

Daniel Huber  
Termine  
CH-6998 Monteggio

Monteggio, Mai 2010

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden

Am Anfang war der Bordeaux. Vor rund 20 Jahren hatte ich die Gelegenheit einen Château Latour 1938 zu entkorken. Kein grosser Jahrgang. Doch der Wein ist mir geblieben. Die samtige, auch etwas sandige Gaumentextur, die man auch in der Nase spüren kann, hatte für mich etwas Nobles, Edles an sich, das mich nie mehr losgelassen hat. Es ist schwierig, dieses Faszinierende zu nennen. Es ist ein Vorbild.

Das Spiel von Aromen, Säure und Tanninen reizt, und mit wachsendem Erfolg assemblieren wir auch im Tessin nach dem Vorbild von Bordeaux. 1987 habe ich das erste Mal Cabernet Sauvignon angepflanzt, 1990 Cabernet Franc. Im Gegensatz zum Merlot ist bei diesen Sorten das Alter der Reben für Qualität des Weines entscheidend. Zusammen mit Carminoir (Pinot x Cabernet) und Petit Verdot und vor allem Merlot keltere ich meinen „**rebuh's**“. Der „**rebuh's 2008**“ enthält gut 80 % Merlot. Dieser gibt ihm Weiche und Tiefe. Die Assemblage bringt Dichte und Finesse.

Während in trockenen Jahren wie 2003 eine durchschnittliche Merlotbeere 1,5 Gramm wiegt, können es in üppigen Jahren wie 2009 2 Gramme werden. Dann ist bei mir eine „Saignée“ angesagt. Ich entziehe dem frisch abgemalenen Most der besseren Qualitäten 10% Saft. Im Tank verbleiben alle Traubenhäute, aber nur 90% des Saftes. Der Rotwein wird dichter. Diese abgezogenen 10 % verarbeite ich zum Rosé Zampillo. Erstmals seit Längerem konnte ich eine genügende Quantität vom „**Rosato Zampillo 2009**“ abfüllen. Er ist getragen von einem diskreten, feinen Blütenaroma und eignet sich als Aperitif oder zu leichten Vorspeisen.

Am Samstag, den 29. Mai haben wir wie viele Keller im Tessin „**Tag der offenen Tür**“. Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüssen zu dürfen. Von 10 bis 18 Uhr können Sie all unsere Weine degustieren.

Am Sonntag den 6 Juni um 11 Uhr laden Peter Schmider und Karin Bernowitz zu einem pflanzensoziologischen Spaziergang durch den Rebberg. Sie konnten dort über 90 Pflanzenarten unterscheiden. Ich sage etwas zu den Reben. Danach folgt eine kleine Degustation im Keller und - falls es das Wetter erlaubt - ein kleiner Imbiss bei uns im Hof. Aus organisatorischen Gründen sollten Sie sich dazu anmelden.

Mit bester Empfehlung  
Daniel Huber