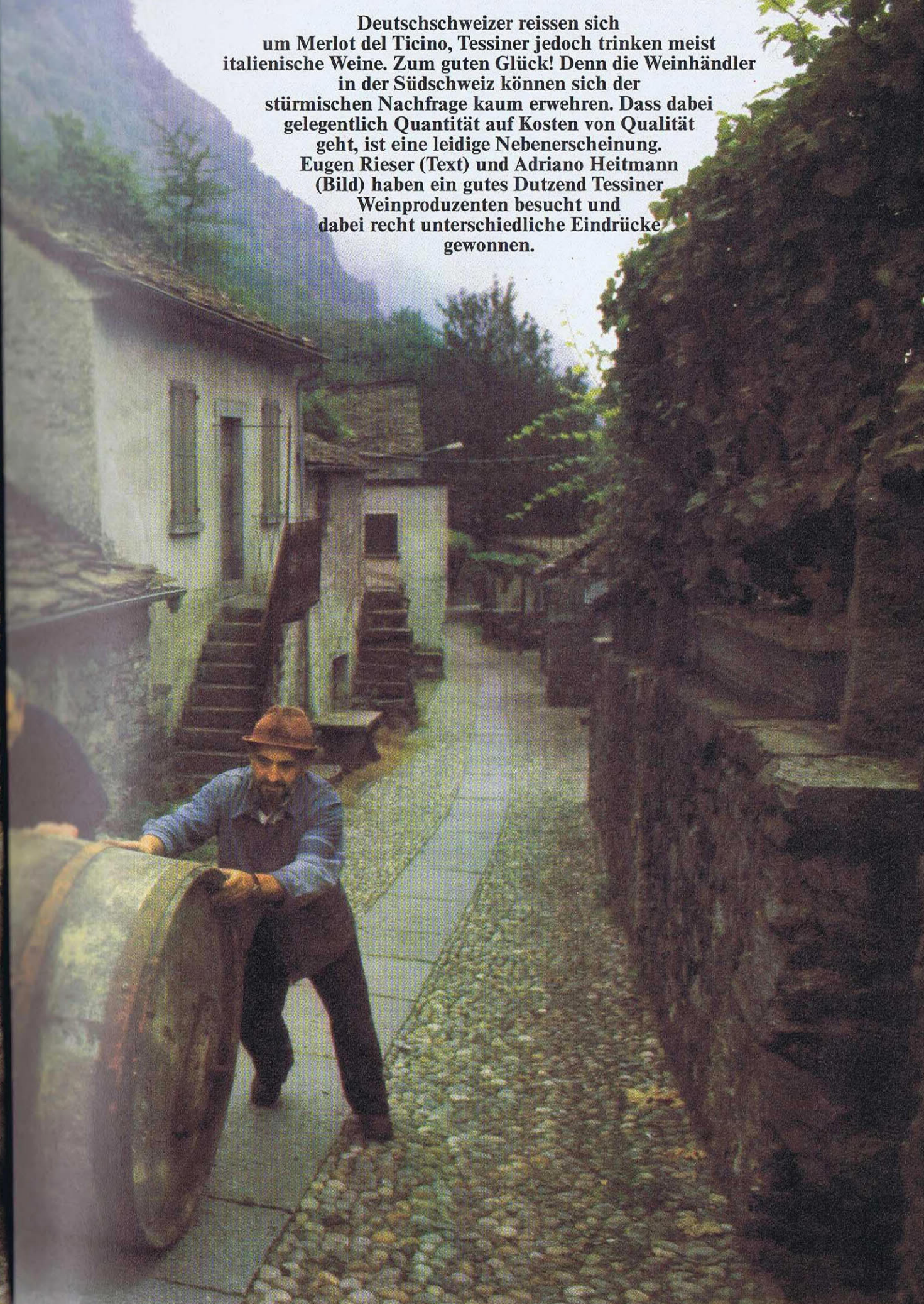




Tessiner Weine für Deutschschweizer

# Run auf den Merlot



Deutschschweizer reissen sich um Merlot del Ticino, Tessiner jedoch trinken meist italienische Weine. Zum guten Glück! Denn die Weinhändler in der Südschweiz können sich der stürmischen Nachfrage kaum erwehren. Dass dabei gelegentlich Quantität auf Kosten von Qualität geht, ist eine leidige Nebenerscheinung. Eugen Rieser (Text) und Adriano Heitmann (Bild) haben ein gutes Dutzend Tessiner Weinproduzenten besucht und dabei recht unterschiedliche Eindrücke gewonnen.



In den verträumten, fernab vom Touristenrummel gelegenen Seitentälern des Nordtessins und an den steilen Halden am Fuss von Bergzügen im Sopraceneri wachsen die Reben immer noch an den traditionellen Pergolen hoch. Zur Erntezeit im Herbst biegen sich die Ranken, mit Trauben schwer behangen, um die Steinsäulen, bevor sie fleissige Winzerhände von ihrer Last befreien. Südlich des Ceneri begegnen wir praktisch ausschliesslich dem langgezogenen Guyot-Drahtbau, der die Reben in Reih und Glied wie eine Kompanie Soldaten einzuordnen sucht. Wie Pergola und Guyot voneinander verschieden sind, so vielfältig präsentiert sich die Weinbauszene im Tessin: Gelegenheitswinzer, kleine Weinbauern, Weinhändler und zwei grosse Weingenossenschaften sind alle an der Merlot-Produktion mitbeteiligt. Unsere Entdeckungsreise von Norden nach Süden beginnt bereits wenige Kilometer ennet dem Gotthard, wo man die ersten Reben auf einsamen Höhen antreffen kann.

Die Trauben aus den höchsten und nördlichsten Lagen des Kantons werden in den Kellern von **Evaristo und Franco Roberti Foc** verarbeitet. Das Weinhandelsunternehmen hat seine Kellereien in Bodio in der unteren Leventina und besitzt auch einige Hektaren Rebland in Giornico. Der etwas herbe Wein, der hier bereitet wird, ist unter dem Namen «Riserva Giornico» auch in der Deutschschweiz bekannt. Neu keltern nun Vater und Sohn Roberti Foc die Trauben aus der Gegend von Biasca zu einem gleichnamigen Rebsaft. «Wir verarbeiten das Traubengut noch nach der alten Methode, und deshalb ist unser Wein in den ersten Jahren noch etwas sauer», meint der Seniorchef zu den mehr als rauhen Weinen des Nordens. Über die Öchslegrade weiss Vater Roberti Foc nur Gutes zu berichten: «Manchmal erreichen wir 110 Öchsle.» Die Temperatur zur Sommerszeit steigt in den Kellerräumen in Bodio, einer Art Garage, recht hoch, jedenfalls über zwanzig Grad Celsius. Offenbar hat dies jedoch keinen nachteiligen Einfluss auf die Qualität des Weines, denn die Weinproduktion von jährlich 20 000 Flaschen Merlot del Ticino ist immer ausverkauft. Etwas skeptisch

bestaunen wir die «Erhitzungsanlage» bei Roberti Foc – offenbar die einzige im ganzen Kanton Tessin, wie man uns versichert. «Aus Gründen der Stabilisierung erhitzen wir alle Weine in den Flaschen auf fünfzig Grad Celsius und haben damit gute Erfahrungen gemacht», erklärt uns Vater Foc.

In Tenero am schönen Lago Maggiore besuchen wir die **Fratelli Matasci** – Weinhändler und Freunde schöner Künste. In den grosszügig ausgebauten Kellereien gibt es neben neuen Stahl tanks auch noch alte Holzfässer. Während die einfacheren Provenienzen in den grossen Tanks bis zum Flaschenabzug gelagert werden, wandert der Most des «Prestige-Weines» der Gebrüder Matasci, des «Monte Generoso», in die Holzfässer. Mario Matasci, der Önologe und Kunstmäzen der Familie – auf seine Initiative wurden getrennt vom Unternehmen ein Weinmuseum und eine Kunstgalerie geschaffen –, ist auch für die Vinifikation zuständig. «Wir können den Most nur noch drei bis sechs Tage an der Maische lassen, weil unsere Kunden einen schnell trinkbaren Wein haben wollen. Einzig den «Monte Generoso» keltern wir nach der Bordeaux-Art und lassen die Maische zehn bis zwölf Tage im Fass.» Der gegenwärtige Run auf den Merlot del Ticino hat eben auch seine Schattenseiten. Vor allem Konsumenten aus der alemannischen Schweiz reissen sich um die Weine der Gebrüder Matasci und können sich dabei kaum gedulden. «Unseren «Selezione d'ottobre 1981» mussten wir bereits jetzt (Juli) in die Flaschen abziehen, so haben uns die Kunden bestürmt», rechtfertigt sich Mario Matasci. Der Merlot del Ticino «Verbanello» aus dem Hause Matasci wird übrigens unter zwei verschiedenen Etiketten verkauft, weil ein beträchtlicher Teil der Produktion an einen Grossverteiler (sprich Discountgeschäft) geht und man dem Konsumenten im Restaurant eine böse Preisüberraschung ersparen will, wie uns Peppino Matasci ehrlich gesteht.

Ein Name ist mit dem Merlot del Ticino verbunden wie etwa der Monte Brè mit Lugano: derjenige der **Dal-**

**dini**. Ihr prächtiges altes Landhaus, wo Grossvater Giacomo 1883 ein kleines Grotto eröffnete, liegt hinter Hecken und Bäumen versteckt in Crocifisso di Savosa, nördlich von Lugano an der Strasse nach Vezia. Der leider allzu früh verstorbene Armando Daldini, ein Spiritus rector der Tessiner Weinkultur und langjähriger Präsident der VITI-Kommission, durfte mit seinen Weinen die Ehrung von Constant Bourquin entgegennehmen. Daldinis Wein schaffte es als einziger Tessiner in Bourquins Önothek des «echten Weines» aufgenommen zu werden und damit unter der Bezeichnung «Défense et Illustration du Vin d'Origine» (DIVO) in die neuere Geschichte des Merlot del Ticino einzugehen. Der Merlot mit der VITI-Auszeichnung der Figli fu Alberto Daldini, wie das Unternehmen offiziell heisst, gehört sicher zu den besten im Kanton. Leandro Daldini, der etwa vierzigjährige Weintechniker, wirkt auf den Betrachter wie ein Conte eines italienischen Weinguts. Man keltert noch nach der alten traditionellen Art. Die frisch geernteten Trauben werden nicht abgebeert, sondern mit Stengeln und Kämmen ins Fass gegeben. «Wir verwenden auch keine Schwefellösung zur Stabilisierung der Weine», erklärt Leandro Daldini beiläufig. Die Kellieranlagen der Daldini besitzen noch jene nostalgische Ambiance aus der guten alten Zeit; Tonneau reiht sich hier an Tonneau. Anders als bei den Matasci, wo der 1980er Merlot bereits ausverkauft ist, sieht man mich bei den Daldinis etwas scheel an, als ich eröffne, dass die VINUM-Degustation den Jahrgang 1980 berücksichtigen werde. «Dann werden wir für Sie halt einige Flaschen abziehen», meint Leandro Daldini, mit dem wir uns draussen im Garten vor dem schönen Landhaus bei einem Gläschen Wein noch lange unterhalten, lakonisch.

Im malerischen Dörfchen Castelrotto – in dem zu Unrecht so bezeichneten Malcantone – besitzen die **Fratelli Lucchini** das bekannte Weingut «Val lombrosa», was soviel wie schattiges Tal bedeutet – nicht eben sinnig für die Bezeichnung eines Weines. Doch hat der Name glücklicherweise nichts mit der Lage zu tun, befinden sich doch die Reben von Vallombrosa di-

rekt an einem Sonnenhang. Der legendäre Staatsrat Giovanni Rossi hatte hier bereits Reben gepflanzt und Wein gekeltert. Darum haben die Brüder Lucchini aus Pregassona bei Lugano zu Ehren des Staatsrates dessen Namensbezeichnung auf dem Flaschenetikett beibehalten. Auf dem fünf Hektaren umfassenden Reb Gelände unterhalb der alles überragenden Kirche können etwa 35 000 Kilogramm Trauben geerntet werden, die dann nach der Kelterung als einer der wenigen Lagenweine des Tessins in den Handel kommen. «Leider konnten wir kein Land mehr erwerben, um das Reb Gelände zu vergrössern», klagt uns Federico Lucchini, der von Freunden Ricci genannt wird. Der deutsche Warenhaus-Multihändler ausser Dienst, Horten, hat den Lucchini das Land vor der Nase wegge-

schnappt. Die Gemeinde von Castelrotto hatte dem Kuhhandel tatenlos zugeschaut, wohl wissend, dass Hortens Steuergelder in Millionenhöhe in die leere Gemeindekasse fliessen würden.

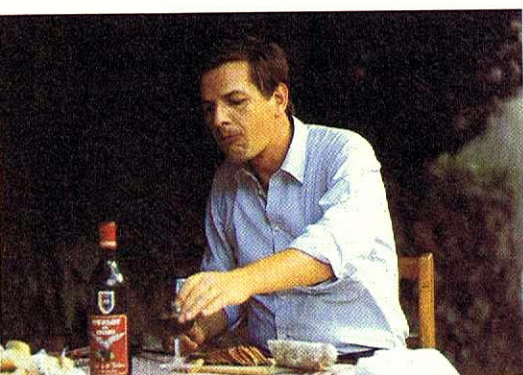
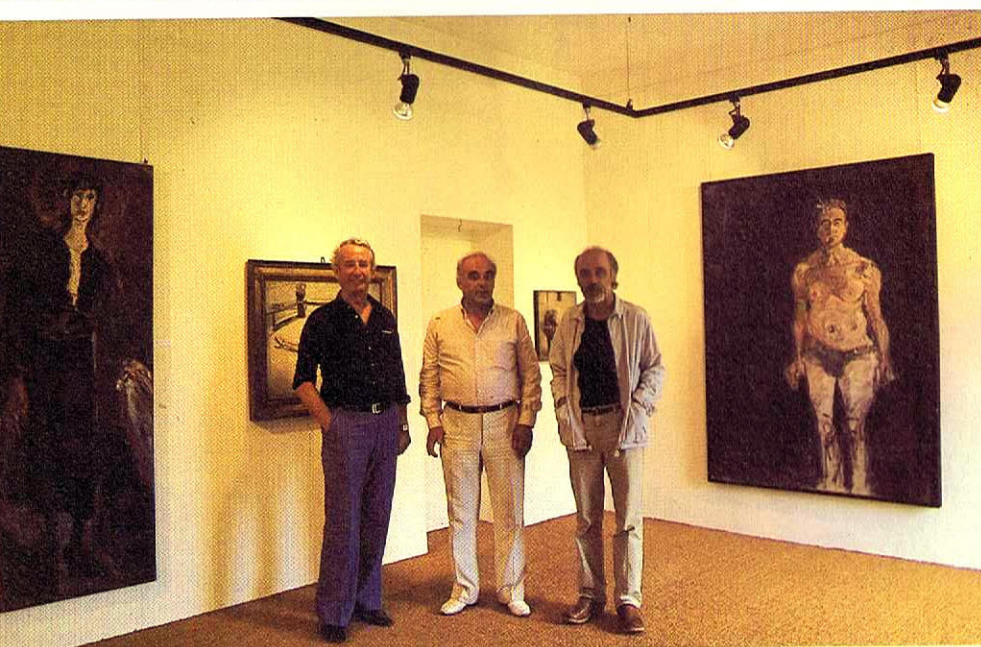
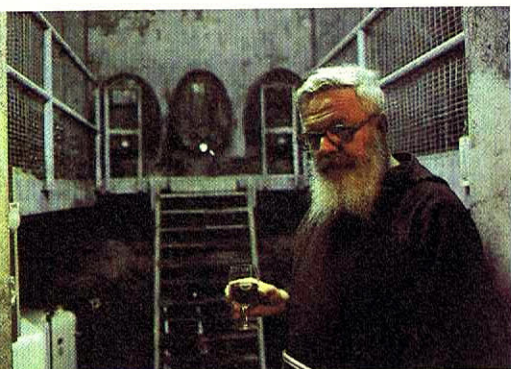
Einen interessanten Wein, ohne kommerzielle Interessen, versteht sich, keltern die Frati del **Convento dei Cappuccini** von Lugano. Nur wenige Meter unterhalb des Bahnhofs von Lugano, umgeben von einer Mauer, liegt der schmucke Klostergarten voller Reben: Unter der umsichtigen Ägide des Fra Corrado, eines aus der Deutschschweiz gebürtigen, temperamentvollen Bruders, werden die Klosterbestände gehegt und gepflegt. Die Mühe der Kapuziner wird mit einem schönen Wein belohnt. Der experi-

**Nördlich des Ceneri wachsen die Reben in steilen Sonnenlagen, hoch über Ticino, Verzasca und Maggia. Auf der Fahrt von Bellinzona nach Locarno sind auf der rechten Seite ansehnliche Weinberge kaum zu übersehen.**





Die vielen kleinen Freizeitwinzer, der passionierte Klosterkellermeister Fra Corrado, die erfolgreichen Weinhändler und Museumsbesitzer Fratelli Matasci und der Spitzenproduzent Leandro Daldini: sie alle und noch



viele andere prägen das Bild des Tessiner Weinbaus. Ihre Weine findet man, sofern sie überhaupt in den Verkauf gelangen, in der Bottega del Vino mitten in Luganos eleganter Altstadt.



mentierfreudige Klosterbruder hat sich vor einigen Jahren auch an die Neuentdeckung aus Deutschland, den Kerner, herangewagt. Stolz liess er uns diesen fruchtigen, etwa mit dem Riesling x Sylvaner vergleichbaren Weisswein servieren.



Einige Kilometer von Lugano entfernt, am südlichen Ende des Luganersees und am Eingang zum Mendrisiotto, hat der vierzigjährige Eridano Luisoni – der Direttore von **Luisoni Vini SA** und der **Vassalli della Gada SA** – einen Rebberg anpflanzen lassen: in Riva San Vitale. 7000 Merlot-Stöcke schmiegen sich an einer sonnigen Halde mit Blick auf den See zu einem Weingut zusammen. Die Kellereien der Vassalli della Gada in Capolago, wenige Schritte vom Bahnhof entfernt, erinnern in ihrer lieblichen, altertümlichen Art an französische Weingüter. Hier wird noch ohne Aircondition Wein gelagert, denn der Keller voller Holzfässer aus Grossvaters Zeiten wurde vor Jahrhunderten in den Berg hineingebaut und mit Belüftungstollen versehen, aus denen kühle Luft strömt, so dass man solch moderne Technologie nicht braucht. Die Merlot del Ticino von Luisoni und Vassalli della Gada, beide mit der VITI-Auszeichnung versehen, werden nach alter Methode gekeltet und sind angenehm charaktervolle Weine.



Das Weingut «Prelletta» in Stabio ist unter Merlot-Kennern wegen Versuchen mit der Cabernet-Sauvignon-Rebe ein Begriff. Der Hobbywinzer und Architekt **Alessandro Christen** aus Lugano wollte es wissen und keltet Trauben von Merlot und Cabernet zusammen, so wie es die grossen Châteaux im Bordeaux-Gebiet tun. Die Resultate sind interessant; die Weine mit einem fünf- bis sechzehnprozentigen Anteil an Cabernet präsentieren sich voll und körperreich. Christen, der Weinfreund, vergleicht sein Weingut stolz mit solchen in Saint-Emilion und Pomerol: «Mein Weingut ist im Charakter und in der Vinifikation vergleichbar mit den Châteaux Beauséjour und Petit Village.»



Der «offizielle» Wein des Tessins wird im **Istituto Agrario Cantonale** in Mezzana gekeltet. Das landwirtschaftliche Institut ist nicht nur wegen seiner Schule, sondern auch der schönen Reblage wegen berühmt. Aus der Ernte von 23 000 Merlot-Stöcken kelttern kundige Winzer des Kantons einen noch traditionellen, vollen Wein, der sich überall sehen lassen darf und bei Degustationen immer wieder sehr gute Benotungen erzielt. Daneben widmet man sich hier mit grossem Erfolg der Vinifikation von weissen Gewächsen wie Chasselas, Semillon und Sauvignon blanc.



Zwei schöne Reblagen sind im Besitz der Weinhandelsfirma **Valsangiacomo F.lli fu Vittore SA** in Chiasso: in Morbio (Roncobello) und in Pedrinale. Cesare Valsangiacomo, der Firmenchef kümmert sich persönlich um die beiden Weinberge. In Pedrinale, einem märchenhaft verschlafenen Dörfchen oberhalb von Chiasso, liess er vor fünf Jahren ein kleines «Clos» anlegen, dessen Trauben seit 1980 unter dem Namen «Vino piccolo ronco di Pedrinale» zu einem Lagenwein verarbeitet werden. In Morbio Inferiore gehört der Weinberg Roncobello zu den schönsten Lagen des Kantons. «Der kalkhaltige Boden hier ist gewissen Lagen in Saint-Emilion sehr ähnlich», erzählt Cesare Valsangiacomo und weist auch auf die Sorgen hin, die ihm durch den Bau von Häuserblocks und die Zerstörung von Reben entstanden sind. Neben den Lagenweinen «Pedrinale» und «Roncobello» produziert die Weinfirma in Chiasso auch einen Merlot del Ticino unter dem Namen «L'Ariete», der ebenfalls mit der VITI-Auszeichnung versehen ist. «Das Geschäft mit den Tessiner Weinen ist natürlich bescheiden; wir machen unseren Umsatz mit italienischen Weinen», meint der Firmenchef offen. Diese Tatsache wird auch durch die vielen herumstehenden Kisten italienischer Weine bestätigt, welche wir in allen Tessiner Kellereien zu Gesicht bekommen. Der Weinhandel im Tessin, so scheint es jedenfalls, kann nicht vom Geschäft mit den «eigenen» Weinen leben.



## Amtlich geprüft

Das Gütezeichen VITI – Vini Ticinesi – ist 1948 vom Tessiner Regierungsrat für Merlot-Weine geschaffen worden. Es ist damit die einzige von staatlicher Seite überwachte Wein-Qualitätskontrolle in der Schweiz, vergleichbar etwa mit der in Frankreich üblichen «Appellation d'origine contrôlée». Jedes Jahr wird von der Sektion Landwirtschaft des Tessiner Wirtschaftsdepartements die Konkurrenz um die VITI-Marke öffentlich ausgeschrieben. Teilnahmeberechtigt sind Weinproduzenten, die jährlich mindestens zweitausend Liter Wein kelttern.

Das Qualitätszeichen «VITI – Controllo ufficiale di qualità» erhalten aber nur jene Tessiner Weine, die aus einheimischen blauen Merlottrauben gewonnen wurden. Dieses Gütezeichen bedeutet, dass ein nicht nur reiner, sondern hochrangig vinifizierter Merlot del Ticino vorliegt, ein Wein also, der auch sortenrein ist. Die Prüfung und Kontrolle der Weine erfolgt durch:

- die Degustationskommission VITI
- das kantonale Labor
- Stichproben in Handel und Gastgewerbe

Die Kommission VITI setzt sich aus sieben Mitgliedern und zwei Stellvertretern zusammen. Präsident ist heute Angelo Frigerio und Sekretär Claudio Girardin, der zuständige Önologe des Kantons. Vertreten sind auch die Weinproduzenten und der Weinhandel. Die Aufgaben und Pflichten dieser Degustationskommission sind in einem Reglement zu dem 1976 erlassenen kantonalen Gesetz über

den Weinbau und die Weinbereitung (legge cantonale sulla viticoltura e la enologia) umschrieben. Alle eingereichten Weine werden von der Kommission blind degustiert. Die Marke VITI erhalten nur jene Merlot del Ticino, denen in der Degustation die Bewertung «ausgezeichnet» zugesprochen wurde. Claudio Girardin, der Sekretär der VITI-Kommission, schildert den Prüfungsvorgang so: «Jedes Mitglied der Kommission bekommt ein Degustationsschema, nach dem wir die Weine mit den Augen (Farbe und Klarheit), der Nase (Bukett, Feurigkeit usw.) und dem Mund (Geschmack, Charakter usw.) beurteilen. Um ein möglichst gerechtes Urteil zu erhalten, berücksichtigen wir die höchste und tiefste Note der Degustatoren nicht. Weinproduzenten, deren Merlot nicht mit dem Gütezeichen VITI ausgezeichnet werden, geben wir die Gründe für die Ablehnung bekannt.»

Wenn ein Weinproduzent mit der Beurteilung durch die VITI-Kommission nicht einverstanden ist, kann er an eine dreiköpfige Rekurskommission appellieren. 1979 wurden zum Beispiel von achtzehn Konkurrenten sechzehn mit der VITI-Marke ausgezeichnet. 1980 reichten neunzehn Hersteller ihren Merlot del Ticino zur Prüfung ein, wiederum zweien wurde eine Absage erteilt.

Von der gesamten jährlichen Merlot-Produktion im Tessin wird etwa ein Viertel unter der Bezeichnung VITI verkauft, das waren zum Beispiel 1980: 973 919 7-dl-Flaschen und 101 950 ½-l-Flaschen.





## Weiter Ausblick vom Montalbano über 80 000 Merlotstöcke ins Mendrisiotto

Dem Vordringen neuer Ferienhäuser will man heute den Riegel schieben und damit zur Erhaltung der Weinbaugebiete beitragen. Dies ist die einhellige Meinung aller am Weinbau beteiligten Produzenten, Winzer und Behördenvertreter. Das massive Sterben der Rebberge infolge der «Betonlawine» bezeichnet Gustavo Laffranchi, ein für die Pflanzungen zuständiger Beamter des Kantons, schlichtweg als «miseria» – als Elend. Im Tessin kann offenbar noch heute überall – ausser in Wäldern – gebaut werden. So ist es nicht verwunderlich, wenn der Bauboom weiterhin die Natur vernichtet. Nur entsprechende Schutzbestimmungen können die Zerstörung von Rebbergen stoppen. Nach Schätzungen liegen etwa siebenzig Prozent aller Tessiner Rebberge in der Bauzone. Wie weit die Dezimierung der Rebberge schon fortgeschritten ist, mögen folgende Zahlen belegen: Waren es in den fünfziger Jahren noch 14 000 Eigentümer, so sind es heute etwa 9000, welche sich mehr schlecht als recht mit Reben und Trauben beschäftigen. Die Anbaufläche schrumpfte von

einst achttausend auf tausend Hektaren zusammen. Die jährlichen Hektoliter-Erträge sind unter die 40 000-Mark abgeackt. Allerdings werden seit einigen Jahren im Malcantone, aber auch in den anderen Regionen des Tessins, wieder Reben-Neuanpflanzungen errichtet. Vor allem junge, ausgebildete Winzer und Ingenieure, darunter erstaunlicherweise auch einige Deutschschweizer, wagen den professionellen Einstieg in den Rebbau. Das kantonale Landwirtschaftsdepartement unterstützt dabei die Winzer mit Subventionen. Meist werden Merlot-, vereinzelt auch Pinotreben angebaut, auf der im Tessin heute üblichen Unterlage Riparia x Rupesstris 3309. Doch diese neuen Weinkulturen sind nur kleinere, wenige Hektaren umfassende Rebbestände; aus dessen Anfängen sich noch kein Aufschwung erräumen lässt.



Aber nicht nur die stagnierenden Quantitäten der Weine macht den Weinproduzenten zu schaffen, auch die Qualitäten lassen angesichts der

Hobby-Winzerei da und dort zu wünschen übrig. Viele Önologen und Produzenten weisen auf die mangelnde Ausbildung derjenigen hin, welche in den Rebbergen arbeiten. Nur 0,2 Prozent aller Rebbesitzer sind hauptberuflich Winzer, also statistisch ganze achtzehn Rebauern, während 95 Prozent nur in ihrer Freizeit sich den Rebewidmen können. Die Forderung nach vermehrter Ausbildung und Professionalisierung im Tessiner Weinbau ist deshalb verständlich und keine rhetorische Pflichtübung. Wer jedoch will und kann sich noch Problemen von Qualität und Quantität widmen, wenn der Markt nach Umsätzen schreit? Die Konsumenten aus der deutschen Schweiz lassen den Grossteil des Merlot del Ticino durch ihre Kehlen rinnen, nicht zuletzt der günstigen Preise wegen. Kurzfristig haben die Weinproduzenten in der Südschweiz keine Sorgen, ihren Wein abzusetzen. Doch was bringt die Zukunft, wenn die Preise anziehen sollten?