



Merlot del Ticino

PIONIERE RELOADED

Vor 27 Jahren hatte VINUM-Autor Martin Kilchmann eine klare Botschaft: «Ticinesi, mit euren biedereren Weinen verschenkt ihr das Potenzial einer Sorte, die in Bordeaux bewiesen hat, dass sie zu mehr taugt!» Der Artikel schlug ein, und das Tessin geriet in Bewegung. Da war sie, die Aufbruchstimmung! Und da waren sie, die rebellischen Winzer, die mehr wollten. Heute ist die nächste Generation von ambitionierten Topwinzern am Start und überzeugt mit erstklassigen Gewächsen. Wir stellen Ihnen die neue Winzerelite und ihre besten Merlots vor.

Text: Martin Kilchmann, Fotos: Hans-Peter Siffert/weinweltfoto.ch

Müsste ich einen Wein nennen, der mich mein Schreib- und Trinkleben begleitet, wäre es der Merlot del Ticino. Aus seinem Stoff war meine Weinsozialisierung geschnitten. Der Alba der Cantina Sociale Giubiasco, Matascis Selezione d'Ottobre oder die Riserva Montalbano der Genossen in Mendrisio stimulierten die Studentenjahre. Es waren runde, charmante, tanninarme Tropfen, von den Produzenten auf den Geschmack der Deutschschweizer Kundschaft hin gekeltert, die zu jener Zeit schon die Hauptabnehmer waren. Die Weine versetzten mich gleichsam in mediterrane Gefilde.

1986 lernte ich dann als junger VINUM-Redaktor einen ernsthafteren Merlot-Stil kennen. Der Malanser Winzer Thomas Donatsch hatte uns auf Werner Stucky aufmerksam gemacht. Da würde ab und zu ein junger Zürcher bei ihm vorbeischauen, der im Tessin zu winzern begonnen habe und Merlot mitbringe, der so ganz anders schmecke als die eher harmlosen Weine der bekannten Tessiner Produzenten.

Merlot-Rebellen

Stucky war der Mentor einer Gruppe von jungen Einwanderern mit Namen wie Daniel Huber, Adriano Kaufmann, Eric Klausener, Christian Zündel. Alle waren sie auf der Suche nach einem alternativen Lebensentwurf und günstigem Rebland mit ihren jungen Familien ins Tessin übersiedelt und hatten bis auf Zündel, der sich noch als Traubenproduzent und Berezüchter betätigte, gerade ihre ersten Jahrgänge gekeltert. Die Chefredaktion beschloss, der jungen Selbstkelterertruppe eine Reportage zu widmen. Auf der Reise begegnete ich hart arbeitenden, entschlossenen jungen Männern und Frauen, die tanninbetontere, kräftiger strukturierte Weine kelterten als die meisten Merlots der Tessiner Betriebe. Weine eben, die ihr Vorbild dort suchten, wo die Sorte ihren Ursprung hat: im Bordelais. Analog zum Bordeaux verlängerten sie die Maischegärung und bauten den Jungwein im grossen und kleinen Holzfass aus. Ihre Inspiration und Bibel war das Standardwerk «Le goût du vin» von Émile Peynaud.

Die Begegnung schlug sich in einem provokativen Artikel mit dem Titel «Pioniere im Tessin» nieder. Auf dem Aufmacherbild steht der bärtige Stucky, mit einer Mistgabel bewehrt, in seinem steilen Reb-

berg in Gudo – die Verkörperung des Merlot-Rebellen. Der mit Herzblut geschriebene, parteiische und viele wirtschaftliche und strukturelle Sachzwänge nicht berücksichtigende Artikel störte die Ruhe im zufrieden vor sich hin dämmernden Weinkanton und wurde auch von den Tessinern breit gelesen. Kritik wurde laut. Ich hätte frühere Pionierleistungen schnöde ausgeblendet, hiess es etwa. Cesare Valsangiacomo schimpfte, sein Roncobello hätte schon den robusten, reifebedürftigen Stil verkörpert, als die hochgejubelten Revoluzzer noch in den Kinderschuhen steckten. Die Grundaussage aber blieb unbestritten. Sie lautete: «Ticinesi, mit euren biedereren Weinen verschenkt ihr das Potenzial einer Sorte, die in Bordeaux bewiesen hat, dass sie zu mehr taugt!»

Die Botschaft wurde gehört und löste auch bei den grösseren Betrieben der Weinhandler – jene im Tessin mächtige Kategorie der Traubenzukäufer, die meist auch mit Importweinen handeln – eine produktive Unruhe aus. Grosszügig und weitsichtig wurde in den folgenden Jahren in Rebberge und Keller investiert. Weinhäuser wie Valsangiacomo und Tamborini überraschten mit markant verbesserten Weinen. Neue Betriebe wie Brivio, Delea, Gialdi und Vinattieri schufen sich mit dichten, seriösen Weinen rasch einen guten Namen. In einer zweiten Welle um die Jahrtausendwende machten wieder Weingüter aus dem Mendrisotto – Kopp von der Crone, Tenimento dell'Or, Castello Luigi – mit aufseherregenden Gewächsen auf sich aufmerksam. Es verbreitete sich erfrischende Aufbruchstimmung.

Was ist heute, 13 Jahre später, davon übrig geblieben? Was treibt die Tessiner Winzer heute um? Gibt es eine Unité de Doctrin bezüglich des Merlots? Stehen die Leute noch hinter ihm? Oder liebäugeln sie vermehrt mit anderen roten Sorten? Eine Reise ins Tessin sollte darauf Antwort geben. Wir baten zunächst die Altmeister Huber, Stucky, Zündel zu einem Gedankenaustausch im Rahmen einer freundschaftlichen Cena. Alle drei Pioniere sind inzwischen grau geworden. Und haben doch ihren spezifischen Charakter bewahrt. Christian Zündel ist so agil, kritisch und auf Widerspruchsgeist abonniert wie eh und je. «Ist der Merlot mit seiner etwas eindimensionalen Fülle in Zukunft wirklich noch die richtige Sorte?», fragt er sich. Wird es im Tessin nicht langsam zu warm

für ihn? Verlangt seine sortentypische, durchs feuchtwarmer Tessiner Klima noch verstärkte Anfälligkeit für den Mehltau nicht einen ökologisch nicht mehr zu verantwortenden massiven Chemieeinsatz? Oder müsste ihm nicht vermehrt eine Komplementärsorte, wie zum Beispiel der stilistisch interessantere Cabernet Franc, zur Seite gestellt werden? Fragen über Fragen, die seine Mitstreiter etwas ratlos lassen. Daniel Huber ist sich des Merlots Achillessehne bewusst, glaubt aber, die Pilzkrankheiten mit einer pragmatischen Strategie zwischen biologischer und systemischer Bekämpfung in Schach halten zu können. Gar nicht anfreunden kann er sich mit der These der Klimaerwärmung als Feind des Merlots. «Im Gegenteil, sie ist für uns ein Vorteil.» Sie lasse den Merlot regelmässig ausreifen und erzeuge mit Ausnahme des Jahres 2003 keine Überreife. Dass verbreitete Praktiken wie der Frucht-rutenschnitt oder das Traubentrocknen eine Tessiner Spezialität seien, würde auch dagegen sprechen. Etwas einsilbig gibt sich Werner Stucky. Ihm scheint die Diskussion zu akademisch zu verlaufen. «Merlot gibt gute Weine, mit der Rebe ist angenehm zu arbeiten. Die Trauben werden zum richtigen Zeitpunkt reif. Ich liebe den Merlot», bringt er es trocken auf den Punkt. Sorgen bereiten ihm wie allen Tessiner Produzenten die Wildschäden, die Jahr für Jahr zunehmen. Rehe, Hirsche, Wildschweine, Dachse entwickeln sich zum Winzerschreck. Rund eine Million Kilo Trauben gehen durch Wildfrass jährlich verloren, lautet die Schätzung. Einhängen ist teuer und erschwert das Arbeiten. Die Zusammenarbeit mit den Jägern ist schwierig. Hier herrscht Handlungsbedarf für die Tessiner Offiziellen.

Wer folgt auf die Altmeister?

Unsere drei Altmeister bewegen sich auf das Pensionsalter zu. Da stellt sich natürlich die Frage der Nachfolgeregelung. Bei Christian Zündel ist sie noch hängig, Werner Stucky arbeitet seit einigen Jahren einvernehmlich mit Sohn Simon zusammen, und Daniel Huber bereitet seinen Betrieb auf die Übernahme durch Sohn Jonas vor. Verantwortungsbewusst, wie er ist, hat er dafür in den letzten Jahren vorsichtig vergrössert. Jonas soll möglichst optimal starten können.

Andere bekannte Tessiner Kellereien sehen sich vor dieselbe Herausforderung



«Die Klimaerwärmung ist nicht unser Feind. Im Gegenteil, sie ist für uns von Vorteil: Sie lässt den Merlot regelmässig ausreifen.»

Daniel Huber

«Merlot gibt gute Weine, mit der Rebe ist angenehm zu arbeiten. Die Trauben werden zum richtigen Zeitpunkt reif. Ich liebe den Merlot.»

Werner Stucky

«Ist der Merlot mit seiner etwas eindimensionalen Fülle in Zukunft noch die richtige Sorte? Wird es im Tessin nicht langsam zu warm für ihn?»

Christian Zündel

gestellt. Ja, es gilt in den kommenden Jahren eine ganze Generation zu ersetzen. Ausgerechnet jene, die für das Tessiner Weinwunder verantwortlich ist. Namen, die einem da spontan einfallen, sind Angelo Delea, Feliciano Gialdi, Adriano Kaufmann, Meinrad Perler, Claudio Tamborini. Letzterer hat seinen Rückzug um drei Jahre verschoben. Er ist zuversichtlich, dass seine Tochter Valentina zusammen mit dem Neffen Mattia Bernadoni dann das Segel des stolzen Weinschiffs, das jüngst so manche Regatta gewann, im steifen Wind halten kann.

Eine andere Variante hat Feliciano Gialdi gewählt. Oder besser gesagt: vorgespurt. Denn man kann sich nicht vorstellen, dass der temperamentvolle Mann sich einmal ganz zurückziehen wird: Die Leitung über die gesamte Produktion von Gialdi und Brivio will er seinem Önologen Fredy De Martin übergeben, während Tochter Raffaella sich um Marketing und Verkauf kümmern soll. Fredy De Martin begleitet uns nach dem Kellereibesuch in Mendrisio zu Anna Barbara von der Crone und Paolo Visini auf ihr schönes Weingut in Barbengo. Auch sie brechen eine Lanze für den Merlot. «Die Sorte ist pflegeleicht. Der durchlässige, sandige Boden schluckt den vielen Regen und ergibt einen ganz eigenständigen Merlot», sagt De Martin. Und Visini setzt hinzu, dass der Wein die Bodenunterschiede beispielhaft spiegle, die gerade im Mendrisiotto auf kleinstem Raum festzustellen seien. Er spricht hier aus Erfahrung, unterscheiden sich doch Anna Barbaras Gota aus Gorla und sein Tinello aus Pedrinato markant.

Welche Sorten würden die drei dem Merlot zumischen, um ihm mehr Biss und Komplexität zu verleihen? Petit Verdot sei sicher ein guter Assemblagepartner, meint Paolo Visini. Anna Barbara von der Crone schwört auf Arinarnoa, eine in Bordeaux entwickelte Kreuzung von Merlot und Petit Verdot. Und Fredy De Martin bringt den Cabernet Franc ins Spiel, der früher reift als Cabernet Sauvignon und den er für Brivios Vigna d'Antan verwendet.

Auch Michele Conceprio hält viel von der würzig-mineralischen Sorte. Sie schenkt dem Castello di Morcote jene Finesse, die den Wein aus der Grand-Cru-Lage spätestens seit dem Jahrgang 2010 so unwiderstehlich macht. Conceprio, ein feiner Önologe und Rebbauperte, arbeitet zusammen mit Gaby Gianini aus

der gleichnamigen Besitzerfamilie an der Neupositionierung der Weine des Castello. Die Idee eines einzigen Grand Vin hat drastisch an Attraktion verloren, seit sich die 30 000 Flaschen zum Preis von 42 Franken nur noch stotternd verkaufen lassen. Conceprio will mindestens zwei neue Linien einschieben, um den Absatz zu stimulieren.

Tessin in der Krise?

Klagen über Absatzprobleme bilden die Begleitmelodie unserer Besuche. Das Tessin, vor allem der Tourismus, stecken tief in der Krise, was sich über die eingebrochenen Gastroumsätze auch schmerzhaft auf den Weinverkauf auswirkt. Den Vorwurf von zu hohen Preisen kontern die Winzer mit der Aufwändigkeit des Hügelerbaus. Vielleicht haben sie sich auch auf den Lorbeeren ausgeruht, eingelullt von der Tatsache, dass sich die Weine früher wie von selbst verkauften.

Keine Probleme scheinen diesbezüglich Vater und Sohn Zanini zu kennen. Ihre teuren Weine Castello Luigi (110 Franken) und Vinattieri Rosso (90 Franken) gingen auf Vorbestellung wie frische Weggli weg. Nur bilden die auch qualitativ singulären Weine die Spitze ihrer Weinerzeugung. Ob die Zuversicht auf alle Flaschen ihrer Produktion zutrifft, die rund eine halbe Million beträgt, darf aber bezweifelt werden. Wie anders ist zu erklären, dass sich Luigi Senior beim Mittagessen darüber energiert, dass die Walliser zunehmend Merlot zu Tiefpreisen im Denner verkaufen. «Lasst uns unseren Merlot!», schimpft er. «Wir bauen im Tessin auch nicht plötzlich Chasselas und Pinot Noir an!»

Die Zaninis verdichten einen Grossteil ihrer Merlots durch angetrocknete Trauben. Roncaia und Ligornetto enthalten Trauben aus der Trockenzone. Beim Castello di Luigi und Vinattieri Rosso schneiden sie im Rebberg vor der Ernte die Fruchtrute durch, was den Konzentrationsprozess begünstigt. Das passt zum Stil der Zanini-Weine, die auf Wucht, Opulenz und Würze, gepaart mit Finesse, aus sind und sich dadurch die grosszügige Holzimprägnierung wie von selbst einverleiben. Es kann aber auch aus dem Ruder laufen, wenn Nachahmer auf den Plan gerufen werden, die nicht über die Erfahrung, die kellerstechnischen Möglichkeiten und das Fingerspitzengefühl der Meister aus dem Mendrisiotto verfügen.

Dieser Gedanke kommt mir bei unserem letzten Besuch in Biasca, als wir mit den Zwillingenbrüdern Meroni im ausgehenden Zeughaus ihre Weine aus der Basa Leventina und dem Bleniotal degustieren. Die zwei Hobbywinzer betreiben einen vorbildlichen, heroischen Rebbaubau. Teile ihrer Trauben lassen sie antrocknen, keltern sie gründlich und bauen sie in viel neuem Holz aus. Das schenkt ihren Gewächsen dörffruchtige Würze und eine et was ungehobelte Kraft, die die Feinheiten des quasi-alpinen Terroirs zudeckt.

Ruhe vor dem Sturm

Der Halt in Biasca war der letzte vor der Rückkehr über den Gotthard. Wie lautet das Fazit? In Erinnerung geblieben sind spannende Visiten – wie etwa jene mit dem lebenswürdigen Mauro Ortelli und seinen fadengeraden Tropfen oder mit Sacha Pellossi, dem stets gut gelaunten Selbstkelterer, der mit kernig-beschwingten Weinen aus Agra und Lamone den Spagat zwischen Kraft und Eleganz schafft. Es bleibt auch der Eindruck – wie Anna Barbara von der Crone es ausdrückt –, dass «die Szene etwas eingeschlafen ist». Die Ruhe vielleicht vor dem Sturm des grossen Generationenwechsels? Tröstlich dagegen: Die besten Tessiner Gewächse werden auch im Konzert der internationalen Topweine gehört. Uniforme Holzweine sind seltener geworden. Die Erfahrungen mit den im Mémoire des Vins Suisses eingelagerten Merlots von Gialdi, Huber, Kaufmann, Kopp von der Crone Visini und Tenimento dell'Ör zeigen, dass hervorragende rote Tessiner die Zehnjahreshürde mit Bravour nehmen.

Nur, Grund zur Selbstzufriedenheit gibt es wie überall nicht. Noch finden sich auf der Jahrgangspräsentation von Ticino Wine viele konstruierte, inszenierte Weine, die zu stark auf Extraktion und Konzentration hin gekeltert werden. Die Methode der Traubentrocknung ist meiner Meinung nach in Zeiten der Klimaerwärmung fragwürdig. Deshalb sind die Tessiner Winzer gut beraten, Weine zu erzeugen, die in Geruch und Geschmack ihre südliche Herkunft offenlegen. Weine aus einem Guss, einfach, aber nicht simpel, profiliert, aber nicht geltungssüchtig. Diese erzählen dann vom Tessin, von seinen Bergen, Tälern und Seen, von der üppigen Vegetation, aber auch vom besonderen Klima zwischen Milde und Härte. 

VINUM ist Wellness für Geist, Seele und Geldbeutel.

Wir von VINUM bedanken uns bei den Abonnenten für die Treue. Mit einem Gutschein-Büchlein im Gesamtwert von CHF 1'250.– für die schönsten Wellness-Hotels in der Schweiz und den Nachbarländern. Eine Auswahl übrigens, die wir exklusiv für Sie zusammengestellt haben.

Gönnen Sie sich ein paar Tage Erholung, geniessen Sie kulinarische Köstlichkeiten und edle Tropfen aus Weinkellern mit regionalen Perlen – mit 25 Gutscheinen im Wert von je CHF 50.–.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Tage.
Ihr VINUM-Team

Gutscheine
Gesamt-
von
CHF 1'250.–

Hier
entgehen
Ihnen gerade
CHF 1'250.–

VINUM-Abonnenten profitieren hier von einem
Wellness Gutschein-Büchlein im Gesamtwert von
CHF 1'250.–. Kommen auch Sie in den Genuss.

Jetzt VINUM-Abo bestellen und vom Wellness Gutschein-Büchlein profitieren.
Bei einer Bestellung erhalten Sie zudem eine attraktive Prämie Ihrer Wahl.
Telefon 041 349 17 69, Stichwort: Wellness oder www.vinum.ch/wellness

Das Angebot ist gültig solange der Vorrat reicht, maximal bis zum 31.12.2013.

Genuss erleben!
Wellness & Wohlfühlen in den schönsten Wellnesshotels der Schweiz und den Nachbarländern.

Die Tessiner Winzer stehen heute nicht mehr dort, wo Stucky, Huber und Zündel in den 80er Jahren standen. Was bewegt sie, die neue Generation? Wir porträtieren auf den nächsten Seiten fünf Vorreiter, die den Tessiner Merlot von heute prägen.

Fünf Merlot-Protagonisten werden auf den nächsten Seiten eingehender vorgestellt. In jeder Auswahl liegt eine Beschränkung. Und sie entbehrt natürlich nicht einer gewissen Willkür. Ich könnte aus dem Stegreif ein Dutzend Winzerinnen und Winzer nennen, die ein Porträt ebenso verdient hätten. Nun sind es eben diese fünf. Warum? Sie scheinen mir exemplarisch für Tendenzen im Tessiner Weinbau zu stehen: Fredy De Martin, der Önologe, der garantiert, dass ein grosses Volumen eine gute Qualität nicht verhindert. Gaby Gianini, die an die Zukunft glaubt und bereit ist, keinen Stein auf dem anderen zu lassen. Mike Rudolph, der von den Pionieren den Stab übernommen hat und nun selbst Pionierarbeit leistet. Claudio Tamborini, der zwar als Firmenbesitzer zunächst an sich denkt, mit seinen Degustationserfolgen aber auch unbezahlbare Imagearbeit fürs Tessin leistet. Vater und Sohn Zanini schliesslich, die mit ihrem sportiven Ehrgeiz den gewissen Biedersinn erfrischend transzendieren, der dem Tessin mitunter innewohnt.

Das eben Gesagte gilt natürlich auch für die Auswahl der vorgestellten 16 Spitzenweine. Es handelt sich dabei nicht um eine abgeschlossene Bestenliste – wollte ich sie als solche deklarieren, müsste ich mit Recht einige Fragen beantworten: Warum ist kein Gewächs von Bally dabei? Von Brivio? Von Delea? Von Moncuccetto? Von Trapletti? Von Valsangiacomo? Natürlich: Sie alle und noch einige mehr präsentieren uns regelmässig ehrenwerte Weine. Nein, es handelt sich hier um eine höchst subjektive Auswahl. Ich habe bei ihrer Beschreibung weniger den Jahrgang als die Stilistik zu fassen versucht. Es sind Weine darunter, die Geschichte geschrieben haben oder immer noch schreiben. Es sind aber auch Weine darunter, die ganz zu ihrer Einfachheit stehen, in der unprätentiöser Weingenuss steckt. Und es sind Weine darunter, die ein Potenzial versprechen, das noch nicht ausgeschöpft ist.

Martin Kilchmann

Die neuen Pioniere

TESSINER MERLOT- ELITE 2013



Gaby Gianini und Michele Conceprio, Castello di Morcote

DIE AUFBAUER

Gaby Gianini räumt nach der Begrüssung unverzüglich ein hartnäckiges Missverständnis aus: Die Besitzerfamilie Gianini sei keineswegs Mailänder Ursprungs, wie regelmässig kolportiert wird, sondern ein Luganeser Geschlecht. «Vielleicht sollte ich mir den Schweizer Pass an die Stirne kleben», witzelt sie, die von ihrem Vater die Aufgabe übernommen hat, das riesige Anwesen mit Wald, Wiesen und Rebbergen, mit einer Alp, einem vorzüglichen Restaurant («Vicania») und einer Burg aus dem 15. Jahrhundert auf Vordermann zu bringen. Im Zentrum der Herkulesarbeit steht der Weinbau. Er hat auf Castello di Morcote eine lange Tradition,

errichtete doch hier Giuseppe Paleari, einer der Väter des Merlot im Tessin, schon vor hundert Jahren einen der ersten Merlot-Rebberge. In den 70er Jahren wurde dessen Bewirtschaftung eingestellt. 1989 bepflanzen das Weinhaus Tamborini im Auftrag der Familie Gianini auf sieben Hektar den Hügel neu mit Merlot und Cabernet Franc und besorgte auch gleich die Kelterung. 30000 Flaschen Castello di Morcote entstanden fortan. Ab dem Jahrgang 2009 nahm Gaby Gianini die Produktion zusammen mit ihrem Geschäftspartner, dem Önologen Michele Conceprio, selbst in die Hand. Die Güte des Weins hat davon profitiert. Er ist fei-

ner und eleganter geworden. Ein weisser Merlot, im Burgunder Stil im Holz vinifiziert und ausgebaut, wurde ihm zur Seite gestellt. In Zukunft will das Paar so richtig durchstarten: Ein neben dem Schloss liegendes Bauernhaus soll zum Vinifikationskeller umgebaut werden, und in einem der intakten Räume des Castelllos ein Barrique-Chai entstehen. Das Sortiment wird diversifiziert und qualitativ differenziert. Gaby Gianini sieht das als Chance, aus dem Castello di Morcote das zu machen, wozu es dank seiner Lage, seinem Mikroklima, seinem Terroir prädestiniert ist: einen Leuchtturm des Tessiner Weins.





Luigi und Luigi Zanini, Zanini Vini

DIE BORDEAUX-FANS

Die Zaninis, Vater und Sohn, bewegen sich in einer anderen Welt als ihre Tessiner Kollegen: Sie besitzen oder, wie sie sagen, kontrollieren im Sottoceneri 98 Hektar Rebfläche und zählen damit landesweit zur Spitze. Mit dem Castello Luigi in Besazio, einem Weinschlösschen im Stil von Château Palmer, und dem Weingut Vinattieri in Ligornetto, das an eine südamerikanische Finca erinnert, machen sie die Andersartigkeit auch sichtbar. Sie betreiben eine auf beste italienische Weine spezialisierte Importfirma und halten engen Kontakt zu den feinsten Bordelaiser Schlossherren. Ihre Merlots lösen die höchsten Preise des Tessins

und scheinen, zumindest an der Spitze, keine Absatzkrise zu kennen. Und all das erreichte der aus einfachen Bergamasker Verhältnissen stammende Luigi Zanini in weniger als 50 Jahren. Zaninis bekannteste Merlots - Castello Luigi, Vinattieri Rosso und dessen Zweitwein Ligornetto - erinnern mit ihrer wuchtigen Komplexität an Weine aus dem Napa Valley. Oder - das hören die beiden Bordeaux-Fans sicher lieber - auch an Gewächse aus dem Pomerol, schliesslich haben sich diese, der Klimaerwärmung sei Dank, stilistisch den Kaliforniern angenähert. Und ein Letztes zum Thema «andere Welt»: Senior und Junior verstehen sich blind. «Meinungs-

unterschiede kennen wir nicht», sagen sie. Jeden Freitagabend treffen sie sich im «Bottegone del Vino» in Lugano zum Gedankenaustausch. Das beliebte Lokal mit einfacher Osterienküche und schöner Weinauswahl gehört ihnen. Beide nehmen dann jeweils ein paar besondere Flaschen mit, essen, trinken und diskutieren den Geschäftsgang. Zanini senior wird nächstes Jahr 75 Jahre alt, aber: «Ich besitze Kopf und Herz eines 55-Jährigen.» Deshalb will er sich zum Jubiläum den Mount Everest schenken (oder den Versuch der Besteigung). Zumindest bei dieser Absichtserklärung scheint es, als ob ihn der Junior etwas verdutzt anschaut.



Fredy De Martin, Gialdi Vini & Brivio Vini

DER TERROIR-KÜNSTLER

Fredy De Martin, der vife und zugängliche verantwortliche Önologe der Weine von Gialdi und Guido Brivio, vinifiziert im neuen Keller in Mendrisio, einer bis ins kleinste Detail perfekt konzipierten, funktionellen und leistungsfähigen Arbeitsstätte ohne jeden architektonisch-ästhetischen Schnickschnack, alljährlich bis zu eine Million Liter Wein. 700 000 Einheiten entfallen auf 7,5-Deziliter-Flaschen, hälftig aufgeteilt auf die Gialdi-Gewächse aus dem oberen Sopraceneri und die Brivio-Weine aus dem unteren Sottoceneri.

Feliciano Gialdi, Besitzer der beiden Lizenzen, hat keinen eigenen Rebbesitz. Die

Trauben kommen von unzähligen Lieferanten, was den Önologen noch stärker in die Pflicht nimmt. Fredy De Martin, in Frauenfeld aufgewachsener Italiener aus dem Veneto, meistert die Herausforderung glänzend und schafft es beeindruckend, den zahlreichen Weinen eine unverkennbare Terroirnote mitzugeben. Gäbe es analog zum absoluten Musikgehör den absoluten Weingeschmack, De Martin wäre ein heisser Kandidat für diese Segnung. Geht es beispielsweise um die finale Assemblage der zwei Merlot-Flaggschiffe Sassi Grossi (Gialdi) und Riflessi d'Epoca (Brivio), sieht er vor seinem geistigen Auge zwei Fotos, nach denen

er die Weine bildet. «Dabei halte ich die verschiedenen Partien rigoros separat.» Damit will er sagen: Er widersteht der Verlockung, eventuelle Defizite des Nordens mit Partien aus dem Süden wettzumachen oder umgekehrt. Das Resultat ist dann der dichtere, mineralischere Sassi und der fülligere, wärmere Riflessi. Ähnlich verfährt er bei Gialdis Trentasei und Brivios Platinum, den zwei Megakonzentratoren der Weinhäuser. Nur muss er da noch präziser arbeiten, damit sie Frische und Trinkigkeit bewahren, werden doch beide aus angetrockneten Trauben vinifiziert und lagern bis zu 36 Monate (Trentasei) in neuem Holz.



Mike Rudolph, Tenuta San Giorgio

DER SENKRECHTSTARTER

Diesen Frühling machte die Gemeinde Agno Mike Rudolph ein überraschendes Geschenk: Sie liess den Wald unterhalb seiner Rebterrassen roden, um die am Luganer See entlangführende, stauegeplagte Strasse nach Ponte Tresa zu schützen. Seither hat der Winzer vom Weingut Tenuta San Giorgio freien Blick über die Bucht von Agno.

Mike Rudolph hat sich das nette Präsent zweifellos redlich verdient. Der 48-jährige Zürcher, Unternehmensberater im früheren Leben, ist vielleicht der Senkrechstarter der Tessiner Weinszene. Im Jahr 2001 begann er mit der Bewirtschaftung des wunderbar gelegenen Anwesens. Es

gehörte einer Grosstante. Sein Vater hatte es vorher auf Weinbau umgestellt. Schritt für Schritt, intelligent und weitsichtig planend, baute er den Betrieb aus. Rebberge in Vernate und Agno kamen dazu. Parallel zur steigenden Flaschenproduktion erweiterte er den Keller. Sachte steigerte er die Flaschenproduktion. Jüngster Coup ist die Bepflanzung einer zwei Hektar grossen Ost-West-Lage in Pura, im unteren Malcantone. Mike Rudolph setzte dort neben weissen Sorten für einen Spumante und Merlot auch Malbec und Marselan (Cabernet Sauvignon x Grenache). «Wir müssen Strategien gegen die Klimaerwärmung entwickeln.»

Acht Hektar umfasst das Weingut jetzt. 40 000 Flaschen dürften dereinst produziert werden. Im Zentrum stehen die drei Rotweine auf Merlot-Basis: Sottorocchia, Crescendo und Arco Tondo. Sie unterscheiden sich preislich und stilistisch, sind von eher moderner Machart, aber keineswegs gekünstelt oder überladen. Rudolph besitzt ein ausgeprägtes Sensorium für Lagenunterschiede, arbeitet im Keller eher puristisch und erzeugt authentische Terroirweine. Der Weinkanton Tessin braucht Leute wie ihn. Im besten Alter, ehrgeizig und topmotiviert, leistet er einen wertvollen Beitrag zur Überwindung der Stagnation.

Claudio Tamborini, Tamborini Carlo eredi

DER MANAGER

Nach einer kurzen Kellerbesichtigung in Lamone, dem Hauptsitz der Tamborini Carlo eredi SA, geht es mit Claudio Tamborini in den Malcantone - aus der sterilen Atmosphäre einer Weinproduktionsstätte in die freie Natur. Nicht zur Rebbergsbesichtigung zwar. Denn obwohl Schweizer «Winzer des Jahres 2012», ist Claudio Tamborini kein waschechter Winzer mit schwierigen Händen und gebeugtem Rücken im Alter. Vielmehr ist er gewiefter Geschäftsmann, schlauer, vorausblickender Manager.

Nein, wir fahren zum Essen zur «Tenuta Vallombrosa» in Castelrotto, wo Tamborini ein edles Bed&Breakfast mit per-

manenter Kunstaussstellung und einem dazugehörenden kleinen Restaurant besitzt, in dem der frühere 17-Punkte-Koch Silvio Galizzi eine authentische, schmackhafte und nicht überbeuerte Südalpenküche anbietet. Das Anwesen ist umgeben vom gleichnamigen Rebberg, in dem einst Ständerat Rossi mit die ersten Merlot-Stöcke des Kantons pflanzte.

Von den Tessiner Produzenten, die ihre Wurzeln im Weinhandel haben, ist Tamborini zusammen mit Luigi Zanini jener, der die grösste Rebfläche sein Eigen nennt. Je nach Lesart sind es 30 (Eigenbesitz) oder 50 Hektar (inklusive kon-

trollierter Flächen), zumeist auf kleinere Parzellen aufgeteilt. Tamborini glaubt an den Merlot: «Wir Tessiner bilden dafür in der Welt eine Referenz.» Bestärkt in dieser Überzeugung haben ihn sicher auch die vielen persönlichen Wettbewerbserfolge der letzten Jahre. Täuscht man sich, oder sind seine Merlots parallel dazu opulenter und alkoholreicher geworden? Es fällt manchmal schwer, darin die für Tamborini typische Eleganz und Kühle der früheren Jahre zu finden. Das Flagg-schiff Costamagna Riserva oder der Comano haben die Auszeichnungen wohl nicht ohne Konzession an das gängige Schönheitsideal gewonnen.

Tessiner Top-Merlots**STILPRÄGEND**

Die hier vorgestellten 16 Weine zählen zum Besten, was das Tessin heute hervorbringt. Dabei hat Martin Kilchmann nicht einzelne herausragende Jahrgänge ausgewählt, sondern Merlots, die ihre Topqualität Jahr für Jahr unter Beweis stellen.

**Familie Klausener, Purasca Gran Risavio**

Eric Klausener, vor 30 Jahren mit seiner Frau Fabienne aus der Romandie ins Tessin übersiedelt und einer der massgeblichen Selbstkelterer der ersten Stunde, steckt mitten in der Betriebsübergabe an seinen Sohn Sylvain. Mit dem reinsortigen Merlot Gran Risavio – früher Gran Riserva – erzeugt er einen der Ikonenweine des Tessins. Die über 60-jährigen Rebstöcke wachsen im historischen Rebberg Trevano in Porza bei Lugano. Klausener arbeitet feinfühlig und präzise, in den Reben wie im Keller. Der tiefgründige Wein gibt sich mit seinem ausgeprägten Tanningerüst und der markanten Holzprägung in der Jugend streng und unnahbar, reift aber fabelhaft und begeistert im Alter mit Frische und Komplexität.

**Sacha Pelossi, Pazzallo Lamone Riserva**

Sacha Pelossi gehört zur Gruppe der vorzüglich ausgebildeten, in Changins diplomierten Tessiner Önologen und Winzern, die – herausgefordert von der Pionierarbeit der eingewanderten Deutschschweizer Selbstkelterer – mit eigenständigen Weinen antworteten, die den speziellen Tessiner Sound besitzen, den die Kollegen aus dem Norden kraft ihrer rigideren Mentalität weniger im Blut haben. Sein Merlot Lamone Riserva aus der Luganese Toplage San Zeno ist ein in seiner Jugend noch holzgeprägter, muskulöser, aber eleganter Wein mit schwarzbeerigen Noten, feinstem Tannin und einer lebendigen Säure. Noch gibt es wenige Jahrgänge davon – spannend zu verfolgen, wie er altern kann.

**Mauro Ortelli, Corteglia I Trii Pin**

So zurückhaltend, still und bescheiden Mauro Ortelli auftritt, so unspektakulär, aber authentisch und geradlinig sind seine Weine. Ortelli sucht in ihnen weniger Kraft, Struktur und einen auffallenden Gerbstoffgehalt als vielmehr Anmut, Eleganz und Trinkigkeit. Sein ehrlichster und dadurch auch typischster Wein ist der Merlot I Trii Pin. Die Trauben stammen aus verschiedenen, im ganzen Südtessin verstreuten Parzellen. Ortelli baut den nach Kirschen und Zwetschgen duftenden, runden, dezent pfeifrigen Wein im Stahltank aus und offeriert 22 000 Flaschen von stets gleichbleibender Güte. Während man an anderen Tessinern nippt, schluckt man den Trii Pin heiter und ungeniert.

**Azienda Mondò, Sementina Ronco dei Ciliegi Riserva**

Giorgio Rossi ist ein Rückkehrer: Während sein Vater Reben und Gehöft über der Magadinoebene auf der Suche nach einem besseren Leben verliess, knüpfte er wieder an die grossväterliche Tradition an und baute zusammen mit seinem Bruder Andrea in 15 Jahren einen hochgeschätzten Winzerbetrieb auf. Rossi gelingt es immer wieder staunenswert, das heisse Klima der Sponda destra in feinen, frischen Weinen zu bündeln. Sein Merlot Ronco dei Ciliegi, dem zur Strukturverbesserung zehn Prozent Cabernet beigegeben werden, zählt mit seiner intensiven Kirsch- und Beerenfrucht, der reizvollen floralen Note, dem kraftvollen Körper und der saftigen Säure zu den charaktervollsten Gewächsen des Sopraceneri.

**Luigi Zanini, Riva San Vitale Vecchia Masseria Riserva**

Unterwegs auf ihrem mittlerweile 30 Jahre dauernden Feldzug zum Weingut mit der grössten selbst bearbeiteten Rebfläche erweitern Vater und Sohn Luigi Zanini (Vinattieri/Castello Luigi) ihr Portfeuille sukzessive: Jüngster Coup ist der Erwerb der sieben Hektar grossen Azienda Agricola Vecchia Masseria am Fusse des Monte San Giorgio in Riva San Vitale. Eridano Luisoni kelterte dort seit 1983 einen feinsinnigen, finessenreichen Merlot, der zwischen der modernen und der traditionellen Tessiner Realität navigierte. Die Zaninis perfektionierten diesen eleganten Stil noch und überraschen mit einem duftigen, aromatischen Wein, zarter und delikater als ihre monumentalen Spitzengewächse.

**Gialdi Vini, Mendrisio Sassi Grossi**

Die Gialdi-Weine stammen aus der Bassa Leventina, aus dem alpinen Dreieck Giornico, Biasca, Malvaglia. Feliciano Gialdi – temperamentvoll, hemdsärmelig, aber umgänglich – bezieht seine Trauben von unzähligen Winzern, mit denen er vertrauensvoll zusammenarbeitet. Er selbst lebt in Mendrisio, wo sich Büros und Keller befinden und auch die Südtessiner Weine des Brands Guido Brivio vinifiziert werden, die ebenfalls zum Besitz gehören. Stolz und Flaggschiff der Gialdi-Linie ist der 1986 erstmals erzeugte, grösstenteils in neuen Barriques ausgebaute Sassi Grossi: ein dichter, robuster, röstaromengeprägter Merlot mit einer mineralischen Prägung, die gut zu seinem Namen (grosse Steine) passt.

**Christian Zündel, Beride Orizzonte**

Christian Zündel ist seit 1986, seinem ersten Jahrgang, auf der Suche nach der unprätentiösen, aber präzisen Übersetzung der südalpiner Herkunft seiner Trauben in den Wein. Vor Irrtümern ist er dabei nicht immer gefeit. Übersetzungshilfen sind ihm ein biodynamisch inspirierter Rebbau und eine möglichst einfache, handwerklich orientierte Kelterung, die resolut auf jedes Weindoping verzichtet. Sein Spitzenwein, der Orizzonte aus alten Merlotstöcken, assembliert mit wenig Cabernet Sauvignon, ist über die Jahre immer feingliedriger geworden. Er besitzt dezent schwarzbeerige Aromen, eine lebendige, saftige Säure, feinstes, reifeverlangendes Tannin und hat störenden Holzballast weitgehend abgeworfen.

**Huber Vini, Monteggio Montagna Magica**

2014 wird Daniel Huber seinen 30. Jahrgang kelternd. Der Winzer mit breitem Zürcher Dialekt und trockenem Humor kann das Jubiläum mit Stolz feiern: Sein Betrieb ist vorbildlich aufgestellt. Sohn Jonas steht in den Startlöchern. Hubers bekanntester Wein ist der Montagna Magica aus Merlot und einer Prise Cabernet Franc. Der charismatische Name, die Künstleretiketten und vor allem die konstant hohe Qualität begründen das Renommee. In seiner Jugend wird er mit seinen leisen Tönen, der beerigen Frucht, der Holzprägung, dem feinkörnigen Tannin und der subtilen Säure gern unterschätzt. Seine «burgundische» Finesse und Eleganz sowie sein Reifepotenzial aber begeistern Menschen mit Weinempathie.

**Cantina del Portico, Rivera Conte di Luna**

Es ist in den letzten Jahren still geworden um Werner Stucky, so dass man ihn in Erinnerung rufen sollte: Stucky war der Wortführer der jungen Selbstkelterer, die in den 80er Jahren mit einem neuen Merlot-Typus Massstäbe setzten. Stucky selber bewirtschaftet steile, steinige Reblagen in Gudo und Sementina. Mittlerweile teilt er sich die Arbeit mit seinem Sohn Simon. Während der Jüngere sich mehr um den Merlot Tracce di Sassi kümmert, widmet sich der Ältere dem legendären Merlot-Cabernet Conte di Luna. Täuscht der Eindruck, oder tritt der früher kantig-herbe Wein heute etwas gezähmter auf? Die jüngsten Jahrgänge zeigen bei allem Tanninreichtum Frische, Prägnanz und dezenten Schmelz.

**Tamborini Carlo eredi, Lamone VignaVecchia**

Claudio Tamborini wirkt mit zunehmendem Alter immer entspannter. Die früher oftmals zu beobachtende Selbstkontrolle wird von einer fast schon heiteren Lockerheit durchbrochen. Grund dafür dürfte sein, dass sich mit dem zukünftigen Eintritt seiner Tochter Valentina ins Geschäft eine Nachfolgeregelung abzeichnet. Ein zweiter Grund sind natürlich die jüngsten Wettbewerbserfolge, die in der Ernennung zum «Winzer des Jahres 2012» gipfelten. Nicht immer ganz vorne dabei ist der VignaVecchia. Zu Unrecht, denn der dichte, robuste Merlot aus alten Stöcken des Luganese besitzt eine reife Eleganz und würzige Geradlinigkeit, die den anderen, manchmal etwas opulenten Tamborini-Weinen abgeht.

DIE FASZINIERENDE WELT DER SCHREIBGERÄTE

www.scriptura.cc



Tenimento dell'Ör, Arzo Merlot Riserva L'Ör

Die Tenimento dell'Ör thront herrschaftlich auf einer Hügelkuppe bei Arzo mit Panoramablick ins Mendrisiotto. 1981 kaufte der ehemalige CS-Banker Meinrad Perler das verlassene Bauerngut, dessen Name «L'Ör» in einem Dokument von 1710 erstmals auftaucht, und restaurierte den Weinbau. Später kommt noch das Weingut La Prella in Genestrerio dazu. Als Bauernsohn aus Estavayer-le-Lac reizte ihn diese Herausforderung. Sein schönster Wein unter den vielen Weissen und Roten ist der Merlot Riserva L'Ör. 18 bis 24 Monate in neuen Barriques ausgebaut, hat er das Holz gut verdaut. Ein eleganter, nobler, ja aristokratischer Wein mit schwarzbeerigen Duftnoten, Röstaromen und einer faszinierenden Mineralität.



Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo Scala

Anna Barbara von der Crone und Paolo Visini haben die Zusammenlegung ihrer Betriebe mit dem Bau eines neuen Kellers und Wohnhauses besiegelt. Das Bauwerk setzt mit einer eleganten und funktionellen Architektur aus Glas, Kastanienholz und Sichtbeton ein starkes Zeichen. Die zwei komplexesten Weine sind der Balin und der Scala. Der Balin vereint Trauben aus dem Sopra- und Sottoceneri, der Scala stammt aus einem Rebberg in Pedrinale, dem südlichsten Ort des Tessins. Seine Trauben (80 Prozent Merlot plus Cabernet Sauvignon und Petit Verdot) wachsen auf einer Gletschermoräne, was dem eleganten, virilen, anfänglich etwas strengen Gewächs eine prägnante Säure und Mineralität schenkt.



Fratelli Meroni, Biasca Biasca Riserva P – Le Pergole

Die Zwillingbrüder Marco und Vincenzo Meroni bezeichnen sich selber als «Hobbysten» und verweisen damit auf die Tessiner Realität der «appassionati», wie die rund 4000 Hobbywinzer genannt werden. Tagsüber gehen sie dem Brotberuf nach, abends und am Wochenende bearbeiten sie in der Leventina und im Bleniotal ihre 26 steinigten Rebparzellen. Für «Feierabendwinzer» besitzen ihre sechs Rotweine eine erstaunlich hohe Qualität, was von der gewissenhaften Rebenpflege zeugt. Die Weine sind wie der «P», dessen Merlottrauben aus reinem Pergolaanbau stammen, grosszügig mit Holzaromen gewürzt, dörffruchtig, robust, besitzen viel kerniges Tannin und eine prägnante, frische Säure.



Castello di Morcote, Vico Morcote Castello di Morcote

Die Familie Gianini kann sich mit dem Weingut Castello di Morcote eines Bijous rühmen, wie es im Tessin kein zweites gibt. Die südlich und südöstlich gerichteten Rebberge fallen in Terrassen zum temperaturregulierenden Lago di Lugano. Die Böden bestehen aus Porphyry und Granit. Ausnahmsweise ist der strapazierte Begriff Grand Cru angebracht. Seit der Önologe Michele Conceprio sich zusammen mit Gaby Gianini um die Produktion kümmert, präsentiert sich der Castello di Morcote – 90 Prozent Merlot plus Cabernet Franc – immer köstlicher. Der finesenreiche Wein besitzt ein umwerfendes Bouquet mit Noten von Amarenakirsche, Tabak, Lakritz, einen feinziselierten Körper und eine frische Säure.



Adriano Kaufmann, Beride Pio della Rocca

Adriano Kaufmann zog fast gleichzeitig mit seinen Alterskollegen Daniel Huber und Christian Zündel in den Malcantone. 1983 kelterte er seinen ersten Merlot. Von stetem Verbesserungsdrang beseelt, experimentierte er von Beginn an mit neuen Kellertechniken, was ihm den Ruf des Tüftlers einbrachte. Soweit es das launische Tessiner Klima zulässt, bewirtschaftet er die Reben biodynamisch. Sein schönster Rotwein ist der Pio della Rocca, eine Assemblage von Merlot (85 Prozent), Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Der expressive, dicht strukturierte Wein durchläuft vor der Gärung eine Kaltmazeration, was ihn in seiner Jugend unzugänglich macht, ihm aber die Frische schenkt, die für ein langes Leben bürgt.



Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno Crescendo

Der Malcantone westlich von Lugano gilt als Refugium der Selbstkelterer. Sie haben den Weinen dieser Hügellandschaft einen eigenständigen Ausdruck gegeben. Mike Rudolph leistet dabei seit rund zehn Jahren einen hervorragenden Beitrag. Sein Weingut Tenuta San Giorgio liegt in spektakulärer Lage oberhalb der Bucht von Agno. Die Rotweine besitzen eine verbindliche, präzise Stilistik, die eine klar herausgearbeitete Frucht mit einer kräftigen Struktur verbindet. Der reinsortige Merlot Crescendo stammt aus einem gut durchlüfteten Rebberg in Vernate. Sein ausdrucksstarkes Bouquet geizt nicht mit schwarzbeerigen Noten und einer dezenten Holzprägung. Im Geschmack ist er ausgewogen, saftig, langanhaltend.