

Den Riecher für Schweizer Weine

Weinhändler Daniel Cortellini hat die Nase dafür, welche Weine in die Kränze kommen

Ist er ein Hellseher oder hat er einfach einen fantastischen Riecher? Beim Badener Weinhändler Daniel Cortellini stehen seit 2004 die Sieger des «Grand Prix du Vin Suisse» im Gestell – jeweils lange vor der nationalen Prämierung.

VON ROMAN HUBER

Wir sitzen oben an der langen, dicken Eichentafel im dezent eingerichteten Weinfachgeschäft an der Rathausgasse in Baden. Rundherum Weine, nach System geordnet im Gestell. Alles Schweizer Weine. «Aus ökologischen Gründen, aber auch ökonomischen», schickt er hintennach. Auch das ist besonders an Daniel «Corti» Cortellini: Sein Laden ist die einzige Adresse, die sich ausschliesslich mit dem Verkauf von Schweizer Spitzenweinen etabliert hat.

DER WEINFACHMANN SCHENKT ein Glas Muscat ein. Der Laie probiert. «Fünf Sekunden im Gaumen halten», lautet seine Anweisung. Gelassenheit brauche es, um dem Wein auf die Schliche zu kommen. «Wird er in dieser Zeit sauer oder unangenehm, dann ist es der falsche Wein», so sein praktisches Rezept für jedermann, der gerne Wein trinkt. Nicht zu übersehen im Laden ist derzeit das Schild mit dem Namenszug «Meinrad Perler, Winzer des Jahres 2010».

«Es ist fast unheimlich», sagt Corti und schmunzelt – verschmitzt. Eben haben 150 Degustatoren seinen Hauptlieferanten beim «Grand Prix du Vin Suisse» zum «Winzer des Jahres» gekürt. Fachfrau Barbara Meier-Dittus schreibt im «Vinum» über Corti: «Ein Weingenie mit Ausnahmementalität.» Er schmunzelt nochmals. Sein Riecher – für den Wein wie fürs Geschäft – ist offensichtlich unschlagbar.

«**ICH HABE EINE STARKE GABE**, mir Gerüche zu merken», sagt Corti und erzählt von einem Erlebnis. Mit 14 Jahren sei er beim Berufsberater gewesen. Als er diesen nach 14 Jahren wieder traf, habe er ihn gefragt, ob er noch dasselbe After-shave verwende. Er habe es bestätigt. «Aber der Nase fehlt die dritte Dimension.» Sie sei nach dem Auge, das sich ein Bild von der Farbe mache, wichtig für den ersten Zugang. «Die Nase differenziert», so der Fachmann, «kann aber weder die finale Tiefe noch ein sensorisches Ungleichgewicht ausmachen.»

Zur Gabe ist die Übung gekommen. Er lasse sich sehr viele Musterweine zu-



Daniel Cortellini mit Meinrad Perlers Erfolgsw Wein, dem «Sottobosco».

schicken. So habe er bei der Auswahl viel Selbstsicherheit entwickelt, erzählt Corti. Viele Weine würden auch an ihn herangetragen. Ihre Entwicklung verfolgt er über mehrere Jahre. «Beobachten, dann zuschlagen», so Corti. «Ich spüre den Kilerinstinkt», umschreibt er. Ein Wein könne ihn erst zurückstossen, weil er Ecken und Kanten habe. «Wie beim Menschen», so Corti. Erst bleibe man auf Distanz, und plötzlich entstehe eine Freundschaft. «Wenn ich ein klares Bild vom Wein habe, kann es ein Entscheid von einer Zehntelsekunde sein, und ich bestelle 1000 Flaschen.» «Ein Wein muss eine tiefere Aussage haben, etwas wie Würde», umschreibt Corti. Es gebe auch Blend-

der-Weine: oberflächlich, ohne Tiefgang, gut einzufangen – und rasch langweilig. **DER WINZER SPIELT EINE** wichtige Rolle: «Der Mensch ist zentral als Weinmacher.» Ein Wein sei schwer fassbar. Darum müsse sich ein Winzer dem Produkt unterordnen. Wer dem Wein unnötig einen Stempel aufdrücken wolle, schiesse über das Ziel hinaus. Als

Mensch und Winzer habe Meinrad Perler grosse Qualitäten. Nicht ohne Grund führe er seinen Merlot Cuore als Spezialabfüllung und den Merlot Circolo als Fassauslese im Sortiment.

Während des Gesprächs betritt ein junges Pärchen den Laden mit einem Wunsch: «Ein Wein zum Zitronenrisotto.» Corti übernimmt von seiner Mitarbeiterin die Kundschaft. «Hier, ein weicher Merlot, ideal dazu.» Und er setzt sich wieder an den Tisch. «Die Leute kommen oft mit einem Rezept in der Hand», fährt Corti fort. Es ist sowohl das Flair des Hobbykochs mit grossen Weinkenntnissen als auch das Verkaufstalent, mit einem kaum widerstehbaren Charme, der hier spricht.

Corti war gelernter Kaufmann und zum stellvertretenden Bankfilialleiter aufgestiegen, bevor er vor 13 Jahren ausstieg. Als er mit ein paar Schweizer Weinen in der Region die Türklinken geputzt hatte, gab man ihm keine zwei Jahre zum Überleben. «Und kein halbes Jahr, wenn sie meine Eigenmittel gekannt hätten», fügt Cortellini lachend hinzu. Er habe damals für 20000 Franken seinen Cadillac verhöckert, das tue ihm heute noch weh. Die Marge bei Schweizer Weinen sei nicht gross. «Man

ist zu nahe beim Winzer» und die Menge zu limitiert. Wer im Ausland eine Quelle habe, der könne einen Fantasiepreis festsetzen.

Doch er habe sich offenbar im idealen Segment positioniert, begründet Corti den Erfolg: «Nicht zu billig, nicht zu teuer, gerade richtig für den bewussten Weintrinker.»

DER ERFOLG HAT SYSTEM: «Weil ich das Geschäft an meine Person gebunden habe und ich mich selber verwirklichen kann». Er macht heute einen Umsatz, den er sich nie erträumt hatte, allerdings steckt auch viel Arbeit dahinter. Bis nach den Festtagen gebe es kein Zurücklehnen: Lieferungen, Degustationen mit Essen, Sonderwünsche. Doch sonst versucht sich der verheiratete 44-Jährige, sich auch als Genussmensch zu verwirklichen.

«Es gibt doch nicht Schöneres, als mit einem Glas Wein und einer Zigarre, draussen auf der Bank zu sitzen und zu philosophieren.» Corti hat auch als erster Tenor lange im Tonhallenchor gesungen. Zu Hause in Nussbaumen bei Baden setzt er sich fast täglich ans Klavier und singt eigene Schweizer Chansons. Seine Degustationsgäste habe er bislang damit verschont. Doch wer weiss.

ENTKORKT



Alpenwein aus dem Sottoceneri

Zugegeben, von den Alpen sieht man auf dem wunderschön gelegenen Weingut Tenimento dell'Or in Arzo bei Mendrisio nicht mehr viel. Trotzdem zählen die Weine von hier zu den grossen Schätzen der Alpen, genauer der Lombardischen Voralpen. Bestätigt wurde dies durch die Tatsache, dass Meinrad Perler, der Besitzer des Weinguts, am diesjährigen Grand Prix du Vin Suisse mit seinem Sottobosco 2008 nicht nur

Assemblage, sondern auch den Prix Vinissimo für den höchstbenoteten Wein des Wettbewerbs und auch noch den Titel «Schweizer Winzer des Jahres» errang. Kein Wunder, dass der 74-jährige Sohn eines Freiburger Bauern und ehemalige Banker schon kurz nach der Preisverleihung an der Gala des Schweizer Weins in Bern ausverkauft war. Keine Flasche Wein liegt mehr in seinem Keller, was eigentlich ein triftiger Grund zum Nichtentkorken wäre. Da aber einer von Meinrad Perlers Weinen eine Hauptrolle auf der Alpenweibühne von Mémoire & Friends spielte und an der Nachdegustation der Zeitschrift «marmite» eine Höchstnote erzielte (www.weininfo.ch), kann ich es nicht lassen.

Der Merlot **Riserva Tenimento dell'Or 2007** leuchtet in dunklem, jugendlichem Rot, duftet nach schwarzen Beeren und Steinfrüchten mit würzigen Röstnoten und besitzt einen vollmundigen Körper mit frischer Säure, kräftigem Tannin und langem Abgang. Er ist ein eleganter, finesenreicher Wein, dessen klassische Strenge ihn in die Nähe eines edlen Bordeaux von früher rückt. Leider ist er ebenso wie der ihm kaum nachstehende Jahrgang 2008, den ich an der Ticinowine-Präsentation Il Viso del vino Anfang September in Lugano degustieren konnte, längst verkauft. Bleibt einzig übrig, den Jahrgang 2009 abzuwarten, der im nächsten Sommer auf den Markt kommt und laut Perlers Aussage grossartig sein soll. Reservieren lohnt sich. **ANDREAS KELLER**

MERLOT RISERVA TENIMENTO DELL'OR 2007

Produzent Agriloro SA, Arzo
Herkunft Tessin
Appellation Ticino DOC
Rebsorte Merlot
Beste Trinkreife Jetzt bis Ende 2017
Passende Gerichte Trüffelrisotto, Entrecôte vom Grill, Alpkäse
Bewertung 17,5 Punkte
Bezugsquelle Agriloro SA, Tenimento dell'Or, 6864 Arzo, Tel. 091 646 74 03, www.agriloro.ch, Fr. 44.–

AUFGETISCHT

Wo die Landküche Stadtluft schnuppert

Restaurant Viadukt, Zürich

SHOPPING MACHT hungrig und müde. Wer aber unter den neuen Viaduktbögen im Zürcher Kreis 5 Erholung sucht, hat zum Glück viele Möglichkeiten. Unsere Wahl fiel auf das Restaurant Viadukt 8. An den Wänden die rustikale Steinstruktur des Bogenbaus, die Möblierung schlicht und funktional und auf dem Tisch eine leichte Landküche mit internationalem Touch – eine gelungene Kombination. Dazu ist das Restaurant auch ein Sozialprojekt, das Jugendliche auf den Einstieg ins Berufsleben vorbereitet. Wer hier genießt, unterstützt also auch eine gute Sache.

Vielversprechend war der orientalische Fenchelsalat mit Karotten und Dörripflaumen (Fr. 12.50). Die Hirsch-Entrecôte-Tagliata auf Rucola mit marinierten Eierschwämmli und Quarkspätzli (Fr. 39.–) kam perfekt, noch leicht rosa, auf den Tisch. Beim Bio-Siedfleisch an Meerrettich-Feigen-Sauce (Fr. 29.–) hätte der Koch allerdings rasseriger würzen können. Köstlich dann wiederum die Süssmostcreme mit Apfelchips (Fr. 11.–). Und als Supplement bekommt man übrigens das romantische Rattern der Züge mitserviert – ganz gratis.

SILVIA SCHAUB



Chef de Service Bruno Kratter, die Sozialpädagogin Noe Yamamoto und der Küchenchef Stefan Welty vom Restaurant Viadukt 8, Viaduktstrasse 69/71, Zürich. Tel. 043 204 18 99, www.restaurant-viadukt.ch. Geöffnet: Mo–Fr 8–24 Uhr, Sa 9–24 Uhr, So geschlossen.

KÜCHE Leichte Landküche mit internationalem Touch
SERVICE Angenehm zurückhaltend, etwas unsicher
AMBIENTE Schlichte Möblierung im Kontrast zu groben Steinmauern
PREISE Vorspeisen ab Fr. 8.–, Hauptgänge ab Fr. 21.–

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Wenn man ein (Ehe-)Paar anschreibt – egal, ob mit gleichem oder unterschiedlichem Namen –, welche Reihenfolge ist korrekt?

BEI EHEPAAREN MIT GLEICHEM NAMEN sieht die korrekte Anschrift wie folgt aus: Frau Viola Kuster und Herr Philipp Kuster. Eine weitere Möglichkeit ist es, den Nachnamen nur einmal zu schreiben. Also: Frau Viola und Herr Philipp Kuster. Falls es Ihnen nicht gelingt, die beiden Vornamen herauszufinden, dann wird der Mann zuerst erwähnt: Herr und Frau Münchner. Dies macht nicht wirklich Sinn, das ist eine reine Gewohnheit von früher, die wir in diesem Fall beibehalten haben. Natürlich ist es von Vorteil und wirkt persönlicher, wenn Sie die Vornamen schreiben können. Bei Doppelnamen und unterschiedlichen Nachnamen von Ehepaaren schreiben Sie in der Anschrift die vollständigen Namen – üblicherweise zuerst denjenigen der Frau, dann jenen des Mannes. Bei der Briefanrede werden dann ebenfalls beide Partner einzeln angesprochen: Liebe Frau Kuster, lieber Herr Kuster. Veraltet sind hingegen Varianten wie Herr Philipp Kuster und Frau oder gar Herr Philipp Kuster und Gattin.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch