

Merlot del Ticino – Genuss wie aus einem Guss

Die SonntagsZeitung hat Weine der Tessiner Elite degustiert – und ist begeistert. Die Gewächse sind qualitativ hochstehend, finessenreich und besitzen ihren eigenen Charakter

VON MARTIN KILCHMANN (TEXT) UND ESTHER MICHEL (FOTOS)

Thema der grossen Frühjahrsde- gustation der SonntagsZeitung ist der Merlot del Ticino. Der stolze Rotwein ist einer der Hauptdar- steller im Schweizer Weintheater. Die Sorte hat sich nach über hun- dert Jahren im Tessin vorzüglich akklimatisiert. Gut vier Fünftel der kantonalen Rebfläche, die rund tausend Hektaren umfasst, ist mit Merlot bestockt. Die Traube wächst im Sopra- wie im Sot- toceneri, häufig auf kleinen und kleinsten Parzellen.

Die erfolgsverwöhnten Tessiner Winzer vertrauen auf die Klasse und die Verschiedenartigkeit ihres Terroirs und treten auch gegen- über dem mächtigen Nachbar Ita- lien selbstbewusst auf. Die Zahl von roten Spitzengewächsen steigt stetig. Zwei Hände reichen längst nicht mehr, um sie aufzu- zählen. Alle basieren sie auf Mer- lot, ab und zu vereint zu einer har- monischen Cuvée mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc oder Petit Verdot.

Zwanzig Winzer, die zur Elite ihres Berufsstands gehören, ha- ben wir um Weimuster ange- fragt. 56 Flaschen sind eingetrof- fen. Noch nie wurde dem Tessiner Merlot ausserhalb der Fachzeit- schriften in diesem Umfang ge- huldigt. Degustiert haben wir die Weine wie immer blind, in drei Sessions an drei verschiedenen Tagen. Publiziert sind die je zehn besten Weine in den Kategorien Economy (Verkaufspreis bis 20 Franken), Business (bis 30 Fran- ken) und First (ab 30 Franken).

Das Fazit der qualitativ hoch- stehenden Probe ist erfreulich. Der Merlot del Ticino besitzt eine eigene Typizität. Es sind meist ele- gante, feine, finessenreiche Ge- wächse – keine Kraftpakete. Wei- ne aus einem Guss, profiliert und nicht geltungssüchtig. Die Tessi- ner Produzenten haben erkannt, wo ihre Hauptaufgabe liegt: ihr Handwerk in den Dienst des Ori- ginals zu stellen, also keine Bor- deaux- oder Überseekopien zu lie- fern, sondern Weine, die in Duft und Geschmack ihre südnapo- litanische Herkunft offenlegen. Es sind Mer- lots, die uns vom Tessin erzählen, von seinen Bergen, Tälern und Seen, von der üppigen Vegetation, aber auch vom besonderen Klima zwischen Milde und Härte.

Bei der Bewertung gilt wie im- mer die 20-Punkte-Skala: 14 bis 16 Punkte heisst gut, 16 bis 18 sehr gut, über 18 hervorragend. Bei gleicher Bewertung wurde nach dem Preis rangiert. Die Lis- te der 56 degustierten Weine fin- den Sie unter soz.li/9PDX.



Für die SonntagsZeitung degus- tierten Weinautor Martin Kilch- mann (l.) und der Önologe Raphael Burki. Der Luzerner ist auf dem Weingut Ottiger in Kastanienbaum sowie bei Johner Estate im neu- seeeländischen Wairarapa tätig

ECONOMY: BIS 20 FRANKEN



- 1 Merlot Biscia Premium 2011, Gialdi Vini 16,8 Punkte 19 Franken**
Kräftiges Rubinrot; Bouquet anfänglich verhalten, zeigt Tiefe, Noten von schwarzen Früchten, Kirschen, Pflaumen, Schokolade, auch leicht grünlich; im Gaumen mittel- gewichtig, schöner Trinkfluss, stoffig, feinkörniges Tannin, lebendige Säure; endet lang und dezent mineralisch. Ein sehr gut vini- fizierter Merlot aus der Leventina.
► Gialdi Vini, Mendrisio, Tel 091 640 30 30, www.gialdi.ch
- 2 Merlot Belcantonissimo 2011, Klausener 16,3 Punkte 18 Franken**
Mittelkräftiges Rot mit Purpurreflexen; interessantes Bouquet, Anflug von schwarzem Holun- der, Kräuterteer, diskret Rauch- speck, auch grüne Note; im Ge- schmack mittel- gewichtig, saftige Säure, jugendliches Tannin, etwas aufdringliche Frucht- süsse, begleitet von kernigem Tannin; gute Länge.
Ein eigenständiger, zugänglicher Merlot mit Tiefgang.
► Eric und Fabienne Klausener, Purasca, Tel 091 606 35 22, klausener.vini@gmail.com
- 3 Merlot Vallombrosa 2011, Tamborini 16,3 Punkte 19,20 Franken**
Jugendliches Rubinrot; fruchtbetontes Bouquet, Noten von roten Kirschen, Dörrzweitschgen, Brombeeren, Lak- ritze und getrock- neten Kräutern; im Gaumen mittel- gewichtig, saftige Säure, jugendliches Tannin, etwas aufdringliche Frucht- süsse; passende Länge.
Ein gut gemachter Merlot, bereitet Trinkspass, kann auch noch reifen.
► Tamborini Carlo Eredi, Lamone, Tel 091 935 75 45, www.tamborini-vini.ch
- 4 Merlot Terra Mata 2012, Matasci 16 Punkte 15,20 Franken**
Leuchtendes Rubinrot; nach Belüftung ausgeprägte Schwarzfrucht, Anflug von Zwetschgen, Minze, Leder, Nadelholz, sehr typisch; im Gaumen mittelgewichtig, gute Struktur, rustikales, noch etwas ungehobeltes Tannin, passende Säure; leicht bitter- rer Abgang, kerniger, charaktervoller Merlot aus dem Mendrisiotto, kann noch reifen.
► Fratelli Matasci, Tenero, Tel 091 735 60 11, www.matasci-vini.ch
- 5 Merlot Fustoquattro 2011, Daniel Huber 16 Punkte 17 Franken**
Mittelkräftiges Rot; nach Belüftung Röstaromen, dahinter Kirschen, Dörrfrüchte, Lakritze und Leder; im Geschmack säure- betonter Auftakt, dann stoffig, saftig mit jugendlich- sprödem Tannin; endet lang und noch etwas bitter. Ein vertrauenerwe- ckender, solider, klassischer Merlot.
► Huber Vini, Monteggio, Tel 091 608 17 54, www.hubervini.ch
- 6 Merlot I Trii Pin 2012, Mauro Ortelli 16 Punkte 18,20 Franken**
Leuchtendes Rubinrot; kühles, kräuteriges, würzi- ges Bouquet, Noten von Sauerkirschen, aber auch schwar- zen Kirschen, Leder; im Geschmack eher schlank, reintonig, prägnante Säure, kerniges, noch leicht bitteres Tan- nin; gute Länge. Ein unpräzisions- rechtschaffener, zuverlässiger Mer- lot mit guten Zu- kunftsaussichten.
► Cantina dell'Orso, Ascona, Tel 091 785 80 20, www.orsovini.ch
- 7 Rosso di Ticino Sottoroccia 2011, Tenuta San Giorgio 16 Punkte 19,50 Franken**
Mittelkräftiges, dichtes Rot; nach Belüftung Hefe, Ha- gebutte, Weichsel- kirschen und dezent speckige Holznote; im Geschmack mittel- gewichtig, stoffig, aber noch zuge- knöpft, jugendli- ches, trockenendes Tannin, saftige Säure; gute Länge. Ein klassischer, eleganter, leichter Merlot, der Trink- freude bereitet.
► Tenuta San Gio- rgio, Cassina d'Agno, Tel 091 605 58 68, www.tenuta-sangiorgio.ch
- 8 Merlot Vigoria 2012, Kopp von der Crone Visini 16 Punkte 19 Franken**
Jugendliches Rubinrot; verhaltenes Bouquet, Anflug von Sauerkirschen, Hagebutte, leicht stielige Note; im Gaumen weicher Anstrich, schlank, präsen- tative Säure, geschmeidiges Tannin; endet noch leicht bitter. Ein klassischer, eleganter, leichter Merlot, der Trink- freude bereitet.
► Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo, Tel 091 682 96 16, www.cantina-barbengo.ch
- 9 Merlot I Moro 2012, Castello di Morcote 16 Punkte 20 Franken**
Mittelkräftiges Rot; leicht stechendes Bouquet, rotfruchtig, Menthol, Leder, erinnert an einen Nebbiolo; im Geschmack mittlere Fülle, pronomierte Säure, kräftiges, noch etwas sprödes Tannin; mittlere Länge. Ein eigenwilliger, spannender, wenn auch etwas un- typischer Merlot.
► Tenuta Castello di Morcote, Vico Morcote, Tel 091 996 12 30, www.castello-dimorcote.com
- 10 Merlot Sassa- rei 2012, Sacha Pelossi 15,90 Punkte 15,90 Franken**
Leuchtendes Rubinrot; rotfruchtiges, würziges Bouquet, spürbare Holznote, Anflug von Rhabarber und Veilchen; im Gau- men eher leicht, weich, diskretes Tannin, passende Säure; mittellanger, noch etwas bitterer Abgang. Ein gut gemachter, moderner, zugänglicher Merlot.
► Azienda Vitivini- cola Pelossi, Pazzallo, Tel 091 994 56 77, s.pelossi@gmail.com

BUSINESS: 20 BIS 30 FRANKEN



- 1 Merlot Tinello 2012, Kopp von der Crone Visini 17 Punkte 24 Franken**
Kräftiges Rot; noch etwas verhaltenes, verspieltes Bouquet, Noten von Weichselkirschen, Gewürznelken, Milchschokolade und Hefe; im Geschmack eher schlank, feinkörniges Tannin, präsen- tative Säure; nachhaltiges Finale. Ein eleganter, eher femininer, harmoni- scher und transpa- renter Merlot.
► Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo, Tel 091 682 96 16, www.cantina-barbengo.ch
- 2 Rosso del Ticino Costera Riserva 2011, Daniel Huber, 17 Punkte 29 Franken**
Mittelkräftiges Rot; in der Nase einneh- mend, von noblem Holz geprägt, Noten von schwarzen Kirschen, Brom- beeren und Veil- chen; im Ge- schmack mittel- gewichtig, kompakt, präsen- tative Säure, feines Tannin; endet gradlinig und noch etwas pelzig (Holz). Eine elegante Cuvée aus 80 Prozent Merlot und anderen Bordeaux-Sorten.
► Huber Vini, Monteggio, Tel 091 608 17 54, www.hubervini.ch
- 3 Merlot Rovere 2011, Monti 17 Punkte 30 Franken**
Kräftiges, leicht trübes Rot; intensi- ves Bouquet, Anflug von Dörrobst, eingekochten Pflaumen, Schwarz- kirsche vor einer präsenten Holz- prägung; im Ge- schmack warme Fülle, Dörrfrüchte, Zimt, moltiges Tannin, eher tiefe Säure, spürbarer Holzzeinfuss; gute Länge. Ein moder- ner Merlot mit Reife- potenzial.
► Vini e Distillati Angelo Delea, Losone, Tel 091 791 08 17, www.delea.ch
- 4 Merlot San Carlo 2011, Delea, 16,8 Punkte 21 Franken**
Leuchtendes Rubinrot; intensive, etwas untypische fruchtbetonte Nase, Amarenenkirsche, Veilchen, daneben pfeffrig, Dörrobst, Menthol, auch Weihrauch; im Geschmack noch verschlossen, mit- telgewichtig, kräftiges Tannin, passende Säure; deutliche Holzprägung; gute Länge. Ein moder- ner Merlot mit Reife- potenzial.
► Vini e Distillati Angelo Delea, Losone, Tel 091 791 08 17, www.delea.ch
- 5 Merlot Novi dal Drunpa 2011, Mauro Ortelli 16,5 Punkte 25 Franken**
Kräftiges, leuchtendes Rubinrot; hefebetontes, leicht malziges Bouquet, Anflug von Schwarz- kirsche und Efeu, dezente, noble Holzprägung; im Gaumen weicher Auftakt, vollmundig, saftig, zugängliches Tannin, passende Säure; schöne Länge. Ein eleganter, stil- voller Merlot, der zunächst vielleicht unterschätzt wird.
► Mauro Ortelli, Corteglia, Tel 091 646 05 04, ortelli.mauro@bluewin.ch
- 6 Merlot Giornico Oro 2011, Gialdi 16,5 Punkte 21,50 Franken**
Kräftiges Rubinrot; verhalten-würziges Bouquet, spürbare Holznote, Anflug von Hefe, Kirschen, Milchschokolade; im Gaumen kräftig strukturiert, mittel- gewichtig, saftige Säure, leicht trocken- endes Holztaunin; langes, noch etwas sprödes Ende. Ein kompakter, derzeit noch hotbeladener Merlot aus dem obersten Tessin.
► Gialdi Vini, Mendrisio, Tel 091 640 30 30, www.gialdi.ch
- 7 Merlot Piccolo Ronco 2011, Valsangiacomo 23 Franken**
Mittelkräftiges Rubinrot; volles, «warmes», kom- pottiges Bouquet, Noten von Dörrobst, Zwetschgen, Schwarz- kirsche, Brombeeren und Holz; im Geschmack recht opulent, kraftvoll, reifes Tannin, pas- sende Säure; nach- haltiger Abgang. Ein bereits etwas gereifter, traditi- oneller, integrier Merlot.
► Fratelli Valsangiacomo, Mendrisio, Tel 091 683 60 53, www.valswine.ch
- 8 Merlot Il Rubino 2011, Adriano Kaufmann 16,5 Punkte 23,50 Franken**
Kräftiges, leicht trübes Rot; intensi- ves, sauer-süßes Bouquet, Noten von Pflaumen, Schwarz- kirsche, Brombeeren, Schwarze, Pepe- roni, Röstaromen; im Geschmack schlanker Auftakt, lebendige, saftige Säure stieliges Tannin; endet noch etwas schroff und abrupt. Ein klassischer Essenswein, der noch zulegen kann.
► Adriano Kaufmann, Tel 091 608 13 71, adokauf.vini@bluewin.ch
- 9 Merlot Roncaia Riserva 2011, Vinattieri 16,5 Punkte 24 Franken**
Mittelkräftiges, leicht trübes Rot; in der Nase viel rotbeirige Frucht, Sauerkirsche, Nadelholz, malzig; im Geschmack süsslicher Auftakt, saftige Säure, weiches, samtiges Tannin; endet mittellang. Ein stoffiger, elegan- ter, bereits trinkrei- fer, ausgesprochen konsumenten- freundlicher Merlot.
► Vinattieri Ticinesi, Ligornetto, Tel 091 647 33 33, www.zanini.ch
- 10 Merlot Crescendo 2012, Tenuta San Giorgio 16,5 Punkte 29 Franken**
Kräftiges, dunkles Rot; tiefgründiges, würziges, dichtes Bouquet, deutliche Röstaromatik, schwarzfruchtig- pflaumige Note; im Gaumen dicht gewoben, kompakt, straffes Tannin, frische Säure; trocken im langen Abgang. Moderner Merlot mit Reife- potenzial und einer riskant hohen Holzprägung.
► Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno, Tel 091 605 58 68, www.tenuta-sangiorgio.ch

FIRST: AB 30 FRANKEN



- 1 Merlot Montagna Magica 2011, Daniel Huber 18,3 Punkte 49 Franken**
Kräftiges, dichtes Rot; unaufdringli- ches, nobles, feines Bouquet, Noten von roten Früchten, Sauerkirsche, dezente Holzprägung; im Geschmack mittelgewichtig, kompakt, fein gewoben, seidiges Tannin, saftige Säure; endet lang und noch leicht bitter. Ein eleganter, finessenreicher, jugendlicher Merlot mit Reife- potenzial.
► Huber Vini, Monteggio, Tel 091 608 17 54, www.hubervini.ch
- 2 Merlot Orizzonte 2011, Christian Zündel 18 Punkte 45 Franken**
Kräftiges, dunkles Rot; vielschichtige, verhaltene Nase, Anflug von roten Früchten, Schwarz- tee, eingemachten Kirschen, unterlegt von diskreter Holz- note; im Gaumen mittelgewichtig, saftige Säure, mar- kantes, noch etwas schroffes Tannin; langes, leicht trockenendes Finale. Ein jugendlicher, tiefgründiger Merlot mit Reife- potenzial.
► Christian Zündel, Beride, Tel 091 608 24 40, ufficio@zuendet.ch
- 3 Scala 2011, Kopp von der Crone Visini 18 Punkte 45 Franken**
Kräftiges Rot; im Bouquet verhalten, rotbeirig, Kirsche, Hagebutte, Milch- schokolade, dezente Röstaromen; im Gaumen mittel- gewichtig, feingliedrig, samtige, elegante Tannine, saftige Säure; langes, dezent mi- neralisches Finale. Ein eleganter, finessenreicher Merlot aus dem untersten Tessin.
► Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo, Tel 091 682 96 16, www.cantina-barbengo.ch
- 4 Merlot Riflessi d'Epoca 2011, Brivio 17,8 Punkte 39 Franken**
Kräftiges, dunkles Rot; verschlossenes, holzgeprägtes Bouquet, dahinter tiefgründige Aro- menpalette, rote und schwarze Kirschen, Marzipan, Dörrobst, Pfeffer; im Geschmack voller, molliger Auftakt, kräftige, geschliffene Tan- ninstruktur, pas- sende Säure; gute Länge. Ein moder- ner, attraktiver Merlot aus dem Sottoceneri.
► Vini di Guido Brivio, Mendrisio, Tel 091 640 55 55, www.brivio.ch
- 5 Merlot Riserva 2011, Tenimento dell'Or 17,8 Punkte 45 Franken**
Kräftiges, dichtes Rot; dezent holz- geprägtes, nobles Bouquet, einge- kochte Früchte, Vanille, molkige Note; im Gaumen mittelgewichtig, straff gebaut, frisch, gradlinig, seidiges Tannin, präsen- tative Säure; noch leicht trockenend im langen Abgang. Ein kompakter, eleganter Merlot mit schönem Reife- potenzial.
► Agriloro, Arzo, Tel 091 640 54 54, www.agriloro.ch
- 6 Merlot Sassi grossi 2011, Gialdi 17,8 Punkte 48 Franken**
Kräftiges, dichtes Rot; intensives, reichhaltiges Merlot-Bouquet, Kaffee, Röst- aromen, Schwarz- frucht, Pflaumen, Brombeeren; im Geschmack weicher, molliger Auftakt, füllig, schöner Trinkfluss, feinkörniges, seidiges Tannin, passende Säure; lang anhaltend. Ein attraktiver, moderner Merlot mit Potenzial.
► Gialdi Vini, Mendrisio, Tel 091 640 30 30, www.gialdi.ch
- 7 Merlot Lamone Riserva 2011, Sacha Pelossi 17,5 Punkte 35 Franken**
Kräftiges, dunkles Rot; starke Hefe- prägung in der Nase, Brotrinde, nobles Holz, ein Hauch Caramel, dahinter dezent schwarzfruchtig; im Gaumen füllig, kräftige, stoffige Tannin, präsen- tative Säure; langer Abgang. Ein noch etwas zurückhal- tender, aber kom- plexer, vielverspre- chender Merlot.
► Azienda Vitivini- cola Pelossi, Pazzallo, Tel 091 646 03 61, adokauf.vini@bluewin.ch
- 8 Pio della Rocca 2011, Adriano Kaufmann 17,5 Punkte 47,50 Franken**
Kräftiges, dunkles Rot; nach Belüftung Noten von schwar- zen Kirschen, Hagebutte, getrock- neten Feigen und Kräutern; im Geschmack mittel- gewichtig, präsen- tative Säure, kerniges, etwas schroffes Tannin; endet leicht bitter und trockenend. Ein robuster, nach- haltiger Wein, kein Schmeichler, kann noch zulegen.
► Adriano Kaufmann, Tel 091 608 13 71, adokauf.vini@bluewin.ch
- 9 Merlot Cudrée 2011, Enrico Trapletti 17,3 Punkte 54 Franken**
Kräftiges, dichtes Rot; in der Nase parfümiert, rot- fruchtig, Weichsel- kirschen, Süßholz, charmant; im Geschmack zurück- haltend, kompakt, seidiges Tannin, präsen- tative Säure; endet holzbetont und leicht trockenend. Ein feingliedriger, subtiler Merlot, es wäre falsch, ihn zu unterschätzen.
► Tenuta Vitivini- cola Trapletti, Colderio, Tel 091 646 03 61, traplettivini.ufficio@ticino.com
- 10 Merlot Rosso di Sera 2011, Klausener 17,3 Punkte 32 Franken**
Kräftiges, dunkles, leicht trübes Rot; kräftiges, tief- gründiges, dezent krautiges Bouquet, Noten von Kaffee, Rauchspeck, schwarzen Früchten; fülliger Auftakt im Gaumen, dann schroffes Tannin und ein herbes, noch leicht trocken- endes Ende. Ein kompakter, cha- raktervoller Merlot mit Reife- potenzial.
► Eric und Fabienne Klausener, Purasca, Tel 091 606 35 22, klausener.vini@gmail.com