

falstaff / feb-mär 2023

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

falstaff

VORSCHAU
SO WIRD DER WEIN-
JAHRGANG 2022

VORDENKER
SO TICKT DER
BESTE PATISSIER

VORZÜGLICH
MERLOT AUS
DEM TESSIN



So eine Schweinerei

INTELLIGENT, SENSIBEL – UND SO GUT





Winzerin Isabel Holzwarth erntet auf der Cantina Blass in Astano beste Trauben für herausragende Terroirweine (o.). Tamborini Vini (r.) gehört zu den klassischen Tessiner Weinbetrieben.



Im Jahr 2022 war es besonders augenscheinlich: Das Tessin ist und bleibt die Sonnenstube der Schweiz. Mehr als 2500 Sonnenstunden wurden an den Wetterstationen in der italienischen Schweiz registriert – mehr als irgendwo anders im Land. Auch wenn sich hieraus schliessen lässt, dass das Tessin nur sonnig und trocken ist, fallen Niederschläge hier in normalen Jahren nicht zu knapp. Die hohe Sonneneinstrahlung, verbunden mit einer guten Wasserversorgung, beschert dem Landstrich erstklassige Voraussetzungen für den Weinbau. Seinen Ursprung hat der Tessiner Wein zu Zeiten

der Römer, die Tessiner Weinlandschaft, wie wir sie heute kennen, wurde aber erst vor etwas mehr als 100 Jahren begründet.

WIE DER MERLOT INS TESSIN KAM

Wie die meisten anderen Weinregionen Europas erlebte der Tessiner Weinbau mit der Reblauskrise Ende des 19. Jahrhunderts einen einschneidenden Niedergang. Sein Wiederaufbau begann ab 1902 mit der Schaffung eines Wanderlehrstuhls für Weinbau, besetzt durch den Agronomen Alderige Fantuzzi. Dieser brachte 1904 und 1905 die ersten Merlot-Stöcke ins Tessin und kelterte

bereits 1906 den ersten Wein daraus. Die Ergebnisse überzeugten und Fantuzzi war schnell gewiss, die optimale Sorte für das Tessin gefunden zu haben. Allerdings brauchte es noch einige Jahre Überzeugungsarbeit, bis der Merlot seinen Siegeszug antrat. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg setzte sich die Sorte wirklich durch, als ihr Anbau durch Subventionen gefördert wurde. In der Folge verdrängte die Sorte die meisten anderen Varietäten – heute sind rund 80 Prozent der 1100 Hektar Rebfläche im Tessin mit Merlot bestockt.

Nach seinem Durchbruch als Traubensorte erlebte Merlot im Tessin mehrere

Legendär: Gialdi gehört seit vielen Jahren zu den Topbetrieben im Tessin. 1986 kelterte Feliciano Gialdi den ersten Bianco di Merlot.



DER MERLOT ERLEBTE IM TESSIN MEHRERE STILWECHSEL. DERZEIT SCHEINEN FRISCHE UND ELEGANZ HOCH IM KURS ZU SEIN.

Stilwechsel. In den Anfangsjahren galt der Merlot – nett ausgedrückt – als robuster Wein mit grossem Reifebedürfnis. Um in der Deutschschweiz Anklang zu finden, näherten sich die Tessiner dem damals beliebten Landweinstil an und der weiche, süffige, bereits früh trinkbare Merlot del Ticino war geboren.

Anfang der 1980er-Jahre folgte die nächste Stilrevolution im Tessin. Es waren Einwanderer mit heute berühmten Winzernamen, die damals frischen Wind in die Region brachten. Werner Stucky, Daniel Huber, Adriano Kaufmann, Eric Klausener und Christian Zündel, sie alle kamen



Simone Favini und Claudio Widmer gründeten ihr Weingut Fawino im Jahr 2012. Die beiden Önologen setzen auf einen frischen, fruchtbetonten Weinstil.

damals ins Tessin und begannen, Merlot-Weine nach Bordeaux-Vorbild zu kelteren. Stilbildend waren die verlängerte Maischegärung und der Ausbau im Barriquefass. Bald wurden der Handel und die Presse auf die neuen Weinmacher aufmerksam und es entstand eine grosse Dynamik in der Region. Eine Zeit, in der viele neue, heute wichtige Betriebe entstanden. 1981 >

TESSIN AUF EINEN BLICK

GEOGRAFIE

Das Tessin ist der einzige Schweizer Kanton, dessen gesamte Fläche südlich der Alpen liegt. Es zieht sich über rund 100 Kilometer vom Südrand der Alpen bis hin zum Rand der Po-Ebene. Die Region besteht aus zwei Zonen, welche durch den Berg Monte Ceneri voneinander getrennt sind: Im Norden liegt das von den Alpen geprägte Sopraceneri. Zu diesem Teil der Weinregion gehört auch das politisch zum Kanton Graubünden zählende Misox – ein Bergtal nahe Bellinzona. Das südliche Sottoceneri ist ein typisches Voralpengebiet.

BÖDEN UND KLIMA

Das Tessin gilt als die Sonnenstube der Schweiz und gehört zu den sonnenreichsten Gebieten des Landes – hohe Niederschlagsmengen sind jedoch nicht aussergewöhnlich. Im Sopraceneri um den Lago Maggiore dominieren Schwemmlandböden, während in den Seitentälern mehr Granit und weniger Humus zu finden sind. Im Sottoceneri wiederum – insbesondere im Mendrisiotto – sind Moränenböden aus Kalk und Lehm vorherrschend.

TRAUBENSORTEN

Rund 80 Prozent der rund 1130 Hektar Rebfläche sind mit Merlot bestockt. Dieser wird nicht nur zu Rotwein verarbeitet, sondern in beträchtlichen Mengen auch weiss oder roséfarben gekeltert. Darüber hinaus sind ungefähr 20 weisse und rote Traubensorten zu finden – von der heimischen Bondola und Americano-Trauben über Nebbiolo, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc bis zu Pinot Noir, Chardonnay und Sauvignon Blanc.

AUSWAHL WICHTIGER PRODUZENTEN

Kopp von der Crone Visini, cantinabarbengo.ch
 Vinattieri, vinattieri.ch
 Terreni alla Maggia, terreniallamaggia.ch
 Gialdi, gialdi.ch
 Delea, delea.ch
 Agriloro, agriloro.ch
 Fawino, fawino.ch
 Tamborini Vini, tamborinivini.ch
 Cantina Blass, cantinablass.ch
 Zündel, zuendel.ch
 hubervini, hubervini.ch
 Adriano Kaufmann
 Castello di Morcote, castellodimorcote.ch



Gehört heute zu den Topbetrieben des Tessins: die Cantina Kopp von der Crone, die 2006 durch die Zusammenlegung der Cantina Kopp von der Crone mit ViniVisini entstand.



> erwarb Meinrad Perler das Tenimento dell'Ör bei Arzo und legte den Grundstein für die erfolgreiche Agriloro SA. Zwei Jahre später gründete Angelo Delea seinen Betrieb. 1985 folgte das Weingut Vinattieri, das von Luigi Zanini ins Leben gerufen wurde. Dieses leitete die legendäre Weinfamilie Zanini bis ins Jahr 2021, bevor sie sich voll und ganz auf ihr Castello Luigi konzentrierte. Die Pioniere in den 80er-Jahren inspirierten viele weitere Weinmacher. So formten sich etwa auch in den 90er-Jahren bis heute prägende Projekte. Das Topweingut Cantina Kopp von der Crone Visini hat seine Wurzeln in dieser Zeit, und Giorgio Rossi von der Azienda Mondò kelterte ebenfalls in den 90ern seine ersten Weine.

DIE NEUE ELEGANZ

Wie das Bordeaux ist auch das Tessin Rotweinland. Weisse Traubensorten findet man im Tessin auf gerade mal 115 Hektar, insbesondere Chardonnay und Sauvignon. Dennoch vermarkten die Tessiner Weingüter weisse und roséfarbene Weine äusserst erfolgreich. Auch hier setzten sie auf den allgegenwärtigen Merlot und entwickelten

ebenfalls Mitte der 1980er-Jahre den weiss gekelterten Bianco di Merlot.

Den ersten Wein dieser Art namens Terre Alte produzierte Feliciano Gialdi im Jahr 1986. Ein Jahr später folgte die Cantina Giubiasco mit ihrem bis heute überaus erfolgreichen Bucaneve. Die Cantina Giubiasco gilt bis heute landläufig als Begründerin des Tessiner Bianco di Merlot. Mit dem Generationenwechsel in einigen renommierten Tessiner Weingütern sowie dem Aufkommen neuer Projekte erlebt der Merlot del Ticino seit einigen Jahren einen erneuten Stilwechsel. Während die Weine lange Jahre häufig stark vom Holzeinsatz geprägt waren und eher von Kraft als von Eleganz zeugten, überzeugen viele Tessiner Merlots der Neuzeit mit genau diesem Attribut.

Weingüter wie Fawino oder die erst wenige Jahre alte Cantina Blass begeistern mit frischen, eleganten und behutsam extrahierten Gewächsen für Kenner – und auch bei den alteingesessenen Produzenten scheinen diese Tendenzen klar erkennbar.



Im Tessin hat die Bordeaux-Sorte Merlot eine Schweizer Heimat gefunden. In den letzten Jahren ist ein Trend weg von Kraft und Holz hin zu Eleganz und Terroirausdruck zu erkennen.

BEST OF TESSIN



96

ORIZZONTE 2019

Azienda Agricola Zündel

Intensive, einnehmende, natürlich wirkende Frucht. Reife Sauerkirsche, Holunderbeere, Nuancen von Estragon und Bratenjus. Sehr pur und elegant. Am Gaumen von mittlerer Fülle mit offener Struktur, feines, reifes Tannin, präsen- te Fruchtnoten. Langer Nachhall mit mineralisch-salzigem Eindruck. Kann lange reifen.

zuendel.ch, ca. CHF 48,-



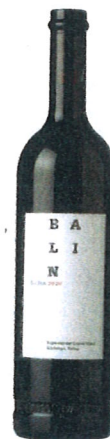
93

2020 VELABONA

Azienda Agricola Zündel

Braucht Luft. Reife Zitrusnoten, Apfel, helle Steinfrüchte, dezente Minze und Mandelblüte. Komplex und elegant. Am Gaumen eher schlank mit präsen- ter Säure, gewisser Würze sowie kalkigem Eindruck. Schöner Druck im langen Finale.

zuendel.ch, ca. CHF 34,-



93

2020 BALIN

Kopp von der Crone Visini

Dunkle Beerenfrucht, Holunder- und Brombeeren, dazu würzige und röstartige Noten, vegetale Anklänge. Schöne Präsenz. Am Gaumen recht elegant mit mittlerer Fülle, würzigen Nuancen sowie präsentem aber reifem Tannin. Endet lang und harmonisch.

cantinabarbengo.ch
CHF 49,-



95

2020 LAMONE - TENUTA COLLE DI SAN ZENO, MERLOT RISERVA TICINO DOC, Cantina Pelossi SA

In der Nase Noten von gedörrten Waldbeeren, Pflaume und Kirsche. Dezent aromatisch mit Mokka und Lakritze sowie florale und würzige Nuancen. Am Gaumen kraftvoll, mit saftiger Säure und Waldbeerenfrucht sowie zitrischen Nuancen, etwas Süßholz und Schokolade. Reifes Tannin, langer Abgang.

s.pelossi@gmail.com
ca. CHF 47,-



93

2020 TERA CREDA

Tenuta Vitivinicola Trapletti

Zurückhaltende, konzentrierte Frucht in der Nase mit Noten von Dörrzwetschge, Himbeere und dunklen Waldbeeren. Anklänge von Lakritze und eine prägnante Würze. Am Gaumen frische, saftige Säure und schöne Fülle. Dunkelfruchtig und mit feinkörnigem Tannin ausgestattet. Langer Abgang. Elegant.

shop.traplettivini.ch
CHF 45,-



92

2020 TRACCE DI SASSI

Cantina Stucky Hügin

Natürlich wirkende Kirschfrucht, konfierte Sauerkirschen, dazu Holunder, auch etwas Orange, Würznoten im Hintergrund. Am Gaumen elegant mit schöner Harmonie aus mittlerer Fülle und reifer Säure. Feines Tannin, schöne Länge mit dunklen Frucht- und Gewürznoten.

cantinestuckyhuegin.ch
CHF 40,-



94

2019 PLATINUM

Gialdi Vini SA

Konzentriertes, würzig-fruchtiges Bukett mit Noten von Sauerkirsche, Pflaume und roten Waldbeeren. Ein Hauch Granatapfel und Anklänge von Kakao, Liebstöckel, Tabak und Pfeffer. Am Gaumen elegant und dennoch von gewisser Kraft. Schöne Frucht, mit Himbeere und Kirsche. Zudem eine prägnante kräutrig- würzige Würze. Feinkörniges Tannin und langer Abgang.

gialdi.ch, CHF 90,-



93

2020 MUSA

Fawino Sagl

In der Nase Noten von Zwetschge, Schwarzkirsche, Himbeere und Brombeere. Zudem eine prägnante Würzigkeit mit Anklängen von Piment und dunkel gebackenem Brot sowie balsamische Nuancen. Am Gaumen elegant und ausgewogen, mit frischer tragender Säure und dunkler sowie roter Beerenfrucht. Etwas Karamell und Milchschokolade. Schön eingebundenes Tannin und langer Abgang.

fawino.ch, CHF 31,50



92

2020 REGINA

Cantina Blass

Fruchtiges Bukett mit Noten von frischer Holunderbeere, Cassis und Kirsche. Zudem Hagebutte und kräutrig-würzige Anklänge. Am Gaumen elegant und leicht mit saftiger Säure und roter Beerenfrucht sowie Kirsche. Leicht spürbares, krei- diges Tannin, langer Abgang.

cantinablass.ch
CHF 34,-



Weinkeller Fawino: die Weine der zwei Berge des Mendrisiotto

Das Weingut Fawino entstand seit 2012 aus der Vereinigung von zwei Önologen und Freunden: Simone Favini und Claudio Widmer. Die Weinberge erstrecken sich auf insgesamt vier Hektar und liegen an den Hängen des Monte San Giorgio und des Monte Generoso im Südtessin. Die Weinkellerei in Mendrisio produziert jährlich rund 30.000 Flaschen. Alle Arbeiten werden noch heute mit Leidenschaft und Aufmerksamkeit von den zwei

Eigentümern durchgeführt. Die Philosophie: «Wir bearbeiten unsere Weinberge selbst, gewissenhaft und mit grösster Sorgfalt, denn ein guter Wein lässt sich nur aus Trauben bester Qualität herstellen. In unserer Weinherstellung versuchen wir, die natürlichen Eigenschaften des Terroirs und der Traube möglichst unverfälscht zur Geltung zu bringen.»
NEU zu entdecken: Weinverkostung auf unserer Terrasse in Tremona – mit tollem Blick auf unsere Weinberge.

WEINGUT FAWINO
fawino.ch



CAGI SA, Weinkultur seit 1929

Cantina Giubiasco war die erste Genossenschaft im Weinbau des Tessins und kann zu den Betrieben gezählt werden, die am meisten zur Entwicklung des Merlot im Tessin beigetragen haben. Heute produziert die Kellerei dank ihrer 250 Winzer etwa zwölf Prozent der gesamten Weinproduktion des Kantons Tessin.

CAGI – CANTINA GIUBIASCO SA
Via Linoleum 11, 6512 Giubiasco
T: +41 91 8572531
info@cagivini.ch, cagivini.ch



Ein Weinjuwel im Herzen von Lugano

Moncucchetto ist ein geschichtsträchtiges Weingut mit einem Restaurant, das eine magische Atmosphäre in der Architektur von Mario Botta bietet. Im Jahr 2017 wurde Moncucchetto in den Gault&Millau-Führer als einer der 100 besten Winzer der Schweiz aufgenommen.

MONCUCCHETTO
Via M. Crivelli Torricelli 27
6900 Lugano
T: +41 91 9677060
moncucchetto.ch



Merlot in neuen Facetten

Die Cantina Blass ist ein junger Kleinstbetrieb aus Leidenschaft. Es werden gerade mal vier Hektar Rebland im südlichen Teil des Tessins, im hügeligen Hinterland von Lugano (Malcantone), bewirtschaftet. In den zumeist sehr steilen Reblagen wird gutes altes Winzerhandwerk praktiziert und jeder Handgriff mit Bedacht und viel Liebe zum Detail ausgeführt. Die Sorge für die Natur ist grossgeschrieben und es wird nach Bio-Richtlinien gearbeitet.

Das Weingut hat seinen Sitz in einem pittoresken, klosterartigen Tessinerhaus aus dem 17. Jahrhundert. Das Anwesen wurde von der Architektin Tilla Theus und ihrem ehemaligen Professor Alberto Camenzind mit sehr viel Sorgfalt renoviert.

Merlot ist neben Cabernet Franc, Chenin Blanc, Sauvignac, Chardonnay und Sauvignon Blanc die dominierende Rebsorte. Daraus werden einerseits charakteristische Lagen-Merlots erzeugt (Carlotta und Regina), welche in ihrer Eigenschaft die einzelnen Lagen widerspiegeln. Mit dem Ausbau mehrheitlich in Amphoren und nur sehr zurückhaltend in Barriques werden sehr frische, variantenreich fruchtige und elegante Weine erzeugt. Andererseits stellt die Cantina Blass neben den Lagenweinen auch Merlot-Variationen (Agata, Vittorio, Leonce) her, die als unkonventionell bezeichnet werden können. Unkonventionell in ihrer Vinifikation, unkonventionell in ihrem Geschmacksbild, die Rebsorte Merlot einfach mal anders interpretiert. Auch beim Weisswein (Penelope) geht die Cantina Blass einen anderen

Weg, indem sie diesen als reine Amphorenweine ausbaut (in Terracotta aus der Toskana).

Es ist erklärtes Ziel der Cantina Blass, verträglich und bekömmliche Weine zu erzeugen. Es wird biologisch bewirtschaftet und im Keller minimal eingegriffen – die Schwefelzugabe ist so tief wie möglich. Die Weine sollen bis zum letzten Tropfen Spass bereiter nicht schwer und mächtig, sondern mit Trinkfreudigkeit und Eleganz den Weintliebhaber beglücken.

CANTINA BLASS
Convento Vecchio
6999 Astano
T: +41 77 5224499
cantinablass.ch

