

# V I N U M



## **Tessin: Auswege aus der Krise**

**VINUM-Degustation: Weiche und harte Merlots**

**Das Italien-Abenteuer einer Schweizer Bank**

**Europas Weingesetze auf einen Blick**



# Die Idylle trügt

Im Tessin herrscht nicht mehr eitel Sonnenschein. Der Merlot ist unverhofft in eine Absatzkrise geraten. Was sind die Gründe? Wie wird die Krise bewältigt? Martin Kilchmann (Text), Adriano Heitmann (Bild)

Wenn sie uns nicht mögen, dann ignorieren sie uns doch bitte», meinte Mario Matasci gegen Schluss des eher kurzen, harten, im Ton aber immer zurückhaltend-höflich bleibenden Gesprächs beinahe schon resignierend. Die Diskussion, an der ebenso freundlich und bestimmt auch sein Bruder Peppino teilnahm, drehte sich um die Kritik, mit der ich im Artikel «Pioniere im Tessin» in VINUM 7/8/86 die Merlot-Weine – Selezione d'Ottobre, Vino Generoso, Enoteca Villa Jelmini – der in der ganzen Deutschschweiz bekannten Gebrüder Matasci aus Tenero bedacht hatte. Sie scheiterte freilich an der Unvereinbarkeit der Standpunkte, die auf Matascis Seite vorrangig kommerziell, meinerseits hingegen weinästhetisch und eher idealistisch geprägt sind, und glitt rasch ins Grundsätzliche, in die alte Frage der Legitimität von

Kritik und der Relativität jedes Wahrheitsanspruchs.

Doch blenden wir kurz zurück, um den Zusammenhang zwischen jener früheren Geschichte und ihrer Fortsetzung, die in diesen Zeilen stattfindet, herzustellen: Der Artikel – für viele Tessiner offenbar etwas allzu provokativ betitelt, denn wer lässt sich schon gern sagen, dass er seine einstige Pionierrolle längst an andere, dynamischere Akteure verloren hat – beschrieb eine neue, radikalere Generation von Tessiner Weinbauern. Sie alle, die da heissen Werner Stucky, Daniel Huber, Adrian Kaufmann, Rolf Kaufmann, Eric Klausener und Giovanni Caverzasio (zu nennen gewesen wäre auch noch Christian Zündel), gehören zu einer Gruppe von selbst-einkellernden Winzern und sind einer gemeinsamen Merlot-Vorstellung verbunden: nicht dem frühreifen, süffigen,



Der Wein spielt in der Tessiner Volkskultur eine bedeutende Rolle. Viele Familien besitzen noch einen kleinen Rebberg, der in der Freizeit gepflegt wird. Der Putz blättert freilich zusehends ab. Auch im Tessin ist die Weinwelt nicht mehr in Ordnung.

harmlosen Tropfen, wie ihn eben zum Beispiel die Fratelli Matasci geschickt und erfolgreich verkaufen, sondern einem lagerfähigen, hintergründigeren, charaktervollen Wein, der sich der Herkunft seiner Rebsorte erinnert: des Bordelais.

Natürlich hat man sich über diese Porträts und die klare, unmissverständliche Stellungnahme für den anderen Merlot nicht nur in Tenero geärgert. Auch ganz unten im Tessin, im Grenzort Chiasso löste er ein kleines Donnergrollen aus. Cesare Valsangiacomo, mächtiger und schlauer Weinhändler, Präsident des kantonalen Weinhändlerverbandes und FDP-Kantonsrat, gefiel es gar nicht, dass ihm da ein paar Jungwinzer vor die Nase gesetzt wurden, nachdem es sich doch eigentlich eingebürgert hat, Merlot und Valsangiacomo im

selben Atemzug zu nennen. Und Paul Bänninger, der schon seit Jahrzehnten als Reb- und Kellermeister der zum Bührle-Konzern gehörenden Terreni alla Maggia in Ascona amtiert, vermochte nicht einzusehen, warum einigen Grünschnäbeln, die eben erst den ersten oder zweiten Jahrgang abgefüllt hatten, so viel publizistischer Raum gewährt wurde.

## Die Krise bleibt letztlich unverstündlich

Der Sturm im Wasserglas hat natürlich seinen tieferen Grund; die Stimmung in der Tessiner Weinszene ist zurzeit nicht die entspannteste. Denn so unglaublich es tönen mag: Der Weinbaukanton Tessin, der auf einer Anbaufläche von rund 800 Hektar jähr-

lich um die vier Millionen Liter Merlot erzeugt (ungefähr gleichviel Wein wie in Zürich wächst, aber zwölfmal weniger als im Wallis produziert wird), ist in Absatzschwierigkeiten geraten. Mehr als das Doppelte einer durchschnittlichen Jahresernte, nämlich gegen zehn Millionen Liter, befinden sich gegenwärtig an Lager und müssen verkauft werden, auch wenn die Zeit vielleicht nicht so erbarmungslos drängt wie im Wallis, da sich Merlot immer noch besser aufbewahren lässt als Fendant.

Ernsthafte Probleme haben neben einigen wenigen Weinhändlern vor allem die Genossenschaften in Giubiasco und Mendrisio. Ezio Crivelli, Direktor von Mendrisio bejaht dies freimütig, weist aber sogleich auf die vergangenen Grossernten hin, welche die Lager randvoll gefüllt hätten. (In

Mendrisio lagert genügend Wein für die nächsten zweieinhalb Jahre, und die Genossenschaft sah sich mittlerweile gar gezwungen, im nahen Balerna einen zusätzlichen Keller zu mieten.) In der Tat kam das Tessin 1986 zum fünften aufeinanderfolgenden Mal in den Genuss einer Grossernte, wobei 1986 neben 1985 und 1983 glücklicherweise auch in qualitativer Hinsicht zu befriedigen vermochte.

Doch mir scheinen diese Erklärungen, die sich rein auf den Aspekt der Menge beschränken, nicht auszureichen. Auch der Vorwurf von Francesco Lucchini vom gleichnamigen Weinhaus in Lugano-Pregassona, der meint, es sei in guten Jahren darauf verzichtet worden, den Merlot genügend zu propagieren, und das würde sich jetzt rächen, will mir nicht recht ins Schwarze treffen. Ich meine, dass



die Probleme auch struktureller Natur sind und sich in diesem Zusammenhang die Qualitätsfrage stellt. Der Tessiner Rebbau ist bekanntlich extrem zerstückelt und parzelliert. In die relativ kleine Fläche, die zu dreissig bis vierzig Prozent in der Bauzone liegt und deshalb stark gefährdet ist, teilen sich rund 3000 Besitzer, von denen die meisten ihren «ronco» nach Feierabend und am Samstagnachmittag pflegen und mit diesem Hobby einen schönen Zusatzverdienst erzielen. (Wobei der Genauigkeit zuliebe beigelegt werden muss, dass immer wieder alte vergandete Weingärten, unter anderem im Malcantone, in den letzten Jahren von jungen, überzeugten Berufswinzern gerodet und neu bepflanzt werden, so dass die Anbaufläche einigermassen stabil bleibt.)

Mehr als neunzig Prozent der gesamten Traubenproduktion fallen je zur Hälfte dem Weinhandel und den Genossenschaften zu. Dort werden die Trauben vinifiziert und später als fertiger Wein verkauft. Zwei Hände reichen, um die Weinbauern, die ausschliesslich ihre eigenen Trauben vinifizieren und vermarkten und Mitglieder der Associazione Svizzera Viticoltori-Vinificatori Privati sind, zu zählen, die beiden grössten Betriebe sind die Terreni alla Maggia und die Tenuta Bally.

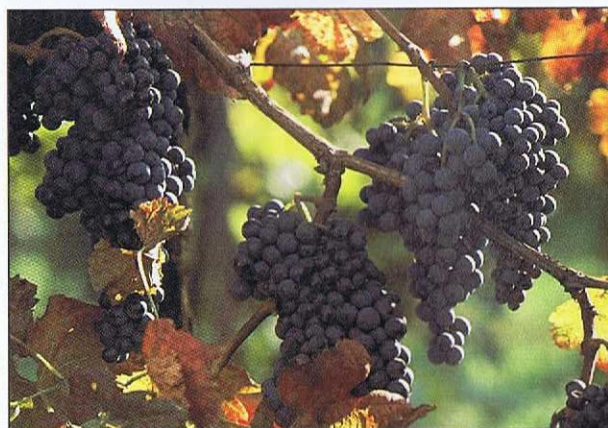
Die Händler besitzen den grossen Vorteil, nicht jede Qualität entgegennehmen zu müssen, die Genossenschaften hingegen sind wohl oder übel zur Abnahme und Bezahlung des Traubenguts ihrer Mitglieder verpflichtet. Dass sich unter diesen Umständen kaum hervorragende Weine erzeugen lassen, ist ein Problem, mit dem die Genossenschaften überall auf der Welt zu leben haben. Die fragwürdigen Qua-

litäten, mit denen uns Giubiasco und Mendrisio manchmal, beglücken, sind unter diesem Aspekt zu sehen und lassen sich in Zeiten des Überflusses eben nur mit viel Mühe loswerden – oder dann zum Preis der Unterbietung des Selbstkostenpreises, wie Ende letzten Jahres zum Ärger des übrigen Tessiner Weinhandels in einem Supermarkt in Lugano geschehen, wo Merlot-Viti aus Mendrisio für Fr. 4.50 verschleudert wurde!

### Am Anfang stand der Fall Giubiascos

In der Cantina sociale di Giubiasco kämpft eine neue Crew zudem zurzeit weniger mit Überschussproblemen, auch wenn noch grosse Teile der 1984er Ernte zum Verkauf stehen. Hier müht man sich vielmehr, das schwerfällige Weinschiff, das in den Stürmen der vergangenen zwei Jahre beinahe gekentert und hierauf gesunken wäre, wieder flott zu machen und auf einen einigermassen erfolgsversprechenden Kurs zu bringen. Man erinnert sich: Die Genossenschaft des Sottoceneri mit ihren früher 900 Winzern (1986 waren es 600, einen nicht geringen Teil hat verdientermassen Matasci übernommen) kam im Sommer 1985 in die Schlagzeilen. Infolge mangelnder Kellerhygiene (unsauber gereinigte Behälter verursachten ein Zuviel an flüchtiger Säure) verdarben damals sechs Millionen Liter Merlot der Jahrgänge 1982 und 1983 zu Essig, weitere sechs Millionen mussten als offener Vino da Pasto verkauft werden.

Nach einem Verlust von 2,5 Millionen Franken im Geschäftsjahr 1985 und nachdem ein weitreichendes Sanierungskonzept am Dreiviertelmehr ge-



*Der Merlot gedeiht auf den kalkreichen Böden des Sottoceneri (oben rechts Morbio Superiore) besonders gut und ergibt da füllige, beinahe fette Weine.*

scheitert war, stand die Genossenschaft vor dem Konkurs. In letzter Minute wurde sie dann schliesslich im vergangenen Herbst vom Kantonalen Milchproduzentenverband (FTPL) aufgekauft, und es scheint jetzt wieder in Ruhe gearbeitet werden zu können. Der Mantel des Schweigens wurde über die unselige Vergangenheit gebreitet, Journalistenfragen, die die jüngste Zeit betreffen, werden äusserst wortkarg und nichtssagend beantwortet.

Um so redseliger wird Adriano Petralli, der junge, vor Tatendurst förmlich übersprudelnde Kellermeister, wenn das Gespräch auf den 1986er Jahrgang, den er erstmals in eigener Regie verantwortet, und damit auf die Zukunft kommt: Mit einer gezielten Verbreitung und Anpassung des Merlot-Sortiments an heutige Trink-

gewohnheiten (frisch, fruchtig, leicht) wird diese offensiv angegangen. Der Merlot Novello feierte seine Premiere bereits 1985. Auch letztes Jahr wurde er wieder – sehr erfolgreich – auf den Markt geworfen, spöttische Zungen taufen ihn inzwischen in Anlehnung an den neuen Besitzer von Giubiasco «Yoghurt-Wein». Weiter bastelt man im Keller und im Labor der Genossenschaft an einem Rosato und einem Bianco di Merlot. Beide Weine entstehen mit Hilfe von erprobtem italienischen Önologen-Know-how: Der Most wird zur Klärung zentrifugiert, die Gärung vollzieht sich bei tiefer Temperatur, den biologischen Säureabbau sucht man zu verhindern, bei minus vier Grad wird steril filtriert. Etwas polemisch ausgedrückt: Alle Hilfsmittel, die die moderne Önologie erfunden hat, um den Wein fehlerfrei

zu machen, werden in Giubiasco herangezogen. Dass dabei die Seele des Weins auf der Strecke bleibt, die Weine neutral und steril wirken, muss wohl oder übel in Kauf genommen werden. Für den traditionellen Merlot bleibt schliesslich nicht mehr viel Platz: Ganze zwanzig Prozent nur der Produktion bleiben für den herkömmlichen Typ, der in zwei Qualitäten als Riserva speciale und als jung trinkbarer Primavera angeboten wird.

### Der Barbera wird dem Merlot oft vorgezogen

Mit einem gewissen Recht weist Petralli darauf hin, dass neben den privaten Selbstkeltern die Genossenschaften die einzigen seien, die ihr Geld allein mit dem Merlot verdienen

müssten, und will mit diesem Hinweis gewisse Verkaufsaktionen entschuldigen, bei denen zwar der Wein halb verschenkt, andererseits aber auch schnelles Geld gelöst wird.

Tatsächlich machen die meisten Handelshäuser ihren Umsatz vorrangig mit dem italienischen Wein und erst in zweiter Linie mit dem heimischen Merlot. Böse Zungen behaupten gar, dass einzelne Weinhändler bloss Merlot erzeugen, um in den Genuss höherer Einfuhrkontingente zu gelangen. Die Klage vieler Merlot-Produzenten, die Tessiner würden sich dem Merlot schnöde verweigern und den Barbera alleweil vorziehen, erhält auf diesem Hintergrund einer äusserst geschäftigen Barbera-Einfuhr eine durchaus scheinheilige Note.

Deswegen ist diese etwas befremdliche (Un-)Sitte nicht weniger stossend,





und auch die Erklärung, der Merlot sei als fremde Rebsorte eben zu wenig in den Trinkgewohnheiten des Volkes verankert, will nicht recht überzeugen: Immerhin jährt es sich dieses Jahr zum achtzigsten Mal, dass die damalige Rebschule von Mendrisio 12 000 Edelreiser des Merlot auf die Unterlage Ripariax Rupestris 101-114 pflanzte und damit dem Merlot als einzige fürs Tessin wirklich geeignete Rotweinsorte zum Durchbruch verhalf. Und wenn ich schon am Meckern bin: Es ist schlicht unverzeihlich, dass es im Tessin noch Restaurants von hohem Anspruch gibt – sie sind gar im Gault Millau vertreten – die es sich leisten können, auf ihrer Weinkarte ein, zwei kümmerliche Flaschen Merlot anzubieten.

Ein geradezu exemplarisches Beispiel dieser Verbindung von Handel

mit italienischem Wein mit der Produktion von Merlot bildet die Firma Lucchini. Obwohl jedes Jahr 200 000 Liter Merlot erzeugt werden, macht das Geschäft mit dem Tessiner Wein weniger als zehn Prozent des Gesamtumsatzes aus. Das Haus besitzt eigene Weinberge von beträchtlicher Grösse in Italien, in denen Barbera d'Asti, Barolo, Chianti Classico und Valpolicella heranwachsen.

Francesco Lucchini, gemeinsam mit seinem Bruder Federico Besitzer und Leiter der Firma und zudem Präsident des Schweizerischen Weinhandlerverbandes, räumte im Gespräch ein, dass gewisse Schwierigkeiten bestehen, den Merlot zu verkaufen. Bei der Degustation der Weine des Hauses verstehe ich das ein bisschen, denn die Merlots von Lucchini, von denen der eine den berühmten Namen «Vallombrosa»

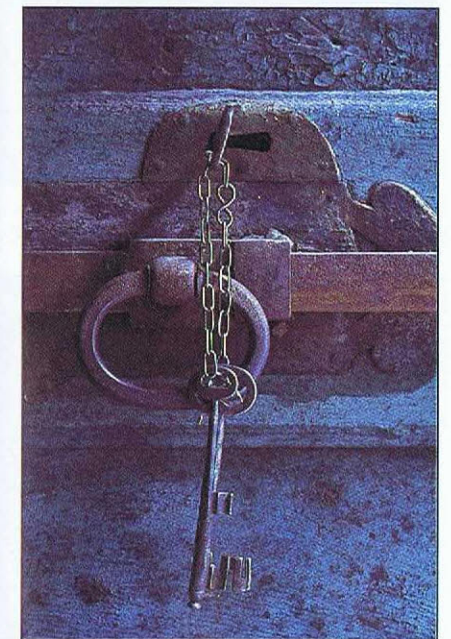
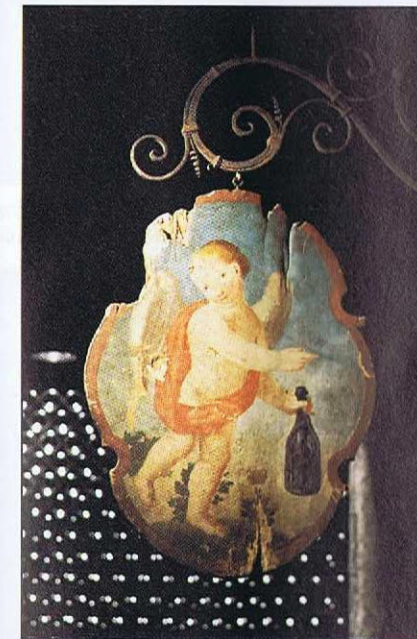
trägt – einst eine herausragende Lage, die dem legendären Tessiner Staatsrat Giovanni Rossi gehörte, heute indes ein blosser Markenname – diese Merlots lassen doch etwas Charakter und Finesse vermissen. Offenbar konzentriert die Firma ihre Kräfte primär auf die Erzeugung und den Import ihrer Weine aus Italien und vernachlässigt darob etwas den Merlot – ein Verdacht, über den auch andere, qualitativ nicht voll überzeugende Handelshäuser nicht erhaben sind.

#### Das Zauberwort der Krisenbewältigung heisst Rosato

Wenn wir bislang von gewissen Problemen gesprochen haben, welche die Tessiner Genossenschaften und Handelshäuser mit dem Absatz des Merlot

haben, so bezog sich das stets stillschweigend auf den roten Merlot. Ziemlich problemlos verkauft sich freilich der Merlot Rosato, der ein Schulbeispiel dafür darstellt, wie sich bewusst auf den Markt hin konzipierte Weine heute erfolgreich durchsetzen können und sich als Mittel zur Bewältigung von Krisen eignen.

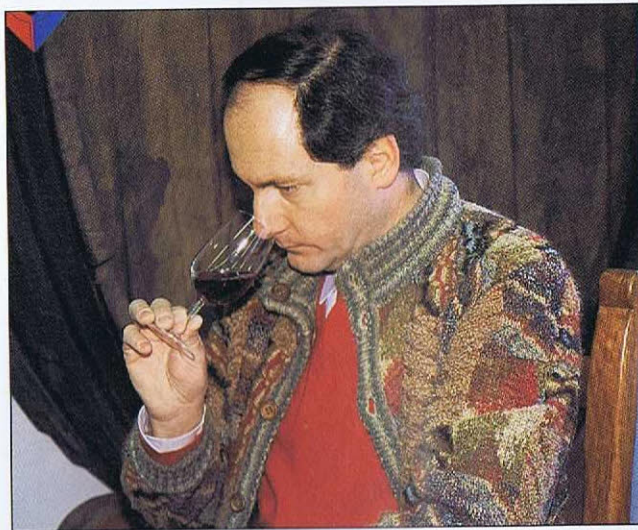
Der Wein, dessen Trauben in der Regel etwas früher gelesen werden, damit die nötige erfrischende Säure erhalten bleibt, ist nur wenige Stunden in Kontakt mit den Häuten und wird dann sofort abgepresst. Hell in der Farbe, ist er meist etwas fruchtiger als der normale Merlot, gaukelt aber vielfach Rasse und Leichtigkeit bloss vor. Denn im Mund gibt er sich dann doch oft sehr breit und alkoholreich und wirkt reichlich plump. Nur erstauen kann das ja eigentlich nicht, und



*Die knorrigen Winzer, die ihren schrulligen Bauernwein erzeugen, sind auch im Tessin am Aussterben und bald nur noch im Museum zu bewundern wie alle anderen Relikte der Weinhistorie. Heute beherrschen die Weinhändler, Genossenschaften und die jungen, engagierten Selbstkelterer die Szene.*



## Sie erzeugen einen kräftigen, gehaltvollen Merlot



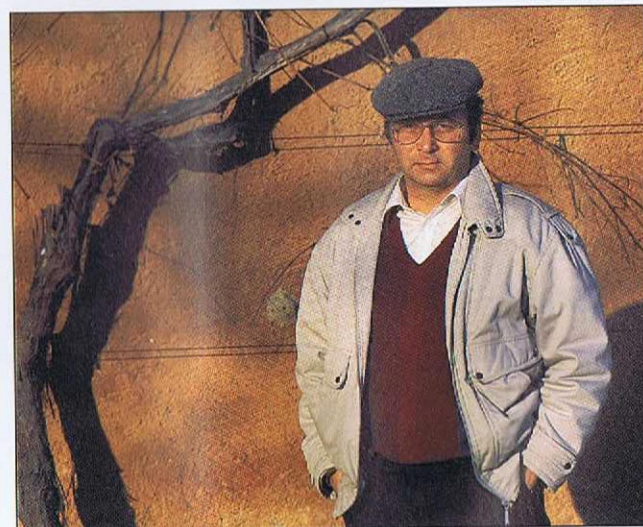
**Claudio Tamborini, Lamone**  
SanZeno, Comano (Barrique-Ausbau), Poggio Solivo



**Cesare Valsangiacomo, Chiasso**  
Roncobello, Pedrinato Piccolo Ronco



**Leandro Daldini, Crocifisso-Lugano**  
Merlot DIVO



**Hans Imhoof, Tenuta Bally, Breganzona**  
Cresperino

es gibt kaum jemanden, der allen Ernstes behauptete, die Merlot-Traube würde sich zur Bereitung von Rosé wirklich eignen.

Doch das Geschäft läuft, die Rosati sind zumeist zuerst ausverkauft. Wegbereiter des Rosato-Booms waren die Terreni alla Maggia, die den vor allem im Sommer beliebten Tropfen bereits vor vierzig Jahren ihrer Kundschaft offerierte. Vor 13 Jahren zog dann die Genossenschaft von Mendrisio mit dem Gemmarosa nach, und auch Matasci bewies mit dem Tre Fratelli eine schnelle und gute Nase. Inzwischen partizipieren beinahe alle Produzenten an dieser lukrativen Mode, und auch auf der Tenuta Bally überlegt man sich (mit einem etwas schlechten Gewissen, wie mir bei meinem Besuch scheinen wollte), ob man auf diesen Zug aufspringen solle.

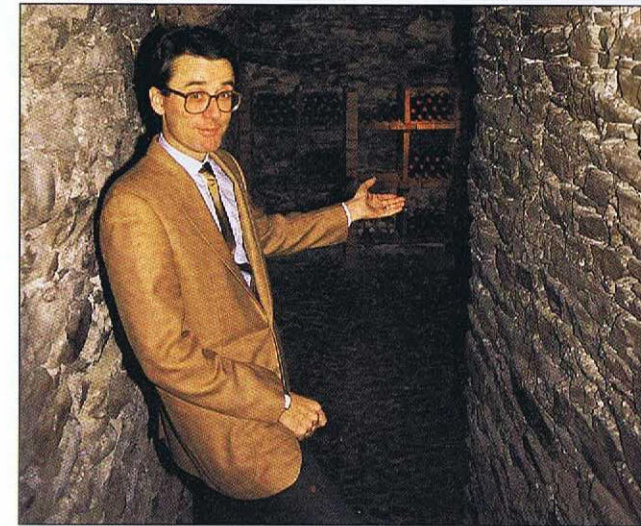
Das Gut, das der Familie Bally-von Teufenstein, einer Enkelgeneration der berühmten Schuhdynastie, gehört, befindet sich zurzeit in einer Phase des Wiederaufbaus, nachdem der landwirtschaftliche Betrieb, der neben Wein auch Getreide und Obst produziert und mit der Viehhaltung liebäugelt, in den siebziger und frühen achtziger Jahre nur noch halbherzig bewirtschaftet wurde. Gutsverwalter Hans Imhoof hat sich ehrgeizige Ziele gesetzt und sich für die erste Umstrukturierungsphase im Weinsektor des kompetenten Rates von Werner Stucky versichert. Das Weinangebot soll etwas verbreitert werden. Der Rosato, der durch seine niedrigen Lagerungskosten – er kommt bekanntlich früher auf den Markt als der rote Merlot – besonders interessant ist, soll die finanziellen Mittel hereinbringen, die zur Her-

stellung der vielversprechenden Normalqualität benötigt werden.

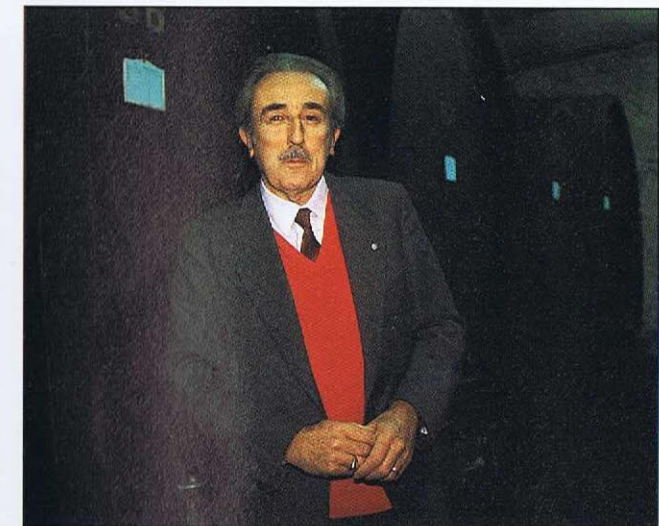
### Mitten in der Krise setzt die Neubesinnung ein

Der Tessiner Rosato-Boom ist zweifellos auf dem Hintergrund der Merlot-Krise zu sehen und deshalb differenziert zu beurteilen. Auch wenn ich persönlich einen Merlot del Rosato für einen eher überflüssigen Tropfen halte, so kann er unter dem Aspekt der finanziellen Entlastung doch der Sache des guten Merlot dienen. Zudem eignet er sich vielleicht als Einstiegswein für eine jüngere Schicht von potentiellen Weinfreunden, die seines schmeichelnden und vordergründigen Charakters einmal überdrüssig, bald auf den charaktvollereren, wahren

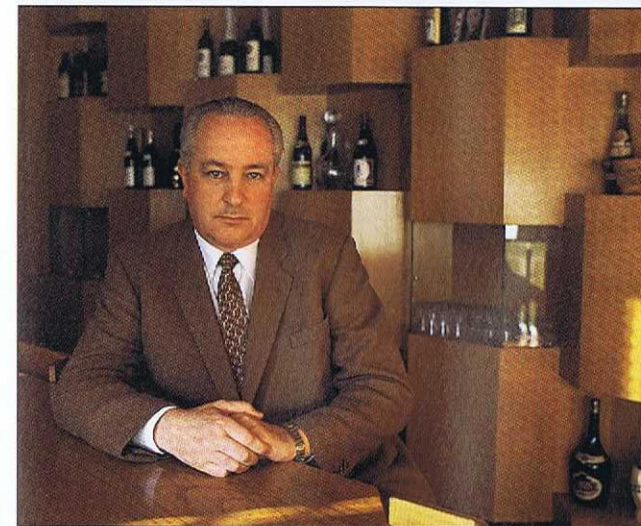
## Sie erzeugen einen weichen, süffigen Merlot



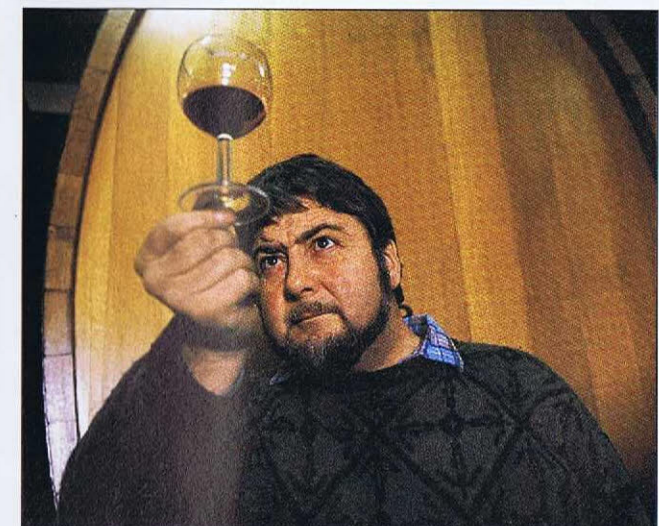
**Claudio Matasci, Tenero**  
Selezione d'Ottobre, Enoteca Villa Jelmini, Vino Generoso



**Ezio Crivelli, Cantina Sociale Mendrisio**  
Merlot VITI, Tenuta Montalbano



**Francesco Lucchini, Pregassona**  
Vallombrosa, Gran Riserva



**Giorgio Brazzola, Istituto Agrario Cantonale Mezzana**  
Merlot Mezzana

Merlot umsteigen könnten. Oft passiert es, dass einem im Moment der grössten Gefahr neue, ungeahnte Kräfte zuwachsen, die zur glücklichen Rettung führen. Das Tessin des Merlot scheint mir heute in einer etwas vergleichbaren Situation zu stecken. Trotz Krise und Krisengerede, trotz vollen Lagern und vielen schlechten Weinen, trotz Merlot Rosato, Merlot Novello und «Merlot Commerciale» stimmt vieles optimistisch, was sich da derzeit in der Weinszene tut.

Ich denke dabei weniger an politische oder propagandistische Massnahmen, die zwar wichtig und nötig sind, eigentlich aber immer nur flankierend sein können, als an die Sache der Qualität. Diese muss sich durchsetzen, auch im Bewusstsein jedes einzelnen Weinerzeugers, denn wenn es im Kopf nicht stimmt, nützen alle

Gesetze und Aktionen herzlich wenig. Ich bin überzeugt, dass sich das Tessin da auf einem guten Weg befinden könnte. Die jungen Berufswinzer, die ausgerechnet in diesen Zeiten des Überschusses von sich reden machen und die auch in der VINUM-Degustation (vgl. Seite 27) positiv in Erscheinung getreten sind, sind ein deutlicher Fingerzeig dafür.

Fast wichtiger noch ist, dass auch einzelne andere, alteingesessene Tessiner Handelshäuser mitmachen: Auch sie favorisieren von den beiden, heute auszumachenden Tendenzen – den Merlot entweder süffig, gefällig, jedoch belanglos oder dann härter, substanzreicher und konzentrierter zu keltern – eindeutig die zweite Tendenz.

Claudio Tamborini muss als Präsident der Proviti, der Propagandastelle für Tessiner Wein, gegen aussen zwar

beide Richtungen vertreten, sein Herz schlägt aber unmissverständlich für den Merlot nach Bordeaux-Art. Sein SanZeno hält den Vergleich mit einem mittleren St-Emilion in einer Blindprobe mühelos stand. Was ihn dann schliesslich attraktiver macht, ist der Preis: Mit Fr. 10.25 sticht er jeden vergleichbaren Bordeaux aus.

Gleiches gilt für Cesare Valsangiacomos Roncobello und Pedrinato-Piccolo Ronco. Auch diese Weine gehören mit zum besten, was es in der Schweiz an Rotwein gegenwärtig zu trinken gibt. Und die Liste wäre fortzusetzen, sie kann jedoch auf Seite 28 weiterverfolgt werden, denn sie deckt sich ungefähr mit den Ergebnissen der VINUM-Degustation. Die Hoffnung, die bleibt, ist, dass auch Matasci in Zukunft mit einem wahren Merlot aufwarten wird! *Martin Kilchmann*