

An den **Cantine aperte** öffnen am Wochenende rund siebzig Betriebe ihre Türen

EINEN BLICK IN DIE TESSINER WEINKELLER WERFEN

Er begleitet uns seit Menschengedenken, in guten wie in schlechten Zeiten: der Wein. Das alkoholische Getränk, hergestellt aus dem vergorenen Saft der Traubenbeeren, blickt auf eine lange Vergangenheit zurück. Irgendwann fand er den Weg auch ins Tessin, und heute kann der Südkanton mit Stolz behaupten, ein Weinkanton zu sein. Wer sich auf die Spuren des Weins begeben möchte, tut dies am besten anlässlich der Cantine aperte. Dieses Wochenende öffnen die Tessiner Weinkellereien zum 18. Mal ihre Türen und lassen hinter die Kulissen blicken.

Wurde im Tessin ursprünglich die Rebsorte Bondola angebaut, gibt heute in Sachen Wein der Merlot den Ton an. Die aus dem Bordeaux stammende Sorte gedeiht aufgrund der günstigen Klimabedingungen im Südkanton gut. Die erste Merlotpflanze wurde Anfang des 20. Jahrhunderts im Sottoceneri angebaut, genauer gesagt im heutigen Rebberg Vallombrosa. Schritt für Schritt gewann der Merlot an Oberhand, als Rotwein und dann vermehrt auch als Weisswein. Doch mittlerweile finden auch andere Rebsorten Platz, wie etwa Johanner, Gamaret oder Syrah. Noch vor einigen Jahrzehnten pflegte jeder seine eigenen Rebstöcke, kelterte den Wein zum Eigenverbrauch oder brachte die gelesenen Trauben der Genossenschaftskellerei. Heute sieht die Wirklichkeit



Die Winzer stehen bereit – hereinspaziert ins Reich des Bacchus!

anders aus: Die Tessiner Weinlandschaft zeichnet sich durch zahlreiche Kellereien aus, von grossen bis zu kleinen Betrieben. Dies fällt auch beim Durchschauen der teilnehmenden Kellereien der Cantine aperte auf. Insgesamt 68 Betriebe öffnen dieses Jahr ihre Türen und bitten die Gäste in

ihr Reich einzutreten. Alle zu besuchen ist ein Ding der Unmöglichkeit. Es lohnt sich deshalb, sich einige Favoriten herauszusuchen. Die Cantine befinden sich in den vier Weinregionen Mendrisiotto, Luganese und Malcantone, Bellinzonese und Täler sowie Locarnese. Teil nehmen

Grossbetriebe wie Valsangiaco Vini und Gialdi Vini in Mendrisio, Tamborini in Lomane oder Matasci in Tenero, die Genossenschaftskellerei CaGi in Giubiasco sowie zahlreiche Kleinbetriebe. Nebst Führungen durch den Keller und die Rebberge bieten viele auch Mittag- oder Nachtessen an

und organisieren ein Rahmenprogramm. Bei einigen wird um Anmeldung gebeten.

Mögen die Kellereien noch so verschieden sein, eines ist allen gleich: Sie produzieren mit viel Leidenschaft und Hingabe den Wein, der das Terroir widerspiegelt. Die Tage der offenen Kellereien sind auch ein willkommener Anlass, um mit den Produzenten ins Gespräch zu kommen und einen vertiefteren Eindruck des Weinmachens zu erhalten.

Organisiert werden die zwei Tage der offenen Weinkeller von Ticinowine, der Promotionsstelle für Tessiner Qualitätsweine. Ihre Aufgabe ist es, den Wein zu fördern und ihn auch ausserhalb des Kantons bekannt zu machen. So war zum Beispiel vor drei Jahren das Tessin erster Gastkanton am Zürifest und präsentierte auch seine feinen Tropfen. Ausserdem organisiert Ticinowine Anlässe wie die Cantine aperte, die Notte in Bianco (Präsentation von Weissweinen) und das Ticinowine Festival (Präsentation der Tessiner Weine ausserhalb des Kantons). Seit letztem Jahr steht Andrea Conconi Ticinowine vor.

Tag der offenen Weinkeller, Samstag und Sonntag, 28. und 29. Mai, jeweils von 10.00 bis 18.00 Uhr.

Informationen zum Anlass und die Liste der teilnehmenden Kellereien sind auf www.ticinowine.ch einzusehen. mm

Mondial du Merlot: 12 goldene Medaillen fürs Tessin



“Gran Maestro” Ivo Monti

Vor über hundert Jahren hat die Merlot-Traube ihren Siegeszug im Südkanton angetreten. Die Früchte der langjährigen Erfahrung im Anbau dieser Rebsorte konnten Tessiner Weinproduzentinnen und -produzenten jüngst am “Mondial du Merlot” ernten. Die Preisverleihung fand vergangene Woche in Zürich statt.

Insgesamt 12 Goldmedaillen (mindestens 89 von 100 Punkten) gingen an Gewinner aus dem Kanton Tessin. Die Auszeichnungen für die beste Assemblage und den besten Weiss- bzw. Roséwein holte sich Angelo Delea aus Losone mit dem “Diamante 2012” und dem “Chiar di Luna bianco 2015”. Guido Brivio gewann mit dem “Platinum 2012” den Jurypreis. Ivo Monti darf sich seit letztem Mittwoch “Gran Maestro” nennen. Der Gewinner aus Cademario wurde für seine Qualitätsarbeit beim “Il Canto Della Terra” der Jahrgänge 2011, 2012 und 2013 geehrt. “Drei hochklassige Weine”, so die Jury, “sehr fruchtig, frisch und ausgewogen.” Monti, wie es in der Begründung heisst, sei Weinbauer und auch ein bisschen Poet. Er lasse sich bei der Weinproduktion vom weiblichen Geschlecht inspirieren. Seine Kreationen zeichneten sich durch Charme und Eleganz aus.

Am diesjährigen “Mondial du Merlot” wurden über 400 Weine aus 22 Ländern präsentiert. Die einzige “Médaille Grand Or” erhielt der “Bouza Merlot Vinedos Pan de Azucar 2013” der Kellerei Bouza Bodega Boutique in Montevideo, Uruguay. mb

Papa Joe's bringt Amerika nach Ascona

Die italienische Küche gilt als eine der besten der Welt. Für die Italiener selbst ist sie es ohne Frage. Niemand sonst kann ihnen kulinarisch das Wasser reichen. Glauben sie. Vielleicht sind im Tessin deshalb andere Esskulturen eher rar gesät. Den Chinesen findet man jedenfalls nicht gleich um die Ecke. Ebensovienig den Araber und den Inder. Nun dringt aber amerikanisches Flair in das heilige mediterrane Terroir ein. Natürlich, durch McDonald's und Co. ist Fastfood aus Übersee auch in der Südschweiz schon lange salonfähig. Neu ist aber, dass die besten Plätze von “Amerikanern” erobert werden. An Muraltos Seepromenade wurde vor Kurzem “Il Chiodo” eröffnet, eine Mischung aus italienischem Pinsagenuss und amerikanischer Hamburgerschweizerie (siehe TZ vom 20. Mai). An Asconas Lungolago, im Hotel New Elvezia, hat sich indes Papa Joe's eingenistet, eine amerikanische Gastrokette, die

von Basler Unternehmen Gastrag geführt wird. United States par excellence! Eine Harley hängt von der Decke, Bilder in allen Grössen und Formen bedecken die orange gestrichenen Wände. Buntes Plastikgemüse baumelt über dem Kamin. Verschiedenfarbige Tischsets werden von Ketchupflaschen flankiert. Auf den Teller kommt das, was man aus amerikanischen Filmen kennt: Honey Spare Ribs mit French Fries (Honigcostine mit Pommes Frites), BBQ Chicken Wings (gegrillte Pouletflügel), Burgers in allen Variationen, Fajitas und opulente Salate. Als süsser Abschluss drängen sich Pancakes, Brownies und Glaces auf. Have fun and enjoy your meal. Oder halt doch: Buon appetito. Der Spass kommt beim Essen dann von selbst. **Papa Joe's, Restaurant & Bar, Hotel New Elvezia, Piazza G. Motta 15, Ascona, Tel. 091 791 15 14, täglich geöffnet von 07.00 bis 01.00 Uhr.** bs

Reise mit der Speise – lukullischer Gang durch die Magadino-Ebene

Von der Scholle in den Teller. Das ist der Weg, den unsere Nahrung zurücklegt. Wie man sie auf ihrer Reise behandelt, ist nicht nur für die Qualität der Speisen, sondern auch für die Gesundheit der Konsumenten ausschlaggebend. Was landet doch da nicht alles in Mund und Magen, ohne dessen Geschichte tatsächlich zu kennen! Das kann am 12. Juni auf der Magadino-Ebene nicht passieren. Im Rahmen des gastronomischen Spaziergangs “Ti ho raccolto” tauchen die Teilnehmer in die geheimnisvolle Welt der Nahrungsmittel ein und erleben persönlich mit, was Bauer, Händler und Koch für eine Rolle spielen im magischen Speisespektakel. Gestartet wird gruppenweise ab 9.00 Uhr beim Demanio Cantonale in Gudo, wo der Spaziergang auch



wieder zu Ende geht. Sechs Zwischenhalte bei verschiedenen Produzenten geben Aufschluss über die Vielfalt und Fruchtbarkeit der heimischen Erde. Kräuter, Salate, Tomaten, Heidelbeeren, Karotten, Kartoffeln, Reis, Polenta und Milch können gekostet werden. Und nicht nur. Dank der Zusammenarbeit mit Ticinella und Ticinowine muss weder auf fleischliche Freuden noch auf gute Tropfen verzichtet werden. Damit dem maximalen Genuss auch wirklich nichts im Wege steht, sind sechs Tessiner Spitzenköche für den Wandel von den urwüchsigen Nahrungsmitteln zur vollkommenen Speise besorgt. Unter der Leitung von Lorenzo Albrici kochen Ambrogio Stefanetti, Alessandro Schwab, Christian Caterina und Egidio Ladonisi. Wer den Spaziergang nicht vollumfänglich per pedes machen will, kann teilweise das zur Verfügung stehende Pendelzuglein benutzen. **Ti ho raccolto, gastronomischer Spaziergang, organisiert von Tior und San Pellegrino Saporì Ticino, CHF 70.- pro Person (ab 18 Jahre), CHF 40.- (6-17 Jahre) und für kleinere Kinder gratis. Anmeldungen über www.tioraccolto.ch.** bs