

# KREATIVE UNRUHE IM

# TESSIN

Hinter den renommierten Namen profilieren sich in der Südschweiz vermehrt weniger bekannte Winzer mit teilweise spektakulären Weinen. TEXT xxxxxxxxxxxx

Solor apiciois persperfe rum que  
voluptatis dol uptam harum  
rehendus





Solor apicias persperfe rum que voluptatis dol uptam harum rehendus

**D**er Frühling pausiert im Tessin. Die Wolken sitzen tief und verbergen die Berge. Es regnet ohne Unterlass und ist wieder empfindlich kalt geworden. Kein Wetter für einen Besuch der Rebberge. «Lasst uns besser in den Keller steigen», sagt Ettore Biraghi, der mich in Stabio auf der Tenuta Agricola Luigina empfängt, am Rande des historischen Weinbergs Montalbano, einen Steinwurf von der italienischen Grenze entfernt.

Ettore Biraghi gehört zu den auffälligsten Protagonisten der jüngeren Tessiner Weinszene. Der 40-jährige promovierte Agronome kam 2005 frisch von der Uni Mailand in die Schweiz, arbeitete im Rebberg der Colle degli Ulivi in Coldrerio, bevor der ebenfalls italienische Immobilienunternehmer Fabio Bruni ihn 2008 überzeugen konnte, die Trauben seines alten Rebbergs in Vacallo zu keltern, woraus sich dann über die Jahre das 2.5 Hektaren grosse Weingut Luigina entwickelte, in dessen verwinkeltem Keller wir nun aus Stahltanks, aus Barriquefässern und aus Tonamphoren weisse und rote Muster



Tenuta Luigina

»Volorrume como lum voles sunt molupta quatem acum enimolest faccust acerum est, utamo luptae. Nam aut Ovitaques nulla.«

VORNAME NAME Titel Beruf Funktion

probieren – allesamt fruchtbetonte, konzentrierte, stoffige Tropfen ohne jede Schwere.

Ettore ist die Begeisterung anzusehen bei der Kommentierung der kräftigen, aber ausgewogenen Weine. Obwohl sie alle reichhaltig und kompakt wirken, weist er jede künstliche Konzentrationsmethode wie etwa das Antrocknen der Trauben von sich. Er erntet spät, um so reife Trauben wie möglich zu gewinnen. «Nur so erziele ich mürbe, runde Tannine.» Die Augen blitzen bei diesen Beteuerungen, ein kurzes Auflachen unterbricht den Redestrom, und als er die Pipette in die Amphore senkt, in der die goldgelben Viognierbeeren noch gären, bringt die noch vorhandene Kohlensäure auch den jungen Wein beinahe zum Übersprudeln. «Die Leute suchen heute vermehrt die Frucht im Wein. Die Kelterung in den Amphoren erlaubt einen mikrooxydativen Ausbau ohne Holzaromen zu erhalten.» Der Most vergärt dabei monatelang mit den ganzen Beeren. Die Trauben werden auch beim roten Amphorenwein, dem Quartessenza aus Merlot und Cabernet Sauvignon, von Hand abgebeert: «380 Kilo Traubenbeeren pro Gefäss – eine Arbeit für Verrückte.»

Fotos: beige stellt



Fawino LOW angefragt

Aquam nis et eum dolorume ma non reptaes quiatur ssitatur, sequi amus, quodi

Prosaischer geht es bei dem im Industriegebiet von Mendrisio gelegenen Betrieb «Fawino» zu. Hier herrscht zunächst Tessiner Zurückhaltung, freundliche Introversion statt extravertierte Zugänglichkeit. Erst allmählich offenbart sich, wie stark auch bei Simone Favino und Claudio Widmer das Weinfeuer glimmt.

Die beiden Freunde kennen sich schon seit Schulzeiten. Unabhängig voneinander absolvierten sie in Changins ein Önologie-Studium. Simone kelterte bald schon erfolgreich seinen ersten Wein. Claudio sammelte Erfahrungen in Bordeaux und Chile. 2012 beschlossen sie ihre Kräfte zu bündeln und ein gemeinsames Unternehmen zu gründen. Heute produzieren sie auf vier Hektaren Reben rund 20 000 Flaschen Spumante, Weiss- und

sich die Strassen durch zerklüftetes Hügel-land. Der Malcantone gilt als Refugium der Selbstkelterer. Aus der Deutschschweiz oder der Romandie eingewanderte Winzer wie Huber, Kaufmann, Klausener oder Zündel haben massgeblich an der Tessiner Weingeschichte mitgeschrieben.

Die jüngsten Einwanderer heissen Andrea und Michael Weingartner in Astano oder Ralph Teiler. Theiler keltert seine Weine in

**D**isitiistios doleni dunt volorehenis et, simodit estrum eum et laborun temporp oreresciae doluptus expliqui quas cust re voluptur as volor adis ipsam quae venias es aut landellabo.



Solor apicias persperfe rum que voluptatis dol uptam harum rehendus

Fawino LOW angefragt

Rotwein. Der Umsatz reicht derzeit nicht für zwei Vollzeitstellen. Simone arbeitet noch als Chemiker in der väterlichen Firma, Claudio unterrichtet an der Weinbauschule in Mezzana. Samstags- und Sonntagsarbeit gehören für beide zum beruflichen Alltag.

Favino und Widmer haben sich von Grund auf alles selber erschaffen. Sie konnten weder auf eine familiäre Winzergeschichte noch auf Sponsoren zurückgreifen. Die Essenz ihres Erfolges liegt im gegenseitigen Vertrauen begründet. «Auch wenn wir uns nicht immer auf Anhub einig sind. Einen Kompromiss

finden wir immer», sagt Claudio und Simone nickt dazu. Die Reben pflegen sie nach Methoden der Integrierten Produktion. Das Risiko einer biologischen Bewirtschaftung lasse die gegenwärtige Fragilität ihres Unternehmens (noch) nicht zu.

Schon gar nicht zu diskutieren brauchen sie über die angepeilte Weinstilistik. «Wir wollen trinkige, frische, elegante Weine ohne dominierenden Holzeinfluss und moderat im Alkohol.» In ihren beiden besten Merlots – Meride und Musa – haben sie das gut umgesetzt: Der Meride wächst auf 550 Meter an den Hängen des

Monte San Giorgio auf kalkreichen, leichten Böden, was ihm Frische, Finesse und Mineralität schenkt. Der Musa dagegen stammt aus alten Reben in Salarino am Fusse des gegenüberliegenden Monte Generoso. Die Böden sind etwas schwerer und tiefgründiger und erlauben einen längeren Ausbau in teilweise neuen Barriques. So verschieden beide Weine sind, so mustergültig widerspiegeln sie die Überzeugung ihrer Produzenten.

Westlich von Lugano, zwischen dem See und der italienischen Grenze, erstreckt sich der Malcantone. In endlosen Kurven winden >



nach unten  
verlängern

> einem ausgedienten Postautodepot in Cademario in luftiger Höhe von 800 Metern. Obwohl er 1990 als 13-jähriger ins Tessin gekommen ist und bei der Cantina Giubiasco eine Kellerlehre absolviert hat, gilt er bei den Ticinesi als Deutschschweizer. Seine pragmatische Art und sein präzises Schaffen in Reben und Keller, begleitet von klaren Ansichten und einer nicht unsympathischen Knorrigkeit, bestärken vermutlich die Einschätzung.

Ralph Theiler gründete seinen Betrieb 2007, als er hauptberuflich noch bei der Cantina Pian Marnino in Gudo arbeitete. 2012 machte er sich selbständig. Theiler bewirtschaftet 15 Rebparzellen im Malcantone und Luganese in arbeitsintensiven Hügellagen. Insgesamt sind es 4.5 Hektaren mit einer Produktion zwischen 15 und 20 000 Flaschen. Siebzig Prozent entfallen auf den Merlot. «Ich bin Traditionalist. Der Merlot ist für mich der wichtigste und beste Wein des Tessin.» Mit dem «Classico» und dem «Barrique» erzeugt er zwei archetypische Merlots. Auffallend sind die Stoffigkeit und die präsen Säure, die ihnen einen guten Trinkfluss verleiht. Mit dem «Divis» hat er einen dritten Pfeil im Köcher. Der aus hundert Prozent luftgetrockneten Merlot-Trauben gekelterte Wein feiert heuer seine Premiere und wird die Anhänger von potenteren Tropfen im Amaronestil begeistern.

Anderntags geht es über den Monte Ceneri in den oberen Kantonsteil. Dort, im Sopraceneri, findet sich das archaische Tessin mit der faszinierenden Nähe von Gebirge und Palmen.



Theiler Vini

»Volorrume como lum voles utamo luptae. Nam aut Ovitaques nulla.«

VORNAME NAME Titel Beruf Funktion

(Das Sottoceneri dagegen deutet schon die Nähe zur sanfteren Lombardei an.) Passend, dass inzwischen wieder die Sonne scheint, wie wenn sie nie weg gewesen wäre. In Monte Carasso empfangen Eliana und Nicola Marcionetti. Settemaggio – benannt nach dem Geburtsdatum des jüngsten Bruders Raffaele – hat sich als Familienunternehmen gut aufgestellt. Es besteht nicht nur aus dem Weingut mit sieben Hektaren Reben in den Hanglagen entlang der Magadinoebene und in Giornico, sondern auch aus einem Landwirtschaftsbetrieb mit Futter- und Ackerbau und einer Biogasanlage, die erneuerbare Energie produziert.

Eliana ist gerade aus Bordeaux zurückgekommen, wo sie einen Kurs in Weissweibereitung belegt hatte. Sie kümmert sich hauptsächlich um Marketing und Verkauf. Nicola als diplomierter Agronome kehrte aus den Reben zurück. Beide führen zusammen mit Raffaele das anspruchsvolle und arbeitsaufwendige Unternehmen. Sie werden von einem jungen Önologen unterstützt und von Francesco Tettamanti beraten, der das Weintessin aus seiner beruflichen Laufbahn kennt wie kein anderer.

Settemaggio gehört zu den innovativsten Weingütern des Tessins. Schon früh experimentierte man mit interspezifischen Sorten, die gegen Mehltau resistent sind. Nicola sagt, dass «wir als erste über diese Weine erzählt haben», das Etikett «Pionier» weist er aber bescheiden von sich. Ihr Weisswein Cana enthält neben weiss gekelertem Merlot fünfzig Prozent Sauvignon Soyhières und ist ein bemerkenswert frischer, charaktervoller Tropfen. Die Familie erzeugt einen großartigen reinsortigen Marselan (eine Kreuzung von Cabernet Sauvignon und Grenache) und pflanzte in der alpinen Umgebung von Giornico die weisse Sorte Savagnin. Sie dürfte einen besonders mineralischen Wein ergeben. Mit dem Irto Colli offeriert sie einen fadengraden Merlot. Und mit dem Vindala und dem Amii zwei Spitzengewächse, die sich in die erste Reihe der Tessiner Weine einreihen. Dass ihnen mit der Zugabe von getrockneten Merlot-Trauben auf die Sprünge geholfen wurde, merkt man kaum und <

bitte einkürzten



Aquam nis et eum dolorume ma non pictore offic tempo- amus, quodi

LOW Cantina Settemaggio angefragt

Fotos: beige stellt

# BEST OF TESSIN



95

## CENTOQUINDICI SELEZIONE ANFORA 2016

**Tenuta Agricola Luigina, Stabio**  
Kräftiges Goldgelb; intensives Bouquet mit Noten von Aprikosen, Blüten (Rosen), Ananas, Quitten; im Geschmack kräftiger Auftakt, gute Struktur, dezent tanningepägt, saftige Säure, Aromen von Mango, Zitrusfrüchten; langer, mineralischer Abgang. Ein eigenwilliger, komplexer Viognier von grosser Frische, unbedingt aus dem grossen Glas geniessen.  
[www.cortis.ch](http://www.cortis.ch), CHF 80,-



95

## QUARTESSENZA SELEZIONE ANFORA 2015

**Tenuta Agricola Luigina, Stabio**  
Kräftiges, dunkles, jugendliches Rot; im Bouquet intensive Fruchtaromen, dunkelfruchtig, Cassis, Brombeeren, Lakritze, auch würzige Noten; im Gaumen vollmundig, reifes, weiches Tannin, tolle Frische, saftige Säure, viel Stoff und Schmelz, sehr ausgewogen; endet lang und salzig. Ein aussergewöhnlicher Wein, ein Solitär und doch Mendrisiotto pur.  
[www.martel.ch](http://www.martel.ch), CHF 100,-



94

## AMIS RISERVA DI PADRON 2014

**Settemaggio, Monte Carasso**  
Kräftiges, leuchtendes Violettröt; zurückhaltendes, nobles Bouquet, schwarzfruchtige Aromen, spürbare Holzprägung, Vanille; im Gaumen straffer Auftakt, mittelgewichtig, präzise, feine Säure, gut eingefügter Barriqueinfluss, Noten von Cassis und Schokolade; mittellanger, mineralischer Abgang. Jugendlicher, eleganter Wein aus überwiegend Merlot und etwas Carminoir.  
[www.settemaggio.ch](http://www.settemaggio.ch), CHF 55,-



94

## MERLOT GEMMA DELL'EST 2015

**Tenuta Agricola Luigina, Stabio**  
Kräftiges Rot; in der Nase florale und balsamische Noten, Veilchen, rotbeerig, gute, intensive Frucht, Erdbeeren, gedörnte Feigen, spürbarer Alkohol; im Gaumen weicher Auftakt, Fruchtsüsse, poliertes Tannin, saftige Säure, geschmeidig, Aromen von Waldbeeren, Vanille, Tabak; gute Länge. Trinkfreundlicher, komplexer, etwas alkoholbetonter Merlot.  
[www.martel.ch](http://www.martel.ch)  
CHF 64,80



93

## VINDALA 2015, SETTEMAGGIO

**Monte Carasso**  
Kräftiges Rot; rauchiges, schwarzfruchtiges Bouquet, noble Röstaromen, Noten von Johannisbeere, Sauerkirschen, getrockneten Kräutern; eleganter, frischer Auftakt, schmackhaftes Tannin, knackige Säure, mittelgewichtig, schöne Röstaromen, etwas Dörrfrüchte; mittlerer Abgang. Moderner, leichtfüssiger Merlot, ergänzt mit Marselan und Carminoir.  
[www.settemaggio.ch](http://www.settemaggio.ch), CHF 38,-



92

## MERLOT MUSA 2015

**Fawino, Mendrisio**  
Kräftiges Rot; verhaltenes, frisches Bouquet, rotbeerig, eher feminin, dezent Röstaromen, Vanille; im Gaumen straffer Auftakt, dicht, prägnantes Tannin, auch ein Hauch Holz; saftiger, etwas spitzer Abgang. Eleganter, trinkfreundlicher, frischer Merlot mit Finesse.  
xxxxxx  
xxxxxxxxx  
[www.fawino.ch](http://www.fawino.ch)  
CHF 29,-

verlängern



92

## MERLOT GIOIA D'AUTUNNO BARRIQUE 2015

**Theilervini, Bosco Luganese**  
Kräftiges Rot; elegantes, parfümiertes Bouquet, dezente Hefenote, rotbeerig, Eukalyptus, Milchschokolade (Holz); im Gaumen geschmeidiger Auftakt, saftige Säure, noch schroffes, leicht grünes Tannin; mittlere Länge. Eleganter Wein, frischer, leichtfüssiger Merlot.  
xxxxxxx  
xxxxxxx  
[www.theilervini.ch](http://www.theilervini.ch)  
CHF 38,-

verlängern



90

## ELSBETH BIANCO DEL TICINO 2016

**Fawino, Mendrisio**  
Helles Zitronengelb; frisches, dezent fruchtiges Bouquet, Apfel-, Birnen- und Zitrusnote, diskrete Holzwürze; im Geschmack frischer Auftakt, mittelgewichtig, präzise, lebendige Säure; persistenter, leicht salziger Abgang auf gut gemeisterter Holz. Eleganter, präziser Apéro- und Fischwein, originelle Assemblage aus Chardonnay, Sauvignon Blanc und Sémillon.  
[www.fawino.ch](http://www.fawino.ch)  
CHF 18,-



90

## MERLOT GIOIA D'AUTUNNO CLASSICO 2015

**Theilervini, Bosco Luganese**  
Kräftiges Rot; anfänglich leicht reduktives Bouquet, öffnet sich mit Luftzufuhr, tiefgründig, Noten von Pflaumen, Kirschen und altem Holz; im Gaumen frischer Auftakt, frisch, dicht, kerniges Tannin, saftige Säure; kräftiger Nachhall. Sehr typischer, trinkiger, stoffiger Basismerlot.  
[www.theilervini.ch](http://www.theilervini.ch)  
CHF 21,-