



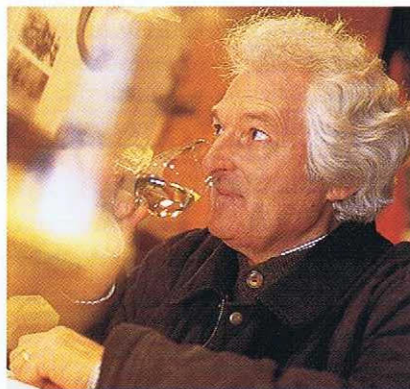
Im weissen Tessin

Bisher standen im Weinkanton Tessin die Zeichen ganz auf Rot. Nun sorgen immer mehr Winzer mit weissen Spezialitäten für Furore.

Noch vor ein paar Jahren wäre jeder zum Teufel gejagt worden, der in einem Tessiner Weinkeller zuerst nach Weisswein gefragt hätte, und nicht nach König Merlot», meint Giuseppe Rattazzo, der aus dem Piemont stammende Kellermeister bei der Gialdi SA in Bodio. Heute ist das alles ganz anders. Gerade im nördlichen Sopraceneri, wo die Landschaft schon rauh und alpin wirkt und das Postkarten-Palmen-Ambiente des Lago Maggiore nur noch eine ferne Erinnerung ist, gedeihen zunehmend Weissweine der Spitzenklasse.

Allein Feliciano Gialdi, man nennt ihn nicht umsonst den König der Trevalli-Zone, produziert heute jährlich rund 20 000 Flaschen hochwertigen Weisswein aus weissen Sorten. Die Trauben für seinen Pinot grigio «Ramolo» sowie das weisse Flaggschiff, die Cuvée «Biancospino», stammen aus ausgewählten Rebbergen der Val-

le di Blenio, genauer aus dem Dreieck der Ortschaften Malvaglia, Luidiano und Semione, sowie aus dem Raum Biasca. Was die beiden Weine aus dem nördlichen Tessin auszeichnet, ist ihre reintonige Frucht, vor allem aber das Gleichgewicht zwischen gut strukturiertem, festem Körper und



Beweist mit den 98er (oben), dass im Malcantone grosse Weissweine reifen können: Sergio Monti

eleganter, frischer Säure. Dies könnte natürlich leicht zur – allerdings grundfalschen – Gleichung: Kühler Sopraceneri gleich Eleganz, heisser Sottoceneri gleich alkoholische Üppigkeit verleiten. Gerade in bezug auf Weisswein sind die Gesetzmässigkeiten im Tessin mit seinen unzähligen Mikroklimen und Terroirs zwischen Gotthard und Chiasso viel zu komplex, als dass sie auf simple Allerweltsregeln reduziert werden könnten. Auch in den südlichsten Winkeln des Sottoceneris, vor allem auf gut durchlüfteten Hügelkuppen oder Terrassen in höheren, exponierten Lagen mit kalkigen, lehmigen Böden können weisse Sorten Hervorragendes leisten. Den Beweis dafür erbringt unter anderem das Gut Tenimento dell'Ör in Arzo, wo auf gut vier der insgesamt 7,5 Hektaren Reben weisse Edelsorten wie Pinot bianco, Pinot grigio oder Chardonnay reifen und überaus voll-

Subtile Eleganz südlich des Gotthards

Wer glaubt, das Tessin sei nach wie vor nur beim Rotwein zu bemerkenswerten Leistungen fähig, liegt falsch. Vorbei die Zeiten, wo die Winzer südlich des Gotthards zum Apéro oder zum Fisch lediglich einen langweiligen Merlot Bianco anbieten konnten. Heute bauen Tessiner Spitzenbetriebe immer neue weisse Sorten an. Mittels Barriqueausbau, zusätzlichen Konzentrationsverfahren im Passito-Stil oder verschiedenen Varianten in bezug auf den Säureabbau versuchen sie, diesen weissen Spezialitäten ein Maximum an Komplexität und Eleganz zu verleihen. Mit Erfolg, wie die Vinum-Bestandesaufnahme im Tessin zeigt.

Cuvées



Bianco Ticinese, 1997

Tenimento dell'Or, Arzo

Einer der wenigen Chasselas-dominierten Tessiner Weine, der zu gefallen weiss. Aromen von Brot und exotischen Früchten. Im Gaumen breit und geschmeidig. Etwas wenig Säure.
CH: Cantina dell'Orso



Bianco di Cademario, 1998

Sergio Monti, Cademario

Für diesen wohl bisher besten Weisswein aus dem Keller von Sergio Monti wurden zwanzig Prozent der Trauben durch ein Lufttrocknungs-Verfahren zusätzlich konzentriert. Die in ihrer Zusammensetzung aussergewöhnliche Cuvée besteht zu 60 Prozent aus RieslingXSilvaner, die restlichen 40 Prozent teilen sich Pinot grigio, Chardonnay und Pinot nero. Überaus elegante Aromatik nach Zitrusfrucht und frischem Gebäck. Auch mineralische Noten sowie gut eingebundene Röstaromen. Im Gaumen zeigt sich der Wein überaus ausgewogen und fest strukturiert, getragen von einer reifen, saftigen Säure.
CH: Cantina dell'Orso



Biancospino, 1997

Gialdi SA, Mendrisio

Helles, klares Gelb. Vielfältige, tiefgründige und elegante Aromatik mit Noten von Gebäck, Zitrusfrüchten und frischen Waldblumen. Im Gaumen gut strukturiert mit saftiger Säure. Ein filigraner Wein mit doch viel Biss. Obwohl im Barrique vergoren, spielt das Holz nur eine Nebenrolle.
CH: Cantina dell'Orso, Weinhandlung zum Felsenkeller

Im weissen Tessin

mundige Weine ergeben. Cesare Valangiacomo, der bald 70jährige Padre Padrone des Sottoceneris, erinnert sich, dass schon sein Grossvater sagte, dass in den Lagen von Vacallo, Arzo und Tremona der traditionelle Bianco della Montagna am besten gedeihe.

Woher aber kommt das plötzliche Interesse der Tessiner Winzer an der Farbe Weiss? «Nun, wo viele bewiesen haben, wie virtuos sie mit Merlot, Cabernet Sauvignon, ja sogar Syrah oder Cabernet franc umgehen können, wollen sie beweisen, dass sie auch anspruchsvolle Weissweine zustande bringen», meint Urs Mäder, der in seiner Cantina dell'Orso in Ascona die meisten dieser weissen Spezialitäten führt. «Manche Winzer betrachten ihren Weisswein als eigentliche Visitenkarte, als persönliche Passion, in die sie neben ihrem rotgefärbten Alltag viel Energie und Herzblut investieren», bestätigt Giuseppe Rattazzo.

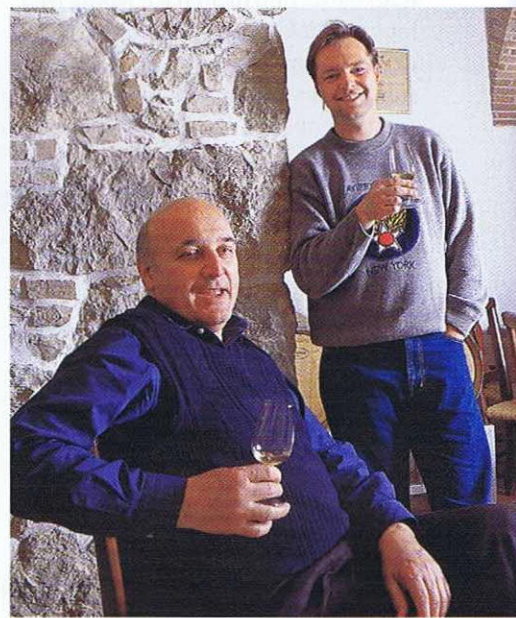
Noch reifen auf lediglich 64 der insgesamt 964 Hektaren, die im Tessin mit Reben bestockt sind, weisse Edelsorten. Doch die Tendenz ist steigend. Gleichzeitig wird der unglückselige Chasselas, der hier zumeist nur schauerliche Weine hervorbringt, gezielt durch geeignetere Sorten, allen voran dem Chardonnay ersetzt. Auch Pinot grigio, Sémillon, Sauvignon blanc und Pinot blanc haben sich bewährt. Bereits experimentieren Winzer mit Completer, Kerner und Amigne. Andere hoffen auf Viognier und Arneis. Sicher: Hochwertige Weissweine werden in der italienischen Schweiz immer rare und entsprechend teure Spezialitäten bleiben. Doch wer sie sucht, wird sie finden.

300 weisse Sorten in einem Wein

Vor 250 Jahren war Tenimento dell'Or in Arzo ein stolzer Gutsbetrieb im lombardischen Stil, umgeben von Maulbeerbäumen für die Seidenraupenzucht und Reben, auf Pergolen gezogen. Als der ehemalige Bankdirektor und heutige Financier Meinrad C. Perler 1981 das Anwesen, exponiert auf einer Hügelkuppe gelegen,

übernahm, fand er nur noch eine Ruine auf Brachland. Heute strahlt das Anwesen wieder im alten Glanz. Von den total 7,5 Hektaren Reben sind – wohl einmalig im Tessin – deren vier Hektaren mit weissen Sorten bestockt. Alle Weissweine werden, ausser dem Bianco Ticinese (einer Cuvée aus Chasselas und Chardonnay), in vorwiegend neuen Barriques vergoren und ausgebaut. Chardonnay und Pinot grigio sind mächtige, holzbetonte Weine, die Dank niederen pH- und guten Säure-Werten ein gutes Reifepotential haben. Der 97er Pinot bianco dagegen wirkt, obwohl ebenfalls für 14 Monate im neuen Holz, eher blumig und würzig. Dieses Jahr wird erstmals Gewürztraminer geerntet; er ist für den Dessertwein, die Vendemmia tardiva namens Millefiori, bestimmt. Für Meinrad C. Perler und dessen Önologen Sacha Pelossi ist nur eines noch wichtiger als rigoroses Qualitätsdenken: die Freude am Weinmachen. So reifen in vier ampelographischen Gärten nicht weniger als 600 verschiedene Sorten aus aller Welt. Für den 97er Ampelografia Dolce haben sie gut ausgereifte Trauben von rund 300 verschiedenen Sorten zu einem

Produzieren mehr Weisswein als Rotwein: Meinrad Perler (links) und Sacha Pelossi von Tenimento dell'Or.





Lässt seinen Biancospino (Pinot nero und Chardonnay) in neuen Barriques vergären: Feliciano Gialdi.

floral-süßlichen, eigenwillig-originellen Weisswein vergoren.

Über Aconcagua nach Cademario

Bergsteigen war 20 Jahre lang das Hobby von Sergio Monti. Als er 1977 auf dem 7000 Meter hohen Aconcagua in Argentinien stand, sagte ihm gewissermaßen eine innere Stimme, es sei nun an der Zeit, sich mit der subjektiv wichtigsten, nämlich der Landschaft seiner Heimat zu befassen, so wie es seine Vorfahren getan hatten. Seither hat er das kleine, landwirtschaftliche Anwesen seines Vaters, im steilsten Stück jenes imposanten Hanges gelegen, der sich vom Flugplatz Agno zum Kurhaus Cademario hinaufzieht, auf minuziöse Weise und mit viel Respekt vor den ursprünglichen Proportionen restauriert und zu einem Weingut ausgebaut. 2,5 Hektaren, verteilt auf 10 Parzellen mit einem Gefälle von bis zu 70 Prozent, bewirtschaftet er heute. Im verwinkelten Gebäudekomplex wurden Barriques, Chromstahltanks und modernstes Equipment millimetergenau ins Gemäuer eingepasst. Kein Quadratmeter blieb ungenutzt. Dank diverser Hebebühnen muss der Wein seit kurzem nicht mehr gepumpt werden. «Der 98er Bianco di Cademario ist der

erste weisse Jahrgang, den ich als gut betrachte», sagt Sergio Monti. Die Trauben für die weisse Cuvée, die zu 60 Prozent aus Müller-Thurgau und zu 40 Prozent aus Chardonnay, Pinot grigio und Pinot nero besteht, wurden rund eine Woche später geerntet als üblich. Anschliessend wurden die Trauben nochmals 15 Tage an der Luft getrocknet, bevor sie in neuen Allier-Barriques von Seguin Moreau vergoren und während gut fünf Monaten ausgebaut wurden. «Wenn dieser Wein zeigt, dass man im Malcantone, vor allem in den Steillagen auf der rechten Seite des Vedeggio-Tals mit seinen kalkhaltigen Moränenböden, ausdrucksvolle Weissweine hervorbringen kann, bin ich zufrieden», betont Sergio Monti. Der Wein fasziniert schon kurz nach der Abfüllung mit subtiler Aromatik und enormer Eleganz. Der leidenschaftliche Weinmacher weiss, dass man solche Weine nicht planen kann. Trotzdem gesteht er, dass er unten im Tal oft nachts wachliegt und studiert, was man in seiner kleinen Weinwelt oben am Steilhang besser machen könnte.

Dass ein dermassen kompromissloser Weinbau keinen Profit abwirft, nimmt Sergio Monti in Kauf. «Es rechnet, wenn wir sehr guten Wein machen und sämtliche Investitionen von

★★●●

«...donnay», 1996

Guido Brivio, Mendrisio

Klares, helles Gelb. Aromen von Lychees, Stachelbeeren, auch Zitrusfrucht und intensive Röstaromen. Im Gaumen säurebetont und straff strukturiert. Spritziger, aber auch etwas drahtiger Wein, ideal zu Fischgerichten.

CH: Cantina dell'Orso, Baur au Lac, Vinothek René Wäspi, Cottinelli, Misan

Pinot bianco

★★●●●

Pinot bianco, 1997

Tenimento dell'Or, Arzo

Subtile Aromen von Blumen und Kräutern. Auch mineralische Noten. Im Gaumen würzig, weich und füllig. Obwohl in neuen französischen Barriques vergoren, wirken die Röstaromen durch die saftige Säure gut eingebunden.

CH: Cantina dell'Orso

Kerner

★●●●

Kerner, 1997

Azienda Agricola Terreni alla Maggia SA, Ascona

Helles, grünliches Gelb. Muskat- und blumige Noten in der Nase. Zeigt sich im Gaumen recht voll und ausgesprochen würzig. Im etwas austrocknenden Abgang machen sich wohl die 13 Prozent Alkohol bemerkbar.

CH: Cantina dell'Orso

Chardonnay

★●●●

Chardonnay Rovio, 1997

Gianfranco Chiesa, Rovio

Intensives, volles Gelb. Reife Frucht, Grapefruit, Mango, auch laktische Aromen. Erste Anzeichen von Edelwein. Wirkt im Gaumen weich und üppig. Etwas wenig Säure. Ein Wein mit fortgeschrittener, aber eleganter Reife.

CH: Cantina dell'Orso

★★★●●●

Espe N. 2, Chardonnay, 1996

Tamborini Vini, Lamone

Helles, klares Gelb. Reintönige, intensive Aromatik nach Zitrusfrüchten, gestützt von dezente Vanilletönen. Zeigt sich im Gaumen gut strukturiert. Die präsenste, frische Säure harmonisiert gut mit den Rösttönen des Barriques. Gekonnt vinifizierter, ausdrucksstarker Chardonnay im internationalen Stil.

CH: Cantina dell'Orso, Schubi-Weine, Globus 24.-

★★★●●●

Il Chardonnay, 1997

Angelo Delea, Losone

Klares Gelb. In der Nase zuerst verhalten. Nach Belüftung Noten von Zitrusfrucht und Ananas. Dezent, buttrige Röstaromen. Im Gaumen saftig und erstaunlich feingliedrig. Ausgewogener Wein, dem es vielleicht etwas an Individualität mangelt.

CH: Cantina dell'Orso, Schubi-Weine

★★●●
Carisma, Chardonnay, 1998
 Gialdi SA, Mendrisio

Helles, klares Gelb. Aromen von reifen, exotischen Früchten. Üppig, aber mit präsender Säure. Gut vinifizierter Stahltank-Chardonnay.
 CH: Cantina dell'Orso

★★★★●●
Chardonnay Ronco Grande Barrique, 1998
 SA Filli Valsangiacomo, Chiasso

Intensive Aromatik von Zitrusfrucht in Verbindung mit Vanille und Zedernholz. Im Gaumen fleischig und voll strukturiert. Ein konzentrierter, üppiger Wein, der die gehörige Portion Barrique, die ihm verabreicht wurde, durchaus zu verkraften weiss.
 CH: Cantina dell'Orso

Sauvignon blanc

★★★★●●
Sauvignon blanc, 1996
 Adriano Kaufmann, Beride

Helles, intensives Gelb. Wirkt mit seinen intensiven Aromen von Cassis und Brombeeren geradezu parfümiert. Im Gaumen vollmundig, mit einer ausgesprochen saftigen Säure. Leichte Kokosnuss-Note. Wein mit viel Biss.
 CH: Cantina dell'Orso, Cave de Reverolle

★★●●●
Sauvignon blanc, 1996
 Mauro Ortell, Corteglia

Florale Noten, dahinter auch Holunder und dezentes Cassis. Wirkt im Gaumen breit, aber auch etwas rustikal.
 CH: Cantina dell'Orso

Pinot grigio

★★●●●
Ramolo, Pinot grigio, 1998
 Gialdi SA, Mendrisio

Volle, schon beinahe süsslich wirkende, exotische Frucht. Auch mineralische Noten. Im Gaumen halten sich Fruchtfülle und nervig-frische Säure die Waage.
 CH: Cantina dell'Orso

Dessertwein

★★★★●●
Millefiori, Vendemmia tardiva, 1997
 Tenimento dell'Ör, Arzo

In der Nase zuerst verhalten, florale Noten, Aprikosen, Dörrfrüchte. Im Gaumen ungemein voll und mächtig. Gute Balance zwischen Süsse und Säure.
 CH: Cantina dell'Orso



Im weissen Tessin



Träumt heute noch vom 90er Chardonnay: Cesare Valsangiacomo.

vornherein abschreiben», sagt er und lächelt dabei. Für den 66jährigen, der ebensoviel von fernöstlicher Kultur wie von Vermögensverwaltung versteht, ist Weinmachen mehr als blosses Metier. Er sieht es als sozio-kulturelles Projekt, persönliche Spurensuche, ein Stück Heimatkunde eben.

Neue Eleganz im hohen Norden

Das Gebäude in Bodio wirkt so schroff wie die Leventina mit ihren mächtigen Talflanken. Dafür zeigen sich die weissen Spezialitäten, die hier in Barriques reifen, höchst zugänglich. Obwohl die Gialdi SA keine eigenen Reben besitzt, steht Kellermeister Giuseppe Rattazzo ausgezeichnetes Traubenmaterial zur Verfügung. Der Schlüssel dazu ist eine rigorose Qualitätsbewertung der verschiedenen Parzellen und ihrer Eigner, meist «Mondschein»-Winzer aus dem Sopraceneri. Der zweite Grund für den immensen Erfolg, den Gialdi zurzeit mit seinen Weissweinen hat, liegt in der ausgeklügelten Vinifikation. Beim «Ramolo» etwa wird die opulente Frucht von minimalen zwei Gramm Restsüsse abgerundet, während ein teilweise vollzogener Säureabbau dafür sorgt, dass es dem Wein nicht an Spritzigkeit mangelt. Die Pinot-noir- und Chardonnay-Partien für den «Biancospino» werden in neuen Barriques vergoren, mit dem Aufrühren des Hefesatzes beginnt man erst nach

sechs Monaten. In einem speziellen Barrique-Raum reifen neue Schwergewichte. Etwa eine RieslingXSylvaner-Spätlese, durch Cryoextraction mit 110 Öchse gepresst, mit der Aromatik nach Mandarinen und Muskat.

Nur gute Jahre sind weisse Jahre

Wenn er vom 90er Chardonnay Ronco Grande Barrique erzählt, huscht noch heute ein zufriedenes Lächeln über das Gesicht von Cesare Valsangiacomo. Ein legendärer Wein, nicht nur für den Padre Padrone des Tessiner Weinbaus. «Damals hat einfach alles zusammengepasst. Ich glaube nicht, dass wir zu meinen Lebzeiten nochmals sowas in den Keller bekommen», glaubt er. Immerhin stuft aber Valsangiacomo den 98er als zweitbesten weissen Jahrgang nach dem 90er ein. Nachdem man seit 1993 keinen Chardonnay-Jahrgang mehr für barrique-würdig befunden hatte, reift der 98er deshalb wieder in kleinen Holzfässern. Schon die Stahltankversion des 98ers – bereits ausverkauft – überzeugte mit voller exotischer Frucht und saftiger Säure. Entsprechend hoch sind die Erwartungen an den «grossen Bruder im Barrique». Übrigens: Auch der ebenfalls im Holz vergorene 98er Sauvignon Blanc von Valsangiacomo zeigt sich vielversprechend.

Text: Thomas Vaterlaus
 Bilder: Hans-Peter Siffert