

Vom Nostrano zum Merlot

Römisches Know-how über die Weinbereitung soll den Tessinern vor Jahrtausenden zu einer eigenen Weinkultur verholfen haben. So berichten es jedenfalls einige Chronisten und Reiseführer in ihren Werken. Ein Politiker, Stefano Franscini, der spätere Tessiner Bundesrat, lieferte erstmals zu Beginn des 19. Jahrhunderts Genaueres zum Weinbau in der Südschweiz. In seinem Buch «La Svizzera italiana» (1835) schildert er ausführlich die Rebsorten, die damals in den Vigneti anzutreffen waren: sieben rote Reben (darunter die Spanna vecchia, auch Nebbiolo genannt, Bondola, Regina, Ostana, Rossera, Barsamina usw.) und zwölf weisse Sorten (darunter Schiava, auch Moscatella genannt, Verdisora, Palestina, Malvasia usw.). Alle diese Gewächse, zum Teil aus dem Piemont stammend, lassen sich der Bezeichnung «Nostrano» zuordnen, also Rebsorten, die von den Tessinern als die «unsrigen» für sich reklamiert werden.

In den siebenziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts machten sich Parasiten über die Weinberge her. Zwei schmarotzende Pilze, der falsche Mehltau (*Plasmopara viticola*) und der echte Mehltau (*Uncinula necator*), die von Amerika vermutlich durch die gleichnamigen Direktträger-Sorten – Amerikaner genannt – eingeschleppt wurden, hinterliessen zerstörte Weinkulturen. Noch schlimmere Ausmasse nahm das Sterben in den Reben der Südschweiz an, als die Wurzelreblaus sich an den Pflanzungen seit 1893 gütlich tat. 1876 hatte die Rebfläche noch 7500 Hektaren betragen, Ende des Jahrhunderts noch knapp die Hälfte. Die Weinproduktion schrumpfte in dieser Periode von 52000 Hektolitern auf ganze 17000 zusammen.

Wie war es zu Beginn des 20. Jahrhunderts um den Tessiner Weinbau

bestellt? Im Sopraceneri wurde die Bondola-Rebe weitgehend von den Parasiten verschont und blieb so neben andern Nostrano-Reben das dominierende Gewächs. Neu hinzu kamen die Amerikaner-Direktträger und Hybriden der Sorten Isabella und Jork Madeira, die auf Mehltau und Wurzellaus resistent reagierten und überlebten.

Im Sottoceneri vom Luganersee bis ins Mendrisiotto hatten die Pilzparasiten schrecklich gehaust; nur die Freisa-Reben, wie die Bondola aus dem Piemont gebürtig, überdauerten in grösserer Zahl. Inzwischen waren jedoch Amerikaner-Hybriden, sogenannte Kreuzungen, in überwiegender Zahl angebaut worden.

Der Wiederaufbau der Reben im Kanton Tessin gestaltete sich wegen der spezifischen landwirtschaftlichen Struktur sehr langsam: Einmal weil sich keine einheitliche Rebe durchzusetzen vermochte, und dann, weil der Weinbau in der sogenannten Mischkultur (mit Tabak, Gemüse usw.) wirtschaftlich betrachtet unrationell und unrentabel betrieben wurde.

Eine erste Initiative ging von heimkehrenden Emigranten aus den Vereinigten Staaten aus, die von dort, dem Land der unbegrenzten Möglichkeiten, den «Amerikaner» mitgebracht hatten. Diese Reben aus Übersee machen heute noch etwa 28 Prozent der gesamten Tessiner Rebfläche aus. Die Früchte werden heute zumeist als Tafeltrauben verwendet oder dann von Kleinproduzenten zu ihrem «Hauswein» verarbeitet. Der Beigeschmack der Amerikaner-Trauben (im Volksmund auch «Katzenseicherli» geschumpfen) wirkt sich auf Nase, Zunge und Kehle unangenehm aus.

Während sich nördlich von Lugano – im Sopraceneri – die heimischen Reben noch lange halten konnten, begann im südlichen Tessin die

Suche nach einer neuen Rebe – nach einem neuen Wein. Die kantonalen Behörden, voran das Landwirtschaftsdepartement, wirkte federführend beim Aufbau der darniederliegenden Pflanzungen. Die notleidende Winzerschaft in der Südschweiz durfte wieder neuen Mut fassen, als die Eidgenossenschaft mit einem neuen Gesetz, das der Landwirtschaft und damit auch dem Rebbau Subventionen in grösserem Rahmen verschaffte, auf die Zerstörungen reagierte.

1907 war es dann so weit, dass die Geburtsstunde des Merlot del Ticino eingeläutet werden konnte. 12000 Pfropfreiser dieser aus dem Bordeaux stammenden Rebe wurden damals in Tessiner Erde eingepflanzt. Die Evaluation und das Experimentieren mit neuen Rebsorten ging aber weiter. Kritische Stimmen zum Anbau von Merlot gab es nämlich viele. Giovanni Rossi von Castelrotto, der Schöpfer des Weinberges Vallombrosa im Malcantone und spätere Staatsrat des Kantons Tessin, äusserte in einer seiner Schriften seine Bedenken: Es seien viele Fälle von Verrieseln – Verhinderung der Fruchtbildung durch Nässe und Krankheiten – bekannt geworden, und die Traubenproduktion sei etwas gering. Der Ingenieur-Agronom Giuseppe Paleari und die Gründer des neugeschaffenen Instituts der Landwirtschaft in Mezzana brachten mit ihren Forschungen dagegen neue Argumente für den Merlot ins Gespräch. Paleari hatte die Vorzüge dieser Bordeauxrebe als erster verteidigt und festgestellt, dass dieses edle Gewächs in den kalkarmen Tessiner Böden sehr gut gedeiht und eine ansprechende Traubenproduktion ermöglicht.