

Einladung zum Tagesausflug ins Tessin

Liebe Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer

Am Samstag, 28. Oktober 2023 treffen wir uns am Bahnhof in Bellinzona

Rahel Kuhn und Davide Biondina sind Besitzer des Weingutes Terre d'autunno



Unser Unternehmen eröffnet ein neues Kapitel im Tessiner Weinbau. Unsere Arbeit, der wir uns mit grosser Hingabe widmen, besteht in erster Linie in der Verfeinerung unserer Weine in Fässern aus eigener Produktion. Es ist unser Ziel, dem Konsumenten ein Spitzenprodukt anzubieten, bei dem er die Charakteristiken eines lokalen Weines entdecken und geniessen kann, der in Fässern verfeinert wurde, die aus Hölzern aus der näheren Umgebung stammen. Dieser Aspekt ist besonders wichtig für Leute, für die ein Wein nicht einfach ein Konsumgut, sondern vielmehr ein kostbares Produkt ist, das über seinen

Ursprung und seine ureigene Identität direkt die Herzen der Menschen anspricht. Unseren Wein zu trinken, bedeutet daher in erster Linie, an unserer Region teilzuhaben.



Die Weingärten

Derzeit bewirtschaften wir in den Gemeinden Lumino und San Vittore Weingärten mit einer Fläche von ca. 1.5 Hektar mit Merlot-Trauben. Die Typologie der Weingärten reicht von jungen Anbaugebieten in der Ebene bis zu Hügelterrassen, die durchschnittlich 30 – 40 Jahre alt sind. Bei der Bewirtschaftung der Weingärten versuchen wir, dem natürlichen Wachstum der Reben weitgehend Rechnung zu tragen und nur dort Schnitte vorzunehmen, wo das Blatt- und Fruchtmaterial zu üppig ist. Der Ertrag unserer Weingärten in der

Ebene beträgt rund 800-900 Gramm Trauben pro Quadratmeter, in den Hügelterrassen rund 500-600 Gramm pro Quadratmeter.



Das Herzstück unseres Unternehmens ist die Herstellung von Fässern für die Verfeinerung unserer Weine. Die Herstellung der Barriques beginnt bei uns mit der sorgfältigen Auswahl von lokalen Eichenhölzern an ihrem Ursprungsort. Die Bearbeitung der Bäume - durchwegs durch Spaltung - erfordert grosses Geschick und Einfühlungsvermögen, um aus den Stämmen regelmässige Dauben, dem Ausgangsmaterial der Fässer, herstellen

zu können. Nach einer Ablagerungszeit im Freien von über 30 Monaten ist das Holz für die Erzeugung der Fässer bereit. Meistens haben unsere Fässer (Typ Bourgogne-Fässer) ein Fassungsvermögen von 300 l.

Wir bemühen uns, in unseren Weinen die für die einzelnen Weinberge typischen Eigenschaften hervorzuheben. Die Weinherstellung erfolgt für jede Anbauzone getrennt. Danach unterziehen wir die Ergebnisse einer strengen Kontrolle und beobachten den Wein bestmöglich während der Verfeinerungsphase. Der Ausbau in Barriques bedeutet für uns eine besondere Herausforderung und muss je nach gewünschtem Ergebnis gezielt durch Erst-, Zweit- und Drittbelegung der Fässer durchgeführt werden.

Eigenanfertigung Barrique aus dem Tessin - Besichtigung und Weindegustation



Gemeinsames Mittagessen im Antico Grotto Stevenoni in 6534 San Vittore

Keller- und Rebberg Besichtigung mit Degustation bei Cantina Erni/Rohner

VITICOLTURA E VINI Rohner Erni ist ein Familienunternehmen mit einer langen Tradition, geprägt von besonderen Werten. Wir produzieren unsere Weine und Spirituosen im Einklang mit der Natur. Die traditionelle Arbeitsweise bildet einen zentralen Grundpfeiler unseres Weinguts.

Wir unterhalten uns auch über das schwierige Rebjahr 2023 im Tessin



Tages - Programm: Samstag, 28. Oktober 2023

Treffpunkt Bahnhof Bellinzona

09:30 Uhr

Abfahrt mit Privatautos

09:45 Uhr

10:00 Uhr Besuch Rahel Kuhn und Davide Biondina
Besitzer des Weingutes Terre d'autunno

12:00 Uhr Abfahrt zum gemeinsamen Mittagessen

13:45 Uhr Abfahrt zu Catania Erni / Rohner in Monticello

16:00 Uhr ca. Ende der Veranstaltung

Bahnreisende:	Zürich HB ab	07:05 Uhr Gl. 9 IC
	Winterthur ab	06:39 Uhr Gl 4
	Chur Postautostation ab	06:58 Uhr
	St.Gallen ab	06:05 Uhr Gl. 4
	Luzern ab	07:18 Uhr Gl. 7
	Schaffhausen ab	06:17 Uhr Gl 3
	Basel ab	06:03 Uhr Gl 5

Bitte **freie Auto - Sitzplätze** bei Othmar (079/ 821 56 77) **melden**. Siehe Anmeldung, danke

Rückfahrt nach	Zürich ab Bellinzona	16:17 Uhr Gl 1 oder 16:47 Uhr Gl 1
	St.Gallen ab Bellinzona	16:17 Uhr Gl 1 oder 16.47 Uhr Gl 1
	Luzern ab Bellinzona	16:17 Uhr Gl 1 oder 16:47 Uhr Gl 1

Preis: Besichtigung inkl. Degustationen und Mittagessen, ohne Getränke

Mitglieder Fr. 65.-- Gäste Fr. 80.—

Anmeldeschluss Freitag, 13. Oktober 2023

schriftlich an president@hobbywinzer.ch oder brieflich an

Othmar Krapf - Präsident HWCS – Brenden 309 – 9426 Lutzenberg

Wir freuen uns auf eine tolle Begegnung im Tessin und gemütliches Beisammensein



Name:

Vorname:

Name:

Vorname:

Mobil – Nummer für Reisetag

Mitfahrgelegenheit für Bahnreisende ja - nein

Anzahl freie Mitfahrgelegenheit – Anzahl Plätze

Mittagessen ja - nein

Insalate mista – Ganasin di maiale al merlot con polenta e verdure

Gemischter Salat – Schweinebäggli an einer Merlotsauce mit Polenta und Gemüse

Dessert und Kaffee

Vegi Menü – kann vor Ort gewählt werden ja

Dessert und Kaffee

Notfallnummer bei Fragen 079 821 56 77 oder 071 855 87 75 Präsident