15/20 trinken - 2004](#)

Bezugsquelle: Cantina dell'Orso, Ascona; Joe Pfister, Cantina di Ronco, Castelrotto