

Daniel Huber
Termine
CH-6998 Monteggio

Monteggio, Ostern 2011

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden

An Ostern vor 30 Jahren bin ich mit meiner Frau Anne-Marie ins Tessin gezogen. Es ging damals in erster Linie darum, überhaupt Wein zu erzeugen. Schon mit dem 86iger hatten wir unseren 1. Erfolg in einer Blinddegustation. Es war ein einfacher Wein, bei dem die knappen Düngergaben der Hauptunterschied zur Konkurrenz war. Mit dem 88iger gelang zum 2. Mal ein Durchbruch mit dem 2. Platz in einer Weltmerlotdegustation. Es war ein später Jahrgang mit schlechter Blüte, d.h. die Erträge waren klein, und ich setzte schon damals das Barrique konsequent ein. In unseren Breitengraden, wo die Trauben knapp genügend ausreifen, sind kleine Erträge gerade in schwächeren Jahren entscheidend für eine gute Qualität.

In der 90iger Jahre erfolgte der weltweite Weinboom. Viele tiefviolette, schwere süsslich aromatische und tanninreiche Weine wurden importiert. Weinkenner begannen vom Preis-/Leistungsverhältnis zu sprechen. Unter Leistung verstand man Intensität und Tannine. Geschmack bleibt aber subjektiv. Der Wein, den ich machen will, soll **mehr als nur gut sein**. Er soll Ausdruck eines Klimas eines Bodens, einer Machart sein.

Seit über 100 Jahren ist der Merlot im Tessin heimisch und hat sich gut eingebürgert. Seit 10 Jahren versuche ich deshalb das Terroir auszureizen. Mit dem „**tenuta ronco di persico**“ und dem „**vigneti di castello**“ habe ich zwei 100%ige Merlots die sich ausschliesslich durch die Lage unterscheiden; genauer durch das Muttergestein, das in Persico aus Paragneis und in Castello di Monteggio aus Orthogneis besteht. Das schlägt sich im grösseren Tonanteil im Boden von Persico nieder. Der Persico ist der schwerere Wein, der Castello der Fruchtigere, Elegantere.

Ein anderer Ansatz zur Weinkultur ist die Assemblage. Der Merlot hat weiche Tannine, die mir persönlich manchmal fast zu lieblich erscheinen. Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc verbessern die Komplexität des Aromas und unterstützen die Struktur und damit voraussichtlich auch das Alterungspotenzial. Das ist die Idee des „**rebuh's**“.

Am *Samstag den 28. Mai* haben wir wie viele Tessiner Keller „**Tag der offenen Tür**“. Sie sind herzlich eingeladen.

Am *Sonntag, den 5. Juni um 10:30Uhr* organisieren wir wieder mit den Pflanzensoziologen Karin Bernowitz und Peter Schmidler eine Exkursion durch den Rebberg. Bei gutem Wetter folgt ein kleiner Imbiss bei uns im Hof. Hier sollten sie sich anmelden. Bis bald!

Mit bester Empfehlung
Ihr Daniel Huber