Wehrhafter Wingert: *Die Rebzeilen zwischen den Festungsmauern des Castelgrande von Bellinzona zeugen davon, dass der Weinbau jahrhundertelang nicht nur die Landschaft, sondern auch die Kulissen der Tessiner Städte geprägt hat.* Foto Volker Mehnert

Das beste Gewächs kommt aus der Garage

Seit hundert Jahren gilt der Merlot als Synonym für den Weinbau im Tessin. Doch jetzt wollen sich junge Winzer nicht mehr auf seine Qualitäten allein verlassen.

Von Volker Mehnert

Hier stehen sie tatsächlich, die sprichwörtlichen Villen im Tessin: auf den Steilhängen von Vico Morcote am Ufer des Luganersees, rund um einen romantischen Ortskern, umgeben von Palmen, Feigenbäumen, Sonnenblumen und Hortensien, mit sagenhaftem Ausblick auf See und Gebirge. Dass in dieser sündhaft teuren Grundstückslage noch jemand an seinem Weinberg festgehalten hat, ist beinahe nicht zu glauben, aber wahr. „Mein Großvater hatte das Landgut vor dem Krieg erworben“, sagt Gaby Gianini, die jetzige Besitzerin, „und auch in den Zeiten des Grundstücksbooms der fünfziger und sechziger Jahre ließ er sich nicht verleiten, seinen Besitz für den Bau weiterer Millionärsvillen teuer zu verkaufen.“ Gut gemacht, möchte man dazu sagen, denn schöner kann ein Weinberg kaum liegen: hoch über dem See, in einem natürlichen Amphitheater rund um die malerische Ruine des mittelalterlichen Castello di Morcote, die von einem wunderbaren Park mit vierhundert Jahre alten Eichen überwachsen ist. Inzwischen wäre ein Verkauf unmöglich, denn die Rebflächen gelten als landwirtschaftliches Schutzgebiet. Und Gaby Gianini nutzt sie, um hier einige der besten Merlots der Schweiz zu erzeugen.

Im Tessin, so heißt es manchmal, laufe der Merlot als sortenreiner Wein zur Hochform auf, dort habe er seine eigentliche Heimat gefunden. Mehr als achtzig Prozent der Rebfläche sind damit bepflanzt. Diese Dominanz ist das Resultat einer ökologischen Katastrophe: Als Ende des neunzehnten Jahrhunderts die Reblaus sämtliche Weinstöcke vernichtet hatte, suchte man nach einem Neuanfang und entschied sich für die Merlot-Rebe als Ersatz für die heimischen Sorten Bondola und Bondoletta. In den Bergen des Malcantone, westlich von Lugano, legte der Arzt und Philanthrop Giovanni Rossi zu Beginn des neuen Jahrhunderts den ersten experimentellen Rebberg an. Die Lage Vallombrosa im Dorf Castelrotto ist noch immer in Betrieb und gehört heute zur Kellerei Tamborini. Diese Entscheidung erwies sich offenbar als richtig, denn der Merlot setzte sich im gesamten Kanton als führende, oftmals einzige Rebsorte durch. Allerdings wurde der Wein damals hauptsächlich für den Eigenbedarf in den Dörfern und nur in kleinen Mengen für den Verkauf hergestellt. Von der Qualität möchte man nicht sprechen.

Als nach dem Zweiten Weltkrieg eine extreme Landflucht einsetzte, wurden die Weinstöcke vor allem an den zahlreichen Steilhängen sich selbst überlassen. Die Berge verbuschten, später wuchs dichter Wald, in dem noch heute die Spuren der Weinbergsterrassen zu sehen sind. Von einst fünfzigtausend Hektar blieben nur zehntausend übrig, meist auf kleinen, verstreuten Flächen. So ist der Besitz vieler Winzer von vier, fünf Hektar auf sieben oder acht weit auseinanderliegende Parzellen verteilt. Aber gerade diese Vielfalt der Lagen hat ihnen ermöglicht, die Qualität ihrer Merlots zu steigern, und in der Schweiz konnten sie sich damit einen hervorragenden Ruf verschaffen.

Wir jedoch waren vor unserer Weinreise ins Tessin Merlot-Skeptiker. Sortenreine chilenische, kalifornische oder australische Merlots mögen als Einsteigerweine populär sein, weil sie sich wegen geringer Tannine schon nach kurzer Lagerung als trinkreif erweisen. Doch sonst zeigt sich die Traube von ihrer besten Seite, wenn sie gemeinsam mit Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc oder anderen roten Sorten auftritt. Bei den legendären Cuvées aus Bordeaux trägt sie entscheidend zur Harmonie der Assemblage bei; zusammen mit Sangiovese ergibt sie auch in Italien hervorragende Weine. Den Tessiner Merlot dagegen erwähnt unser Weinlexikon als „Rotwein ohne große Auszeichnung und Tiefe, aber mit viel Blume und Fruchtigkeit“. Kann er also wirklich überzeugen?

In der Casa del Vino Ticino in der alten Mühle von Morbio Inferiore haben wir Gelegenheit zur Probe aufs Exempel. Die Vinothek liegt inmitten des Mendrisiotto, des südlichsten Teils des Tessins, in dem vierzig Prozent der Merlots erzeugt werden. Dort präsentieren fünfundvierzig Winzer jeweils vier ihrer besten Weine. Auffällig ist sofort, dass die meisten eine lange Lagerzeit in kleinen Barriques hinter sich haben, so dass sich die Holznoten deutlich bemerkbar machen, in manchen Fällen den typischen Fruchtcharakter des Merlots kräftig überlagern oder gar verschwinden lassen. Winzer, die sich beim Holzausbau zurückhalten, erzielen offenbar die besseren Resultate. Entscheidend aber erscheint uns dann letztlich doch die wohldosierte Zugabe von Cabernet Franc oder Cabernet Sauvignon, was die besten Tessiner Merlots über den Durchschnitt heraushebt. Auf diese Weise erreichen zum Beispiel Gaby Gianinis Weine Castello di Morcote und Fuoco ihr herausragendes Niveau.

Dennoch haben ausgerechnet zwei sortenreine Merlots vor kurzem für landesweite Furore gesorgt. Es ist die kuriose Geschichte der beiden Eisenbahner Piermarco Soldini und Pierwalter Trapletti aus dem Dorf Coldrerio, die im Schichtbetrieb für die Schweizerische Bundesbahn unterwegs waren und den Weinbau als Hobby betrieben. Einer von ihnen hatte in seiner Jugend einmal eine Winzerlehre abgebrochen, der andere später einen zehntägigen Önologiekursus absolviert. Ihre Kellerei nannten sie passend Piccola Vigna, denn sie besteht aus einer Garage im Hinterhof. Auf kaum mehr als dreißig Quadratmetern stehen drei kleine Stahltanks und fünf Barriques. Eines Tages widerfuhr den beiden Herren, die inzwischen pensioniert sind, Eigenartiges: Aus Spaß und weil sie sogar ihre kleine Produktionsmenge nicht vollständig verkaufen konnten, beteiligten sie sich 2017 an den beiden wichtigsten Weinwettbewerben der Schweiz, dem Mondial du Merlot und dem Grand Prix du Vin Suisse. Gegen dreihundert beziehungsweise dreitausend Konkurrenten konnten sich ihre Merlots der Jahrgänge 2012 und 2013 als jeweils bester Wein des Wettbewerbs durchsetzen. Dieser Doppelerfolg war nie zuvor einem Weingut gelungen.

Bis heute können die beiden es noch immer nicht richtig glauben, und deshalb amüsieren sie sich im Gespräch lieber darüber, wie das halbe Dorf zur Prämierung nach Bern mitgereist ist, wie sie auf der Rückfahrt in der Bahn gefeiert haben und schließlich der Pokal auf Nimmerwiedersehen verschwunden ist, weil sie ihn beim Aussteigen vergessen haben. Wie ihnen anschließend das Publikum die Garage gestürmt hat, um eine der wenigen Flaschen zu ergattern, und wie die Konkurrenz der großen Weingüter schockiert und neidisch war und einen geheimen Önologen aus Italien hinter dem Erfolg vermutete. Während die beiden Glückspilze früher die Hälfte ihrer Trauben an andere Produzenten verkaufen mussten, haben sie jetzt die Eigenproduktion verdoppelt, die freilich immer noch bloß sechs- bis achttausend Flaschen hervorbringt. Ob die beiden prämierten Weine tatsächlich die Merlots aller Merlots waren, können wir leider nicht mehr nachprüfen, denn sie sind längst ausgetrunken. Nur zwei Magnumflaschen sind übrig, aber die stehen wie Gedenksteine in der unaufgeräumten Garage und werden auf absehbare Zeit nicht angerührt.

Aus einem Hobby hervorgegangen ist auch die Weinleidenschaft der Brüder Gabriele und Martino Bianchi. Ihr Vater hatte sich hauptsächlich der Bienenzucht gewidmet, und noch immer besitzt die Azienda Agricola Bianchi mehr als sechshundert Bienenstöcke. Hühner, Obst, Gemüse und Oliven sowie ein wenig Weinbau gehörten seit jeher selbstverständlich zum Landgut der Bianchis dazu. Seit fünf Jahren aber konzentrieren sich die beiden Brüder auf die Weinerzeugung, inzwischen haben sie einen zertifizierten Biobetrieb aufgebaut. Begonnen hatten sie mit zweitausend Flaschen, jetzt sind es zwölftausend, und allzu viel mehr sollen es nicht werden. „Wir wollen mit Passion und unmittelbar mit unseren Produkten arbeiten“, sagt Martino Bianchi.

Dabei ist vieles noch in der Experimentierphase: Schafe grasen in den Wintermonaten zwischen den Reben und halten das Gras kurz. Nächsten Sommer sollen in einer Parzelle versuchsweise zwanzig Gänse diese Aufgabe übernehmen. Salbei, Thymian und Rosmarin zwischen den Rebstöcken könnten ebenfalls den Gras- und Unkrautbewuchs eindämmen. Auf diese Weise bleibt der Weinbau im Rahmen des landwirtschaftlichen Betriebs organisiert, in dem alles ineinandergreift. „Eine solche Biodiversität ist gut für die Gesundheit der Reben“, sagt Gabriele Bianchi, „und langfristig ersparen wir uns damit sogar Arbeit.“ Sein spektakulärstes Projekt ist ein Schaumwein, von dem jedes Jahr zweihundertfünfzig Flaschen in einem Käfig im Luganersee versenkt werden. Dort hat der Wein zwölf Monate lang ideale Reifetemperaturen von sechs bis acht Grad, es ist dunkel, und die leichte Bewegung des Wassers ersetzt das Rütteln bei der traditionellen Methode im Keller – eine Extravaganz für Liebhaber. Der Merlot hingegen spielt bei den Bianchis nur eine Nebenrolle, denn sie konzentrieren sich auf Cabernet Sauvignon und Syrah, Solaris, Johanniter, Chardonnay und Sauvignon Blanc.

„Wir leben nun einmal dank Merlot“, hören wir andererseits bei den meisten Weinbauern immer wieder. Aber dass die Fixierung auf den sortenreinen Merlot in Zukunft nicht der vinologischen Weisheit letzter Schluss sein kann, haben nicht nur die Brüder Bianchi gemerkt. Auch andere junge Winzer denken in neue Richtungen. „Wir wollen erst einmal den Merlot neu interpretieren, denn die vorhandenen Rebstöcke können wir ja nicht einfach wegzaubern“, sagen Isabel und Marc Holzwarth von der Cantina Blass in Astano. Ihre Merlots haben weniger Alkohol und keine Holznoten mehr, weil sie statt in Barriques in Amphoren reifen, so kommt der Charakter der Rebsorte besser zur Geltung. Ein kleines innovatives Meisterstück ist ihr rosa Schaumwein Leonce, aus der Merlottraube ungefiltert und extra brut ausgebaut. Es sind eigentlich zwei Weine in einem, denn wenn sich die Trübheit gesetzt hat, zeigt sich der Inhalt der Flasche nicht nur als klarer, sondern auch als geschmacklich deutlich anderer Tropfen.

Am Ende unserer kleinen Weinreise fühlen wir uns durch die verkosteten Weine und den langsamen Gesinnungswandel der einheimischen Winzer in unserer Skepsis gegenüber dem Merlot zugleich bestätigt und widerlegt. Die Traube wird zweifellos weiter eine große Rolle spielen, aber ihre Übermacht in den Tessiner Weinbergen dürfte zurückgehen. Wir jedenfalls sehen sie auch hier am liebsten im Zusammenspiel mit ihren kongenialen Partnern Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. In diesem Sinne haben experimentierfreudige Winzer noch ungeahnte Möglichkeiten für die Komposition von Lagen und Trauben.

Jenseits aller Weinphilosophie jedoch sind wir uns sicher, dass das Schönste am Tessiner Merlot die Landschaft ist, in der er wächst: im grandiosen natürlichen Amphitheater neben dem Castello di Morcote und auch anderswo in Sichtweite von Luganersee und Lago Maggiore; rund um die futuristische Kellerei Moncucchetto in Lugano, die vom Tessiner Baumeister Mario Botta entworfen wurde; in den schwindelerregenden Steilhängen zwischen Fels und Wald oberhalb von Bellinzona; im Malcantone mit seinen überraschend auftauchenden Rebinseln inmitten der ausgedehnten Kastanienwälder; im sanften Hügelland des Mendrisiotto mit dem mächtigen Felsmassiv des Monte Generoso als Hintergrund. Und besonders spektakulär erscheinen die Rebzeilen, die zwischen den mächtigen Festungsmauern des Castelgrande von Bellinzona gepflanzt sind – eines der letzten Zeugnisse dafür, dass der Weinbau nicht nur die Landschaft, sondern jahrhundertelang auch die Tessiner Stadtkulissen entscheidend geprägt hat. All diese Szenerien werden sich auch nicht ändern, wenn dort in Zukunft andere Rebsorten dem Merlot Paroli bieten sollten.

Nicht alle Wege führen zum Merlot

■ **Anreise und Transport:** Unschlagbar schnell ist die Anreise ins Tessin mit der Bahn über Basel oder Zürich durch den Gotthard-Basistunnel. Nach der Eröffnung des fünfzehn Kilometer langen Ceneri-Basistunnels wird sich mit dem Fahrplanwechsel im Dezember 2020 die Fahrt nach Lugano noch weiter verkürzen. Erste Wahl im Tessin ist das Ticino Ticket, das auf sämtlichen Strecken des öffentlichen Nahverkehrs im gesamten Kanton freie Fahrt erlaubt – kostenlos erhältlich für die Dauer des Aufenthalts in Hotels, Jugendherbergen und auf Campingplätzen. Ermäßigungen bei Museen und Sehenswürdigkeiten kommen hinzu.

■ **Übernachten beim Winzer:** Bed and Breakfast Vallombrosa, Via Mött 4, CH-6980 Castelrotto, Telefon: 00 41/91/6 08 18 66, www.vallombrosa.ch; Relais Castello di Morcote, Portich da Sura 18, CH-6921 Vico Morcote, Telefon: 00 41/91/9 80 22 52, www.relaiscastellodimorcote.ch; Fattoria Amorosa, Via Moyar 11, CH-6514 Sementina-Gudo, Telefon 00 41/91/8 40 29 50, www.amorosa.ch.

■ **Einkehr beim Winzer:** Die Casa del Vino Ticino besitzt neben der Vinothek auch ein Restaurant, in dem alle vorhandenen Weine probiert werden können (Via Ghitello 3, CH-6834 Morbio Inferiore, www.casadelvinoticino.ch). Geführte Radtouren zu ausgewählten Weingütern finden unter dem Motto „Bike and Wine“ in den Weinbergen des Mendrisiotto statt (www.mendrisiottoterroir). Eine extravagante Alternative sind Picknicks oder Abendessen im Weinberg bei unterschiedlichen Winzern (www.befreegogreen.com).

■ **Wanderungen:** Drei thematische Weinwanderwege mit Infotafeln (jeweils etwa vier Stunden Gehzeit) sind ausgeschildert in der Region Mendrisiotto (www.mendrisiottoturismo.ch).

■ **Kosten:** Das Preisniveau im Tessin liegt unter dem Schweizer Durchschnitt; eine unrühmliche Ausnahme von dieser Regel sind allerdings die Weine. Da der Franken seit seinem Höchststand an Wert eingebüßt hat, bewegt sich ein Aufenthalt insgesamt nicht in unerschwinglichen Höhen.

■ **Information:** Ticino Turismo, Via C. Ghiringhelli 7, CH-6501 Bellinzona, Telefon: 00 41/91/8 25 70 56, www.ticino.ch. In Deutschland: Schweiz Tourismus, Telefon: 00 800/100 200 30 (kostenlos), www.MySwitzerland.com. Ergiebiger vor allem für Individualreisende ist der Reiseführer „Tessin“ von Marcus X. Schmidt, erschienen im Michael Müller Verlag, Erlangen.

© Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt. Alle Rechte vorbehalten. Zur Verfügung gestellt vom Frankfurter Allgemeine Archiv