



Zeitungsbericht

Wein- und Kulturreise der Freiamter Weinfreunde ins Tessin

Bei strömendem Regen, jedoch in bester Stimmung und voller Vorfreude stiegen am frühen Samstagmorgen 44 Freiamter Weinfreundinnen und -freunde in den "Teufer"-Car. Nach der Begrüssung durch den Präsidenten liessen wir uns im Dämmerndeschlaf Richtung Gotthard schaukeln - bis zur Kaffeepause in Airolo gab es ja nichts zu verpassen.

Im Laufe des Vormittags erreichten wir Bellinzona. Die leider wenig bekannte, ausgesprochen reizvolle Altstadt mit ihrem lombardischen Charakter und ihren drei weithin sichtbaren, prachtvollen mittelalterlichen Burgen "Castel Grande", "Castel di Montebello" sowie "Sasso Corbaro" (heute von der Unesco in das Welterbe der Menschheit aufgenommen) wird von den meisten Touristen auf ihrem Weg Richtung Locarno und Lugano leider links liegen gelassen. Mit einer Stadtführung sowie einer Besichtigung des Castel Grande liessen wir uns entführen in die interessante geschichtliche Vergangenheit. Die geografische Einzigartigkeit der Lage von Bellinzona war schon für die Römer von strategischer Wichtigkeit. Könige, Kaiser, der Bischof und die Stadt Como, die Visconti und die Herzöge Sforza von Mailand stritten sich um diese Stadt, bis sie im Jahr 1500 endgültig eidgenössisches Herrschaftsgebiet wurde. Das Untertanenverhältnis dauerte bis zur Helvetik; der heutige Kanton Tessin mit Bellinzona als Hauptstadt entstand durch die Mediationsakte im Jahr 1803.

Als nächstes wurden wir auf dem Weingut Cantina Pian Marnino Tettamanti in Gudo erwartet. Die Degustation beinhaltete sechs Merlot-Weine, angefangen mit einem feinen Spumante Methode Champenoise aus 80 % Merlot und 20 % Chardonnay, kommentiert durch Herrn Tettamanti. Sowohl dieser aussergewöhnliche Spumante wie auch die roten, meist im Barrique ausgebauten Tessiner Spezialitäten, waren von hervorragender Intensität und feinstem Charakter. Das Mittagessen, das uns im Grotto des Weinguts serviert wurde, wurde abgerundet durch einen Merlot Tenuta Pian Marnino. Am späteren Nachmittag - unterdessen war uns sogar das Wetter wohlgesinnt und hatte sich in strahlenden Sonnenschein gewandelt - ging es weiter in Richtung Serpiano, dem Wellness-Hotel hoch über dem Lago di Lugano.

Vor dem Abendprogramm blieb noch genügend Zeit, sich im Schwimmbad oder bei einer Massage von den Anstrengungen des Tages zu erholen und auf die kommenden Gaumenfreuden einzustellen.

Ein Gala-Dinner mit Degustation verschiedener Tessiner Weine erwartete uns. Herr Schmidt von der Vini Ticinese brachte eine ganze Palette von 12 Weinen, reine Merlots wie auch einige Assemblagen zur Verkostung, immer fein abgestimmt auf den jeweiligen Gang des

köstlichen 6-Gang-Menüs. Der ganze Abend war geprägt von Harmonie und festlicher Gemütlichkeit.

Am Sonntagmorgen, nach etwas Fit- und Wellness und den Schlemmereien am Frühstücksbuffet wurden wir ins Weingut Cantine Latini in Tremona chauffiert.

Signor Latini, ein weitgereister Geometer, hat sein Hobby zum Beruf gemacht. Er ist ein grosser Kenner und unermüdlicher Forscher im Rebbau sowie in der Weinbereitung und besticht mit überzeugender Kompetenz. Alle Latini-Weine werden in Barrique-Fässern ausgebaut und auf Marmorboden gelagert. Sowohl die Trauben wie auch der Marmor kommen aus Tremona - welche Harmonie! Die Degustation lässt uns hervorragende Weine verkosten, nebst reinen Merlots auch Assemblagen von feinstem Charakter. Der Besuch auf diesem kleinen Weingut war ein Erlebnis. Erstaunlich, welche Qualität Herr Latini aus seinen Trauben herausholt.

Unsere Reise führte uns weiter durchs Mendrisiotto und mitten durchs Zentrum von Lugano nach Breganzona zum Grotto Tamè, wo wir unseren Hunger mit einem typischen Tessiner Menu - mit Pilzen, Spinat und Frischkäse gefüllte Gnocchi - stillten. Diese kulinarische Spezialität wurde abgerundet durch erlesene Weine vom Weingut Tenuta Bally e Von Teufenstein, präsentiert vom Geschäftsführer Herrn Imhof und vom Betriebsönologen Herrn Delgado. Nebenbei sei erwähnt, dass dieses Weingut von Ernst Otto Bally, einem Enkel des Bally Schuhfabrik-Gründers, anfangs des 20. Jahrhunderts gegründet wurde. Er kaufte damals verschiedene Grundstücke Schwemmland in der unteren Vedeggioebene, das er in mühsamer Arbeit in fruchtbares Landwirtschaftsland umwandelt sowie angrenzendes Hügelland, wo angeblich seit der Römerzeit Reben wachsen. Heute wird die Tenuta von der vierten Generation geführt und produziert jährlich 40'000 Flaschen Rot- und Weissweine, die mit besonderer Sorgfalt und Liebe gekeltert werden. Daneben werden auch Ackerbau und Milchvieh-Aufzucht betrieben. Die edlen Tropfen von herausragender Qualität zeigen sich zum Teil noch etwas verhalten, da noch jung und lagerungsbedürftig. Die Sortenvielfalt ist enorm : Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Sémillon.

Nach diesem letzten Besuch ging ein gemütliches, erlebnis- und lehrreiches Wochenende dem Ende zu. Einmal mehr durften die Freiämter Weinfreunde Interessantes und Unbekanntes aus dem Süden der Schweiz kennen- und schätzen lernen. wg