

Luzern Weinprobe vom 1. April 2015

Degustation von Zanini-Weinen aus dem Tessin

Die unbekannteren Gewächse des Merlot-Königs

Weinmeister Marcel Meister und der Gastreferent Nicola Fiorenza, Verkaufsleiter der Zanini Sulmoni SA, präsentierten für einmal Weine, die alle vom gleichen Produzenten stammen. Vater und Sohn Zanini, die sich selber als „l'aristocrazia dei vini“ bezeichnen, streben für den Tessiner Merlot ein qualitativ besonders hohes Niveau an und haben dafür ein spezielles Verfahren mit grossen Holzbottichen entwickelt.

Luigi Zanini und seine Firmen

Luigi Zanini begann seine Laufbahn 1964 als Importeur hochwertiger Weine. Im Tessin selber kelterte man früher leichte Weine, die zum Valorisieren im Boccalino serviert wurden. Zanini setzte sich zum Ziel, im Tessin einen langlebigen Bordeaux-ähnlichen Wein zu schaffen. Sein erster eigener Wein von 1972 vermochte ihn nicht zu befriedigen. Er tüftelte weiter und revolutionierte die Produktion: Seine Rotweine werden in Holzbottichen von 5'000 Litern vergoren, jeweils ein Teil davon – je nach Parzelle und gewünschtem Resultat – wird in zwei- bis dreimal gebrauchten Barriques ausgebaut. Die Assemblage erfolgt erst bei der Abfüllung. So wird eine dezente Barrique-note erreicht, es entstehen fruchtige Weine mit guter Harmonie. Die Weissweine reifen meist im Inox-Tank, der Chardonnay auch in Barriques.



Gastreferent Nicola Fiorenza im Gespräch mit Weinmeister Marcel Meister



*Aus der Auftaktserie:
Bianco Vinattieri und Rosato Primello*

Die Firma Vinattieri wurde 1985 gegründet, sie ist heute mit über 100 Hektaren der grösste Weinbergbesitzer der Schweiz. Zum Vergleich: Im ganzen Tessin bewirtschaften 3'600 Besitzer 1100 Hektaren Reben. Luigi Zanini und sein Sohn unterhalten einen Versuchsgarten mit etwa 500 verschiedenen Rebsorten und Klonen. Vor allem aus Frankreich kommen interessante Neuheiten.

Weine die sich alle leisten können

An der Degustation wurden uns nicht die ganz grossen und entsprechend teuren Weine der Firma vorgestellt, sondern solche, die sich jeder leisten kann, im Segment von 16 bis 24 Franken. Ausnahmen sind Le Tre vigne für 35 Franken und Ligornetto für 45 Franken, die zum Vergleichen dienen. Die zu Beginn vorgestellten Weissweine und der Rosé haben Jahrgang 2013, die meisten Merlot sind aus dem Jahr 2012 und weisen

13 bis 13,5 Volumenprozent Alkohol auf. Etwas mehr sind es bei den beiden höherklassigen Weinen. Le Tre vigne, Rosso del Ticino Luisoni 2009 wurde aus 70 Prozent Merlot, 15 Prozent Cabernet sauvignon und 15 Prozent Cabernet franc assembliert. Laut Marcel Meister entwickelt er sich schön Richtung Bordeaux und ist lang lagerbar. Grandios verspricht der Jahrgang 2011 zu werden. Der reine Merlot Ligornetto Ticino hebt sich von den vorangehenden Merlot durch einen anderen Stil ab. Er ist fruchtig und würzig, aber mit mehr Eleganz, die sich in etwa 10 Jahren noch entwickeln dürfte. Damit vermittelt er eine Idee, wie die Flaggschiffe von Zanini, zum Beispiel der Castello Luigi, schmecken könnten.



Der Ronco dell'Angelo mit der Etikette von Mario Botta

Roncaia Riserva und Ligornetto setzen den Schlusspunkt



Gutgelaunte Gäste am Ticino-Abend

Neue Gestaltung der Weinproben

Nach dem Imbiss, einem Schweins-Saltimbocca mit Weisswein-Risotto, informierte Urs Bühlmann über die geplante Änderung im Ablauf der Weinproben. Für die nächsten zwei Anlässe soll probenhalber die offizielle Weinprobe von 19.15 bis 20.45 Uhr ohne Unterbruch durchgeführt werden. Um 21 Uhr folgt dann das Essen für jene, die nicht heimgegangen sind. So kann man sich mehr Zeit lassen beim gemütlichen Zusammensein und Diskutieren.

Ruth Graber

Die degustierten Weine

Collivo, Bianco del Ticino DOC 2013 - Chardonnay und Merlot
 Vinattieri, Bianco del Ticino DOC 2013 - Chardonnay, Sauvignon blanc und Sémillon
 Primello, Rosato della Svizzera Italiana IGT 2013 - reiner Merlot-Rosé
 Ticinello, Ticino DOC 2012 - Merlot
 Collivo Riserva, Ticino DOC 2012 - Merlot
 Ronco dell'Angelo, Ticino DOC 2012 – Merlot (mit Etikette von Mario Botta)
 Vecchia Masseria Riserva, Ticino DOC 2012 - Merlot Luisoni
 Le Tre vigne, Rosso del Ticino DOC 2009 Luisoni – Merlot, Cab. sauv., Cab. franc
 Roncaia Riserva, Ticino DOC 2012 - Merlot
 Ligornetto, Ticino DOC 2011 – Merlot