



Claudio Tamborini, Tamborini Carlo eredi

DER MANAGER

Nach einer kurzen Kellerbesichtigung in Lamone, dem Hauptsitz der Tamborini Carlo eredi SA, geht es mit Claudio Tamborini in den Malcantone - aus der sterilen Atmosphäre einer Weinproduktionsstätte in die freie Natur. Nicht zur Rebbergsbesichtigung zwar. Denn obwohl Schweizer «Winzer des Jahres 2012», ist Claudio Tamborini kein waschechter Winzer mit schwierigen Händen und gebeugtem Rücken im Alter. Vielmehr ist er gewiefter Geschäftsmann, schlauer, vorausblickender Manager.

Nein, wir fahren zum Essen zur «Tenuta Vallombrosa» in Castelrotto, wo Tamborini ein edles Bed&Breakfast mit per-

manenter Kunstaussstellung und einem dazugehörenden kleinen Restaurant besitzt, in dem der frühere 17-Punkte-Koch Silvio Galizzi eine authentische, schmackhafte und nicht überteuerte Südalpenküche anbietet. Das Anwesen ist umgeben vom gleichnamigen Rebberg, in dem einst Ständerat Rossi mit die ersten Merlot-Stöcke des Kantons pflanzte.

Von den Tessiner Produzenten, die ihre Wurzeln im Weinhandel haben, ist Tamborini zusammen mit Luigi Zanini jener, der die grösste Rebfläche sein Eigen nennt. Je nach Lesart sind es 30 (Eigenbesitz) oder 50 Hektar (inklusive kon-

trollierter Flächen), zumeist auf kleinere Parzellen aufgeteilt. Tamborini glaubt an den Merlot: «Wir Tessiner bilden dafür in der Welt eine Referenz.» Bestärkt in dieser Überzeugung haben ihn sicher auch die vielen persönlichen Wettbewerbserfolge der letzten Jahre. Täuscht man sich, oder sind seine Merlots parallel dazu opulenter und alkoholreicher geworden? Es fällt manchmal schwer, darin die für Tamborini typische Eleganz und Kühle der früheren Jahre zu finden. Das Flaggschiff Costamagna Riserva oder der Comano haben die Auszeichnungen wohl nicht ohne Konzession an das gängige Schönheitsideal gewonnen.