



SonntagsZeitung  
8021 Zürich  
044/ 248 40 40  
www.sonntagszeitung.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 182'192  
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 721.028  
Abo-Nr.: 1056513  
Seite: 54  
Fläche: 24'156 mm<sup>2</sup>

## Kilchmanns Weintipp

### *Weisswein aus dem Bleniotal*

**Die Ticinesi waren nie grosse Weissweintrinker.** Sie bevorzugten Rotwein. Verlangten die Touristen in den Restaurants Weissen, servierten sie ihnen Fendant oder Féchy. Folgerichtig konzentrierten sich ihre Winzer auf rote Tropfen und schenkten dem aus dem Bordelais importierten Merlot im Tessin eine zweite Heimat. In jüngster Zeit ist nun ein neuer Trend zu beobachten. Die Tessiner Weinmacher entdecken den Weissen. Knapp dreissig Prozent der Weinproduktion des Kantons entfallen inzwischen auf Weisswein. Der stammt freilich meist nicht aus traditionellen weissen Sorten, sondern – aus Merlot! **Rund ein Fünftel der Merlotproduktion** wird weiss gekeltert, das heisst, die Trauben werden unmittelbar nach der Ernte gepresst und der Saft dann wie ein Weisswein verarbeitet. Es gibt inzwischen rekordmässig weissen Merlot. «Der Markt ist schwieriger geworden für die Roten, deshalb machen immer mehr Produzenten weissen Merlot», sagt Winzerdoyen Werner Stucky. «Nur wenige sind allerdings interessant, die meisten sind bloss langweilig.» Einer, der einen bemerkenswerten Weissen aus Merlot erzeugt, ist Fredi De Martin, Chefönologe der Weinhäuser Galdi und Brivio in Mendrisio. Er weiss um die Bedingungen für einen ansprechen-

den Tropfen: «Die Trauben dürfen nicht unreif gelesen werden oder sonst von minderer Güte sein.» Für seinen schönsten Merlot bianco, den Brivios Bianco Rovere, verwendet er ausgereifte Trauben aus jüngeren Merlot-Rebbergen, lässt den Saft im kleinen Holzfass vergären und reifen. Mit 90000 Flaschen ist der Bianco Rovere der meistverkaufte weisse Barriquewein der Schweiz – ein «Passepartout von verlässlichem Niveau», wie er sagt, ein Wein, der zu vielem passt.

**De Martins komplexester Weisswein** ist allerdings der acht Monate in teilweise neuen Barriques ausgebaute Biancospino von Galdi. Dessen Trauben wachsen im kühleren Bleniotal im oberen Tessin und profitieren von den Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht. Das schenkt dem Wein eine signifikante Frische. Siebzig Prozent weiss vinifizierter Pinot noir und dreissig Prozent Chardonnay vereinigen sich zu einer spannungsreichen Cuvée, die Frucht- und Eichenaromen geglückt verbindet und auf einer saftigen Säure lang und dezent mineralisch ausklingt. Fredi De Martin erzählt glaubhaft, wie er kürzlich selbst Winzer aus dem Burgund damit überraschte und beeindruckte.

Martin Kilchmann  
Fragen, Anregungen, Wünsche?  
weintipp@sonntagszeitung.ch



**Biancospino 2013**  
für 29.50 Franken  
bei Galdi,  
Mendrisio TI,  
Tel 091 640 30 30,  
www.galdi.ch