

## Benvenuti in Ticino

Das Tessin ist ganz klar Rotwein-Land, es ist Merlot-Land. Dabei ist die erfolgreiche Geschichte des Merlots noch gar nicht so alt. Eingeführt erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts aufgrund einer Weinbaukrise ist die Merlot-Traube heute im ganzen Südkanton verbreitet. Von den rund 1'000 ha Reben sind gegenwärtig fast 90% mit Merlot bepflanzt. Das Tessin hat aber weit mehr zu bieten als nur Merlot.

### Das Tessin entdeckt die Weissweine

Bestes Beispiel ist der Schaumwein Sottosopra 2014 der bekannten Kellerei Gialdi. Als Blanc de Noir wird er zu 100% aus Pinot Noir gekeltert und hat an der diesjährigen Weinprämierung Zürich einen Podestplatz belegt. Die Kellerei Gialdi gehört zu den grossen und bekannten Namen im Tessin. Eine Besonderheit ist, dass die Kellerei Gialdi selber über keine eigenen Reben verfügt, sondern mit rund 300 Vertragswinzern zusammenarbeitet. Wie der Schaumwein beweist, entstehen auch auf diese Art ausgezeichnete Weine.

Zum Antipasto mit verschiedenen Salami und Rohschinken von Tessiner Metzgereien stehen vier Weissweine bereit. Lange Zeit fristeten die Weissweine im Tessin eher ein Mauerblümchendasein. Der Wunsch nach Abwechslung brachte die Tessiner Winzer dann aber auf die Idee, die Merlot-Traube weiss zu keltern. Einer der ersten Repräsentanten ist der Terre Alte Merlot Bianco, ebenfalls von der Kellerei Gialdi. Ein leichter Wein mit grossem Trinkfluss, der sich besonders für heisse Sommertage eignet.

Es gibt aber auch die gehaltvollen Weissweine, die sich als Essensbegleiter eignen. Zur Auswahl stehen der Bianco di Cademario 2016 der Cantina Monti und der Temenos 2015 von Werner Stucky. Beide Weine sind im Holz ausgebaut, wobei sich die Holzaromen nicht in den Vordergrund drängen, sondern dem Wein eine zusätzliche Fülle verleihen. Beide Weine zeichnen sich durch eine spannende Trauben-Zusammensetzung aus. Der Bianco di Cademario ist aus Müller-Thurgau, Chardonnay und Pinot Gris. Der Temenos setzt sich je hälftig aus Chardonnay und Completer zusammen, Letztere Traube würde man eher in der Bündler Herrschaft verorten. Dieser Wein ist typisch für Werner Stucky. Er ist ein Wein-Tüftler, der immer wieder neues ausprobier.

Der vierte Weisswein im Bund ist der knackig-frische Kerner der Cantina Kopp von der Crone Visini, der stark an einen Riesling erinnert.

### Merlot und andere Rotwein-Trouvaillen

Auf den Antipasto folgt ein ebenso typischer Tessiner Hauptgang: Risotto al Zafferano mit Luganighe und Salsicce vom Grill. Als Weinbegleitung stehen sechs Rotweine zur Auswahl. Die Tessiner Paradesorte darf dabei natürlich nicht fehlen. Der Merlot Frasa 2015 stammt aus dem Sopraceneri, genauer von Bodio. Es handelt sich um die im Stahltank ausgebaute Version der Familie Frasa, und zeigt entsprechend viel rotbeerige Aromen und eine angenehme Frische. Von kräftiger Statur sind die beiden im Barrique ausgebauten Merlot. Zum einen der Merlot Meride 2015 von Fawino mit den beiden jungen Önologen Simone Favini und Claudio Widmer. Zum anderen der Terraferma 2016 von Christian Zündel, einem weiteren Wein-Pionier aus dem Malcantone.

Vor dem Siegeszug des Merlot gab es im Tessin eine ganze Reihe von einheimischen Traubensorten. Mit der Reblauskrise sind die meisten davon verschwunden. Die Bondola konnte sich aber bis in unsere Zeit retten. Die Azienda Mondò ist die Kellerei, die mit ihrem Bondola del nonu die Traubensorte wieder mehr ins Bewusstsein rief. Es handelt sich um einen angenehm fruchtigen Wein, der dank seiner modernen Machart den eher rustikalen, säurereichen und herben Charakter der Rebsorte zu bändigen vermag.

Abgerundet wird die Rotweinparade mit zwei Assemblagen. Der Tre Ori di Gudo 2011 der Kellerei Pian Marnino vereint Carminoir als Hauptanteil mit Merlot und Gamaret. Beim Castanar Riserva 2010 handelt es sich fast um eine klassische Bordeaux-Mischung mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Merlot und ein wenig Carminoir. Der vielfach ausgezeichnete Wein stammt aus dem Haus von Roberto und Andrea Ferrari im Mendrisiotto.

Der kulinarische Schusspunkt bildet eine klassische Torta di Pane. Wer Lust hat, kann den gelungenen Abend mit einem Gläschen Nocino abrunden.

Die Weinparade:

- Sottosopra Spumante Ticino 2014, Blanc de Noir” Extra Brut Méthode Classique, Gialdi Vini
- Kerner 2017, Cantina Kopp von der Crone Visini
- Terre Alte Bianco 2017, Gialdi Vini
- Bianco di Cademario 2016, Cantina Monti
- Temenos 2015, Werner Stucky
- Merlot Frasa 2015, Azienda Vitivinicola F.lli Carlo und Luca Frasa
- Meride 2015, Fawino
- Terraferma 2016, Christian Zündel
- Bondola del Nonu, Azienda Mondò
- Tre Ori di Gudo 2015, Pian Marnino
- Castanar Riserva 2010, Tenuta Vitivinicola Ferrari