



Das Tessin ist selbst im Winter reizvoll. Hier ein Blick von den Rebhängen in die Magadinoebene.

TESSIN

Die Hauptsorte des Tessins ist der Merlot. Er wurde anfangs des zwanzigsten Jahrhunderts nach der Reblauskrise aus dem Bordeaux eingeführt und erwies sich den einheimischen Sorten Bondola und Freisa qualitativ rasch als überlegen, auch wenn sein Anbau nicht ganz unproblematisch ist: So ist er während der Blüte verrieselungsanfällig, und der Falsche Mehltau (*Peronospora*) macht ihm schnell zu schaffen. Die extremen klimatischen Bedingungen des Tessins (lange, sonnenreiche Trockenperioden, unterbrochen von heftigen, auf eine kurze Zeitspanne konzentrierte Niederschläge) sorgen denn für unregelmässige Ertragsjahre. 1988 etwa wurde nur wenig mehr als sechzig Prozent einer Normalernte (von überdurchschnittlicher Qualität freilich) eingefahren. Der total verregnete Frühling dezimierte erbarmungslos, zudem löste die Pilzkrankheit «Black Rot» in einigen wenigen Gemeinden der Magadinoebene Katastrophenstimmung aus.

Merlot wird in beiden Teilen des Tessins, im Sopra- wie Sottoceneri, angebaut. In guten, ertragsreichen Jahren trägt er zirka 600 Gramm pro Quadratmeter, in der Magadinoebene und auf einigen schwereren Böden des Mendrisiotto auch einmal ein Kilogramm. Die gesamte Weinanbaufläche hat sich im Tessin in den letzten hundert Jahren drastisch reduziert. 1870 waren noch 8000 Hektaren mit Reben bepflanzt, heute 900, davon ungefähr 700 mit Merlot. Wirtschaftliche Umstrukturierung des Kantons, Landflucht, Bodenspekulation infolge des stetig gewachsenen Tourismus sind die Stichworte dafür. In den letzten Jahren ist die Anbaufläche allerdings stabil geblieben, wenn nicht gar leicht gewachsen. Denn als quasi gegenläufige Bewegung ist vermehrt zu beobachten, wie alte, vergandete Rebberge in Hügellage, vor allem im Malcantone, von jungen, überzeugten Berufswinzern gerodet und neu bepflanzt werden.

Trotzdem ist der Rebbau noch immer stark zerstückelt. 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 Samstag pflegen und mit diesem Hobby einen schönen Zusatzverdienst erzielen. Sie alle verkaufen ihre Trauben ungefähr zur Hälfte den beiden Genossenschaften des Sopraceneri (Giubiasco) und Sottoceneri (Mendrisio) und dem recht mächtigen Weinhandel. Rund neunzig Prozent der gesamten Produktion werden dort verarbeitet. Die restlichen zehn Prozent teilen die Selbstkelterer unter sich auf.

In seiner Charakteristik neigt der Merlot zu einer breiten, manchmal etwas eindimensionalen Fülle. Sein Bouquet ist von eher pflanzlicher Natur. Duftaromen wie Efeu und Zedernholz, aber auch Peperoni und kräuter- und blumenähnliche Essenzen können in seinem Bouquet wahrgenommen werden. Versucht man die gegenwärtige Erzeugung zu typologisieren, so kristallisieren sich drei verschiedene Arten heraus:

- Eine Rosé-Version (wenige Stunden Hautkontakt, Weiterverarbeitung auf Weissweinsbasis). Sie erlaubt es vielen Produzenten, ihre Überschussprobleme zu lösen und neue Konsumentenschichten zu erreichen.
- Ein weicher, süffiger Typ von schwacher Kelterung. In seiner (bewussten) Nähe zum Ostschweizer Landwein sucht er sich Weintrinker, die eher das Gefällige, Glatte, Harmlose suchen, und ist damit kommerziell auch recht erfolgreich.
- Ein eher strenger strukturierter, gehaltvollerer, lagerfähigerer Wein. Er orientiert sich an der Bordelaiser Herkunft der Traube, erhält durch eine lange Maischengärung und nachfolgende Mazeration Farbe und Tannin und wird damit dem eigentlichen Sortencharakter wohl gerechter. Zunehmend mehr Winzer bauen zudem eine Auslese dieses Typs unterschiedlich lang in neuen und gebrauchten Barriques aus.

