

Weinreise ins Tessin

In „aller Morgenfrühe“ des 27. April 2001, etwa um 7 Uhr, fanden sich im Thurgau rund 25 interessierte Weinfreundinnen und Weinfreunde zu einem dreitägigen Ausflug in den Tessin. Unser Reiseleiter Jürg Götsch hatte gemeinsam mit seiner Gattin Sylviane zu einer viel versprechenden Reise in die Tessiner Weinkulturszene eingeladen. Die Route führte uns vorerst auf dem schnellsten Weg - Alpenrheintal - San Bernardino-Tunnel - Misox in den unteren Sopraceneri. So nach Bellinzona und Tenero. Der zweite Tag galt dann den Eindrücken aus dem Sottoceneri, dem Malcantone und Luganese. Der dritte Reisetag schloss mit kulturellen, önologischen und gastronomischen Höhepunkten ab.

Mit seiner Anbaufläche von knapp 1000 ha ist der Tessin der viertgrössten Weinbaukanton der Schweiz. Dennoch ist uns dieses Anbaugebiet in der Regel eher fremd. Was lag da nicht näher, als ihn uns Ostschweizern durch neue Eindrücke etwas vertrauter zu machen. So bezweckte die Reise, uns die bunte Vielfalt der Anbauverhältnisse sowie die Produktionsarten in verschiedenen Betriebsstrukturen aufzuzeigen. Die Reise führte uns daher in Gebiete, wo vorwiegend Merlotreben unter erschwerten Bedingungen und auch in gut meliorierten Rebbergen gezogen werden. Selbstverständlich machten wir auch mit anderen Rebsorten, wie Chardonnay oder Sauvignon Blanc Bekanntschaft. Besonders interessant war zu erfahren, wie vielfältig sich die Merlottrauben verarbeiten lassen und zwar als normaler „traditioneller“ roter Merlot, dann aber auch als Schaumwein, als Federweisser (Bianco del Merlot), als Roséwein und als Barrique- oder gar als Cuvéewein. Beim letzteren werden sie in der Regel gemeinsam gekeltert mit Weinen aus Cabernettrauben oder mit speziellen alten, nahezu ausgestorbenen Rebsorten. Als Betriebe lernten wir solche kennen, die nur ihre eigenen Trauben keltern, welche auf nur einigen wenigen ha, in einem steilem Gelände gedeihen sowie Grossbetriebe, die viele oder gar alle Trauben kaufen, welche sie dann gemeinsam keltern. So lernten wir auch mit einem Betrieb kennen, auf welchem ca. 1/5 der gesamten Tessiner Produktion nach bewährter, traditioneller Methode verarbeitet wird. Unsere Reiseeindrücke liessen erahnen, dass in kleineren Betriebe eher eine innovativere Weinbereitungskunst gepflegt wird als in grösseren.

Es war beeindruckend auch zu erfahren, unter welchen klimatischen Bedingungen der Rebbau hier zu erfolgen hat. So erscheint es doch aussergewöhnlich, dass in einem Gebiet mit einer durchschnittlichen Jahresniederschlagsmenge von 1600 bis 1800 mm/J, und mit gar extremen Tagesregenmengen von bis zu 400 mm/Tag – wie im Sommer 1999 - Weine von einer herrlichen Güte erzeugt werden können. Dies, da allgemein für den Qualitätsweinbau die Anbaugrenze bei etwas mehr als 1200 mm/J gilt. – Ja, die Ausnahme bestätigt die Regel! Dieses Phänomen mag vermutlich darauf beruhen, dass die Tessiner Böden eher wenig wasseraufnahmefähig sind und deshalb das viele Niederschlagswasser überdurchschnittlich stark oberflächlich abfließen kann. Dies mag wohl in Kombination mit den vermutlich geringen Ansprüche der Rebsorte Merlot bezüglich des Bodenwasserhaushaltes stehen.

Unsere Reise begann im Tessin auf dem Castello Grande – der Festung Uri, die storchennestartig über der Altstadt von Bellinzona gelegen ist. Hier erlebten wir - neben einem ersten kulinarischen Höhepunkt - sowohl krasse, als auch sehr harmonische, bestens gelungene Kontraste zwischen rauhem Mittelalter und der heutigen,

modernen Zeitepoche. Vor Ort wurden wir bildhaft in die Geschehnisse dieses markanten Talabschnittes seit dem Altertum der Vorrömerzeit bis tief hinein in die Neuzeit eingeführt. Nachher galten unsere Interessen jedoch der hiesigen Weinkultur. So wechselten wir die Szene von Bellinzona nach Tenero, wo wir das Weinbauunternehmen der Fratelli Matasci Vini S.A. in Tenero - den dominierenden und führenden Produktionsbetrieb im Tessin - besuchen durften. Hier werden Qualitätsweine in optimal prozessgesteuerter Weise bereitet, die besonders auf die Bedürfnisse der vorwiegend deutschschweizerischen Kundschaft abgestimmt sind. Wie uns erklärt wurde, lässt sich dadurch eine stete Kundschaft gewinnen, die weiss dass, sie auch stets ihren gut bekömmlichen Wein erhält. Dieser Betrieb stellt für die Tessiner-Weinwirtschaft ein ganz wichtiges Standbein dar; wird hier doch das Traubengut von insgesamt 1200 Anbaubetrieben verschiedenster Grösse abgenommen und verwertet. Für diese Winzer bedeutet dies, dass sie, falls sie die Vertragsbedingungen einhalten, ihre Trauben zu einem beidseitig fairen Preis Jahr für Jahr verkaufen können.

Der Vormittag des folgenden Tages war den innovativen und kreativen „Neuen“ Önologen Adriano Kaufmann und Christian Zündel aus Beride im Malcantone gewidmet. Da unsere Gruppe anzahlmässig zu gross war, hatten wir die Möglichkeit in „intimen“ Rahmen von je etwa einem Duzend, uns in die Weinbaukünste des einen oder anderen Rebbauern und „Winemaker“ einführen zu lassen. Die bei beiden - war es bei Zündel oder Kaufmann - erlebten Kostproben zeigten, dass hier eine hochstehende Weinqualität und -kultur gepflegt wird, sei es mit Merlot, Cabernet Sauvignon oder Chardonnay. So konnten wir unter anderem auch erfahren, wie Chardonnay-Weine

munden, wenn schon ihre Gärung in Barriques erfolgt. Jene, von uns die Christian Zündel, den einst diplomierten Naturwissenschaftler und Bodenkundler, besuchten, erhielten neben den önologischen auch besondere Einblicke in die Gegebenheiten der Bodenschaffenheit und deren Auswirkungen auf die Anbauverhältnisse.

Nach dem Mittagshalt in Cademario und nach einer herrlichen Panoramafahrt waren wir zu Gast im Hause der Tamborini Carlo Eredi S.A. in Lamone. Nach der Besichtigung des eindrucklichen Kellereibetriebes mitsamt der schönen Keller, wurden uns deren Produkte in einer eindrucklichen Weise vorgestellt. Wie degustierten also Weine, die zu einem Drittel aus den eigenen, über 45 ha verbreiteten gepflegten Reben und zu zwei Drittel aus zugekauftem Traubengut gekeltert sind. Anschliessend wurden wir zum Castello di Morcote bei Vicomorote geführt. Hier bewirtschaftet die Firma Tamborini eine rund 7 ha grosse,



Castello di Morcote
(Aufnahme Tamborini S.A.)

herrlich gelegene und grosszügig angelegte Terrassenanlage. Diese wurde ab 1988 neu angelegt. Nichts lag auch näher, als hier den körperreichen, sehr gut strukturierten „Castello di Morcote“ zu verkosten. Danach ging es hinunter nach

Morcote – zu Fuss oder per Bus - zum kulinarischen Schlusspunkt des Abends in „Grotto del Parco“.

Der dritte Vormittag galt dem Besuch beim Pionier des neuen Geistes und Philosophie der „jungen“ Önologengeneration, bei Werner Stucky in Rivera. Auf diesem nach aussen wohl eher bescheiden wirkenden Weinbaubetrieb konnten wir visuell und degustativ erkennen, welche exzellenten Weine sich bei entsprechend hochstehender Anbau- und Kelterungstechnik erzeugen lassen. Möchte man sich mit Schlagwörtern ausdrücken, dann wohl am ehesten mit: „Chapeau“ oder „Bravissimo Werner Stucky!

Nach diesem önologischen Höhe- und auch zugleich Schlusspunkt, stand uns die Heimreise, begleitet von zwei kulinarischen Genüssen bevor. Der erste bei den uns Thurgauern noch in bester Erinnerung stehenden Käthy und Gery Künzli in Contra ob Tenero und der zweite im oberhalb von Bad Ragaz bei Pfäfers wunderbar gelegenen Schloss Wartenstein.

Insgesamt betrachtet können wir auf eine vielfältige, besonders lehrreiche und eindrückliche Tessinreise zurückblicken. So fanden neben dem Hauptthema Weinkunde / Weinkultur auch den bedeutenden Sparten Gastronomie in Grotto, wie in Lugano, Morcote und Contra sowie die kulturellen Aspekte wie in Bellinzona oder Lugano ihre angemessene Berücksichtigung. Für die grossartige Reise und die dazu notwendigen Leistungen spreche ich unserem Reiseleiter und Arrangeur Jürg Götsch sowie die ihn dabei kräftig unterstützende Gattin Sylviane unseren herzlichen Dank aus. Besonders danken möchte ich aber auch unserem Mitglied und Chauffeur Uli Looser, der uns stets sicher und zuverlässig über die grossen Strassen als auch durch die engsten Strässlein lenkte sowie seiner Gattin Yvonne, die uns während der Reise als Begleiterin verwöhnte.

Erich R. Müller