

# Die Merlot-Traube erobert die Schweizer Rebberge

Früher gehörten eine **Flasche Merlot**, Sonne und Wärme zum Tessin. Heute konkurriert die ganze Schweiz mit dem südlichen Kanton.

TINA FISCHER

**D**er See schimmert tiefblau, dahinter ragen die Berge in die Höhe, Palmen recken sich der Sonne entgegen. Es ist ein Tag im Spätherbst bei lauen 24 Grad. Es fühlt sich an wie im Tessin – nur ist Bellinzona rund 120 Kilometer Luftlinie entfernt. «In der Zentralschweiz haben wir heute ein Wetter wie im Tessin vor dreissig Jahren», kommentiert Cristina Brunner vom Weingut Brunner am Sempachersee die milden Temperaturen. Dazu schwenkt sie ihr Weinglas. Rubinrot leuchtet der Wein mit violetten Reflexen. Reiner Merlot, wie man auch ihn sonst aus dem Tessin kennt.

Das Tessin ist die Schweizer Hochburg des Merlots. Mengemässig steht es unangefochten an der Spitze der hiesigen Merlot-Produzenten: Mehr als 1100 Hektar sind dort mit dieser Traube bestockt. Das entspricht mehr als 80 Prozent der Tessiner Rebfläche und gegen 70 Prozent der Schweizer Merlot-Fläche.

Dabei ist die Merlot ursprünglich gar keine heimische Traube, sondern ein Import aus der Region Bordeaux. Der Name Merlot leitet sich aus der Mundart des Bordelais ab und bedeutet «kleine Amsel». Amseln sollen zur Erntezeit ganz gerne mal an den süßen Merlot-Trauben knabbern.

## Subventionen ebneten den Weg

Von Bordeaux fand der Merlot seinen Weg Mitte des 19. Jahrhunderts in die Waadt, vorerst noch gar nicht ins Tessin. «Damals zerstörte die Reblaus den grössten Teil der Rebflächen», erzählt die Weinexpertin und Buchautorin Chandra Kurt. «Sie tauchte 1897 erstmals im Tessin auf und legte sozusagen den ganzen Weinbau lahm.» Ein Problem, das sich rund um den Globus spannte und die Weinbauer in eine tiefe Krise stürzte.

Der Helfer in der Not: ein junger Naturwissenschaftler Namens Alderige Fantuzzi. Seine Lösung: das Aufpfropfen auf Reblaus-resistente amerikanische Unterlagsreben. Er behielt den Pflanzenteil oberhalb des Bodens, den die Reblaus nicht angegriffen hatte, bei. Die beschädigten Wurzeln hingegen entfernte er und ersetzte sie durch gesunde. Der Pfropf in der Mitte schweisste die beiden Teile zusammen. Dieses Vorgehen war die Rettung der Weinwelt – und dank Fantuzzi der Start des merlotischen Siegeszuges im Tessin.

Wobei es zu Beginn noch etwas Überzeugungsarbeit in Form finanzieller Zustupfe brauchte. Erst nach dem Zweiten Weltkrieg erfolgte dank Subventionen der flächendeckende Anbau von Merlot – dafür dann mit durchschlagendem Erfolg. «In keiner anderen Weinregion der Schweiz kann eine derartige Vielfalt an Merlot-Weinen entdeckt werden wie im südlichsten Kanton des Landes», sagt Expertin Kurt. «Vom frischen Weisswein über den fruchtigen Roten bis zum komplexen Barriquewein.»

Doch andere Standorte holen auf, denn der Merlot gedeiht besser in einem nicht zu heissen Klima. Die Temperatur im Tessin hat sich seit 1864 bereits um 1,7 Grad erhöht, mehr als 2500 Sonnenstunden gab es im Jahr 2022. Fast zu heiss und sonnig für die Merlot-Traube. Gleichzeitig hat sich auch das Klima ausserhalb des Tessins erwärmt und so die Bedingungen in bisher nicht typischen Merlot-Gegenden verbessert. Die Traube fand ihren Weg über den Nufenenpass ins Wallis und an den Genfersee, über den Berninapass ins Bündnerland und über den Gotthardpass in die Zentralschweiz – auch an den Sempachersee.

## Anfällig für Mehltau

Auf dem Weingut Brunner ist die Lese in vollem Gange. Freiwillige Helferinnen und Helfer sind täglich im Rebberg und fahren die Trauben mit dem Traktor zur Kellerei, wo die Vinifizierung beginnt. Heute herrscht jedoch Eile. Die Lese muss schnell gehen, denn die ersten Beeren haben bereits Schimmel angesetzt: «Entdeckt man Schimmel, muss man sofort reagieren. Sonst ist die ganze Merlot-Ernte dahin», erklärt Cristina Brunner.

Über den gleichen Punkt schimpfen auch Nadine Besson-Strasser vom gleichnamigen Weingut am Rheinfall und Mathilde Roux von der Cave de l'Orlaya im südlichen Wallis. «Im Weinberg ist die Merlot

superanfällig für Mehltau», sagt Roux. Und Besson-Strasser ergänzt: «Wenn man es weiss, hätschelt man ihn gerne als Erstes.» Doch die Mühe sei es alleweil wert. Nicht nur findet Roux die Rebsorte süffig, reich und strukturiert, sie sei auch einfach in der Handhabung im Keller und vertrage sich sehr gut mit Holz. «Ein unproblematisches Kind» nennt sie Besson-Strasser. Sie produziert nach biodynamischen Standards und experimentiert gerne mit Spontanvergärungen und dem Ausbau in der Amphore.

Zum Experimentieren bietet sich die Traube an. Sie reagiert stark auf Bodenstrukturen und gibt dies geschmacklich im Endprodukt wieder. Entsprechend spannend ist es für die Winzerinnen, die Traube reinsortig auszubauen. Roux' Trauben, deren Weinphilosophie reinsortige Weine seien, fühlen sich wohl auf den kristallinen Böden rund um Fully. Hier haben sie rund 2000 Sonnenstunden jährlich. Besson-Strasser verweist auf den Sandboden und den geringen Niederschlag, Brunner auf das ausgeglichene Seeklima und die durchlässigen Moränenböden, dank denen die Merlots Frische und Eleganz erhielten.

Im Glas schmeckt jeder dieser Merlots anders. Ihnen allen zugrunde liegen aber vor allem zwei Elemente: Es sind schwere Weine, nur Besson-Strassers Merlot hat etwas leichtere 13 Volumenprozent. Doch Alkohol ist bekanntlich ein Geschmacksträger und hilft, die typischen Merlot-Aromen von Erdbeercompott, etwas Pfeffer und Schokolade hervorzubringen. Das sind aber bereits alle Gemeinsamkeiten. Jeder Wein schmeckt anders.

Ein Fakt, den auch Weinexpertin Chandra Kurt immer wieder fasziniert: «Jeder Winzer interpretiert die Traube anders, und jeder Bodentyp hinterlässt andere aromatische Spuren. Vergleicht man die einzelnen Abfüllungen untereinander, könnten die Unterschiede nicht grösser sein.» Von lieblich-beerig über gerbstoffreich-trocken bis zu barock-voluminös – alles finde sich bei einem reinsortigen Merlot.

Merlot, ob aus dem Tessin oder der aufstrebenden Nordschweiz, ist ein dankbarer Begleiter zum



Cristina und Mathias Brunner in ihrem Weinberg am Sempachersee.

## Das richtige Glas für den vollen Merlot-Genuss

Weinexpertin Chandra empfiehlt ein eher grosses Weinglas mit grosser Öffnung, am besten ein grosses Bordeaux-Glas. Denn kleine Kelche oder eine schmale Öffnung erdrücken den Wein. Sortenreine Merlots und Merlot-haltige Cuvées brauchen Platz, um sich zu entfalten. Bei einem grossen Glas entfaltet der Merlot in der Nase sein volles Aroma. Und dank dem breiten Fluss am Gaumen kommen alle Nuancen zum Tragen. Die Frucht rückt in den Vordergrund, die Tannine sind fein ausbalanciert.

Essen. Der hohe Alkoholgehalt erfordert zumindest eine Apéroplatte. «Merlot passt aber auch zu Risotto, Pilzgerichten, reifem Alpenkäse, Polenta mit Käse, Kaninchen und vielem mehr», zählt Kurt auf. Einzige Bedingung: das richtige Glas. Merlot trinkt sich am besten aus grossen Gläsern mit weiter Öffnung, damit er alle seine Nuancen entfalten kann.

Das weiss auch Cristina Brunner in der Brunner Weinmanufaktur hoch über dem Sempachersee. Sie

serviert ihre zwei reinen Merlots, den Eichberg und den Davero, im grossen Glas. Dazu stellt die gebürtige Italienerin ihre hausgemachte Focaccia. Das rund fünf Zentimeter hohe, fluffig weiche Gebäck mit Olivenöl und Salzstreuseln ergänzt die zwei schweren, dichten Rotweine perfekt. Und steigert die Vorfreude auf all die guten Merlots aus der Schweiz, die in einigen Jahren nach dem Ausbau im Barrique auf den Markt kommen werden.

## FÜNF BESONDERE MERLOTS AUS DER SCHWEIZ



MERLOT EICHBERG  
2022  
BRUNNER  
WEINMANUFAKTUR

**Tiefdunkles Rot**

mit erfrischendem Duft nach Pflaumen und dunklen Beeren. Am Gaumen vielschichtige Waldbeernote, samtige und runde, dennoch kräftige Tannine. Schöner Schmelz und lang im Abgang.

**28 Franken**



MERLOT VOM  
RHEINFALL  
2020  
BESSON-STRASSER

**Angenehmes Bouquet**

mit Menthol- und Eukalyptusnoten und Aromen dunkler Früchte. Im Antrunk weich und fruchtig, mit charakterstarkem Körper, der verführt. Schon gut eingebundene Tannine, mit fruchtigem Abgang. Ausgewogene Balance von Frucht, Eleganz und Intensität.

**36 Franken**



MERLOT VON DER  
CAVE DE L'ORLAYA  
2022  
L'ORLAYA

**Aromen** von Heidelbeeren und schwarzen Johannisbeeren sowie samtige, runde Tannine sind die Charakteristiken dieses körperreichen und im Gaumen sehr gefälligen Weins.

**27 Franken**



VERNISSAGE  
LE CLOU  
2022  
GRILLETTE

**Tiefe granatrote Farbe** und in der Nase Aromen von kleinen roten Früchten, neuem Leder und Pflaumen, die sich mit subtilen würzigen Noten vermählen. Sehr komplex, die präsenten Tannine sind fein eingebunden und seidig.

**46 Franken**



LA FIDUCIA  
2019  
WEINGUT  
ROHNER ERNI

**Schöne Frucht**, grosse Dichte, mit Fülle und einer erhabenen Eleganz ausgestattet.

Der Nachhall ist lang anhaltend. In zwei, drei Jahren legt der Merlot weiter an Komplexität zu – ein sicherer Wert für die Zukunft.

**42,50 Franken**