



## Die Revolution im Tessiner Weinbau

### Wie der Merlot den Qualitätssprung schaffte

Werner Stucky war damals der erste, der Barriques einsetzte, um Weine zu produzieren, die einem Spitzen-Bordeaux in nichts nachstanden.

“Wir sind die Migros, andere betreiben eine Boutique“, so beschreibt Mario Matasci von der gleichnamigen Weinkellerei in Tenero die Situation auf dem Weinmarkt im Kanton. Während Matasci als grösster Produzent auf weiche, einfache Merlots setzt, die er in grossen Stückzahlen verkauft, gibt es heute zahlreiche kleine Produzenten, die in Barrique ausgebaute Spitzenweine auf den Markt bringen - in Kleinmengen von 5000, 10 000 oder vielleicht 20 000 Flaschen. Diese Barrique-Weine sind das Symbol einer Zeit, in der im hiesigen Weinbau eine kleine Revolution stattfand. Anfangs der 80er Jahre zogen einige gut ausgebildete Deutschschweizer und Romands in die Südschweiz, um hier Wein zu produzieren. Sie lenkten das Augenmerk auf die Qualität des Weins.

Werner Stucky war damals der erste, der Barriques einsetzte, und galt als so etwas wie der Wortführer derer, die aus dem süffigen, einfachen Bocalino-Merlot einen Wein machen wollten, der einem Spitzen-Bordeaux in nichts nachstand.

“Wir hatten vielleicht Katalysator-Wirkung“, wiegelt Stucky ab. Den Tessiner Weinbau habe er - zusammen mit Leuten wie Eric Klausener, Christian Zündel, Daniel Huber - aber keineswegs revolutioniert. “Es war einfach so, dass die Weine in den Regionen rundherum grosse qualitative Sprünge gemacht hatten; da musste man einfach auch hier mitziehen, um auf dem Markt noch eine Chance zu haben“, sagt er. Der Qualitätsschub wäre ohnehin erfolgt, ist er überzeugt.

Einige Anzeichen dafür gab es schon viel früher: 1957 hatte Valsangiacomo den ersten Cru, Wein einer Einzellage, produziert. 1964 kreierten die Gebrüder Matasci den Selezione d'Ottobre, der noch heute ein Renner ist, aber mittlerweile im mittleren Qualitätsbereich angesiedelt wird: Bei seiner Lancierung gehörte er jedoch zu den guten Tropfen Tessiner Provenienz. "Früher war es so, dass es sehr viele Selbstkelterer gab, die nebenher für sich und ihre Bekannten Wein machten", erinnert sich Mario Matasci. Mangelnde Fachkenntnis und rückständige technische Produktionsanlagen waren eine Folge dieser Hobby-Mentalität: "Häufig gab es dann Probleme mit dem Ausbau in den grossen Holzfässern. Es hatte viele fehlerhafte Flaschen", sagt Matasci. So war es denn wenig verwunderlich, dass zu jener Zeit kaum jemand richtig an das Potential des Tessiner Merlots glauben mochte.

Nicht so die jungen "Revoluzzer" um Werner Stucky, die vor allem im Malcantone vergangende Weinparzellen aufgekauft hatten. Sie suchten bewusst gute Lagen, beschränkten die Mengen, um aus dem besseren Traubengut auch hochstehende Tropfen keltern zu können. Sie pröbelten viel - und suchten bisweilen die Konfrontation. Da wurden die Weine der eingesessenen Produzenten, die oft auch Händler waren, schon einmal lauthals als minderwertig abgekanzelt. Die so Angegriffenen wiederum kritisierten, es sei ja einfach, mit einer Produktion von ein paar wenigen tausend Flaschen einen guten Wein hinzubekommen. Der dann bisweilen, nicht zuletzt bedingt durch den Barrique-Ausbau, ein Mehrfaches kostete als ihre Weine. Immerhin: Die neuen Qualitätsmerlots erzielten nach ersten Jahren des Pröbelns und schwankender, unsteter Gaumenfreuden teils spektakuläre Erfolge bei Degustationen, hielten dabei mit allerbesten Bordeaux mit. Dadurch kam der lange als leichter Landwein ohne Niveau geltende Tessiner Merlot zumindest in eingeweihten Kreisen zu einem guten Namen.

"Der Markt war zu jener Zeit einfach bereit für diese guten, aber auch teuren Produkte", sagt der auf Merlot spezialisierte Weinhändler Urs Mäder aus Ascona. Die goldenen 80er Jahre: Die Konjunktur lief heiss, zu Immobilienkönigen aufgestiegene Kleinunternehmer scheffelten Geld wie blöde, die Börse ermöglichte Schwindel erregende Gewinne.

So gab es mehr als genug Kunden, die für einen Wein aus dem Tessin 20, 30 Franken oder noch deutlich mehr zu zahlen bereit waren. "Die zugezogenen Weinmacher profitierten zudem vom Vorteil, dass sie vielfältige Beziehungen in die Deutschschweiz hatten", fügt Mäder an. So schufen sie für den Tropfen ausserhalb des Südkantons einen Markt, in dem zuvor fast nur Matasci dank dem Zugpferd Selezione d'Ottobre und seiner grossen Produktion in grösserem Masse präsent gewesen war. Der ausgezeichnete 90er brachte für den Merlot dann den endgültigen Durchbruch.

Längst pröbeln auch zahlreiche Tessiner Selbstkelterer, aber ebenso grössere Produzenten an der Verbesserung des heute begehrten Markenprodukts herum. Das ist auch nötig, wie Stucky überzeugt ist: "Wir sind auf einem guten Niveau, aber es kommen immer mehr Weine aus der neuen Welt auf den Markt, die uns konkurrenzieren." Zu viele Gesetze, findet er, hemmen die Entwicklung in der Schweiz. "Bis sich da wieder etwas bewegt, dauert es sehr lange", ärgert er sich. Dass das Streben nach Qualität nicht nachlässt, dafür dürfte auch die interne Konkurrenz sorgen: Bestandene Namen wie die Tenuta Bally, Stucky, Kaufmann, Brivio oder die Chiodis, Gialdis, werden von aufstrebenden Produzenten wie Tenimento dell'Ör, Trapletti oder Cappellaccia bedrängt – um nur einige zu nennen.

von Francesco Welti  
mit freundlicher Genehmigung der Tessinerzeitung

**Hotel della Posta, Via del Tiglio 4 CH-6605 Locarno-Monti**  
**0041 91 756 69 10**

[www.hotel-posta.ch](http://www.hotel-posta.ch)