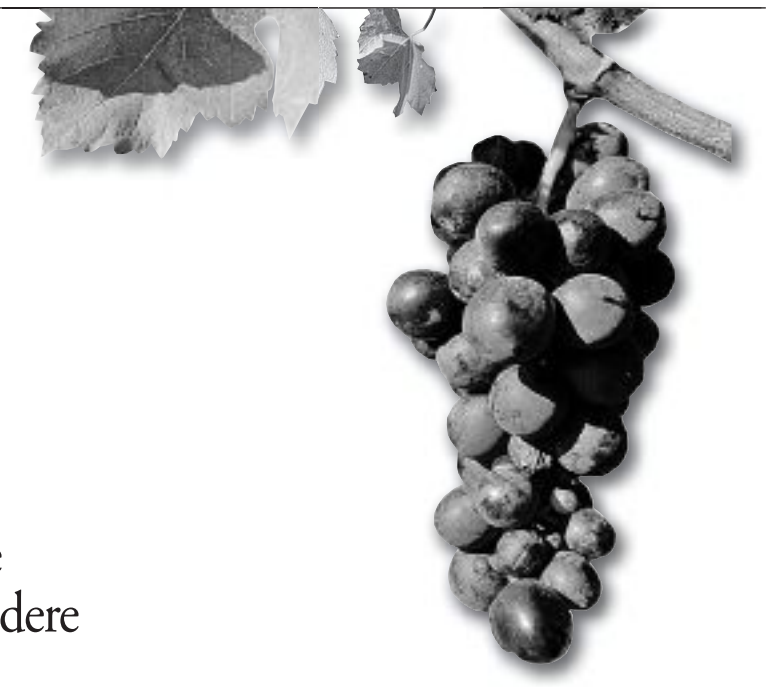
TZ MAGAZIN

Wegweiser



Sechzig Tessiner Weinproduzenten haben diese Woche im Kongresszentrum in Lugano ihre Merlots – und andere Spezialitäten – mit **Jahrgang 2007** präsentiert

Mehr als nur ein Glas wert

von **Francesco Welti**

Über 2000 Besucher kosteten im Kongresszentrum den Wein 2007

Ti-Press

Viel war unter den Produzenten von der Weinlese die Rede, die frühzeitig losgeht, beziehungsweise für weisse Trauben bereits begonnen hat. Vieles deutet auf ein Spitzenjahr hin. Insbesondere im Südtessin mangelte es an Regen, weshalb der Zuckergehalt der Trauben dort zum Teil schon über 90 Oechsle beträgt. Erst jetzt beginnen aber die Nächte kühl zu werden, was die Aromenvielfalt fördert. Mitten in dieser für Produzenten "heissen" Phase fand nun die mit Spannung erwartete Jahrgangspräsentation statt.

2007 galt als ausgezeichnetes Rebjahr: Die Erwartungen wurden in den meisten Fällen erfüllt. Füllige Merlots mit Saft und Kraft sind in den Kellern gereift. Wobei ein erheblicher Teil der verkosteten Flaschen erst eine Vorabfüllung war, weil die komplexeren Weine oft noch im Fass sind. Dies erschwert es, die Tropfen zu beurteilen. Gleiches gilt für Erzeugnisse, die kurz vor der Veranstaltung abgefüllt wurden.

Fangen wie daher mit der weniger verfänglichen Teilnehmerliste an. Etliche neue Namen waren darauf zu finden; sei es von Produzenten, sei es von Weinen. Wer einen Namen wie Weingartner (Astano) trägt, scheint prädestiniert für die entsprechende Tätigkeit. Die Liste zeigt aber auch, dass der momentan grösste Produzent im Tessin, Matasci, eine Linie gehobener Weine entwickelt hat und von der Strategie abrückt, keine Barrique- und Lagenweine anzubieten. Der Spagat zwischen Alltagsprodukten mit Trauben aus hunderten Rebbergen und dem Keltern von Spitzenmerlots ist allerdings nicht ganz einfach zu bewältigen.

Einen interessanten neuen Tropfen hat die Tenuta Bally & von Teufenstein vorgestellt, den Tre Api, mit Trauben von alten Rebstöcken. Einige Probeflaschen seiner neuen Spielerei mit Namen Nabumba hat Enrico Trapletti aus Coldrerio gezogen, ein Tüftler vor dem Herrn. Der mit grossem Aufwand aus 12 Rebsorten hergestellte Wein für das oberste Preissegment erscheint gelungen. Den grössten Anteil im Gemisch stammt aber nicht etwa vom Merlot, sondern von der vor allem aus dem Piemont bekannten Sorte Nebbiolo: Die führte Trapletti auch erstmals reinsortig vor. Der Enoteca della Salute aus Massagno wiederum ist eine knackige Riserva 'na Tronada gelungen, für die der junge Cesare Ruggia verantwortlich ist.

Dass bewährte Produzenten von Qualitätsweinen mit schön gereiften Trauben etwas anzufangen wissen, versteht sich von selbst. Anderseits ist es unmöglich, alle interessanten Weine zu nennen, weil überall im Kanton Betriebe beachtliche 2007er hervorgebracht haben. Beginnend im Norden – mit dem Abiasca von Caprara-Rondoni oder dem Cardo der Gebrüder Meroni in Biasca –, weiter nach Monte Carasso zu einem Vindala von Settemaggio bis zu den eleganten Rovio Riserva und Vincenzo Vela mit der richtigen Dosis Cabernet von Vini Rovio aus dem gleichnamigen Dorf südlich des Dammes von Melide.

Über das Ganze gesehen ist zu sagen, dass in der Nase störende, reduktive Noten seltener zur riechen waren als auch schon und kaum übermässig von Holz dominierte Weine eingeschenkt wurden. Anzumerken ist schliesslich, dass der Rahmen ebenfalls zur Veranstaltung passte: So schlicht der Saal im Kongresszentrum sein mag, ohne überhitzte Räume und mit adäquatem Licht lässt sich einfach besser degustieren. Über 2000 Personen wussten das zu würdigen.

Jahrgang 1997

In die Jahre gekommene Spitzenmerlots degustiert

Ti-Press

EINE NOBLE GESTE hat es ermöglicht, am Vorabend der Jahrgangspräsentation grosse Tessiner Weine von 1997 zu degustieren: Lino Gabbani, Besitzer des bekannten Gastronomie- und Weingeschäfts Lugano, stellte dafür vier Dutzend Flaschen zur Verfügung. Sind grosse Gewächse über die lange Zeit tolle Weine geblieben? Ist Tessiner Merlot langlebig genug, um nach einem Jahrzehnt noch Freude zu machen? Letztere Frage ist mit Ja zu beantworten. Die meisten Weine waren zwar klar auf dem absteigenden Ast. Bei einigen waren Frische und Struktur jedoch derart präsent, dass man sie als nahe am Höhepunkt empfand; als Beispiele seien der Merlot Riserva von Tenimento dell'Ör oder ein Redegonda von Vinattieri genannt. Lediglich eine Minderheit der Weine hatte nicht nur den Zenit überschritten, sondern war in Geschmack und Farbe derart verblasst, dass sie kaum mehr etwas hergab. Zudem trat öfter eine wohl noch mangelnde Erfahrung mit Barriques zu Tage, sodass Holznoten die verblasste Frucht der Weine überdeckten.

1997 war der erste Jahrgang mit der Herkunftsbezeichnung DOC und den entsprechenden Mengenbeschränkungen. Die Erinnerungen der Produzenten an den Verlauf des Rebjahres sind derart unterschiedlich, dass besser der offizielle Bericht des Kantons zur Weinlese herangezogen wird. Darin steht, dass leicht weniger Trauben verarbeitet wurden als im zehnjährigen Durchschnitt. Derweil entsprach der für die Qualität wichtige Zuckergehalt in etwa dem üblichen Wert. Auf einen eher regnerischen Juni und Juli folgte bis weit in den September hinein schönes und trockenes Wetter, sodass die Trauben gut ausreiften. Der Bericht erwähnt überdies einen frühen Hagel, der insbesondere Rebberge in der Gegend um Bellinzona geschädigt habe. Dies mag dazu beigetragen haben, dass aus jenem Gebiet kaum Überragendes zu verkosten war.