

DAS TESSIN ENTDECKT ...

Noch nie wurde im Tessin so viel Weisswein erzeugt wie heute. Doch der Grossteil der Produktion entfällt auf banalen, weiss gekelterten Merlot. Daneben lassen sich aber auch Trouvailles finden.

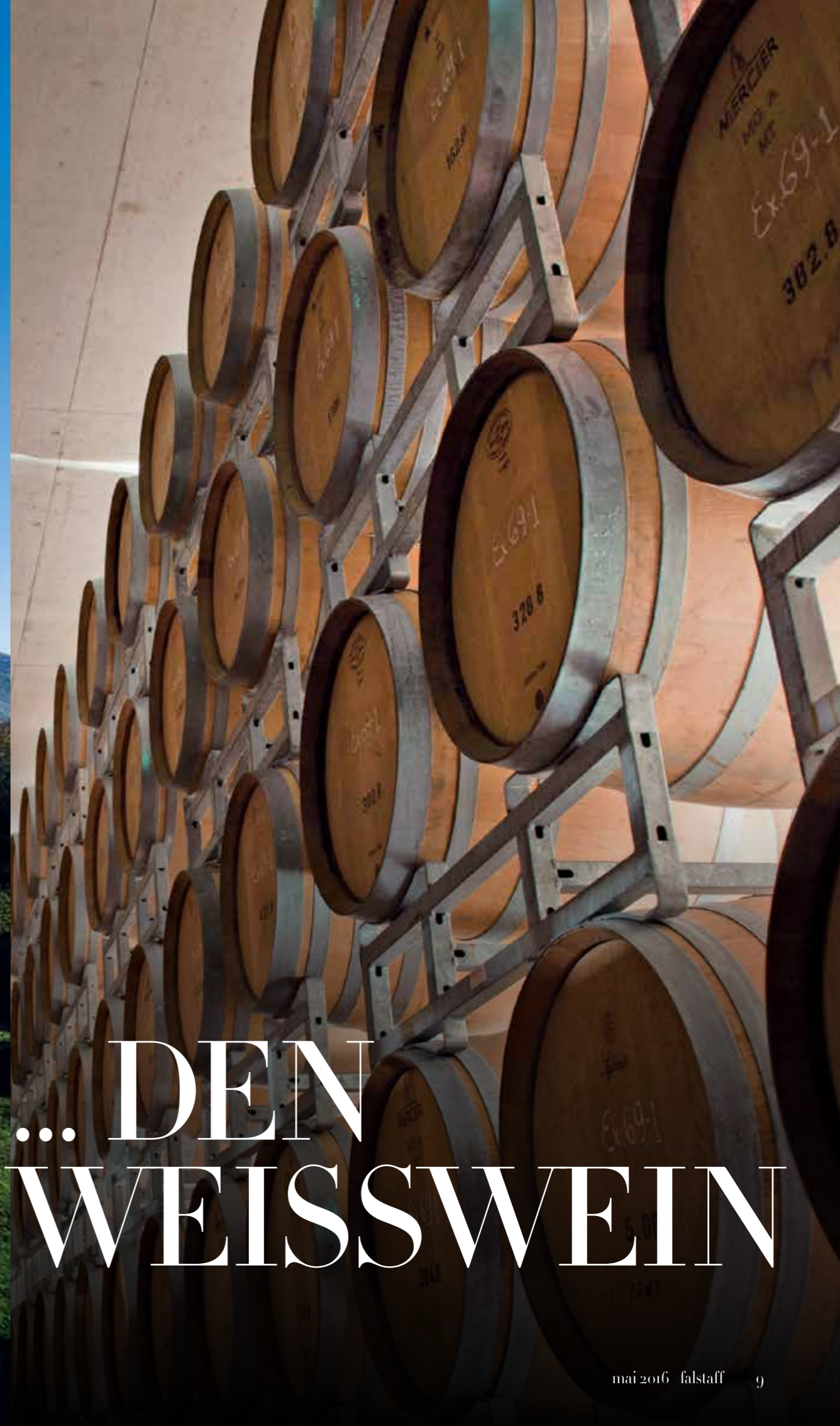
TEXT MARTIN KILCHMANN

Rebberg der Tenimento
dell'Or in Arzo im
Mendrisiotto.



Foto: Hans Peter Siner, bangasalt

... DEN WEISSWEIN





Feliciano Gialdi (im Bild mit Tochter Raffaella) erzeugte den ersten weissen Merlot des Tessins.

Das Tessin ist Rotweinland, ist Merlotland. Das beweisen die Zahlen: 2014 betrug die gesamte Rebfläche 1120 Hektaren. Davon entfallen bloss 97 Hektaren auf weisse Sorten. An der Spitze stehen Chardonnay und Sauvignon Blanc.

Es ist zu vermuten, dass dem nicht immer so war. Der Berner Rebsortenkundler Marcel Aeberhard listet jedenfalls in einer Untersuchung über den Tessiner Rebsortenspiegel vor 1900 elf weisse Sorten auf. Alle sind sie freilich ausgestorben – hinweggerafft von den drei Epidemien Reblaus, Echter und Falscher Mehltau, die im 19. Jahrhundert den Weinbau im Tessin zum Erliegen brachten. Ihre Namen sagen uns heute nichts mehr.

Die Weissweine fristeten dann bis weit in die zweite Hälfte des 20. Jahrhunderts ein kümmerliches Dasein. Einzelne Tropfen wie der Chasselas der Schule von Mezzana oder der Kerner der Terreni alla Maggia waren einsame Rufer in der Wüste. Die Tessiner sind eben keine Weissweintrinker. Den Touristen servierten die Restaurants Fendant oder Féchy aus der Westschweiz. Inzwischen



Gialdis weisser Biancospino wird in Barriques ausgebaut.

hat das Tessin den Weisswein wiederentdeckt.

Die Zahlen über die weiss bestockten Rebberge gaukeln uns ein falsches Bild vor. Knapp dreissig Prozent der Weinproduktion des Kantons entfallen heute auf Weisswein. Wie das? Die Antwort ist einfach: Rund ein Fünftel der Merlotproduktion wird weiss gekeltert, das heisst, die Trauben werden unmittelbar nach der Ernte gepresst und der Saft dann wie ein Weisswein verarbeitet.

Den ersten weissen Merlot produziert Feliciano Gialdi 1986 mit dem Terre Alte aus der unteren Leventina – vierzig Jahre nachdem sich die Sorte im Tessin durchgesetzt hatte. Ein Jahr später folgte Adriano Petralli von der Cantina Giubiasco. Sein weisser Merlot hiess Bucaneve und wurde in der für eine Novität riesigen Zahl von 20.000 Flaschen erzeugt. Petralli gilt deshalb als Begründer des Weintyps.

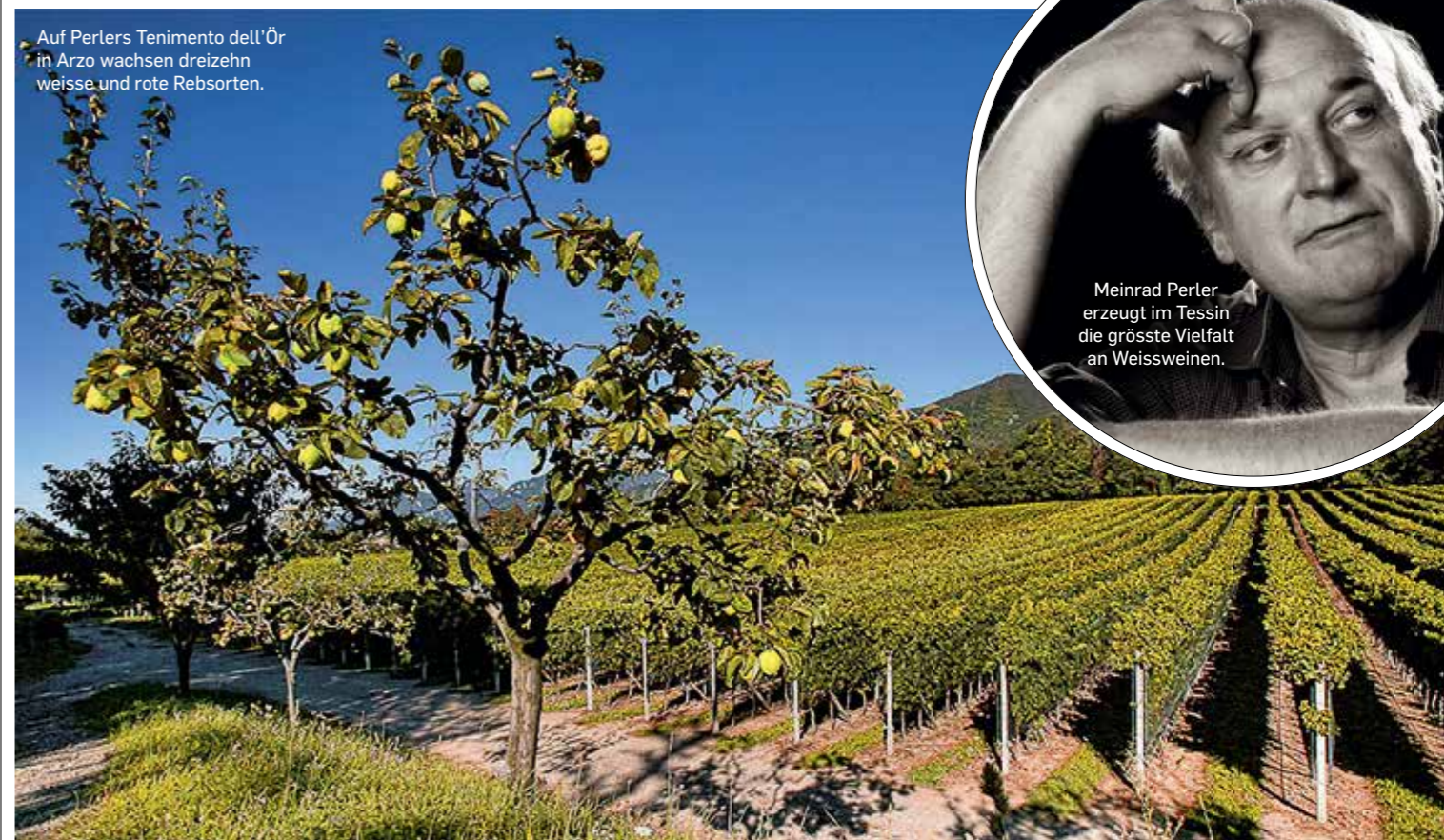
Heute gibt es rekordmässig weissen Merlot. «Der Markt ist schwieriger geworden für die Roten, deshalb machen immer mehr Produzenten weissen Merlot», sagt Winzerdoyen Werner Stucky. «Nur wenige sind allerdings interessant, die meisten sind schlicht langweilig.»



Meinrad Perlers neuer Vinifikationskeller La Prella in Genestrerio.

Das Tessin hat den Weisswein wiederentdeckt. Knapp dreissig Prozent seiner Weinproduktion entfallen heute auf weisse Tropfen.

Auf Perlers Tenimento dell'Ör in Arzo wachsen dreizehn weisse und rote Rebsorten.



Fotos: Jacques Perler, beige stellt



Meinrad Perler erzeugt im Tessin die grösste Vielfalt an Weissweinen.

> Einer, der charaktervollen Weissen aus Merlot erzeugt, ist Fredi De Martin, Chefönologe bei Gialdi und Brivio. Er weiss aber auch um die Bedingungen für einen ansprechenden Tropfen: «Die Trauben dürfen nicht unreif gelesen werden oder sonst von minderer Güte sein.» Für seinen schönsten Wein, den Bianco Rovero von Brivio, verwendet er ausgereifte Trauben aus jüngeren Merlot-Rebbergen, lässt den Saft im kleinen Holz vergären und reifen. Mit 90.000 Flaschen ist der Bianco Rovere der meistverkaufte Barriqueweisse der Schweiz – ein «Passepartout von verlässlichem Niveau», wie er sagt, ein Wein, der zu vielem passt.

De Martins bester Weisswein ist allerdings der Biancospino. Er segelt unter dem Gialdi-Etikett. Seine Trauben kommen aus dem kühleren Blenio-Tal und profitieren von den Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Siebzig Prozent weiss gekelterter Pinot Noir und dreissig Prozent Chardonnay vereinigen sich zu einer spannungsreichen Cuvée.

Assemblagen oder Cuvées sind im Tessin in den früheren 1990er-Jahren aufgekomen. Pionier war Sergio Monti aus dem hochgelegenen Cademario, der bereits in den Achtzigern einen frischfruchtigen, erstaunlich vielschichtigen Wein aus Müller-Thurgau, Char-



Der weisse Temenos von Werner Stucky (im Bild mit Sohn Simon) besteht aus Sauvignon Blanc und Completer.

donnay und Pinot Gris vinifizierte. Sein Sohn Yvo hat inzwischen den Betrieb übernommen und die hohe Qualität bravourös bewahrt.

Andere bewährte Assemblagen-Künstler sind etwa Werner Stucky mit dem Temenos, Meinrad Perler mit dem Granito oder Luigi Zanini mit dem Vinattieri Bianco. Der Temenos, 1993 «geboren», zählt regelmässig zu den herausragenden Tessiner Weissen. Er besteht

häufig aus Sauvignon Blanc und Completer, vereinigt in sich stimmig das reduktive mit dem oxidativen Element und besitzt als Makel einzig seine geringe Flaschenzahl.

Noch aber sind die Tessiner Weissen mehrheitlich reinsortige Weine. Sauvignon Blanc und Chardonnay sind die beliebtesten Sorten. Der Archetyp des Tessiner Sauvignon Blanc ist das Gewächs von Adriano Kaufmann. Die

Die Familie Huber geht mit Savagnin und Completer neue weisse Wege.



Fotos: Hans Peter Siffert, beige stellt

Christian Zündel glaubt an die Zukunft des Weissweins im Tessin.



Trauben wachsen in den höheren und kühleren Lagen des Malcantone. Kaufmann liess sich von Besuchen beim verstorbenen Loire-Winzer Didier Dagueneau inspirieren. Sein finessenreicher, eleganter Wein vergärt in neuen Barriques und braucht jeweils etwas Zeit, um seine Säurekanten zu schleifen.

Der 2013er war Kaufmanns letzter Jahrgang. Der Wein steht fortan unter Michele Conceprios Obhut von Castello di Morcote. Andere gute Sauvignons Blancs, diesmal im Stahltank ausgebaut, kommen etwa von Brivio oder Delea.

EINE WEISSE ZUKUNFT

Die beste Weissweinsorte fürs Tessin wäre vermutlich der Chardonnay. Die beiden stilistischen Prototypen sind der Dosso von Christian Zündel und der Chardonnay von Zanini Castello Luigi – hier der filigrane, elegante Wein aus dem Malcantone, bei dem einem die Assoziation Chablis kommt; dort der konzentrierte, komplexe Weisse aus dem wärmeren Mendrisiotto, der an Kalifornien denken lässt.

Christian Zündel zählt die Vorteile des Chardonnay auf: «Die robuste Sorte mit der kompakten Haut und die moderate Wuchskraft – beides verträgt sich gut mit dem Tessiner Klima.» Bloss, und das erklärt den Konjunktiv in der Feststellung eingangs: Der Chardonnay wird im Tessin zunehmend von der Krankheit der goldgelben Vergilbung befallen. Vor allem Rebberge in der Nähe des Waldrands leiden seit Jahren. Zündel musste deshalb in den letzten Jahren sehr viele Stöcke seines Dosso-Rebbergs ausreissen. Der weit-sichtige Winzer schaut sich im benachbarten Nordpiemont intensiv nach Alternativen um.

Denn er ist nach wie vor überzeugt von der Eignung des Tessins für Weissweine. «Es ist alles eine Frage der Perspektive. Von Norden her besehen, ist das Tessin warm und rotweinaffin. Kommt der Blick aus dem Süden, erscheint es feucht und kühl. Keine schlechten Voraussetzungen für den Weissweinanbau.»

Einen anderen Sortenweg beschreitet Daniel Huber, Zündels Nachbar. Auch sein Chardonnay musste kräftig Federn lassen. Der renommierte Winzer versucht es mit Savagnin und Completer. Experimente mit den beiden Sorten liessen sich gut an. Letztes Jahr pflanzte Hubers Sohn Jonas die im Tessin noch wenig heimischen Reben im grösseren Stil. Das lässt vielversprechenden Raum für künftige Entdeckungen.

BEST OF TESSINER WEISSWEIN

TASTING-INFO

Weitere Bewertungen und Beschreibungen finden Sie ab Seite 160.



94

BERIDE DOSSO 2012
Christian Zündel

Blasses Gelb mit Grünreflexen; in der Nase verhalten und kühl, dezente Noten von Brotrinde, spanischen Nüssli, Feuerstein, Grapefruit, Zitrus, Mirabellen; am Gaumen zupackender Auftakt, schlank, stahlige Säure, griffig und geradlinig; langer, mineralisch begleiteter Abgang. Bergwasserklärer, schnörkelloser, animierender, säurebetonter Chardonnay.

www.bauraulacvins.ch
CHF 48,50



93

TEMENOS 2014
Werner Stucky, Rivera

Kräftiges Grüngelb; intensives, einnehmendes Bukett, Noten von Agrumen, Holunderblüten, Haselnüssen, Vanille; im Gaumen kräftiger Auftakt, dichte Struktur, mittlere gewichtig, stahlige Säure, mineralische Ader; mittellanger, kräftiger Abgang. Originelle, harmonische Cuvée von Completer und Sauvignon Blanc, toller Essenswein.

www.studer-vinotek.ch
CHF 40,-



91

KERNER 2015
Kopp von der Crone Visini Barbengo

Helles Strohgelb; kräftiges, trauriges Bukett, feuersteinbetont, Noten von Orangenblüte; kraftvoller Auftakt, ein Hauch Kohlensäure, kernige, frische Struktur, mineralische Grundierung; dynamischer, frischfruchtiger Abgang. Ein spannungsvoller, sehr lebendiger Weisser.

www.cantinabarbengo.ch
CHF 23,-



94

BIANCO DEL TICINO CASTELLO LUIGI 2012
Zanini, Besazio

Kräftiges Goldgelb; intensives, komplexes, holzgeprägtes Bukett, Noten von Haselnüssen, Vanille, Zitrus, gelbe Früchte; am Gaumen kraftvoller Auftakt, vollmundig, saftige Säure, deutliche Holzaromatik, reife Frucht; langer Abgang. Vielschichtiger, opulenter Chardonnay mit Schmelz.

www.zanini.ch
CHF 119,-



92

BIANCO DEL TICINO GRANITO 2013
Tenimento dell'Ör, Arzo

Mittleres Gelb; in der Nase anfänglich verhalten, entwickelt Tiefe, Noten von Vanille, Zitrus; am Gaumen sehr geradlinig, mittlere gewichtig, saftige, knackige Säure, Holz gut eingebaut; langer, salziger Abgang. Feinaromatischer, eleganter, «burgundischer» Weisser. Assemblage von Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Bianco und Pinot Grigio.

www.agriloro.ch, CHF 28,-



91

BIANCO DI CADEMARIO MALCANTONE 2015
Cantina Monti, Cademario

Mittleres Grüngelb; zartfruchtiges, feinaromatisches, griffiges Bukett, Noten von Zitrus, Vanille, Mirabellen; im Geschmack mittlere gewichtig, fein austarierte Säure, gute Konzentration, sehr frisch und lebendig; nachhaltiger Abgang. Elegante, finessenreiche Assemblage von Müller-Thurgau, Chardonnay und Pinot Gris.

cantinamonti@ticino.com
CHF 25,-



93

SAUVIGNON BLANC 2013
Adriano Kaufmann, Beride

Helles Zitronengelb; sehr nobles, stilvolles Sauvignon-Bukett mit feiner Holznote, Noten von Vanille und Haselnüssen; am Gaumen saftiger Auftakt, straffer Bau, präzise Säure, spürbare Holzprägung, Zitrusaromatik; mittellanger und dezent salziger Abgang. Tessiner Weissweinklassiker aus dem Malcantone.

www.boucherville.ch
CHF 35,-



92

BIANCO DEL TICINO BIANCOSPINO 2014
Gialdi, Mendrisio

Helles Gelb; feines, dezent holzgeprägtes Bukett, Anflug von Vanille, Agrumen, Haselnüssen; am Gaumen kräftiger Auftakt, mittlere gewichtig, saftige, knackige Säure, schöner Schmelz, gut integriertes Holz; langer, salziger Abgang. Spannende Assemblage von weiss gekeltem Pinot Noir (70 Prozent) und Chardonnay.

www.gialdi.ch, CHF 29,50



90

VINO BIANCO MONTEGGIO 2014
Huber Vini, Monteggio

Mittelkräftiges Gelb; verhalten, Grapefruit, vielversprechend, braucht Luft; am Gaumen schlanker, straffer Auftakt, kernig, knackige Säure, ein Hauch Mineralität. Sehr vielversprechender Wein, eine Art Prototyp aus Savagnin und Completer, kann mit Lagerung noch zulegen.

www.hubervini.ch
CHF 32,-