

[Shop](#)[Veranstaltungen](#)[Über uns](#)[Philosophie](#)[Team](#)[Newsletter](#)[Studer's Gazette](#)[Neuigkeiten](#)[Kontakt](#)[Standort](#)[Preisliste](#)[Links](#)[Jobs](#)

Carl Studer Vinothek AG
Langensandstrasse 7
6005 Luzern
Telefon 041 360 45 89
Telefax 041 361 10 40

Laden-Öffnungszeiten
Di-Fr 10-12 14-18.30
Sa 10-16
Mo geschlossen

[Über uns](#) › [Neuigkeiten](#) ›

Schweiz Tessin



MIKE BRINGT SEINEN MERLOT ZUR SPITZE.

Niemand kann bestreiten, dass das Tessiner Weinwunder zu einem schönen Teil auch ein Zürcher Weinwunder ist. Ab Mitte der 70er Jahre emigrierten Christian Zündel, Werner Stucky und Daniel Huber auf die Alpensüdseite und verblüfften die Weinwelt, indem sie bewiesen, dass die Merlot-Traube hier mehr hergeben kann als simple, «leicht unterbelichtete» Grotto-Weine. Wenn sich heute nicht gerade mal wieder sämtliche Regenwolken aus Norditalien am südlichen Gotthard versammeln, um eine kleine Sintflut zu veranstalten, gelingen hier Merlots, die zu den Besten der Welt gehören. In den 80er und frühen 90er Jahren tendierten die Tessiner Crus zu den damals noch klassischen, gut strukturierten Gewächsen in Bordeaux. Gegen das Millennium hin entführten uns immer mehr Spitzentessiner mit Konfitürenfrucht und Tabakwürze in die abenteuerlich exotischen Gefilde der Neuen Weinwelt. In den letzten zehn Jahren zeigen nun glücklicherweise die meisten Tessiner Topweine eine eigenständige Charakteristik. Sie bewegen sich gekonnt auf dem schmalen Grat zwischen Fülle und Struktur, zwischen Kernigkeit und Opulenz. Einer, der diesen schwierigen Balanceakt perfekt beherrscht, ist Mike Rudolph. Im Jahr 2001 mit seiner Frau Bettina von Zürich ins Tessin gezogen, müsste er eigentlich zur zweiten Generation der Zürcher Winzer-Emigranten gezählt werden. Doch diese Geschichte ist komplizierter.

Sie beginnt 1941 mit Mikes Urgrossmutter. Sie stammte aus der Zürcher Industriellenfamilie Schwarzenbach – die überaus emanzipierte Frauen wie die Schriftstellerin Annemarie Schwarzenbach hervorbrachte – und hatte ein ruhiges Landleben in der Toskana geführt. Kurz vor dem Zweiten Weltkrieg kehrte sie ins Tessin zurück und kaufte sich einen Hof mit spektakulärer Aussicht auf die Bucht von Agno und bewirtschaftete das Gut alleine, bis sie achtzig war. 1990 fragte sie Mikes Vater, der in Kanada eine Rinderfarm betrieb und später in den USA, wo Mike geboren wurde, für Nestlé gearbeitet hatte, ob er das Gut übernehmen würde. Er stimmte zu, stellte den Betrieb nach und nach auf Rebbau um, lieferte die Trauben aber an Daniel Huber zur Vinifikation und pendelte ab 1990 intensiver zwischen Zürich und Cassina d'Agno. Mike Rudolph selber wurde in New York geboren und war 2-jährig, als seine Familie nach Zürich zurückkehrte. Er arbeitete bis ins Alter von 36 Jahren im Consulting-Bereich in Zürich, seine Frau Bettina bei einer Grossbank. Die beiden wollten aber ein anderes Leben führen und entschlossen sich zum Umzug ins Tessin. Den Einstieg in den Weinbau bereiteten sie akribisch vor. Bettina arbeitete beim Zürcher Winzer Jürg Saxer in Neftenbach, Mike für rund eineinhalb Jahre bei Daniel Huber in Monteggio. Parallel dazu besuchte er Kurse in Wädenswil.

In den letzten neun Jahren haben die beiden ihre Tenuta San Giorgio konsequent zu einem neuen Tessiner Spitzenweingut weiterentwickelt. Bis heute wurden 4,5 Hektar Land mit Reben bestockt, der Keller gezielt erweitert. Schon der rote «Sottoroccia» überzeugt mit überaus feiner Frucht und guter Struktur, obwohl dieser Wein «nur» aus jenen Trauben gekeltert wird, die Mike nicht für die beiden Topcrus selektionierte. Der «Crescendo», ein reinsortiger Merlot aus der Spitzenlage Vernate, gärt zu mindestens 50 Prozent in klassischen Holzständen, bevor er 12 Monate in Barriques reift. Auch bei seiner Spitzencuvée, dem «Arco Tondo», wird der Anteil von 93 Prozent Merlot in den Eichenholzständen vergoren, während Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon in Inoxtanks vinifiziert werden. Vor allem mit dieser Pomerol-Rezeptur haben sich Bettina und Mike Rudolph in der Spitzengruppe der kleinen Tessiner Weinbauszene etabliert. Entscheidend für die Finesse dieses Wein ist nach Meinung von Mike vor allem die Gärung in den Holzständen. «Der im Holz gärende Merlot neigt in keinem Moment zur Reduktion, der Gärverlauf ist immer optimal und die Weine zeigen schon früh eine erstaunliche Ausgewogenheit», sagt er.

Keine Frage: Die Urgrossmutter, die vor fast genau 70 Jahren dieses privilegierte Stück Land über dem Lago di Lugano gekauft hat, wäre glücklich, wenn sie sehen könnte, was aus der Tenuta geworden ist. Drei Generationen ihrer Nachkommen leben hier heute unter einem Dach. Damit haben sie das klassische Tessiner Lebens-Prinzip der Grossfamilie übernommen. Vielleicht wäre es an der Zeit, dass sich Mike allmählich Michele nennen würde.

[Produkte von Mike Rudolph im Shop ansehen.](#)