

Tessiner Jungtalente

Ambitionierte Winzer
lehren mit sehr guten
Weinen den Top-Namen
das Fürchten. Dies
zeigen vier Beispiele

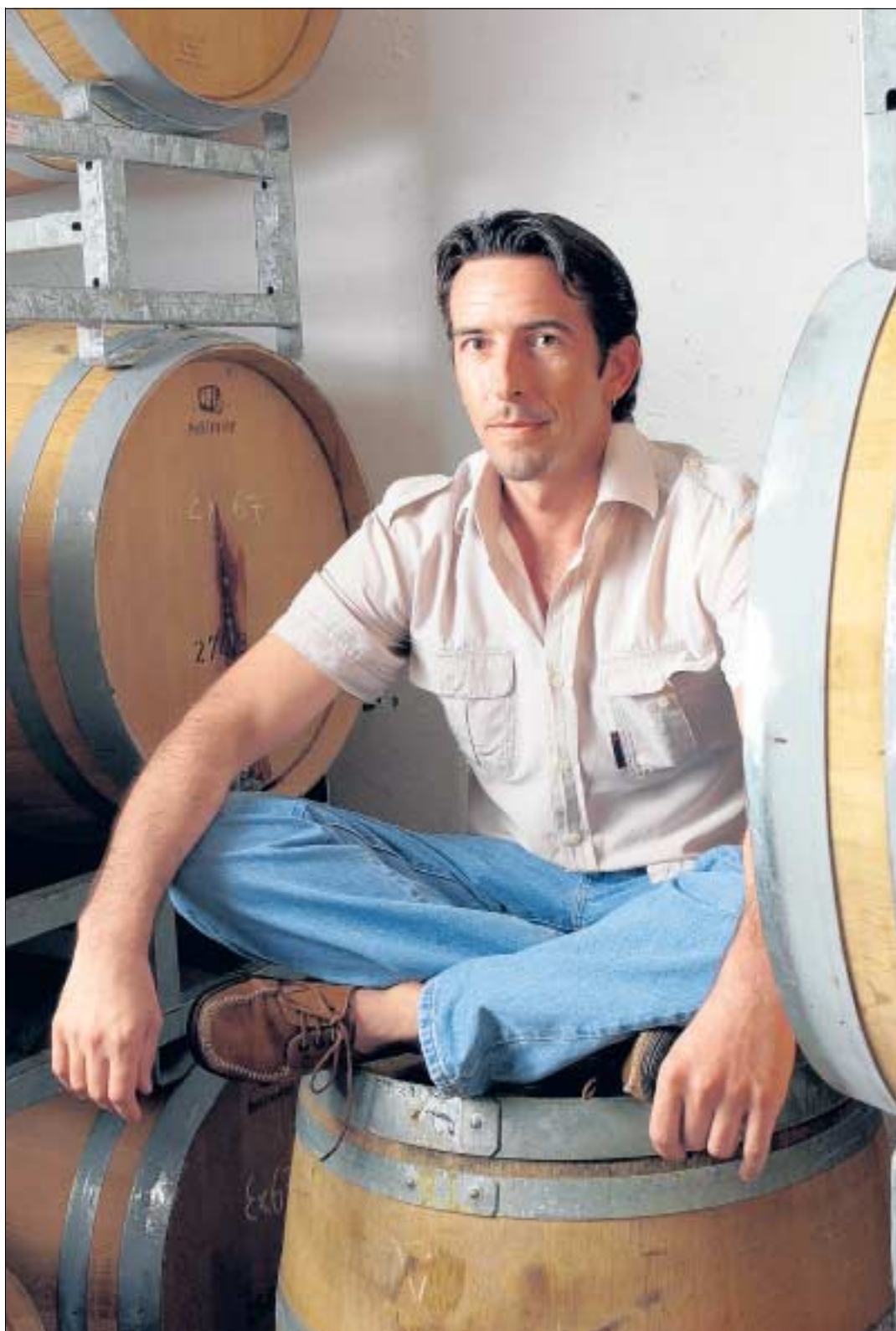
«Ich wurde mit Anfragen eingedeckt und sass nur noch am Telefon.» Der 35-jährige Enrico Trapletti beklagt sich nicht, doch die Hektik war eine neue Erfahrung für den Tessiner Jungwinzer. Er hatte im Oktober mit seinem nur in Top-Jahren gekelterten Spitzen-Merlot Cudrèe 2000 überraschend den Grand Prix du Vin Suisse in der Kategorie «Reinsortige Rotweine Barrique» gewonnen. Vorher hatte den Produzenten kaum jemand in der breiten Öffentlichkeit zur Kenntnis genommen. Dies hat sich dank dem Erfolg schlagartig geändert. Und es sieht so aus, dass der prämierte Wein keine Eintagsfliege ist. Der dichte, elegante 2003er überzeugt ebenso wie der 2000er. Er besitzt das Glück, dass auch der Jahrgang 2004 sehr gut ausgefallen sei, ergänzt Trapletti.

Das Talent aus dem ganz im Süden des Kantons gelegenen Mendrisiotto arbeitet erst zwei Jahren vollberuflich im Weinfach. Vorher verdiente der damalige Freizeit-Weinbauer sein Geld als Lokomotivführer im Rangierbahnhof von Chiasso. Sein önologisches Wissen eignete er sich autodidaktisch an. Der Durst ist noch lange nicht gestillt. Aus den besten Trauben des Jahres 2004 wird Trapletti einen neuen Spitzenwein herstellen, der im Gegensatz zum Cudrèe nicht in Barriques ausgebaut wird. Keine Verfälschung der Aromen durch die Röstnoten des Eichenholzes, sondern das Bemühen, das Terroir des Mendrisiotto und die Merlot-Frucht in die Flasche zu bringen: So formuliert Trapletti die Ziele des neuesten Streichs.

Es soll zum Leben reichen

Der Winzer ist nicht der Einzige, der den grossen Tessiner Koryphäen und innovativen Wegbereitern wie etwa Werner Stucky, Christian Zündel oder Eric Klausener nacheifern will. Zu jenen neuen Namen, die man sich merken muss, gehören auch die 34-jährige Bettina und der 40-jährige Mike Rudolph. Das einst in der Finanzbranche tätig gewesene Ehepaar aus Zürich wanderte 2001 mit der damals dreimonatigen Tochter ins Tessin aus, um das Familien-Gut Tenuta San Giorgio oberhalb von Agno zu übernehmen. Während Bettina Rudolph bereits vorher ein Praktikum bei Jürg Saxer in Neftzbach (ZH) absolvierte, zog es ihren Mann zum Tessiner Starwinzer Daniel Huber in die Schule. «Wir wollen einen Betrieb auf die Beine stellen, der uns eine Lebensgrundlage im Tessin bildet», erläutert Mike Rudolph seine Vorstellungen. Zurzeit sind von den Weingärten erst drei Hektaren im Ertrag. Die geerntete Traubemenge ergibt rund 13 000 Flaschen. Noch zu wenig, um zu überleben. Im nächsten Jahr soll eine weitere Hektare neu bepflanzt werden.

Rudolph will möglichst hochwertige Trauben im Rebberg erzeugen und daraus den «bestmöglichen Wein» produzieren. Wegen der relativ hohen Produktionskosten käme gar nichts anderes in Frage. Bereits der zweite Jahrgang kommt seinen Idealen relativ nahe, zumindest was den aus 93% Merlot und 7% Cabernet Franc komponierten Spitzenwein Arco Tondo 2003 (siehe Kasten unten) betrifft. Das Fachblatt «WeinWisser» zählt dieses Gewächs gar zur Tessiner Elite des Jahres.



Mit Engagement: Enrico Trapletti gewann den Grand Prix du Vin Suisse. (Heinz Hebeisen/Vinum)

Ebenso wie die Rudolphs bewegt sich auch Giorgio Rossi erst seit kurzem als Winzer durchs Leben. Seine erste Hobby-Vinifikation im Jahr 1993 ergab gerade einmal 300 Liter. Seit 1997 widmet er sich ausschliesslich der Azienda Mondo in Sementina. Der Ort liegt im Locarnese. Inzwischen beträgt die Produktion je nach Jahrgang bereits 20 000 bis 30 000 Flaschen.

Authentische Weine

Der 34-jährige Rossi will «authentische Weine» kelnern, welche die Eigenschaften der Herkunft und des Terroirs ausdrücken. Sein bestes Pferd im Stall ist zweifelsohne der Ronco dei Ciliegi, eine Cuvée aus vornehmlich Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Seiner Meinung nach entstehen wirklich grosse Weine nur dann, wenn verschiedene Sorten miteinander verschneiden werden. Das Bordeaux lässt grüssen.

Ebenfalls zu den Aufsteigern zählt Giuliano Cormano von der gleichnamigen Tenuta in Morbio, obwohl der Produzent bisher nur Insidern aufgefallen ist. Er habe Mühe, seine Weine den Kunden in der ganzen Schweiz bekannt zu machen, sagt der Sohn eines italienischen Einwanderers offen. Dabei muss er die Produkte aus dem Mendrisiotto überhaupt nicht verstecken – im Gegenteil. Cormano hat bis 1999 lediglich einen Wein produziert. Seit er einen neuen Weinkeller gebaut hat, wurde auch die Palette sukzessive erweitert. Vom Barrique-Gewächs Cormano werden jährlich rund 4000 Flaschen abgefüllt, vom Top-Merlot Caronte, ebenfalls im kleinen Eichenfass ausgebaut, lediglich 2000 Einheiten. Manchmal lohnt es, wenn man unbekannteren Winzern eine Chance gibt und sich nicht stets an den grossen Namen orientiert. Peter Keller

Top-Merlot-Weine und ein Exot

Der beste Wein der Tenuta San Giorgio ist der Arco Tondo 2003, der Ende Mai auf den Markt kommt. Der sehr gut gelungene Merlot, der mit 7% Cabernet Franc assembliert wurde, zeigt ein komplexes Bouquet, ist konzentriert, ohne schwer zu wirken, und hat das Potenzial für eine längere Lagerung. Total gibt es lediglich 3500 Flaschen. Erhältlich unter 091 605 58 68 für 31 Fr. Vom preisgekrönten Gewächs von Enrico Trapletti werden pro Kunde nur einzelne Flaschen verkauft. Der dichte, strukturreiche Cudrèe 2003 kostet 44 Fr. Als Alternative bietet sich der etwas leichtere Tera Creda 2003 für 20 Fr. an, erhältlich unter Tel. 091 646 03 61. Von der Azienda Vinicola Cormano sind der noch jugendlich wirkende Cormano 2002 (28 Fr.) und vor allem der exzellente Caronte 2002 (38 Fr.) zu empfehlen. Beide Weine bestehen zu 100% aus Merlot und sind direkt beim Produzenten

erhältlich (Tel. 091 682 89 40). Die Azienda Mondo hat mit dem Bondola del Nonu Mario 2003 eine charaktervolle, eigenwillige, etwas rustikale Provenienz im Sortiment (Preis: 22 Fr.). Bei Bondola handelt es sich um eine alte Tessiner Sorte, die nur noch vereinzelt angebaut wird. Zu überzeugen weiss aber auch der aromenreiche, vielschichtige Ronco dei Ciliegi 2002 mit seiner Frucht und seinen reifen Tanninen (30 Fr.). Direktbezug unter Tel. 091 857 45 58. (kep.)

Entdeckung:
Arco Tondo
von der
Tenuta San
Giorgio.
(Christian
Beutler)

Genuss

Wein-Keller Lagenwein

Das im Süden der Toskana gelegene Gebiet Maremma gilt als Goldgräber-Region. Viele Produzenten investieren in neue Rebberge und Weinkeller. Schon seit Anfang der achtziger Jahre in der Appellation Morellino di Scansano tätig ist der heutige Vorzeigebetrieb Fattoria di Pupille. Gründerin Elisabetta Geppetti füllt inzwischen rund eine halbe Million Flaschen pro Jahr ab und setzt vor allem auf die Sorte Sangiovese, in dieser Gegend Morellino genannt. Neben dem Basiswein produziert die Fattoria seit 1997 das hochwertige Lagengewächs Poggio Valente. Der Jahrgang 2002 ist jetzt auf dem Markt: ein Wein mit schöner Struktur und Fülle. Berühmt wurde das Gut durch den «Super-Toskaner» Saffredi, der aus den modischen Cabernet Sauvignon und Merlot entsteht. (kep.)

Poggio Valente 2002, Fattoria di Pupille, 35.50 Fr., erhältlich bei Archetti Weine, Bassersdorf, Tel. 01 836 97 27.

Supplément Bittersüss

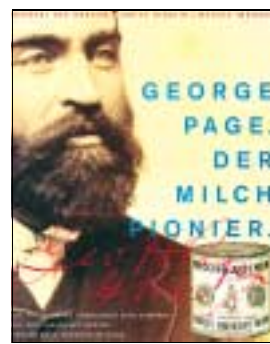


Das Milkschokoladen-Land Schweiz ist geweckt worden aus dem Traum, ewig Schoggi-Weltmeister zu bleiben. Mehrere winzige Schokoladen-Manufakturen sind entstanden, die auf

höchstem Niveau arbeiten. Aber auch industrielle Anbieter haben sich verbessert, namentlich im «dunklen» Segment, wo die besten Kakaosorten eingesetzt werden. Lindt & Sprüngli legt mit seinen «Pralinés Noirs Intenses» einen Tresor vor, der gefüllt ist mit erstklassigen schwarzen Schönheiten. Der Arriba-Kakao ist auf Kuba und in Ecuador gewachsen. (AdM.)

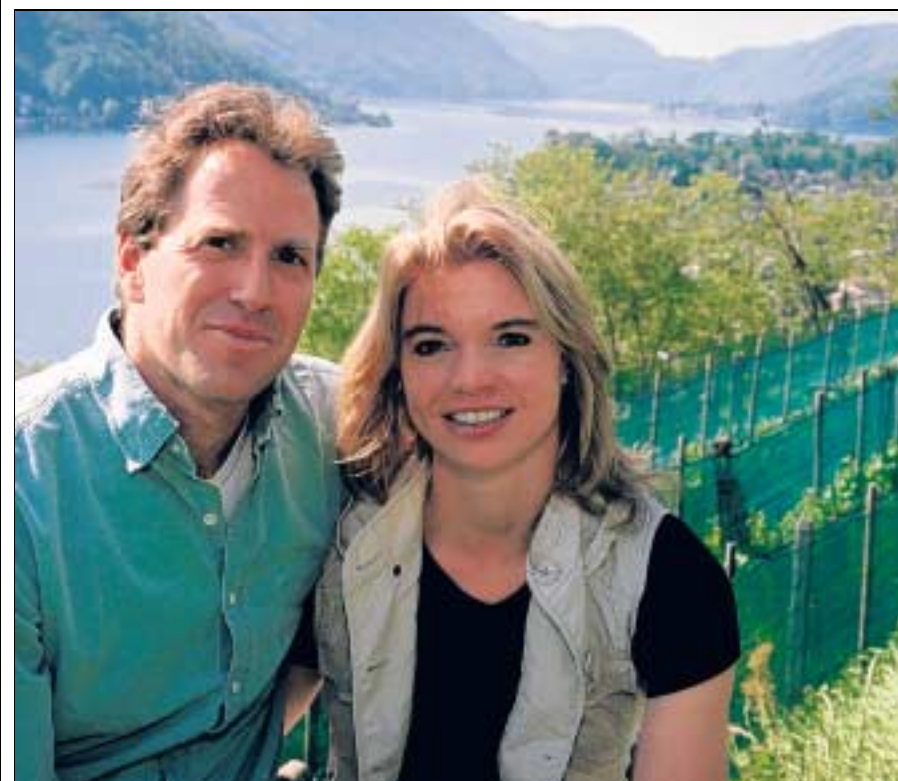
«Pralinés Noirs Intenses»: 16 Pralinés mit vier Geschmacksvarianten. Fr. 9.95.

Auslese Konzentrat



Die Milch im gekühlten Ladenregal ist der Kundschaft eine Selbstverständlichkeit. Sie ist frisch, relativ lange haltbar, und sie ist unverschämte billig. War nicht immer so, gerade in der guten alten Zeit nicht. Darum hatte die Idee, Milch durch Kondensation zu konzentrieren, schnell grossen Erfolg. Die Verbindung von nordamerikanischer Durchschlagskraft, ingeniosen Erfindungen und helvetischer Genauigkeit führte zum Aufschwung des Unternehmens «Anglo-Swiss Condensed Milk Company». Es fusionierte schliesslich 1905 mit einer gewissen Henri Nestlé SA. Diese Lebensmittel-Geschichte ist in der Person des Pioniers George Page verkörpert. Ihm gewidmet ist nun ein minuziöses recherchiertes und flüssig geschriebenes Buch, das seinen Reiz auch aus der transatlantischen Spanne und den eindrücklichen Figuren bezieht. Schade nur, dass der elektronisch gespreizte Schriftsatz den Lesevorgang beeinträchtigt. (AdM.)

M. van Orsouw, J. Stadlin, M. Imboden: George Page, der Milchpionier. Hrsg. Nestlé, NZZ-Buchverlag, 192 Seiten, 48 Fr.



Mit Ambitionen: Mike und Bettina Rudolph zogen 2001 ins Tessin. (Marco Beltrametti)

