Tessiner Träume

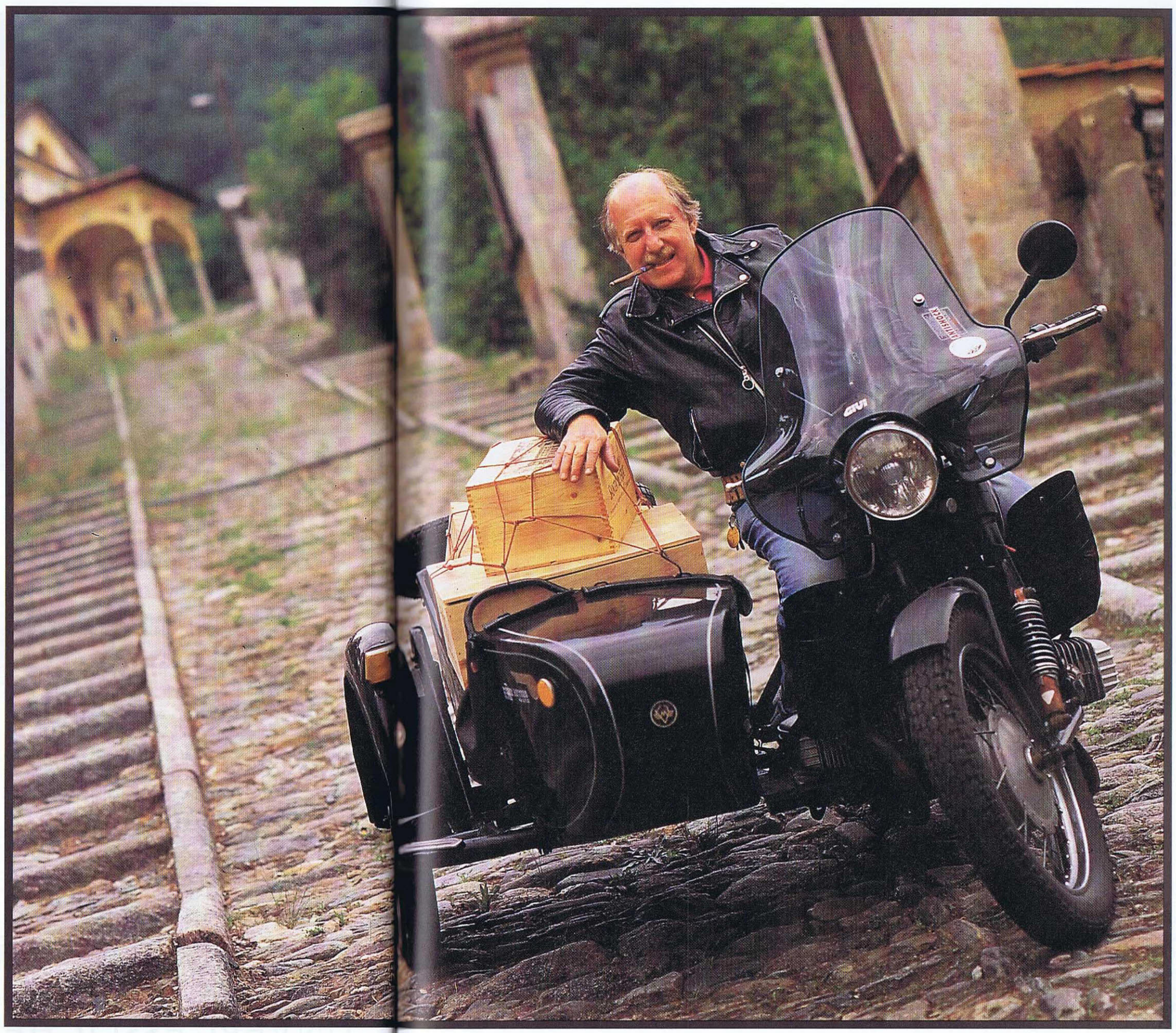
Die glorreichen Sieben

Gemütlich tuckert Weinhändler Giorgio Canonica auf seinem schwarzen Motorrad über die Tessiner Strässchen. Mit seiner Dnepr aus Kiew bedient er seine Klientel mit ausgesuchten Weinen. Vor einigen Jahren war der Professore der Schule überdrüssig geworden und hatte beschlossen, fortan nicht mehr Französisch zu lehren und Geschichte zu dozieren, sondern sich seinen innersten Leidenschaften zu widmen: der Küche und dem Wein. Der abrupte Bruch in der Biographie bekommt dem «buongustaio», dem Feinschmecker aus Bidogno, gut. Giorgio Canonica sitzt fest im Sattel, zieht vergnügt an seiner Brissago und freut sich darüber, dass aus einem Spleen ein splendides Unternehmen geworden ist. Eine typisch tessinerische Geschichte von Stefan Keller, ins Bild gesetzt von Adriano Heitmann.

«Slow Food – Slow Drive.
Wer hetzt, verpasst das Leben.
Meine Weinkunden schätzen
die persönliche Beratung und
den exklusiven Auslieferdienst.»

Giorgio Canonica, Bidogno

«Auguri, Giorgio, Gratulation zu deinem Grossratsmandat» – so begrüssen wir den frischgebackenen Abgeordneten der Grünen Partei und treten rasch in



die gute Stube. Denn draussen ist es kühl, der Nebel streicht ums Haus, und Bidogno, ein Dorf, das man in kurvenreicher Strasse von Tesserete aus erreicht, scheint vom geschäftigen Lugano weiter weg, als es die halbe Stunde Fahrzeit vermuten lässt. Die Canonicas stammen aus dem kleinen Dorf im Val Colla. Nach seinen Studien in Genf hat Giorgio in seine Heimat zurückgefunden.

«Mit Jean-Daniel Schlaepfer, der die Domaine des Balisiers aufgebaut hat, machten wir 1968 in Genf Revolution», meint Giorgio schmunzelnd. Das ist lange her, heute braucht er die Flinte, die an der Wand hängt, nur noch zur Jagd auf Vierbeiner, und Carlo Marx, unter dessen Konterfei der Weinhändler mit seinen Kunden telefoniert, ist seit langem mit einer ironischen Sprechblase verziert. Canonica ist durch und durch ein Homo politicus, der es auf der Grünen Liste auf Anhieb geschafft hat, für «I Verdi» den einzigen Sitz im Grossrat zu erobern.

Canonica ist aber auch ein Homo lucullus. Vor einigen Jahren gründete er mit vier Freunden den ersten schweizerischen Ableger der italienischen Arcigola Slow Food. Heute umfasst die Tessiner Condotta 150 Mitglieder, und in der Zwischenzeit kam es auch zur Gründung von Slow Food Schweiz, zu deren Vizepräsidenten Giorgio Canonica gewählt wurde. Der Tessiner verkörpert Slow Food buchstäblich: durch seine Bedächtigkeit, durch die Pausen, die er sich während des Sprechens gönnt, durch seine verschmitzte Art, wenn er über Gerichte und Weine spricht, durch seine Feinfühligkeit. Canonica hat die Frequenz nach unten geschraubt; mag sein, dass sogar sein Herz mittlerweile verlangsamt schlägt. Dafür ist seine Aufmerksamkeit, auch unauffälligen Dingen gegenüber, gewachsen.

Auf rund fünfhundert Adressen hat er seine Kundenkartei aufgestockt. Alle zwei Monate verschickt der Enotecario einen Brief, in dem er seine neusten Entdeckungen anpreist. «Al vino quotidiano», zum Alltagswein, nennt sich die Weinhandlung. Der Name ist Programm. Keine exklusiven Bouteillen zu exorbitanten Preisen werden feilgeboten, vielmehr reelle, bezahlbare Gewächse, die einem die Freude am täglichen Tropfen nicht vergällen.

Ein Drittel des Sortiments stammt aus biologischem Anbau, denn für Canonica ist klar, dass Slow Food auch Öko-Food heisst, also keine künstlich zur Wachstumseile gedrängten Tomaten und auch keine Hühner, denen, bevor sie das erste Mal gackern, schon der Hals umgedreht wird – und ebensowenig Weine, die zwar dem Gaumen schmeicheln, dafür aber die Schmetterlinge ins Jenseits befördern.

Ob das ein Tessiner Keller ist? Die Portici, die grossen Tore, mögen vielleicht solche Assoziationen wecken. Aber nein, eigentlich widerspiegelt der Bau mehr mein System, die Prinzipien, nach denen ich mich richte und die sich in meinen Bauten immer wiederholen», lacht Luigia Cairoli-Carloni. Zusammen mit dem Bauherrn Ruedi Meier besuchen wir die Architektin, die an ihrem Wohnort Rovio selber in einem aufsehenerregenden Haus wohnt und nun eine kunstvolle Kellerei gebaut hat. Ruedi Meier zeigt ihr die druckfrische Broschüre, die er speziell für die bevorstehende Einweihung anfertigen liess. «Ein bisschen dunkel, die Fotografie der Gesamtansicht», meint Luigia. Doch sonst ist sie zufrieden.

Überhaupt verlief die Zusammenarbeit ideal: Beide Beteiligten, Bauherr und Architektin, sind der Meinung, hundert Prozent ihrer eigenen Vorstellungen umgesetzt zu haben. Luigia Cairoli, die Frau des bis weit über die Landesgrenzen hinaus bekannten Architekturprofessors Tita Carloni, hat in Rovio oberhalb Melides ihren ersten Wein-Bau realisiert. «Während zweier Monate reisten wir in ganz Europa herum, um Ideen zu sammeln. Wir sahen vor allem, wie wir es bestimmt nicht machen wollten. Unser grosser Vorteil war, dass wir von Grund auf etwas vollständig Neues konstruieren konnten, also nicht auf Bestehendem aufbauen mussten. Die Reduktion, das Symmetrische, beides musste sich an der Funktionalität orientieren. Daraus resultierte eine geradezu spartanische Ästhetik», erklärt die quirlige Architektin. Der moderne Bau, so sehr er auch ihre ganz persönliche Handschrift trägt, reiht sich unverkennbar in die jüngere Tessiner Architektur von Aurelio Galfetti, Luigi Snozzi und Mario Botta ein, deren Wohn- und Geschäftshäuser, Kirchen und Banken dem magischen Dreieck Tessin viel an zusätzlicher Anziehungskraft verleiht haben.

«Ob das Tessiner Architektur ist? Ich weiss es nicht. Es ist einfach mein Stil, nicht mehr und nicht weniger. Ich suche die Schönheit in schlichten Formen.»

Luigia Cairoli-Carloni, Rovio

Wer ist dieser Ruedi Meier, der in einer Waldlichtung unterhalb Rovios, das kaum jemand kennt, eine postmoderne Kellerei erstellen liess? Meier ist einer, den die Liebe zu seiner Frau im Tessin heimisch werden liess. Sie hat ihre Wurzeln in Rovio, und das war für den Textilkaufmann Grund und Gelegenheit, seinen Geschäften von dieser Sonnenterrasse aus nachzugehen. Sein kaufmännisches Geschick und der Boom der vergangenen zwanzig Jahre verhalfen seiner Import-

firma zu respektablem Wachstum. Dies ermöglichte es ihm, zuzugreifen, als in Rovio eine grössere brachliegende Parzelle zum Kauf angeboten wurde. Über die Landwirtschaftsschule in Mezzana versuchte er einen jungen Bauern zu finden.

Ruedi Meier, selber in einer Bauernfamilie aufgewachsen, dachte an Gemüse- oder Früchteanbau. Doch man wies ihn zurecht: nach Rovio, in dieses auf 400 Metern über Meer gelegene Nest, gehe kein junger Mann freiwillig. Was falsch geraten war: Der Tessiner Rebbaukommissär Luigi Colombi hörte von Meiers Ansinnen und vermittelte ein Treffen mit Gianfranco Chiesa, einem Winzer, der als Selbstkelterer arbeiten wollte. Es war – so sind sich die beiden einig – Liebe auf den ersten Blick. Was Gianfranco Chiesa vor zehn Jahren in Rovio antraf, das waren ein verwildertes Stück Land und Ruedi Meiers Bereitschaft, ihm beim Aufbau eines Weinbaubetriebs völlig freie Hand zu lassen. Der gebürtige Misoxer überlegte nicht lange und packte zu.

Heute produziert die Vini Rovio Ronco SA im Jahr dreissigtausend Flaschen und kann ihren achthundert Privatkunden ein gepflegtes Sortiment moderner Tessiner Weine anbieten. Zwischen dem Unternehmer und dem Weinbauern ist während der Jahre ein Vater-Sohn-Verhältnis entstanden, bei dem sich der Ältere äusserst diskret im Hintergrund hält. Der Name Meier taucht nirgendwo auf; die Ehre gebührt allein dem Winzer.

Den Traum vom eigenen Wein hat sich der Bauernsohn nun erfüllt. Wie fühlt er sich jetzt? «Wie in einem Loch», lacht er verlegen und fügt hinzu: «Ich werde an der Verfeinerung arbeiten. Ein neues Abenteuer jedenfalls kündigt sich nicht an – vorläufig.»

Ein Kaufmann ist er im Gegensatz zu Ruedi Meier nicht, auch wenn er so heisst: Rolf Kaufmann, der Weinbauer aus Sessa im Malcantone, ist vielmehr ein grossherziger Kämpfer, einer, der nur das tut, nur das tun kann, von dem er zutiefst überzeugt ist. Aikido beispielsweise, eine Kampfkunst, bei der das Wesentliche nicht auf körperlicher, sondern auf psychischer Ebene geschieht. Einem guten Aikidoka gelingt es, seine ganze Kraft auf ein Ziel hin zu bündeln, sich ganz dem einen hinzugeben, die Energie in die bewusst gewählte Richtung zu lenken. Wer im entscheidenden Moment nur mit mechanisch eingeübten Techniken ohne mentale Konzentration reagiert, unterliegt. Das ist mitunter eine schmerzhafte Lehre, die auch dem Weinbauern nicht unbekannt ist.

«Mein Weinberg in Gromo ist ein Kraftplatz. Pflanzen und Menschen spüren die Ausstrahlung und die Energien, die sich hier auf vielfältige Art und Weise manifestieren.»

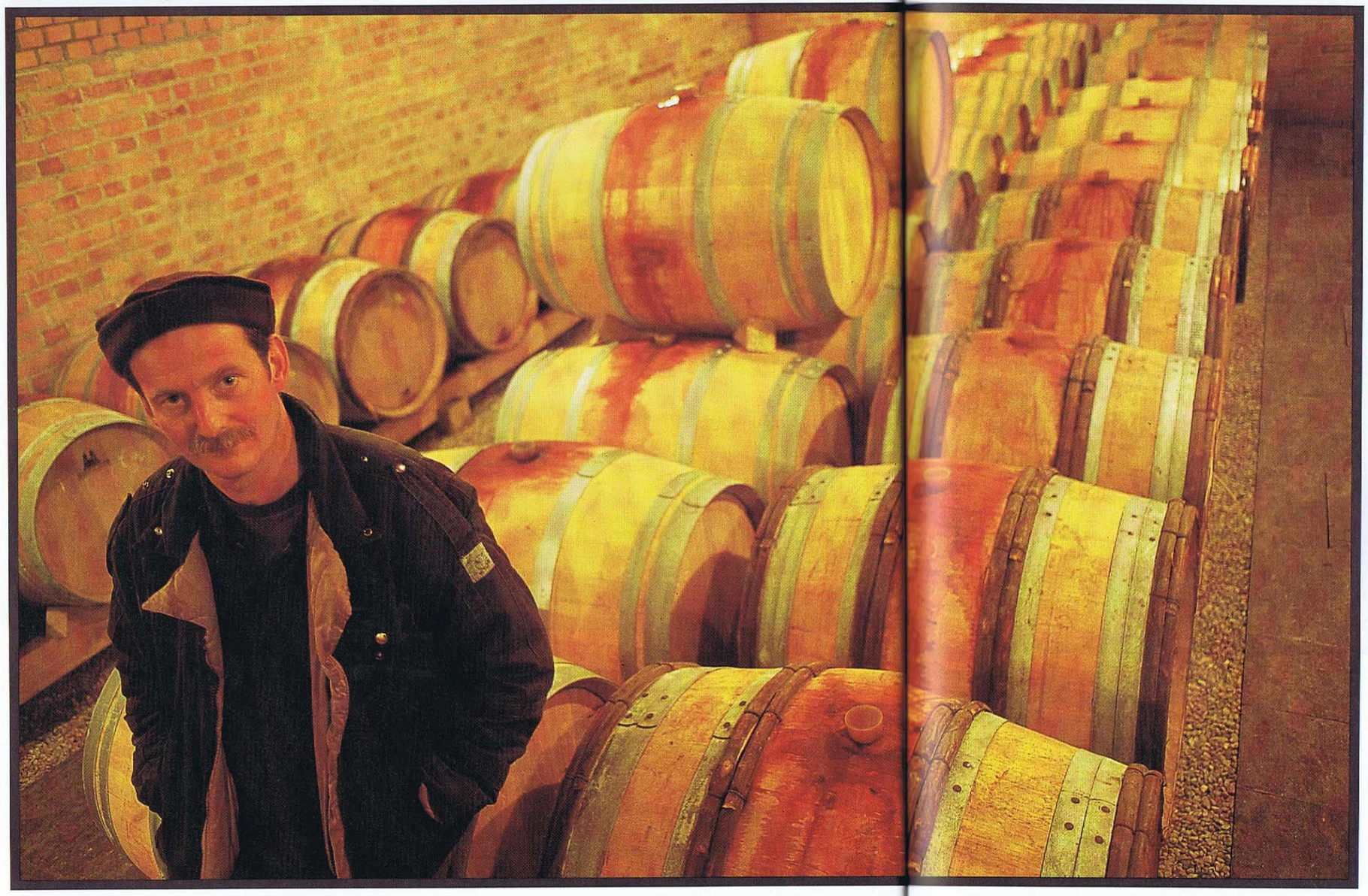
Rolf Kaufmann, Sessa

Seit 1977, seinem ersten Sommer im Tessin, ist der ehemalige Mittelschullehrer für alte Sprachen auf der Suche nach einem Wein, der seinen Vorstellungen vom streng ökologischen Rebbau entspricht und der sich im Glas neben einem Merlot nicht zu schämen braucht. Dass er nach seiner zweijährigen Winzerlehre im Tessin Wurzeln geschlagen hat, geht auf statistische Werte zurück: Kein anderer Kanton wies in den siebziger Jahren eine Abnahme der Rebflächen aus – ein deutliches Indiz, dass sich hier wenn nicht eine Existenz, so doch wenigstens Rebland finden liess. Die Feldarbeit, die er auf eigene Faust seit bald zwanzig Jahren vorantreibt, wurde ihm zur harten Schule.

Heute kann er zwar herzhaft über die ersten Versuche lachen, die in einer wahren Katastrophe endeten, doch damals weinte im Herbst wohl nicht nur der Himmel: «In meinem ersten Rebberg in Suino, den ich 1977 pachten konnte, versuchte ich gleich von Anfang an den radikalen biologischen Rebbau. Ich spritzte im seit Jahrzehnten schlimmsten Peronospora-Jahr (falscher Mehltau) nur mit Katzenschwanztee und Brennesselsud, mit der Folge, dass mir die Trauben buchstäblich unter den Fingern wegfaulten. Täglich schnitt ich die neu befallenen Beeren weg, so dass am Schluss noch gerade dreissig Kilogramm übrigblieben. Ein Jahr später versuchte ich es erneut und brachte es immerhin auf 150 Kilogramm.» Von da an kamen auch konventionelle Spritzmittel zum Einsatz, doch erst 1990 kapitulierte er endgültig und begrub den Traum vom biologisch angebauten Tessiner Merlot.

Nicht aber den vom biologischen Wein. Diesen Frühling pflanzte er in grösseren Mengen seinen jüngsten Hoffnungsträger, einen Chambourcin, eine vielversprechende interspezifische Rebsorte, die in den fünfziger Jahren in Frankreich gezüchtet und vor allem in der Gegend von Orléans angepflanzt wurde. Pierre Basler von der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Obst- und Weinbau in Wädenswil brachte aus den Vereinigten Staaten Muster mit, die in einer Blindverkostung Begeisterung auslösten: tieffarbige, kräftige und wilde Gewächse mit dem Potential zur Komplexität, am ehesten vergleichbar mit einem Cabernet franc. Im Gegensatz zu den fäulnisanfälligen Merlot-Trauben vermochten die resistenten Chambourcin-Reben dem Dauerregen der Erntemonate von 1992 und 1993 erfolgreich zu trotzen.

Rolf Kaufmann ist im Tessin nicht der einzige, der grosse Hoffnungen in diese – zur Zeit noch illegale – Rotweinsorte setzt. Christoph Müller in Sementina und Daniel Huber in Monteggio haben der Chambourcin-Traube ebenfalls einen Platz in ihren Rebbergen zugewiesen. Die Neuanpflanzung ist auch Zeichen eines inneren Wandels. «In den vergangenen Jahren schenkte ich dem Weinbau nicht immer die nötige Aufmerksamkeit, anderes schien mir wichtiger. In letzter Zeit ist mir klar geworden, dass ich mich vermehrt aufs bewusste Gestalten und weniger aufs Laufenlassen konzentrieren muss. Ohne Hingabe geht es einfach nicht», sagt der Aikidoka Kaufmann.



Aus ganz anderem Holz geschnitzt ist Rolf Kaufmanns Kollege Christian Zündel, der in Beride, einem benachbarten Weiler, Weinbauer geworden ist. Nur widerwillig, wie er präzisiert. Den roten Faden seiner Biographie erkennt er erst in der Rückschau, erst im Laufe der Zeit verdichtet sich die anfängliche Orientierungslosigkeit zur Gewissheit.

Nach seinem Studium plante Christian Zündel einen zweijährigen Aufenthalt im Tessin, in einer Gegend, die er seit seiner Kindheit als Ferienort schätzen- und liebengelernt hatte, und fand auch rasch eine Arbeit, in der er seine Kenntnisse der Bodenkartierung anwenden konnte. Aus den zwei Jahren sind mittlerweile 15 geworden, aus dem Ingenieur ein ebenso leidenschaftlicher wie versierter Weinmacher, aus dem sorglosen Studenten ein fürsorglicher Familienvater. Das ist keine alltägliche Geschichte, aber eine, die haargenau ins Tessin passt. Das Unberechenbare scheint in dieser südlichen Gegend in der Luft zu liegen, das Alte gibt hier dem Neuen mehr Raum als anderswo. «Das Tessin ist heisser», meint Christian Zündel, und dies ist durchaus vieldeutig gemeint.

«Ich halte es mit den Franzosen: Der Saft kommt trüb ins Fass, auch wenn es viel Arbeit bedeutet. Der Umgang mit der Barrique lässt mich ruhig werden.»

Christian Zündel, Beride

Im Rahmen einer Entwicklungsplanung für Bergzonen hatte der Stadtzürcher auch im Malcantone zu tun, in einer Gegend im Hinterland Luganos, wo die Landwirtschaft mehr und mehr aufgegeben wurde. Der junge Studierte versuchte den Einheimischen den Landbau schmackhaft zu machen, plante Himbeer- und Spargelpflanzungen, doch die meisten hatten dafür nur Kopfschütteln und ein müdes Lächeln übrig. Vielleicht zu Recht, denn, wie Christian Zündel im Rückblick meint, die Resultate waren wenig überzeugend. Mehr Chancen sah er im Rebbau, und er begann mit seinem Studienkollegen Adrian Kaufmann, der sich im Malcantone mit Kräuteranbau beschäftigte, Trauben zu produzieren.

Der Rechner Kaufmann bemerkte bald, dass der Verkauf der Ernte kaum etwas abwarf, und drängte darauf, die kleinen, aber erstaunlich gehaltvollen Merlot-Trauben fortan selber zu keltern und zu vermarkten. Dies wiederum war gar nicht im Sinne von Kollega Zündel, der sich im Winter die Zeit fürs Billardspielen und Lesen freihalten wollte. Es dauerte jedoch nicht lange, bis auch der Spätzünder Zündel, wie er sich selber bezeichnet, vom Ehrgeiz gepackt wurde. Am Ende des Stimmungswandels stand sein Versuch, ein Stück bestes Land zu vermitteln – nur um dabei dreimal abgewiesen zu werden. Die Triebfeder, eine eigene Vision zu realisieren und nicht auf dem Papier krepieren zu lassen, spannte sich, und schliess-

lich zündete die Idee: Christian Zündel begann die verwilderte Parzelle eigenhändig zu roden und auf dem Ronco Reben anzupflanzen.

Zündel schritt zur Tat, nannte sich fortan Winzer. Der 85er, sein erster Jahrgang, kelterte ihm Freund Werner Stucky. Den 86er nahm er selber in die Hand, allerdings noch mit einem heissen Draht zur Casa del Portico. Der 87er wurde total verregnet, und von den 88ern an spricht Christian Zündel von anständigen Weinen. Für Furore weit über das Tessin hinaus sorgten die 90er, allen voran der «Orizzonte», eine Mischung aus Merlot und Cabernet Sauvignon, sorgsam in Barriques ausgebaut. Dann folgte der für Christian Zündel unvermeidliche Schritt: Seit seinem Kellerneubau vor drei Jahren vinifiziert er, ausser dem Rosato, alle Weine konsequent nur noch in Barriques. Die Erziehung seiner Weine im Holz scheint ihm im Blut zu liegen. Er versteht es wie nur wenige, dem noch unbändigen Saft genau das zu geben, was er nötig hat, und ihn sanft, aber bestimmt zu lenken, bis er als «Terraferma» oder «Orizzonte» die maximale Ausdruckskraft von Terroir und Traube gefunden hat.

«Wer wie ich die Rebarbeit als entscheidenden Prozess betrachtet und folglich sehr viel Gewicht auf die Laubarbeit legt, der bringt Trauben in den Keller, die extrahiert werden müssen, will man nicht einen Teil der Qualität verschenken. Dazu braucht es das kleine Fass, und zwar von allem Anfang an. Diesbezüglich halte ich es mit den Franzosen: trüb ins Fass, auch wenn das viel Arbeit bedeutet. Ich bin ein schlechter Rechner, und das mag mit ein Grund sein, warum mir gute Weine gelingen, denn bei der Kelterung braucht es Grosszügigkeit. Wen die zehn Prozent Verlust durch die Barriquevinifikation reuen und wer aus diesem Grund gar noch versucht, die Hefen auszupressen, der kann kein grosses Produkt herstellen», ist Christian Zündel überzeugt.

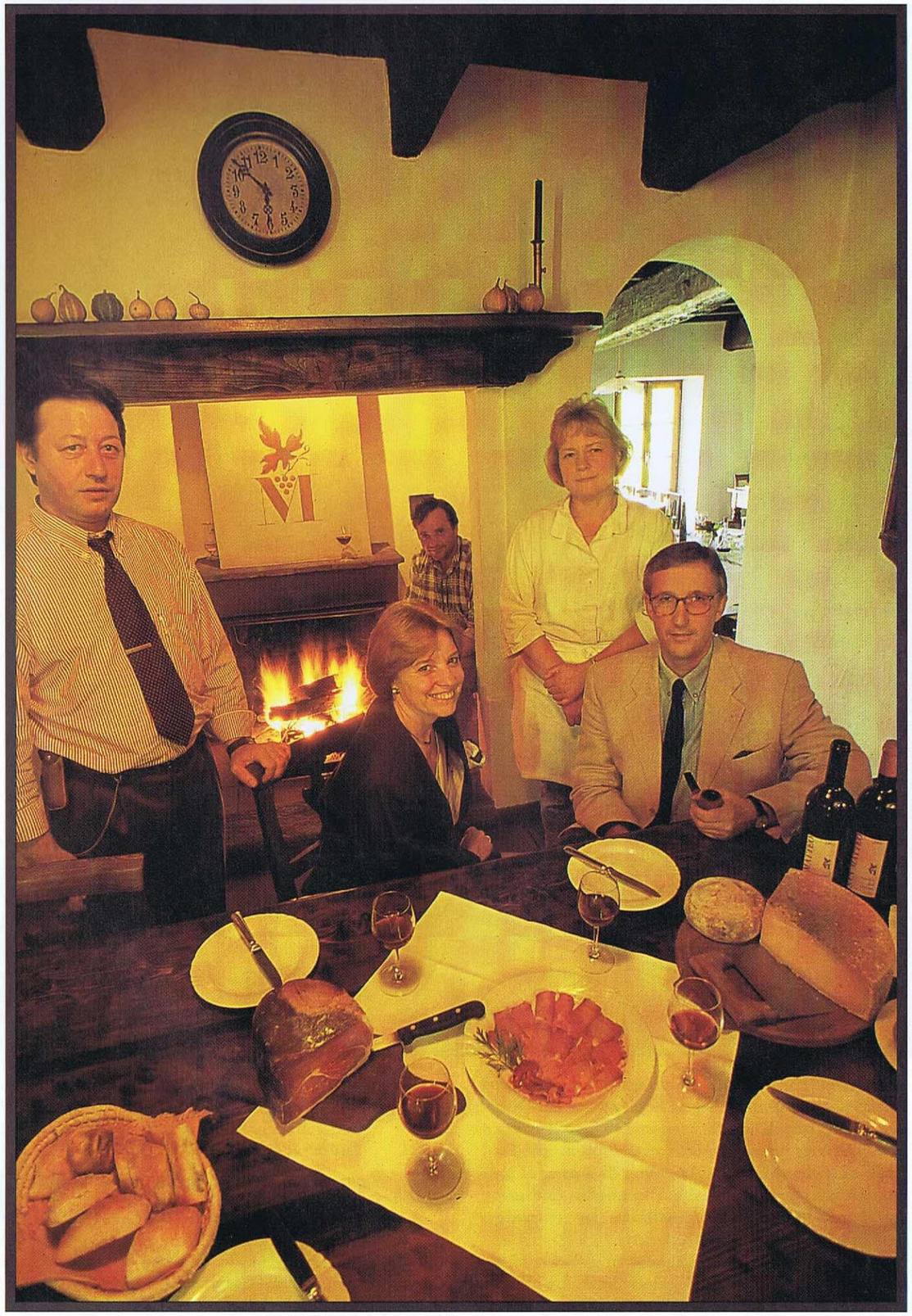
Wenn man den Önologen bei seiner ruhigen und stillen Arbeit im Keller begleitet und ihm zusieht, wie er andächtig und konzentriert von Fass zu Fass schreitet, um mit der Pipette Saft zur Probe zu entnehmen, diesen ins Glas tröpfeln lässt, in den Mund nimmt, ihn im Gaumen kreisen lässt, in den Wein hineinhorcht und bedachtsam seine Prognose stellt, ist man sicher, einem Menschen gegenüberzustehen, dessen Bestimmung es schon immer war, einem wahrhaft grossen Wein ans Licht zu verhelfen – auch wenn er nur über Umwege zu dieser Bestimmung gefunden hat.

Über Umwege zum Ziel gefunden hat auch Paolo Cattaneo. Oder besser gesagt: über drei Flaschen Château Pétrus, die ihm seine Braut zum Hochzeitsfest geschenkt hatte. «Du bist total verrückt», rief ihr Paolo Cattaneo zu und küsste sie auf ihren roten Mund. Möglich, dass die Gemahlin später bereute, die Passion ihres Mannes zusätzlich angestachelt zu haben. Denn wer den gebürtigen Piemonteser über Weine sprechen hört, der merkt bald, dass es für diesen Mann kaum Wichtigeres im Leben gibt als teure, rare Tropfen. Dass ihm dies nicht nur grösstes Vergnügen bereitet, sondern auch eine Familie ernährt, ist eine eigenartige, glückliche Fügung. Als Sohn eines Winzers hat Paolo Cattaneo den Wein im Blut, und als Hotelfachmann weiss er, dass man damit gar Geschäfte machen kann. In seinem Vorleben als Sommelier an den St. Moritzer Nobeladressen «Palace» und «Kulm» oder im «Hassler» in Rom kam er schon in jungen Jahren in Kontakt mit dicken Brieftaschen und alten Bouteillen, respektierte erstere und dekantierte letztere, wie er es gelernt hatte, und überprüfte die Gewächse auf ihre Makellosigkeit. Von da an war es um ihn geschehen, denn die alten Burgunder und Bordeaux mundeten ihm so himmlisch, dass er immer stärker in ihren Bann geriet.

Die Inkubationszeit sollte allerdings noch Jahre dauern. Zusammen mit seiner Frau übernahm er vorerst für sieben Jahre das Berghotel Gotschnagrat bei

«Was für ein glücklicher Mensch bin ich doch! Auf der ganzen Welt suche ich für meine Kunden Raritäten zusammen, und wenn ich sie aufgestöbert habe, sind sie und ich zufrieden.»

Paolo Cattaneo, Melano



Klosters im Bündnerland. Es war die Zeit der ersten Tignanello- und Sassicaia-Jahrgänge, und Paolo Cattaneo merkte bald, dass damit ein neues Zeitalter in der italienischen Weinlandschaft angebrochen war. Sogar Prinz Charles, der bei ihm zu Beginn nichts anderes als französische Hochgewächse trinken wollte, vermochte er für die eleganten Italiener zu begeistern, und Lady Di habe tapfer mitgenippt. In der Zwischensaison durchforstete Cattaneo systematisch die wichtigsten italienischen Städte nach alten französischen Weinen und exklusivsten Italienern, kaufte, was sich zu lohnen schien, und lagerte die Trouvaillen in einem alten Keller in Klosters ein. Dann begann er damit zu handeln, zuerst nur unter Freunden, bald auch über Inserate, und immer häufiger war er an Versteigerungen zu sehen.

Die Jahre zogen ins Land, die beiden Töchter wuchsen heran, und für die Hoteliersfamilie auf 2300 Metern über Meer stellte sich die Frage nach einem gangbaren Schulweg. An diesem Punkt nimmt die Geschichte ihre entscheidende Wendung – das Virus bricht aus. Und wieder ist es das Tessin, das zum operativen Zentrum einer ungewohnten Idee wird, zum Start- und Landeplatz eines weltumspannenden Unternehmens. 1987 kauft Paolo Cattaneo die etwas verschlafene Tessiner Firma Badaracco SA, die seit vielen Jahren mit einheimischen Merlot-Weinen und Likören handelte. In einem gesichtslosen Industriebau in Melano, eingeklemmt zwischen Auto- und Eisenbahn, und im Rauschen der Klimaanlage beginnt der Weinbroker, sein Beziehungsnetz über die ganze Welt zu knüpfen. Rund 1300 spezialisierte Wiederverkäufer von Australien bis Zaire zählt er heute zu seiner Kundschaft, denen er – gegen eine Kommission von fünf Prozent – so rasch als möglich zu besten Bedingungen rare Weine vermittelt, meist alte Jahrgänge, häufig auch ganze Kollektionen wie die Sammlung von Magnum-Flaschen alter Mouton-Rothschild-Jahrgänge, die er seit über einem Jahr zu vervollständigen versucht.

Im Keller von Melano stapeln sich Schätze von unermesslichem Wert, historische Flaschen wie ein Brunello von Biondi-Santi aus dem Jahr 1891, der zweite Jahrgang eines Brunellos überhaupt, aber auch kistenweise Solaia und andere Modeweine. Paolo Cattaneo ist ein glücklicher Mensch; wenn er von seiner Tätigkeit spricht, nennt er sie schlicht und einfach «mein Hobby». Er macht das, was er ohnehin am liebsten tun würde, und ist dabei so glücklich wie die Kunden, deren Wünsche er erfüllen kann.

Nur einer macht ihm das Leben schwer: der Amerikaner Robert Parker junior. «Wissen Sie, es ist viel einfacher, ein hundertjähriges Gewächs aufzustöbern als einen Wein, den Parker mit hundert Punkten bewertet hat. Es ist schrecklich: Neunzig Prozent meiner Kunden wollen unbedingt das kaufen, was dieser vorschlägt. Parker ist eine heilige Kuh, die man schlachten sollte. Wichtig ist doch, dass die Leute ihrem eigenen Geschmack vertrauen.»

Ihrem eigenen Geschmack vertrauen glücklicherweise auch Nicoletta und Fernando Cattaneo in Cagiallo. Mit Paolo aus Melano sind die beiden nur seelenverwandt. Doch was heisst hier schon «nur» – es gibt ja keine stärkere Verbindung! Welche Feinschmekker, welche leidenschaftlichen Köchinnen und Weinbesessenen haben es sich nicht schon in den schönsten, buntesten Farben ausgemalt, wie es wäre, ein kleine Osteria zu besitzen, haben innerlich Räume eingerichtet, Tische weiss aufgedeckt und Weinkarten gestaltet? Wer hat ihn noch nie geträumt, den Traum vom eigenen Restaurant? Ganz klein soll es bloss sein, vier Tischchen vielleicht, und nur abends auf Voranmeldung geöffnet. Einfach so, wie wenn man seine besten Freunde zum Essen einlädt. Die wenigsten setzen ihre Träumereien allerdings in die Wirklichkeit um, und dies ist in diesem Fall auch besser so, denn die Realität deckt sich gerade in der Gastronomie nur selten mit der Phantasie. Was in der Natur der Sache liegt: Als Gast – in einem guten Lokal – wird man umsorgt und verwöhnt und gibt sich ganz dem Geniessen hin. Zwar macht der Rollentausch ab und zu Spass, doch wenn er zum alltäglichen Geschäft wird, ist es rasch um den Zauber geschehen.

«Die ‹convivialità› – die Freude, mit Freunden ein Essen zu teilen – hat uns beflügelt. In der Osteria kann man nur ein Glas Wein trinken, aber auch ein ganzes Sonntagsmenü geniessen.»

Nicoletta Cattaneo, Cagiallo

Das haben auch Nicoletta und Fernando Cattaneo erfahren. Die «convivialità», die Freude, ein Essen mit jemandem zu teilen, liess das ehemalige Gefängnis und Schulhaus von Cagiallo zu einem ganz besonderen Treffpunkt für «golosi» werden, wie die Feinschmekker in italienischer Sprache heissen. Das Haus, nur wenige Schritte vom herrschaftlichen Wohnsitz der Cattaneos entfernt, erbten diese aus dem Familienbesitz. Der lamentable Zustand des alten Gemäuers rief nach Veränderung; Fernando Cattaneo, der in Bellinzona ein Architekturbüro betreibt, stellte sich die Frage, in welche Richtung der Umbau zu geschehen habe. Und so kam es, dass der schlummernde Traum aufzuleben begann. Er wurde zum Thema am Familientisch, nistete sich in den Köpfen und Herzen ein, liess sich definitiv nicht mehr verdrängen.

1989 wurde die Osteria San Matteo eingeweiht. Eine venezianische Köchin stand am Herd, und Nicoletta wirbelte durch die Gaststube. Der Start war fulminant. Nach einigen Tagen hätte die arme Nicoletta den Bettel am liebsten hingeworfen. Fernando liess den Bleistift liegen, eilte herbei und half mit, den Ansturm zu überstehen. Auf die Dauer konnte dies aber nicht gutgehen, denn zu Hause mochten drei Töchter nicht auf ihre Mutter verzichten, und ausserdem wollte Nicoletta ihre bis anhin sorgsam gepflegten Rebberge nicht vernachlässigen. Die Lösung fand sich im kongenialen Paar Lotti und Emilio Sberna, das hier fortan seine «Cucina della festa», seine Tessiner Sonntagsküche, zelebrierte. Nun konnten sich Nicoletta und Fernando vom Tagesgeschäft zurückziehen, sich dem Ausbau der eigenen Gewächse widmen, dem Aufbau einer Weinkarte, deren gezieltes Angebot von grösstem Sachverstand und liebenswürdiger Preisgestaltung zeugt, und dem Brennen der unzähligen Destillate, mit denen ein Gastmahl in der Osteria seinen krönenden Abschluss findet.

Die Alchemie der Destillation liegt den Tessinern anscheinend im Blut. In Cagiallo etwa sind von den fünfhundert Einwohnern achtzig Mitglieder des lokalen Brennervereins. Den eigenen Grappa herzustellen, das gehört hier zum guten Ton und tut erst noch gut. Angelo Delea aus Losone hat auf diesem männlichen, rituellen Gesellschaftsspiel einen Teil seiner neuen Existenz aufgebaut. Das Abenteuer Gastronomie liegt – im Gegensatz zu Nicoletta und Fernando – hinter ihm. Zwar möchte er die Zeit, als er vier Lokale rund um Locarno gleichzeitig betrieb, nicht missen, aber irgendwann ist das «feu sacré» erloschen. Vielleicht erging es ihm dabei gleich wie dem vielzitierten alten Paar, dem eines Tages die Liebe so unbemerkt abhanden kommt wie ein Regenschirm im Kaffeehaus.

Angelo Delea hat in der Lebensmitte den Bruch mit der Vergangenheit gewagt, das Sichere, Bequeme mit dem Wagnis vertauscht und 1993, präzis zehn Jahre nach seinen ersten Vinifikationsversuchen, für viel Geld einen imposanten Kellereibetrieb hochgezogen. Der Zweckbau in der Industriezone von Losone unweit von Locarno ist äusserlich kein ästhetisches Ereignis. Eindrücklich hingegen sind die technischen Raffinessen, die sich im Betonmantel verbergen, und das einem Château-Keller nachgebildete Lagergewölbe, in dem seine Merlot-Weine in Barriques reifen. «Wissen Sie, wer in Italien die neuen Millionäre sind? Nicht? Die Milliardäre, die begonnen haben, Weine zu machen», gibt Angelo Delea zum besten und will damit sagen, dass das Leben als Weinhändler und Produzent auch im Tessin nicht nur eitel Sonnenschein ist.

Im hinteren Teil des Komplexes steht die Destillerie, vier holzverschalte Kupferkessel, in denen Angelo je zweihundert Kilo Rohstoff in einem Durchlauf erhitzen und vergeistigen kann. Die Arbeit mit der Hitze, dem Dampf, der duftgeschwängerten Luft fasziniert ihn immer wieder von neuem. Der Hauptgrund aber, warum er seine Beziehungen spielen liess, um in den Besitz der begehrten Brennlizenz zu kommen, war sein Ehrgeiz, ein besseres Produkt herzustellen als jenes, das er in seinen Restaurants als Tessiner Grappa wohl oder übel ausschenken musste. Denn dass gebrannt werden muss, ist vielen Tessinern klar. Wie gebrannt werden muss, nur wenigen. Kommt dazu, dass ein Draufgänger wie Delea es einfach wissen will.

«Unsere besten Grappe stammen aus der Americano-Traube, sind also keine Tresterbrände. Die Brennerei – bald siebzig Jahre alt – gehört nicht zum alten Eisen, sie destilliert fantastisch.»

Angelo Delea, Losone

«Als ich vor ein paar Jahren in Zürich die stillgelegte Brennanlage holte und mit einem Haufen Schrott zurückkam, meinten meine Leute, nun sei ich total übergeschnappt. Ich bat sie, ruhig Blut zu bewahren, und machte mich daran, das Ding in Ordnung zu bringen. Es gibt fürs Grappabrennen kein patenteres System als diese Konstruktion aus dem Jahre 1928», schwärmt der Destilleur und streicht mit der Hand fast zärtlich über den schwarzen, schweren Deckel des Brennhafens. «Carezza d'autunno», Liebkosung des Herbstes, heisst denn auch sein feinster Schnaps, eine einzigartige Grappa, wie sie nur im Tessin zu finden ist. Das Geheimnis dieses duftigen Destillats ist das Ausgangsprodukt. Die besten Tessiner Grappe stammen nicht aus dem Trester, der bei der Weinbereitung anfällt, sondern aus den ganzen Americano-Trauben, sind also Fruchtbrände. Die Sorten Clinton, Isabella und wie die Hybriden sonst alle heissen, die in den Tessiner Tälern meist im Pergelsystem angebaut werden, eignen sich zur Destillation besonders gut, ähnlich den Trauben in der Charente, aus denen sich zwar nur saurer Wein, dafür aber grossartiger Cognac herstellen lässt. Nach der Maischegärung wird der Saft mit den Schalen in den Brennhafen gefüllt, langsam erwärmt, und nach rund vierzig Minuten tröpfelt Angelos letzte Liebkosung aus dem Geistrohr.

Es gibt in der italienischen Sprache ein Wort, das besser als alles andere ausdrückt, was Menschen wie Angelo Delea und all die anderen Tessiner Träumer antreibt. Es lässt sich mit der deutschen Übersetzung «Leidenschaft» nur ungenau übersetzen: Auf italienisch heisst es «passione». Ein klingendes, kraftvolles Wort, das zum Tessin und zu seinen Bewohnern passt.

Tessin: Heimat des Merlot

Der Kanton Tessin ist innerhalb der Schweiz ein untypisches Anbaugebiet. Während andernorts mehr oder weniger grosse Sortenvielfalt herrscht, hat sich die Südschweiz fast ganz einer einzigen Sorte verschrieben: dem Merlot. Sie wächst hier zu den interessantesten Rotweinen der Schweiz überhaupt heran. Der Merlot ist konkurrenzlos: Im Wallis, in der Waadt und in Genf findet er im Rebbau kaum Beachtung, in der Deutschschweiz reift er in der Regel nicht aus. Mit einer Anbaufläche von 891 Hektaren weist der Kanton Tessin die viertgrösste Rebfläche aus, hinter dem Wallis, der Waadt, Genf und vor Neuenburg und Zürich. Zu den grössten der 176 Rebbaugemeinden gehören Castel San Pietro, Chiasso, Coldrerio, Novazzano, Stabio (alle im Mendrisiotto), Gordola (bei Locarno) und Bellinzona.

Der Tessiner Merlot blickt auf eine verhältnismässig junge Geschichte zurück. Pilzkrankheiten (echter und falscher Mehltau) und die Reblaus vernichteten Ende des vergangenen Jahrhunderts die Kulturen der traditionellen Sorten, darunter auch die zwei bedeutendsten, Margellana und Bondola. Als Ausweg boten sich zuerst die Direktträger, Hybriden oder interspezifischen Sorten Isabella, Catauba und andere «Americano»-Reben an. Sie bewährten sich durch ihre Resistenz vor allem im Anbau, aber weniger im Keller. Die Weine, die daraus vinifiziert werden, weisen eine eigenartige Aromatik (Foxton) auf, die für viele Leute fremdartig schmeckt. Americano-Weine, weisse und rote, werden heute noch in relativ kleinen Mengen produziert und sind vor allem bei Grotto-Gängern beliebt.

Während an der Südspitze des Tessins flachere Lagen dominieren, findet man weiter nördlich Steillagen (im Bild: oberhalb der Magadino-Ebene), welche die klimatischen Nachteile ausgleichen.

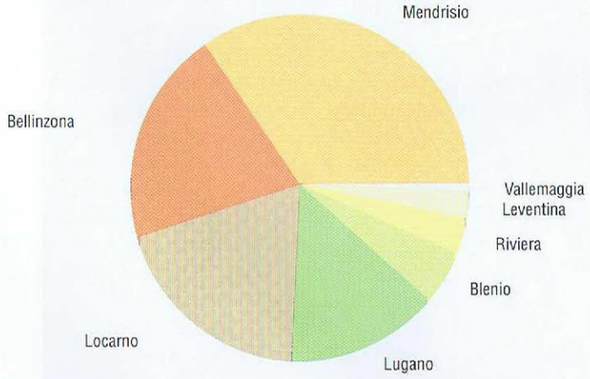
Einzigartig sind die Grappe, die daraus destilliert werden. Dafür verwenden die Brenner nicht den Trester, sondern die eingemaischten Traubenbeeren; es handelt sich also um ein Fruchtdestillat.

Die Direktträger werden vorwiegend im Pergelsystem angebaut, der überwiegende Teil davon wächst in den Tälern des Sopraceneri.

Die Zerstörung der alten Rebbaustrukturen durch die Krankheiten Ende des 19. Jahrhunderts gab neuen Traubensorten die Chance, im Tessin heimisch zu werden. Der Merlot schnitt in den Experimenten, die zu Beginn dieses Jahrhunderts mit wissenschaftlicher Akribie durchgeführt wurden, am besten ab. Es dauerte jedoch bis in die vierziger Jahre, bis sich der Merlot im Tessin endgültig durchsetzen konnte. Heute bedeckt er neunzig Prozent der gesamten Rebanbaufläche des Kantons.

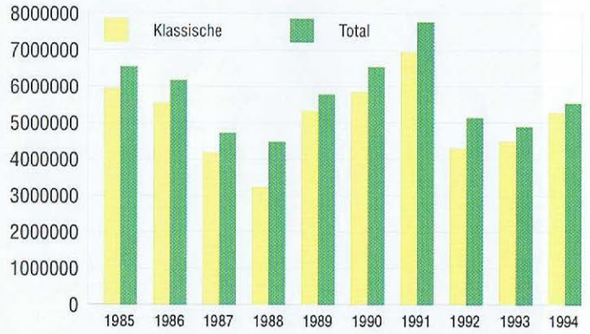
Seit zehn Jahren wird ein Teil der Ernte als Federweisser gekeltert und als weisser Merlot auf dem Markt angeboten. Die grosse Nachfrage nach einheimischen Weissen hat die Produzenten vermehrt für den Anbau weisser Sorten sensibilisiert: Chardonnay, Sauvignon und als Kuriosität Completer stehen in der Gunst der innovativen Betriebe. Auch bei den Roten hat eine Diversifizierung eingesetzt. Die alteingesessenen Bondola und Freisa kommen hier und dort wieder zu Ehren, mit Syrah wird experimentiert, der Cabernet Sauvignon hat sich bereits etabliert. Er wird zusammen mit dem Merlot vor allem in der Barriquevinifikation eingesetzt.

Die acht Tessiner Anbaugebiete



Die 891 Hektaren, die im Tessin mit Reben bestockt sind, teilen sich in acht Zonen auf. Ein Drittel der Produktionsfläche entfällt allein auf das südlichste Gebiet, das Mendrisiotto. «Riviera» bezeichnet das Gebiet zwischen Bellinzona und Biasca.

Die Erträge der letzten zehn Jahre



Die Erträge schwanken stark. Das Klima für den Weinbau ist gerade für den heiklen Merlot problematisch. Häufige Regenfälle, gepaart mit Kälte, führen zu einer schlechten Blüte; heftige und anhaltende Regenfälle im Herbst reduzierten Quantität und Qualität der vergangenen drei Ernten. Im Mittel der letzten zehn Jahre wurden im Tessin 5 669 268 Kilo Trauben geerntet, also nur gerade 640 Gramm pro Quadratmeter. (Quellen: Proviti)

Die Produktion

Das Tessin zählt heute über 150 Betriebe, die sich mit der Weinproduktion beschäftigen. Darunter sind viele Kleinstproduzenten. An die 6000 Winzer betreiben den Rebbau als Nebenberuf oder als Freizeitbeschäftigung.

Rund drei Viertel der ganzen Produktion sind in den Händen der zehn grössten Unternehmen. Dazu zählen Matasci in Tenero und die Cantina Sociale in Mendrisio. Die beiden vinifizieren allein rund ein Drittel der ganzen Tessiner Ernte. Neben der Genossenschaft und dem Handel sind noch reine Traubenproduzenten und die Selbstkelterer an der Produktion beteiligt. Letztere haben einen Anteil von nur gerade 5 Prozent. 30 Selbstkelterer sind im Verein Associazioni Viticoltori-Vinificatori Svizzeri organisiert.

Das Mendrisiotto

Rund vierzig Prozent aller im Tessin erzeugten Weine stammen aus dem Mendrisiotto, dem am südlichsten gelegenen Teil des Kantons. Während im Sopraceneri, also in den Bereichen Bellinzona und Locarno, reine Sandböden vorherrschen, findet man im Sottoceneri auch Kalkanteile.

Die Rebe ist bis weit in die voralpinen Seitentäler vorgedrungen. Hier reift sie nur noch an bevorzugten Standorten aus, wie zum Beispiel über einem wärmespendenden Granitdach (Bild).

Weinproduzenten und -händler im Mendrisiotto

Valsangiacomo
6830 Chiasso, Tel. 091/683 60 53

Vinattieri Zanini-Sulmoni SA
6853 Ligornetto, Tel. 091/647 23 33

Vini Bee SA
6855 Stabio, Tel. 091/647 32 81

Cantina Sociale Mendrisio
6850 Mendrisio, Tel. 091/646 46 21

Gialdi SA
6850 Mendrisio, Tel. 091/646 40 21

Fumagalli F.lli SA Vini
6828 Balerna, Tel. 091/683 36 68

Corti F.lli Vini
6828 Balerna, Tel. 091/683 37 02

Istituto Agrario Cantonale Mezzana
6828 Balerna, Tel. 091/683 21 21

Mauro Ortelli
6851 Certeglia, Tel. 091/646 05 04

Guido Brivio
6850 Mendrisio, Tel. 091/646 32 05

Azienda Agricola Avra
6874 Castel San Pietro,
Tel. 091/646 92 73

Daniel Brenner
6832 Pedrinate, Tel. 091/683 74 03

Die wichtigsten Tessiner Traubensorten

Rebsorte	Anzahl Rebstöcke	Anteil in %	Fläche in ha	Anteil in %	Ertrag 1994 in kg	Anteil in %
Klassische rote Sorten	**3 209 958**	**89,52**	**800,52**	**89,82**	**5 053 692**	**92,35**
Merlot	3 049 491	85,05	760,58	85,34	4 939 003	90,25
Pinot noir	57 453	1,60	13,66	1,53	52 288	0,96
Bondola	51 004	1,42	15,01	1,68	19 371	0,35
Cabernet Sauvignon	22 641	0,63	5,04	0,57	26 329	0,48
Cabernet franc	24 382	0,68	5,25	0,59	14 805	0,27
Diolinoir	3 015	0,08	0,58	0,07	1 370	0,03
Pinot×Cabernet	1 620	0,05	0,34	0,04	426	0,01
Gamay×Reichensteiner	257	0,01	0,06	0,01	100	0,00
Gammaret	70	0,00	0,01	0,00	0	0,00
Ancellotta	25	0,00	0,00	0,00	0	0,00
Klassische, weisse Sorten	**214 244**	**5,97**	**45,10**	**5,06**	**217 927**	**3,98**
Chardonnay	93 756	2,61	18,94	2,13	50 626	0,93
Chasselas	54 295	1,51	11,92	1,34	101 388	1,85
Sauvignon blanc	22 016	0,61	4,47	0,50	10 524	0,19
Sémillon	13 651	0,38	2,92	0,33	14 572	0,27
Pinot gris	11 537	0,32	2,05	0,23	5 547	0,10
Riesling×Silvaner	9 225	0,26	2,33	0,26	18 501	0,34
Kerner	7 171	0,20	1,88	0,21	15 276	0,28
Pinot bianco	2 593	0,07	0,58	0,07	1 493	0,03

Bemerkenswerte Restaurants

Alla Stazione, Jean-Yves Thomas
6746 Lavorgo, Tel. 094/865 14 08
Der grosse Käse- und Weinspezialist kurz vor oder nach dem Gotthardtunnel.

Ristorante-Pensione Brack
6515 Gudo, Tel. 091/859 12 54
Geschmackvolle Zimmer und Teigwaren aus erster Hand.

Locanda Orico-da Charpié
6500 Bellinzona, Tel. 091/825 15 18
Die neue Adresse und Entdeckung der Saison. Mitten in der Altstadt gelegen.

Ristorante Vecchia Locarno
6600 Locarno, Tel. 091/751 65 02
In der Altstadt mit Innengarten. Grosse Tessiner Weinauswahl.

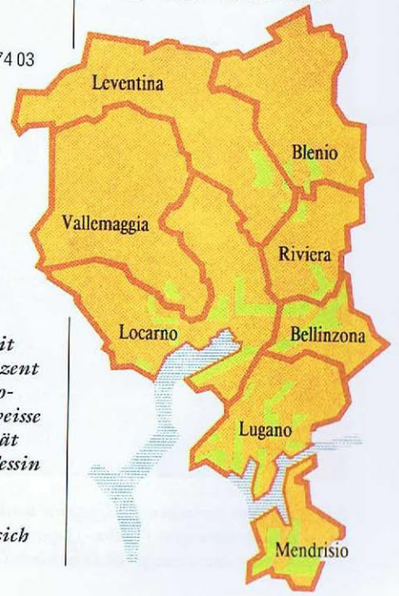
Gute Osterie und Grotti

Osteria Grotto Collina
6998 Monteggio, Tel. 091/608 24 78
Grossartiger Aussichtspunkt im Malcantone. Weine vom eigenen Rebberg.

Grotto Sbardella
6512 Giubiasco, Tel. 091/857 53 20
Urtümlicher Treffpunkt der Einheimischen. Grilliertes Fleisch.

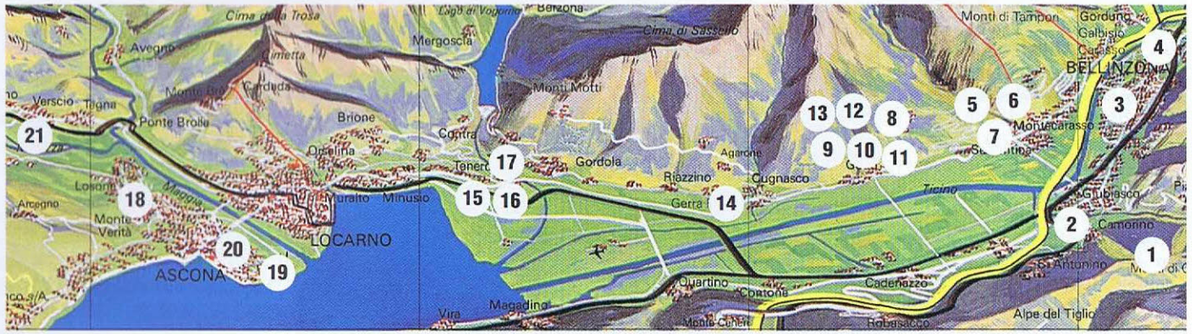
Osteria Piazza Grande
6985 Curio, Tel. 091/606 10 16
Billardtisch, Kaminfeuer, Zeitungen und eine launische Wirtin.

Grotto dell'Ortiga
6928 Manno, Tel. 091/605 16 13
Ambiente und Cucina casalinga – genau so, wie man es sich wünscht.



Rund neunzig Prozent der Anbaufläche sind mit Merlot bestockt. Vier Prozent entfallen auf Americano-Reben, etwas mehr auf weisse Varietäten. Die Intensität des Anbaus nimmt im Tessin gegen den Süden hin zu. Im Kantonszipfel rund um Mendrisio befinden sich die meisten Weinberge.

Bellinzona – Locarno



1 Azienda Agricola La Minerva, 6582 Camorino, Tel. 091/857 10 26

2 Cantina Giubiasco SA, 6512 Giubiasco, Tel. 091/857 25 31

3 Chiericati SA, Via Convento 10, 6501 Bellinzona, Tel. 091/825 13 07

4 Carlevaro Vinicola SA, Via San Gottardo 123, 6517 Arbedo, Tel. 091/829 10 44

5 Peter & Bernadette Gauch, Al Mondò, 6514 Sementina, Tel. 091/857 23 21

6 Christoph Müller, Al Mondò, 6514 Sementina, Tel.091/857 19 04

7 Tenuta dei Mulini, Via della Chiesa 9, 6514 Sementina, Tel. 091/857 70 15

8 Werner Stucky, Casa del Portico, 6802 Rivera-Capidogno, Tel. 091/946 12 82

9 Cantina del Pian Marnino, Mirto Ferretti & Tiziano Tettamanti, 6515 Gudo, Tel. 091/859 23 19

10 Eredi Carlo Tamborini SA (Gudo), Strada Cantonale, 6814 Lamone, Tel. 091/945 34 34

11 Stefano Haldemann, 6515 Gudo, Tel. 091/745 36 50

12 Alfredo Fantoni, 6515 Gudo, Tel. 091/764 12 77

13 Flavio Ramelli, 6515 Gudo, Tel. 091/859 27 45

14 Enos & Gabriela Vosti, Gerra Piano, 6516 Cugnasco, Tel. 091/859 25 37

15 Pio Tognetti, Via Roncaccio, 6589 Tenero, Tel. 091/745 11 42

16 Fratelli Matasci, Via Verbano, 6598 Tenero, Tel. 091/735 60 11

17 Piffero & Jola, Cantine del Nonno, Riaa Ballone 19, 6596 Gordola, Tel. 091/745 38 78

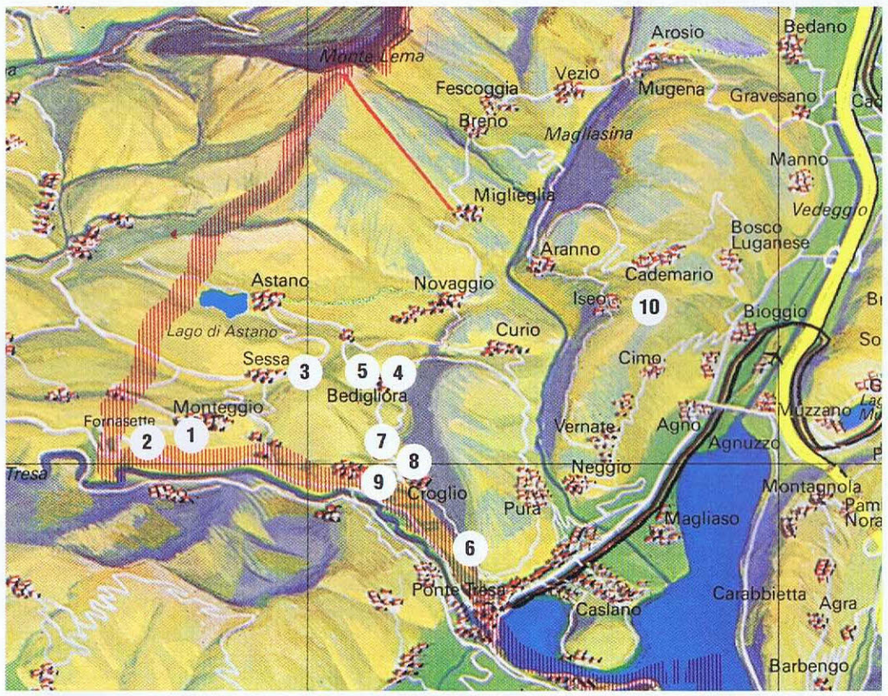
18 Vini e Destillati Angelo Delea SA, Via Zandone 13, 6616 Losone, Tel. 091/791 08 17

19 Terreni alla Maggia SA, Via Muraccio 105, 6612 Ascona, Tel. 091/791 24 52

20 Chiodi, Via Delta 24, 6612 Ascona, Tel. 093/791 16 83

21 Tre Terre, Giovanni Caverzasio, 6653 Verscio, Tel. 091/796 12 50

Telefonnummern gültig ab 14. 10. 95



Malcantone

1 Daniel Huber, 6981 Termine di Monteggio, Tel. 091/608 17 54

2 Massimo Hostettler, 6981 Termine di Monteggio, Tel. 091/608 11 78

3 Rolf Kaufmann, 6997 Sessa, Tel. 091/608 23 76

4 Christian Zündel, 6981 Beride di Croglio, Tel. 091/608 24 40

5 Adriano Kaufmann, 6981 Beride di Croglio, Tel. 091/608 13 71

6 Eric Klausener, 6989 Purasca, Tel. 091/606 35 22

7 Joe Pfister, 6981 Ronco di Castelrotto, Tel. 091/608 22 91

8 Poggio del Cinghiale, Francesco Franchini, 6814 Lamone, Tel. 091/966 53 53

9 Vallombrosa, Lucchini SA, Via Cantonale 27, 6963 Pregassona, Tel. 091/942 13 33

10 Sergio Monti, 6936 Cademario Ronchi, Tel. 091/605 34 75

Die Rebberge zwischen Bellinzona und Locarno (oben) werden etwa auch Collina d'Oro genannt. Es ist eine bevorzugte (Wohn-)Lage für Reiche und Reben. Im Malcantone (unten) ist die Tenuta Vallombrosa der einzige Weinbaubetrieb mit Tradition.

«I sapori del Ticino»
Ein gastronomisches Feuerwerk in Bellinzona

Vom 27. bis zum 29. Oktober 1995

Im Kanton Tessin gibt es eine grundlegende Menüänderung. Der bescheidene Tischwein von einst verwandelt sich in einen Flaschenwein, der sich heute selbstbewusst dem internationalen Angebot stellt. Auch in der Tessiner Küche brodelt es: einerseits mehr Wertschätzung für die authentischen lokalen Produkte, andererseits Rückbesinnung auf die grosse gastronomische Tradition der Lombardei. Slow Food präsentiert Ihnen das neue, herbstliche «vecchio Ticino» in einem kulinarischen Feuerwerk, das sich ein ganzes Wochenende lang über Bellinzona entfaltet.

Schneeweisse Mauerwerke, ofenfrische Pizzas und Chianti aus dem Boccalino ... So stellen sich Banausen nördlich des Gotthards das Tessin vor. Und geschäftstüchtige Ticinesi haben dieses Vorurteil zwischen Lugano und Chiasso tüchtig zementiert. Wenn jedoch das Slow-Food-Convivium «Ticino» unter dem Titel «I sapori del Ticino» ein önogastronomisches Erlebniswochenende in die Hand nimmt, dann soll es authentisch werden. «Mediterrane Pseudo-Italianità ist uns genauso ein Greuel wie das verklärte Bilderbuch-Tessin. Wir besinnen uns auf die ‹cucina povera› einer einstmals mausarmen Gegend, der es gelungen ist, aus den Früchten des Granitbodens eine eigenständige und gesunde Küche zu entwikkeln. Darum gehören die önologischen Fortschritte genauso zu unserem Kanton wie die kulinarischen Überlieferungen unserer Ahnen», meint Slow-Food-Vizepräsident Giorgio Canonica und gibt dabei ein klares Versprechen ab: «Wir möchten den Gästen beispielsweise zeigen, welche traditionellen Alpen- und Ziegenkäse oder welche Würste und Kastaniengerichte das Prädikat ‹Specialità Ticinese› verdienen.»

Das Programm in Kürze

(Kosten ca. Fr. 280.– pro Person, exkl. Übernachtung)

Freitag, 27. Oktober 1995
- Eröffnung der Enothek
- Begrüssung durch die Behörden im Palazzo Civico
- Degustation von Barrique-Rotweinen im Castelgrande
- Tessiner Menüs in den Restaurants und Grotti von Bellinzona

Samstag, 28. Oktober 1995
- Marktbesuch in der Innenstadt
- Besuch von Kellereien in der Umgebung
- Kulinarische Bahnfahrt mit Geschmackslaboratorien an jeder Haltestelle
- Fachvorträge im Palazzo Civico
- Festessen und musikalische Überraschungen im Castelgrande

Sonntag, 29. Oktober 1995
- Weisswein-Degustation
- Vertikale Rotwein-Degustation
- Konferenz mit Feedback zum Thema «Tessiner Weine und Tessiner Gastronomie»
- Grosses kaltes Buffet

Degustationen rund um den Merlot

Auf der önologischen Seite dreht sich an diesem Slow-Food-Wochenende primär alles um die Vielfalt des Merlot – Merlot rosso, Merlot bianco, Merlot barricato und Merlot in uvaggi. Eine qualitativ hochstehende Vielfalt, die aus einer Anbaufläche von weniger als tausend Hektaren stammt. Der ganze, mindestens vierzigteilige Fächer der heutigen Tessiner Merlot-Produktion wird den Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Erlebniswochenendes in einer eigens für diesen Anlass eingerichteten Enothek vorgestellt. Private Produzenten, Hobbywinzer, Händler, lokale Kellereien – alles, was in der Tessiner Weinwelt Rang und Namen hat, wird seine Erzeugnisse zur Verkostung geben. Wer den geschmacklichen Überblick hat, schliesst sich den diversen Kellereibesuchen in Bellinzona, in der Magadinoebene und der Leventina an.

Genauso authentisch soll es auf der kulinarischen Seite zugehen. Die Organisatoren haben eine strenge Auswahl von Restaurants, Grotti und Osterie getroffen, in denen Gruppen von maximal zwanzig Personen mit lokalen Köstlichkeiten überrascht werden sollen – traditionelle Speisen der Region, selbstverständlich mit Kräutern der näheren Umgebung gewürzt.

Die Organisatoren halten es bei der Veranstaltung wie mit dem Essen selbst: lieber eine Vielzahl von mundgerechten Tessiner Häppchen, als ein riesiger Fleischtopf für heisshungrige Teutonen. Grossen Erfolg versprechen daher die «Laboratori del gusto». Besucht werden diese kulinarischen Inseln mit dem Bähnchen. An jeder Haltestelle sollen die Passagiere mit einem neuen Gaumenkitzel bei Laune gehalten werden. Als «amuse bouche» seien hier nur drei von etwa sieben Geschmacksstationen verraten: «Formaggio dell'alpe e rossi non barricati», «Luganiche, cotechini e bondola» oder «Grappe e liquori ticinesi».

Zum Gourmetprogramm gehören aber auch Fachvorträge und ein grossartiges Festessen in Bellinzona.

Wer sich für das detaillierte Programm interessiert, ruft am besten gleich das Slow-Food-Sekretariat an. Susanne Zweidler sa tutto. Tel. 01/910 65 67.

ALLEGRA

das stille Mineralwasser begleitet Slow Food

Voglio assaggiare i profumi del Ticino!

❑ Bitte reservieren Sie für mich provisorisch ..... Plätze
❑ Senden Sie mir die Anmeldeunterlagen mit dem definitiven Programm
❑ Unterbreiten Sie mir ein Übernachtungsangebot für ..... Personen
❑ 2 Übernachtungen von Freitag, den 27. bis Sonntag, den 29. Oktober 1995
❑ 1 Übernachtung von Samstag, den 28. bis Sonntag, den 29. Oktober 1995
(Gewünschtes bitte ergänzen bzw. ankreuzen!)

Name ..... Vorname .....
Strasse .....
PLZ ..... Ort .....
Telefon ..... Datum .....
Slow-Food-Mitglied ❑ Ja ❑ Nein