

Ganz offen gesagt: Werner Stucky ist so etwas wie mein Lieblingskind. Nur hat ihm das nicht nur Glück gebracht. Zwei Jahre hintereinander musste er Kleinernten einbringen. Der qualitativ mittlere 1987er ist bereits restlos ausverkauft, der ungleich konzentriertere 1988er, von dem es noch weniger gibt, wird praktisch nur auf Vorbestellung erhältlich sein. Keine schönen Aussichten, vor denen es Lilo Stucky, die zumeist den Verkauf vornimmt, doch etwas graut.

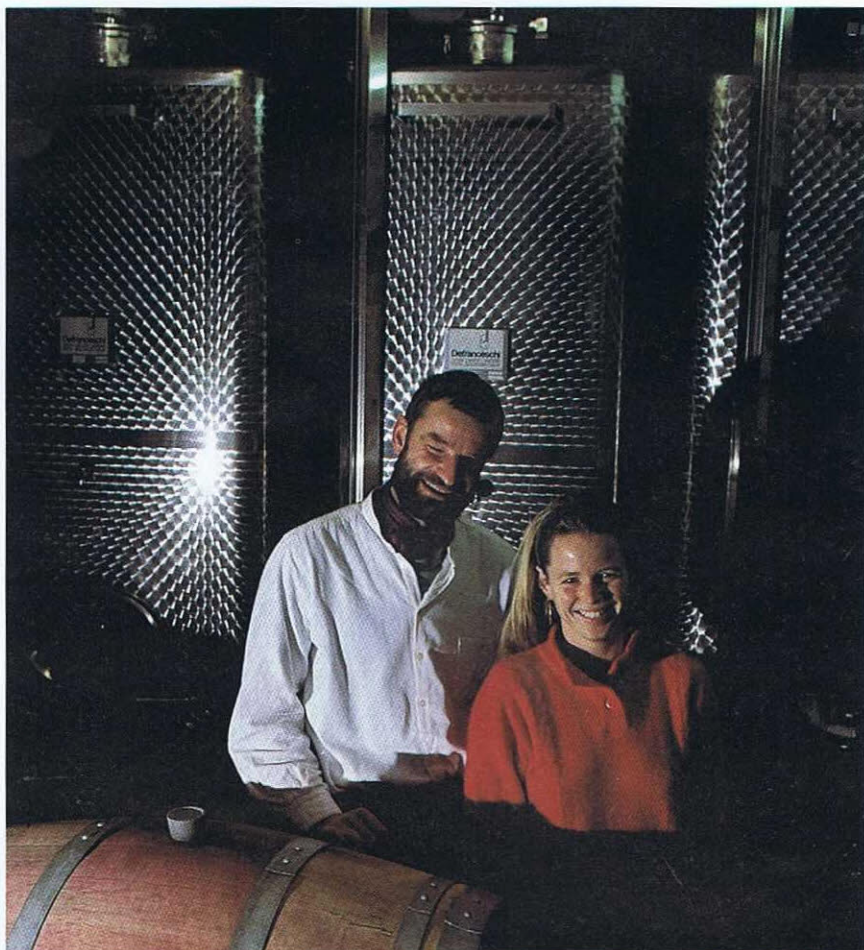
Obwohl sich Werner Stucky also im Moment vom Markt gleichsam abgemeldet hat, ist er mir innerhalb dieser Porträtreihe eine Geschichte wert. Warum? Es gibt in der Schweiz nur wenige Winzer, die so intensiv über ihre Arbeit nachdenken und dieses Reflektieren dabei ständig über

Werner Stucky, Rivera

Der Kompromisslose

den Glasrand der eigenen Weinbauernexistenz hinaustreiben. «Es gibt nur eine Sicherheit - der stetige Wandel», bekannte er mir einmal in einem Gespräch. Dieser Satz, der den Gewinn im Verlust sieht, eine Absage an jede Stagnation bedeutet und den permanenten Neuanfang feiert, passt natürlich wunderbar zu seiner jetzigen Situation. Zudem bezeichnet er auch das Verhältnis zu seinem Merlot.

Das Axiom heisst: Der Merlot stammt aus dem Bordelais und ergibt dort, alleine oder im Mischsatz mit dem Cabernet Sauvignon, kräftige, extraktreiche, lange ausbaubare Weine. Der Tessiner Merlot muss diesen Weintyp zum (vielleicht unerreichbaren) Vorbild nehmen, um die Möglichkeiten, die er in sich birgt, vollständig auszuschöpfen. Als Grundlage dienen eine lange Kelterung, die möglichst



viel Gerbstoff in den Wein bringt, und die (oxydative) Reifung im Holzfass.

Dieses Modell leitete Werner Stucky schon seit 1981, seiner Übersiedlung ins Tessin. Inzwischen erwies es sich als überholungsbedürftig. Wenn einzelne Jahrgänge bereits nach vier, fünf Jahren zusammenbrechen, kann es dem dahinterstehenden Anspruch nicht genügen. Ab Jahrgang 1986 radikalisierte Stucky die Kelterung: längere, reduktive, temperaturkontrollierte Gärung und Mazeration. Zwischen 20 und 25 Tage blieb dieses Jahr der

Most im Kontakt mit den Häuten, allerdings nicht mehr in offenen Stauden, sondern im geschlossenen Tank, wo die Maische weniger Luft aufnimmt. Diese wird ihr im vermehrten und längeren Aufenthalt im Holz, speziell in Limousin-Barriques, zugeführt. In seiner Jugend dürfte sich Stuckys Merlot, vor allem seine mit acht Prozent eigenem Cabernet Sauvignon gemischte Riserva, nun wohl widerspenstiger gebärden. Die Hoffnung ist, dass er sich in ein langes Alter wandeln wird.

17,2 Merlot del Portico 1986

Kräftiges Purpur; differenziertes, typisches Merlotbouquet: Efeu, Veilchen; im Gaumen pfeffrig, mittelmäßig, dicht strukturiert, markantes Tanningerüst; nachhaltig. Stolzer Wein.

17,8 Merlot del Portico Riserva 1986

Tiefdunkles Purpur; in der Nase anfänglich leichter Reduktionston, der sich aber schnell verlüftet, dann sehr nuanciert und tief, Vanille- und Kakaoaromen, Holz perfekt integriert; im Gaumen würzig, konzentriert, wuchtig, gut stützendes Tanninkorsett; lang. Hervorragender Wein mit Zukunft.

Die Degustation dieser Schweizer Weine fand am 20. 12. 1988 in Zürich statt. Es degustierten: Bendicht Beglinger (VINUM-Mitarbeiter, Bern), Andreas Keller (VINUM-Chefredaktor, Zürich), Martin Kilchmann (VINUM-Redaktor, Zürich), Victor Ledermann (VINUM-Produzent, Zürich), Christoph Mack (Mitinhaber Weinwelt Mack & Schühle, Owen/Teck).

