



»Wir produzieren nur für den eigenen Markt. Schon den können wir nicht ganz bedienen.«

Carlo Crivelli, Önologe

Traumhaft, aber karg - so präsentiert sich die Landschaft des Muggiotals beim Abstieg vom Monte Generoso den Wanderern. Fotos: Kurt Sohnemann

Zwischen Chardonnay und Zincarlin

Eine kulinarische Reise ins Tessin

Das möchte ich nicht jeden Tag tun müssen«, resümiert Karin nach vier gefüllten Wannen mit Weintrauben und hadert mit ihrem Rücken. In einem der Weinberge von Mendrisiotto hat sie die Reben mit einer Schere von den Stöcken gelöst, die faulen Trauben aussortiert und die guten in die Wanne gelegt.

Um dem Winzer bei der Ernte zu helfen, hat sie ihren Job in Zürich für ein paar Tage ruhen lassen. »Schließlich will man ja dem Getränk auf den Grund gehen, das in keinem Schweizer Weinkeller fehlen darf«, erklärt die Freiwillige und hilft nebenbei einem der Laien, dessen Finger die Schärfe der Schere zu spüren bekamen.

Der Chardonnay gehört zu den Rebsorten, die neben der dominierenden Merlot-Traube im Tessin angebaut werden. Schweizer Wein wird nach wie vor nur selten im deutschen Handel zu finden sein. Nicht etwa, weil er den Kriterien nicht standhält. »Wir produzieren nur für den eigenen Markt. Schon den können wir nicht ganz bedienen«, erzählt Carlo Crivelli, Fachmann auf dem Gebiet der Önologie. Er vermarktet die Erzeugnisse aus den Weinbergen von Mendrisiotto.

Ist die Ernte aus dem Berg eingebracht, beginnt der rituelle Teil der Veranstaltung. In einer Kiste



Karin ist eigens aus Zürich in den Tessin gereist, um bei der Ernte ihres Chardonnay tatkräftig mitzuhelfen.

dürfen die Helfer den Wein mit ihren - vorher gewaschenen - Füßen quetschen. Erst dann wird der Most für die Erstverkostung aufgefangen. In einem Zuber für sechs Füße landen unterdessen noch mehr Reben, die bei Beschallung des passenden Songs »Il bisbetico domato« von Adriano Celentano aus dem Kultfilm »Der gezähmte Widerspenstige« von den Protagonisten zerstampft werden.

Der prickelnde Chardonnay unter den Füßen kann nur ein guter Jahrgang werden, sind sich alle Be-

teiligten einig. Dass im Tessin mit sechs Millionen Flaschen Wein pro Jahr ein großer Anteil des verzehrten Weines der Eidgenossen produziert wird, weiß am besten Andrea Rossi. Auf der Azienda Mondo lädt er die Tessin-Besucher gern zur Degustation der unterschiedlichen Weine der Region ein.

Tiroler Speck zum Wein

Dabei ist der Anteil Merlot mit 80 Prozent der Gesamtmenge die herausragende Traube. In 80 Kel-

lern werden von den 2700 Winzern des Tessin nur unwesentlich andere Traubensorten gepflegt, zumal 70 Prozent des in der Schweiz getrunkenen Weines Rotwein ist, so der Fachmann aus Sementina. Als kulinarischer Beifang wird den Gästen in aller Regel eine Platte mit deftigen Produkten vom Schwein serviert. Ähnlich den Tiroler Gepflogenheiten dürfen Speck und Salami darauf nicht fehlen. Ungefragt wird der Gast im Tessin zumeist mit einer Spezialität der Käseereien konfrontiert. Es ist der Zincarlin, der aus Kuh- und etwas zugesetzter Ziegenmilch hergestellt wird. Sein einzigartiger Geschmack soll schon ganze Pilgerscharen in den kleinsten Schweizer Kanton geführt haben, um den würzig-cremigen Käse zu schlucken.

Wer sich seinem Geschmackssinn im Tessin vollständig ausliefern möchte, kann dies aber auch in Zusammenhang mit sportlichen Leistungen ergänzen. »Bike and Wine Tour« heißt ein Schlüssel zur Bewegung. »Wir gehen davon aus, dass die Velofahrer nur degustieren«, schränkt Weinhändler Carlo Crivelli den wörtlich genommenen Tatendurst der Radler ein. Es soll allerdings schon vorgekommen sein, dass das verkehrszulässige Verhältnis von Blut und Alkohol in Schieflage geraten ist. Hier sollte wohl jeder Teilnehmer selbst sein Verantwortungsbewusstsein rechtzeitig ordnen.

Derweil in aller Welt derzeit das Getränk Gin in keiner gut sortierten Bar fehlen darf, hat sich auch im Muggiotal eine kleine Gemeinde der Schöpfer dieser Spirituosen zusammengetan. Martino Mombelli, Giona Meyer, Rupen Nacaroglu und Damiano Merzari haben mit dem »Bisbino« eine Bio-Variante des edlen Getränks mit ihrer Destille aus der Taufe gehoben.

Am besten lassen sich alle Spezialitäten des einzigartigen Freilichtmuseums Muggiotal bei einer Wanderung erleben. Um den nicht ganz anspruchsvollen Fußmarsch hinzulegen, ist man gut beraten, mit der Zahnradbahn aus Capolago hinauf zum Monte Generoso zu fahren.

Die erfahrene Pilotin dieser Bahn, Elisabeth de Ambrosi, und ihre Kollegen lassen den Elektro-

zug mit seinen vier 200 kW-Motoren die neun Kilometer auf den Berg mit einer Geschwindigkeit von 14 km/h schnurren. Unterbrochen nur durch zwei Haltestationen oder einige unfreiwillige Versuche von Gämsen, Eichhörnchen oder sonstigen Regionsbewohnern, unter die Räder des Zuges zu kommen.

Bei der überschaubaren Rasanz des Zug-Tempos lässt sich der Kontrast zwischen den Villen der Besserbemittelten mit Seeblick und der kargen Landschaft der Bergbauern verinnerlichen.

Strapazen der Bergbauern

Oben angekommen kann der beeindruckende Abstieg erfolgen, gespickt mit uralten Gemäuern vergangener Jahrhunderte. An ihnen lassen sich die Strapazen der Bergbauern im Tessin leicht ablesen. Zu den markantesten Gebäuden der teilweise zu Ruinen zerfallenen Stätten gehören die Neveren. In die tief gegrabenen, von Schieferwänden gesicherten Löcher schaufelten die Bauern im Winter Schnee, um bis in den Sommer hinein ihre erzeugten Produkte zu kühlen. Verblieben ist eine traumhafte Landschaft, die als Unesco-Naturerbe anerkannt und unter Schutz gestellt ist.

Die pyramidenartigen Berge, tiefblauen Seearme und malerischen Dörfer sind aber nicht allein wegen ihrer Schönheit einzigartig.

In der Landschaft um den Monte San Giorgio hat sich ein El Dorado der Archäologen entwickelt. Der Grund dafür sind die bis zu 230 Millionen Jahre alten Fossilien aus dem Zeitalter des Trias.

Blick auf den Luganer See

Einen transparenten Einblick in das Leben dieser Zeit und darüber hinaus bietet das Fossilienmuseum in Meride. Ebenso wie auf dem Monte Generoso mit der Steinblume hat sich der Stararchitekt Mario Botta auch in dem Bau des Museums verwickelt.

Der Gast, der schon beim Wohnen in der abwechslungsreichen Urlaubsregion einen unvergessenen Blick auf den Luganer See haben möchte, quartiert sich am besten im Hotel Serpiano im gleichnamigen Dorf ein. Da Quartiere im Tessin noch nicht in Hülle und Fülle zu finden sind, ist eine frühzeitige Planung unerlässlich.

Im Muggiotal soll die Vakanz ausreichender Gästebetten demnächst beendet werden. Wie die Tourismusverantwortliche Nadia Lupi für Mendrisiotto und Basso Ceresio mitteilt, soll ein Hoteldorf entstehen. Der Bürgermeister der Ortschaft Scudellate hat derzeit noch Glück, dass die Besucher nicht länger als vier Tage buchen. »Wer hier länger als eine Woche bleibt, versteckt sich vor der Polizei«, scherzt er. Kurt Sohnemann



Blick aus dem Hotel Serpiano auf den Luganer See.

Anzeige

TOP SHOP Reisetipp

FLUSSKREUZFAHRTEN



8 Tage DONAU
4* MS Bellissima Passau – Budapest – Passau p.P.ab 927,- €
ab 23.03.2020, Außenkabine + VP, Frühbucher 120,- €

15 Tage DONAU
4*+ MS BOLERO Passau – Donaudelta – Passau p.P.ab 1.927,- €
ab 23.03.2020, Außenkabine + VP, Frühbucher 220,- €

8 Tage SEINE
4*+ MS SEINE COMTESSE Paris – Normandie – Paris p.P.ab 1.147,- €
ab 21.03.2020, Außenkabine + VP, Frühbucher 120,- €

8 Tage RHÔNE
4*+ MS BIJOU DU RHÔNE Lyon – Chalon – Arles – Lyon p.P.ab 1.197,- €
ab 25.03.2020, Außenkabine + VP, Frühbucher 120,- €

8 Tage RHEIN
4*+ MS RHEIN SYMPHONIE Tulpenkreuzfahrt p.P.ab 957,- €
ab 25.03.2020, Außenkabine + VP, Frühbucher 120,- €

Hautstürabholung & Frühbucher-Ersparnis bis 220 €

bis 30.11.2019

06028/999610

SEITZ Reisen

Inh. Michaela Seitz

ASCHAFFENBURG

www.seitzreisen-ab.de