

# MERLOT



1906 kelterte der junge Weinbaupionier Alderige Fantuzzi aus einem Versuchsrebborg im Mendrisotto den ersten Merlot im Tessin. Heute dominiert die Edelsorte aus Bordeaux die Weinwirtschaft des Kantons. Ein Blick zurück in die Geschichte.

TEXT MARTIN KILCHMANN

**D**er Merlot del Ticino ist ein Kind des 20. Jahrhunderts, aus der Krise geboren und erst nach langer Adoleszenz erwachsen geworden. Seine Geschichte liest sich wie eine gigantische Sanierung vor dem Hintergrund der drei aus Amerika importierten Rebkrankheiten, die grosse Teile von Europas Rebbergen verwüsteten. Als erste Krankheit trat im Kanton Tessin 1846 der Echte Mehltau (Oidium) auf. Er traf auf eine triste Realität mit einer Unzahl roter Rebsorten, in Mischkultur angebaut, nach alter Väter Sitte mehr oder weniger sorglos und sortenbunt gekeltert und der Eigenversorgung dienend. Der spätere Bundes-

**Alderige Fantuzzi war 1906 überzeugt, die Sorte gefunden zu haben, die den Tessiner Rebbau aus seiner schweren Krise zu führen versprach.**

rat Stefano Franscini zeichnete in seinem Standardwerk «La Svizzera italiana» (1837–1840) das ungeschminkte Bild des Tessiner Weinbaus.

Ab 1878 verbreitete sich der Falsche Mehltau (Peronospora). Die Weinproduktion brach zusammen. Als sich dann 1897 erstmals die Reblaus über die Wurzeln hermachte, fand sie einen Weinbau vor, der wegen Oidium und Peronospora bereits auf dem Tiefpunkt angelangt war.

Was war zu tun? Chemische Methoden halfen nicht. Denn wenn der parasitäre Befall sichtbar wurde, war es um den Rebstock bereits geschehen. Die Lösung lag in der Aufpfropfung europäischer Edelreiser auf resistente Unterlagsreben amerikanischer Provenienz. >

Fotos: Shutterstock, beigestellt



**MERLOT**  
DEL TICINO  
1958

Flaschenetiketten aus der Frühzeit des Merlot. Der Merlot del Ticino mauserte sich ab den 1950er-Jahren allmählich zum wichtigsten Wein des Kantons.



**ERLO**  
Valsangiacomo fu Vittore S.A.

> Der Wiederaufbau des Tessiner Weinbaus begann 1902 mit der Schaffung eines sogenannten Wanderlehrstuhls und seiner Besetzung durch den Agronomen und Pharmakologen Alderige Fantuzzi. Seine Aufgabe bestand primär in der Schulung der zumeist ungenügend ausgebildeten Winzer. Zu Fuss oder mit dem Fahrrad suchte er die entlegensten Dörfer des Kantons auf. Daneben oblag ihm die Inventarisierung und Analyse des Tessiner Rebsortenspektrums. Im Rahmen dieser Tätigkeit trafen 1904/1905 die ersten Merlotstöcke im Tessin ein! 1906 wurden ihre ersten Trauben gekeltert, die Trauben und der Wein analysiert.

Das Ergebnis war ermutigend. Zusammen mit dem früher aus Frankreich importierten Malbec erbrachte der Merlot die besten Alkohol- und Säurewerte. Bezüglich Krankheitsresistenz und Ertrag stach er seinen Konkurrenten sogar aus: Er erwies sich als früher reif, ertragskräftiger, krankheits- und fäulnisresistenter. Alderige Fantuzzi war 1906 überzeugt, die Sorte gefunden zu haben, die den Tessiner Rebbau aus seiner schweren Krise zu führen versprach – doch noch war gar nichts entschieden.

#### ZARTE ANFÄNGE

Bis zur endgültigen Etablierung des Merlots sollte es noch mehr als vierzig Jahre dauern. Zwar bestellte die Rebschule in Mendrisio auf die erfreulichen Testergebnisse hin 12.230 Merlot-Pfropfreiser, die 1907 im ganzen Kanton verteilt wurden. Ständerat Giovanni Rossi bepflanzte auf dem Weingut Vallombrosa in Castelrotto den ersten Merlot-Rebberg. Bis zum Jahr 1914, als der beginnende Weltkrieg die Sanierung des Tessiner Weinbaus deutlich zu verlangsamen begann, wurden im Mittel jedes Jahr etwa 38.000 Jungreben gesetzt.

Es regte sich aber auch Widerstand – vor allem bei der neugegründeten kantonalen Rebbaukommission. Fantuzzis streng analytische, naturwissenschaftlich geprägte Methode stiess auf Misstrauen. Das sinnlich-geschmackliche Element des Weins, das in der Degustation eingefangen wurde, fand dabei keine Berücksichtigung. Die Kommission liebäugelte mehr mit piemontesischen Rebsorten und beschloss, Bonarda, Dolcetto und Vespolina einzuführen und anzubauen – Sorten, die

Fantuzzi ungeeignet erschienen. 1925 wurde anlässlich der landwirtschaftlichen Landesausstellung in Bern erstmals ein Tessiner Wein mit einer Goldmedaille ausgezeichnet: der Merlot Ronco Mezzana mit den Jahrgängen 1921 bis 1924. Fantuzzi sah sich in seiner Favorisierung des Merlot bestärkt.

Die Wirtschaftskrise der 1930er-Jahre und der Zweite Weltkrieg verzögerten den Durchbruch des Merlots nochmals um einige Jahre. Doch nach Kriegsende war die ein halbes Jahrhundert dauernde Suche nach der geeignetsten Sorte endlich abgeschlossen.

Der Merlot hatte sich gegen harten Widerstand durchgesetzt. 1948 wurde die Qualitätsbezeichnung «Viti» geschaffen, die dem Merlot als Garantiesiegel auf dem Markt gute Dienste leistete. Als erste Weine erhielten dieses Abzeichen Merlots der Genossenschaft von Giubiasco und der beiden Weinhandlungen Fabbroni und Valsangiacomo. Weitere, die zunehmende Akzeptanz des Merlots widerspiegelnde

Stationen auf dem erfolgreichen Weg in die Gegenwart waren die Aufnahme des Merlot von Mezzana in die Weinkarte der Schweizer Speisewagengesellschaft und die Auszeichnung der Gewächse Ariete und Roncobello von Valsangiacomo, Cresperino der Tenuta Bally und des Montalbano der Cantina Sociale Mendrisio mit der Goldmedaille an der «Expo» 1964 in Lausanne.

1949 erhielt der Merlot auch den politischen Segen. Der Tessiner Grossrat versprach Subventionen für die Winzer, die auf Merlot umstellen wollten. 2,70 Franken betrug die Zahlung pro hundert Rebstöcke Merlot. Das Gesetz galt zunächst fürs Mendrisotto, wo die Zahl von qualitativ unbefriedigenden Sorten am grössten war, und sollte später aufs Luganese und das Sopraceneri ausgedehnt werden. «Dieser Grossratsbeschluss steht am Anfang der modernen Zeitrechnung. Damit wurde der moderne Tessiner Weinbau eingeläutet.» Der so spricht, ist ein betagter Zeitzeuge. Ezio Crivelli leitete über dreissig

Fotos: Hans Peter Siffert, Shutterstock



«1949 subventionierte der Tessiner Grossrat den Merlot-Anbau. Damit wurde der moderne Tessiner Weinbau eingeläutet.»

**EZIO CRIVELLI**  
Alt-Direktor der Cantina Sociale Mendrisio

Jahre die Cantina Sociale Mendrisio.

1949 war der damals 25-Jährige bei der Landwirtschaftsschule in Mezzana angestellt. Seine Aufgabe war, in die Dörfer zu gehen und die Winzer zu überzeugen, ihre minderwertigen Sorten wie Rossera, Rampinella oder Margellana durch Merlot zu ersetzen. «Die Rebschulen kamen ganz schön in Liefer-schwierigkeiten angesichts der steigenden Nachfrage», erzählt der charmante Signore. 200.000 bis 300.000 Merlot-Setzlinge seien damals jährlich von italienischen Arbeitern gepflanzt worden.

Danach hat sich der Tessiner Weinbau natürlich kontinuierlich weiterentwickelt und dabei nachhaltig verändert. Zunächst war der Merlot ein dunkler, robuster, lagerbedürftiger Wein. Cesare Valsangiacomo war der vielleicht wichtigste Repräsentant dieser Stilrichtung. Dann kam die Tendenzwende. Der Merlot, von der Menge her bedeutend geworden, musste sich jenseits des Gotthards einen Absatzmarkt suchen, denn die Tessiner >



**Merlot**  
DEL TICINO



Angestellte der Tenuta Bally (undatiert, erste Hälfte des 20. Jahrhunderts). Die Tenuta Bally in Breganzona gehört zu den ältesten Weingütern des Tessins und feiert 2017 ihren hundertjährigen Geburtstag.

Die Tessiner bevorzugten italienischen Barbera, die Deutschschweizer leichten Landwein – ein neuer Stil entstand, der weiche, süffige Merlot del Ticino.

Cesare Valsangiacomo ist einer der eminenten Merlot-Pioniere des Tessins. Seine Weine wurden schon früh prämiert und repräsentieren den robusten Merlot-Stil.



> bevorzugten den billigeren italienischen Barbera. Die Deutschschweizer waren wiederum leichte Landweine gewohnt. Was lag also näher, als die Stilistik zu verändern? Der weiche, süffige Merlot del Ticino war geboren. Er hatte Erfolg und erhielt durch die staatliche Viti-Kommission Flankenschutz.

Bis in die beginnenden 1980er-Jahre sollte dieser gefällige Typus – als dessen Aushängeschild der Selezione d'Ortofre von Matasci gilt – den Markt dominieren. Dann rissen die aus der Deutschschweiz und der Romandie eingewanderten Pioniere mit Namen wie Huber, Kaufmann, Klausener, Stucky, Zündel & Co. mit ihren kompromisslosen, an Bordeaux orientierten Weinen die Weinwirtschaft aus der Lethargie. Ihre Erfolge provozierten eine Gegenoffensive der investitionsbereiten Weinhändler. Brivio, Delea, Gialdi, Tamborini, Zanini und weitere drängten mit überraschenden Weinen an die Öffentlichkeit.

Auch wenn heute viele der besten und teuersten Weine ein paar Prozent Komplementärsorten wie etwa Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc oder Petit Verdot enthalten, hat sich der Merlot als vorteilhafteste Rebsorte für das Tessin, seine Böden, seine klimatischen Bedingungen durchgesetzt. Er bedeckt achtzig Prozent der gesamten Anbaufläche von 1098 Hektaren. Das sind 3,9 Millionen Rebstöcke und viel ausgezeichneter Wein. Das Tessin identifiziert sich mit dem Merlot, der Merlot identifiziert sich mit dem Tessin.

Fotos: Oliviero Veturi, Shutterstock, beige stellt

# BEST OF TESSINER MERLOT 2015



95

**BALIN 2015**  
Kopp von der Crone Visini Barbengo

Kräftiges Rot; in der Nase rauchig-speckig (Holz), reife Pflaume, etwas Efeu; im Gaumen mittelgewichtig, feingliedrig, noch etwas schroffes Tannin, präsente Säure. Schön gewirkter, eleganter Merlot mit einem kleinen Anteil Arinarnoa.  
[www.cantinabarbengo.ch](http://www.cantinabarbengo.ch)  
CHF 47,-



94

**LAMONE RISERVA 2015**  
Cantina Pelossi, Lugano-Palazzo

Dunkles, kräftiges Rot; eher kühles, noch verhaltenes, rotfruchtiges Bukett, getrocknete Kräuter; im Gaumen frisch, rezentes Tannin, knackige Säure, kompakt, muskulös, schwarze Früchte; recht langer Abgang. Saftiger, moderner Merlot, kann reifen.  
[www.canetti.ch](http://www.canetti.ch), CHF 40,-



94

**GRAN RISAVIER 2015**  
Famiglia Klausener, Purasca

Sehr kräftiges Rot; in der Nase verhalten, noch eher unzugänglich, Noten von schwarzen Früchten, Dörrobst, schwarze Schokolade, nobles Holz; im Gaumen dicht gewirkt, geradlinig, saftig, kerniges Tannin; gute Länge. Noch unnahbarer Merlot mit grossem Potenzial.  
[www.klausenerwine.com](http://www.klausenerwine.com), CHF 55,-



95

**ORIZZONTE 2015,**  
Christian Zündel, Beride

Kräftiges Rot; feines, eher kühles Bukett mit Noten von Schwarzkirsche, Cassis, Weihrauch; im Gaumen feiner Auftakt, mittelgewichtig, saftige Säure, sattes Tannin; endet lang auf feinem Gerbstoff. Eleganz pur, unangestrebter Südalpenwein, Merlot und etwas Cabernet Sauvignon.  
[www.canetti.ch](http://www.canetti.ch), CHF 47,50



94

**SASSI GROSSI 2015**  
Gialdi Vini SA, Mendrisio

Kräftiges Rot; in der Nase Kaffee, Röstaromen, schwarze Früchte, Steinobst, Hefe, malzig-nussig; im Gaumen mittelgewichtig, schroffes Tannin, gut stützende Säure, frisch, mineralisch, muss reifen. Noch etwas ungestümer Merlot.  
[www.gialdi.ch](http://www.gialdi.ch), CHF 48,-



94

**GEMMA DELL'EST 2015**  
Tenuta Agricola Luigina, Stabio

Kräftiges Rot; in der Nase florale Note, Veilchen, rotbeerig, gute, intensive Frucht, Erdbeeren, spürbarer Alkohol; im Gaumen weicher Auftakt, Fruchtsüsse, poliertes Tannin, saftige Säure, geschmeidig, gute Länge. Trinkfreundlicher, komplexer, etwas alkoholbetonter Merlot.  
[www.tenutaluigina.ch](http://www.tenutaluigina.ch), CHF 68,-



94

**ROVIO RISERVA 2015,**  
Vini Rovio Ronco, Rovio

Schönes, kräftiges Rot; in der Nase Sauerkirschen, Steinobst, feinfruchtig, ein Hauch Holz, Vanille; im Gaumen frischer Auftakt, stoffig, robustes Tannin, saftige Säure, leicht stielige Noten; mittellanger Abgang. Noch etwas verschlossen im Gaumen, kann reifen. Schöner Merlot.  
[www.vinirovio.ch](http://www.vinirovio.ch)  
CHF 35,-



94

**MONTAGNA MAGICA 2015**  
Huber Vini, Termine

Kräftiges Rot; im Bukett verhalten, leicht reduktiv, Veilchen, Sauerkirschen, dezent Peperoni, Weihrauch; im Geschmack jugendlich frisches Tannin, präsente Säure. Noch unzugänglicher, vielversprechender Merlot, muss reifen.  
[www.hubervini.ch](http://www.hubervini.ch)  
CHF 49,-



94

**CANTO DELLA TERRA 2015**  
Cantina Monti, Cademario

Dunkles, kräftiges Rot; Nase komplett verschlossen, kandiierte Früchte, etwas kompottig, konzentriert, schwarze Früchte, Holz; im Gaumen kraftvoller Auftakt, kerniges, kompaktes Tannin, getragen aber von saftiger, frischer Säure; langer Abgang. Ein Blockbuster-Merlot, druckvoll, muss reifen.  
[www.cantinamonti.ch](http://www.cantinamonti.ch), CHF 75,-