

Auf ungewöhnliche Weise beging Lino Gabbani, der in der Altstadt von Lugano mehrere Feinkostgeschäfte besitzt, sein fünfzigjähriges Firmenjubiläum: Er schrieb einen «Concorso Merlot 1986» aus und zeichnete die besten fünf Weine mit einem Preis aus. Martin Kilchmann nahm als Jurymitglied an der Degustation teil.

Für Liebhaber des Tessiner Merlots ist die Via Pessina 13 eine bekannte und gute Adresse. Hier befindet sich die «Bottega del Vino», jenes Weingeschäft, in dem praktisch alle Merlots, die im Kanton erzeugt werden und in den Handel gelangen, vorrätig sind. Die Önothek gehört Lino Gabbani. Daneben besitzt er an derselben Strasse in der Luganeser Altstadt noch eine Reihe weiterer Geschäfte wie etwa einen Käseladen, eine feine Metzgerei, einen Gemüse- und Blumenladen.

Zum Geburtstag ein Merlot-Wettbewerb

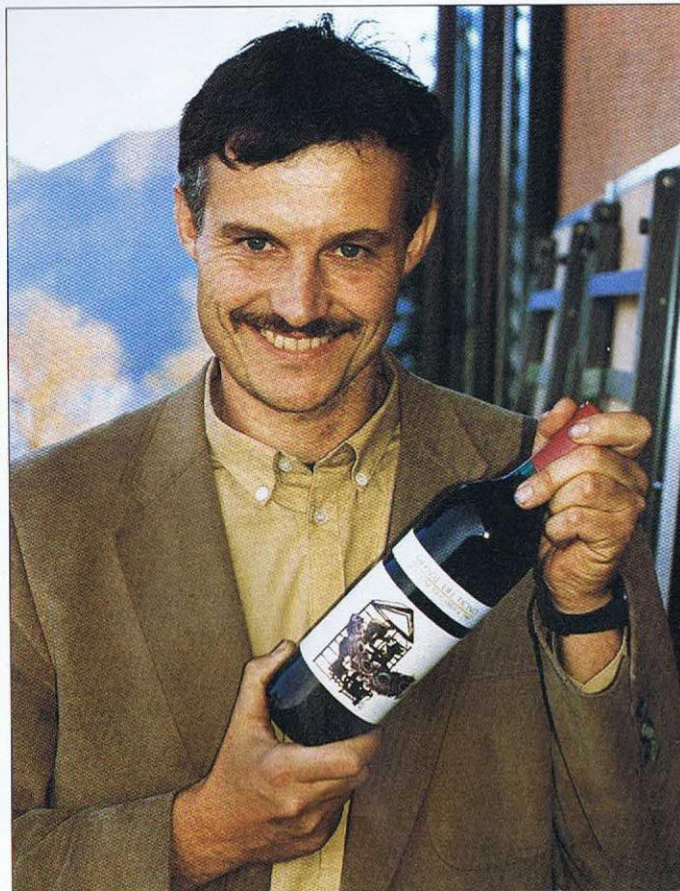
1987 feierte nun Lino Gabbani das fünfzigjährige Geschäftsjubiläum. Statt öffentlich das Loblied seiner Firma singen zu lassen, setzte er - bescheidener und sympathischer - zugunsten des Merlot einen namhaften Betrag aus und liess in Gentilino im Hotel Principe Leopoldo eine grosse, zweitägige Degustation organisieren. Damit der Anlass auch über den Gott-hard in die Deutsch- und Westschweiz ausstrahle, wurden Degustatoren aus der gesamten Schweiz in die Jury berufen: Fabio Arnoboldi, Önologe und Inhaber des Asconeser Weinhandels-geschäfts Chiodi, Jean Crettenand, Direktor der Landwirtschaftlichen Forschungsanstalt in Changins, Alberto Dell'Acqua, Herausgeber der Zeitschrift «Gastronomia e Turismo», Patrice Pottier, Redaktor der «Tribune de Genève» und verantwortlicher Mitarbeiter des Schweizer «Guide Gault Millau», Adriano Petralli, verantwortlicher Önologe der Cantina Sociale Giubiasco, Christophe Von Ritter, Sekretär der Ver-

Tessiner Merlot immer besser

einigung Schweizer Weinexporteure, und der Verfasser dieses Berichts.

Leider konnten nur Weine von Kellereien aus dem Sottoceneri eingereicht werden. Wichtige Merloterzeuger wie die Genossenschaft aus Giubiasco, die Fratelli

Merlotype angepeilt, für den sich diese Zeitschrift in jüngster Zeit vehement stark gemacht hatte (vgl. VINUM 7/8/86 und 4/87); der «wahre» Merlot nämlich, ein Wein mit Farbe, Tannin, Rückgrat, kurz: Charakter und Persönlichkeit.



Daniel Huber mit seinem preisgekrönten Merlot. 700 Flaschen werden mit einem Etikett von Giancarlo Torriani lanciert.

Matasci, die Terreni alla Maggia oder Tre Terre glänzten so durch Abwesenheit. Wie zu hören war, soll das Versäumnis allerdings nächstes Jahr korrigiert und das Sopraceneri ebenfalls berücksichtigt werden. Der Wettbewerb würde dann zweifellos noch an Bedeutung gewinnen.

Doch auch ohne diese Vertreter des anderen Tessins konnte sich der Anlass sehen lassen. Das Ziel lautete, die «strukturierten» Merlots herauszufiltrieren und die besten davon auszuzeichnen. Mit dieser Umschreibung wurde unten im Tessin exakt der

Die Besten setzten sich durch Der Weg zum Ziel dauerte ein Wochenende. In einem ersten Durchgang wurden die 29 Weine von 26 Erzeugern (Tamborini und Vinattieri/Zanini hatten verschiedene Muster zur Verfügung gestellt) geprüft und recht nachsichtig - für meinen Geschmack zu nachsichtig - bewertet. Zwanzig Merlots erreichten die zweite Runde, darunter einige gar harmlose und kommerzielle Tropfen, die da zum vornherein chancenlos waren. Denn in diesem zweiten Durchgang wurde besser, härter und kompro-

missloser degustiert. Das Premium hatte sich inzwischen zu einer Gemeinschaft gefunden und dabei unausgesprochen auch eine «Unité de doctrine» entwickelt. Aus vier Fünfer-Serien kamen die je zwei besten in den Final. Dieser bestand schlussendlich aus acht Weinen, die nun im Vergleich beurteilt wurden. Jeder erstellte für sich eine Rangfolge, die Rangpunkte wurden zusammengezählt, das niedrigste Additionstotal bezeichnete den Sieger, weitere Gewinner waren die nächsten vier Weine.

Mit drei Nennungen als erster, zwei als zweiter, mit einer Platzierung als dritter und einer als vierter setzte sich der Ronco di Persico von Daniel Huber unangefochten an die Spitze. Der fleissige, bedächtige und ehrgeizige Winzer aus Monteggio bestätigte damit das hervorragende Abschneiden seines 1985ers in der VINUM-Degustation im letztjährigen April-Heft und dürfte nun endgültig den Durchbruch geschafft haben. Sein Wein bestach durch eine saubere Frucht, Eleganz und Finesse. Er ist kein Schwergewicht, was freilich angesichts des guten, wenn auch keineswegs grossen Jahrgangs, und der fünf- bis sechsjährigen Reben auch nicht erstaunt.

Doch auch die anderen vier Weine repräsentierten absolute Merlot-Spitzenqualität. Einmal mehr bewiesen Claudio Tamborini und Werner Stucky, dass ihre Gewächse erstklassig sind. Der Portico ist zwar noch extrem tanninbetont, was ihn bei einzelnen Degustatoren etwas ins Mittelfeld treten liess. Der Poggio del Cinghiale

Die Gewinner des «Concorso Merlot 1986»

- Merlot Ronco di Persico Daniel Huber, Monteggio
- Merlot San Zeno Claudio Tamborini, Lamone
- Merlot Poggio del Cinghiale Franchini, Vezia
- Merlot del Portico Familie Stucky, Rivera
- Merlot Collivo Claudio Tamborini, Lamone (Trauben: Caverzasio, Mendrisiotto)

schliesslich wurde von Adrian Kaufmann vinifiziert. Er kann es also noch, nachdem die Trauben des 1986ers Rubino etwas zu wünschen übrig liessen (und er mit seinem Wein in der zweiten Runde hängen blieb).

Der 1986er Jahrgang ist ein typischer Merlot

Insgesamt verdeutlichte der sehr gelungene und vom

jungen Christophe Groh vorzüglich organisierte Anlass eindrücklich, dass es im Tessin immer mehr gute, charaktervolle Merlots gibt, die den Vergleich mit keinem anderen Rotwein der Schweiz zu scheuen brauchen. Zudem ist jetzt mit dem getesteten Jahrgang 1986 ein Wein auf dem Markt, der grosse Typizität besitzt und wegen seines geringeren Alkohol-

gehalts und der höheren Säure weniger füllig und mächtig, dafür aber schlanker und subtiler als der gefeierte 1985er daherkommt.

Eine Randbemerkung zum Schluss: Die am Sonntagnachmittag zur Rangverkündigung aufmarschierte Winzerschar vermochte sich mit dem Abschneiden ihrer Weine nicht immer ganz sportlich-fair abzufinden. So etwa

konnte es sich die Firma Zanini nicht verkneifen, auch ihren Vinattieri und Roncaia, die beide die zweite Runde nicht erreichten, unter die zur Degustation offerierten Finalweine zu schmuggeln, so dass der Eindruck entstehen musste, sie hätten zumindest den Sprung in den Schlussthrough geschafft. Es ist wahrlich eine Kunst, verlieren zu können!

Martin Kilchmann ❖

HOTELS UND RESTAURANTS



MIT AUSSERGEWÖHNLICHEM WEINKELLER


BARBATTI
RESTAURANT · LUZERN

Mit der schönsten italienischen Weinkarte!
Alle Gaja-Weine im Angebot

Ecke Töpferstrasse/Hertensteinstrasse
6004 Luzern · Telefon 041 5113 41



SONNE KULMERAU
E. & K. Feer
6234 Kulmerau
Tel. 045/74 13 82

Montag geschlossen

Hotel Kreuz Sempach

Was wir unter «Vinothek» verstehen?

Ein Angebot von 400 Crus zu fairen Preisen

*

Offenausschank von Spitzenweinen

Familie R. Gabriel-Müller
Telefon 041/99 19 14
Mittwoch + Donnerstag geschlossen!

Speiserestaurant - Dinothek



HOTEL TIEFENAU ZÜRICH
Restaurant «Au Gourmet»
Steinwiesstrasse 8, Telefon 251 24 09

Besondere Pflege der lokalen Weine

Inserate im Vinum werden von 40 000 Lesern beachtet



erwarten Sie in ihrer Degustations-Herberge an der Cornichestrasse, neben Eppes (Autobahnausgang Chexbres). Hier, mitten im Dézaley, können Sie über 80 Lavaux-Weine degustieren und kaufen.

☎ 021/99 34 34