

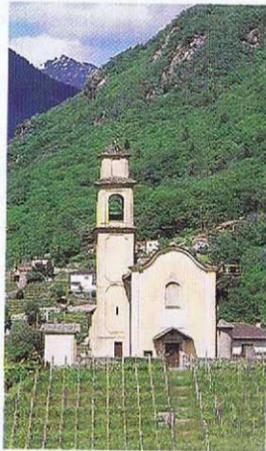
Bello, der Merlot aus Bellinzona!

Hoch über Bellinzona, in der «Frazione Pian Laghetto», stehen keine Rebstöcke, sondern Weinbäume. Guido Ponzio pflegt auf seinem kleinen Bauernhof ein paar Americano-Exemplare, die sein hohes Alter bei weitem übertreffen. Rund 130 Jahre alt mögen die Fruchtbäume sein, wahrscheinlich sind sie die ältesten Reben, die in der Schweiz noch in Ertrag stehen. Dreissig Schritte geht man unter dem Blätterwerk von einem Ende zum andern. Die einzelnen Äste sind durch Stangen gestützt.

Doch die Krücken-Rebe ist nach wie vor äusserst fruchtbar. 520 Meter hoch liegt die Sonnenterrasse Pian Laghetto, und trotzdem reifen die Americano-Trauben jedes Jahr gut aus. Ertrag pro Stock: zwischen zwei- und dreihundert Kilogramm. Zwei grosse Tessiner Weinhändler sind die Abnehmer.

Guido Ponzio pflegt die Reben, wie er auch Schweine, ein paar Kühe und Hühner grosszieht. Auch Ackerbau wurde betrieben, soweit es die steilen Lagen zulassen. Doch eine solche kleinbäuerliche Mischkultur bietet heute keine Existenzgrundlage mehr. Drei Viertel aller Rebstöcke rund um Bellinzona sind denn auch fest in den Händen von Feierabendwinzern.

Wahrzeichen: das Castello Montebello (rechts) und die Chiesa di Praga (unten).

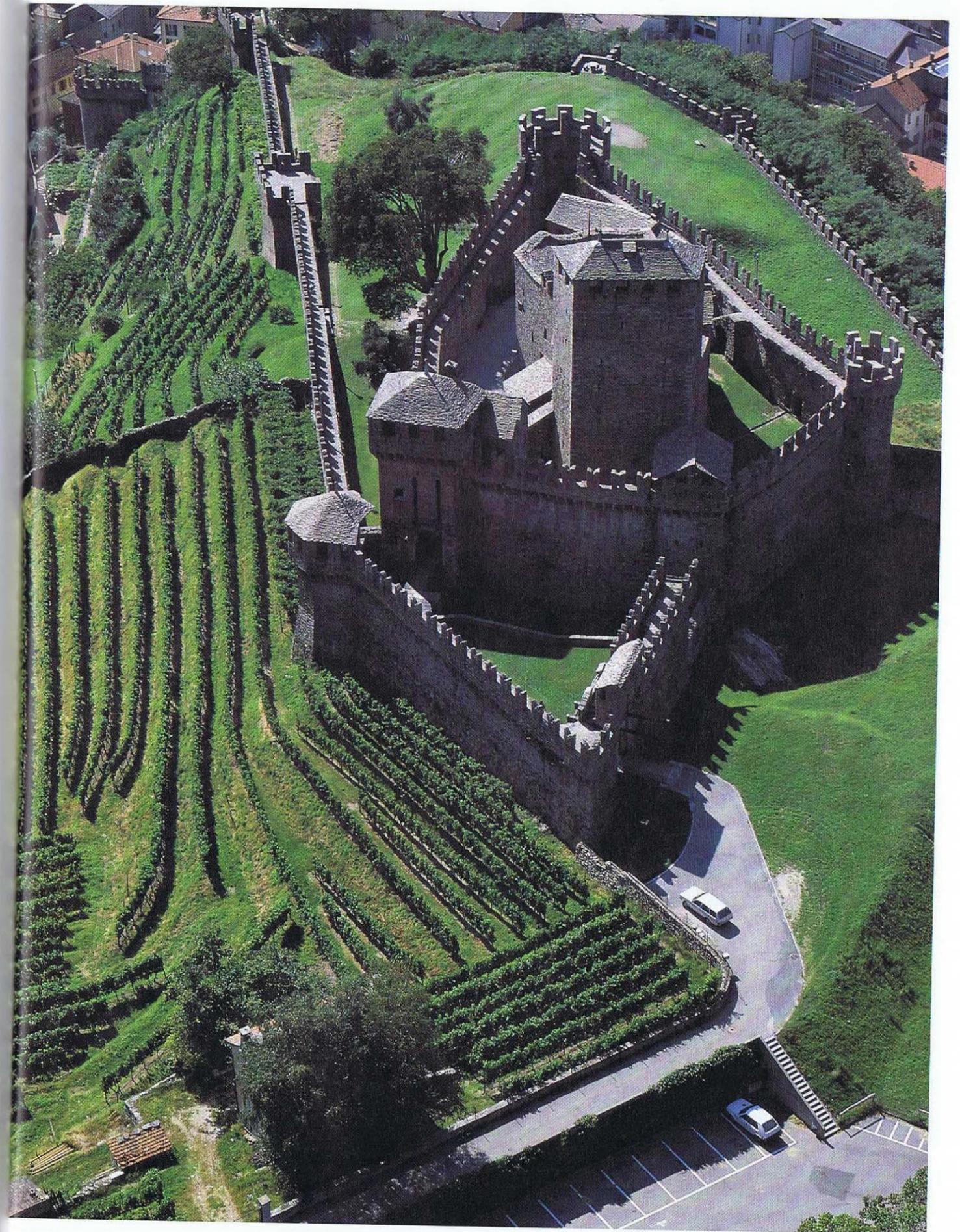
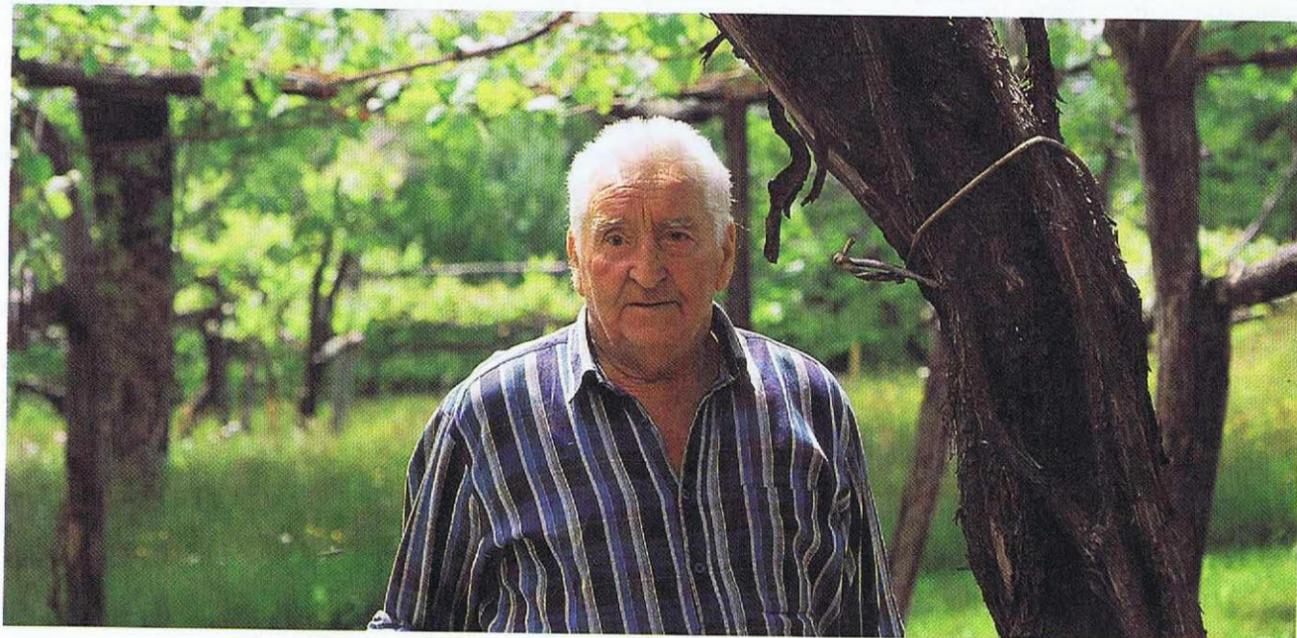


Ein ehrenwertes Paar: der 85jährige Guido Ponzio und seine 130jährige Rebe.

Wer in der Hauptstadt bei der kantonalen Verwaltung, den SBB oder den Postbetrieben arbeitet, hat im Tessin keinen Schrebergarten, sondern einen kleinen Weinberg. Die Reben werden entsprechend gehätschelt. Vielleicht weist der vinologische Distrikt Bellinzona auch deshalb in schwierigen Jahren wie 1987, 1992 oder 1993 durchschnittlich die höchsten Brix- beziehungsweise Öchslegrade des ganzen Kantons auf.

Doch auch mengenmässig sind die Gemeinden Sementina, Monte Carasso, Gorduno, Giubiasco und Camorino von Bedeutung: Sie tragen einen Fünftel zur ganzen Tessiner Produktion bei. Zählt man die weiter nördlich gelegenen Gebiete Riviera, Leventina und das Bleniotal dazu, entfällt auf das Einzugsgebiet von Bellinzona mehr als ein Drittel aller Trauben.

Die Produktionsstruktur ist mehr oder weniger dieselbe wie in den beiden andern bedeutenden Anbaugebieten Mendrisiotto und Locarnese. Eine grosse Kellerei, die Cantina in Giubiasco, verarbeitet die Traubenernte ihrer rund siebenhundert Mitglieder. Weinhändler wie Roberti Foc in Giubiasco, Chiericati in Bellinzona und Carlevaro in Arbedo kaufen ausgesuchte Partien auf



und bauen ambitionierte Weine aus. Zugezogene Deutschschweizer wie Christoph Müller und Peter Gauch in Sementina vermarkten eigenwillige Weine aus wenigen Hektaren unter ihrem Namen. Vereinzelt wird auch mit etwas grösserer Kelle angerichtet und investiert: bei der Tenuta ai Mulini in Sementina und im Weingut La Minerva oberhalb Camorino.

Scharlatan oder Genie?

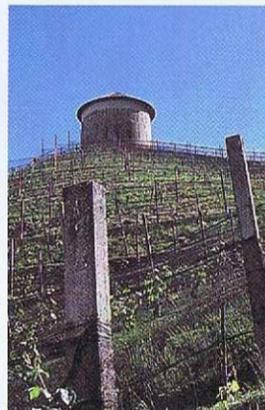
Seit sechzig Jahren hält die etruskische Göttin ihre schützende Hand über dem Weingut La Minerva oberhalb von Camorino. Handwerker, Ärzte, Lehrer und Künstler befinden sich in ihrer Obhut. Auf La Minerva sind alle unter einem Dach vereint. Drei Handwerker bearbeiten zehn Hektaren Kulturland, fünf davon sind Rebberge. Der heutige Mehrheitsaktionär, ein Mailänder Kaufmann, ist dem anthroposophischen Gedankengut verpflichtet. Seit zwei Jahren wird deshalb nach strengen biologischen Massstäben gearbeitet. Die Produkte müssen so rein als möglich sein und den Organismus weniger belasten. Dies ist der medizinische Aspekt.

Dass es auch anders geht als bisher, soll nach internen Versuchen jetzt auch offiziell bewiesen werden. Mit dem Jahrgang 1993 wird zum erstenmal die ganze Kollektion ohne Zusatz stabilisierender schwefeliger Säure zum Verkauf angeboten. Als erfahrener Önologe weiss der Verantwortliche Lorenzo Mina, was dies bedeutet. Seit zehn Jahren tüfelt er an einem Surrogat herum, das den nicht unbedenklichen Schwefel ersetzen könnte. Heute ist er überzeugt, dass mit «Protos» die Lösung gefunden ist.

Das Produkt sei nach demselben Prinzip hergestellt wie die Substanz, das die Bienen zur Desinfizierung ihrer Nester bräuchten. Mina hält sich vorerst bedeckt; wahrscheinlich wird man erst Näheres über diese Sache erfahren, wenn das geheimnisvolle Produkt patentiert ist.

Bereits 1978 hat der damalige Besitzer von La Minerva, Pierino Tatti – laut Mina als erster im Tessin – Cabernet-Sauvignon-Reben angepflanzt. Zusammen mit dem Merlot wird er nach einer langen Maischegärung in Barriques ausgebaut. Daraus entsteht der Paradewein, die Riserva Il Fortino.

Den kleinen Naturkeller verdankt La Minerva übrigens der Schweizer Armee. Am Ende des Zweiten Weltkriegs entlud sich die gestaute Energie der Wehrmänner in einem Kraftakt: 15 Tage lang bissen sich rund 150 Mann am Berg die Zähne aus. Seither reifen in dem kleinen Stollen bei ei-



Kennzeichen: Fortino della Fame (oben), der Hungerturm oberhalb von Camorino, und eine der sieben berühmten Kirchen von Giornico (unten).



Fotos: Alfonso Zirpoli, Bellinzona

ner konstanten Temperatur von zwölf Grad die besten Rotweine einer Ernte.

Die Weissweinmacher des Tessins

Vor zehn Jahren wurde in der Cantina sociale von Giubiasco der «teuerste Schweizer Essig» produziert. Als Folge davon übernahm der kantonale Milchproduzentenverband die vor dem Konkurs stehende Kellerei. Das «sociale» verschwand aus dem Namen, und seit 1994 ist das Unternehmen als Aktiengesellschaft organisiert. Dem jungen Adriano Petralli wurde nach der grossen Krise die Verantwortung übertragen, den drittgrössten Tessiner Produzenten flottzukriegen. Petralli hatte in Changins Weinbau studiert und sich im Wallis weitergebildet, wo er mit der Weissweinvinifikation in Berührung kam. Einer seiner ersten Schritte war denn auch, den weissen Merlot Bucaneve auf den Markt zu bringen. Im Tessin, wo Vino bianco bisher identisch war mit Fendant, reüssierte der unkomplizierte Wein.

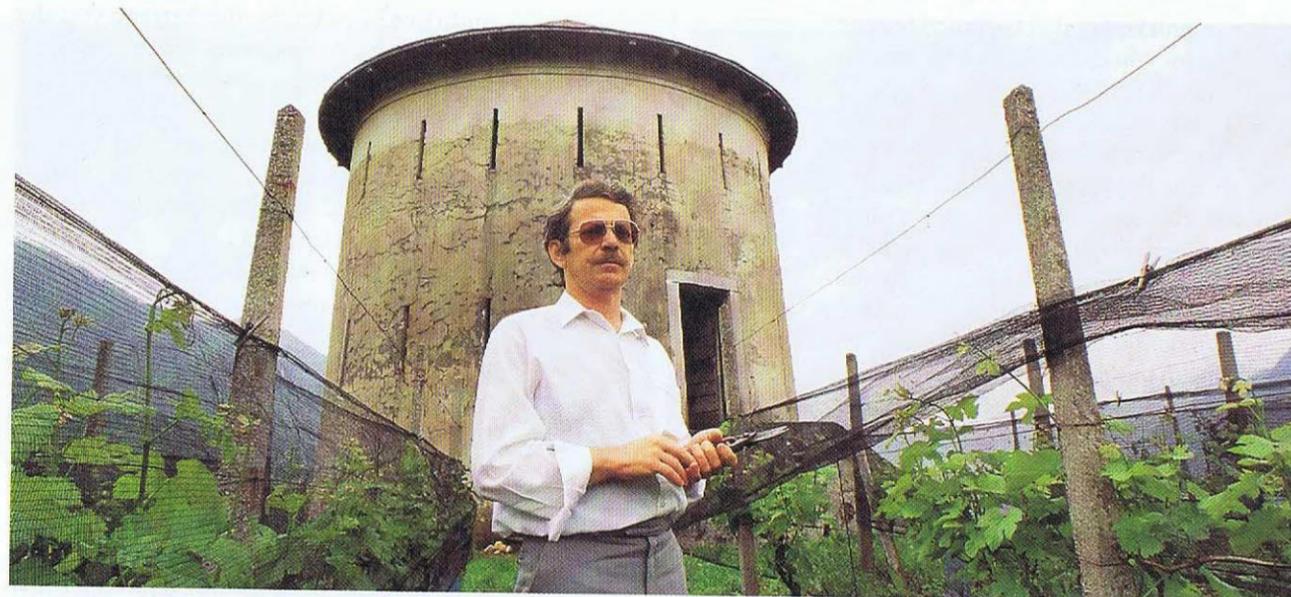
Heute sind ein Drittel der 450 000 Flaschen, die den Keller jährlich verlassen, weissvinifizierte Merlot-Weine. Die Cantina Giubiasco ist in diesem Segment der absolute Marktleader. Bucaneve war zweifellos ein geschickter Schachzug. Einerseits konnte neue Kundschaft gewonnen werden, andererseits war es möglich, die weniger guten Partien einer Ernte elegant zu verwerten.

Auf die Qualität des Weissweins bildet sich Adriano Petralli nichts ein. Für ihn ist es ein technisch einwandfreies Produkt, das ihm ermöglicht, mit dem besseren Teil der Ernte seiner Zulieferer anständige bis ausgezeichnete Rotweine zu keltern.

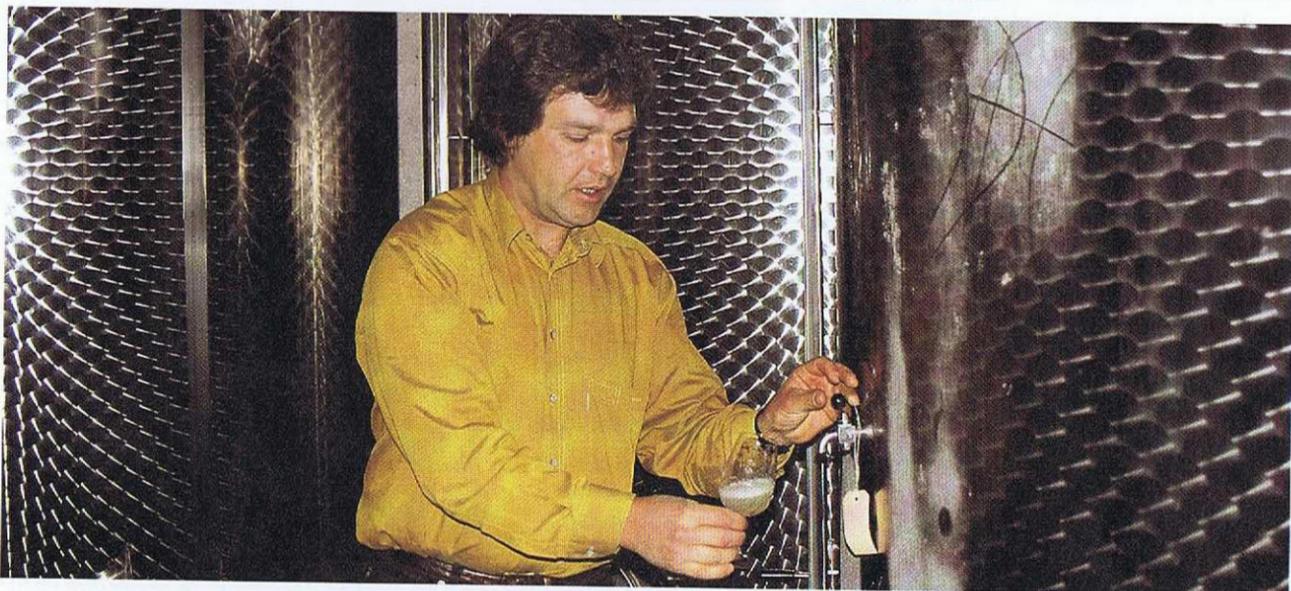
Die Riserva Speciale beispielsweise ist ein äusserst preiswertes Vergnügen. Und die Gemeindeweine Monte Carasso, Camorino sowie Sementina – alle aus bevorzugten Kleinstlagen zusammengetragen und in Barriques ausgebaut – haben gar das Potential, zu Klassikern heranzureifen.

Die Kirche bleibt im Dorf

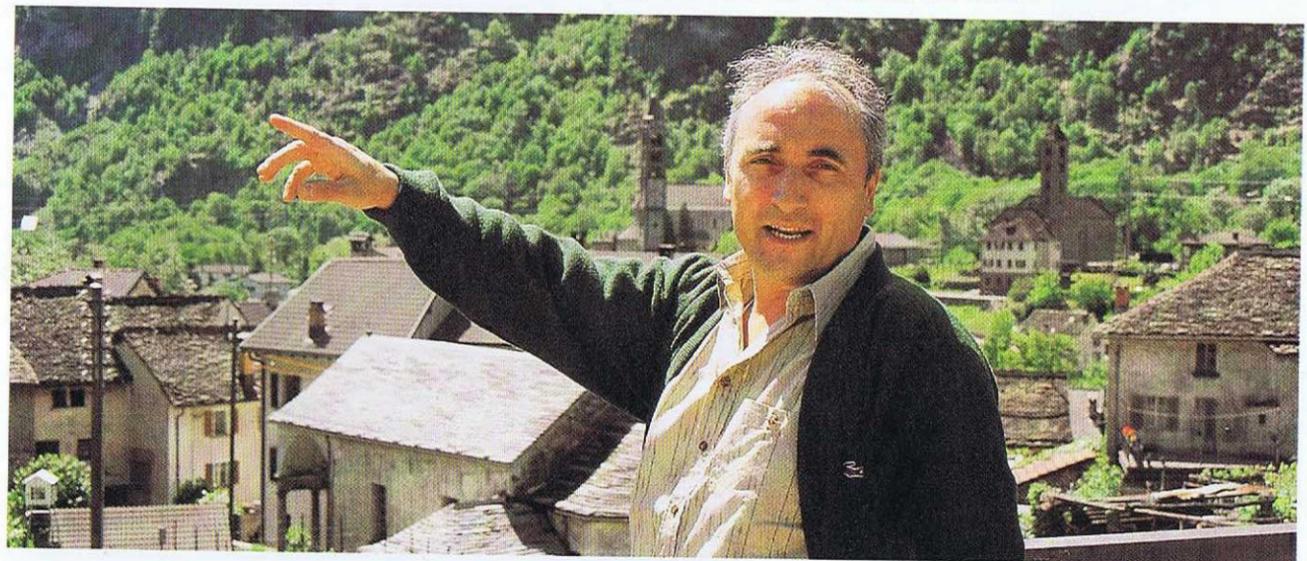
Als der Weinhändler Feliciano Gialdi aus Mendrisio 1984 die heruntergewirtschaftete Roberti Foc in Giornico erwarb, taten die Einheimischen gut daran, diesem Einfall aus dem Süden keine Steine in den Weg zu legen. Man erinnert sich: Im Jahre 1478 erteilten vierhundert Leventiner achttausend herzoglichen Mailänder Rittern eine Morgarten-Lektion. Die Krieger hatten den Auftrag, die Leventina zu plündern und zu zerstören. In der Enge des Tales erwartete sie ein Hagel von Steinen und Baumstäm-



Lorenzo Mina schützt die Trauben mit Netzen vor dem Wild.



Adriano Petrallis neue Ideen führten die Cantina aus der Krise.



Feliciano Gialdi sonnt sich in Giornico im Erfolg.

men, wie ein Denkmal in Giornico bezeugt. Als Helden von Sassi Grossi gingen die Bergler in die Geschichte ein.

Zu einem Denkmal wird es Feliciano Gialdi wahrscheinlich nicht reichen, aber mehr als eine Fussnote in der Geschichte des Tessiner Rebbaus ist ihm schon heute gewiss. Innerhalb von zehn Jahren gelang es ihm – zusammen mit seinem piemontesischen Önologen Giuseppe Rattazzo –, Roberti Foc als eine der hervorragenden Adressen zu etablieren. Im Windschatten seines Schlachtrosses, des Barrique-Weins Sassi Grossi, ist eine Vielzahl von Weinen herangereift, die sich nicht nur durch solide Qualität, sondern auch durch Charakter und Finesse auszeichnen.

Rund zweihundert Traubenproduzenten liefern ihre Ernte bei Roberti Foc ab. Neunzig Prozent der Erträge in der Leventina landet so in den Fässern eines einzigen Hauses. Die Selektion nach Herkunft und Qualität widerspiegelt sich im vielfältigen Angebot. Die Verliebtheit in die kleinen Eichenholzfässchen ist noch nicht abgeklungen, was sich bei einigen Weinen in einer übermütigen Holznote bemerkbar macht.

Grösse ist keine Platzfrage

Zählt man die Stunden zusammen, macht Peter Gauch einen ganzen Monat nichts anderes, als mit der Motorsense den Reben Luft zu verschaffen. 24 kleine Weinberge an der Collina d'Oro bei Sementina müssen gemäht werden. Bis vor ein paar Jahren halfen nur eigene Muskelkraft und das Feingefühl. Seine Frau Bernadette und die drei Töchter packen mit an, wenn es ums «Läubeln» und Aufbinden geht. Nur wenn alle

Gegen Hagel und Wild müssen die Trauben geschützt werden.



Bernadette Good und Peter Gauch auf ihrer Sonnenterrasse hoch über Sementina.

mithelfen, gelingt es, die Erträge von den verstreuten Kleinstparzellen – insgesamt 3,5 Hektaren – gesund und reif zusammenzutragen, im Keller, keine zwanzig Quadratmeter gross, reifen zu lassen und schliesslich – in einem guten Jahr – die von Hand etikettierten 12 000 Flaschen zu verpacken und zu verkaufen.

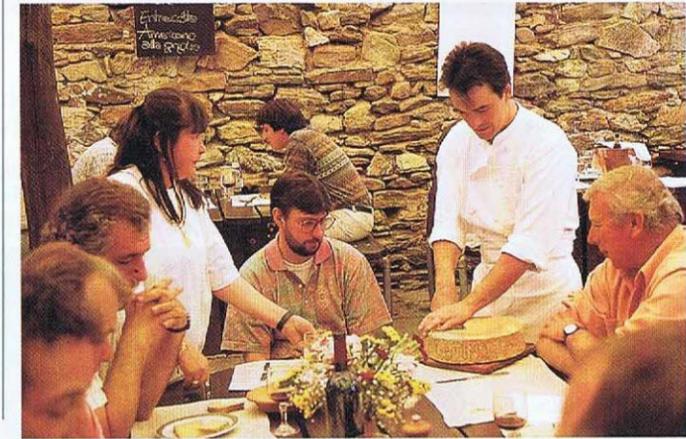
1972 liess sich der studierte Forstingenieur Peter Gauch in Al Mondò nieder, wie der kleine Weiler in der Gemeinde Sementina heisst. Er begann, im wahrsten Sinn des Wortes, Bäume auszureissen, um die eingewachsenen Flächen wieder nutzbar zu machen. Wein war für ihn in den ersten Jahren eher Nahrungs- denn Genussmittel. Erst als sich zu Beginn der achtziger Jahre ambitionierte Deutschschweizer Weinmacher im Tessin ansiedelten, setzte sich auch Peter Gauch mit dem tieferen Wesen des Merlot auseinander. Er fasste Mut, den Wein länger an der Maische zu lassen, ihn so dunkel zu keltern, wie er sich dies zuvor nicht gewagt hätte. Als ihm Eric Klausener ein Filtergerät vorbeibrachte, war es um den «Bauern-Merlot», wie Gauch in der Rückschau sagt, vollends geschehen.

Heute ist Peter Gauch Präsident der Tessiner Selbstkelterer. Die 26 Mitglieder treffen sich zu Degustationen ihrer Weine, beraten sich gegenseitig und planen auch gemeinsame Werbeaktionen. Letztes Jahr haben sie sogar den Wallisern in Saillon erfolgreich den Merlot schmackhaft gemacht.

Urbar machen ist für den Siedler nach wie vor ein Thema: Sein jüngster Rebberg scheint dem Fels abgerungen. Freisa, früher eine verbreitete Sorte im Tessin, soll hier zu Ehren kommen. *Stefan Keller*



Stilvoll speisen in der Burg Castelgrande.



Herzhaft essen im Grotto der Burg Sasso Corbaro.

Bellinzona wirbt mit Kultur, Architektur und Gastronomie. Die Stadt und die Umgebung sind denn auch voller Sehenswürdigkeiten. Am eindrucklichsten sind zweifellos die drei Burgen. Sie gaben der Hauptstadt des Tessins auch den Übernamen La Turrita – die Stadt der Türme, Mauern und Schlösser.

Der Architekt Aurelio Galfetti hat 1991 die faszinierende Renovation der Burg Castelgrande beendet. Daneben gibt es in Bellinzona und seiner Umgebung noch unzählige architektonische Objekte der bekannten Tessiner Architekten wie Luigi Snozzi, Mario Botta und vieler anderer zu besichtigen. Beim Verkehrsverein in Bellinzona ist dazu die Broschüre «Auf den Spuren der modernen Architektur im Tessin» erhältlich: Telefon 092/25 21 31.

Ein empfehlenswerter Weg führt von Bellinzona durch die Rebberge nach Gudo. Er ist im Führer «Itinerari» genau beschrieben. Dort steht auch, wo man in einem Grotto ein Glas Wein trinken, Salami und Käse essen kann. Das informative Büchlein ist ebenfalls kostenlos beim Verkehrsverein erhältlich.

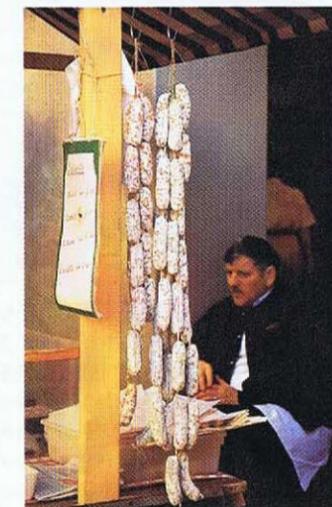
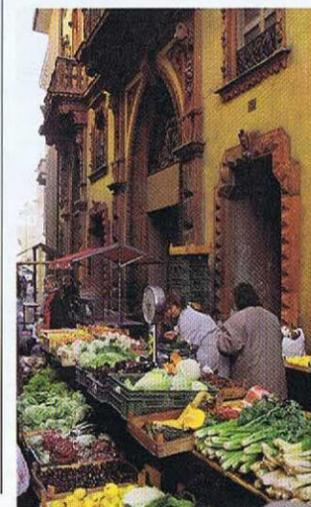
Das Alltägliche ist an Bellinzona das Spektakuläre. Im Schatten des geschäftigen Lugano und des grellen Locarno haben sich hier die Tessiner ihr städtisches Leben erhalten. Bellinzona lässt dem Besucher Zeit, in Ruhe seine Entdeckungen zu machen.

Bellinzona, ein Stück echtes Tessin



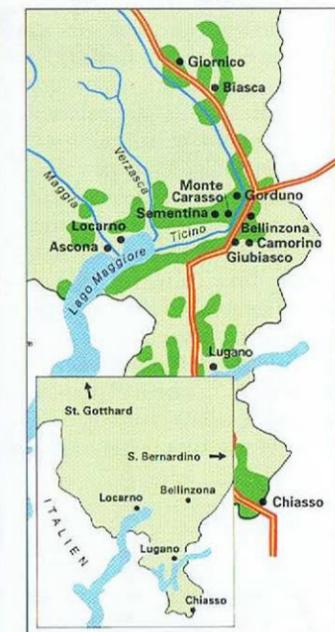
Jeden Samstag findet in Bellinzona ein farbenfroher Markt statt. Produkte aus den umliegenden Tälern werden feilgeboten: hausgemachte Salami, frischer Ziegenkäse und gereifter Alpkäse. Der beste stammt von der Alp Piora. Er ist kostbar und nicht leicht zu finden.

Am Markt trifft man sich, trinkt einen Kaffee, und wenn es gegen Mittag geht, ist die Polenta lang genug gerührt: Sie wird dampfend heiss an die hungrigen Marktbesucher verkauft.



Die besten Restaurants

- Castelgrande, Bellinzona, Tel. 092/26 23 53, Montag geschlossen
- Locanda Orico-da Charpié, Via Orico, Bellinzona, Tel. 092/25 15 18, Sonntag und Montag geschlossen
- Osteria Malakoff, Ravecchia, Bellinzona, Tel. 092/25 49 40, Sonntag geschlossen
- Osteria Speranza, Via Pedemonte, Bellinzona, Tel. 092/26 15 39, Montag und Dienstag geschlossen



Stimmungsvolle Grotti

- Sasso Corbaro, Bellinzona
- Ticinese, Bellinzona
- Da Lele, Monte Carasso
- Franzi, Lumino
- Sbardella, Giubiasco
- Damiano, Preonzo
- Ponte Vecchio, Camorino