

HOBBYWINZER CLUB



SCHWEIZ



Exkursion nach Biasca am 20.09.2008

Azienda Agricola Capraro - Rodoni

RIMALI: Ricardo Bättig, Marcel und Lis

Organisation der Exkursion: Ricardo Marcel und Lis

Berichterstattung: Hans Rutishauser Aktuar HWCS



Merlottrauben Caprara - Rodoni von der traditionellen Pergola zum Schon früh morgens begann die Fahrt in die Sonnenstube der Südschweiz. Die meisten im Auto, einige wenige bevorzugten die Fahrt im Zug. Ankunft in Biasca um 09.46h wo uns Ricardo begrüßte und in Empfang nahm. Mig und Monika waren auch mit Auto erschienen, sodass wir „Eisenbahnler“ per Auto ins Centrum zur Azienda Agrigoli gefahren wurden.

Azienda Agricola Caprara

18 interessierte Hobbywinzer konnte Ricardo bei der Azienda Comprara - Rodoni begrüßen und willkommen heißen. Vor uns steht ein üppiger Degustationstisch mit einer ganzen Batterie von verschiedenen Weinen zum probieren bereit. Vom Anblick der besonderen Tessinerspezialitäten, den verschiedenen Käsesorten Salami und andern leckeren Wurst- und Fleischwaren dazu knusprige Tessiner-Brote werden zum Geniessen dieser feinen Spezialitäten eingeladen.



Gabriele Capara und Corrado Rodoni bei der Degustation

Guyotsystem gezogen

Gabriele Caprara und Corrado Rodoni sind seit ihrer Jugend befreundet. Bis zum Jahr 2000 übten sie den Beruf als Vermessungszeichner aus. Doch schon immer verband sie eine Liebe zur Traube und zum Wein. Sie sind Verfechter der Moderne und Anhänger der Tradition welche die Eigenheit der Trauben und des Klimas berücksichtigen. Im Jahr 1999 pachteten sie einen kleinen Weinberg und betrieben den Weinbau als Hobby nachdem sie etliche Kurse im Rebbau und der Vinifikation absolviert hatten. Heute verfügen sie über etwa 20 Parzellen zwischen Biasca, Semione und Ludiano; hinzu kommen noch 3.5 ha Weinreben auf dem Weingut. Total bewirtschaften sie heute 5 ha Rebland. Davon 3.5 ha mechanisch und 1.5ha in Handarbeit.

Sie sind daran die vielen alten Weinlauben aus Merlot und Bondola, welche nicht maschinell bearbeitet werden können nach dem Guyotsystem zu ziehen. Der Ertrag aus den Rebsorten Merlot und Bondola: Rosso del Ticino, Cascata, Abiasca und der Ronchi Es wird auch experimentiert mit neuen Rotwein-Sorten Carminioir, Arinarnoa und Marselan. Weissweine aus Chardonnay



Die Weine stehen zur Degustation bereit

Seit 2003 betreiben Carpara und Rodoni das Weingut professionell, nachdem sie eine 18 monatige Oenologie-Ausbildung in Changins abgeschlossen hatten.

Derzeit werden jährlich 10 000 Flaschen vinifiziert und vermarktet. der Rest des Traubengutes wird an eine grosse Kellerei verkauft.

Verkauft wird der Wein grösstenteils an Private, aber auch an die Gastronomie in der näheren und weiteren Umgebung



Gabriele Caprara erläutert die einzelnen Weinproben

Als erstes wird ein Bianco Ticino degustiert, aus Merlottrauben. Most aus erster Pressung von abgebeerten Trauben. Die Gärung findet bei 18° statt. Danach wird sofort filtriert und kommt ohne BSA in den Tank. Zugabe von H₂SO₄ (5%) nur der Chardonnay wird in Barriques ausgebaut.



Von der Pergolaerziehung werden die Reben im Guyotssystem gezogen.

„Rosso del Ticino“ ein Assemblage mit 70% Merlot und 30% Bondola. 8 - 10 Tage Maischengärung bei Temperaturen von 24°-26° Die Traubensorten sind von Biasca. Farbe rubinrot, fruchtig und säurehaltig, nicht sehr intensiv im Abgang, ein eher „leichter Wein“

Als nächstes degustieren wir den „Casata Ticino“, ein klassischer reinsortiger Merlot aus Biasca und den oberen Tälern. recht fruchtig, relativ mild, wenig Frische, mittlere Struktur, für Fr.13.50 im Verkauf.

„Abiasca Ticino“ ein reinsortiger Merlot aus der Ortschaft Biasca. Maischengärung 14 - 20 Tage bei 28° - 30°, 12 monatige Reifung in gebrauchten Barriques (2 - 3-maliger Verwendung) Dadurch erhält der Wein noch einen leichten Hauch von Eiche. Jahrgang 2005 angenehmes Tanin, nicht bitter. Im Abgang bleibt irgend „etwas“ hängen wie eine gewisse Rauheit.



Rolf in angeregtem Fachgespräch

Zum Abschluss der reichhaltigen, mit Tessiner-Spezialitäten unterlegten Degustation wird ein „RONCHI“ Ticino verkostet. Es ist ein Merlot aus dem Bliental mit dichtem Purpurrot und angenehmen Aromen reifer Früchte, kräftigen Gerbstoffen und guter Struktur. Maischengärung 18 - 20 Tage bei Temperaturen von 30°. Im Frühjahr wird dieser Wein, nach der malolaktischen Gärung 12 - 18 Monate zur Hälfte in neuen, zur Hälfte in gebrauchten Barriques gelagert.

Verkaufspreis: Fr. 23.00 per Flasche

Der Wein gibt eine gute Nase, ist gaumenfüllend, hat eine harmonische Balance mit der Säure und einen feinen Abgang.



Die beiden jungen professionellen „Winemaker“ versuchen Tradition mit moderner Produktion und Anbau zu vereinen.

Ricardo bedankt sich bei den jungen Weinproduzenten für die ausgezeichnete und reichhaltige Degustation samt „Winzerznüni“ Wir haben doch wieder viel Interessantes im Weinbau erfahren und gehört.

Piccolo Vingneto RIMALI doro

Ricardo und Lis mit Marcel organisieren nun die Verschiebung nach Semione, wo sie einen etwas kleineren Rebberg bewirtschaften. Autos sind genügend vorhanden, sodass die Zugreisenden problemlos mitgenommen werden können, herzlichen Dank an die uneigennütigen Chauffeure.



Idyllisch gelegene Rebparzelle von „RIMALI“ was bedeutet: Ricardo, Marcel, Lis interessante Markenschöpfung.

Von Biasca fährt ein „Hobbywinzer-Wagenkolonne“, etwas in die Höhe, nach Semione, einem kleinen Dorf an einem südlichen Höhenzug gelegen. Vor 10 Jahren, also 1998 konnten die 3 Hobbywinzer Ricardo mit Lis und Marcel dem „Buchhalter“ einen bestehenden Rebberg kaufen, der bereits mit 250 Rebstöcken bepflanzt war. Die Drahtanlage ist an den Enden mit Granitpfeilern besetzt. An diese hatten unsere Hobbywinzer höhere Pfähle befestigt, um die Laubwand zu erhöhen.



Granitpfeiler mit Holzpfahl um eine höhere Laubwand zu haben

Dieses Jahr wird nicht sehr ertragreich sein, da die Reben mit dem echt Mehltau befallen wurden. Dadurch mussten 30 %-50 % der Trauben abgeschnitten werden. 10 Spritzungen mussten appliziert werden. Der verbleibende Rest der Trauben sieht gesund aus und dürfte eine gute Qualität versprechen, wenn nichts mehr weiter passiert und der verbleibende Herbst noch recht viele Sonnentage bescheert. Im Moment ist der Zuckergehalt noch nicht berauschend, da das Refractometer nur etwas über 70° Oechsle anzeigt. Hoffen wir also auf einen sonnigen Herbst.



Lockerer Behang, nachdem 30% abgeschnitten wurden

Der Platz neben den Reben ist recht idyllisch eingerichtet, mit einer Pergola mit Tischen und einem offenen Platz für „feierliche“ Momente.



Unter der Pergola hindurch geht es zum Eingang des Naturkellers

Dazu gehört auch ein Naturkeller, der mit seinen 13°-15° zur Weinlagerung geradezu prädestiniert ist. Mit berechtigtem Stolz führt uns Ricardo in den „Tiefen Keller“ hinunter. Auch wir sind sehr beeindruckt von dieser „natürlichen“ Einrichtung.



Den Platz mit der dekorativen Pergola hat Ricardo eigenhändig gebaut. Dadurch führt der Weg zum geheimnisvollen „Naturkeller“ mit den noch verborgenen Weinschätzen



Auf dem Tisch unter der Pergola hat Lies (oder Ricardo?) sämtliche Provenienzen ihrer Weinproduktionen aufgestellt, ab Jahrgang 1999 bis 2007, alles sortenreine Merlotweine, welche zum Degustieren bereit stehen. Er gibt uns zu bedenken, dass die Jahrgänge sehr unterschiedlich ausgefallen sind, dass grosse Unterschiede im Geschmack, in der Fülle, dem Säuregehalt und der Struktur sich bemerkbar machen. Da wurde auch verschiedentlich Neues ausprobiert und neue Entdeckungen gefunden.

Beginnen wir mit dem Jahrgang 1999:

Es ist ein sortenreiner Merlot, gekellert bei Stucki, im Gaumen etwas herb, kurzer Abgang
 2000: Recht bekömmlich, harmonisch und fruchtig.
 2001: Gute Nase, kräftig im Mund, taninhaltig
 2002: Intensiv im Mund, gaumenfüllend, etwas bitter.
 2003: Aehnlich dem 02, aber auch etwas bitter.
 2004: Gute Nase, vorwiegende Tanine, kräftig.
 2005: Gute Nase, scheint jung zu sein, angenehm
 2006: Schönes rot, gute Nase gaumenfüllend, jung.
 2007: Fassprobe Gute Nase, langer Abgang vielversprechend. War einen Monat an der Maische, intensive Farbe, nur Grobfiltrierung.



Stolz präsentiert Ricardo alle produzierten seine Weine der 10 Jahre des Bestehens dieser „Freundes-Genossenschaft“. Verena schaut sich die Flasche mit kritischem Blick an.

Marcel, als Sprecher der „Weingensossenschaft RIMALI“ bedankt sich für den Besuch in ihrem Rebberg nach ihrem 10 jährigen Bestehen. Einen grossen Dank geht an Lis und Ricardo für die Vorbereitung der Führung mit der Degustation im so gemütlich angelegten Rebberg.

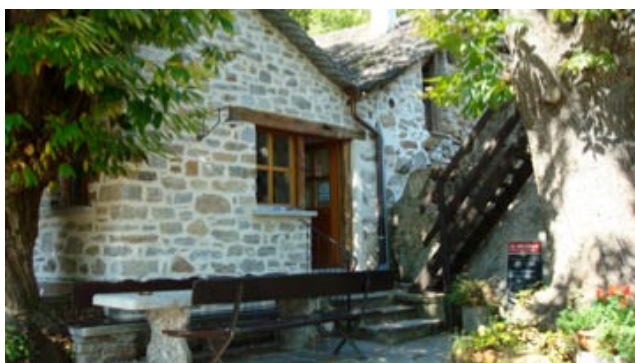
Jeder Jahrgang hat seine eigene Bedeutung. Die Arbeiten und das Wirken im Rebberg und im Keller erfolgen freudig, wenn auch hobbymässig aber doch mit einem sehr bewussten Ernst. Man möchte, dass es immer gut herauskommt, was oft mit besonderen Anstrengungen verbunden ist. „RIMALI“ hat sich gefreut, dass die Hobbywinzer zu ihnen gekommen sind.



Weinkenner diskutieren über die Nuancen in den Jahrgängen Mit einem kräftigen Applaus verabschieden sich die Hobbywinzer von Weinberg RIMALI und machen sich auf den Weg ins Grotto zum vorgesehenen Mittagessen.

Grotto Milani in Ludiano

Inzwischen ist es 13.00h geworden, also Zeit zum Aufbruch ins Grotto Milani nach Ludiano. So wurden auch die „Eisenbähnler“ zum Garten des lauschigen Grotto Milani gefahren. Parkplätze sind etwas rar, so dass nur recht geübte Autofahrer geschickt parkieren können.



Grotti Milani in Ludiano



Plaudern und Fachsimplen am Mittagstisch

Die Hobbywinzer scheinen recht hungrig geworden zu sein. Im Nu ist die Vorspeise, eine Minestrone „weggeschlürft“. Auch das Risotto mit osso buco schmeckt fabelhaft. Dazu natürlich noch ein wenig Wein, aber allzuviel darf es nicht mehr sein, nach diesen ausgiebigen Degustationen. Es hat ja auch noch Autofahrer unter den Winzern.



In angeregter Gesprächsrunde im Garten des Grotto Milani



Warten auf den nächsten Gang???

Damit geht unser Ausflug ins Tessin dem Ende entgegen. Man verabschiedet sich und macht sich auf den Heimweg, oder auf ein Ferienwochenende in der Sonnenstube Tessin??

Ganz herzlichen Dank für die einwandfreie Organisation der Besichtigungen und der Transporte. Ricardo, Lis und Marcel haben das wunderbar organisiert und uns einen weitem Einblick in die Rebkultur des Tessins ermöglicht. Wir haben wieder viel dazu gelernt.

Sicher wird der 2007 Merlot bis zu unserer Degustation im Ritterhaus bereit sein zum kritischen verkosten.

Berichterstattung: Hans Rutishauser Aktuar HWCS



Hobbywinzer Club Schweiz, Ruchweid, 8913 Ottenbach. Martin Frei