



Bellevue

NZZ

uty Design & Wohnen **Kochen & Geniessen** Uhren & Schmuck Reisen & Entdecken Aut



WEINKELLER
Peter Keller

FRAUEN UND IHRE WEINE

Winzerin Myra Zündel übernimmt das Erbe ihres Vaters



Weinkeller | Peter Keller | 17.06.2020



Myra Zündel hat in diesem Jahr den Familienbetrieb im Tessin übernommen. (Bild: PD)

Christian Zündel zählt zu den Spitzenwinzern im Tessin. In seine Fusstapfen tritt jetzt Tochter Myra – eine Künstlerin, die Bewährtes mit neuen, kreativen Ideen verbinden will.

Christian Zündel war Ende der achtziger Jahre einer jener Deutschschweizer gewesen, die im Tessin ihr önologisches Glück suchten – und fanden. Der Bodenkundler führte den kleinen, feinen Familienbetrieb in Beride (Malcantone) dank klaren Vorstellungen an die Spitze des Kantons, ja der Schweiz. Wer klare, elegante, geradlinige, tiefgründige, nie anbiedernde Weine mag, wird mit seinen biodynamisch erzeugten Merlot- und Chardonnay-Gewächsen glücklich.

Jetzt übernimmt die nächste Generation das Ruder. Tochter Myra Zündel verantwortete mit dem 2018er den ersten Jahrgang und ist seit Januar dieses Jahres für den Keller, Verkauf und das Büro zuständig. Sie arbeitet aber auch im Rebberg. Die 28-Jährige, deren Herz neben ihrer grossen Leidenschaft für den Wein auch für Pferde, Kunst, Musik und gutes Essen schlägt, liess sich in Wädenswil zur Winzerin ausbilden, arbeitete danach während eines Jahres auf dem sizilianischen Spitzenweingut COS, ebenso lange auf der Neuenburger Domäne Maison de la Carrée sowie schliesslich auf der benachbarten Tenuta San Giorgio im Malcantone.

Keine Wein-Revolution geplant

Selbstverständlich kann die junge Frau weiterhin auf die Unterstützung des Vaters zählen, der jedoch auf eine Regelung der Nachfolge gedrängt hat: «Seine langjährige Erfahrung ist Gold wert». Die beiden sind glücklicherweise nicht stets gleicher Meinung. Eine gewisse Streitkultur bringe den Betrieb weiter voran, fügt Myra Zündel bei. Trotzdem plant die instinktiv arbeitende Künstlerin, wie sie sich selbst bezeichnet, keine Revolution. Der feine, finessenreiche Weinstil soll beibehalten werden, wie der frische, mineralische Velabona-Chardonnay 2018 beweist.

Velabona 2018, Weingut
Zündel, 34 Franken, direkt
ab [Weingut erhältlich](#). (Bild:
PD)

Aber neue Personen bringen neue Ideen, neue Projekte ein. Das ist bei Myra Zündel nicht anders. So wurde mit dem Jahrgang 2019 erstmals ein Rosé gekeltert. Bedeutender ist das Projekt «Terre di confine». Damit will die Winzerin künftig jedes Jahr einen Wein aus Trauben einer Grenzregion des Tessins im eigenen Weingut keltern. Die viel versprechende Premiere stammt aus dem italienischen Veltlin und besteht aus Nebbiolo, der Hauptsorte dieses Anbaugebiets.

Alte Klassiker und neue Gewächse

Zündel ist es Anliegen, (auch) Weine zu erzeugen, welche die jungen Konsumenten und Konsumenten ansprechen. Dementsprechend sollen die Preise unter 30 Franken liegen. Diese Voraussetzung erfüllt der Terre di confine mit 29 Franken. Noch in etwas fernerer Zukunft liegt ein weiteres neues Gewächs.

Der Tessiner Rebberg Dosso, dessen Chardonnay-Rebstöcke wegen eines Virus ausgerissen werden mussten, wird neu mit der aus dem Nordpiemont stammenden Weisswein-Sorte Erbaluce bestockt. Zündel ist überzeugt, dass sie in die Gegend passt: «Weissweine gedeihen hervorragend im Tessin». Noch aber spielt der Merlot die erste Geige im südlichen Anbaugebiet. Die Zündel-Klassiker Terraferma und Orrizzonte wird es auch in Zukunft geben.

Die beiden Weine, Velabona 2018 für 34 Franken und Terre di confine Edizione 1-16 für 29 Franken, sind direkt [ab Weingut erhältlich](#).



DIE FRAGE DER WOCHE

Welche Chardonnay-Weine aus der Schweiz sind besonders empfehlenswert?

FRAUEN UND IHRE WEINE

Sommelière Anna-Lena Junge: «Über Wein weiss man nie alles»

Kulinarik-Newsletter

Wir schicken Ihnen die besten Rezepte, Gastro-Trends und Weintipps aus «NZZ Bellevue» einmal pro Woche per E-Mail: [Jetzt kostenlos abonnieren.](#)

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.