



Starwinzer Enrico Trapletti in seinen Reben bei Colderio hoch über dem Rangierbahnhof von Chiasso, wo er früher als Lokführer arbeitete

## Tenuta Vitivinicola Trapletti

# Der Barolista des Tessins

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)

Der taffe ehemalige Rangierlokfürher und Barkeeper Enrico Trapletti aus Colderio ganz im Süden des Mendrisiotto wird amüsiert abwinken, wenn er meinen Titel liest. Denn obwohl er spätestens seit 2004, als sein Spitzenmerlot Culdrée den Grand Prix du Vin Suisse gewann, zu den wenigen Starwinzern der Schweizer Weinszene zählt, ist ihm der Erfolg im Gegensatz zu vielen seiner Kollegen nicht zu Kopf gestiegen. Und gerade das macht ihn so sympathisch.

Natürlich kannte ich Enrico und seine köstlichen Merlots schon lange, aber so richtig auf ihn aufmerksam geworden bin ich vor einem Jahr anlässlich der von Ticinowine jeweils am ersten Septembermontag in Lugano durchgeführten Weinpräsentation «Il viso del vino» (Das Gesicht des Weins). Damals entdeckte ich inmitten einer Schar von guten und sehr

guten Merlots Traplettis fast etwas einsam wirkenden Nebbiolo, der mich mit seiner eleganten, finessenreichen Art sogleich faszinierte.

Schon immer hat mich nämlich die Frage beschäftigt, warum man im Tessin keinen Nebbiolo anbaut, wo doch links und rechts, im Piemont und Veltlin, dieser eindeutig die Leitsorte ist. Nichts gegen Merlot, aber eigentlich passt doch die geschliffene Rebsorte aus Bordeaux gar nicht hierher. Die rustikale Küche des Tessins verlangt nach kantigeren, säurebetonen Weinen, so wie man sie in der angrenzenden Lombardei und im Piemont findet.

Also nichts wie hin nach Colderio, wo Enrico mit seiner Frau Monica und den drei gemeinsamen Kindern in einem alten lombardischen Gehöft unweit der Kirche lebt. Für Trapletti steht ausser Frage, dass

vor der Reblauskatastrophe zu Beginn des letzten Jahrhunderts und der nachfolgenden Einführung des Merlots der Nebbiolo und andere Sorten aus dem Piemont im Tessin allgegenwärtig waren. Bereits 1999 fasste er deshalb die Idee, die Primadonna aus Italien ins Tessin zurückzuholen.

2001 pflanzte Enrico die ersten Rebstöcke, nachdem er bei Elio Altare in La Morra Rat eingeholt hatte. Vier Jahre später begann er mit den ersten Vinifikationsversuchen, die ihn aber noch nicht ganz befriedigten. Erst 2009 fand er zu seinem eigenen Stil, der sich durch einmalige Eleganz und Finesse auszeichnet. Seit dem Jahrgang 2010 liegt Traplettis Nebbiolo auch in der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses. Wer zweifelt da noch daran, dass das Tessin seinen Barolista hat?

## Ausgesuchte Weine



### TI 4 2011

Svizzera italiana IGT  
(Assemblage mit Weinen von Nicola Corti, Giorgio Rossi, Nicola und Raffaele Marcionetti, Giancarlo Pestoni und Enrico Trapletti) Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von Steinfrüchten mit würzigen Noten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin; herzhafter, eingänglicher Wein (14,1% Vol.). Passt zu Salumeria, Risotto, Polenta.

**17 Punkte, Fr. 69.–** (100 cl)



### Merlot Riserva 2012

Ticino DOC

Dunkles, jugendliches Rot; dezente Aromen von schwarzen Steinfrüchten mit Kräuternoten; mittelmäßig, saftige Säure, feines, präsent Tannin; eleganter, finessenreicher Wein (13% Vol.). Passt zu Steinpilz-ragout, Kalbsleber, Kaninchen.

**17 Punkte, Fr. 24.–**



### Culdrée 2012

Ticino DOC

(Merlot)

Sehr dunkles, jugendliches Rot; konzentrierte Aromen von schwarzen Steinfrüchten mit würzigen Noten; vollmundig, präsen Säure, kräftiges, strenges Tannin; grosser, kraftvoller Wein (13.6% Vol.). Passt zu Entrecôte, Lamm, Wild.

**17,5 Punkte, Fr. 54.–**



### Nebbiolo 2010

Svizzera italiana IGT

Mittleres, leicht gereiftes Rot; Aromen von roten Beeren mit Veilchennoten; mittelmäßig, präsen Säure, strenges, feines Tannin, lang; eleganter, stillvoller Wein der noch Zeit braucht (13.5% Vol.). Passt zu Wachtel, Kalbskotelett, Rindsbraten.

**17,5 Punkte, Fr. 39.–**

**Tenuta vitivinicola Trapletti**, Via Mola 34, 6877 Colderio, Tel. 079 934 22 58, [www.viticoltori.ch](http://www.viticoltori.ch)

## Das Stichwort zum Wein

# Nebbiolo del Ticino?

**Im Tessin gab es früher eine grosse Vielfalt an Rebsorten, von denen nur gerade einige wenige Relikte bis in die heutige Zeit erhalten geblieben sind. An der Frage, ob vor der heutigen Merlot-Ära auch die Nebbiolo-Traube im Tessin angebaut wurde, scheiden sich allerdings die Geister.**

Anders als viele denken, ist der Merlot im Tessin noch gar nicht so lange heimisch. Erst 1906 wurden von Alderige Fantuzzi, dem späteren Leiter des Istituto agrario cantonale di Mezzana, erstmals Merlot-Trauben im Tessin gekeltert. Zuvor hatten der Echte und Falsche Mehltau sowie die Reblaus die Rebberge des Kantons verwüstet. Der Weinbau musste komplett saniert werden.

Die einzige Lösung lag in der Aufzucht europäischer Edelreiser auf resistente Unterlagsreben aus Amerika. Doch statt die früheren, nicht immer sehr edlen lokalen Rebsorten zu reaktivieren, die nach alter Väter Sitte in Mischkultur angebaut und ziemlich unbekümmert zu mehr oder weniger gutem Nostrano gekeltert wurden, setzte man nach erfolgreichen Tests auf den aus dem Bordelais stammenden Merlot.

Wurde damals ausser der einheimischen Bondola auch der edle Nebbiolo geopfert? Die Frage liegt auf der Hand, nachdem der Nebbiolo im nur knapp hundert Kilometer von Lugano entfernten Gattinara (Piemont) und im ebenso nahen Sondrio (Veltlin) auch heute noch

heimisch ist. Doch wie so oft wird das, was dem Laien einleuchtet, von der Fachwelt kritisch hinterfragt oder gar widerlegt.

So bezweifelt etwa der international bekannte Ampelologe-Genetiker José Vouillamoz aus Sion die frühere Existenz des Nebbiolo im Tessin. Er beruft sich dabei auf ein unveröffentlichtes Manuskript des 2013 verstorbenen Berner Advokaten und Hobby-Ampelographen Marcel Aeberhard mit dem Titel «Traubensorten im Kanton Tessin», das den Nebbiolo mit keinem Wort erwähnt.

Das wiederum genügt nun Enrico Trapletti ganz und gar nicht zur Widerlegung der von ihm so vehement verfochtenen These einer historischen Existenz des Nebbiolo. Der streitbare Tessiner Winzer, der ebenso wie der Walliser Wissenschaftler Mitglied der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses ist, will darum demnächst der Weinwelt beweisen, dass er mit seinem Nebbiolo an eine alte Tradition anknüpft.

Andreas Keller

Nebbiolo-Traube in Barolo / Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch

