

Ausflug ins Tessin nach Camorino und Gudo am 24. Mai 2008

Organisiert durch Ricardo Bättig und Lis Camenisch
Bericht: Hans Rutishauser Aktuar HWCS

Frohgelaut treffen sich eine grosse Schar Hobbywinzer um 09.30 am Bahnhof von Bellinzona und werden von Riccardo und Lis herzlich begrüsst zur Besichtigung von 2 beispielhaften Weingütern, welche in ihrer Struktur und Philosophie sehr unterschiedlich sind.



Ankunft und Empfang am Bahnhof Bellinzona

Mit Autos gelangen wir Richtung Giubiasco und fahren die Bergzone hinauf nach Camorino, wo man trotz trübem Wetter einen beachtlichen Panoramablick geniessen kann auf die Ebene von Giubiasco.



Weingut La Minerva

Die Kellerei „la Minerva“ entpuppt sich als eine moderne, eigentliche Hightech-Installation mit sehr viel Automatik und programmierter Steuerung für Temperaturregelungen, Gärprozesse, Pumpeneinsätze, Luftumwälzungen und Einstellung der gewünschten relativen Luftfeuchtigkeit.

Die Reblagen sind teilweise geschützt durch seitlich angebrachte Hagelnetze, welche auch als Schutz gegen Wildtiere (Hirsche) dienen.



Hobbywinzer Club Schweiz, Ruchweid, 8913 Ottenbach

Das Weingut umfasst 12 ha Rebfläche, welche mit den Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon blanc und Semillon bestockt sind.



Die Hobbywinzer lauschen den Ausführungen des Betriebsleiters. Das Gebäude mit der Kellerei wurde 2004 errichtet. Unmittelbar im Eingangsbereich befindet sich die Abfüllerei und die Etikettiermaschine. Ein hydraulischer Lift führt ins Untergeschoss zum Tankraum und dem Lagerkeller, welche klimatisiert sind. Konstruktion: Wände sind massiv, teilweise mit keramischen Platten verkleidet, Decken in Beton auf strukturierten Sichtbetonelementen. Bodenbeläge in Epoxidharz.



Im modernen Verarbeitungsraum mit kassetierter Betondecke. Die Aussentüren sind als Rahmentüren mit Füllungen, jedoch ohne Dämmschichten und zweiter Schale konzipiert, was zu grossen Energieverlusten führen wird.



Maischengärung, Filtrationen, und umpumpen wird erklärt. Der Geschäftsführer, ein Oenologe mit Wädenswiler Diplom erläutert uns die Vorgänge der Vinifizierung. Das Traubengut kommt nach dem Abbeeren in die temperatur gesteuerten Gärtanks, welche überwacht werden. Automatisch wird das Maischengut durch

Ausflug ins Tessin: Weingut „la Minerva „ in Camorino und Pumpen umgewälzt. Die höchste Gärtemperatur bei Rotwein ist 23- 25°, für Weisswein 16°. Die Gärung erfolgt regelmässig. Nach der Gärung wird der BSA ausgelöst. Die Maische wird ausgepumpt und kommt auf die Presse.



Verarbeitungsraum, Sichtbetonsäulen, Epoxybeläge, viel Chromstahl Für Assemblagen kommen die verschiedenen Traubensorten vor der Gärung zusammen. Es erfolgen somit keine separaten Gärungen der einzelnen Traubensorten.

Filterung: Wein und Hefe sollen nach abgeschlossener Gärung getrennt werden durch Schichtenfilter. Die Hefe mit den Bakterien wird also weggebracht. Dadurch wird der Wein stabil und kann sich im geschlossenen Gefäss nicht mehr verändern. Nicht filtrierter Wein hat Bakterien, welche unter dem Mikroskop deutlich sichtbar sind. Gesundheitliche Nachteile sind jedoch nicht bekannt. Beigefügte Schweflige Säure vermindert dabei die Bakterien wesentlich.

Anteil der Gesamtsäure beträgt 100mg/Lt, Freies SO₂ beträgt rund 20 – 25 mg/Lt.



Viele Fragen und Erläuterungen im voll klimatisierten Barriquekeller Wir wechseln nun zum Barriquekeller mit einer gesteuerten Temperatur von 12° und einer relativen Luftfeuchtigkeit von 85%, damit die Barriques dicht bleiben. Die Fässer müssen immer voll sein. Nach wöchentlichen Kontrollen werden die Fässer immer wieder aufgefüllt. Im Keller lagern Barriques von verschiedenen Herstellern in verschiedenen Toastgraden. Sie sind also bewusst unterschiedlich geröstet. Der bekannte Dozent Eggenberger an der Wädenswiler Hochschule soll gesagt haben: „Barriquereifung ist die erste Verfälschung des Weins“. Durch die verschiedenen Röstungen ergeben sich auch verschiedene

Hobbywinzer Club Schweiz, Ruchweid, 8913 Ottenbach

„Tenuta Pian Marnino in Gudo am 24. Mai 2008 Weine und Assemblagen. Diese werden dann oft auch untereinander aus den unterschiedlichen Barriques (Alter und art der Röstung) vermischt. Nach 2 Jahren verschwindet der Holzgeschmack des Barriques fast gänzlich. Die Frage nach den Holzchips wird wie folgt beantwortet: In der Schweiz kommt dies im Moment nicht zur Anwendung. Es könnte später aber durchaus möglich sein bei entsprechender Deklaration der Flasche. Der Konsument soll informiert sein. Ein Barriqueausbau ist sehr arbeitsintensiv. Je nach Ernte erfolgen 40% im Barriqueausbau und 60% im Chromstahlausbau.



Der Geschäftsführer leitet die Degustation.

Der Oenologe vertritt die Meinung, dass der weitaus grösste Anteil für die Qualität eines Weins in der Qualität des Traubengutes liegt, die Natur erzeugt den Wein. Biologischer Anbau findet er problematisch. Bei „la Minerva“ habe man nach einigen Misserfolgen deshalb wieder umgestellt auf Integrierte Produktion. Es kommen keine Schönungsmittel (Bentonit etc) zur Anwendung.



Wir geniessen die reichhaltige Degustation der Tessiner Weine
Merlot Weisswein: Der Saft wird sofort beim nur leichten pressen entfernt. Für die Herstellung von Rosé belässt man den Saft nur eine Nacht an der Maische.
Degustation:
Weisser Merlot: Sehr fein, harmonisch, wenn auch kurz im Abgang.
Semillon/Sauvignon Barrique: ist noch etwas herb
Merlot „La Minerva“ Tankausbau: Gute Nase, nachhaltig, noch etwas starke Tanine.
Sogno d'Autunno Assemblage mit Merlot 60% + Cab.Sov. 40%: recht harmonisch ausgeglichen, fein.
Merlot Barrique 15 Monate im neuen Barrique 2005: Angenehme Balance nicht zuviel Holz.

Ausflug ins Tessin: Weingut „la Minerva „ in Camorino und „Tenuta Pian Marnino in Gudo am 24. Mai 2008
(Kellertür) im Tessin, was noch weitere Besucher anlockt.

Riservo Fortino 2004 mit Merlot, Cabernet Sauv. Cabernet Franc und petit Verdon.
Sehr rustikaler Wein, sehr körperreich und taninhaltig, langer Abgang, schwerer Wein. Zum Abschluss wird noch ein Dessertwein dargeboten, welcher sich „Stranaidea“ nennt: Getrocknete Trauben auf Drahtgeflecht bis 120° Oechsle und Chininrinde: Ein süsser aromatischer Wein für das „Nachher“
Damit verabschieden wir uns von „La Minerva“.Es war äusserst interessant und aufschlussreich, was wir hier zu sehen und zu hören bekamen.



Vorhalle der Cantina Pian Marnino

Gudo, Cantina Pian Marnino

Wir bedanken uns bei der Kellerei La Minerva und fahren in einer Autokolonne ins Tal hinunter nach Gudo. Gudo liegt auf der rechten Seite der Magadinoebene zwischen Bellinzona und Locarno in einer hügeligen nach Süden ausgerichteten Grünzone und ist zum grössten Teil Wohn- und Weinanbauggebiet. Schon seit dem 19.Jh. wird dank dem milden Klima und dem geeigneten Boden mit Feuchtgebieten Weinbau betrieben auf einem Gebiet von rund 28 ha.



Reblage beim Pian Marnino

Wir treffen uns im im „Tenuta Pian Marnino, das etwas ausserhalb von Gudoin einer sanften Bodensenke liegt. Inzwischen hat es begonnen leicht zu nieseln, der Himmel ist stark mit Wolken verhangen, was aber unserm Wissensdrang nach Weinbauinformationen keinen Abbruch tut.

Das Tenuta ist eine Art „Bauernwirtschaft“, sehr gut eingerichtet mit Rest-aurantteil im Innern und einem überdachten Gartenplatz vor dem Eingang. Heute istauch noch „Cantine aperte“ (Tag der offenen

Hobbywinzer Club Schweiz, Ruchweid, 8913 Ottenbach



Mittagessen im Tenuto Pian Marnino



Die Besichtigung hat Hunger erzeugt

Zuerst wird einmal genüsslich gegessen. Zur Auswahl stehen Pasta, Gostini affeitato und Fisch-Knusperli, jeweils mit Salat und Kartoffeln, Auch ein Glacedessert mit Grappa fehlt nicht. Sogar für die Musik ist gesorgt, welche allerdings etwas untergeht bei den vielen persönlichen Tischgesprächen.



Fachgespräche mit dem Kellermeister und Oenologe

Gegen 15.00h beginnt dann die Führung mit dem Kellermeister in die Verarbeitungs-und Kellerräumlichkeiten. Pian Marnino ist ein 2 einhalb ha grosses Weingut mit Kellerei und Restaurant-Grottoetrieb. 15 000 bis 18 000 Flaschen werden jährlich produziert und vermarktet. Es ist ein Familienbetrieb.

Nebst Merlottrauben (70% werden noch weitere Traubensorten gepflegt, wie Chardonay, Lilliorilla, Sauvignon blanc, Carminoir, Bondola und Camaray.

Ausflug ins Tessin: Weingut „la Minerva „ in Camorino und „Tenuta Pian Marnino in Gudo am 24. Mai 2008

Hauptwein aber bleibt der Merlot mit 9 000 Flaschen. Daneben werden noch Spezialitäten gekeltert wie Tre Ori (Merlot 90% + Carminoir) sowie weisser Merlot.



Im Verarbeitungsraum wird eifrig diskutiert mit dem Kellermeister

Der Verarbeitungsraum (abbeeren, pressen gären) wird gekühlt. Gärtanks werden nicht temperaturreguliert. Es erfolgt eine 5-tägige Maischengärung bei gleich bleibender Raumtemperatur.

Im Abfüllraum mit Etikettiermaschine werden die verschiedenen Weine in Flaschen abgefüllt, jedoch erst kurz vor Auslieferung etikettiert.

40% der jährlichen Ernte wird im Retsurant verkauft, weitere 20% in Läden und Hotels, der Rest privat.



Im Barrique Keller

Wir steigen in den Barriquekeller hinunter wo uns ein angenehmer Barriquegeruch empfängt. Ein Teil des Merlot wird während 18 Monaten in neuen franz. Barriques ausgebaut. Die Fässer sollen immer voll sein. Man muss aber mit einer Verdunstung von 1 – 2% rechnen. Alle Lagenweine lagern in Holzfässern, das heisst auch in älteren Fässern die kein Holzgeschmack mehr abgeben, jedoch differenziert noch Sauerstoff transferieren lassen. Bondolaweine lagern in gebrauchten Fässern ohne dass dies deshalb Barriqueweine sind. Merlotweine sind heute nicht mehr so fruchtig wie früher ist die Meinung des Kellermeisters. Durch die Spritzungen mit Switsch können die Trauben länger am Stock bleiben, sie werden überreif. Merlot hat heute wenig Säure, deshalb wird etwas Carminoir dazu gegeben um den Säuregehalt zu erhöhen. Je höher der Oechslegrad, desto geringer ist die Säure. Mit Weinsäure kann der PH-Wert etwas gedrückt werden.

Hobbywinzer Club Schweiz, Ruchweid, 8913 Ottenbach



Bei der Degustation

Degustation: Folgende Weine werden degustiert: Rosé aus Merlot von der Maischenstandzeit abgelaassen wirkt leicht, etwas herb jedoch.

Bondola ist ein eher rustikaler natürlicher Tessiner ein, erdig, fruchtig mit kurzem Abgang.

Tre Ori eine Assemblage aus Carminoir, Merlot Cabernet Sauvignon im Barrique ausgebaut. Gute Nase sehr fruchtig füllend, leichte Herbe, nachhaltig im Abgang.

„Ori di Gudo“ Merlot 90% mit 10% Carminoir im Barrique ausgebaut, ein schwerer füllender Wein.



Flaschen- Abfüllmaschine



Signet der Cantina

Nun wird es Zeit zum Aufbruch, es ist bereits 16.30h. Martin Frei bedankt sich bei den Organisatoren dieser Exkursion Ricardo Bättig und Lis Camenisch, ebenso auch bei den Hobbywinzern, die so zahlreich ihr Interesse an diesen Tessiner Weinen bekundet haben. Allgemeines Verabschieden, die einem per Auto zum Bahnhof, andere wiederum fahren (wahrscheinlich) direkt in den Rückreisestau am Gotthard. Hoffentlich sind alle zu hause angelangt bis zu unserm nächsten Ausflug.

Wir freuen uns auf die nächste Exkursion mit dem Besuch der Buschwirtschaft von Reini Bachmann

Der Berichtstatter: Hans Rutishauser