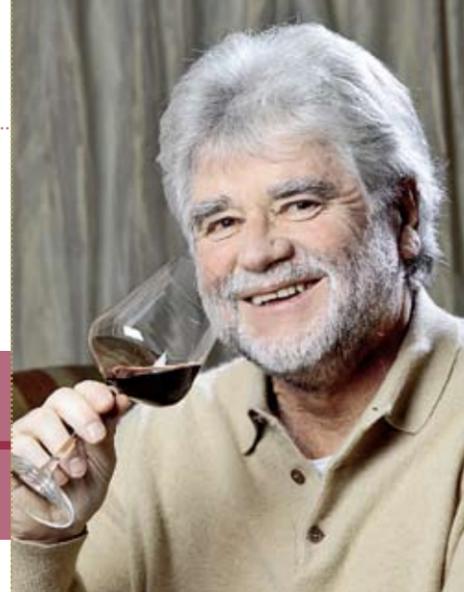


Tessiner Merlots sorgen weltweit für Aufsehen. Geny Hess, der Spezialist für Schweizer Weine, präsentiert seine Favoriten der *Merlots tradizionali*.

## Die 10 besten Merlots tradizionali



➔ MERLOT TRADIZIONALE Der ideale Alltagswein

**WEINBAU HAT IM TESSIN TRADITION** Doch für einmal sind es nicht die Riserve und Cuvées, die wir bewerten, sondern die traditionellen Merlots, die im Stahltank oder in grossen Eichenfässern ausgebaut werden, die sogenannten Merlots tradizionali – die preisgünstigen und idealen Alltagsweine. Die Rebe Merlot ist seit gut 100 Jahren heimisch südlich des Gotthards. Sie nimmt 85 Prozent der bepflanzten Rebfläche ein, ist somit die weitverbreitetste. Die Idee, eine ganze

Region auf eine einzige Rebsorte festzulegen, hatte damals der Arzt und Politiker Giovanni Rossi. Der Ursprung der Rebsorte mag wohl im Bordeaux zu suchen sein, aber über die Jahrzehnte hat sie eine ureigene Tessiner Typizität angenommen. Die Geschichte des Tessiner Merlot nahm mit den durch die Reblaus zerstörten Weinbergen Ende des 19. Jahrhunderts ihren Auftakt. Alderige Fantuzzi und Giuseppe Paleari haben im Auftrag der Tessiner Regierung mit Pflanzversuchen den Beweis erbracht, dass

die Böden und das Klima, das Terroir und auch das Mikroklima für die Sorte Merlot in der Südschweiz geradezu ideal sind.

**TROTZDEM WURDE DEM TESSINER MERLOT** keine besondere Beachtung geschenkt. Und das über Jahrzehnte. So um 1960 herum wollten die Tessiner Produzenten es aber genau wissen: Sie erforschten den Geschmack der damaligen Deutschschweizer Weingeniesser und entdeckten, dass sich nebst Magdalener und Beaujolais leichter, süffiger Ostschweizer Landwein grosser Beliebtheit erfreute. Die Gebrüder Matasci kreierten mit diesem Wissen 1964 den Selezione d'Ottobre, der zwar bis heute in der Deutschschweiz ein absoluter Verkaufsschlager ist, aber eher im mittleren Qualitätsbereich angesiedelt ist. Zu den eigentlichen Pionieren im Tessiner Weinbau zählt der Winzer Cesare Valsangiacomo, der schon im Jahre 1957 den ersten Cru (Einzellagenwein) produziert hatte. Anfang der 80er-Jahre sorgte der Asconer Weinhändler Fabio Arnaboldi zusammen mit dem eigenwilligen Winzer Giovanni Caverzasio für grosses Aufsehen – mit dem im Bordelaiser Stil ausgebauten 1983 Rompidée (rompere le idee, salopp übersetzt: aufbrechen von Ideen und von Traditionen).

**DER GROSSE DURCHBRUCH FÜR DEN TESSINER WEIN** erfolgte Anfang der 80er-Jahre, als sich eine Handvoll Vollblutwinzer im Schlepptau von Winzer Werner Stucky im Sottoceneri niederliess. Die Deutschschweizer und Romands Daniel Huber, Adriano Kaufmann, Christian Zündel und Eric Klausener hatten das richtige Gespür, ahnten, dass auf diesen Böden und dem Mikroklima bisher nicht gekannte Weine von grosser Eleganz, Harmonie und Rasse produziert werden können. Ihren positiven Impulsen ist es zu verdanken, dass es seither tief greifende Erneuerungen für den gesamten Südschweizer Weinbau gegeben hat. Und so sind es auch zahlreiche kleine Produzenten, die in Barriques ausgebaut Spitzenweine auf den Markt bringen. Symbol einer Zeit, in der im heimischen Weinbau eine kleine Revolution stattfand.

Geny Hess Der «aldente»-Kolumnist ist Experte für Schweizer Weine – und ein begnadeter Koch.

### 2008 GRANATO TICINO DOC MERLOT

Marco & Vincenzo Meroni, Biasca



In der Harmonie liegt die Aktivität der Winzerbrüder Marco und Vincenzo Meroni aus Biasca. Beim Weinbau verfolgen sie nur ein Ziel: mit Innovationen, viel Emotionen und grosser Erfahrung regionentypische und individuelle Weine zu produzieren. Wie den Granato, ein Spitzengewächs von rassischer Struktur, aromatischer Fülle, fruchtiger Textur mit einem dem Jahrgang entsprechenden typisch herbsaftigen Finale. Ein Gericht, mit dem der Granato besonders gut harmoniert, ist ein klassischer Bollito misto. Ein wahrhaft lukullisch-bodenständiges Zusammentreffen, das sich tief ins Gedächtnis eingräbt.

www.viticoltori.ch, Meroni CHF 30.–

### 2008 BIASCA PREMIUM TICINO DOC MERLOT

Gialdi Vini SA, Mendrisio



Mit der Übernahme der Weinfirma Roberti Foc in Bodio in der Leventina wurde Gialdi 1984 zum bedeutendsten Abnehmer der Ernte von rund 380 Rebbaunern in der Region Tre Valli. Die Verantwortung für die Weinbereitung der Gialdi-Weine obliegt dem begnadeten Kellermeister und Önologen Alfred De Martin. Der charaktervolle Biasca Premium aus dem Haus Gialdi ist von mittlerer Konzentration, mit herrlichem Schmelz und Harmonie. Seine schwarzbeerierte Frucht ist reif, reinsortig und prägt die Struktur, wirkt durch sein markig herbfriichtiges Finale sehr erfrischend. Idealer Begleiter zu Kalbsragout à l'ancienne (an weisser Sauce) mit Lattichgemüse.

www.gialdi.ch CHF 17.50

### 2009 IRTI COLLI TICINO DOC MERLOT

Cantina Settemaggio, Monte Carasso



Bei Insidern ist es kein Geheimnis mehr, dass sich die Gebrüder Nicola & Raffaele Marcionetti mit der Qualität ihrer Weine aus den zwischen Monte Carasso und Gordola gelegenen Weinbergen Jahr für Jahr zu steigern wissen. Der Irti Colli, ein traditionell ausgebauter Merlot, ist ein verführerischer und körperreicher Vertreter seiner Herkunft. Die erfrischende Beerenaromatik, der saftige Schmelz und seine samtige Textur ergeben einen Wein von wilder Süsse und gehaltvoller Substanz. Er schmeckt hervorragend für sich alleine getrunken. Aber auch zu einem Porterhouse-Steak vom Grill mit italienischem Gemüse ist er eine Wucht.

www.viticoltori.ch, Marcionetti CHF 18.–

### 2009 SCINTILLA AZIENDA MONDO

Giorgio Rossi, Sementina



Die idyllisch, hoch über Monte Carasso gelegene Azienda Mondò macht seit Jahren durch ihre ambitionierten Weine auf sich aufmerksam. Auf der Azienda herrscht dank der derzeit aktiven Generation in Weinberg und Keller eine Investitionsbereitschaft, die zur Erzeugung grosser Weine unerlässlich ist. Der Scintilla entwickelt sich im Glas zu einer Edelkomposition von filigranen schwarzbeeriigen Aromen. Sein Gleichgewicht, die herrliche Frucht und die samtigtragende Tanninstruktur sind ein Erlebnis voll von Wohlgefühl und Sinnlichkeit. Genuss pur vermittelt er beim Tête-à-Tête mit einer gebratenen Kalbshaxe auf Wurzelgemüse und Steinpilzrisotto.

www.viticoltori.ch, Mondò CHF 18.–

### 2009 CRESPERINO TICINO DOC MERLOT

Tenuta Bally & von Teufenstein Vezia/Lugano



Das Weingut Tenuta Bally & von Teufenstein zählt zu den Tessiner Weinkellereien, die mit ihren Gewächsen seit Jahren punkten. Weintrinker, die auf Gradlinigkeit, Fruchtigkeit und Tradition Wert legen, denen sei der 2009er Cresperino empfohlen. Ein reiner Merlot, der die Charakteristik seiner Herkunft hervorhebt. Vollmundig, kompromisslos zeigt er sich am Gaumen, herbfriichtig, mit geschmeidiger Tanninstruktur und einem Hauch von frischer Kantigkeit im Finale. Seine wahren Qualitäten entfaltet er in Gesellschaft von gebratenem und mit Honig, Knoblauch und Kümmel glasiertem Schweinebauch (grüner Speck) auf Lauch-Kartoffel-Gemüse!

www.viticoltori.ch CHF 17.90

### 2008 BELCANTONISSIMO MERLOT IGT DELLA SVIZZERA ITALIANA

Famiglia Eric & Fabienne Klausener, Purasca



Dank gewissenhaftem Qualitätsstreben und Konstanz im Weinbau haben Eric & Fabienne Klausener seit Jahren einen festen Platz unter den Top-Winzern des Tessins. Ihre Weine sind eine wunderbare Vermählung von Rebsorte und Terroir. Beim Versuch, die Weine zu beschreiben, werden zumeist Adjektive wie samtig, sinnlich, konzentriert und opulent gebraucht. Der traditionell ausgebaut Belcantonnissimo ist gut gebaut, kräftig, warmherzig, charaktervoll! Dieser vollmundige Tropfen, zu einem sanft geschmorten Rindsbrustspitz an Merlotsauce mit einem luftig-leichten Kartoffelstock serviert, wird selbst verwöhnte Gourmets in Entzücken versetzen.

www.viticoltori.ch, Klausener CHF 17.50

### 2008 GOTA MERLOT IGT DELLA SVIZZERA ITALIANA

Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo



Zu den besten Weinadressen im Kanton zählt zweifellos die Cantina Kopp von der Crone Visini. In einem alten Weinberg von Gorla in Castel San Pietro gedeihen die Trauben, aus denen Anna Barbara von der Crone Kopp mit umfassender Hingabe und Perfektion den sortentypischen Gota herstellt. Der charmante Merlot tradizionale ist zweifellos einer der elegantesten Gewächse seines Jahrgangs. Er besitzt den ganzen Reichtum, die Konzentration und die Tanninstruktur eines Merlot von hoher Qualität. Die Gelegenheit, diesen köstlichen Tropfen zu trinken, sollte sich kein Weinliebhaber entgehen lassen. Er mundet vorzüglich zur gebratenen Perlhuhnbrust mit Morchelsauce.

www.viticoltori.ch, Kopp CHF 26.50

### 2009 COLLE D'AVRA TICINO DOC MERLOT CLASSICO

Azienda Agricola Avra, Castel San Pietro



Dank der sonnigen Südlage und den besonderen Charakteren der Böden wurde in der Gegend, wo das Landgut Avra im Mendrisiotto liegt, schon im 18. Jahrhundert Weinbau betrieben. Seine Renaissance verdankt das Weingut ausschliesslich der Familie Carozza. Mit dem traditionell ausgebauten Merlot Colle d'Avra haben sie den Beweis erbracht, dass sie den hoch angesetzten Qualitäts- und Reinheitsansprüchen vollkommen gerecht werden. Ein harmonisches Gewächs mit reichhaltigen, intensiven und feinwürzigen Aromen, breitem Körper, reifer Frucht mit verführerisch herber Fülle. Ideal zu gegrilltem Lammcarré auf einem schmackhaften Linsengemüse.

www.colledavra.ch CHF 16.–

### 2009 TRAPLETTI VINO DA TAVOLA DELLA SVIZZERA ITALIANA

Tenuta vitivinicola Trapletti, Coldrerio



Dank seiner Intension – das Maximum an Qualität aus dem Weinberg zu holen und im Keller nur minimal zu beeinflussen – hat es der ehemalige Lokomotivführer und Quereinsteiger Enrico Trapletti innert weniger Jahre geschafft, sich unter den allerbesten Adressen im Kanton zu etablieren! Die in der Barrique ausgebaut Spitzencuvée Culdrée wird nur in Ausnahmehahren erzeugt! Der Zweitwein Trapletti zeigt die volle Kraft des Culdrée, jedoch ohne Barrique-Charakter. Ein komplexer Merlot mit Potenzial. Die fruchtige Eleganz und kräftige Struktur vermählen sich wunderbar mit einem Kalbsgeschneitzeln an Sensauce und goldgelb gebratener Rösti.

www.viticoltori.ch, Trapletti CHF 34.–

### 2009 I TRII PIN TICINO DOC MERLOT

Mauro Ortelli, Corteglia



Mauro Ortelli ist seit Jahren ein verlässlicher Tipp für saftige Weiss- und charaktervolle Rotweine. Mit einer gemässigten Maischestandzeit ausgebaut und mit gesunder Reifung des Traubengutes sowie dank dem Verzicht auf grosse Intervention vor der Flaschenabfüllung ist der I Trii Pin die perfekte Verkörperung seines Terroirs und seiner Herkunft. Herrliches Extrakt, gut strukturiert; und mit einer markanten Fruchtnote offenbart er eine exquisite Mischung aus fruchtig feinwürzigen Aromen von Waldbeeren und vornehmlicher Ausgeglichenheit mit zartbitteren Nuancen im Nachhall. I Trii Pin passt wunderbar zu jetzt aktuellem Hirschkäse mit Polenta.

www.viticoltori.ch, Ortelli CHF 17.50

René Grimm  
Coop,  
Wein-  
einkäufer



Carlo  
Gamberucci  
Pernod  
Ricard  
Swiss



Nicole  
Schöwel  
Denner



Budget  
unter  
CHF 15.-



**FREIXENET, CARTA NEVADA** *Semi-seco*  
Der in der Schweiz beliebteste spanische Schaumwein! Obwohl er nach den höchsten Qualitätsanforderungen hergestellt wird (Méthode traditionnelle), ist er im Preis eher tief positioniert. Er ist leicht süss und hat eine angenehme Fruchtaromatik. Für jede Gelegenheit.

[www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)  
In grösseren  
Coop-Verkaufsstellen  
CHF 10.90



**CAFÉ DE PARIS MANGO** *Cubzac-Bordeaux*  
Der zweite Hit nach dem Original Café de Paris Litchi! Es lohnt sich, den prickelnden Blancs de Fruits von Café de Paris Mango zu entdecken. Eine subtile und feine Mischung aus sorgfältig ausgewählten Weissweinen und raffinierten Fruchtnoten von Mango. Kühl servieren!

[www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)  
In grösseren  
Coop-Verkaufsstellen  
CHF 10.95



**COL DEL SOL PROSECCO DI VALDOBBIADENE** *DOCG Extra dry*  
Helles Zitronengelb. Duftet verführerisch nach Green Apple und Zitrusfrüchten. Im Gaumen feine und ausgeglichene Perlage. Wirkt frisch und fruchtig. Anhaltende Aromatik. Passend zum Apéro oder zu Antipasti. Schmeckt gut gekühlt am besten.

[www.denner.ch](http://www.denner.ch)  
Denner  
CHF 11.95

Budget  
unter  
CHF 25.-



**JACQUES GERMAINIER** *Brut millésimé*  
Dieser qualitativ sehr hoch stehende Jahrgangsschaumwein kommt aus dem Wallis und wird aus Chardonnay-Trauben hergestellt. Er hat ein intensives Fruchtbouquet. Im Gaumen wirkt er harmonisch. Ein fruchtiger und eleganter Schaumwein mit verführerischem Charakter.

[www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)  
In grösseren  
Coop-Verkaufsstellen  
CHF 21.90



**JACOB'S CREEK SPARKLING CUVÉE** *BRUT Chardonnay*  
*Pinot noir, South Eastern Australia*  
Dieser australische Schaumwein hat zahlreiche Auszeichnungen gewonnen. Die Weinlese wird nachts durchgeführt, damit die Trauben bis zum Auspressen frisch bleiben. Ideal zum Aperitif oder zu allen festlichen Gelegenheiten.

[www.rio-getraenke.ch](http://www.rio-getraenke.ch)  
Rio-Getränkemarkt  
CHF 14.95



**CHAMPAGNE POL SIMON AOC** *Brut*  
Wird aus den Traubensorten Pinot noir, Pinot Meunier und Chardonnay vinifiziert. Der Auftakt überzeugt mit frischer Hefenote und exotischen Aromen. Im Gaumen besticht die gut eingebundene Perlage. Das Finale ist lang und intensiv. Idealer Apéro, zu Rauchlachs oder auch Sushi.

[www.denner.ch](http://www.denner.ch)  
Denner  
CHF 17.95

Budget  
über  
CHF 25.-



**CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER** *Brut*  
Dieser edle Champagner überzeugt mit seinem hohen Chardonnay-Anteil (45%), der ihm Eleganz und Finesse verleiht. Er hat eine schöne Mousse, ist blumig und feinfruchtig und wirkt angenehm im Abgang. Ein Gläschen Laurent-Perrier brut während der Festtage ist ein besonderer Genuss.

[www.coopathome.ch](http://www.coopathome.ch)  
In grösseren  
Coop-Verkaufsstellen  
CHF 42.90



**CHAMPAGNER MUMM** *Brut Cordon Rouge, Reims*  
Zwei Jahrhunderte konstanter Qualität und Know-how. Mumm Cordon Rouge ist ein Champagner, der aus 77 verschiedenen Crus vinifiziert wird. Im Gaumen besticht er durch Kraft, Finesse und Eleganz. Ein Klassiker, der dem Apéro das gewisse Etwas verleiht.

[www.denner.ch](http://www.denner.ch)  
Denner  
CHF 36.95



**CHAMPAGNE COLLIGNY AOC** *Brut rosé*  
Leuchtet in hellem Rosa. Duftet nach roten Beeren, Aprikosen und Brioche. Im Gaumen wirkt er fruchtig und saftig, mit einer gut eingebundenen Mousse. Passt zu grilliertem Fisch, exotischer Küche, Geflügel. Wird aus Pinot noir, Pinot Meunier und Chardonnay-Trauben produziert.

[www.denner.ch](http://www.denner.ch)  
Denner  
CHF 26.95