



Ankunft und Begrüssung

Ricardo Baettig organisierte mit seiner Tessiner Crew eine vorzügliche und durchdachte Veranstaltung für unseren HWCS in seiner Wahlheimat dem Tessin. Eine stattliche Schar Hobbywinzer mit Gästen, wovon ein Dutzend aus der Deutschschweiz trafen sich pünktlich am Bahnhof von Bioggio. Einige mussten schon recht früh aus den „Federn“, Andere reisten schon am Freitag in den Tessin. Das Interesse war sichtlich gross. Herzlichen Dank an Harald und seiner Frau für den „Taxidienst“ vom Bahnhof Lugano. Nach einer freundschaftlichen Begrüssung durch unsern Präsi Martin Frei übernahm nun Ricardo das Zepher für den weiteren Verlauf dieser Fachexkursion.



Treffpunkt und Begrüssung beim Bahnhof Bioggio

Besuch bei Mike und Bettina Rudolf

Ricardo hatte eine gute Wahl getroffen mit dem Besuch im Weinbaubetrieb von Mike und Bettina Rudolf im schmucken Dorf Cassina d'Agno hoch über der Seebucht von Agno.



Ankunft beim Weingut von Mike und Bettina Rudolf

Mikes Vater bearbeitete und pflegte die Liegenschaft mit den Gebäulichkeiten nach seiner Rückkehr aus den USA und erweiterte auch den Rebberg als Familienbetrieb. Als Erben dieses Familienbetriebs entschieden sich Mike und Bettina ihren Wohnsitz in diese schön situierte Liegenschaft zu verlegen. Er pachtete noch Rebland dazu, was zu einer Gesamtfläche von von 4.5 ha Weinberg führte. Auch der Keller

Stand der Produktionstechnik erstellt.

So wurde die Weinlinie TENUTA SAN GIORGIO lanciert.

Mike absolvierte eine Oenologie-Ausbildung per Internet in Kalifornien, sowie eine Winzerausbildung in Wädenswil und ein Praktikum bei Daniel Huber.



Markenzeichen am Eingang

Durch einen Rundbogen Arco Tondo betritt man die geräumigen und modernen Verarbeitungsräume und den unter dem Fels eingerichteten Weinkeller. Da wo seit 2001 die ersten Jahrgänge von Mike und Bettina Rudolf heranreifen. Die immer noch neuen Maschinen, Chromstahlbottiche, Gärtanks, Filtriereinrichtungen und Abfüllanlagen glänzen buchstäblich in den neuen hygienisch sauberen Raumeinheiten mit den keramischen Belägen.



Im Tankkeller mit den aufgereihten Chromstahl tanks



Tankkeller mit den sauberen neuen Holzgärtanks

Mike Rudolf erläuterte den sehr interessierten Hobbywinzern einige Verarbeitungsgänge aus seiner Erfahrung beim Aufbereiten der verschiedenen Traubensorten, dem Gären im Holztank und im Chromstahl tank, wobei die Gärtemperatur nicht über 30° kommen darf oder sollte.

Die Gärung ist in der Regel nach 10 Tagen abgeschlossen. Topweine aus erstklassigem Traubengut werden 18 Monate im Barrique ausgebaut. Das hochwertige Traubengut der Merlottrauben aus dem Rebberg in Vernate wird in grossen 3000 lt Standen aus Eichenholz gekeltert und anschliessend 12 Monate im Barrique gehalten. Dieser Wein wird als CRESCENDO vermarktet.



Barriquekeller mit gestapelten Barriques

Die Rudolf's haben nebst dem Merlot auch noch die Traubensorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc angebaut. Diese werden in verschiedenen Assemblagen gekeltert und ausgebaut. Weissweinsorten, sind Sauvignon Blanc und Chardonnay, sowie der federweisse Merlot bianco, der soweit notwendig mit Kohle geschönt werden kann.



Park mit der Liegenschaft von Mike + Bettina Rudolf



Sonniger Rebhang, Reihen mit Seitennetzen.



Jungreben mit Schutz gegen Unkraut und Verletzungen

Nach der Besichtigung und den Erläuterungen von Mike Rudolf in den Keller- und den Verarbeitungsräumen gehen wir durch den wunderschön angelegten Liegenschaftspark in den Rebhang mit dem elegant eingerichteten Degustations-Rebhaus.



Schön gestaltetes Rebhaus mit Degustationsraum in den Reben.



Angeregte Diskussion beim Degustieren der vorzüglichen Tropfen. Die Degustation begann mit einem KERNER aus der Lohnkelterei. Darauf folgend der TRATTO FINO, einer Assemblage von Merlot bianco (federweiss) Sauvignon blanc und Chardonnay. Es sind frische, fruchtig Weine mit leichten Röstnoten. Schwerpunkte bildeten jedoch die Rotweine SOTTOROCCIA mit den Trauben Merlot und Cabernet Franc, der CRESCENDO als reiner Merlot mit 12 monatigem Barriqueausbau und schliesslich der traumhafte ARCO TONDO mit Trauben aus den besten Lagen der Tenuta San Giorgio aus den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Lagerung während 18 Monaten in neuen bis 3-jährigen Barriques. Ganz herzlichen Dank unsern Gastgebern Mike und Bettina Rudolf für die lehrreiche Besichtigung ihres Weingutes und den interessanten Erläuterungen.

Wir verabschiedeten uns vom TENUTA SAN GIORGIO und fuhren zum romantisch gelegenen Grotto ORTIGA

in Manno zum Mittagessen. Da wurden wir wirklich mit einem 4-Gang Menü verwöhnt, das fein und gewürzduftig gekocht war. Dazu konnten auch die passenden Weine kredenzt werden. Ricardo hatte eine gute Wahl getroffen, das Grotto ORTIGA in Manno ist empfehlenswert.



Beim Mittagessen im Grotto Ortiga



Auch beim Essen wurde rege diskutiert

Besuch der Cantina Kopp von der Crone Visini



Neue Kellerei der Cantina Kopp von der Crone Visini



Zugang zur Kellerei

Geschichtliches der Cantina Kopp von der Crone Visini in Manno, wo wir im Eingangsfoyer von Anna Barbara von der Crone Kopp und Paolo Visini freundlich begrüsst werden. Sogleich erzählt uns Frau Barbara wie es zu dieser stattlichen Kellerei mit seinen 8 ha Rebland gekommen ist und sie mit ihrem Mann Ueli einen Traum von Wein und Familie verwirklichen konnte. 1994 kamen sie ins Tessin und erwarben sich Weinberge in Gorla und in Sementina, sowie einen Weinkeller in Melide. Daraus konnten die vorzüglichen

Weine BALIN, GOTTA, VIGORIA, MERIDO und VIOGNIER gekeltert werden. Leider verunglückte Ueli 2002 durch eine Lawine tödlich. Durch die solidarische Hilfe von Freunden und Kollegen war es möglich den Betrieb weiter zu führen. So anbot sich Paolo Visini mit seinem kleineren Rebgut zur Mithilfe bei Barbara von der Crone Kopp.

Paolo Visini hatte gerade seine Ausbildung an der Schule Wädenswil beendet, als er die Gelegenheit wahrnahm 2 Weinberge in Pedrinete und Obino zu pachten und schliesslich 2001 seinen Wohnsitz ins Tessin zu verlegen. In seinem Rebgut kelterte er 3 Rotweine, SCALA, TINELLO, SCALIN, sowie den weissen KERNER. Das fachliche Verständnis zur Weinherstellung harmonierte bestens, so dass die beiden Weingüter zusammengelegt wurden und sich in ihrem Sortiment ergänzten.

Eine neue Kellerei konnte am felsigen Berghang ausserhalb Barbengo in zeitgenössischer Architektur und neuen Kellereitechniken gebaut werden. Der junge Architekt Piero Conconi von Lugano hat hier eine gute Arbeit geleistet.



Anna Barbara von der Crone Kopp erläutert die neue Kellerei.

Mit erfüllttem Stolz führten uns Anna Barbara und Paolo Visini durch die modernen, blitzblanken und mit viel Technik ausgerüsteten Verarbeitungs- und Keller-räumlichkeiten. Die Bodenbeläge wurden durchwegs als fugenlose Epoxydestriche ausgeführt und an den Wänden mit Hohlkehlen als Sockel ausgebildet, was einer effizienten Reinigung entgegenkommt.



Blitzblanker Tankkeller mit Epoxyd-Bodenbeschichtung und durchgehenden, mit Rosten überdeckten Ablauf-rinnen. Die grosse Höhe der Räume erlaubt auch das Arbeiten mit Hubstapler und Laufkranaufzügen. Die Wände sind in sauberem, glatten Sichtbeton erstellt.



Barriquekeller mit der sichtbaren offenen Felswand



Paolo Visini erläutert die Lagerung der Weine im Barrique



Degustation in der geräumigen, offenen Halle zwischen Wohntrakt und Verarbeitungsbereich



Bereitwillig gibt Frau Kopp von der Crone Auskunft über die verschiedenen Kelterungen und Assemblagen auf ihrem Weingut. Im August konnte die neue, moderne Kellerei mit Wohnung bezogen werden. Der erste Würmet begann bereits schon Mitte September mit den Trauben vom Mendrisiotto Seventino.

Gelesen wir von Hand und in tragbare Kistchen gefüllt, welche noch gleichen Tags in die Verarbeitung kommen. Im gut eingerichteten Labor können PH Werte, Weinsäuregehalt und Gesamtsäureanteil festgestellt werden.

Die Gärung erfolgt in den Stahltanks, jedoch ohne Maischenerwärmung. Ueber eine Wärmepumpe wird die Maische warmgehalten. Ab 29° wird mit abkühlen begonnen. Bis zu 4 Wochen wird der Maischenstand warm gehalten und je nach Jahrgang wird die Maische wirksam bewegt.

Der Barriquekeller ist vollständig im Erdreich unter dem Verarbeitungs- und Wohntrakt. Die Wände sind in glattem Sichtbeton erstellt. Die bergseitige Felswand wurde offen gelassen und dient dem natürlichen Temperaturengleich. Bei Regenwetter läuft das Wasser herab welches mittels einer Sickerleitung abgeleitet wird.

Die Barriquefässer aus französischer Eiche werden je nach Weinart und Jahrgang bis zu vier mal für den Ausbau und die Lagerung verwendet. Nachher werden sie weggegeben als Dekoration für Fr. 50.00 per Stück.

Kelterung und Weinsortiment:

In der geräumigen Degustationshalle präsentierten uns Frau Kopp und Paolo Visini mit berechtigtem Stolz einige auserlesene Weine aus ihrer Kelterung.

KERNER 05 (Trollinger x Riesling) vom Anbaubereich San Pietro, Gärung und Ausbau im Edelstahltank überzeugte durch seine Frische.

MERIDO AUS 70% Merlottrauben saignée von der Maische und 30 % Chardonnay Reifung von 10 Monaten im Barrique. Merlot wird noch etwas mit Kohle geschönt.

MATTO BIANCO aus 75% Sauvignon blanc und 25% Semillon vom Mendrisotto. Ausbau im Edlestahltank

BALIN 95% Merlot vom alten Weinberg Gorla und 5% Arinarnoa . Gärung und lange Maischenstandzeit in Edelstahltanks. Ausbau und Reifung in Barriiques für 18 Monate. Es werden keine Schnitzel verwendet. Der Ausbau übers Holz ist für die Verbindung von Gerbstoff und Farbstoff, nicht wegen der Aromatik,

SCALA 80-90 % Merlot und 10-20% Petit Verdot mit langer Maischengärung. Ausbau in Barriques (neu und zweiter Durchgang) etwa 15 Monate

VIGORIA ein 100 % Merlot von Barbengo. 15 Tage Maischengärung und Standzeit in Stahltanks oder 600lt Holzfässer.

TINELLO ein wuchtiger Wein mit kräftiger Säure aus 100% Merlottrauben von San Pietro und von Pedrinato, ein Wein mit mineralischer Vielfalt. Mischengärung und Standzeit 20 Tage, ausgebaut in grossen Eichenfässern. Bis 5 Jahre haltbar.

IRTO ein neuer Wein aus Petit Verdot, Merlottrauben (10%) Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.

Weitere Weinprodukte sind der GOTA mit 100% Merlot mit Maischengärung im Edelstahltank und der SCALIN ein Merlot mit kurzer Maischenstandzeit und Ausbau in 500 lt Eichenfässern und Edelstahltanks.

Dank und Verabschiedung

Herzlichen Dank an Frau Anna Barbara und Paolo Visini für die lehrreiche Veranstaltung auf ihrem Weingut. Präsident Martin Frei dankt für die Führung. Ein besonderes Dankeschön geht an Rico Baettig für die hervorragende Organisation dieser Exkursion.