

# HOBBYWINZER CLUB



SCHWEIZ



Fachexkursion ins Mendrisiotto am 18. + 19. Juni 2005

Mehr als 20 Hobbywinzer trafen sich gut gelaunt und voller Erwartungen um 07.20h beim Perron des IR-Zuges. Während der Fahrt im Zug bietet sich noch die Gelegenheit für eine kleine Vorstandssitzung. Auch in unserem Verein ist Planung und Voraussicht bereits die halbe Arbeit.

Nach 3 ½--stündiger Fahrt erreichten wir Mendrisio, wo unsere Kollegen- Hobby-Winzer aus dem Tessin sich uns anschlossen.

Ein Bus führte uns zum ersten grossen Weingut Agriloro in Arzo. Dort wurden wir von Meinrad Perler dem Gründer und Besitzer des Weingutes empfangen.

1981 hatte er das schön gelegene Weingut „Tenimento dell' or erworben. Der Rebberg wurde in den letzten 20 Jahren umstrukturiert und mit 27 verschiedenen Rebsorten angepflanzt. Seit 1994 wird auf dem Weingut auch vinifiziert und gelagert.

Mit Begeisterung zeigt er uns einen seiner Rebsortengärten mit zusammen rund 600 verschiedenen Rebsorten zum Testen und Ausprobieren von Klimaverträglichkeit, Rebenpflege bis zum Vinifizieren. Herr Perler legt viel Wert auf Forschung und Neuentdeckungen.

Die Reihen der Ertragsreben (Merlot, Cabernet Sauv. Garanoir, Gamaret, Pinot Nero, Chasselas, Pinot Grigio, Chardonnay, Moscato etc) sind mit seitlichen Hagelnetzen versehen, welche unmittelbar nach dem Winterschnitt angebracht wurden. Der unterste Draht befindet sich ca 90 cm über dem Terrain, der oberste Draht ist auf etwa 1.75 gesetzt. Die ganze Laubwand erstreckt sich auf eine Höhe von etwa 1 Meter und ist geschützt durch die Seitennetze.

Meinrad Perler zeigt uns wie auf etwa 10-jährigen Chardonnay- Rebstöcken ein Auge der Syrahtraube in den Stamm aufgepfropft und der obere Teil der Rebe abgetrennt wurde.



Auf 10 – 12-jährige Chardonnaystöcke wurden je ein Auge der Syrah-Traube eingesetzt. Daraus entstehen bereits Knospen. Die neue Syrah wird robuster werden. Ein geglückter Versuch

Die Rebfläche auf diesem Weingut beträgt 9 ha und in la Prella werden nochmals 11 ha kultiviert. 15 rote Traubensorten und 12 Weisse. Das Alter der roten

Trauben beträgt 18-25 Jahre, jenes der Weissen 12-20 Jahre.

Die Weinlese erfolgt von Hand mit ca 30 Hilfskräften. Die Trauben werden in kleine Kistchen geerntet, in den Keller transportiert und sofort verarbeitet.

Kelterung: Bei den Rotweinen wird die alkoholische Gärung in Eichenbottichen oder in Chromstahltanks durchgeführt. Der BSA wird mehrheitlich in Eichenfässern vollzogen und der verfeinerte Ausbau dauert 12 – 36 Monate in französischer Eiche.

Bei den Weissweinen erfolgt nach dem Pressen die alkoholische – wie die malolaktische Gärung und der nachfolgende Ausbau (12 Mt) in Eichenfässern.

Ein Rundgang durch die Verarbeitungsräume und die Keller zeigt uns, dass hier sehr genau, hygienisch sauber und seriös gearbeitet wird. Die Gärbottiche aus Eichen ermöglichen die Atmung der Maische während der Gärung.

In einer kleinen, an das Wohnhaus angebauten und „umfunktionierten“ Kapelle in einen Degustationraum wurden wir mit einem köstlichen Mehrgangmenü bedient. Während dem Essen konnte auch ausgiebig von den hervorragenden Weinprovenienzen degustiert werden. Angefangen vom Bianco Ticinese zur Vorspeise bis zum Merlot Riserva.



Vor dem Weingut Tenimento dell' or mit Eingang zur „Kapelle“ Nach einem kurzen „Durstlöschen“ beginnt die Wanderung durch die ausgedehnten Reblagen



Meinrad Perler erläutert einige Geheimnisse im Rebbau. Inmitten einer der Bepflanzungen mit neuen Sorten und deren Erfahrungen. 600 Rebsorten werden beobachtet und auf Eignung getestet.



Zur Anzeige wird der QuickTime™  
 Dekompressor (197) (3.2.2017)  
 benötigt.

Wanderung durch die Reblagen



Bereit zum Besichtigen der Reblagen



Meinrad Perler erläutert Tips zur Forschung und der Rebenpflege



Besichtigen der Rebkulturen, Achtung auf Schnitt und Erziehung

Zur Anzeige wird der QuickTime™  
 Dekompressor (197) (3.2.2017)  
 benötigt.

Chromstahl und Eichenbottiche und neue franz Barriques



Zur Anzeige wird der QuickTime™  
 Dekompressor (197) (3.2.2017)  
 benötigt.

Zur Anzeige wird der QuickTime™  
 Dekompressor (197) (3.2.2017)  
 benötigt.

Zur Anzeige wird der QuickTime™  
 Dekompressor (197) (3.2.2017)  
 benötigt.

Herr Perler erklärt die Bedeutung der Hagelnetze welche gleichzeitig auch ein Schutz vor Vogelfress bedeuten

In geräumigen Kellerräumen lagern über 1000 Barriques. Nebst grossen Chromstahltanks und den berühmten eichenen Gärbottichen



Wandern im Reb Gelände



Garten und Reblagen sind miteinander verwoben



Nebst Wasser werden auch schöne Weine degustiert



Im Weingut Agriloro



Die Winzer haben gespiesen.

e

Zur Anzeige wird die QuickTime™  
Dateienkomponente (©1997 Apple  
Inc.) benötigt.

Zur Anzeige wird die QuickTime™  
Dateienkomponente (©1997 Apple  
Inc.) benötigt.

Die Hobbywinzer beim Geniessen des Mittagessens in der ehemaligen Kapelle. Diese wurde von Meinrad Perler in einen würdigen Bewirtungsraum umgestaltet. Das Weingut präsentiert sich als ein Stück Kultur inmitten eines schön gelegenen Rebgebietes. Herr Perler war sichtlich bemüht uns Hobby-Winzer während des Mittagessens die geeigneten Weine zum Verkosten zu präsentieren und dabei auch zu kommentieren. Nebst Traubensorte; Terroir , Erziehung und Traubenpflege, liegt sehr viel Wissen und Erfahrung im Keltern und Lagern der verschiedenen Tropfen. Wir haben es reichlich genossen

line

Nach dem feinen Essen fahren wir um 15.00h weiter durch schön angelegte Reblagen zum Weingut in Tremona. Eine herrliche Aussicht auf Mendrisio, Balerno, bis Chiasso überrascht uns hier. Dieses Gebiet wurde ins Kulturgut der UNESCO aufgenommen. Die Weine erhalten somit das UNESCO-Label. Das Weingut Cantine Latini von Zona Nambodra ist ein Familienbetrieb. Als Hobby-Winzer angefangen umfasst dieser Betrieb inzwischen ca 25 ha Rebland. Soeben hat der Sohn das Oenologiestudium abgeschlossen. Auf der sehr kalkhaltigen Unterlage werden vorwiegend weisse Sorten angepflanzt. Im neuen im Jahre 2000 erstellten Vinifizierungskeller stehen grosse Chromstahltanks nebst Eichenfässern und Aufbereitungseinrichtungen.



Eine herrliche Aussicht empfängt uns in der Cantine Latini



Erläuterungen über Art und Anlage des Weingutes und der Produktion von authentischen Weinen entsprechend dem Terroir



Italienischkenntnisse sind gefragt um den Ausführungen des Besitzers zu folgen.



Im Lager- und Degustationskeller



Degustation im Keller. Stolz präsentiert der Besitzer seine Weine



## Besuch im Weingut Giovanni Valsangiacomo in Mendrisio.

Zurück mit dem Bus nach Mendrisio besichtigten wir das Weingut Valsangiacomo, das schon in der sechsten Generation geführt wird und somit auf eine lange Tradition des Weinbaus zurückblicken kann. Die heutigen Besitzer sind Cesare und Maria Rosa Valsangiacomo mit Sohn Uberto der bereits in der Geschäftsführung arbeitet.

Das Weingut umfasst 16 ha eigenes Rebland mit 90 000 Reben und 9 ha Pachtland.

Beeindruckend war für uns der prächtige Keller im Naturfelsen am Fusse des Monte Generoso. Ohne Klimaanlage kann der Keller auf 11 -13° gehalten werden. Durch ein paar runde Oeffnungen in der Wand gegen den Felsen strömt kalte Luft in den Kellerraum.



Durch diese Oeffnungen strömt kalte Luft in den Kellrer



Bei der Degustation konnten wir den SYMPOSION, einen weissen Merlot verkosten, welcher als „Federweisser“ 2004 produziert wird und kurze Zeit im Barrique gereift wurde.

Eine besondere Auslese ist der „RUBRO“ ein Merlot Barrique der in einer leicht gerösteten französischen Eiche 18 Monate gelagert wird.

Mit den neuen Creationen „Rubro“, dem Cuvée Speciale und dem Don Giovanni konnten Gold und Silbermedaillen gewonnen werden.

90 % der Produktion wird aus Merlot Trauben gewonnen . Daneben werden auch andere Gewächse gekeltert wie Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Chardonay, Semillon und Sauvignon blanc.



**Von der Weinkultur zur Architektur und Baukultur**  
 Zur Auflockerung des Weingut- Besichtigungs-  
 Programms konnte noch ein kleiner Augenschein der  
 bedeutenden Tessiner Architektur-Szene besichtigt  
 werden. In Mendrisio wurde die inzwischen berühmte  
 Architekturschule im klassizistischen Palazzo Turconi  
 eröffnet. Später wurde die Schule mit einem modernen  
 Baukörper der Bibliothek ergänzt.



Accademia di Architettura mit Oiseau amoureux v. Niki de Saint Phalle



Villa Argentina aus dem 19. Jh. Von Antonio Crici, Teil des Campus



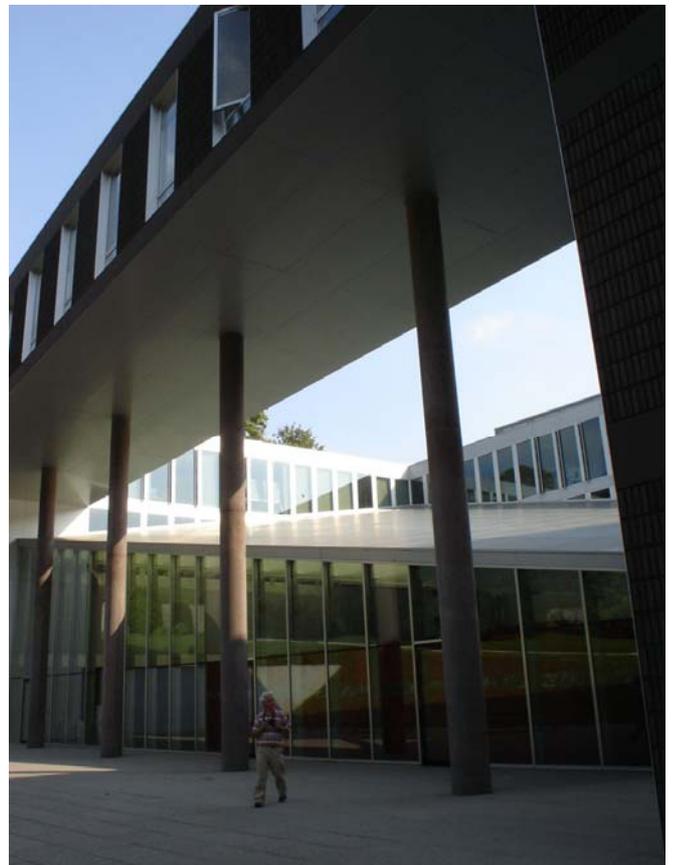
Stabio: Erster Rundbau als Einfam.Haus von Mario Botta  
 Gebaut 1981



Eingangsbereich und Hof zum neuen Schulgebäude



Modernes Schulgebäude zur Ergänzung des Campus mit Archive und  
 Lehrsälen samt Workshops. Architekt Mario Botta 2003



Hof und Eingangsbereich in moderner Architektur  
 Unser Kassier Yasar Deger wirkt recht klein bei diesem Gebäude

Fast pünktlich fuhren wir nun den Berg hoch nach Rovio zum Parkhotel zum Abendessen und zur Uebernachtung. Nach dem Zimmerbezug war es allerdings schon etwas später als vorgesehen, sodass wir möglichst bald mit dem Geniessen des sehr üppigen Buffets beginnen sollten. An einer langen Tafel wurde für uns Hobbywinzer im Garten angerichtet. Das Essen war sehr reichhaltig mit vielen Spezialitäten aus der Tessiner Küche. Die Osso bucco hatten es vielen angetan, auch wenn sie schon etwas weich gekocht waren. Das Dessertbuffet fand ebenso regen Zuspruch. Etliche flanierten noch im wunderschönen Garten und genossen die Aussicht auf das Tal und die Berge. Martin „ordnete“ an, dass sich die Früh-Schwimmer beim Aktuar um 06.15 zum Bad melden sollen. Aber nur Hansruedi erschien pünktlich zum morgentlichen Schwimmen. Umso mehr schmeckte dann das Frühstücksbuffet.

Sonntagmorgen, um 09.15 führte uns der Car zum Weingut Cantina Brivio nach Mendrisio hinunter. Hier empfing uns der Besitzer Guido Brivio, diesmal in perfekter englischer Sprache, was dem Schreibenden sehr entgegen kam.



Erläuterungen von Guido Brivio im Rebberg

Guido Brivio ist Oenologe mit französischer und amerikanischer Ausbildung. Die Weinkellerei hat 2 Produktionszenter, eines in Mendrisio, das andere nahe der italienischen Grenze.

Gesamthaft werden jährlich 800 Tonnen Trauben verarbeitet. Das Weingut Brivio ist bemüht Weine mit Finesse und Eleganz hervorzu bringen. Dazu gehört auch die Selektion im Rebberg. Je nach gewünschter Qualität werden 600 – 700 gr/m<sup>2</sup> an den Reben erzeugt, was „herausschneiden“ bedeutet.

Zur Pflege im Rebberg sind 4 – 5 Spritzungen erforderlich. Durch den stetigen Wind kann Mehltau zurück gehalten werden.

Nebst reinen Merlot-Weinen werden auch andere Traubensorten zu hervorragenden Weinen gekeltert. So zum Beispiel Rosso del Ticino mit 70 % Merlot und 30% Cabernet, ein Sauvignon/ Semillon gewachsen auf kalkhaltigem Terroir, oder ein Gamaret.

Die Keller weisen ein natürliches Klima auf für die Lagerung der Weine (800 000 Flaschen und diverse Tanks), dank dem Entlüften mit frischer Luft, die sich unter den Massen alter Erdrutsche gebildet haben und durch die während des ganzen Jahres ein frischer Luftzug mit einer Temperatur von 10 – 12° weht.



Aufmerksam folgen die Hobbywinzer den Ausführungen von Brivio



Krankheiten im Rebberg sind durch den meist anhaltenden Wind eher selten. Mit 4 – 5 Spritzungen kann Mehltau verhindert werden.



Im kühlen Felsenkeller stehen grossen Chromstahltanks und etliche Barriques aus französischer Eiche

Die Kellerei hat keine eigenen Rebgebiete, sondern schliesst Verträge mit verschiedenen Winzern ab. Geerntet wird von Hand und bewertet nach dem Zuckergehalt. Um zu besseren Qualitäten zu gelangen wurden enge Kontakte mit den Weinbauern geknüpft und neue Rebberge mit moderner Weinbau-Konzeption angelegt, die hochwertige Trauben liefern. Auf die Eignung des Terroirs wurde besonders geachtet. Die Gärung erfolgt nach dem Quetschen in Chromstahltanks. Diese sind einfach zu kontrollieren. Die Temperatur ist Computergesteuert. Es wird gekühlt und erwärmt.



Nach dem Abbeeren und Quetschen wird die Maische in Chromstahl tanks gepumpt



Guido Brivio erklärt die Flaschenfüllanlage Damit werden stündlich 2 500 Flaschen abgefüllt



Horizontale Gärtanks mit Schaufeln welche die Maische rühren Wenn der Zuckergehalt in der gärenden Maische weniger als 2% beträgt ist die Gärung abgeschlossen.



Gekühlte weiße Trauben werden in die Presse gegeben wo sie erst nach 12 Stunden mit Gären beginnen. Das ergibt Weine mit Eleganz und Finesse



Besondere Qualitätsweine werden in ca 1200 Barriques ausgereift und gelagert. Die ältesten Fässer sind 3 Jahre alt. Jährlich werden 400 neue Barriques gekauft aus franz. Eiche vom mittleren Teil des Stammes mit engen Jahrringen, damit weniger Luft eindringt. Die besten Weine kommen in die Fässer. Es ist mit einem monatlichen Verlust von 4 -5 lt zu rechnen, deshalb wird alle 14 Tage nachgefüllt. Die Lagerung beträgt 8 - 36 Monate. Auf der Innenseite werden die Fässer gebrannt, (Medium roasting für Rotweine, heavy roasting für Weissweine) Um dem Wein Luft zu geben werden diese 2 -3 mal in ein anderes Fass gepumpt. Collage: Nach dem Absetzen wird der klare Teil abgepumpt was zur ersten Klärung führt. Chromstahl tanks von 4 000 bis 30 000lt Inhalt Folgende Weine werden erzeugt: „Dogaia“ aus Gamaret und Merlot. Contrada, federweisser aus Merlot-Trauben, „Grand Rosé“ aus Merlot Baiocco aus Merlot, teilweise in Barrique, Pra Bianco aus Chardonnay Trauben, „Donnay“ aus Chardonnay und Pinot noir, Ronco Bain Sauvignon/Semillon, den wir degustiert haben.



Verena bestaunt die schönen Barriques



Nach dem exzellenten Mittagessen im GrottoTicino in Mendrisio machten wir den letzten Kellerei- und Degustationsbesuch bei einem noch sehr jungen Betrieb, bei der Familie Enrico Trapletti in Novazzano. Es ist ein Familienbetrieb der vom Vater und den 2 Söhnen bewirtschaftet wird. Die Gesamtproduktion beträgt 600 Tonnen jährlich. Nebst Merlot-Spezialitäten wurden noch weitere Rebsorten gepflanzt, Niebolo, Kerner, Barbera. Die Stöcke weisen grosse Abstände auf. Dazwischen wurden deshalb junge Reben nachgesetzt. Enrico Trapletti ist ein richtiger Autodidakt. Erst seit 2 Jahren hat er seinen Beruf als Lokomotivführer aufgegeben und sich voll dem Weinbau und der Oenologie verschrieben.



Erläuterungen von Enrico Trapletti zum Rebbau und den Strukturen seines Betriebes.

Enrico Trapletti hatte im Oktober 04 mit seinem nur in Top-Jahren gekelterten Spitzen-Merlot Cudrée 2000 überraschend den Grand Prix du Vin Suisse in der Kategorie „Reinsortige Rotweine Barrique“ gewonnen. Aus den besten Trauben des Jahres 2004 wird Trapletti einen neuen Spitzenwein herstellen, der diesmal nicht im Barrique ausgebaut wird. Keine Verfälschung der Aromen durch die Röstnoten des Eichenholzes, sondern das Bemühen, das Terroir des Mendrisotto in die Flasche zu bringen.



Im Vinifizierungsraum erläutert Trapletti den Vorgang der Traubenverarbeitung und der Kelterung. Immer wieder ist er versucht neue Keltermethoden und Assemblagen zu entwickeln. Die Erfahrungen dabei machen ihn zum richtigen Autodidakt



Enrico Trapletti bespricht sich mit Yasar



Aufmerksam horchen die Hobby-Winzer auf als Trapletti einen seiner Tricks verrät: 6- 10 Tage vor der Traubenlese schneidet er die Aeste mit den Trauben ab, lässt sie aber in der Laubwand hängen zum Austrocknen. Jedoch nur jene Aeste die im Februar/März ohnehin abgeschnitten würden. Dadurch erhöht sich der Zuckergehalt um 6-8 Oechsle



Im Hof der Familie Trapletti geniessen wir im Schatten die Degustation von erlesenen Weinen seiner Kelterung



Bereits beginnen die Hobby-Winzer über das neu erworbene Fachwissen zu diskutieren.



Auch unser Präsident Martin Frei hat sicher wertvolle Anregungen für seinen (noch) Hobby-Betrieb erhalten



Die letzte Degustation ist in vollem Gang. Ja, dieser ehemalige Hobby-Winzer hat tatsächlich schöne Tropfen zubereitet.



Nach den sicher strengen 2 Tagen bei oft grosser Wärme kommt es da und dort zu Ermüdungserscheinungen, aber es war schön.

Unser Car führte uns wieder zurück zum Bahnhof Mendrisio, wo wir um 17.14 h den Lokalzug nach Lugano bestiegen. Im Cisalpino konnten viele ihre Müdigkeit in ein traumhaftes Schläfchen umwandeln.

In Zürich mussten wir uns verabschieden und jeder und jede reiste weiter an die jeweiligen Wohnorte. Es war eine genüssliche Fachexkursion mit vielen Höhepunkten und neuen Erkenntnissen.



Dank an die Organisatoren:  
 Unser Kassier Yasar Deger und Präsident Martin Frei waren die Leiter dieser Fachexkursion ins Tessin.  
 Yasar hat die 5 Besuche und Degustationen in den Weingütern, grossen und kleinen, sehr präzise vorbereitet und vor Ort mit den Besitzern besprochen. Ebenso war er verantwortlich für Reise, Unterkunft und Essen. Dafür gebührt im unser herzlicher Dank.  
 Martin war der Mann der unsern Club bei allen Anlässen offiziell vertreten und repräsentieren konnte. Er ist zuständig für die Durchführung des beschlossenen Jahresprogramms und dem rechtzeitigen Verschicken der Programme und Einladungen. Herzlichen Dank Martin.