

Veni, vidi, VITI

Unsere Degustation berücksichtigt ausschliesslich Merlot del Ticino, die mit dem staatlichen Qualitätszeichen VITI (Vini Ticinesi) versehen sind, weil diese alle denselben Kontrollen ausgesetzt werden und somit miteinander vergleichbar sind. Und zwar haben wir von den insgesamt achtzehn VITI-Merlot des Jahrgangs 1980 elf bezüglich Herkunft und Vinifikation ganz unterschiedliche Weine ausgewählt, um so einen guten Querschnitt aufzuzeigen. Die durchwegs hochrangigen Weine sollten an sich lagerbeständig sein und erst nach vier bis sechs Jahren kredenzt werden.

In der Regel werden die Merlot del Ticino allerdings kaum noch mehr als zwei Jahre alt. Der 1979er ist seit Monaten ausverkauft, vom 1980er haben einige Weinhändler auch schon keinen mehr, und bereits kommt der 1981er in den Handel. Diese Ausverkaufsstimmung im Tessin hat sich auch auf unsere Degustation ausgewirkt. Anstelle der verkosteten 1980er hätten wir nämlich lieber die hervorragenden 1978er oder 1979er Merlot den kritischen Augen, Nasen und Gaumen unserer Fachleute zur Beurteilung vorgesetzt. Doch erscheint es uns müssig, Weine zu degustieren, von denen im Handel keine einzige Flasche mehr zu kaufen ist. Der 1980er ist zwar auch kein schlechter Jahrgang, doch ist er in der Regel noch zu jung.

Die Merlot aus der Südschweiz sind früher einmal als charaktervolle, manchmal gar herbe Weine bekannt und geschätzt gewesen. Solch traditionell gekelterte Weine muss man heute aber lange suchen. Denn oft handelt es sich hier nur gerade um einige wenige hundert Flaschen, die von meist kleineren Produzenten direkt ihrer Privatkundschaft zum Kauf angeboten werden. Dem Liebhaber des Speziellen kann man deshalb nur raten, selbst auf Entdeckungsreise zu gehen. Das breite Merlot-Angebot präsentiert sich dagegen nicht immer

besonders aufregend. Die grosse Nachfrage hat leider einige Händler dazu verleitet, mit neuen Vinifikationsmethoden schneller trinkbare Weine herzustellen, die sich schon von der hellroten Farbe, aber auch vom allzu fruchtigen Geschmack her kaum mehr von den in der Deutschschweiz bekannten Landweinen unterscheiden. Die Händler behaupten unisono, der Konsument wünsche

solch süffige Weine, während sich mancher Weinfreund darüber beklagt, dass kein anderes Angebot vorhanden ist. Wer in diesem Teufelskreis der Schuldige ist, lässt sich nicht leicht eruieren...

Auch die VINUM-Degustationskommission ist sich nicht ganz darüber einig, was denn ein typischer Merlot del Ticino ist. Kommissionsobmann Walter Monticelli liefert eine «klassische» Definition: Der Merlot müsse in der Farbe bordeauxrot, in der Nase grasig bis efeuartig und im Gaumen vollmundig und körperreich sein. Die anderen Examinatoren lassen auch etwas leichtgewichtiger Vertreter als gute Merlot gelten. Unser Gastdegustator Claudio Girardin meint denn zu recht, dass man die einzelnen Merlot nach spezifischen Kriterien wohl beurteilen, aber nicht wegen ihrer Eigenart verurteilen sollte.

Die VINUM-Prüfer bleiben übrigens mit ihren Durchschnittswerten ganz im Rahmen: Ihre Benotungen differieren kaum von denjenigen Claudio Girardins. Bei der Benotung zweier nach Walter Monticellis Definition «typischer» Merlot-Weine gehen die Meinungen allerdings etwas auseinander. Claudio Girardin bewertet die Weine von Luisoni und Vassalli della Gada durchwegs tief und bemängelt den zu hohen Tanningehalt, während unsere Degustatoren den noch jungen, körperreichen Gewächsen lobend eine Zukunft weissagen. Die eher traditionell gekelterten, charakterstarken Merlot werden allgemein etwas höher bewertet als die modern vinifizierten, eher leichten Weine. Die unterschiedliche Wahl des «Spitzenreiters» in unserer Blinddegustation ist denn auch überaus aufschlussreich. Die VINUM-Juroren entscheiden sich klar für den Merlot aus dem renommierten Hause Daldini. Claudio Girardin dagegen vergibt das höchste Prädikat den Merlot aus der Cantina Sociale von Mendrisio und aus dem Istituto Agrario Cantonale in Mezzana.

Eugen Rieser

Unser Gastdegustator



Claudio Girardin, ist als zuständiger Önologe des Kantons mit allen Problemen des Tessiner Weinbaus vertraut, und als Verantwortlichem des kantonalen Laboratoriums für Hygiene fehlt ihm auch nicht der Blick hinter die Kulissen. Weiter ist er Mitglied der Kommission für die Weinlese-Kontrolle und Sekretär der Degustationskommission VITI. Sein Rüstzeug für diese anspruchsvollen Tätigkeiten holte sich der diplomierte Weintechniker an verschiedenen höheren Fachschulen in Italien und der Schweiz, so an der Scuola superiore di Viticoltura ed Enologia in Alba (Piemont) und am Westschweizer Weinbau-Technikum in Changins.

Merlot del Ticino 1980

Punktbewertung nach internationalem Schema:

Farbe	0– 2
Klarheit	0– 2
Geruch	0– 4
Geschmack	0–12
Total	max. 20



Giornico Gran Riserva,
Roberti Foc Evaristo e Franco,
Bodio



Alba
Cantina Sociale, Giubiasco



Verbanello
Matasci Fratelli, Tenero



Kurt Arnold
Geschäftsleiter
Kellerei
Baur au Lac,
Zürich

zu intensive Farbe,
leichter Madëreton, kurzer und
dumpfer Abgang

14

ansprechend, nicht überheblich,
etwas mager, sauber, fast reif

18

noch verhaltene, aber saubere
Nase, gepflegt, gut proportioniert,
gefällt

19



Hans Friedrich
Kaufmann
Prüfungs-
experte,
Aegeri

mahagonirot, unsauber, fehlerhaft,
unharmonisch,
Maischen erwärmung

14

fruchtig, ungewöhnlich süß im
Abgang, frisch

18

mittelgewichtig im Körper,
erfrischende Säure

18



Claudio
Girardin
Önologe des
Kantons Tessin,
Viganello

leggera ossidazione aldeidica,
amaro

14

vino maturo!

16

sapido, pieno, armonico, di bella
tenuta

18



Silvia Gubler
Konsumentin
mit Wein als
Hobby,
Zürich

granatrot, leichte Trübung,
frisch, leichter Apfelsäureton, nervös
verschlossen

15

helles Rubinrot, weiches, elegantes,
fast ostschweizerweinähnliches
Bouquet, im Gaumen eher pomadig
und etwas langweilig

16

kräftiges Rubinrot, feine herbe Nase,
guter Körper, angenehme Säure

19



Ludwig Martel
Weinkellerei
Martel AG,
St. Gallen

unsaubere Nase, stechende, zu sehr
hervortretende Säure

12

anmutiger, sauberer schöner Merlot,
fruchtig, frisch

18

fein, zart im Duft, geschmacklich
charaktervoll, noch nicht ganz
harmonisch

17



Walter
Monticelli
Weinschule
und
Seminarien,
Hinwil

tiefdunkles Bordeauxrot, aggressiver,
muffiger, brandiger Geruch, säuerlich
im Geschmack, dominierender
Gerbstoff, wahrscheinlich Maischen-
erwärmung!

15

rubinrot, leichtfruchtiger Geruch,
fast zu lieblicher Merlot, im
Geschmack fehlt das Typische der
Traube, im Abgang zu rund

15

rubinrot, schöne Frucht mit leichtem
Nuss- und Vanilleton in der Nase,
fast zu elegant, mehr Pinottyp,
vermisse die Merloteigenart

16



Peter Riegger
Weinkellerei
Riegger AG,
Mellingen

muffig, wirkt brandig, unharmonisch,
maischen erwärmt

14

schlanker, eleganter Körper, hellrot,
Bouquet verhalten, im Gaumen kurz,
reif

16

frisches, sauberes Bouquet,
im Gaumen rund, nicht sehr typisch
Merlot

17

Durchschnitt

14

16

17,7



Figli fu A. Daldini,
Lugano-Crocifisso



G. Lucchini SA,
Lugano-Pregassona



Il Torchio
Franco Gaggini SA, Melide



Vassalli della Gada SA,
Capolago

frische Nase, noch grün, hat Zukunft

19

leichter Luftton (schade!),
ausgewogener Körper,
leicht brandiger Abgang

17

kurz, wenig Körper, gefällt mir nicht

14

etwas mattes Bouquet, voller,
reicher Körper, gefällt

18

sehr leicht, in der Säure erfrischend,
hat Zukunft, hervorragend

18

sehr aromatisch, erfrischend

18

purpurartig, leicht,
in der Frucht sehr aromatisch

18

ausgeprägter Tanningehalt, fruchtig,
rassige Säure, kohlenstoffhaltig

17

delicatamente profumato, vino
corposo armonico, pieno

18

leggermente aromatico e tannico,
di buona tenuta

17

leggermente chiaro, armonico,
vellutato

18

CO₂, aldeide, amaro, tannico

15

mittleres Rubinrot, blumiges,
jugendlich schmeichelndes Bouquet,
Nuance Himbeer, Gaumen
ausgeprägter Bittermandel,
dafür vielleicht etwas pfeffriger
sein, jetzt trinken

20

granat mit schönem Pinkreflex,
herbige, grasige Nuance,
wohlproportionierter Körper

18

brillantes Rubinrot, eigenartige,
nach grünem Holz riechende Nase,
aggressiver Körper

16

granatrot mit Purpurreflex, frische,
nach sauren Früchten riechende
Nase, markanter, fülliger Körper

17

frisch duftend, sehr schöne
Fruchtsäure, sehr gut

19

kräftiger, leicht dumpfer Geruch,
geschmacklich voll, robust, abwarten

17

weicher, sanfter Duft,
sehr schmeichelnd und angenehm im
Mund, aber nicht unbedingt
tessinermerlottypisch

17

kleine Unfeinheiten in der Nase,
noch etwas Kohlensäure,
nachher sehr voll und weich

17

bordeauxrot, typische Merlotblume
(die schönste), grasig und nach
Sellerie riechend, wie ein Merlot
sein sollte, könnte im Gaumen mehr
Körper sein (jahrgangsbedingt)

19

bordeauxrot, elegant, ungewöhnliche,
cassisdominierende Fruchtnote,
atypisch für einen Merlot, es fehlt
das Herbe, leicht brandig,
wenig Rückgrat

15

orangerot, atypisch liebliche Nase,
leichter Oxidationston, wenig
Charakter, ölig rund im Gaumen,
wenig von einem Merlot!

13,5

bordeauxrot, wunderschöner
Merlottyp, noch etwas verhalten in
der Nase, grasig, vollmundig
im Geschmack, nachhaltiger Wein
mit Zukunft!

20

typischer Merlot-Charakter, noch
grün, Tannin, hat Zukunft

18

sauber, noch nicht voll entwickelte
Blume, leichter Tanninton, lagerfähig

17

leichte Oxidation, sehr weit in der
Entwicklung, weich im Gaumen

16

intensives Purpurrot, viel Tannin,
wuchtiger Körper, noch nicht voll
entwickelt

18

18,7

17

16,1

17,4

 <p>Cantina Sociale, Mendrisio</p>	 <p>Riserva Cantinetta Luisoni Vini SA, San Pietro di Stabio</p>	 <p>Istituto Agrario, Cantonale, Mezzana</p>	 <p>L'Ariete Flli. Valsangiacomo Fu Vittore SA, Chiasso</p>
<p>magere Farbe, schöne Frucht, gefällt aber nicht gross 17</p>	<p>diskrete feine Blume, etwas verhalten, wird ausgezeichnet 19</p>	<p>saubere, ansprechende Nase, gepflegt, für mich ausgezeichnet 20</p>	<p>zarte Blume, noch etwas spitze Säure, eigener Typ, gut 17</p>
<p>körperreich, fruchtig, weich, ausgewogen 18</p>	<p>sortentypisch, robust, wenig mit schönem Abgang 19,5</p>	<p>in der Qualität gut, trocken, jedoch unreif, lagerfähig 17</p>	<p>mundig, frisch, mit schöner Granatrof Farbe, feiner Nachgeschmack 18</p>
<p>delicato bouquet, armonico, sapido, pieno 19</p>	<p>CO₂, leggero odore di feccia, amaro 15</p>	<p>leggera CO₂, pieno, armonico, vellutato, ottimo vino 19</p>	<p>ottimo, armonico 18</p>
<p>blasses Rubinrot, verhalten freundliche, fast süssliche Nase, angenehmer Bittermandel 18</p>	<p>glanzhelles, schönes Rubin, im ersten Moment wenig schmeichelhaftes, krautig riechendes Bouquet, verflüchtigt sich jedoch bald, hernach guter Eindruck 17</p>	<p>ansprechende, elegante, liebliche Süsse verströmende Nase, Nuance Brombeer, harmonischer Wein mit Charakter und Seele, jetzt trinken 20</p>	<p>eher lieblicher Typ eines Merlot, der nirgends anstösst 18</p>
<p>intensive, schmeichelnde Nase, weich und anmutig im Geschmack 18</p>	<p>Veilchenduft, sehr charaktvoll, kräftig, robust, schöne Fruchtsäure 20</p>	<p>schön im Duft, etwas Kohlensäure, geschmacklich eckig, kantig, unreif, kommt er noch? 16</p>	<p>frischer Geruch, beerig, sauber 18</p>
<p>rubinrot, zu leichtfruchtig, pflaumenartiger Geschmack, etwas wenig Charakter, lieblicher Abgang (jahrgangsbedingt) 16,5</p>	<p>rubinrot, in der Nase nur verhaltene Merlotblume, im Vergleich zu 4 und 7 eher wenig Körper und flacher Gaumen. Leichter Merlotvertreter, ein Wein, der ankommt 15</p>	<p>bordeauxrot, etwas verdeckte Nase, feinfruchtiges Bouquet, im Gaumen – wahrscheinlich jahrgangsbedingt – etwas zu leicht, aber immerhin typischer Merlot 17</p>	<p>rubinrot, eher flache Nase, Bestätigung folgt erwartungsgemäss im Gaumen, wenig Körper, jedoch erkennbare Merlotfrucht- komponente, Abgang kurz 14</p>
<p>Bouquet verhalten, jedoch sauber, runder, eleganter Körper, lieblich, etwas kurz im Gaumen 17</p>	<p>sehr fruchtig, rassig, dürfte im Körper etwas voller sein 17</p>	<p>sauberes Bouquet, nerviger, lagerfähiger Wein, viel Körper, wirkt noch kantig 19</p>	<p>Bouquet nicht sehr ausgeprägt, lieblicher ausgebauter Wein 17</p>
<p>17,6</p>	<p>17,5</p>	<p>18,3</p>	<p>17,1</p>