RABLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

Mai 2010



Hobbywinzer bei edlen Tropfen im Tessin

Die Exkursion der Hobbywinzer ins Tessin war ein grosser Erfolg. Während eines Tages lernten die rund 30 Teilnehmerinnen und Teilnehmer zwei unterschiedliche Kellereien kennen, denen aber eines gemeinsam ist: Das kompromisslose Bekenntnis zur Qualität.

Die Exkursion begann für die meisten mit einer Bahnfahrt nach Lugano, wo sie von den Übrigen erwartet wurden, die in ihren Privatautos den Transport zu den beiden Kellerein übernahmen. Auf dem Programm standen Besichtigungen der Vini Rovio Ronco SA in Rovio und der Tenuta Bally & von Teufenstein in Vezia.

Eine der modernsten Kellerein

Die Vini Rovio Ronco SA wurde 1986 vom Zürcher Textilkaufmann Ruedi Meier gegründet. Rebbau und Verarbeitung übergab er gleich zu Beginn dem jungen Oenologen Gianfranco Chiesa, der seine Ausbildung in Landquart und Changins absolviert hatte und nach den ersten fünf Jahren Zusammenarbeit als Teilhaber einsteigen konnte.

1990 produzierten sie die ersten Merlot Rovio und Merlot Rovio Riserva. 1993 wurde etwas unterhalb des Dorfes ein neues Kellereigebäude errichtet, das die Philosophie des Hauses widerspiegelt: Qualität und Ästhetik, verbunden mit Zweckmässigkeit. Der einheimischen Architektin Luigia Carloni-Cairoli ist es gelungen, dem eingeschossigen Zweckbau aus Zementkalkstein eine eigene Identität zu verleihen.

Die gesamte Vinifizierung geschieht in vier Räumen, die alle auf einer Ebene angeordnet sind. Im äussersten befinden sich die Stahltanks für den Gär- und Reifungsprozess mit einer Kapazität von 45'000 Litern. Im nächs-



Die Rebberge in Rovio liegen 400 bis 500 Meter über dem Luganersee und sind mit Merlot- und Chasselas-Trauben bestockt.

Gespanntes Warten auf die Führung vor dem modernen Kellereigebäude der Vini Rovio Ronco SA Seite 2 RÄBLUUS – Mai 2010



Besitzer Ruedi Müller führt mit Stolz durch die modern ausgestattete Kellerei. ten Raum stehen Presse, Filter und Abfüllanlage für 1000 Flaschen pro Stunde. In einem dritten Raum befindet sich der Konzentrator, mit dem man dem Wein unter Vakuum Wasser entzieht und so eine höhere Zuckerkonzentration erreicht – eine Methode, die im Bordeaux schon lange angewandt wird. Schliesslich lagern im vierten Raum die verkaufsbereiten Weine, während sich im Untergeschoss das Lager und ein klimatisierter Keller für den Barriqueausbau befinden. Ergänzt wird das Gebäude auf beiden Seiten durch Räume für Büro, Labor, Werkstatt sowie Hallen für Maschinen und Material.

Bei der Führung durch durch den Besitzer Ruedi Meier zeigen sich die Hobbywinzer beeidruckt vom modernen Ausbau. Alle Räume sind mit speziellen Wand und Bodenplatten ausgekleidet und säurefest verfugt, was vor allem im Kampf gegen Schimmelpilz Vorteile bringt. Dank einer Wärmepumpe ist

Vini Rovio Ronco SA

Die Vini Rovio Ronco SA bearbeitet 7,5 Hektaren Reben. Ihre eigenen Rebberge liegen in Rovio und Pugerma (Gemeinde Arogno), ein gepachteter in Ligornetto. Die Hauptsorte ist der Merlot, doch werden in kleineren Mengen auch Gamaret, Syrah, Chardonnay, Cabernet-Franc, Cabernet-Sauvignon und Chasselas geerntet. Die Jahresproduktion beträgt rund 40'000 Flaschen pro Jahr.

das Gebäude auch energietechnisch auf dem neuesten Stand.

Überzeugende Degustation

Die von Gianfranco Chiesa gekelterten Weine überzeugten bei der mit der Führung verbundenen Degustation, die fünf verschiedene Gewächse umfasste.

Sie begann mit einem Bianco Pugerna 2009, gekeltert aus – im Tessin eine Rarität! – 100 Prozent Chasselas-Trauben. Er zeichnet sich durch eine sehrt angenehme, milde Säure

An zweiter Stelle wurde ein Rosato di Merlot 2009 kredenzt, ein fruchtiger, leichter Wein, der nach elf bis zwölf Stunden Maischestandzeit abgepresst wird.

Es folgte der sortenreine Merlot Rovio 2008, der im Stahltank ausgebaut wurde und durch ein angenehmes Bouquet überraschte. Nach dem Urteil der meisten Teilnehmer war das der beste Rotwein der Degustation.

Der Vinzenzo Vela 2008 vom Rebberg Ligornetto war eine Assemblage aus 90 Prozent



Die Weine von Gianfranco Chiesa fanden bei der Degustation viel Anklang.



RÄBLUUS – Mai 2010 Seite 3



Die Kellerei der Tenuta Bally & von Teufenstein befindet sich in einem einladenden Haus mit viel südlichem Charme.

Merlot mit 10 Prozent Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon.

Zum Schluss folgte der «IL 2006», ein reiner, im Barrique ausgebauter Merlot, der nur in Jahren mit hervorragender Ernte produziert wird.

Nach einem abschliessenden Besuch in einem neben der Kellerei gelegenen Rebberg mit traumhafter Aussicht auf den Luganersee begab sich die Gruppe nach Breganzona, wo im traditionsreichen Grotto Tamé das Mittagessen eingenommen wirde.

Von dort ging's in einem kurzen Spaziergang zur nahegelegenen Tenuta Bally & von Teufenstein in Vezia.

Weinbetrieb mit Tradition

Anders als beim modernen Betrieb in Rovio, handelt es sich hier um ein Weingut mit bald 100-jähriger Tradition. Es wurde von Ernst Otto Bally, dem Enkel des Firmengründers der schuhfabriken Bally in Schönenwerd, begründet. Er hatte eine besondere Beziehung zum Tessin, da seine Frau in Lugano aufgewachsen war. 1917 erwarb er umfangreichen Grundbesitz der sich über die Gemeinden Bioggio, Manno, Vezia und Breganzona erstreckte. Dazu gehörten auch die zum Fluss Vedeggio hin geneigten Hänge in Vezia und Breganzona. Das Gebiet in der Flussebene wurde gerodet, drainiert und für die Landwirtschaft nutzbar gemacht, die Hänge mit Reben bepflanzt. Es dauerte Jahre, bis der landwirtschaftliche

Tenuta Bally & von Teufenstein SA

Die Tenuta Bally & von Teufenstein umfasst fünf Rebberge mit einer Gesamtfläche von 6,8 Hektaren. Für die Rotweine werden die Sorten Merlot, Cabernet-Sauvignon und etwas Syrah angebaut, die Weissen entstehen aus Chardonnay-, Sauvignon und Sé millon-Trauben. Der Betrieb wird nach den Grundsätzen der integrierten Produktion geführt.



Betrieb endlich seine Produktion aufnehmen konnte

Die Tochter des Gründers, Anne-Marie, heiratete 1927 den österreichischen Freiherrn Carl Friedrich von Teufenstein, der nach der Heirat Schweizer wurde. Die Tenuta, die seit damals den heutigen Namen trägt, ist noch immer in Familienbesetz. Sie wird derzeit in vierter Generation geführt, bis 2006 als landwirtschaftlicher Mischbetrieb. Seither beschränkt man sich auf den Weinbau.

Zuständig dafür ist Miguel Salgado, der ursprünglich Flugzeugmechaniker gelernt und nach einigen Berufsjahren auf Oenologie umgestiegen ist. Bei einem kurzen Halt im Rebberg erzählt er über die Entstehungsgeschichte des Guts und über die Planzungen. Sie bestehen zu 70 Prozent aus Merlot und zu 30 Prozent aus weissen Sorten, seit 20



Miguel Salgado

Seite 4 RÄBLUUS – Mai 2010



Der Oenologe Miguel Salgado gibt eine Einführung in den Betrieb.

Jahren Sauvignon blanc und seit 10 Jahren Cabernet-Franc, seit einigen Jahren auch etwas Chardonnay und Sémillon.

Degustation mit sechs Sorten

Die Degustation beginnt mit einer Überraschung, einem Spumante aus Merlot, der in Akazienfässern ausgebaut und dann zur Zweitgärung abgefüllt wird. Er wirkt sehr frisch, wie übrigens auch der aus Merlot gekelterte Weisse. Eine interessante Note hat der Weisse «La Piana», der je zu einem Drittel aus Sauvignon blanc, Sémillon und Chardonnay besteht.

Es folgt ein gefälliger Merlot vom Rebberg Crespera sowie der etwas bukettreichere «Tre Api», der von den ältesten Rebstöcken des Guts stammt und 18 Monate im Eichenfass gelagert wurde. Die «Riserva Ernesto», eine Hommage an Ernst Otto Bally, den Begründer

Nachrichten

Pflanzenschutzkurs II

Am 19. Juni 2010 findet in der Landwirtschaftlichen Schule Strickhof in Winterthur-Wülflingen der zweite Teil des Pflanzenschutzkurses statt. Referent ist der Rebbaukommissär des Kantons Zürich, Andreas Wirth.

Exkursion ins Zürcher Weinland

Am 3. Juli 2010 besichtigen wir den Rebberg unserer Mitglieder Monika und Migg Weiss sowie zwei weitere Betriebe in Oberstammheim und Steckborn.

Zweitagesausflug ins Wallis

Am Samstag/Sonntag, 4./5. September 2010 besuchen wir die Vinea, die grösste Veranstaltung der Walliser Winzer. Nach einer Führung durch die Messe besteht die Möglichkeit, selbständig von Winzer zu Winzer zu bummeln. Übernachtet wird in Visp, am Sonntag ist ein Besuch im Vispertal geplant.

Neuer Job für Georg Hess

Georg Hess, der alljährlich unsere Degustation humorvoll und mit grosser Kompetenz begleitet, wird ab Oktober 2010 Chef für Public Affairs beim Bankhaus Julius Bär.

des Weinguts, mit ca. 80 Prozent Merlot, sowie Cabernet-Sauvignon und Cabernet-Franc bildet den krönenden Abschluss eines wunderbaren und lehrreichen Tages im Sottoceneri.





Zum Schluss der Degustation bei der Tenuta Bally & von Teufenstein bedankt sich Präsident Martin Frei bei Riccardo Baettig für die Organisation des Anlasses.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Hobbywinzerclub Schweiz
Präsident: Martin Frei
Ruchweid, 8913 Ottenbach
president@hobbywinzer.ch
Redaktion:
Norbert Jansen, Aktuar
In der Fina 26
9494 Schaan
jansen@mediateam.li