

Tessin 2009

## Der Altersweisheit entgegen

**Es war Mitte der 1980er Jahre, als die Weine der italienischen Schweiz erstmals von sich reden machten. Den Anstoss zur Entdeckung des Tessiner Weinbaus hatten Einwanderer gegeben: vor allem die vier Deutschschweizer Huber, Kaufmann, Stucky, Zündel und der Romand Klausener. Die einstigen Pioniere sind nicht mehr 30 wie damals. Doch das Tessiner Weinwunder ist gemeinsam mit ihnen gereift – hin zu neuen Höhepunkten in den Jahrgängen 2008 und 2009. Ein Report von Ulrich Sautter.**

Merlot? Bei Fachleuten und Wein-Aficionados weckt diese Rebsorte zwiespältige Gefühle. Sie steht für Pétrus und Ausone, aber ebenso für banalen Kneipenwein und für gährende Langeweile bis hinauf ins Hochpreis-Segment. Bemerkenswerterweise hat es der Merlot del Ticino in den letzten 20 Jahren geschafft, mit klarem Kurs zwischen Scylla und Charybdis hindurchzusegeln. Kaum jemand vergleicht heute Tessiner Merlot noch mit Bordeaux – und das ist gut so, denn er hat andere Qualitäten. Aber ebenso wenig leidet der Tessiner Merlot unter dem Langweiler-Image der Sorte: Denn die Eigenarten des Tessiner Weins sind viel zu spannend – und zu anspruchsvoll.

Die Weine des Jahrgangs 2009 illustrieren besonders anschaulich, wo die Tessiner Nische liegt und wie exzellent sie von den Könnern unter den Produzenten gefüllt wird. Fast überall in Europa neigen die 2009er Rotweine zur Opulenz, zur Süsslichkeit (auch ohne das Vorhandensein von Zucker), zu überreifen Aromen. Nicht so die Weine des Tessins: Das warme Jahr scheint nur gerade dazu geführt zu haben, ihren Klassizismus ins rechte Licht zu rücken: mit einer entspannten Reife und etwas mehr Rundungen als üblich, aber mit einer makellosen Frische und ohne jeden Exzess. Es sind Weine, die Intellekt und Sinne gleichermaßen ansprechen – zweifellos ein neuer Höhepunkt in der Tessiner Saga der letzten Jahrzehnte.

Demgegenüber sind die 2008er typischer ausgefallen in dem Sinn, dass die zum Vorarlpengebiet mit seinem wechselhaften Klima gehörenden Ecken und Kanten markanter ausgeprägt sind. Aber auch hier haben die Tessiner Produzenten nahe an einem Optimum gearbeitet: Trotz ihrer stoffigen Anlage haben die Weine nichts Mageres oder Schrofes. Die Tessiner Kernigkeit kommt in einem einnehmenden Gewand daher, mit bestechender Präzision und mit grossem Reifepotenzial. Die beiden Jahrgänge 2008 und 2009 zeigen in zwei unterschiedlichen Facetten, wie durchdacht, wie virtuos die Elite des Tessiner Weinbaus heute arbeitet. Die Helden sind weise geworden – und gehen, wenn nicht alles täuscht, ihren grössten Taten jetzt gerade erst entgegen.

Die älteren probierten Jahrgänge stammen aus der Verkostung des «Mémoire des Vins Suisses», die Ende August in Zürich stattfand.

### Kopp von der Crone Visini, Barbengo

**2009 Meridio:** 75% Merlot Bianco, 25% Chardonnay, Vergärung und Ausbau im Barrique. Dezent rauchig, leichter Lakritzton, Haselnuss, komplexer Duft. Einiger Schmelz am Gaumen, auch mineralisch, stoffig, alle Komponenten sind im Lot, aber zurückhaltend, klar, ausdrucksvoll und in sich ruhend. **17/20 trinken –2014**

**2009 Vigoria Merlot del Ticino DOC:** Von 10-jährigen Reben aus Barbengo (380 m), von Terrassen. Ausbau im grossen Holzfass. Ein Hauch Holz, Süssmandel, verschlossene Frucht auf Basis von Kirschnoten, Saft und Feinnervigkeit, festes, mittelkörniges, leicht anhaftendes, aber reifes Tannin in mittlerer bis mittelhoher Menge, sehr eleganter und klassischer Bau. Tolle Länge in diesem mittelmittigen Format. **17/20 2012–2018**

**2009 Tinello Svizzera Italiana IGT Merlot:** Von Moränenböden in Pedrinato. Interessante Anlagen: einerseits eine milde Frucht und ein eleganter, eher geschmeidiger Körper, andererseits aber auch ein fester Kern aus noch leicht ruppig wirkendem Gerbstoff. Wenn sich das harmonisiert, wird es ein Hochgenuss. **17/20 2014–2018**

**2009 Gota Svizzera Italiana IGT:** Merlot. Einzellagenwein aus Castel San Pietro. Komplexer Duft nach feuchtem Stein, ausgesprochen mineralisch, nach Kirsche und Heidelbeere. Weitmaschiger, zurückhaltender Bau, der dennoch Kraft ausstrahlt. Markanter Lehm-Gerbstoff, aber reif und nicht grün, gute Länge, aromatisch auf Petits fruits rouges endend. Kraftvoller Körperhintergrund, spürbarer, aber nicht hervortretender Alkohol. **18/20 trinken –2019**

**2008 Irto Svizzera Italiana IGT:** 40% Cabernet Sauvignon, 30% Arinanoa, je 10% Petit Verdot, Merlot und Cabernet Franc. Verschlossener Duft, alkoholgetragener Rahmen. Weitmaschiger Gerbstoff, mittelmittige Frucht, eher niedrige Säure. Wirkt aber nicht forciert, Anlagen zur Harmonie (im Verkauf erst ab November 2011).

**16/20 2013–2018**

**2009 Balin Svizzera Italiana IGT:** 95% Merlot, 5% Arinanoa. Intensive Frucht, jugendlich, altersadäquat. Kräftige Stoffigkeit im Mund, die jedoch prall von Frucht gedeckt ist. Komplex, intensiv, mineralisch, hoch verdichtet und dennoch kein bisschen breit oder aus der Balance.

**19/20 2015–2025**

**2008 Balin Svizzera Italiana IGT:** 95% Merlot, 5% Arinanoa. Ätherisches, kräftig hervortretendes Holz, ein Hauch Brombeer, Heidelbeer, Funkenschlag, komplex und kühl in den Aromen, präzise. Im Mund straff und streng auf geschmeidiger Grundlage, salzig, mit mineralisch gekoppeltem Tannin in mittelhoher Dosis, hervorragende innere Spannung. Stillere safterer Hintergrund, ungekünstelt, fein und dennoch mit erkennbarem Aromapotenzial.

**18/20 2014–2020**