

HOBBYWINZER CLUB



Exkursion nach Ascona am 20. Juni 2009

Organisation: Riccardo Bättig und Lis, Martin Frei
Berichterstattung: Hans Rutishauser
Teilnehmende Hobbywinzer 24

Azienda Agrigola Terrini alla Maggia

Die Fahrt ins sonnige Tessin

Bei sehr durchzogenem Wetter mit grösstenteils bedecktem Himmel und hin und wieder einigen Regenspritzern machen sich unsere Hobbywinzer auf die Fahrt ins Tessin zum geplanten Besuch der Azienda Agrigola Terrini alla Maggia. Die einen vergnügt mit Frühstück im Speisewagen, andere eher konzentriert mit Autos von zuhause oder von ihrer Ferienazienda her.

Es kommt uns vor fast wie ein klimatisches Wunder, dass in unserer Sonnenstube wirklich das schönste Sommerwetter herrscht.

Freudig werden wir Zugreisende und die Autofahrer beim Bahnhof Locarno um 10.00 von unserm Tessiner Hobbywinzer und Organisator Ricardo und Lies empfangen und in die jeweiligen Autos unserer Kollegen zugewiesen.



Freudig werden wir von Lis und Ricardo empfangen

Die Terreni alla Maggia SA wurde 1930 gegründet. Die Fläche des Landwirtschaftsgutes umfasst rund 150 ha. Davon sind 130 ha landwirtschaftliche Nutzfläche, welche in den Gemeinden von Ascona, Locarno und Gordola liegt. Die durchschnittliche Höhe über Meer ist 198 m; es ist also das tiefstgelegene Gebiet der Schweiz. Der Betrieb teilt sich auf in Ackerbau an erster Stelle, 2. Obstbau und Geflügelfarm und 3. der Weinbau.

Empfang in der Azienda Terrini alla Maggia:

Begrüsst werden wir von Frau Marlis Kreuzpainter, die uns die Terrini alla Maggia vorstellt. Die Landzunge, wo die Maggia in den Lalo Maggiore mündet besteht aus Schwemmland, ist kiesig, sandig und teilweise auch lehmig. Also beste Voraussetzun-

gen für die ursprünglich aus dem Bordeaux stammende Traube Merlot. Diese Traube wird zu 90 % im Tessin angebaut. Lediglich 10 % sind andere Rebsorten. Aus der Merlottraube werden seit 1950 der „Barbarossa Riserva“ und im Barriqueausbau der „Il Querceto“ gekeltert. Auf dem 11 ha grossen Rebland (in der Ebene) werden ebenfalls die Sorten Kerner (Riesling x Trollinger) Chardonnay, „Bondola“ „Isabella“ und „Uva americano“ für den Grappa angepflanzt. Der „Bondola“ ist die Ursprungsrebe im Tessin. Der grüne Bondola wird als Essigersatz verarbeitet. Die jährliche Wein-Produktion beträgt insgesamt 120 000 Flaschen, wobei noch ca 30 % der Trauben dazu gekauft werden



Begrüssung der Hobbywinzer durch Martin Frei

Degustation in Degustationsraum

Frau Kreuzpainter präsentiert uns zur Degustation als erste Kostprobe den „La Lepre“ ein bianco di Merlot Jahrgang 2008. Die Trauben werden entrappt und erst dann sanft gepresst. Der Saft bleibt nicht an der Maische, sondern wird sofort abgezogen, wird nicht entfärbt. Es erfolgt eine „Kühlgärung bei niedriger Temperatur (17 - 18°) Der Rest der Maische kann dem Rotwein zugegeben werden.

Bianco D'oro, benannt nach dem Poet namens Kerner. Es ist eine sehr kräftige Traubensorte, resistent gegen Trockenheit als auch gegen Nassperioden. Im Gaumen vollmundig mit angenehmer Säurestruktur. Passt gut zu Spargeln und zu Pasta. Ernte von mitte bis ende September. Es sind leichte Weine. Man unterscheidet 2 unterschiedliche Regionen, den Sopra Ceneri mit Granit und Gneis haltigem Untergrund und den Soto Ceneri mit sand-und lehmhaltigen Boden im Flussdelta.



Fachsimpeln bei der Degustation

L`Usignola, Merlot della Valle Maggia
 Durch die Verschiedenheit der Böden werden auch differenzierte Merlotweine gekeltert.
 100% Merlottrauben werden nach dem Entrappen in traditioneller Maischegärung gekeltert.
 Es ist ein fruchtiger, weicher Wein mit mittlerer Struktur in strahlendem rubinrot.
 Passt zu leichten Sommerspeisen wie kalte Platten
Barbarossa Merlot Riserva 2006 13.5 V%
 Barriqueausbau 12 Monate in neuen Fässern zweite Passage.
 Traditionelle Maischegärung, gute Struktur, eingebundene Tanine, interessante Gewürznote.
 Gaumenfüllende, nachhaltig im Abgang.



Auf dem Weg zu den Reisfeldern

Da einige unserer Hobbywinzer den Bondola anpflanzen, wird eine Degustation des Bondola gewünscht, was umgehend in die Tat umgesetzt wird.

Bondola 2008

Dieser Wein ist leider in Vergessenheit geraten und ist weltweit am Aussterben. Hier nimmt der Bondola noch eine Fläche von 0.5 ha ein.
 Leichter Wein, mittlerer Taningehalt, fruchtig, purpur.

Melodia, eine Assemblage aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc un Carminoir 2007 13V%
 Jede Traubensorte wird separat gekeltert und wird nachher zusammengebracht. Teilweise Ausbau im Barrique 6 Monate. Tiefes rot, feines Tanin sehr Gaumenfüllend.



Degustieren aus der prächtigen „Melodia“ Flasche

Landwirtschaft

Neben dem Naturschutzgebiet an der Maggia-Mündung hat hier eine ökologische Landwirtschaft seit dem 16. Jahrhundert Tradition. Das Gut Terreni alla Maggia umfasst rund 130 Hektaren Landwirtschaftsgebiet. Aus Geflügelzucht, Obstbaumplantagen und Getreideanbau werden von Grund auf natürliche Produkte erzeugt. Hier wird der erste und einzige Schweizer Reis angepflanzt. Das jüngste Produkt, die „Pasta Nostrana Ticinese“ wird ebenfalls aus eigenem Hartweizen hergestellt.

Einzigiger Reisanbau in der Schweiz

Da wir sehr interessiert sind an diesem aussergewöhnlichen Reisanbau führt uns Frau Kreuzpainter mit Freude zu den Reisfeldern. Es soll das Nördlichste Reisanbaugebiet in Europa sein. Voraussetzung ist ein warmes Klima, sandiger, durchlässiger Boden, mindestens 20° warm.

Um Spätfröste zu umgehen wird die Sorte „Loto“ erst ende April ausgesät mit einer üblichen Weizensähmaschine als Trockenkultur. Geerntet wird nur einmal, ende Oktober. Eine mechanische Regenanlage fährt 2 mal pro Woche (wenn es nicht regnet) in Abschnitten über das Feld und beregnet die Reispflanzen. Das Wasser wird aus der Maggia oder aus dem See bezogen. Mit dieser Trockenkultur ist die Wassereinsparnis gegenüber den überschwemmten Kulturen 60%. Die Anbaufläche für Reis beträgt 70 -80 ha. (Wechelanbau)
 Daraus werden ca 300 Tonnen Rohreis geerntet, was dann 180 Tonnen für den Verkauf ergibt. Der Bruchreis wird für die Bierherstellung verwendet, 60 % Reis und 40% Brauweizen von der Firma Locher Appenzell.



Das Reisfeld

Der Verkauf des Reis erfolgt an Private, an Globus, Manor sowie COOP und Migros. Im Weitern wird hier auch Hartweizen für die Pastas angebaut. Verschiedene Maissorten werden hier ebenso angepflanzt und vermarktet.



Hartweizenfeld

Wir passieren noch eine ausgedehnte Obstanlage mit einer Neuzüchtung von „Säulen-Apfelbäumen“ die keine Seiten-Aeste haben. Alle Früchte sind um den Stamm.

1960 waren auf diesem Landgut 120 Personen beschäftigt (damals wurde noch Milchwirtschaft betrieben) Heute sind noch 20 Personen fest angestellt, wovon 7 in der Administration.
 Dem Landgut angegliedert ist noch das bekannte 5-Stern Hotel „Castel del Sole“
 Das Castello del Sole ist im Besitze der Terreni alla Maggia SA, Ascona. Zur gleichen Gesellschaft gehören ein Landwirtschaftsbetrieb (150 ha gross) mit eigener Wein-, Obst- und Getreideproduktion (vorab der bekannte Loto Risottoreis). Die hier naturnah produzierten Erzeugnisse gelangen im Hotel frisch in die Küche. Seit 1930 ist diese Azienda samt Landwirtschaft im Besitz der Familie Bührlé



Hotel Castello del Sole

Abfüllung und Barrique-Keller

Im Raum der Abfüllanlage mit Ettikettierung befindet sich auch eine Waschanlage. Es kommen nur neue Flaschen zur Abfüllung, die aber vorher gewaschen werden. Möglich sind Schraubverschlüsse und Korken.



Moderne Abfüllanlage

Für die Traubenernte sind 15 - 20 Personen mehr im Arbeitseinsatz.

In einem grossen Inox-Tank kommt der Traubenmost durch die Hefe zum Gären. Um eine zu stürmische Gärung zu verhindern wird der Stahltank gekühlt. Die Barrique sind aus französischer Eiche unterschiedlich getoastet, je nach der Oenologie. Nach der Halbzeit (5-6 Monate) wird der Wein in ein sauberes Fass umgezogen, geimpft und immer wieder nachgefüllt, um einen Luftraum zu vermeiden.



Frau Kreuzpainter erläutert den Barrique-Ausbau

Verkaufsladen mit allen Produkten die hier erzeugt werden.

Die Zeit drängt schon wieder, wollen wir doch noch einige dieser schönen Produkte erstehen und nach hause bringen. Ein umfangreiches Sortiment von Pastas, Reis, Konfitüren, Senfe, Honig, Olivenoele und alle hier gekelterten Weine.



Der Verkaufsladen mit den vielen Spezialitäten vom Hof

Ricardo bedankt sich im Namen der Hobbywinzer für die ausserordentlich interessante Führung und die feine Degustation der Weine. Nebst der Weinkultur bekamen wir Einblicke in Landwirtschaftssparten die uns recht fern liegen. Herzlichen Dank Frau Kreuzpainter und Ihr Team.

Ricardo führt „seine“ Hobbywinzer in einer beachtlichen Autokolonne durch Ascona in Richtung Losone. In der Osteria Contratemi wird uns ein fabelhaftes Essen serviert. Ganz Herzlichen Dank Ricardo & Co



Auch unserm Präsi und dem Schatzmeister schmeckt es
 Zum Abschluss dieses sehr interessanten Anlasses bedankt sich Martin bei den Organisatoren und den teilnehmenden Hobbywinzern