



# Enologia in Ticino: prospettive e tendenze



**ROCCO LETTIERI**  
Autor des dem  
Tessin gewidmeten  
Teils der Guide  
Veronelli



**MIRTO FERRETTI**  
Verantwortlich für Weinbau  
im Landwirtschaftlichen  
Forschungszentrum ACW  
Cadenazzo

» Annahme, dass im Durchschnitt deren 60 bis 120 pro Woche gebraucht werden. Tatsache ist, dass ich ihm nicht genügend Wein liefern kann. Nach siebzehn Jahren Treue zu den Tessiner Produkten bin ich also gezwungen, auf italienische Weine auszuweichen.

**TETTAMANTI** – Wenn so etwas geschieht, trägt niemand die Schuld. Wir sind einfach Opfer unseres Erfolgs. Was die sogenannte Zersplitterung der Produktion betrifft, auf die Mäder hingewiesen hat: Die Steigerung der Zahl von Kellereien ist eine Folge der Tatsache, dass ein Weinbauer, um seinen Lebensunterhalt zu decken oft gezwungen ist, den Wein selbst zu bereiten, vorwiegend aus Gründen der Betriebsgrösse. Andererseits trifft es zu, dass viele Weinbauer mit andern Rebsorten als dem Merlot experimentieren, doch in vielen Fällen ist dies auf die Suche nach der für die geographische Lage ihres Geländes am besten geeignete Traube zurückzuführen.

**MÄDER** – Ich bin dafür, dass die Kellereien die Trauben, aus denen sie ihre Weine bereiten, selbst anbauen.

**TETTAMANTI** – Wesentlich ist, dass diese Zersplitterung nicht zum Nachteil der Qualität führt, was im Tessin überhaupt nicht der Fall ist, im Gegenteil... Wer hat denn gesagt, der Markt benötige immer hohe Zahlen? Im Tessin ist die Situation gegeben, wir werden sie kaum ändern können.

**MÄDER** – Doch wer den Wein verkaufen muss, hat nicht nur das Problem der beschränkten Mengen, sondern auch der geringen Margen. Wenn ich der Kundschaft italienische Weine anbiete, habe ich eine im Durchschnitt 5 bis 10% höhere Gewinnspanne.

**TETTAMANTI** – Im Sommer haben wir zwei Degustationsabende von Tessiner Weissweinen organisiert unter dem Motto 'Notte in bianco'. Rund dreissig Kellereien konnten höchstens je zwei Etiketten anbieten. Gewiss, es handelt sich um geringe Produktionen, doch was für eine Qualität!

**LETTIERI** – Tettamanti tut gut daran, sein Produkt zu verteidigen, doch Mäder hat recht. Auch ich musste eine Exporttätigkeit von Tessiner Wein abbrechen, weil ich nicht die verlangten Mengen zur Verfügung hatte. Ich möchte jedoch eine andere Provokation vorbringen: Die Zersplitterung der Produzenten im Tessin verhindert den Einsatz von Geldmitteln für die Forschung, und ohne Forschung ist es schwierig, das Produkt zu verbessern.

**FERRETTI** – Ich bin gar nicht einverstanden. Wir haben soeben eine sehr wichtige Studie über das Tessiner

Terroir abgeschlossen, die von der öffentlichen und privaten Hand finanziert wurde. Wir haben enorme Kenntnisse angehäuft, die es uns ermöglichen werden, Strategien für die Zukunft des Tessiner Weinbaus zu entwickeln. Jetzt gilt es, all diese Daten mit offenem Geist zu analysieren, darüber zu diskutieren und schliesslich zu agieren. Auch ich will eine Provokation äussern. Ich befürchte, dass man in Zukunft die Rebberge in der Ebene begünstigt und diejenigen im Hügelland allmählich aufgibt, weil sie beinahe doppelt soviel Zeit für die Bearbeitung erfordern. Sollte sich diese Tendenz bewahrheiten, hätte das schlimme Folgen für die Qualität.

**TETTAMANTI** – Ich wäre nicht gegen die Schaffung von neuen Rebbergen in der Ebene. Sie wären sicher nicht so hochwertig wie diejenigen im Hügelland, aber der Markt verlangt auch Weine von bescheidenerer Qualität und konkurrenzfähigen Preisen. Für solche Produkte könnten diese Rebberge bestimmt werden, denn es wäre schade, dafür die Trauben unserer Hügel zu verwenden, wie man es jetzt tut. All das wird aber nur in dem Masse funktionieren, wie sich der Sektor selbst reglementiert, um nicht in der Überproduktion zu enden.

**REDAKTION** – Die Diskussion ist interessant und ihr habt ihr freien Lauf gelassen, ohne dass wir eingreifen mussten. Doch der verfügbare Platz ist Tyrann. Wir bitten euch deshalb um eine Schlussbemerkung.

**MÄDER** – Ich bin mir bewusst, dass ein quantitatives Wachstum im Tessin von der verfügbaren Bodenfläche abhängt, hoffe aber, dass die Qualität noch verbessert werden kann, indem man Zersplitterungen vermeidet und sich auf den Merlot konzentriert. Der Spitzenwein jeder Kellerei muss ein Merlot sein, denn im Tessin wird er gut bereitet und ist ein grosser Wein. Ich bin überzeugt: Wenn wir den richtigen Weg einschlagen, haben wir die Möglichkeit, eine Zone von weltweitem Interesse zu werden, denn die im Tessin gepflanzten Merlot-Trauben ermöglichen es, Weine von starker Eigenart zu produzieren.

**TETTAMANTI** – Ich bin einverstanden mit Mäder: Der Merlot muss unser Fahne bleiben!

**LETTIERI** – Der Merlot ist im Tessin eine Wirklichkeit, die verteidigt werden muss, auch weil er auf mehr als einem Jahrhundert Geschichte beruht. An die Zukunft glauben bedeutet, einig zu bleiben, um die Möglichkeiten stärker zu nutzen, die andern Weingebieten fehlen.

**FERRETTI** – Wir sind sehr gewachsen, sei es im Weinberg, sei es in der Kellerei. Nach dieser Vorbereitung braucht es nun ernsthafte Überlegungen, um die richtigen Strategien zu wählen, vor allem im Bereich des Weins, in dem die Zeiten der Verwirklichung sehr lang sind.

Wir können ein  
sehr bedeutendes  
Weingebiet werden:  
Unsere Merlot-  
Trauben ergeben  
Weine mit starker  
Persönlichkeit

von **GIÒ REZZONICO**  
gio@rezzonico.ch

Die Geschichte des Tessiner Weinbaus wurde 2006 weithin zurückverfolgt – auch von unserer Zeitschrift – anlässlich des 100-Jahr-Jubiläums der Rebsorte Merlot im Kanton Tessin. Von den Experimenten Anfang des 20. Jahrhunderts bis zum Durchbruch in der Nachkriegszeit mit den ersten Qualitätsprodukten. Von der Ankunft der Deutschschweizer in den Achtzigerjahren, die neue Impulse brachten, bis zu den hervorragenden Tessiner Leistungen, die Erfolge an Wettbewerben und in Weinführern einheimen. Eine dauerhafte Entwicklung, die im Allgemeinen zu einer bemerkenswerten Verbesserung des Produkts geführt hat.

Jetzt muss man sich spontan fragen, in welche Richtung wir eigentlich gehen. Wohin bringt der Generationenwechsel den Tessiner Wein? Sind neue Tendenzen erkennbar? Solche Fragen haben wir einigen Fachleuten des Weinsektors an einer Gesprächsrunde gestellt, die den jetzigen Stand der Tessiner Önologie ermitteln sollte: Mirto Ferretti (zuständig für Weinbau am Landwirtschaftlichen Forschungszentrum ACW in Cadenazzo); Rocco Lettieri (Autor des dem Tessin gewidmeten Teils der Guide Veronelli), Urs Mäder (Eigentümer der Vinothek 'Cantina dell'Orso' in Ascona) und Francesco Tettamanti (Direktor von Ticinowine, der Vereinigung zur Förderung des Tessiner Weins). Wir beginnen mit einer Bewertung der gegenwärtigen Lage des Tessiner Weins im internationalen Überblick.

**MÄDER** – Was den Markt betrifft, scheint es mir, dass es uns ziemlich gut geht, auch wenn ich den Eindruck habe, unter den Produzenten schleiche sich manchmal ein übertriebener Stolz ein. Wenn ich an die Zukunft denke, bin ich besorgt über gewisse Fälle eines übermässigen Individualismus, die uns den gesunden Menschenverstand vergessen lassen könnten. Ein Beispiel: Gewisse Produzenten schlagen absurde Assemblagen vor, die nichts mit dem Tessin zu tun haben, nur um sich von andern zu unterscheiden. Damit riskieren wir, unser Image und damit unsere kommunikative Stärke zu schwächen, die sich nach wie vor auf den Merlot stützen muss.

**TETTAMANTI** – Ich wäre nicht so kategorisch. Es stimmt, dass zwischen den Produzenten ein starker Wille zur Diversifikation herrscht, doch ich finde diese Tatsache positiv. Sie wird ja auch vom Markt verlangt, der ständig Neuheiten wünscht. Alle diese Experimente sind jedenfalls nur ein sehr kleiner Teil der Gesamtproduktion. Das Image des Tessiner

Weins entwickelt sich weiterhin positiv. Obwohl unsere Produkte nicht gerade billig sind, wird das gute Verhältnis zwischen Preis und Qualität anerkannt. Was die Produzenten betrifft, mögen sie Individualisten sein, doch es ist auch wahr, dass sie zusammenarbeiten und ihre Erfahrungen austauschen.

**LETTIERI** – Ich betreue seit zwanzig Jahren jenen Teil der Guida Veronelli, der den Tessiner Weinen gewidmet ist; dabei konnte ich ein wesentliches Wachstum feststellen. Ich bin jedoch einverstanden mit Mäder: Der Individualismus und der Neid zwischen Produzenten tragen gewiss nicht zum Wachstum bei. Ich teile auch die Meinung, es sei wichtig, dem rund um den Merlot aufgebauten Image treu zu bleiben. Die stärksten Anstrengungen sollten dazu verwendet werden, die Qualität des Merlot weiter zu verbessern, der ja ein hervorragendes Niveau aufweist. Zudem verfügt er im Vergleich zu den in Italien her-

gestellten Weinen über ein interessantes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

**MÄDER** – Das stimmt. Gute Merlot aus Italien oder anderer Herkunft kosten oft das Doppelte oder noch mehr als Tessiner Merlot.

**FERRETTI** – In den letzten zwanzig Jahren konnten wir eine äusserst positive Entwicklung feststellen. Der Rebbaubau wird immer besser und intensiver organisiert, was auch zur Senkung der Produktionskosten beiträgt. Wir haben aber auch einen tiefgreifenden Wandel der Mentalität miterlebt. Die Önologie hat sich dem Rebberg genähert. Wenn man heute von Wein spricht, wird vermehrt auf den Anbau geachtet. Bis in den Achtzigerjahren waren die Beziehungen zwischen Weinbauern und Weinbereitern gering. Das wird andererseits durch die Zunahme der mit Reben bepflanzt Fläche von 800 auf 1000 Hektaren und die Zahl der Produzenten, die von rund 50 auf mehr als 200 angestiegen ist,

bestätigt. Viele Weinbauer verarbeiten ihr Trauben selbst zu Wein.

**MÄDER** – Die Tatsache, dass im Laufe der letzten zwanzig Jahre die Zahl der Weinproduzenten verfünffacht wurde, ist einerseits ein Zeichen der Kreativität und Entwicklung, hat aber andererseits zu einer dramatischen Zersplitterung der Produktion geführt. Viele Kellereien sind zwar klein, produzieren also wenige tausend Flaschen pro Jahr, bieten jedoch fünf, sechs verschiedene Weine an. Das widerspricht entschieden dem Trend, denn der Markt verlangt immer mehr grosse Marken mit wenigen Etiketten, die jedoch in erheblichen Mengen verfügbar sind. Ich bin ein Händler, verkaufe aber nur Raritäten... Viele Produzenten haben nur eine lächerliche Zahl von Flaschen zur Verfügung. Das ist eine Schwierigkeit! Kürzlich hat mich ein bedeutender Gastwirt gebeten, ihm die neue Weinkarte vorzubereiten und etwa 6000 Flaschen zu liefern, unter der

# Önologie im Tessin: Perspektiven und Trends

Analyse der Weinbranche zwischen Licht und Schatten  
Vier Insider stellen sich Fragen über die Zukunft

CER/TI-Press/S. Golay



**URS MÄDER**  
Proprietario  
dell'enoteca  
'Cantina dell'Orso'  
ad Ascona



**FRANCESCO  
TETTAMANTI**  
Direttore di Ticinowine,  
ente di promozione  
del vino ticinese