

Ausflug nach Coldrerio zum Weingut Trapletti und nach Balerna zum Weinkeller Fratelli Corti

Bei strahlendem Sonnenschein treffen sich 21 Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer, welche mit PW und ÖV angereist sind, beim Bahnhof Mendrisio. Mit Privatautos geht es weiter nach Coldrerio, wo wir im Rebberg von Enrico Trapletti und seiner Sommelière Elia freundlich empfangen werden. Zur Begrüssung wird Elisir kredenzt, ein angenehmer und frischer Chardonnay.



Trapletti besitzt 4 Hektaren Rebfläche auf einem gut besonnten Hügel mit schöner Sicht auf das untere Mendrisiotto. Er ist Autodidakt. Von Kindsbeinen an half er zwar im elterlichen Landwirtschaftsbetrieb mit, war aber als Zugführer tätig. 1992 fing er an, hobbymässig Wein zu keltern und zu experimentieren, und widmete sich dann vollzeitlich der Weinherstellung. Viele verschiedene Rebsorten wachsen auf den lehmig/kalkhaltigen Böden: Merlot, Barbera, Nebbiolo, Arinarnoa, Ancellotta, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Chardonnay, Chasselas, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Semillon, Kerner, Johanniter, Solaris. Ab 2022 wird der Grossteil seiner Weine Bio zertifiziert sein. Trapletti produziert insgesamt 40 000 Flaschen/Jahr.



Nach einer kurzen Sichtung der Reben werden verschiedene Weine degustiert. Dazu gibt's Brot, Käse, Salsiccia und Mortadella.

- Avìgia ist ein Chardonnay Barrique
- Lò Merlot Renzo ist ein neuer Wein, im Barrique ausgebaut, welchen Enrico seinem Vater gewidmet hat
- Merlot Riserva, 20 Tage auf der Maische, 24 Mt. in gebrauchten franz. Eichenfässern gereift
- Tera Creda, 30-40 Tage auf der Maische, 12 Mt. in neuen franz. Eichenfässern gelagert
- Culdrée, ein Merlot aus Trauben von 40-jährigen Stöcken, 30 Tage auf der Maische, 18 Mt. in neuen franz. Eichenfässern ausgebaut. Mit dem Culdrée 2000 hat Trapletti 2004 den Grand Prix du Vin Suisse gewonnen, weitere Auszeichnungen kamen dazu, wie die Silber- und Golddiplome der Expovina Wine Trophy.



Das Mittagessen vom Crotto dei Tigli Balerna wird von Remi Agustoni und seiner Frau serviert: Feiner gemischter Salat, Parmesanrisotto mit Gemüseratatouille und Costine oder Tofu vom Grill, Nusseis mit Nocino, Kaffee.



Im 2005 war der HWCS auf seiner zweitägigen Reise im Tessin ebenfalls bei Enrico Trapletti. Hans Rutishauser hat einen sehr schönen Bericht darüber geschrieben – siehe HWCS-Homepage.

Nach dem Essen geht's zu Nicola Corti nach Balerna zum ältesten Weinkeller im Tessin. 1792 dienten die Gebäude als Gastwirtschaft, wo die Reisenden und die Pferde ausruhen konnten. Im Laufe der Zeit wurden aus den Mendrisiottotrauben Traubensaft sowie weisse und rote Nostrano-Weine produziert. 1906 begann auch die Vinifizierung der Merlot-Trauben.



Nicola Corti hat in Changins Önologie studiert. Er führt den Familienbetrieb in 7. Generation und hat den Ausbau seiner Tessiner Weine erneuert und das Sortiment erweitert. Die Trauben stammen von 40 Winzern aus dem Mendrisiotto und Luganese. Es werden 50 000 Flaschen/Jahr produziert. Beim Merlot ist der Ertrag 840 g/m². Pro kg zahlt er CHF 4.50. 60% sind Cortis eigene Weine, 40% importiert er aus Italien. In Mendrisio besitzt er zwei weitere kleine Keller. Den Merlot Sottoceneri

produziert er zusammen mit Sacha Pelossi und Enrico Trapletti aus Trauben vom Sottoceneri, den Wein Sopraceneri mit den gleichen Winzern aus Trauben vom Sopraceneri. Ein weiterer Freundschaftswein ist der TI 4, ein Merlot in der Literflasche, den er mit fünf weiteren Winzern keltert.



Zuerst probieren wir einen weissen Assemblage aus Balerna, Stria Bianca, aus Chardonnay, Doral und Kerner, in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. Ein aromatischer, blumiger Weissler, welcher schon am Grand Prix du Vin Suisse als drittbesten klassiert wurde.

Der zweite Wein ist ein Riserva di Taso, ein Merlot 2019, in Eichenfässern aus dem Basler Jura angebaut.

Es folgt Rosso del Brich 2019 aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Marselan.

Danach geniessen wir Lenéo 2019, ein Spitzenwein, 24 Mt. im Holzfass gereift, sowie Salorino 2018 aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah.

Einige seiner Weine sind auch in der 150 cl und 300 cl Magnumflasche erhältlich.



Es war ein gemütlicher und anregender Anlass, auch wenn die Ausführungen von Enrico Trapletti vielleicht nicht immer von allen Anwesenden verstanden wurden. Er sprach Italienisch und schnell, was für die Übersetzenden eine Herausforderung war.

Unser Dank gilt Lis Camenisch und Riccardo Baettig für die super organisierte Veranstaltung sowie dem Präsidenten Othmar Krapf für seine umsichtige Leitung.

Text und Fotos: Adriana und Yasar Deger

4. Juni 2022