

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



WEINREISE TESSIN • 04./05. SEPTEMBER 2010 • BENVENUTI IN TICINO!

WEINGUT TENUTA BALLY & VON TEUFENSTEIN

Die Tenuta Bally & von Teufenstein, in der unteren Vedeggioebene gelegen, betreibt neben dem Rebbau auch Ackerbau und Aufzucht von Milchvieh. Gegründet und aufgebaut im Jahr 1917 vom Schuhfabrikanten Ernst Otto Bally, dem Enkel des Firmengründers der Bally Schuhfabriken. In den 80er-Jahren wurden die Weichen neu gestellt. Dem damals schon erzeugten Merlot Cresperino wurde ein neues Profil verpasst. Durch längere, härtere Kelterung erhielt der Wein eine solidere Tanninstruktur. Der ausgeprägte Bodencharakter des Crespera-Hügels kam deutlicher zum Ausdruck und verschaffte dem Gewächs jene wilde, rauchige, mineralische, erdige Note.

Rebsorten: Merlot (70%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (5%), Chardonnay (2%), Sauvignon Blanc (2), Sémillon (1)

Rebfläche : ca. 6,8 Hektar

Jahresproduktion : ca. 40'000 Flaschen

DEGUSTATION

- o.Jg. Spumante di Merlot
- 2009 „La Sfinge“ Bianco Chardonnay Barrique
- 2007 „Tre Api“ Merlot Riserva
- 2007 Riserva „Ernesto“
Merlot / Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc
- 2007 „Topazio“
Cabernet Sauvignon / Merlot / Cabernet Franc
- 2007 Merlot del Ticino

WEINGUT CANTINA SETTEMAGGIO

Das Weingut liegt im Sopraceneri in der Gemeinde Monte Carasso. Der aussergewöhnliche Jahrgang 2000 markiert zwei wichtige Ereignisse in der Geschichte der CANTINA SETTEMAGGIO: die vollständige Renovierung und den Erwerb zahlreicher alter Weinberge auf den steilen Hängen des Monte Carasso. Seitdem sind die Gebrüder Nicola und Raffaele Marcionetti in erster Linie darum bemüht, das Beste aus dem Boden dieser terrassierten Hänge herauszuholen. Die Komplexität ist wohl auch darauf zurückzuführen, dass die Trauben zuerst am Stock und nachher in Kisten angetrocknet werden, bevor sie auf der Maische gären. Der Wein reift rund 20 Monate in kleinen Eichenfässern.

Rebfläche: 4 Hektar

Jahresproduktion: 3'700 Flaschen

DEGUSTATION

- 2009 „Cana“, Bianco del Ticino
- 2009 „Irti Colli“, Rosso del Ticino Merlot
- 2008 „Camedio“, Gamaret / Diolinoir / Merlot
- 2007 „Vindala“, Merlot / Marselan / Garanoir
- 2008 „Vindala“, Merlot / Marselan / Garanoir
- 2007 „Amiis“, Merlot / Marselan / Garanoir
- o.Jg. „Harouu“ (Bianco dolce)
- o.Jg. „Busciou“ (Spumante secco)

BELLINZONA - WO DIE CASTELLI ÜBER DIE STADT WACHEN

Bellinzona ist die wohl italienischste Stadt der Schweiz. Die „Skyline“ der Tessiner Hauptstadt bildet die mächtige Festungsanlage aus drei der besterhaltenen mittelalterlichen Burgen der Schweiz; ein seit 2000 von der UNESCO anerkanntes Weltkulturerbe. Erhaben thront die trutzige Festung „Castelgrande“ auf einem Felshügel und blickt seit Jahrhunderten in die Ferne und auf das bunte Treiben zu ihren Füßen.

Unter sachkundiger Führung eines „aufgestellten“ Guides, der uns 2 Stunden durch die Stadt begleitete, konnten wir erfahren, dass die Wehranlagen von Bellinzona zu den bedeutendsten Zeugen mittelalterlicher Befestigungsbaukunst des Alpenraums zählen.

Die wichtige strategische Bedeutung der Stadt hatten bereits die Römer im 1. Jahrhundert erfasst. Aufgrund ihrer Lage war Bellinzona immer wieder Zankapfel zwischen Mailänder Herzögen und den Eidgenossen. Erst 1516 konnte sich die Eidgenossenschaft die Stadt einverleiben.

Die Winkel und Plätze, die Höfe sowie die restaurierten alten Häuser erzählen die Geschichte einer lombardischen Kulturstadt. In ihren Gassen finden sich reich verzierte Patrizierhäuser und schöne Kirchen.

Eine solche Stadt bei herrlichstem Sommerwetter zu erkunden, war ein Highlight dieser Reise. Hinzu kam noch, dass an diesem Wochenende ein Weinfest stattfand. So traf man in der Innenstadt auf viele fröhliche Menschen in bunten Trachten, Musikkapellen und Tanzgruppen.

Ein Hauch von Mittelmeer zog durch die belebten Gassen und liess uns glauben, wir seien in den Ferien.

ANGENEHMES FÜR LEIB UND SEELE

Grotto Tamé, Breganzona:

Welch ein Genuss, nach der Anreise sowie der ersten Weinprobe bei herrlichem Spätsommerwetter unter schattigen Bäumen in vergnügter Runde ein Risotto einzunehmen.

Hotel La Perla, S. Antonino:

Das 1963 eröffnete Hotel La Perla in S. Antonino schaut auf eine lange Familientradition zurück. Die zentrale Lage von S. Antonino in der Magadinoebene ist ein Plus. In wenigen Minuten erreicht man Bellinzona mit den berühmten Burgen oder die Ferienregion des Lago Maggiore. Die Küche geniesst national und international einen ausgezeichneten Ruf. Diesen verdankt sie in erster Linie ihren einfachen, unverfälschten und schmackhaften Gerichten sowie der stets aufmerksamen Bedienung.

Osteria Grotto Malakoff, Bellinzona:

Seit zwanzig Jahren wirtet das Ehepaar Fuso im kleinen Lokal ob Bellinzona. Die Osteria thront am Hang über der Stadt und ist mit ihrem orangefarbenen Anstrich kaum zu verfehlen. Er ist ein begnadeter Gastgeber, sie eine noch begnadetere Köchin. Beim Eintreten blickt der Gast als Erstes in die Küche, dem Reich der Autodidaktin Rita Fuso. Ein paar Schritte weiter empfängt Antonio Fuso seine Gäste mit einem kräftigen Händedruck und bittet in der kleinen Gaststube zu Tisch.

Das Geräusch eines Korkens
erinnert mich an das Hochgehen
des Vorhangs bei einer Premiere:

Nur Gott allein weiss,
was uns da erwartet.

(François Mauriac)