

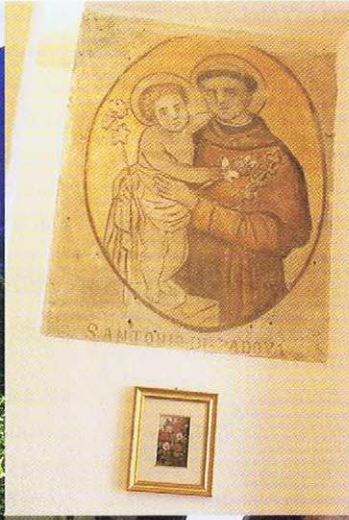


Il vero Ticino

Financiers, Händler, Aussteiger, Einsteiger, Philosophen, Edel-Pensionäre, Mäzene – die stets grösser werdende Schar von Tessiner Spitzenwinzern wirkt so zusammengewürfelt illustert wie dieser Kanton ganz generell. In der Fattoria der Familie Trapletti in Coldrerio aber, atmet «il vero Ticino». Und wie: Denn mit ihrem 97er Spitzencru Cudrée haben Vater Lorenzo und Sohn Enrico den Anschluss an die Tessiner Wein-Elite geschafft.

Coldrerio. Sie wissen, die Autobahnraststätte vor der Grenze. Letzte Zapfsäulen für Tanks und Mäuler. Bleichbeine in abartig gemusterten Shorts schwabbeln aus Opels und Audis. Touristenmäuler kauen trockene Croissants, Kinder spritzen Ketchup auf Chicken-Nuggets. Hier, an diesem trostlosen Ort, ist das Tessin nicht mehr als ein total abgelatschter Läufer im Nord-Süd-Korridor. Ein paar hundert Meter entfernt aber ist alles ganz anders. Die Glocken der Kirche von Coldrerio schwingen rhythmisch an grossen Metallrädern aus dem Turm in den blauen Himmel und wieder zurück und kreieren infernalische, disharmonische Klanggebilde, eine dadaistische Kakophonie, die strauchelnd und stolpernd durch die menschenleeren Gassen hallt. Dann ist wieder Stille. Kein Laut von der lärmigen Nord-Süd-Achse. Heisst es nicht, dass im Zentrum des Hurricans die Ruhe stets am eindring-

lichsten sei? Und zeigt sich dieses Dorf womöglich nicht gerade deshalb noch so, wie es vielleicht schon immer war, weil es nicht idyllisch am See liegt und auch nicht in den Bergen, sondern eben – Gott sei Dank – an einem Ort, wo man nichts erwartet. Deshalb ist es von Deutschschweizern verschont geblieben. Die Via Mola, benannt nach dem 1884 verstorbenen «Deputato Giureconsulto» Pietro Mola, ist eine enge Gasse, von hohen Mauern gesäumt, die nichts preisgeben. Alles spielt sich hinter den Torbogen ab, in den Innenhöfen der Fattorias, angelegt für grosse Familien und die einstigen Bedürfnisse der bäuerlichen Mischwirtschaft. In Hausnummer 34, einem 300 Jahre alten Anwesen, wohnen drei Generationen der Familie Trapletti. Vater, Mutter, zwei Söhne, eine Tochter, eine Schwiegertochter, ein Schwiegersohn, drei Enkelkinder. «Genug Hände, um unsere drei Hektaren Reben gut zu pflegen», meint Lorenzo.



Das grosse Bild links zeigt die Tenuta Trapletti Anfang der 70er-Jahre zu Zeiten der Mischwirtschaft. Unter den Vordächern hängen Tabakblätter zum Trocknen. Inzwischen haben Vater Lorenzo (unten links) und Sohn Enrico (unten rechts) das Anwesen zu einem Weingut umfunktioniert.



Man muss nicht alle grossen Bordeaux im Gaumen gespeichert haben, um eine Vision von Qualität zu entwickeln.

«Bis 1981 haben wir alles gemacht. Tabak, Gemüse, Kuhhaltung und Weinbau. Zuerst kamen die 30 Kühe weg, dann hörten wir mit dem Gemüse auf und schliesslich auch mit dem Tabak» erinnert sich der 61jährige Lorenzo Trapletti. Dem Tabak trauert er heute noch nach, immerhin war er als Delegierter der Tessiner Tabakproduzenten eine Kapazität auf diesem Gebiet. Schon holt er alte Bilder, wo man sieht, wie unter den Vordächern des Hofes die Tabakblätter zum Trocknen hingen, bis sie 90 Prozent ihres Gewichtes verloren hatten. 15 Franken habe man in guten Zeiten für ein Kilo gekriegt. Nicht schlecht. In einer Ecke des Innenhofes wachsen noch heute, sorgsam gepflegt, ein paar Tabakpflanzen, nur so, weil die Blätter einfach schön sind. «Per nostalgia», sagt Lorenzo um dann das Gespräch mit einem verschmitzten Lächeln auf die Gegenwart zu lenken. «Was reden wir von früher, gehen wir in den Keller zum Wein», meint er und führt uns ins Haus,

vorbei an der Freske mit dem gütigen San Antonio di Padova. In den ehemals winzigen Ställen stehen heute Inoxtanks und Barriques der Küfer Gamba und Marsannay, was bereits darauf hinweist, dass man in diesem Haus nicht einfach nur Wein machen will, sondern den bestmöglichen. 10 000 bis 15 000 Flaschen produzieren die Traplettis heute im eigenen Keller, mit klar verteilten Aufgaben: «Ich bin der Chef im Rebberg und mein Sohn Enrico der Chef im Keller», sagt der Ältere der Traplettis. Den Rest der Ernte verkaufen sie wie eh und je an die Cantina Sociale Mendrisio.

Nachtschicht auf der Rangierlock

Nun ist auch Enrico da, der 31-jährige Sohn, der jetzt um elf Uhr vormittags eben aufgestanden ist. Von 20.00 bis 4.00 Uhr war er nämlich mit seiner Rangierlock im Bahnhof von Chiasso unterwegs, hat

Güterzüge zusammengestellt, die nun längst wieder in Richtung Hamburg oder Rom rollen. Lokführer und Weinmacher, Fattoria und Güterbahnhof, ist das nicht die Neuauflage einer ur-tessinerischen Existenzform? «Ich fühle mich hier wie dort zuhause», sagt er. So ist sein Beruf ein idealer Gegensatz, ein Kontrapunkt zur eng-verwinkelten Welt im elterlichen Hof. Den Beruf des Lokführers aufzugeben und nur noch Wein zu machen kann er sich im Moment nicht vorstellen. «Es würde alles zur Routine. Wir stünden unter viel grösserem wirtschaftlichem Druck. Es wäre nicht mehr dasselbe», sagt er. Noch ist Wein für ihn nicht mehr als ein leidenschaftliches Hobby. Was wohl eine Untertreibung ist. Denn im Herbst, wenn geerntet und vergoren wird, will er voll dabei sein und nimmt sich deshalb jeweils zwei Monate unbezahlten Urlaub bei der SBB. Begonnen hat das Abenteuer Wein für ihn 1992. In jenem Herbst hat es ihn erstmals gepackt, und der 23-jährige vinifizierte ein paar hundert Flaschen selber. Plötzlich war er da, der Ehrgeiz, es im nächsten Jahr noch besser zu machen, noch ein bisschen mehr aus dem anerkannt erstklassigen Terroir rauszuholen. Man muss nicht alle grossen Bordeaux im Gaumen gespeichert haben, um eine Vision von Qualität zu entwickeln. «In bin Autodidakt, habe in den ersten Jahren ohne grosse Anregungen von aussen für mich experimentiert und natürlich auch

Fehler gemacht. Wichtig scheint mir, dass man Dinge, die sich bewähren, erkennt und annimmt. Wenn man jedes Jahr zu viel in Frage stellt, zu viel umstellt, wird Weinmachen zur Lotterie, man verliert seinen Weg aus den Augen und kommt nicht wirklich weiter», sagt er. Mit dem Jahrgang 1997 haben die Traplettis erstmals den Cudrée lanciert. Die Trauben für diese Auslese wurden am Stock nach dem Durchtrennen der Fruchtrute getrocknet. Im Keller wur-

Wenn man jedes Jahr zu viel in Frage stellt, zu viel umstellt, wird Weinmachen zur Lotterie

de der Wein in neuen Barriques von drei verschiedenen Käufern ausgebaut. «Hätte ich, wie anfangs geplant, nur Fässer von der Tonnellerie de la Grande Champagne genommen, die viel Röst- und Gewürzaromen entwickeln, wäre ich auf die Nase gefallen», weiss Enrico heute, der eine gewisse Vielfalt im Instrumentarium der Vinifikation für ein gute Taktik zur Minimierung von Risiko hält.

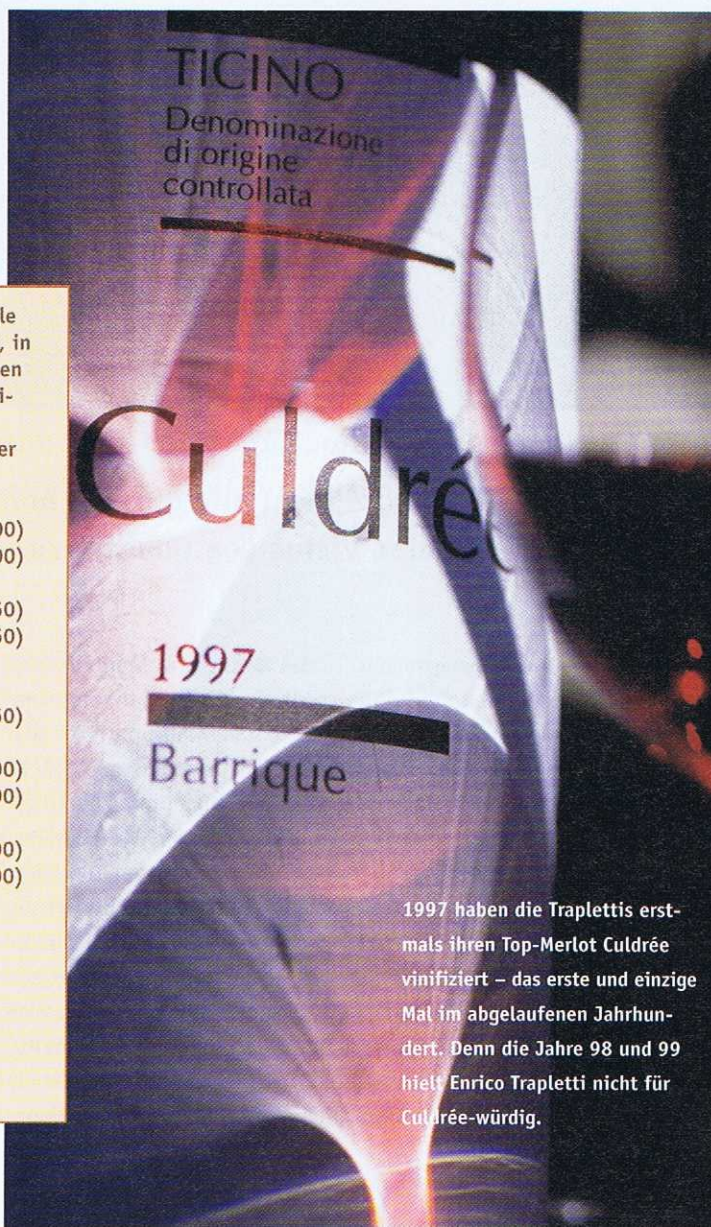
20 Tessiner Topweine und ihre Mengen

Nirgends in der Schweiz werden heute (im Verhältnis zur Rebfläche) so viele Spitzen-Rotweine gekeltert wie im Tessin. Die folgende Aufstellung zeigt, in welchen Mengen diese Topweine auf den Markt kommen – bzw. bei welchen Produzenten die Chance am grössten ist, einige dieser raren Spitzen-Tessiner zu ergattern.

Zu berücksichtigen ist, dass im Ausnahmejahr 1997 die Produktion einiger Spitzencreus über dem langjährigen Durchschnitt lag.

Riflessi d'Epoca 1997,	Guido Brivio	30000 (5000)
Sassi Grossi 1997,	Gialdi	15000 (500)
Rompidee 1997,	Caverzasio/Arnaboldi	13000
Rubro 1997,	Valsangiacomo	12000 (350)
Vinattieri 1997,	Vinattieri	11000 (450)
Riserva Crespera 1997,	Tenuta Bally & von Teufenstein	8000
Il Querceto 1997,	Terreni alla Maggia	7500
Montagna Magica 1997,	Daniel Huber	7200 (60)
Purpuratum 1997,	La Cappellaccia	7000
Pio della Rocca,	Adriano Kaufmann	5600 (200)
Malcantone 1997,	Cantina Monti	5000 (200)
Orizzonte 1997,	Christian Zündel	3500
Oro del Pian Marnino 1997,	Ferretti/Tettamanti	3400 (100)
Merlot Riserva 1997,	Tenimento dell'Ör	3200 (100)
Carato Riserva 1997,	Angeleo Delea	3200
Novi dal Drunpa 1997,	Mauro Ortelli	2200
Gran Riserva 1997,	Eric Klausener	2100
Conte di Luna 1997,	Werner Stucky	2000
Cudrée 1997,	Tenuta Trapletti	600
Topazio 1997,	Tenuta Bally & von Teufenstein	600

In Klammern: Anzahl der produzierten Magnum-Flaschen



1997 haben die Traplettis erstmals ihren Top-Merlot Cudrée vinifiziert – das erste und einzige Mal im abgelaufenen Jahrhundert. Denn die Jahre 98 und 99 hielt Enrico Trapletti nicht für Cudrée-würdig.

Jahrzehntelang baute Lorenzo Trapletti im fruchtbaren Mendrisiotto mit viel Herzblut Tabak an, und noch heute pflegt er im Garten ein paar Tabakstöcke. «Per Nostalgia», wie er sagt.



Ein Konzentrat namens Culdrée

Dann sitzen wir in einem Raum, wie es ihn nur im Tessin geben kann. Ein langer Tisch mit einem weissen Tischtuch. Ein Kruzifix über der Feuerstelle und entlang der Wand eine simple Einbauküche. Neben den Gläsern stehen Salami, Lardo dolce und frisches Brot bereit. Vater Trapletti erzählt, dass man noch heute jeweils Anfang Winter ein Schwein schlachten lasse, um es dann hier im Hof zu Wurst zu verarbeiten. Die Rotweine der Traplettis sprechen derweil für sich. Der 98er Prioria della Torre, ein Einzellagen-Merlot aus Mendrisio-Stadt, ist ein höchst eleganter Tropfen mit Aromen dunkler Beeren und Efeu, im Gaumen voll und dicht, mit weichem Gerbstoff und saftiger Säure. Der 97er Tera Creda, benannt nach der Tonerde im 2,5 Hektaren grossen Rebberg in Coldrerio, ist maskuliner, kräftiger, und der beinahe schwarz im Glas glänzende 97er Culdrée ist geprägt von einer schon likörig dichten Frucht und einer enormen Konzentration im Gaumen. Kein Wunder, spielt das neue Holz in diesem Wein nur eine untergeordnete, stützende Rolle. Vater Lorenzo betrachtet mit einem Lächeln, wie wir den Wein durch den Gaumen ziehen. Er sagt nichts, aber sein Gesichtsausdruck beweist: Auch er ist höchst zufrieden mit dem, was er mit seinem Sohn zustande gebracht hat. So zufrieden, dass er die Reben nie und nim-



Die neuen Tessiner überzeugen

39 Produzenten präsentierten an der von Proviti organisierten Probe in Locarno gemeinsam ihre 98er-Weine. Gegenüber dem Vorjahr waren dies 13 Teilnehmer weniger. Spitzenproduzenten wie Sergio Monti oder Christian Zündel, ja selbst das grösste Tessiner Weinhaus, die Fratelli Matasci, blieben der Veranstaltung fern. Die über 100 Proben lieferten die Bestätigung, dass man südlich des Gotthards nicht nur ein qualitativ hohes Niveau erlangt hat, sondern sich auch permanent kreativ zu erneuern vermag. In der vornehmlich roten Tessiner Weinlandschaft hat sich der Weisswein definitiv etabliert. So warteten die Produzenten mit auffallend vielen Blancs de blancs auf. Unter den rund 20 weissen Vertretern war Adriano Kaufmanns Sauvignon blanc souverän, ebenso Eric Klauseners Bianco di sera. Als vielversprechend einzustufen sind der Meridio von der Familie Kopp-von der Crone sowie der Chardonnay von der Vitivinicola San Matteo. Für Furore sorgen dürften zwei weitere, weisse Neuheiten. Die 98er Sinfonia in bianco, ein im Barrique ausgebaute weisser Merlot von Chiericati in Bellinzona, kann es durchaus mit dem bekannten Bianco Rovere von Guido Brivio aufnehmen. Viel versprechend zeigt sich auch der 99er Mosaico aus dem Hause Tamborini in Lamone. Die im Holz ausgebaute Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon blanc und Sémillon ist gewissermassen das Endprodukt der achtjährigen Espe-Versuchsreihe.

Bei den Rotweinen gelang 1998 etlichen Winzern hervorragendes, auch wenn der Jahrgang nicht den gleich homogen hochstehenden Eindruck hinterliess wie der Jahrgang 1997. Im Ausnahmejahr 1997 gelangen selbst weniger versierten Weinmachern tolle Kreszenzen, mit den etwas schwierigeren 98ern profilieren sich insbesondere die Könner. An positiven Überraschungen mangelte es dennoch keineswegs: Lenéo (Fratelli Corti), Agra Riserva (Vitivinicola Pelossi) und Pizzorin (Cantina Pizzorin) sind drei neue, reinsortige Merlot-Auslesen, die wir mit 16 Punkten bewertet haben. Generell bestätigten sich die «Altmeister» mit ihren zuverlässigen Werten:

Pio della Rocca	Adriano Kaufmann	16
Merlot Riserva	Tenimento dell'Ör	16,5
Rompidee	Caverzasio/Arnaboldi	16,5
Tracce di Sassi	Werner Stucky	16
Montagna Magica	Daniel Huber	17
Rosso di Sera	Eric Klausener	16,5
Balino 1998	Kopp-von der Crone	16
Novi dal Drunpa	Mauro Ortelli	16
Poggio del Cinghiale Riserva	Francesco Franchini	15,5
Riserva Crespera	Tenuta Bally & von Teufenstein	16
Il Querceto	Terreni alla Maggia	15,5
Ampelio	Vinicola Carlevaro	15,5
Carato Riserva	Delea	16,5
Sassi Grossi (Fassmuster)	Gialdi	16

Neben den edlen Selektionsweinen nicht zu vergessen sind manche klassische und superiore Rotweine, die schönen Genuss zu moderaten Preisen bieten. Erwähnung verdienen der Rosso ticinese (Tenimento dell'Ör), Don Giovanni und Il Forno (Valsangiacomo) und La Carrà (Stefano Haldemann). Dass auch mit der rustikal veranlagten Sorte Bondola elegante Weine hervorgebracht werden können, beweisen die Produzenten Ferretti & Tettamanti in Gudo eindrücklich mit ihrer 98er Bondola Pian Marnino, die für kurze Zeit gebrauchte Barriques durchlaufen hat.

Ein hochinteressantes Novum stellte Nicola Corti vor: einen opulenten Chardonnay-Passito von schwerer Süsse. Dieser Wein erhöht die Auswahl auf nunmehr vier Tessiner Süssweine von grundsätzlich verschiedener Art.

mer mehr gegen Tabakfelder eintauschen würde. Selbst dann nicht, wenn der unwahrscheinliche Fall eintreffen würde, dass sich mit Tabak wieder mehr Geld verdienen liesse als mit Wein. Aber wen der Wein einmal gepackt hat, den lässt er nicht mehr so schnell los.

PS: Der Rebberg der Traplettis in Coldrerio, der den Culdrée hervorbringt, liegt in einer geschützten Mulde hoch über dem chaotisch zersiedelten Tal, der Città diffusa des Mendrisiotto mit ihren monströsen Lebensadern, der Autobahn und den Schienensträngen. Unten, im Dunst von Chiasso, ist der gewaltige Rangierbahnhof auszumachen, wo Enrico letzte Nacht mit seiner Rangierlok unterwegs war. Er ist ein Pendler zwischen Rebberg und Bahnhof. Hier erdverbundenes Handwerk, dort das Gesetz des modernen Güteraustauschs. Hier Dorf, dort Stadt. In der Person des jungen Lokführers und gleichermassen hochtalentierten Weinmachers vereint sich so manches, was die Identität des heutigen Tessin kennzeichnet.

Thomas Vaterlaus (Text) und Hans-Peter Siffert (Bilder)

Einen Guide mit Neuheiten und Spezialitäten aus dem Tessin publizieren wir in der Dezember-Ausgabe.