

sondern den Rubino. «Der Rubino ist erstens ein reiner Merlot und zweitens ein typischerer Vertreter für das Tessin», begründete er seine Wahl. Die Trauben stammen aus verschiedenen Rebbergen des Malcantone und wurden, bis auf den jüngsten der präsentierten Jahrgänge, in Stahltanks ausgebaut. Die Vinifikation hat sich im Verlauf der Jahre verändert: Die Maischegärung wird verlängert, der Wein häufiger umgezogen. Der 96er kam nicht mehr in die Tanks, sondern in ältere Barriques und blieb während fünf Monaten auf der Hefe. Der einfachere Wein Rubino soll bereits jung gefallen, aber auch nach Jahren noch Genuss bieten.

Das trifft auf den 96er präzise zu. Ihm tut Luft gut, er gehört also dekantiert. Dann entfaltet sich die Frucht im Glas. Im Mund wirkt der Wein kernig, beerig, würzig und noch etwas wild. Wer ihn zum Essen genießt, wird nicht enttäuscht sein. Wer ihn solo trinken will, der wartet besser noch zu und öffnet einen 93er. Dieser Wein steht im Zenit. Er verströmt reifen Cassis und füllt den Mund angenehm beerig und warm. Streng und verschlossen wirkt der Rubino aus dem Jahr 1991. Ihm fehlen die Voraussetzungen, um einen harmoni-

schon Lebensabend zu verbringen. Nach der Fruchtphase folgt meist eine schwierigere Zeit, der Wein verschliesst sich gerne. Ob es danach nochmals interessant wird, bleibt immer ungewiss. Die Frage ist beim 89er Rubino offen, beim 87er hingegen beantwortet. Der schwache Jahrgang ist Geschichte.

Text: Stefan Keller

Bilder: Hans-Peter Siffert

Fruchtphase besser zu überzeugen vermochte. Runder und reifer präsentiert sich der Jahrgang 93, den Frischluft aus der Reserve holt (umgiessen in die Dekantierkaraffe). Den 90er hat die lange Flaschenlagerung ermattet.

Der Merlot aus dem Malcantone

Nicht seine Spitzengewächse Pio della Rocca oder Pio del Sabato, die Barrique-Cuvées aus Merlot und Cabernet, brachte Adriano Kaufmann mit,



Merlot pur braucht einen goldenen Herbst, damit die reife Süsse in den Wein kommt. Andernfalls dominieren vegetabile Noten, und die treibt auch die Lagerung in der Flasche nicht aus. Solche Gewächse trinkt man besser jung. Die andern hingegen erleben zweimal einen Höhepunkt: jung oder dann als altersmilder Wein.



Adriano Kaufmann: Rubinrot strahlt der junge Merlot Rubino. In guten Jahren gewinnt er durchs Lagern.