



CASCINACASTLET

STR. CASTELLETO, 6
14055 COSTIGLIOLE D'ASTI
ITALIA
TEL +39 0141 966651
FAX +39 0141961492
info@cascinacastlet.com
www.cascinacastlet.com

1. August: Thomas Hürlimann, Annemarie Schwarzenbach, Hanspeter Born

Nummer 31 – 31. Juli 2008 – 76. Jahrgang
Fr. 5,90 (inkl. MwSt.) – Euro 3,90

DIE WELTWOCHEN



Wie gefährlich ist China?

Warum man das Grossreich des Ostens fürchten sollte.

Von Jonathan Fenby

Muammar «Amok» Gaddafi

Erfolgsdiktator und Wirrkopf: Das Psychogramm. *Von Pierre Heumann*

«Frauen sind die Sieger der Evolution»

Männerforscherin Therese Frey Steffen sorgt sich um das starke Geschlecht.

Von Daniele Muscionico



Flaschenpost aus Asti

Von Peter Rüedi



Schon die Etikette signalisiert einen ungewöhnlichen Wein im Wortsinn, das heisst, beide sind gewöhnungsbedürftig. Auf den oberflächlichen ersten Eindruck hin nimmt er sich aus wie eine Edelvariante dessen, was man gelegentlich an Weinen aus sogenannten Direktträgern antrifft. Die Etikette ist eine Art Album, in welchem die Borios, die unter Federführung der entschiedenen und konsequent umweltbewussten Mariuccia als Produzenten von bemerkenswerten piemontesischen Barberas und gewichtigen Moscatis einen klingenden Namen haben, sich im kollektiven Familiengedächtnis einer fast verschwundenen Rebsorte erinnern. Der Wein ist gewissermassen eine Flaschenpost, welche die Borios an unseren späten, von Mehrheitsfähigem wie Merlot, Cabernet, Chardonnay bespülten Küsten geborgen haben.

Die Rettung der Uvalino genannten Rebsorte (Mariuccias Recherchen begannen in den achtziger Jahren) fällt unter das Stichwort «pro specie rara». Uceline wird die fast ausgestorbene Uvalino auch genannt, weil die spät reifende Sorte auch von denen geschätzt wird, die weder säen noch ernten, den *uccelli*. Was von der auf Costigliole d'Asti beschränkten Spezialität jeweils blieb, war eine Kostbarkeit, aus der seit je ein Tropfen für die denkwürdigen Anlässe wurde, die ins Familienalbum eingehen. Der Uceline ist kein Wein, den man einen ganzen Abend lang trinkt. Seine Besonderheit will zelebriert sein. Dann aber weht uns in der modern vinifizierten Antiquität eine andere Zeit an. Die dichte, fruchtige, würzig-süsse, am Gaumen etwas abgründige, ganz eigene Geruchs- und Geschmackssensation mit ihren angenehm weichen Tanninen verlangt etwas Geduld und endet in einem anhaltenden Vergnügen. Apropos anhaltend: Nimmt mich wunder, wie die gravitatische Rarität altert. Auf eigenes Alterungspotenzial hoffend, verspreche ich mehr darüber in *Weltwoche* Nr. 31/2018.

Cascina Castlèt (Maria Borio): Uceline 2003. 14,5%.
Riegger AG, Birrhard. Fr. 39.60
(www.riegger.ch/info@riegger.ch)