

# Vorzeigeweine aus Tessiner Provinz

**DANIEL HUBER** Vor drei Jahrzehnten legte der aus Zürich stammende Winzer seinen ersten Rebberg im Malcantone an. Huber fand sofort hohe Beachtung. Heute gehören seine Merlot-Gewächse zum Besten, was in der Schweiz gekeltert wird.

RUDOLF TREFZER

Weitab von den üblichen Tessiner Touristendestinationen klebt auf einer abfallenden Sonnenterrasse des Tresa-Tals das Dörfchen Monteggio, nur gerade einen Katzensprung von der italienischen Grenze entfernt. In diesen rauen und abgelegenen Teil des Malcantone verschlug es vor nunmehr 30 Jahren den jungen Zürcher Daniel Huber, nachdem er an der ETH Forstwirtschaft studiert und sich anschliessend an der Ingenieurschule in Changins zum Winzer und Önologen ausgebildet hatte. Im Gegensatz zu anderen Weinbaugebieten in der Schweiz war hier Rebland noch erschwinglich. Daniel Huber bezog mit seiner Familie ein stattliches, aus dem 18. Jahrhundert stammendes Malcantoneser Haus und machte sich daran, den vergadeten, 2,6 ha grossen Rebberg Ronco di Persico zu roden und mit Merlot- sowie einigen Pinot-noir-Stöcken neu zu bepflanzen. «In der Nachkriegszeit sind hier viele gute Reblagen aufgegeben worden», erzählt er. «Uns war von Anfang an klar, dass sich der enorme Arbeitsaufwand nur dann lohnt, wenn man kompromisslos auf Qualität setzt und versucht, langlebige Weine zu erzeugen.»

Damit war das Ziel gesetzt. Voller Enthusiasmus und mit unerschütterlichem Willen machte sich

## Für Daniel Huber ist auch das Bestmögliche noch nicht gut genug.

Huber ans Werk, wobei ihm der freundschaftliche Kontakt und der rege Erfahrungsaustausch mit den ebenfalls zugewanderten Kollegen Christian Zündel, Adriano Kaufmann und Eric und Fabienne Klausener zustatten kamen.

### Ein erfolgreicher Start

1984 kelterte er seinen ersten Wein, damals aber noch nicht im eigenen Keller, sondern bei Werner Stucky, der einer der Ersten war, die im Tessin einen in Barriques ausgebauten Merlot nach Bordeaux-Manier erzeugten. Hubers Start glückte. Bereits die ersten in der eigenen Kellerei gekelterten Merlot-Jahrgänge stiessen weit he-

rum auf Anerkennung und vermochten in Vergleichsdegenerationen sogar mit bekannten Bordeauxer Gewächsen mithalten. In der Folge erweiterte der neugierige, aber gleichwohl besonnen handelnde Winzer den Betrieb und die Weinpalette.

### Merlot ist und bleibt Leitsorte

Heute kultiviert Huber 6,8 ha Rebland, verteilt auf sieben Parzellen, die praktisch alle auf südexponierten Steilhängen zwischen 300 bis 450 m über Meer liegen. Auf ihnen dominiert mit 75% die Tessiner Leitsorte Merlot. Auf dem restlichen Viertel wachsen Pinot noir, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot und Carminoir sowie die beiden weissen Sorten Chardonnay und der aus der Bündner Herrschaft stammende Completer.

Aus letzteren beiden Sorten keltert Daniel Huber seinen finessenreichen Weisswein Volpe Alata. «Um die oftmals zu geringe Säure des Chardonnay zu korrigieren, füge ich ihm bei Bedarf rund 5% des säurebetonten Completer bei», kommentiert Huber. Bei allen fünf Rotweinen, die Huber erzeugt, steht der Merlot im Zentrum. Die beiden reinsortigen Merlots Vigneti di Castello und Tenuta Ronco di Persico sind Abfüllungen zweier verschiedener Lagen. «Ich versuche, mit diesen identisch vinifizierten Weinen das Terroir herauszuarbeiten. Beide Terroirs zeichnen sich durch eher leichte Böden aus, doch enthält der Boden des Castello-Rebbergs einen geringeren Tonanteil als jener des Ronco di Persico. Zudem liegt Ersterer auf über 400, Letzterer dagegen zwischen 300 und 400 m über Meer.» Präsentiert sich der Vigneti di Castello eher seh-nig-elegant und fruchtig-frisch, so zeigt dagegen der Tenuta Ronco di Persico einen recht stoffigen Körper und eine tanningestützte, aromatische Würze.

Während sich beim fruchtig-saftigen, aus Trauben junger Reben gekelterten Fustoquattro zum Merlot – je nach Jahr – kleine Mengen Pinot noir oder Cabernet Sauvignon gesellen, sind es beim erstmals 2005 erzeugten Rebut's (Palindrom von Huber) die drei Bordeauxer Sorten Cabernet Sauvi-



Daniel Huber: Sein Montagna Magica hat in Blinddegustationen sogar schon hochkarätige Gewächse wie den Château Pétrus übertroffen.

## SECHS AUSGEWÄHLTE WEINE

### Weisswein

**Volpe Alata 2008 (Chardonnay, Completer)** Frisch-fruchtiges Bouquet mit Aromen von weissen Früchten und Agrumen. Eleganter Körper, finessenreich, saftige Säure, gute Länge (23 Fr.).

### Rotweine

**Fustoquattro 2008 (Merlot, geringer Anteil andere Sorten)** Fruchtbetonte Nase mit Aromen von roten und schwarzen Beeren. Im Gaumen geschmeidig, saftige Säure, harmonischer Abgang (17 Fr.).

**Vigneti di Castello 2008 (Merlot)** Vielschichtiges Bouquet mit Aromen von schwar-

zen und roten Beeren. Mittelgewichtig-eleganter Körper; nervig-mineralisch; präzise, harmonisch integrierte Tannine; langer, säuregestützter Nachhall (26 Fr.).

**Tenuta Ronco di Persico 2008 (Merlot)** Ausdrucksvolle, schwarzbeerige Nase mit dezente Würznoten. Im Gaumen stoffig, facettenreiche Aromatik, markante, gut integrierte Tannine, präzise Säure, nachhaltiger Abgang (26 Fr.).



**Rebut's 2007 (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Petit Verdot, Carminoir)** Kräftiges, vielschichtiges Bouquet mit Aromen

von schwarzen Früchten und Gewürzen. Voller, finessenreicher Körper, fruchtig-würzige Aromatik, süsser Schmelz, präzise Säure, markante, gut integrierte Tannine, sehr langer, eleganter Abgang (32 Fr.).

### Magisches aus den Barriques

Hubers Pardegewächs ist seit nunmehr 20 Jahren der Montagna Magica. Dieser wahrlich magische Wein entsteht durch die Vermählung der besten Merlot-Trauben der Parzelle Ronco di Persico mit rund 5% Cabernet franc. Nach einer viertägigen Kaltmazeration werden die Trauben rund einen Monat lang an der Maische vergoren und danach zwischen 14 und 18 Monate in Barriques ausge-

baut. Doch auch wenn der langlebige, komplexe und harmonisch ausbalancierte Wein längst zu den helvetischen Spitzengewächsen zählt, so mag sich Huber nicht auf den Lorbeeren ausruhen. Versuchsweise hat er einen Teil der Merlot-Rebstöcke, deren Trauben für den Montagna Magica bestimmt sind, nach biodynamischen Grundsätzen kultiviert, um Eigenart und Entwicklung der traditionellen und der biodynamischen Montagna-Magica-Varianten zu vergleichen. Noch ist es zu früh, um endgültige Schlüsse zu ziehen. Eines ist bereits jetzt klar: Für Daniel Huber ist auch das Bestmögliche noch nicht gut genug.

Die Weine können direkt ab Gut gekauft werden. Reservation empfohlen. Daniel Huber, Termine, 6998 Monteggio Tel. 091 608 1754 www.hubervini.ch

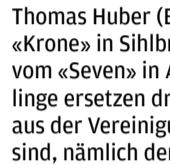
## WEINMARKT

### In jeder Region eine neue Top-Adresse

Es macht wiederum Spass, auf genau 260 Seiten kulinarisch und önologisch die Schweiz zu entdecken. Die Stationen der Gastro-



Tour-de-Suisse sind nachzulesen im Guide 2010 von Grandestables.ch, jener Organisation, die die 50 besten Adressen der hiesigen Spitzengastronomie und 16 affiliierte Partnerhotels zusammenfasst. Neu sind in der «Gourmet-Bibel» drei Namen aufgeführt: Claude Legras (Bild oben) vom «Le Floris» in Anières-Genf,



Thomas Huber (Bild Mitte) von der «Krone» in Sihlbrugg und Ivo Adam vom «Seven» in Ascona. Die Neulinge ersetzen drei Mitglieder, die aus der Vereinigung ausgeschieden sind, nämlich den «Parc des Eaux-Vives» in Genf (Küchenchefwechsel), die «Moospinte» in Münchenbuchsee (wegen Pensionierung von Oskar und Ursula Marti) sowie das «Motto del Gallo» in Taverna im Tessin (Verkauf des Hauses). André Jaeger, seit nunmehr 18 Jahren Präsident der Gilde, verweist mit Freude darauf, dass in allen Regionen ein valabler Ersatz gefunden werden konnte. Gut angekommen sei auch die Verkürzung des Namens von Les Grand Tables de Suisse auf GrandTables.ch sowie die Erweiterung des Guides, der unter anderem neu die persönlichen Präferenzen der Spitzenköche respektive deren Lieblingsrezepte und -lokale verrät. Der Guide 2010 ist in einer Auflage von 100 000 Exemplaren diese Woche erschienen und wird gratis abgegeben.

www.grandestables.ch

### Kriselt die Wirtschaft, sinkt der Weinkonsum

Der weltweite Weinkonsum ist 2009 vor dem Hintergrund der Wirtschaftskrise zurückgegangen. Mit 236,6 Mio Hektolitern seien 2,9% weniger Wein abgesetzt worden als im Vorjahr, teilt die Internationale Organisation für Rebe und Wein (OIV) in Paris mit. Besonders sank demnach der Verbrauch in Europa. Unter den Weinexportländern hätten Argentinien, die USA, Spanien und Frankreich am stärksten unter dem Nachfragerückgang gelitten. Gegen den Trend zulegen konnten dagegen Italien, Chile und Australien.

## MEIN WEIN

# «Beim Merlot lohnen sich spannende Entdeckungsreisen»

In ähnlichem Rahmen wie die Deutschschweizer Winzer Anfang Mai luden um die 40 Tessiner Winzer und Weinhändler am letzten Mai-Wochenende im Sottot und im Sopra-Ceneri zum Tag der offenen Kellereien. Im Vordergrund stand die Präsentation der einheimischen Weine, allen voran des Merlot. Die Leitsorte spielt denn auch in der Südschweizer Gastronomie die tragende Rolle, wie **Alessandro Caristo** (41), Direktor des Fünfternehotels «Delta» in Ascona, bestätigt.

Wie stark markiert der Merlot auf Ihrer Weinkarte Präsenz?

**Alessandro Caristo:** Zwischen 90 und 100 verschiedene Merlot – dazu gehört auch weissen Merlot – liegen in unserem Keller. Bei ungefähr 400 Etiketten, die wir intensiv pflegen, macht also der Merlot leicht mehr als 20% aus.

Sie selber sind Italiener, ebenfalls Ihr Küchenchef Luigi Lafranco. Da



ALESSANDRO CARISTO

stellt sich hin und wieder die Frage: Merlot oder Barolo?

Caristo: Gerade diese Fragestellung eröffnet uns die Möglichkeit, auf das Sowohl-als-auch hinzuweisen. Natürlich pflegen wir eine stark von Italien geprägte Küche, Luigi Lafranco ist in der Nähe von Alba aufgewachsen. Aber sowohl Barolo wie Merlot lassen sich hervorragend kombinieren mit unserer italienischen Küche. Dazu darf nicht vergessen gehen: Italien bietet noch mehr als nur Barolo.

Konkret zum Merlot. Lange Zeit war er ein gängiger Massenwein, vielfach abgefüllt in 1-l-Flaschen. Hat der Merlot sein Image in den letzten Jahren korrigieren können? Caristo: Deutlich sogar. Wir tref-

fen heute auf absolute Spitzenweine auf Basis der Merlot-Traube. Das schafft den Anreiz, diese Spitzenweine zu finden. Beim Merlot lohnen sich die Entdeckungsreisen. Wir kennen heute im Tessin viele kleinere Winzer, die qualitativ in den letzten Jahren grosse Fortschritte gemacht haben und auch ausländische Konkurrenz nicht mehr zu scheuen brauchen. Diese Produzenten gilt es zu entdecken.

Ihr Lob für die vielen kleineren Tessiner Winzer in Ehren, aber genau dort trifft man auf die Problematik, dass diese zum Teil die benötigten Quantitäten gar nicht liefern können, weil sie vielfach nur zwei, drei Hektaren kommerziell bewirtschaften.

Caristo: Es trifft zu, dass längst nicht überall die Nachfrage gedeckt werden kann. Nehmen wir als Beispiel die Weine vom Castello Luigi in Besazio. Luigi Zanini kann mit Sicherheit nicht sämt-

liche Kundenwünsche erfüllen, seine Produktion ist, weil er sich höchster Qualität verschrieben hat, nun mal begrenzt. Dieses eingeschränkte Angebot hat Konsequenzen für die Gastronomie. Wir sind gezwungen, die gefragten Weine bereits kurz nach der Traubenlese zu reservieren und im Voraus zu bezahlen. Damit tragen wir als Hotelier das Risiko. Bis jetzt allerdings habe ich nie eine negative Überraschung erlebt. Aber genau diese Tatsache zwingt uns, uns nach anderen Raritäten umzusehen. Ich bin beispielsweise darauf gespannt, was in den nächsten Jahren mit der alten Rebsorte Gondola hier im Tessin passiert.

Vermehrt bauen auch die Tessiner Winzer ihre Weine in der Barrique aus. Ist das wirklich immer nötig? Caristo: Der Barrique-Ausbau ist eine weltweite Tendenz. Ich habe allerdings den Eindruck, dass man im Tessin das Holzfass zu-

rückhaltend einsetzt und – Gott sei Dank – vorläufig nicht über-treibt. Das ist gut so. Vielleicht ist dieser Trend eine Modeerscheinung, die sich irgendwann wieder einmal von selbst korrigiert. Denn eines muss man wissen: Ist das Traubenmaterial nicht top, lässt sich diese Schwäche auch in der Barrique nicht mehr korrigieren.

Welchen Kauf dürfen wir im Moment nicht verpassen?

## WINE & DINE

**Parkhotel Delta, Ascona** Vier Küchen hat Luigi Lafranco (33) unter seiner Gesamtleitung: Das 15-Gault-Millau-Punkte-Ristorante «Delta», das Pool-Bar-Restaurant «Delta Blue», die «Delta Beach Lounge» an schönster Strandlage am Lago Maggiore und das «Delta Green», das Klubhaus-Restaurant im Golfklub Gerre Lo-sone. Präsenz markiert der Italie-

ner mit Karrierestationen unter anderem im Badrutt's Palace in St. Moritz, im Ermitage Golf Hotel in Schönried, im Riffelalp Resort in Zermatt oder im Palafitte in Neuenburg vor allem im «Delta». Dort zelebriert Lafranco mit seiner 12-köpfigen Brigade eine unkomplizierte, ohne gekünstelte Extravaganzen und Schnickschnack auskommende Küche.

INTERVIEW: MARKUS KÖCHLI