

## Inhaltsverzeichnis 07.10.2013

Lieferschein-Nr.: 7712284  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 0  
Total Seitenzahl: 1

Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

|            |  | <b>Auflage</b> | <b>Seite</b> |
|------------|--|----------------|--------------|
| 05.10.2013 | Tages-Anzeiger<br><i>Neues Interesse an alten Sorten</i> | 188'602        | 1            |



Tages-Anzeiger  
8021 Zürich  
044/ 248 44 11  
www.tagesanzeiger.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 188'602  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721,3  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 35  
Fläche: 22'113 mm<sup>2</sup>

## Weintipp Neues Interesse an alten Sorten

Vom «Mémoire des Vins Suisses» war in dieser Kolumne schon mehrmals die Rede. Die Sammlung einer charakteristischen, möglichst erstklassigen Auswahl von Weinen aus der Schweiz wächst und wächst. Winzer liefern von ihrem selektierten Wein jedes Jahr eine bestimmte Anzahl Flaschen. Sinn der Sache ist, zu zeigen, dass auch Schweizer Weine stilvoll altern können. Die Weine werden regelmässig degustiert, um ihre Entwicklung zu beobachten (www.mdvs.ch).

Neben den bekannten Rebsorten gibt es auch seltene Sorten, die einst wichtig waren und heute fast bedeutungslos sind. Completer gehört dazu. Und Bondola. Beide werden derzeit wiederbelebt. Das neue Interesse an alten Rebsorten kommt nicht von ungefähr. Der Grund liegt in der internationalen Uniformität der Geschmäcke - in der Tendenz, nach den Vorgaben von Moden mit Technologie möglichst breit gefragte Weine zu keltern; und dann im Gegenteil, in der Abwendung von dieser Gleichmacherei und in der Hinwendung zum Eigenwilligen, zu regionalspezifischen Weinen und Traubensorten.



**Paul Imhof**

Er schreibt im Wechsel mit Philipp Schwander über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.

Merlot zum Beispiel gehört heute zum Standardrepertoire jeder Weinregion der Welt. Im Tessin wurde die Bordelaiser Sorte 1906 eingeführt - auf Kosten von Bondola, die 1785 erstmals von Johann Rudolf Schinz in «Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento» erwähnt wurde. Der Zürcher bezeichnete sie als feine Rebsorte. La Bondola war «die meistverbreitete Rebsorte im Sopraceneri, insbesondere um Bellinzona, Biasca und Giornico», schreibt der Walliser Genetiker und Ampelologe (Rebkundler) José Vuillamoz im «Swiss Wine Magazine». Nach der ersten Welle der Reblausepidemie wurde Bondola vor mehr als 100 Jahren grossflächig durch Merlot ersetzt. Heute gibt es im Tessin knapp 12 Hektaren Bondola und in Graubünden 0,4 Hektaren.

### Reben im Steilhang

Winzer, die noch Bondola pflegen, mischen die Sorte meist mit anderen, insbesondere Merlot, zu einem Nostrano, einem «Unsrigen», dem klassischen Tessiner Einheimischentropfen. Solche Weine gelten ausserhalb der Kantons-grenzen nicht unbedingt als gesellschaftsfähig. Doch im Zug des Überdrusses an verholzten, konzentrierten Wuchtrumpfen erfreuen sich die zumeist rustikalen, leichteren und durchaus herben Nostrano-Weine steigender Beliebtheit. Wenige Winzer bauen Bondola auch reinsortig aus, allen voran Giorgio Rossi von der Azienda Mondò im

Steilhang oberhalb von Sementina. Mit dem Jahrgang 2007 ist er erstmals im Mémoire des Vins Suisses vertreten.

Mit seinem Bondola del Nonu Mario beweist Rossi, dass die alte Sorte sehr wohl feine Weine hergibt. Seine Reben haben ein unterschiedliches Alter, sie wachsen auf ruppigem Gelände zwischen Fels und Bosco in Sementina, Monte Carasso, Gerra Piano und Laverizzo. Rossi, eigentlich Bauingenieur, keltert natürlich nicht mehr im Stil des 18. Jahrhunderts, er nutzt den technologischen Fortschritt und konzentriert je nach Jahrgang auch einmal den Most mit dem Vakuumverdampfer. Der Wein schmeckt nervig und saftig mit frischer Frucht und milden Tanninen.

Die Sorte Bondola hat sich früher auch als Elternteil von mindestens zwei spontanen Kreuzungen mit Completer bewährt, wie José Vuillamoz nachgewiesen hat. Einmal das fast verschwundene Baby Hitzkircher, dann Bondoletta, höchst selten und die zweite indigene Tessiner Rebsorte. Vuillamoz erwähnt auch eine Reihe von Hybriden, die im Tessin noch kultiviert und in Nostrano-Weine gemischt werden - etwa Baco Noir, Campbell Early, Catawba, Clinton, Isabella, Magliasina und weitere.

*Bondola del Nonu Mario 2009, 19 Fr., erhältlich bei Azienda Mondò, Al Mondò, 6514 Sementina, Tel. 091 857 45 58; [www.aziendamondo.ch](http://www.aziendamondo.ch).*