

## Inhaltsverzeichnis 29.09.2014

Lieferschein-Nr.: 8443990  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 2  
Total Seitenzahl: 3

Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
01.10.2014	Kochen / Annemarie Wildeisen <i>Der Barolista des Tessins</i>	83'328	1

Datum: 01.10.2014

# annemarie wildeisen's KOCHEN



Kochen / Annemarie Wildeisen  
3007 Bern  
031 300 29 30  
www.wildeisen.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 83'328  
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 60  
Fläche: 59'562 mm<sup>2</sup>



Starwinzer Enrico Trapletti in seinen Reben bei Coldrerio 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 Coldrerio 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



Kochen / Annemarie Wildeisen  
3007 Bern  
031 300 29 30  
www.wildeisen.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 83'328  
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721,003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 60  
Fläche: 59'562 mm<sup>2</sup>

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 Coldrerio, 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 nach-

folgenden 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 Trapletti's 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; mittelgewichtig, saftige Säure, feines, präsent Tannin; eleganter, finessenreicher Wein (13% Vol.). Passt zu Steinpilz-ragout, Kalbsleber, Kaninchen.

**17 Punkte, Fr. 24.**

Datum: 01.10.2014

# annemarie wildeisen's KOCHEN



Kochen / Annemarie Wildeisen  
3007 Bern  
031 300 29 30  
www.wildeisen.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 83'328  
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 60  
Fläche: 59'562 mm<sup>2</sup>



### **Culdrée 2012**

Ticino DOC

(Merlot)

Sehr dunkles, jugendliches Rot; konzentrierte Aromen von schwarzen Steinfrüchten mit würzigen Noten; vollmundig, präsenre 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; mittlere Säure, präsenre Säure, strenges, feines Tannin, lang; eleganter, stilvoller 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 Coldrerio, Tel. 079 934 22 58,  
[www.viticoltori.ch](http://www.viticoltori.ch)