



In der neuen Vinothek in Mendrisio können die Weine von Brivio und Gialdi degustiert werden.

DIE ERFOLGSSTORY DES TESSINER MERLOTS

Anfang der 1980er-Jahre kauften Deutschschweizer Winzer im Tessin Rebland und sorgen seither für einen gewaltigen Qualitätsschub – gerade beim Merlot. Der Balin des Winzerduos von der Crone/Visini hat in einer Blinddegustation sogar Château Pétrus geschlagen. Auf Spurensuche in der Südschweiz.

TEXT VON **RETO E. WILD**

Daniel Huber, der am Zürichberg aufwuchs, zog vor gut dreissig Jahren mit seiner Familie ins Tessin und begann im Tresatal, verlassene Rebberge urbar zu machen. «Nach meinem ETH-Studium und der Ingenieurschule in Changins suchte ich in der ganzen Schweiz systematisch nach bezahlbarem Boden zum Winzern. Das war mein Jugendtraum. Erst im Tessin fand ich günstiges Land», erzählt er. So kam es, dass der heute 62-Jährige im Jahr 1981 Huber Vini in Monteggio westlich von Lugano gründete. Die Kellerei ist in

einem renovierten Malcantoneserhaus aus dem 17. Jahrhundert untergebracht. «Damals arbeitete man in der Südschweiz vor allem als Selbstversorger im Rebberg, vieles war vergandet. Mich hat es gereizt, das Land zu roden und Rebstöcke neu zu bepflanzen.»

Schon mit seinen ersten Merlot-Jahrgängen stellten sich Degustationserfolge ein. Und es waren weitere Deutschschweizer wie der gebürtige Oberaargauer Adriano Kaufmann, Werner Stucky oder Christian Zündel, die gerade beim Tessiner Merlot für einen enormen Qualitätsschub sorgten.

Dies anerkennt der Tessiner Feliciano Gialdi (67) aus Mendrisio, dessen Merlot «Sassi Grossi» selbst zu den grossen Weinen gehört: «Die Deutschschweizer haben bei der Entwicklung eine sehr wichtige Rolle gespielt. In den 1960er-Jahren hat man noch nicht von Barrique geredet und nur gefällige Weine getrunken.» Sie selbst hätten nach und nach viel im Keller investiert, seien oft gereist und hätten ihre Arbeit hinterfragt. Seither seien die Winzer im Rebberg bei der Ernte viel wählerischer. Er habe sich von Anfang an gesagt, statt auf die Deutschschweizer neidisch zu

TESSINER WEINE: ENORME PREISUNTERSCHIEDE, HOHES QUALITÄTSNIVEAU

Autor Reto E. Wild degustierte eine Auswahl von Tessiner Tropfen bei Mémoire & Friends im Kongresshaus Zürich, mit rund 170 Ausstellern und über 1000 präsentierten Rebensaften landesweit die grösste Ausstellung von Schweizer Weinen.

VOLPE ALATA 2011
Ein Chardonnay des Winzers Daniel Huber, mit sieben Prozent Completer angereichert. Frisch wie eine Herbstbrise mit einem fruchtigen Bouquet, Grapefruit-, Zitrus- und einen leichten Barrique-Hefenote. Gut ausbalancierte Säure. Passt zu Antipasti oder Huhn. **24 Franken/16 Punkte.**

SAUVIGNON BLANC 2011
Ein Sauvignon Blanc des Winzers Adriano Kaufmann aus Beride, der biodynamisch winzert. In der Nase Aromen von Grapefruit. Rundes Finale. **35 Franken/16 Punkte.**

BIANCOSPINO 2011
Ein weiss gekelterter Blauburgunder (80 Prozent) und 20 Prozent Chardonnay von Gialdi Weine aus Mendrisio. Die Reben befinden sich in der Leventina und im Bleniotal. Die Reifung erfolgt während zehn Monaten in neuen und einjährigen Barriques. Vielschichtiges Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten. **29.50 Franken/17,5 Punkte.**

MONTAGNA MAGICA 2011
Edel-Cuvée aus Merlot und Cabernet Franc. Daniel Huber füllt diese nur in guten Jahren ab. Elegante Nase, Kirschen, Zedernholz, schöne Tiefe. Im Gaumen noch zu wenig zugänglich, wird aber in zwei Jahren erstmals sein grosses Potenzial zeigen. Achtung: Bewertung berücksichtigt das nicht. **51 Franken/17 Punkte.**

RIFLESSI D'EPOCA 2011
Mit diesem rubinroten Merlot von Brivio aus dem Sottoceneri liegt man nie falsch. Noten von Sauerkirschen, dezenten Gewürzduften, Röstaromen und Kakao. Passt zu Filet, Wild, Geflügel und rezentem Käse. **39 Franken/17 Punkte.**

PIO DELLA ROCCA 2009
Die grosse Assemblage aus Merlot und Cabernet von Adriano Kaufmann. Rubinrot, in der Nase Aromen von dunklen Beeren, Pfeffer, Kaffee, gut eingebundene Säure, im Barrique ausgebaut. **45 Franken/17 Punkte.**

GOTA 2011
Ein voller, samtiger Merlot aus dem Mendrisiotto von Cantina Kopp von der Crone Visini. Reife Pflaumennoten, würzige Akzente, Ausbau in Edelstahl und danach ein halbes Jahr in gebräuchten Barriques. **24 Franken/17,5 Punkte.**

ORIZZONTE 2011
Das beste Pferd im Stall des Winzers Christian Zündel aus Beride, der ebenfalls biodynamisch arbeitet. Duftet nach Cassis, Tabak, Dörripflaumen. Im Gaumen elegant und trotzdem ein starker Abgang. Im Barrique ausgebaut. **45 Franken/17,5 Punkte.**

CONTE DI LUNA 2011
Diese Cuvée aus je 50 Prozent Cabernet Sauvignon und Merlot vom Weingut Cantina del Portico des Winzers Werner Stucky ist schlank und schon sehr zugänglich, obwohl der Wein 16 Monate in neuen Fässern war. In der Nase dunkle Beeren, Cassis und Edelholz. Trinkreif bis 2023! **45 Franken/17,75 Punkte.**

IRTO 2010
Von der Crone Visini zum Zweiten: 50 Prozent Merlot, 50 Prozent Arinarnoa, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc. 24 Monate in neuen und einjährigen Barriques. Der Wein ist runder als der Scala 2011 vom gleichen Weingut, lässt sich 20 Jahre lagern. **43 Franken/17,75 Punkte.**

ESTRO 2010
Eine Cuvée von Gialdi mit 43 Prozent Merlot (Sopraceneri), 37 Prozent Petit Verdot sowie je 10 Prozent Cabernet Franc und Gamaret (Sottoceneri). Sattes, dunkles Bordeauxrot mit fruchtigen Noten von schwarzen Beeren. Eleganter, langer Abgang. **33 Franken/17,75 Punkte.**

VIGNETTI DI CASTELLO 2011
Dieser Merlot von Daniel Huber ist eine steile Einzellage mit sandigen Böden und wurde in Barriques ausgebaut. Finessenreiches Bouquet, Kirschen, Tabak. Im Gaumen ausgewogen mit feinen Tanninnoten. Viel Wein für unter 30 Franken! **27 Franken/18 Punkte.**

PLATINUM 2011
Das Flaggschiff von Brivio, ein reiner Merlot aus dem Sottoceneri mit einem intensiven Bouquet, das Noten von schwarzen Beeren und dunkler Schokolade hat. Kraftvoll und vollmundig im Geschmack. Wurde in neuen französischen Eichenfässern ausgebaut. Wird erst nächstes Jahr am Anfang des Potenzials stehen. **88 Franken/18 Punkte.**

BALIN 2011
Von der Crone Visini zum Dritten: gehaltvoller, betörender Rotwein, schwarzbeurig, würzig, sehr dicht, cremig mit feinen Tanninen. 95 Prozent Merlot, Rest Arinarnoa und Cabernet, war während 18 Monaten in neuen und einjährigen Barriques. Die Entdeckung des Abends. **43 Franken/18,5 Punkte.**

SASSI GROSSI 2011
Dieser Merlot von Gialdi aus dem Sopraceneri ist und bleibt ein kraftvoller Schmeichler mit Noten von reifen Beeren, Röstaromen, Kakao und Kaffee. Frisch, fruchtig, gut eingebundene Tannine mit einem langen Abgang. **48 Franken/18,5 Punkte.**

SÉMILLON, VINO DA MEDITAZIONE 2010
Der Süsswein von Adriano Kaufmann, in der Nase Duft von Dörrobst, gute Balance zwischen Säure und Süsse. **32 Franken/17,5 Punkte (Flasche 37,5 cl).**

Skala:
20–19 Punkte perfekt
18–17 Punkte Spitzenwein
16–15 Punkte überdurchschnittlich
14–13 Punkte mit Abstrichen
12–0 Punkte unterdurchschnittlich, Fehler



Seit rund 30 Jahren in den Tessiner Rebbergen zu Hause: Daniel Huber.



Feliciano Gialdi: «Die Deutschschweizer haben eine sehr wichtige Rolle gespielt.»



Anna Barbara von der Crone und Paolo Visini gehören zur neuen Generation Deutschschweizer Winzer im Tessin.



Vom Weinhändler zum Weinproduzenten seit 1984: Feliciano Gialdi – in seinem Ladenlokal – war einer der ersten Schweizer, der Merlot in Barriques ausbaute.

sein, solle man deren Stil und Idee übernehmen: Der Wein «grosse Steine» von Gialdi Vini respektive des Kellermeisters Alfred De Martin ist denn auch ein dichter, satter Merlot mit einer mineralischen Note. «Er muss sortentypisch sein und darf nicht aufdringlich nach Holz riechen. Ich will keine Schreinerweine. Die Natur, die Traube muss präsent sein», beschreibt Gialdi sein Flaggschiff. Erstaunlich: Er kann nicht auf einen eigenen Rebbesitz zurückgreifen und bezieht seine Trauben für den Sassi Grossi fast ausschliesslich von «Hobbywinzern aus dem Nordtessin», wie sich der Direktor ausdrückt – teilweise mit über 40-jährigen Rebstöcken. 2001 ist übrigens der erste Jahrgang, der in die Mémoire des Vins Suisses aufgenommen wurde.

Feliciano Gialdi, dessen 40-jährige Tochter Raffaella sich im elterlichen Betrieb um Verkauf und Marketing kümmert, bezeichnet sich als grosser Fan der Merlot-Traube. «Sie sorgt bei uns im Tessin für die besten Resultate und hat im Rebberg noch immer Steigerungspotenzial», begründet er, der privat auch mal einen Bordeaux, einen Burgunder oder einen Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft geniesst. Ein Blick auf die Jahresproduktion der Linien Gialdi und

der seit 2001 dazugehörenden Brivio zeigt, dass das Eintreten für den Merlot nicht nur ein Lippenbekenntnis ist: 800 000 Flaschen Merlot stehen nur 15 000 assemblierter Weine gegenüber.

Bei Daniel Huber, dessen Sohn Jonas (30) nach einer Weiterbildung im Unterwallis Ende Januar 2014 wieder ins Tessin zurückkehren wird, sieht es ähnlich aus: In Hubers südexponierten, steilen Rebbergen, die sich auf einer Höhe von 300 bis 400 Metern befinden und eine Fläche von 7,5 Hektaren einnehmen, sorgt der Merlot für einen Anteil von 75 Prozent. Der Rest geht auf 15 Prozent Cabernet Sauvignon und in geringen Mengen auf Cabernet Franc, Pinot Noir sowie die weissen Chardonnay und Completer – bei insgesamt 30 000 Flaschen pro Jahr.

Der neueste Jahrgang werde sicher kein schlechter, aber für die Winzer sei es ein schwieriges Jahr, da sich der Sommer erst spät zeigte. Mit 1800 Millimetern Regen pro Jahr ist die «Sonnenstube» der Schweiz ohnehin eine permanente Herausforderung für die Weinmacher. «Der Regen respektive die Verfügbarkeit von Wasser hilft, dass unsere Trauben weniger unter Wachstumsblockaden leiden. 2013

wird ein Jahrgang mit schönen Tanninen, einer relativ hohen Säure und einem guten Lagerpotenzial», prophezeit Huber, der einstige Stadtzürcher und Bordeaux-Fan. «Hat ein Merlot zu wenig Säure, wirkt er fast plump.» Sein «Montagna Magica» 2011, ebenfalls Teil der Mémoire des Vins Suisses, kommt im November auf den Markt und dürfte schon an Weihnachten ausverkauft sein.

Genauso erfolgreich sind Anna Barbara von der Crone (52) und ihr Geschäfts- und Lebenspartner Paolo Visini (49), die seit 2002 kooperieren und ihre Betriebe 2006 mit dem Bau eines neuen Kellers und Wohnhauses zusammenlegten. Die Geschichte der Cantina Kopp von der Crone Visini aus Barbengo ähnelt jener von Daniel Huber. Von der Crone sagt: «Als wir 1994 angefangen haben, war es finanziell noch möglich, im Tessin Land zu finden.» Sie zog aus der Stadt Zürich in die Südschweiz, ihr Partner aus dem Zürcher

DER MERLOT-KANTON TESSIN

Bei einer Gesamtfläche von 1071 Hektaren bedeckt die aus Südwestfrankreich stammende Traubensorte im Sopra- und im Sottoceneri 866 Hektaren; der Kanton Tessin ist die Schweizer Heimat des Merlots. Abgeschlagen folgen Pinot Noir, die einheimische Bondola und Cabernet Sauvignon. Chardonnay und Sauvignon Blanc stellen die wichtigsten weissen Sorten. Weinbau ist bei den Tessinern stark verwurzelt: 3800 Rebbesitzer bewirtschaften kleine bis kleinste Parzellen und verkaufen die Ernte. Die Bezeichnung «Sonnenstube» trifft für den Weinbau nicht zu, denn den 2200 Sonnenstunden pro Jahr stehen 1800 Millimeter Niederschläge gegenüber. Trotzdem schaffen es die Winzer, regelmässig gute bis hervorragende Weine zu produzieren, wie die Degustation zeigt (Details im Kasten «Enorme Preisunterschiede, hohes Qualitätsniveau»). Die moderne Geschichte des Weinbaus in der Südschweiz beginnt übrigens 1905, als in Mendrisio versuchs- halber die ersten 12 000 Stöcke Merlot gepflanzt wurden. Noch 1870 waren 8000 Hektaren mit Reben bestockt oder fast achtmal mehr als heute!

Oberland. Des Duos Balin 2005 bildete den ersten Jahrgang, der in die «Schatzkammer des Schweizer Weins» aufgenommen wurde. Just dieser 95-prozentige Spitzen-Merlot (der Rest besteht aus Arinarno und Cabernet Sauvignon) hat in einer von René Gabriel organisierten Blinddegustation Château Pétrus geschlagen. «Das löste bei uns hohe Wellen aus», freut sich Winzerin von der Crone. Der erste Balin-Jahrgang 1995 zeige jetzt zwar Alterungsnoten, sei aber noch immer sehr schön. Man könne Balin-Weine problemlos zehn Jahre lagern, manche Jahrgänge auch ein paar Jahre länger, sagt sie. Gute Nachricht für die Konsumenten: Den Artundreise-Degustationssieger Balin kann man sowohl direkt im Weingut bestellen als auch bei Weinhändlern wie Mövenpick, Globus oder Martel. Auch Hubers und Gialdis Weine sind bei diversen Händlern erhältlich.

Vielschichtigkeit, Finesse und Eleganz sind Anna Barbara von der Crone und Paolo Visini beim Weinmachen sehr wichtig. Bei einer Anbaufläche von 7 Hektaren bringen sie es auf eine Jahresproduktion von 35000 bis 40000 Flaschen – je nach Wetter. «Man darf den Jahrgang ruhig erkennen. Ein Jahr kann deshalb mal kräftiger, ein anderes Mal eleganter ausfallen», sagt sie. Sehr schön würden sich momentan die Jahrgänge 2005 und 2007 präsentieren.

Ob denn der Merlot nicht eine Frauentraubensorte sei? «Ich glaube nicht an Frauen- und Männerweine», antwortet von der Crone bestimmt. In Zukunft möchte sie mit ihren Rebensäften ihren Traumvorstellungen noch näher kommen. Oder anders ausgedrückt: Sie glaubt, die Qualität selbst ihres vielgelobten Balins steigern zu können. Und zwischen den Zeilen hört man

ihre Motivation, auch einmal mit einer anderen Traubensorte zu winzern. Mehr will sie nicht verraten.

Daniel Huber meint zur gleichen Frage: «Was wir in Zukunft unternehmen, müssten Sie meinen Sohn fragen. Ich finde es spannend, in der Ebene einfachere Weine zu produzieren.» Seit 2003 sind rund zehn Prozent von Huber Vini biodynamisch bewirtschaftet, fast alle seine Rebensäfte in Barriques ausgebaut – bei tiefen Erträgen. «Das führt automatisch zu teureren Weinen», räumt er ein. Denn die Hanglagen verursachen doppelt so hohe Produktionskosten. Womit einer der profiliertesten Winzer des Tessins auf einen Wermutstropfen anspricht: Wer einen grossen Tessiner kredenzen will, muss meist über 40 Franken in die Hand nehmen. Das ist aber noch immer deutlich weniger als der Preis für einen Château Pétrus. ■

artundreise

☑ MAGAZIN FÜR REISEN, LIFESTYLE UND GENUSS

**BESTELLEN SIE SICH IHR HEFT
BEQUEM NACH HAUSE.**



2-Jahres-Abo CHF 48.–

1-Jahres-Abo CHF 28.–

(erscheint vierteljährlich)

Bestellung über abos@artundreise.ch, Tel. 043 501 23 23
oder www.artundreise.ch/bestellen

Unser Geschenk

Beim Abschluss eines
2-Jahres-Abos schenken wir
Ihnen den Tessiner Spitzenwein
tenuta del ronco di persico,
im Wert von CHF 25.–/Fl.
[Siehe Artikel ab Seite 60]

SPONSOR: DANIEL HUBER

