



BESSER LEBEN  
REISEN  
ZUM HINGEHEN

Aussicht von  
Cabbio nach  
Muggio, dem  
gleichnamigen  
Tal im Mendri-  
sotto.

# Bergluft und Talduft

Von Barbara Blunski

**Die Region um Mendrisio, grösste Weinregion des Tessins, bietet nicht nur edle Tropfen, sondern auch aussergewöhnliche Spezialitäten. Ein Ortstermin in der «Toskana der Schweiz».**

**K**aum schliesst Marialuce Valtulini ihren Keller auf, bläst uns ein eisiger Wind entgegen, doch eine Klimaanlage sehen wir nicht. Nur die hölzernen Schränke, hinter deren Flie-

gengitter die Schätze der Käserin liegen. Eigentlich stehen die pyramidenförmigen Laibe ja eher! Zincarlin heisst der pikante Rohmilchkäse, der fast in Vergessenheit geraten wäre und dank Einheimischen wie Marialuce Valtulini wieder hergestellt wird. Aus Kuh- und Ziegenmilch von den Alpen des Monte Generoso.

Dieser ist auch für die eisigen Temperaturen verantwortlich, die im traditionellen Felsenkeller herrschen. Aus Löchern im Stein bläst der Wind direkt vom Berg bis in die jahrhundertealten, natürlichen Keller des Mendrisiotos. Doch in Salorino geht man mit der Zeit und so heisst die neuste Käsekreation «Gincarlin».

## Weltbesten Merlot

Statt traditionell die Laibe mit Weisswein einzureiben, sprüht Marialuce Valtulini sie mit dem Gin aus dem Tessin ein. Der wurde vor zwei Jahren von vier Freun-

den aus Sagno im Valle di Muggio als Hommage an ihre Heimat erfunden und nach dem Berg oberhalb des Dorfes benannt: Bisbino. Wir probieren natürlich beide Käse-Varianten und können uns nicht entscheiden, welcher uns besser schmeckt.

Das fällt uns in der «Piccola Vigna» in Coldrerio einfacher! Im winzigen Weinkeller produzieren Piermarco Soldini und Pierwalter Trapletti hervorragende Weine. Der Merlot Barrique DOC Ticino 2012 der beiden Hobbywinzer wurde im letzten Jahr sogar zum weltbesten Merlot gekürt! Verständlicherweise ist er schon lange ausverkauft, aber es gibt noch andere feine Tropfen, die wir anlässlich der neuen «Bike'n'Wine»-Velotour probieren können.

## Kochen auf Höchsthiveau

Vom Weingut der Familie Parravicini in Corteglia startet nach ei-



GlücksPost  
8008 Zürich  
044/ 259 69 12  
www.glueckspost.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Publikumszeitschriften  
Auflage: 144'873  
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 44  
Fläche: 108'792 mm<sup>2</sup>



Auftrag: 1093886 Referenz: 71282175  
Themen-Nr.: 278.010 Ausschnitt Seite: 2/3

ner ausführlichen Degustation der Ausflug in die Rebberge des Mendrisiottos. Auf feuerroten Drahteseln kurven wir mit dem Weinexperten Carlo Crivelli durch die «Toskana der Schweiz». Knapp sechs Kilometer lang ist die hauptsächlich bergab führende Strecke und selbst für Sportmuffel ein grossartiges Erlebnis. Wie die Fahrt mit der Zahnradbahn von Capolago auf den 1704 Meter hohen Gipfel des Monte Generoso! Dort krönt das aussergewöhnliche Gebäude von Stararchitekt Mario Botta den Kulm. Im Gourmetrestaurant «Fiore di Pietra» verwöhnen Chefkoch Luca Bassan und sein topmotiviertes Team die Gäste auf im wahrsten Sinne des Wortes höchstem Niveau.

### Authentisches Tessin

Die Aussicht von der Terrasse über die Seelandschaft und die Alpen ist atemberaubend schön. Kein Wunder liefern die hier grasenden Kühe und Ziegen eine besonders gute Milch. Mit Blick auf das abgelegene Muggiotal, wo sich das Tessin von seiner authentischsten und traditionellsten Seite zeigt. Wo bis in die Felsenkeller die frische Luft vom Monte Generoso bläst – und so die Käsespezialitäten reifen lässt! ✿

### ANREISE UND INFO

**Anreise:** Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln ist das Mendrisiotto via Lugano und Balerna gut erreichbar. Für das abgelegene Muggiotal sind die Postauto-Verbindungen ab Morbio Superiore allerdings eingeschränkt.

**Übernachten:** Herzlich versorgt Gastgeberin Marisa Viviani-Chinotti die Gäste in ihrem rustikalen Bed & Breakfast In Val in Cabbio. Doppelzimmer ab 140 Franken.

**Bike 'n' Wine:** Die dreistündige, leichte Velo-Tour findet wieder am 27. Oktober statt (75 Franken p. P. inkl. Velo, Begleitung, Besichtigung und Weinverkostung). [www.mendrisiottoterroir.ch](http://www.mendrisiottoterroir.ch)

**Kulinarik:** Eine riesige Auswahl an Tessiner Weinen finden Sie in der «Casa del Vino» in Morbio Inferiore, zu der auch ein empfehlenswertes Restaurant gehört. Attraktive Pauschalangebote mit Hin- und Rückfahrt sowie kulinarischen Erlebnissen wie den Saison-Mittagessen (jeden ersten Sonntag im Monat) oder dem Aperitivo unter den Sternen jeden Samstagabend. [www.montegeneroso.ch](http://www.montegeneroso.ch)



**Bisbino: erster Tessiner Gin, destilliert aus Zutaten aus dem Muggiotal.**



**Elegant, vollmundig, warmherzig: eine Auswahl an roten und weissen Weinen der Familie Parravicini aus dem Mendrisiotto.**



**Hohe Kochkunst: Luca Bassan und sein Team im «Fiore di Pietra» auf dem Monte Generoso.**



**Spezialität: Marialuce Valtulini stellt den pikanten Rohmilchkäse Zincarlin nach alten Rezepten her.**