

Für alle, die
über Wein
mehr wissen
wollen

WEINWISSE

Nr. 12/2000
19. Dezember
Erscheint
monatlich

Werner Stuckys Conte di Luna: Ein Wein, der singt

Ein Roter mit Renommee ist Werner Stuckys Conte di Luna. WeinWisser verkostete neun Jahrgänge des Tessiner Weins, der hälftig aus Merlot und Cabernet Sauvignon besteht.

«Es gibt in jeder Weinregion Produzenten und Weine, die sich jenseits des Geläufigen bewegen», schreibt Weinbuchautor Martin Kilchmann. Einer, der unbeirrt von Moden seinen Weg gehe, sei Werner Stucky. Für WeinWisser zählt der selbstkritische wie sensible Ausnahmewinzer seit Jahren zum kleinen Kreis der Tessiner Spitzenerzeuger. Sein unermüdliches Engagement für die Qualität wird längst nicht mehr nur in der Schweiz wahrgenommen, sondern auch im Ausland aufmerksam verfolgt. Stuckys Paradewein, der

nach Giuseppe Verdis Oper La Traviata «Conte di Luna» heisst, drückt die Liebe des Tessiners zum Bordelais aus. Der Conte di Luna, eine 50-zu-50-Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Merlot, wird nur in guten Jahren, das heisst in guten Cabernet-Jahren, abgefüllt – deshalb gab es keinen 93er, deshalb wird es keinen 99er geben. Letzteren Jahrgang deklassierte Stucky, weil der Cabernet nicht richtig ausreifte.

«Die jüngsten Jahrgänge des Conte di Luna sind vielleicht etwas geschliffener», fasste Werner Stucky eine WeinWisser-Vertikalprobe von neun Jahrgängen im «Sempacherhof» in Sempach-Station zusammen. «Weil ich wieder ganz sanft filtriere. Denn wenn man gar nicht filtriert, gibt das der Textur eine feine, mehlig Note, und das hat mich gestört.»

1999 Conte di Luna, Werner Stucky: deklassiert.

1998 Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera: Dunkles Weinrot, lila Reflexe. Traumhaftes, delikates Bouquet, feine Fliedernote, Cassis und Veilchen, reife Frucht, burgundische Grundnoten. Saftiger, charmanter Gaumen, tänzerische Textur, veloursartiger Fluss, wunderschön eingebaute Eiche, lange und ausladend im Finale. Kein mächtiger, aber ein sehr feiner, finesenreicher Tessiner Wein.

1997 Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera: Mittleres Rubin-Purpur, feiner Rand. In der Nase wüziges

Cassis, Lakritzebouquet, Nelkentöne, intensiv, eher trocken im Ansatz. Im Gaumen fleischig, sehr viel Cassis, getrocknete Heidelbeeren, knochige, stark dominante Tannine, braucht noch viel Luft, charaktervoll, mit grossem Potential. Im Moment nicht berühren.

1996 Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera: Mittleres Granat, stark aufhellender Rand. Animalisches, eher stieliges Bouquet, Geraniolnoten, Thuja, Dujac-Côtes-de-Nuits-Aromen. Im Gaumen wiederum wie ein grosser Wein aus Morey-St-Denis, Lakritze, Cassis und Rauchtöne, muskulös, eher rau, etwas fehlendes Fett.

1995 Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera: Mittleres Granat-Purpur, fein aufhellender Rand. Offenes, weiches Bouquet, sehr reife, sanft marmeladige Frucht, Waldbeerentouch, feine Butternote, Caramel. Im Gaumen burgundisch, rot- und blau-beeriges Spiel, recht feine Tannine, Süsse ausstrahlend, im Finale Pflaumen und Red Currant, helle Edelhölzer, vom Potential her deutlich hinter dem 94er liegend.



Werner Stucky.

1994 Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera: Sattes, tiefes Purpur. Intensives Waldbeerenbouquet, Preiselbeertouch, Cassis und Pflaumennoten, feiner Lakritzenduft. Im Gaumen fleischig, schlankes Korn in der Textur, wiederum Cassis und Würzholznoten, sanft aufruhende Textur, noch ausbauend, aber eher maskulin im Ansatz bleibend, deutlich das mögliche Potential eines Tessiner Cabernet-Merlot-Blends zeigend.

1993 Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera: deklassiert.

1992 Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera: Stark aufhellende Farbe, Reifetöne, grosser Wasserrand. Offenes, leicht tomatiges Erdbouquet, abgeklungene Frucht, für einen 92er eine schöne Fülle zeigend. Schlanker Gaumen, Red Currant, darunter röstige Brotkrustentöne, schlankes, leicht metallisches Finale, trotzdem recht gut gelungen.

1991 Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera: Noch immer recht jugendliches Granat. In der Nase süsses, nach Maulbeeren duftendes Bouquet, Kirschenduft, Edelholz, Pralinen, jetzt auf dem Höhepunkt. Im Gaumen feine Textur, stoffig, grossartiges Tannin-Säure-Gerüst, immer noch ein Hauch Vanille, blau-beeriger Cabernet, vermischt mit parfümiertem Merlot, gross, erst am Anfang der Genussreife, herrliches Cassisfinale.



1990 Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera: Reifendes Granat mit feinem Rand. Offenes, sanft laktisches Bouquet, Waldbeerentouch, Caramel, Sandelholz, Pralinen, ausladender Duft mit schöner, komplexer Fülle. Reifer, burgundischer Gaumen, Walderdbeeren, herrliche Süsse im vanillig-malzigem Extrakt, ein



Meinrad Perler: Ein Merlot aus mehr als 100 Rebsorten

Den Freiburger Meinrad Perler, der in Arzo seit sechs Jahren seinen eigenen Wein keltert, bezeichneten wir vor drei Jahren als «Zufallswinzer». Gemeint war das durchaus liebevoll.

Die beiden Merlot Riserva des Leiters der Rehabilitationsklinik, den 94er als auch den 95er, bewerteten wir mit 18/20 Punkten. Damals ahnten wir nicht, wie ernst es dem leidenschaftlichen Tüftler mit seinem Hobby, dem Wein, tatsächlich war. Inzwischen ist die Tenimento dell'Ör in Arzo 11 Hektar gross, und Meinrad Perler füllt jährlich rund 70 000 Flaschen ab.

In seinem ampelographischen Versuchsgarten stehen 600 Stöcke verschiedenster Rebsorten. Alles, was für gut befunden wird, kommt in ein kleines Cuve und dann in den Merlot Riserva, der somit aus über 100 Rebsorten besteht. Wenn es auch zu sagen gilt, dass es sich beim zusätzlichen Verschnitt lediglich um eine minimale Menge von einem Prozent handelt. Es sind immer kleinste Mengen, mit denen Perler experimentiert. Weinwisser verkostete einen leicht fruchtigen, durch die Barrique etwas milchig gewordenen 99er Gewürztrami-

ner. «Das Fässchen», sagt Perler, «ergibt gerade mal 300 Flaschen.» Künftig soll der Gewürztraminer für den süssen «Mille Fiore» verwendet werden. Seit 1998 vinifiziert die Tenimento dell'Ör auch einen Tannat, die rote Traubensorte des Madiran, mit der Alain Brumont grosse Erfolge feiert (Château Montus). «Versuche mit neuen Rebsorten mache ich vor allem aus einem Grund: Tessiner Merlot schmeckt jung zwar ausgezeichnet, nur selten verfügt er aber über das nötige Potential, um, einmal in die Jahre gekommen, noch zulegen zu können. Es fehlt die Struktur und die Kraft, und meistens sorgen andere Traubensorten in der Assemblage für eine bessere Säure und vielschichtigere Aromen.» Gute Erfahrungen habe man mit dem Petit Verdot gemacht; separat ausgebaut werden die etwas über 1000 Liter dem Sottobosco beigemischt. Ganz nebenbei hat Perler noch 100 Flaschen reinen Petit Verdot – eine kleine Sensation (18/20) – als Haus-Riserva abgefüllt.

Und woran wird sonst noch getüftelt? Ab Jahrgang 2001 gelangt erstmals der Gamay und Merlot für den Gamaret in den Er-

trag, weiter wird es einen Wein mit Namen Arinarvoda aus Merlot und Petit Verdot geben, dann auch noch einen Viognier. Zum ersten Mal gepflückt werden 2001 zudem die Trauben von zwei verschiedenen Muskatsorten (ein Klon aus dem Piemont, einer aus dem Elsass); sie werden, wie auch etwas Scheurebe, einem leichten Süsswein (wenig Alkohol, etwas frische Kohlensäure, passend zu einem frisch gebackenen Pannettone) zugekommen.

Weil ob der vielen Experimente schnell der Überblick verlorengehen kann, hier der Versuch einer knappen Zusammenfassung der Perler-Produktion. Bei den nachfolgenden Degustationsnotizen und -bewertungen sehen Sie, dass Perlers Merlot Riserva nach wie vor zu den Spitzenerzeugnissen des Tessins zählt.

Gewürztraminer: 1999: 300 Flaschen, 2000: 1200 Flaschen.

Granito (Chardonnay, Weissburgunder, Grauburgunder, Sauvignon Blanc): 5000 Flaschen.

Weissburgunder: 2500 Flaschen.

Grauburgunder: 2000 Flaschen.

Chardonnay: 8000 Flaschen.
Mille Fiore (Süsswein aus Grauburgunder und Ge-

Hauch Zimt, Redwood, darunter trotz Wärme in der Frucht eine zartwürzige Geraniolnote, sanft trocken im Finale. 17/20 trinken

1989 Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera: Sanft reifendes Granat, ziegelroter Rand. Süßes Bouquet, Hagebuttentouch, getrocknete Datteln, Thujanote, getrocknete Kräuter, darunter sanft pilzige Reife-töne. Im Gaumen abklingende Frucht, wiederum Champignonnoten, welke Blatt- und Tabakaromen, leichte Trockenheit in den kernigen, aber noch stüt-zenden Tanninen. 17/20 trinken

Neu verkostet: 93er und 94er aus dem Tessin

Nicht alle Tessiner Winzer waren seinerzeit mit unse-
rer Einschätzung der Jahrgänge 1993 und 1994 ein-
verstanden (WW 5/95, WW 1/97). Insbesondere Fel-
ciano Gialdi nicht, was die Bewertung seines hoch-
gelobten Sassi Grossi betraf.

Natürlich hätten wir unser damals ziemlich kritisches
Urteil gerne revidiert, doch auch heute halten weder
der 93er noch der 94er, was der Name Sassi Grossi
sonst verspricht. Ganz allgemein befinden sich die
Tessiner Rotweine der Jahrgänge 1993 und 1994 jetzt
in schönster Genussreife, und die besten werden sich
noch mindestens fünf weitere Jahre auf diesem Ni-
veau halten.

1993

1993 Redegonda, Vinattieri, Zanini, Ligornetto:
Dunkles, sattes Rubin-Purpur. Intensives, vollbeeri-
ges Bouquet, reife, süsse Tannine, dunkles Röst-
aroma, recht tiefgründig. Im Gaumen fester Körper,
gut stützende Säure, immer noch eine reiferverlan-
gende Adstringenz, florale Würznoten, noch ausbau-
end, eine Stunde dekantieren. 17/20 trinken - 2006

1993 Castello di Mocote, Tamborini, Lamone: Sattes
Purpur, dicht in der Mitte. Traumhaftes Palisander-,

würztraminer): 2000 Fla-
schen.

Merlot Genestrerio: 12 000
Flaschen.

Rosso ticinese (80% Merlot,
18% Cabernet Sauvignon
und 2% Carminoir, das ist
Blauburgunder und Caber-
net Sauvignon): 17 000 Fla-
schen.

Soto Bosco (80% Merlot,
16% Cabernet Sauvignon,
4% Petit Verdot; Barrique):
9 000 Flaschen.

Pinot Nero: 3 000 Flaschen.

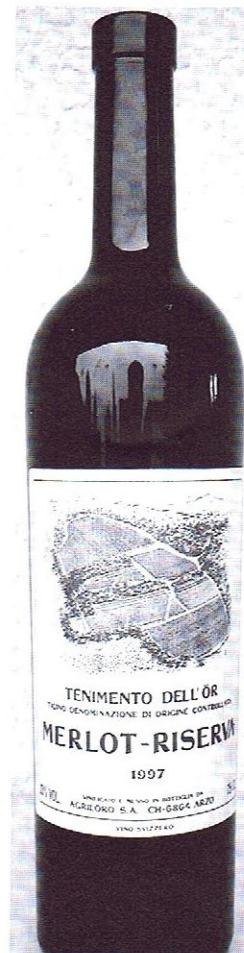
Syrah: 2 500 Flaschen.

Merlot Riserva: 4 000 Fla-
schen.

**1997 Pinot Nero, Meinrad
Perler, Tenimento dell'Ör,**

Arzo: Mittleres, leuchten-
des Rubin. Feingliedriges,
reifes Himbeerbouquet,
vanillige Stütze von den
Barriques. Im Gaumen
schlank, wiederum bezau-
bernde, rotbeerige Frucht
mit gebundener Süßnote,
schlankes Finale, sehr
typisch für einen Pinot.
Eine Reussite, wer an die
dafür eher schwierigen
Bedingungen im Tessin
denkt. **16/20 trinken - 2003**

**1997 Cabernet Sauvignon,
Meinrad Perler, Tenimen-
to dell'Ör, Arzo:** Sattes
Granat-Purpur, transpa-
renter Rand. Intensives
Cassis- und Brombeerbou-
quet, unterlegt mit Dörr-
pflaumen, dunkles Caram-
el, vermischt mit Röst-
noten. Im Gaumen sehr



fein, schwarze Kirschen,
Zimt und Terroirspuren,
Edelhölzer, sehr gut bal-
anciert, delikat und fines-
senreich, trotz einer gewis-
sen Leichtigkeit lange zu
lagern. **17/20 trinken - 2008**

**1997 Petit Verdot, Mein-
rad Perler, Tenimento del-
l'Ör, Arzo:** Dunkles Pur-
pur, lila und violette Refle-
xe. Kräftiges, nach Heidel-
beeren duftendes, leicht
tintiges Bouquet, Lakritze,
rote Rosen, sehr aroma-
tisch, auch schöne Tiefe
zeigend. Im Gaumen viel
Black Currant und Brom-
beeren, weiche, dichte
Textur, viel Schmelz in den
Tanninen, extrem schwarz-
beeriges Finale. Ein Be-
weis, dass das Tessin für die
Sorte Petit Verdot gross-
artig geeignet ist, wobei
sich die Frage stellt, wie sie,
alleine ausgebaut, reifen
wird. **18/20 trinken - 2006**
**1997 Merlot Riserva,
Meinrad Perler, Teni-
mento dell'Ör, Arzo:**
Extrem dunkles Purpur
mit fast schwarzen Refle-
xen. Intensives, nobles
Edelholzbouquet, zarte
Rauchnoten, Vanillescho-
te, Röstaromen, Dörr-
früchte. Im Gaumen sehr
fein, fast seidige Textur,
wunderschön balanciert,
malziges, nach Dörrpflau-
men schmeckendes Finale.
Die Nase verspricht leider
etwas mehr als der Gau-
men. **16/20 trinken - 2006**

Bezugsquellen: Josef Oder-
matt, Brunnen; Cantina
dell'Orso, Ascona; direkt beim
Produzenten: Tel: 091/646 74 03

Cassis- und Sandelholzbouquet, Lakritze, animalische Ledernote. Im Gaumen burgundische Fülle, warmes Fruchtextrakt, viel Waldbeeren, fettes Finale mit heller Schokonote.

1993 Rompidée, Chioldi, Fabio Arnaboldi, Ascona: Aufhellendes Granat mit ziegelrotem Rand. Offenes, sanft laktisches Bouquet, Pralinen, Caramel, ausladend, nicht besonders konzentriert. Schlanker, graziler Gaumen, Bounty-Schokonoten, Kokostouch, trinkt sich wie ein grosser Pomerol aus einem kleinem Jahr, vollreif.

1993 Montagna Magica, Daniel Huber, Monteggio: Stark aufhellendes Granat, grosser Wasserrand. Offenes, leicht dumpfes Bouquet, leicht animalische Züge, eher schlank. Im Gaumen saftig, Schokotöne, weich, schon fast am Ende der Genussphase, Rioja-ähnliches Finale.

1993 Luigi, Vinattieri, Zanini, Ligornetto: Mittleres Granat, sanft ziegelrote Reflexe. In der Nase würziges, nach Walnüssen duftendes Bouquet, Pflaumen- und Teertöne, gutes Terroirfundament. Im Gaumen noch leicht störende Kohlensäure, bei längerem Luftzutritt verschwindend, viel Fleisch, Lakritze, Spitzwegerich, rauchiges Finale, noch etwas hart wirkende Gerbstoffe, Baumstusschalen im Finish. Ein Esswein.

1993 Sassi Grossi, Roberti Foc, Gialdi, Mendrisio: Tiefes Granat, sanfte Reifetöne. Eigenwilliges, phenolhaftes Bouquet, chemisch wirkend, laktisch, fette Butternote. Im Gaumen ebenfalls laktisch, Feigentöne, LBV-Port-Colheita, im Finale wiederum Feigensirup, Malaga-Touch, Kräutertee, Restsüsse? Ein höchst eigenwilliger Wein, ohne jegliche Merlot-Typizität.

1993 Orizzonte, Chistian Zündel, Beride: Dunkles, sattes Purpur. Offenes, ausladendes Bouquet, immer noch primäre Fruchtnoten, Maulbeeren, Red Currant, feinduftig und vielschichtig. Im Gaumen sehr viel Stoff, guter Rückhalt, wiederum viel rote Beeren, konzentriert, noch viel Gerbstoff, an der Luft zulegend, leicht körnig im Fluss.

1993 Tracce di Sassi, Werner Stucky, Rivera (kein

Conte di Luna in diesem Jahr): Stark aufhellendes Weinrot, grosser Wasserrand. Delikates, rotbeeriges Röstbouquet. Süffiger, charmanter Gaumen, schlanker Körper, Himbeeren und Weichseln, jetzt auf dem Höhepunkt.

1994

1994 Montagna Magica, Daniel Huber, Monteggio: Dunkles Granat, wenig Reifetöne. Intensives, leicht animalisches Bouquet, pfeffrig-kernige Note, rotbeeriger Touch. Saftiger Gaumen, auch hier wieder erstaunlich viel Frucht, gute Balance, immer noch am Anfang der Genussphase.

1994 Merlot Gran Reserva, Fabienne und Eric Klausener, Purasca: Intensives, reifes Merlot-Bouquet, Dörrfrüchtetouch, dunkles Holz, Caramel, zarte Malznoten. Fester, kräftiger Gaumen, viel satte Gerbstoffe, konzentriert und fleischig, maskuline Textur, Baumtüsse, intensive Terroiraromatik im Finale, Korinthen.

1994 Sassi Grossi, Roberti Foc, Gialdi, Mendrisio: Reifendes Granat, stark aufhellender Rand. Offenes, nach Mastikharz (Fensterkitt) riechendes Bouquet, Feigentöne, Malmsey-Maderia, oxydativ. Im Gaumen Biomalz, Ovotöne, Jagertee, Rumpunch, austrocknende Tannine. Ein völlig atypischer Wein, durch zu langen Fassausbau völlig ausgetrocknet, Eichensaft.

1994 Merlot de Merlot Riserva de Patron, Tenimento dell'Ör, Meinrad Perler, Arzo: In der Farbe mittleres Granat. In der Nase offenes, zart röstiges Bouquet, vielschichtig und fein, fast parfümiert. Im Gaumen saftig, feine Textur, sehr gute Balance, wunderschöne, vanillige Süsse von den Gerbstoffen, Cassis im Finale.

1994 Tracce di Sassi, Werner Stucky, Rivera: Stark reifendes Weinrot, matt in der Mitte. Offenes, erdig-süßes, leicht tomatiges Bouquet. Im Gaumen noch Fruchtresten, Pflaumentöne, aber auch eine fein metallische Note, bis zum Schluss etwas kapselig, durch den Verlust der anfänglichen Frucht an Faszination verloren.