

## Weinreise ins Sotto Ceneri am 10.08. 2024 Zugsabfahrt ab Zürich HB. 07..33 EC 10313 Ankunft in Lugano 09.28h

Betriebsbesichtigung im Castello Morcote ab 10.30h Abfahrt nach Pazzallo 12.30h Mittagessen im Grotto Morchino 13.00h

Abfahrt zum Bahnhof Lugano 15.30h, Zugsabfahrt nach Zürich HB

Persönlicher Erlebnisbericht von Hans Rutishauser aus Bottighofen am Bodensee



Wir treffen uns am Berg Vico Morcote unterhalb der Burgruine Castello Morcote

## Planung und Anfahrt

Frühzeitig, anfangs Juli, erhielten wir von unserm HobbyWinzer- Präsidenten und Cornelia, seiner Frau und Sekretärin das "Aufgebot" zur attraktiven "Weinreise ins Sotto Ceneri" am 10. August, zugesandt.

Zugsabfahrt ab Zürich HB um 07.33 mit dem EC (Zürich-Milano) mit Speise-Restaurantwagen. Treffpunkt der Autoreisenden; Parkplatz Süd Richtung Paradiso um 09.45h

Um 06.05 h fahre ich ab Bottighofen nach Kreuzlingen und steige in den IR 75, Konstanz-Zürich. Durchsage im HB Zürich: Wegen eines technichen Defekts am Zug muss ein Ersatzzug nach Lugano-Milano eingesetzt werden. Da ich das Frühstück, wie immer um diese Zeit, im Zug geniessen möchte, steige ich mit andern Fahrgästen in den Speisewagen. Bald bemerke ich, dass das Buffet geschlossen ist. Es ist ja ein Ersatzzug ohne Trink-und Esswaren im Buffet.

Wenigstens hatte ich kaltes Wasser mitgenommen. aber kein Frühstücksproviant



auf dem Weingut Castello Morcote, Somoliere und Managerin



Wir hören die Erläuterungen der Managerin



Rebhang bei Morgote



Die Zugsreisenden werden auf die freien Plätze der Autos verteilt.

Ohne Frühstück beginnt mein Magen bald zu "knurren". Wenigstens fährt der Zug in Erstfeld durch den Basistunnel, was die Fahrzeit von Zürich nach Lugano um eine Stunde verkürzt. Ankunft in Lugano um 09.28h. Sogleich nach dem Aussteigen kaufe ich im nebenstehenden Kiosk ein Brötli. Dann begebe ich mich zum südlich gelegenen Parkplatz, dem Treffpunkt der Autofahrer. Von Lies und Ricardo Bättig werden wir auf die noch freien Plätze der Autos gewiesen. Ich bin zum Auto von Peter und seiner Frau zugeteilt worden. Mit Freude kann ich noch den Gründer unseres Hobbywinzer Clubs Rolf Sigg begrüssen.

Ricardo instruiert die Autofahrer wie sie auf welchen Strassen nach Morcote fahren sollen. Diese Angaben können direkt ins "Navi" eingerippt werden, sodass jedes Auto seinen richtigen Weg finden sollte.

Ein einzigartiges Land zwischen See und Himmel, eine mittelalterliche Burgruine, eine Familiengeschichte die sich über über mehrere Generationen entwickelt und ausgebreitet hat. Das Terroir dieser Weine sind die Südhänge der Voralpenkette, nahe der Poebene, wo sich zwischen Tälern und Bergen Dutzende von Seen befinden. Diese spektakuläre Landschaft entstand durch Vulkanausbrüche und die Bildung der Alpen vor 200 Millionen Jahren.

Das idyllische Dorf Vico Morcote mit seinen Steinhäusern, engen Gassen und Bogengängen wirkt einladend und bezaubernd zugleich. Es liegt inmitten in einer wunderschönen, mediterranen Hügellandschaft mit vielen Wäldern, die zum See hin sanft abfällt.

Zwischen See und Himmel, wenige Schritte von Weingut "Castello Morcote" mit 172 Hektar, erwartet uns ein einzigartiger, geschichtsträchtiger Ort mit seiner Burgruine. Diese haben wir leider nicht besichtigt. Es wäre aber auch ziemlich mühsam gewesen für die älteren Semester dort hinauf zu steigen.

Tenuta Castello di Morcote erstreckt sich über eine grosse Landzunge, die vom Ceresio-See umgeben ist:150 Hektar unberührte Natur mit einem für das Tessin einzigartigen Boden aus rosa Porphyr, einem Gestein vulkanischen Ursprungs. Im Herzen des Anwesens – in Panoramalage mit





Ricardo spricht mit der Somoliere



Rebhang in Morcote



Die Somoliere erläutert uns die Regionen der Weine



Zum Kellereingang mit der Abfüllerei



Abfüllerei mit den verschiedenen Tanks

Blick auf den See, befindet sich diese Schlossruine aus dem 15. Jahrhundert.

Der Betrieb des *Castello Morcote*, der sich seit den 1930er Jahren in Familienbesitz befindet, bewirtschaftet 7 Hektar Weinberge mit 30% Hangneigung in Morcote und weitere 6 Hektar im Mendrisiotto. Der Weinbau erfolgt sorgfältig, hauptsächlich von Hand. wie uns von der Somoliere erläutert wird.

Der Weinberg wird gewissenhaft biologisch bewirtschaftet, seit 2017 ist er zertifiziert und seit 2020 auch nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet.

Nach der Begrüssung und den allgemeinen Information über die Region, das Klima und die Bearbeitung dürfen wir in die optimal, mittels Sensoren klimatisierten Kellerräume eintreten. Da kommen wir echt ins Staunen. Weit über 100 Barrique, gefüllt mt Merlot aus unterschiedlichen Reblagen und Regionen, liegen auf den langen Fasslager in Doppellager aufeinander.

In der Regel werden die neuen getosteten Barriques dreimal gefüllt, selten 4mal.



Danach werden sie "entsorgt" als Pflanzenkübel oder Dekorationselement.

Das Ziel der Kellerei ist es, qualitativ hochwertige Trauben zu gewinnen, um authentische Weine zu erzeugen, die Ausdruck der Region sind, aus der sie stammen.

Nach dieser ausführlichen Besichtigung der verschiedenen Weinkellerlokalitäten und der Abfüllerei betreten wir den Raum mit dem langen Degustationstisch.



Grosse Chromstahltanks und Holztanks



Kellerraum mit gefüllten Barriques



Kellrgebäude mit dem Degustationraum



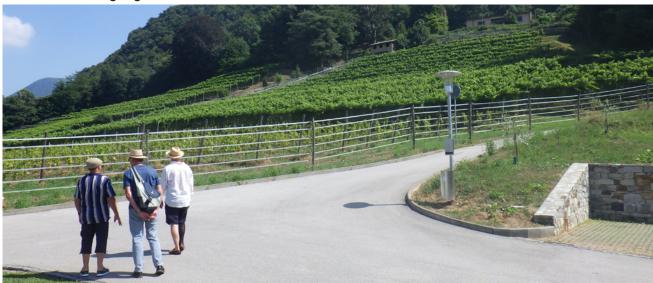


Nebst der reichlichen "Degustationsinstallation" mit den Wein-und Wassergläsern, werden auch etliche Plättli mit Trockenfleisch und verschiedenen Käsesorten serviert.

Wegen der grossen Hitze im Aussenbereich mit Temperaturen zwischen 28 und 31 Grad sind "kalte Plättli" genau das Richtige.

Die Degustation beginnt mit einer weissen Provenienz aus dem Sotto Ceneri. Zum Vergleich wird ein Federweisser würziger Merlot kredenzt. Die Someliere versteht es geschickt, auf die bekömmlichen Fruchtnoten hinzuweisen. Nase, Gaumen und Abgang soll erlebbar werden.





Ausgedehnte Rebanlage in Morcote

Diese eher ungewöhnliche Hitze dürften auch in den kommenden Tagen erhalten bleiben. Für uns ist jedoch nicht ein Strandbad das nächste Ziel, sondern ein gemütliches Grotto.

Wie uns Ricardo und Lies erklären, sind die Grottos nicht mehr so im Trend der Zeit. Sie wurden teilweise von Gourmet-Restaurant verdrängt. Die Gäste sind reicher geworden und können sich ein mehgängiges Essen leisten.

Durch ihr Netzwerk im Tessin und der italjenischen Sprache mächtig, haben Ricardo und Lies ein romantisches Grotto neben einem rauschenden Bach in Pazzallo ausfindig gemacht. Ganz herzlichen Dank für Eure Bemühungen, uns Hobbywinzer einen erlebnisreichen Winzertag zu bereiten, dazu noch mit etlichen Tessiner Spezialitäten, wie Polenta di Bruzella





Eingang zum Grotto Morchino



Eingang zum Grotto Morchino



Plättli zum Degustieren der verschiedenen Weine

Auch der Tessiner Wein ist nicht zu verachten,

Nach dem Mittagessen mit Tessiner Spezialitäten, schauen wir uns die Umgebung mit den ausgedehnten Reblagen und den Ausblick auf Lugano hinunter an.

Mit unseren Chaufffeuren gelangen wir prgramm gemäss um 15.30h zum Parkplatz beim Bahnhof Lugano. Nach einem herzlichen Abschiednehmen und einigen Küsschen, treten wir wieder die Heimreise an, sei es im Auto oder im Zug.

Es war, wie immer mit unsern Tessiner Freunden, ein wunderschöner Tessiner Tag mit liebenswürdigen Begegnungen.

Hoffen wir auf eine noch angenehme Traubenlese bei uns zuhause, trotz den Verrieselungen während der Traubenblüte











Grüss mir Lugano