

# Tessiner des Jahrgangs 2000: Ein erster Ausblick

Wer kräftige und lagerfähige Merlots mag, tut gut daran, sich jetzt schon beim einen oder anderen Tessiner Winzer nach den 2000ern zu erkundigen. Denn ohne Eintrag im Reservationsbüchlein wird es schwierig sein, an die besten Tropfen zu kommen.

Für den Jahrgang 2000 sah es im Tessin lange nicht gut aus. Besonders nach den Unwettern im Juni und Juli mit Hagelschlag. Dass sich alles zum Guten wendete, ist dem schönen Spätsommer und dem prächtigen Herbst zu verdanken. Das zeigte eine erste Fassverkostung der tieffarbenen 2000er aus dem Tessin, an der etliche Winzer teilnahmen, aber auch Denis Dubourdieu, Weinmacher und Önologie-Professor aus dem Bordelais, und Wein-Wisser.

**2000 Merlot Riserva Speciale, Cagi Cantina Giubiasco, Giubiasco:** Dunkles Lila-Violett, feiner Rand ausen. Intensives, sanft florales Bouquet, viel Heidelbeeren. Im Gaumen intensive Aromatik, Lakritze, Heidelbeerstauden, feine Bitterkeit, schöne Länge, sehr gute Ansätze, kann noch zulegen. 16/20 2003 – 2010

**2000 Merlot Oro del Pian Marnino, Cantina Pian Marnino, Feretti & Tettamanti, Gudo:** Dunkles Weinrot mit rubinem Rand. Leicht dropsiges, starkes Cassis- und Preiselbeerbouquet, roter Holunder, noch reduktiv. Saftiger, weicher Gaumen, schöne Süsse im bereits angerundeten Extrakt, Zwetschgenhautextrakt, leicht roh, guter Ausklang. 16/20 2002 – 2009

**2000 Merlot Ampelio, Carlevaro, Bellinzona:** Sehr dichtes, sattes Violett. Feingliedriges Cassis-Brombeer-Bouquet, im Moment leichter Luftton, Fliedernoten, sehr vielschichtig. Saftiger, eleganter Gaumen, perfekte Stilistik und Ausgewogenheit, sattes, sanft aufrauhendes Extrakt, tolle Länge. Ein feingliedriger, eleganter Klasse-Merlot. 17/20 2003 – 2010

**2000 Merlot Sassi Grossi, Roberti Foc, Feliciano Gialdi, Mendrisio:** Extrem dichtes Violett mit fast schwarzen Reflexen. Feine mineralische Phenolnoten, Luftton, aber auch ein kellerartiger Fremdton. Saftiger, weicher Gaumen, völlig homogene, schmelzende Textur, Lackkomponenten, dunkles Caramel, ein sehr

guter Wein, noch auf der Suche nach seiner Harmonie, sich sehr hölzern zeigend, auch relativ grob von der Holzstruktur her. Hat wenig Tessiner Typizität. 17/20 2002 – 2010

**2000 Merlot Ronco di Cigliegi, Azienda Mondò, Sementina:** Dunkles Rubin-Purpur. Verrücktes, frisches Kirschenbouquet, feiner Kaffeehauch, Rosentöne, momentan feiner Luftton. Florale Gaumennoten, viel Cassis, Black Currant, ein Hauch Veilchen, noch leicht aufrauhende, aber sehr konzentrierte Textur, intensive pflaumenartige Länge zeigend. 17/20 2002 – 2008

**2000 Merlot Rompidèe, Chiodi, Fabio Arnaboldi, Ascona:** Leicht aufhellendes Rubin-Granat. Dropsiges, eigenwilliges Bouquet, Früchtete, Amarenakirschen, ein Hauch Minze. Saftiger, feiner Gaumen, reife Tannine, jetzt schon Schmelz zeigend, gastronomisch, eher jung zu genießen, im Finale Pflaumen und Caramel. 16/20 2001 – 2008

**2000 Merlot Carato Riserva, Angelo Delea, Losone:** Dunkles Weinrot, feiner rubiner Rand. In der Nase offenes, nach Kaffee, Lakritze und Caramel →

## Denis Dubourdieu: «Viele Tessiner Merlots sind Weltklasse»



**Denis Dubourdieu ist Winzer, beratender Önologe, Professor an der Universität Bordeaux und ein Liebhaber von Merlot. Auch des Tessiner Merlot.**

Letzteres allerdings erst seit der Fassverkostung des Jahrgangs 2000. Es war Dubourdieu's erster Besuch im Tessin, und er war erstaunt, was die Winzer hier zustande bringen. «Bei über 200 Liter Regenfall pro Quadratmeter wäre es im Bordelais unmöglich, einen einigermaßen trinkbaren Wein herzustellen.» Im Tessin sei das anders, aber einfach zu erklären. «Die besten Weinberge sind intensive Steillagen» und be-

säßen eine natürliche und schnelle Drainage.

**WeinWisser:** Wie haben Ihnen die Fassproben der 2000er Merlots aus dem Tessin gefallen?

**Denis Dubourdieu:** Sehr gut. Ich fand viel reife Frucht und keine önologischen Fehler. Grundsätzlich gibt es bei den verkosteten Weinen zwei Kategorien: die frischen, eher leichten Merlots, dann die mit viel Engagement und grosszügigem Holzeinsatz produzierten Weine.

**WW:** Was halten Sie generell vom Holzeinsatz?

**Dubourdieu:** Viele der Weine werden in zu über 50 Prozent neuem Holz ausgebaut. Deshalb könnte die Apfelmilchsäure-Gärung in den Fässern bei den mehr-

heitlich jung und in der Fruchtphase getrunkenen Weinen ein kleineres Problem sein.

**WW:** Die meisten Weintrinker lieben die holzbelegenden Aromen, falls diese nicht zu sehr dominieren.

**Dubourdieu:** Das ist nicht das Problem. Ich glaube, dass die besten und konzentriertesten Tessiner Weine einen relativ grosszügigen Ausbau in Barriques recht gut vertragen, sogar brauchen. Mit der malolaktischen Gärung in den Barriques kommt der Wein zu extremen Röstaromen und Rauchtönen, zu dominanten Caramel- und Kaffearomen. Die maskieren das eigentliche Produkt und prägen den jungen →



**Luigi Zaninis kleine Weine.** Der erfolgreiche Tessiner Winzer spielt nicht nur in der Premier League des Weins an der Spitze mit. Neben Vinattieri und Castello Luigi macht er auch einfachere gute Weine.

**1999 Ticinello, Luigi Zanini, Ligornetto:** Aufhellendes Rubin, feiner Wasserrand. In der Nase sehr feines, duftiges Bouquet, schmelzend, feine Pflaumennote, Veilchen. Saftiger, leicht gehaltener Gaumen, sanft krautiges Extrakt, mit Waldbeeren vermischt. Ein junger Merlot-Genuss. **16/20 trinken – 2002**

**1999 Roncaia Ticino, Luigi Zanini, Ligornetto:** Dunkles, sattes Rubin. Pfeffriges, leicht staubiges Bouquet, Zedernduft, Tabak, Kirschen. Saftiger Gaumen, Wechselintouch im stoffigen Extrakt, gute Balance, mittlere Länge. **16/20 trinken – 2004**

**1998 Ligornetto, Luigi Zanini, Ligornetto:** Dunkles Granat, mittlere Dichte, feiner Rand. In der Nase delikates, nach Lakritze, Kandis und Vanilleschoten duftendes Bouquet, Dörrpflaumen. Saftiger, sehr feiner Gaumen, reife Tannine, sehr weich, samtig und elegant, delikat, feingliedrig. **17/20 trinken – 2004**

duftendes Bouquet, feiner Sandelholztouch, Kakao-Bohnen. Im Gaumen charmant, weich und füllig, wieder Schokokomponenten, pflaumige Reife, Frucht, Schalenextrakt, intensive Adstringenz, gutes Potential, Schoko-Bounty-Finale, sexy. **17/20 2003 – 2012**

**2000 Merlot Malcantone, Rosso dei Ronchi, Sergio Monti, Cademario:** Sattes, dichtes Weinrot mit fast schwarzen Reflexen. Umwerfendes Kaffee- und Malzbouquet, Korinthen, Malaga-Spuren, Black Currant. Im Gaumen ein Ausbund von Süsse und Fülle, samtige, velourshafte Tannine, wieder ein umwerfend blau- und schwarzbeerriges Spiel, wieder Kaffee und dunkles Caramel im Finale. Ein grossartiger Klasse-Wein mit wenig Tessiner Typizität. **19/20 2003 – 2012**  
**2000 Merlot Comano, Claudio Tamborini, Lamone:** Dunkles, tiefes Violett-Purpur. Intensives Vanilleschoten-Bouquet, Pflaumentöne, Kaffee, Dörrfrüchte. Fülliger Gaumen, wieder viel reife Pflaumen, Brombeeren, Schokonoten, ein samtener, burgundischer Wein, verschwenderische Länge. **18/20 2003 – 2010**  
**2000 Terraferma, Christian Zündel, Beride:** Dunkles, undurchsichtiges Violett.

Wein in den ersten Jahren sehr stark, das auf Kosten der Typizität.

**WW:** Immer mehr Tessiner Winzer konzentrieren ihre Weine mit technischen Hilfsmitteln.

**Dubourdieu:** Dafür kann es verschiedene Gründe geben. Der Konzentrator kommt zum Einsatz, weil der zu grosse Ertrag im Rebberg kompensiert oder ein zu leicht geratener Merlot aufgewertet werden soll. In beiden Fällen bringt der Konzentrator nichts, im Gegenteil. Denn damit werden vornehmlich alle negativen Eigenschaften konzentriert. Für eine Konzentrator-Verwendung bin ich nur, wenn die Trauben vom kurz vor der Ernte gefallenen Regen entwässert werden sollen.

**WW:** Können Tessiner

Intensives, tiefgründiges, fast rauchiges Bouquet, Tabak, Lakritze und viel Black Currant. Im Gaumen fast rahmig, darunter mittelfeine Tannine, sich weit über den Gaumen verteilend, Heidelbeeren und Cassis im intensiven Finale, noch sanft trocken, mit grün anmutenden Gerbstoffen ausklingend. **17/20 2003 – 2010**  
**2000 Merlot, Cantina Sociale, Mendrisio:** Dunkles Granat mit violetten Reflexen. Offenes, stark nach Heidelbeeren duftendes, pfeffriges Bouquet, sehr frisch in den Fruchtansätzen. Saftiger, leicht krautiger Gaumen, wieder eine florale Fruchtnote, gut stützendes Extrakt, auch im Finale eher eine kalte Ausstrahlung zeigend, gleichwohl ein guter Merlot. **15/20 2002 – 2008**  
**2000 Merlot, Parravicini:** Dunkles, intensives Weinrot, bläulicher Schimmer. Intensives, dropsiges Bouquet, Cassis, Brombeeren und Früchtetee, Rumtopf, leicht alkoholisch. Saftiger, eleganter Gaumen, wieder viel blaubeerige Konturen, Spitzwegerich, Schwarztee-Paroma im Nachklang, mittleres Finish, kann noch zulegen. **16/20 2003 – 2010**  
**2000 Merlot Riflessi d'Epoca, Guido Brivio, Mendrisio:** Extrem dichte Farbe, Violett-Schwarz. Warmes,

Merlots mit den besten Merlots der Welt verglichen werden?

**Dubourdieu:** Das ist eine heikle Frage. Es gibt zwar in fast allen gewichtigen Weinregionen der Welt Güter, die reinsortige Merlots produzieren, in der Regel ist der Merlot aber selten der wichtigste Wein einer Domaine. Das Tessin mit seiner dominanten Merlot-Produktion ist also ziemlich einzigartig. Auch ein Vergleich mit den Weinen aus dem Bordelais scheint fast unmöglich zu sein. Zwar wächst an der «rive gauche» mehrheitlich Merlot, trotzdem verwenden nur gerade drei, vier Châteaux den Merlot zu 100 Prozent. Die meisten Weingüter verschneiden ihre Weine zur Qualitätsverbesserung mit Cabernet

pflaumiges Schokobouquet, fast malzige Konturen, dunkles Caramel. Intensive Gaumenaromatik, getragen von reifen blauen Früchten, frische Pflaumen, Redwood-Aromen, Palisander- und Schwarzteenoten, noch sanft trocken, sehr intensiv im Nachklang. Ein grosser Wein. **18/20 2003 – 2010**  
**2000 Merlot Castel San Pietro, Cesare Valsangiacomo, Chiasso:** Dunkles, sattes Purpur mit lila Schimmer. In der Nase dropsiges, nach Heidelbeerstauden riechendes Bouquet, zarte Rauchnoten. Im Gaumen kräftig, kernig, sanfte Bitterkeit im Extrakt zeigend, rauchiges, sanft florales Finale, sehr würzig, aber etwas knochig, wird wahrscheinlich recht lange bis zur ersten Flaschenreife brauchen. **17/20 2004 – 2012**  
**2000 Merlot Vinattieri, Luigi Zanini, Ligornetto:** Sattes, intensives Purpur mit schwarzen Reflexen. In der Nase geballtes, nach Cassis und Brombeeren duftendes Bouquet, Teakholznoten, Hauch von Schwarztee, Vanilleschotentouch. Saftiger, eleganter Gaumen, mit Gerbstoffen voller Harmonie, in der Balance wunderschön, fein und seidig, sehr konzentriert im langausklingenden Finale, tolle Vinifikation. **18/20 2003 – 2012**

Franc oder Cabernet Sauvignon.

**WW:** Vielleicht bekäme eine Assemblage den Tessiner Weinen ganz gut.

**Dubourdieu:** Das würde man im Tessin längst praktizieren, falls Verbesserungen so möglich wären. Nun gut. Vor diesem Besuch war ich noch nie im Tessin, hatte keine Ahnung von den Weinen und deren Qualität. Ich bin mir nach dem Verkosten sicher, dass viele Winzer auf dem richtigen Weg sind und auf sehr hohem Niveau arbeiten. Viele ihrer Weine sind Weltklasse. Es liegt nicht an ihnen, dass die Weinwelt das noch nicht gemerkt hat. Für die Schweizer Weinliebhaber ist das nur von Vorteil. Die Weine sind, was die Qualität anbelangt, ziemlich günstig.

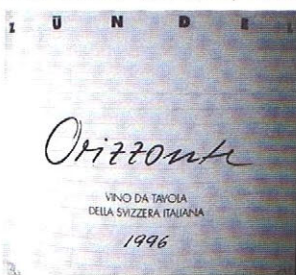


**1999 Merlot Castello di Morcote, Claudio Tamborini, Lamone, Tessin:** Leuchtendes, intensives Rubin mit aufhellendem Rand. Offenes, leicht kompottiges Bouquet, Pflaumentöne, Erdnoten, bereits angenehm reif in der Nase. Saftiger, ansprechender Gaumen, wiederum eine fast marmeladige Fruchttendenz, Waldbeeren, samtiges Extrakt, tolle Süsse im Finale, sehr delikat und feminin. *17/20 trinken - 2004*

**1998 Merlot «Balino», Kopp-von der Crone, Castel San Pietro, Tessin:** Mittleres Weinrot, rubiner Rand. Delikates, sanft parfümiertes Bouquet, zarter Caramel-touch, Röstnoten, parfümierte Himbeeren, Flieder, sehr vielschichtig, bereits spontan zugänglich. Eleganter Gaumen, viel Schmelz im seidigen Extrakt, wieder stark auf der rotbeerigen Seite, sich schon wunderschön dem Extrakt anschmiegende Säure, sanft aufrauhend in der Textur, gute Länge. *17/20 trinken - 2005*

**1998 Merlot «Montagna Magica», Daniel Huber, Monteggio, Tessin:** Sehr dunkles Granat-Purpur, rubiner Rand. Offenes, ausladendes Bouquet, viel Waldbeeren, fast ein bisschen an einen grossen Frucht-Pinot erinnernd, Vanille, zarter Rauchton. Fester, satter Gaumen, ausgeglichene, stoffige Adstringenz, sanfte Trockenheit in den Gerbstoffen. Ein Montagna Magica, der trotz einer gewissen Leichtigkeit eine tolle Zukunft vor sich hat und sogar noch einen Punkt zulegen kann. *17/20 2002 - 2010*

**1996 Merlot Orizzonte, Christian Zündel, Beride,**



**Tessin (Magnum):** Sattes Granat-Purpur, rubiner Rand. Traumhaftes, gebundenes Bouquet, Caramel, Bounty-Schoko-Kokos-Note, völlig harmonisch, dahinter eine reife, fast pflaumige Merlot-

Frucht. Saftig-cremiger Gaumen, perfekt balanciert, feminine, seidige Textur, schöne Frucht-Terroirwürze, Kakaobohnen, noch ausbauende Adstringenz, tolle Länge, sehr nahe am legendären 90er, vielleicht noch ein bisschen besser vinifiziert, zählt zu den besten 96ern aus dem Tessin, gut geeignet als «Pirat» in einer Pomerol-Blindprobe. *18/20 trinken - 2018*

**1998 Merlot «Pio della Rocca», Adriano Kaufmann, Beride, Tessin:** Leuchtendes Rubin, feiner Rand. Offenes, rotbeeriges Bouquet, Kirschen- und Veilchentöne, Pflaumenfleisch. Saftiger, aber erstaunlich schlanker Gaumen, sanfte Trockenheit im Extrakt, trotz der Leichtigkeit eine noch dominierende Tanninstruktur, es fehlt ein bisschen die Harmonie. *18/20 2002 - 2010*