

Die Geschichte und Bedeutung des Merlot im Weinbau des Tessins, seine Bedeutung heute und in der Zukunft

Diplomarbeit von Karl A. Kalt

Zusammenfassung

Die Amsel (franz. Merle) scheint für den Merlot, die früh reifende Rebsorte aus dem Boreaux, eine besondere Vorliebe zu haben. Eine so grosse, dass sie ihren Namen mit der Rebe „teilen“ muss. Merlot zählt international zu den renommierten Rebsorten. Mit einer weltweiten Anbaufläche von ca. 200'000 ha liegt sie an siebter Stelle der meist angebauten Rebsorten. Bereits zu Ende des 18. Jahrhunderts wurden ihre hochwertigen Eigenschaften anerkannt.

Im zu Ende gehenden 19. Jahrhundert verbreitete sich der Merlot insbesondere in der Alten Welt über das Bordeaux hinaus, so auch in die italienischsprechende Schweiz, ins Tessin. Doch wie kam es dazu? Der Weinbau des Tessins wurde zur fraglichen Zeit mit verschiedenen Problemen konfrontiert. Einerseits mit einem dramatischen Ertragseinbruch bei den traditionellen Sorten, andererseits mit dem Einfall der Reblaus (*Dactylasphaera Vitifoliae*, im Volksmund immer noch „Phylloxera“). Die Tessiner holten Hilfe im benachbarten Italien, welche ihnen durch Dr. Alderige Fantuzzi zuteil wurde. Nach eingehenden Studien und Versuchen mit verschiedenen Rebsorten, befand er 1906 die Merlotrebe als gut geeignet für die Region. Seine Bemühungen wurden von Dr. Giovanni Rossi, einem Arzt mit viel Flair für den Weinbau, unterstützt. Nachdem Rossi gar Staatsrat im Kanton wurde, bekam der Weinbau und damit auch der Merlot Rückhalt von politischer Seite. Fantuzzi und Rossi fanden in Giuseppe Paleari einen Nachfolger, welcher ihre Aufbauarbeiten bis in die 50^{er}-Jahre erfolgreich weiter vorantrieb.

Das Tessin lässt sich grob in zwei Hauptregionen aufteilen, den Sopra- und den Sottoceneri. Das Klima wird einerseits von den Alpen, andererseits vom Mittelmeer beeinflusst. Mit jährlich 2'200 Sonnenstunden, einer Tagesmitteltemperatur von ~12°C und 1'900 mm Niederschlägen bestehen für den Weinbau meteorologisch gute Voraussetzungen. Das Terroir des Tessins ist regional sehr unterschiedlich und komplex. Detaillierten Aufschluss der Interaktionen zwischen Boden, Klima, Rebe und Technik/Kultur soll eine umfangreiche Terroir-Studie von Agroscope Changins-Wädenswil (ACW) geben. Diese steht kurz vor ihrer Veröffentlichung. In deren Zusammenhang wurden 85 Bodenprofile erstellt und zahlreiche Bohrproben genommen.

Von den 1'040 ha Rebfläche des Tessins sind heute 82% mit Merlot bestockt. Weisse Rebsorten spielen mit <7% eine untergeordnete Rolle. Im Tessin spricht man zu Recht von Rebbergen und weniger von Rebgärten. Sie liegen zwischen 220 und 700 m.ü.M., knappe 400 ha an Hängen mit einer Neigung von >30%. Viele der Hanglagen sind klein parzelliert und aufwendig von Hand zu bearbeiten. Es verwundert nicht, dass ~75% der 4'000 registrierten Rebbauern Flächen von <0.2 ha bewirtschaften. Traditionell wurden in der italienischen Schweiz die Reben auf Terrassen im Pergola-System gezogen. Zwischenzeitlich wird mehrheitlich der Drahtrahmen mit Guyot- oder Cordon-Erziehung angewendet. Die empfohlene Stockdichte beträgt in Hanglagen ca. 3'900 Stöcke/ha, in flacheren Lagen 4'400. Bei Neuanlegungen wird einem höheren Mechanisierungsgrad grosser Wert beigemessen.

Von den jährlich produzierten 60'000 hl Wein werden >55% im Kanton konsumiert, etwa 36% gehen in die deutschsprachige Schweiz. Nur wenig mehr als 2% werden exportiert. Bemerkenswert ist auch die Nähe der Produzenten zum Kunden. 60% finden den Weg direkt in die Restauration oder werden von den Kunden bei den Weinbauern abgeholt. Nur 40% werden über Gross- und Lebensmitteleinzelhandel vermarktet. Im Tourismuskanton Tessin tragen die Touristen einen nicht unwesentlichen Anteil zum hohen lokalen Konsum bei.

Generell gilt die Schweiz als Hochkonsumland für alkoholische Getränke. Der durchschnittliche Jahreskonsum je Einwohner betrug 2005 8.5 l 100%-Vol., wovon etwa die Hälfte auf den Weinkonsum entfiel. Entsprechend dem allgemeinen Trend nahm in den letzten Jahren auch der Weinkonsum ab. Wurden im Jahre 2000 noch ~42 l Wein pro Kopf und Jahr konsumiert, so waren es 2005 noch 39.5 l. Das Problem, dass vermehrt Jugendliche unter 15 Jahren Alkohol konsumieren, teilt die Schweiz mit anderen Ländern Europas.

Der Tessiner ist generell sehr mit seiner Heimat, seiner Kultur und den traditionellen Werten verbunden. Er gibt Geschaffenes nicht leichtfertig hin und ist stets bestrebt sich zu verbessern, Prozesse zu optimieren. Dies zeigt sich auch im Blick der Weinbauern nach vorne. Sie setzen sich intensiv mit ihrer Zukunft auseinander. Es ist eine Feinarbeit und Optimierung in allen Stufen. Sie beginnt beim Untergrund im Rebberg, setzt sich über die Rebe fort, schliesst Ernte, Vinifikation und Lagerung ein und endet bei der Vermarktung der Weine. Trotz all dieser Optimierungen steht für den Tessiner Weinbauer stets ein für ihn authentisches Produkt im Vordergrund, in welchem er und die Kunden eine Identifikation finden können. „Merlot del Ticino“ soll Assoziationen wecken, wie: Sonne, Urlaub, Genuss, Qualität und viele weitere mehr.

Vor diesen Hintergründen darf erwartet werden, dass der Merlot im Tessin weitere Jahrzehnte des Erfolges und der Dominanz vor sich hat.