

Schweizer
Familie
fördert
Schweizer
WEIN

In Partner-
schaft mit dem
Schweizer Weinver-
band Swiss Wine
Promotion stellt die
«Schweizer Familie» jeden Monat
einen herausragenden Winzer vor.
Gleichzeitig können Sie die Weine
zum Probieren bestellen per Talon
und zum Spezialpreis.

Önologe Matteo Rigatti
(links) degustiert mit
Direktor Remo
Tettamanti die frisch
ins Fass gefüllten
Weine.

Serie Reise durch das Weinland Schweiz

Sieben Sterne für Montalbano

Vor sechzig Jahren wurde die Genossenschaft **Cantina Sociale Mendrisio** für die Tessiner Weinbauern gegründet. Heute stehen ihre Weine auch auf der Karte des luxuriösesten Hotels der Welt.

Text **Barbara Klingbacher** Fotos **Hans-Peter Siffert**

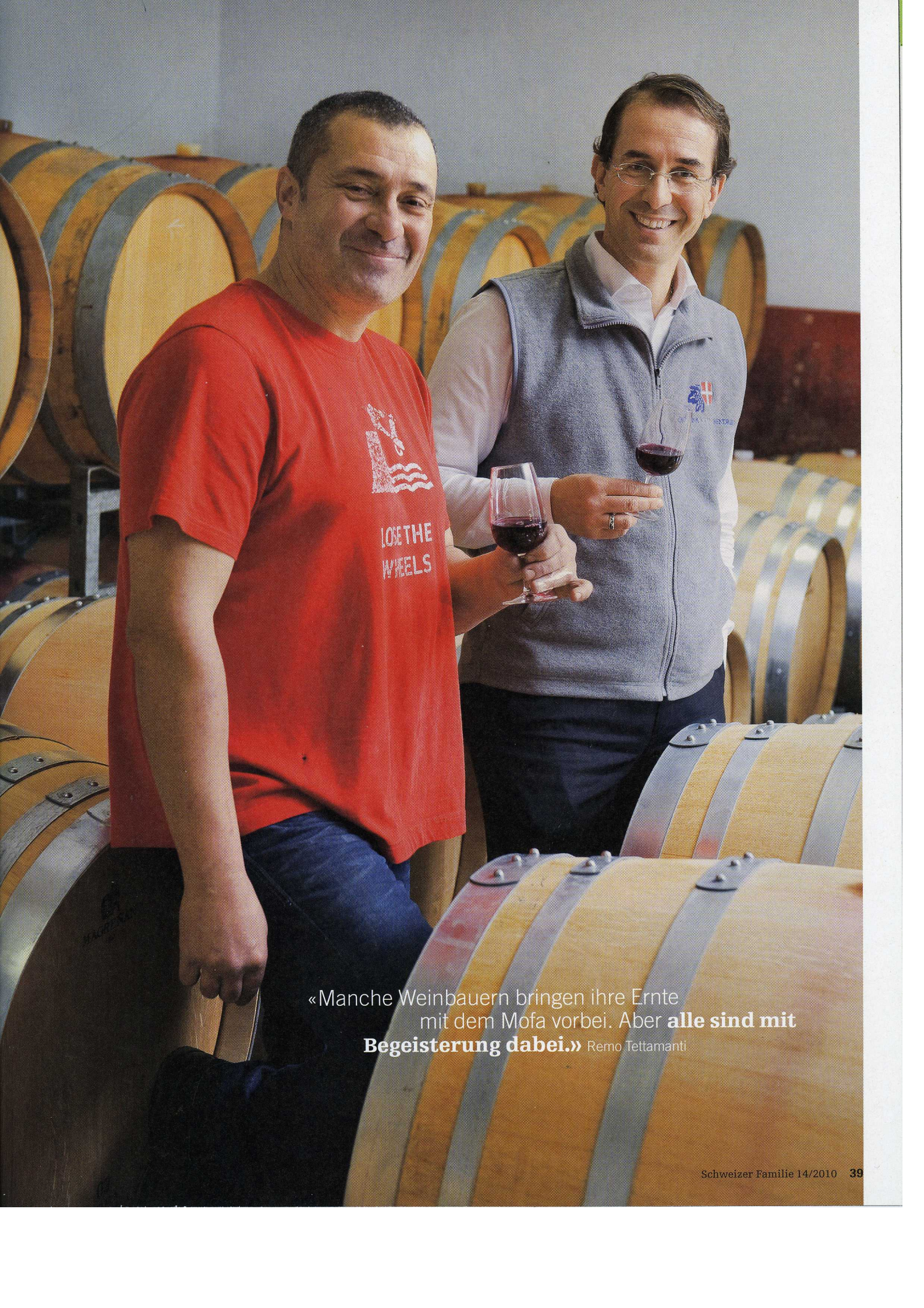
Auf der Fahrt zum toskanisch anmutenden Weinberg erzählt Remo Tettamanti eine Geschichte wie aus 1001 Nacht. Letzten Dezember, sagt der 42-Jährige, während er den Wagen hinauf durch die Reben und vorbei an schlanken Zypressen lenkt, habe das luxuriöseste Hotel der Welt seinen 10. Geburtstag gefeiert. Prominenz aus aller Welt war ins Burj al Arab in Dubai geladen, man sass im verglasten Restaurant hoch über der arabischen Stadt. Gang um Gang wurde aufgetragen, einer spektakulärer als der andere, und dazu entkorkte man Weine aus der Cantina Sociale Mendrisio. «Ein unvergess-

liches Erlebnis.» Ein wenig Glück sei schon dabei gewesen. Denn der Küchenchef des Burj al Arab ist selber ein Tessiner, und zum Galadinner tischte er lauter Hommagen an seine Heimat auf – auch flüssige. Die Weine der Cantina Sociale gefielen so gut, dass sie nun permanent auf der Karte des Siebensternehotels stehen – als erste und bislang einzige Schweizer Weine, gleich neben den berühmtesten Tropfen der Welt.

Kein Wunder, ist Remo Tettamanti stolz. Schliesslich ist er nicht nur Direktor der Cantina Sociale Mendrisio. Sondern auch Besitzer. Genauso wie der innovative Önologe des Hauses, Matteo Rigatti. Und der

Verkaufsleiter. Und 500 weitere Tessiner. Denn die Cantina Sociale ist genossenschaftlich organisiert. Vor gut 60 Jahren wurde der Winzerbetrieb gegründet, um die Trauben von 200 Tessiner Weinbauern zu keltern – konnte sich doch nicht jeder Winzer einen eigenen Keller samt Presse und Fässern leisten. Heute gilt die Cantina Sociale als einer der bedeutendsten Weinproduzenten der Südschweiz: Über 300 Weinbauern liefern ihre Ernte in Mendrisio ab, mehr als eine Million Flaschen verlassen jährlich den modernen Keller – darunter auch zahlreiche prämierte Namen. »

Degustationsangebot auf S. 42



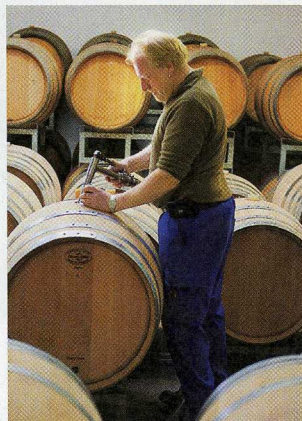
«Manche Weinbauern bringen ihre Ernte mit dem Mofa vorbei. Aber **alle sind mit Begeisterung dabei.**» Remo Tettamanti



Auf dem Weingut Montalbano fühlt man sich wie in der Toskana.



Matteo Rigatti beim Umziehen eines Merlots.



Ein Arbeiter füllt neue Barriques mit Rotwein.

Man könnte nun denken, es sei ganz leicht, Mitbesitzer dieses Erfolgsbetriebs zu sein. Aber Liebe zum Wein genügt nicht, und selbst als Mitarbeiter gehört man nicht automatisch dazu. Nein: Nur wer tatsächlich Trauben anbaut, kann Genossenschafter werden. Grosse Mengen müssen es allerdings nicht sein. Viele Mitglieder sind Freizeitwinzer mit kleinen Rebflächen. «Manche davon», sagt Remo Tettamanti, «bringen ihre Ernte jeweils mit dem Mofa vorbei. Aber alle sind mit Begeisterung dabei.» Im Herbst entbrenne jeweils ein richtiger Wettstreit unter den Weinbauern, denn ihre Trauben werden nicht nur gewogen, auch der Öchslegrad, der natürliche Zuckergehalt, wird gemessen und ausgedruckt.

So ist es ein wenig wie früher bei den Zeugnissen: Jeder schielt auf das Blatt des anderen, jeder möchte eine möglichst hohe Zahl auf seinem Dokument stehen haben als verbrieft Beweis für die gute Arbeit. Eine bessere Qualitätskontrolle als diesen Ehrgeiz kann es kaum geben.

Von über 100 Hektaren privater Rebfläche im Mendrisiotto, im Blenio- und im Riviera-Tal bezieht die Cantina Sociale

ihre Trauben. Und seit 1962 ist man zusätzlich im Besitz der mediterranen Tenuta Montalbano auf den Hügeln von San Pietro di Stabio. Mit 20 Hektaren ist dies der grösste zusammenhängende Rotweinrebbereich der Schweiz, von diesen sonnenverwöhnten Hängen stammen die Trauben für die beiden Prestigelinien «Tenuta Montalbano» und «Monticello Vini», die es auf die Weinkarte des fernen Burj al Arab geschafft haben.

Ein Herz für den Merlot

Dies ist das Reich von Piercarlo Saglini. Seit beinahe dreissig Jahren arbeitet und lebt der 50-Jährige hier oben, er ist Winzer, Experimentator und Hotline zugleich. Denn das Anwesen ist nicht nur ein Weinberg, sondern auch eine Art Freilicht-Laboratorium für das Tessiner Weinschaffen. Wann immer bei einem Weinbauern ein Problem auftaucht, klingelt Saglinis Handy. «Nicht gerade Tag und Nacht», sagt er und lacht, «eher so ab sechs Uhr morgens.» Der von der Cantina Sociale angestellte Winzer arbeitet eng zusammen mit der Forschungsanstalt Wädenswil und der Hochschule Changins. Als erster Be-

trieb im Tessin hat die Tenuta Montalbano die Integrierte Produktion eingeführt, man erprobt neuste Anbaumethoden, alternative Schädlingsbekämpfung und experimentiert mit Rebsorten. «So muss nicht jeder Weinbauer alles selber ausprobieren, denn ein Sortenwechsel kostet viel Zeit und Geld.»

Doch Saglinis Herz schlägt für den Merlot, die prägende Rebsorte des Kantons und der bekannteste Wein der Schweiz. Dabei wächst Merlot erst seit gut hundert Jahren im Tessin, und sein Erfolg gründet im Unglück.

Ende des 19. Jahrhunderts nämlich wüteten Rebkrankheiten in den hiesigen Weinbergen und zerstörten die alten Rebsorten. Chemie half nicht, die Weinproduktion brach zusammen. Man suchte nach einer widerstandsfähigeren Rebe und fand den Merlot. 1904 trafen die ersten Stöcke aus Frankreich ein, bis 1914 wurden im Tessin jedes Jahr durchschnittlich 38 000 Merlot-Jungreben gesetzt, ab Mitte des 20. Jahrhunderts bekamen Winzer, die auf Merlot umstellten, Subven- ▶▶

Degustationsangebot auf S.42



Risotto al Merlot mit Radicchio rosso im Ristorante Montalbano.



Das Gut Monticello liegt auf dem Hügel von Montalbano.



Wirt Claudio Croci Torti, in der Mitte, unterhält sich mit Remo Tettamanti und Piercarlo Saglini, rechts.

tionen vom Kanton. Heute sind mehr als 85 Prozent der Tessiner Rebfläche mit Merlot bepflanzt. Zu Recht, sagt Piercarlo Saglini: «Nach dreissig Jahren Erfahrung kann ich mit gutem Gewissen bestätigen, dass diese Sorte perfekt zu unserem Klima passt.» Merlot könne dank der intensiven

Sonne wunderbar reifen, profitiere aber auch von der hohen Feuchtigkeit im Tessin. «Ausserdem ist diese Traube enorm vielfältig.» In der Cantina Sociale baut man den Rotwein klassisch und im Barrique aus und gewinnt aus den Merlot-Trauben auch Weisswein oder Rosé.

Piercarlo Saglini ist übrigens ebenfalls Mitbesitzer der Cantina Sociale: Neben seinem Job als Berufswinzer bebaute er bis letztes Jahr einen kleinen Rebheng im Bliental und lieferte die Trauben an seinen Arbeitgeber. Aus Zeitgründen musste er sein Hobby nun aufgeben. Aber wer einmal Genossenschafter war, bleibt es.

Und der Direktor selbst? Auch für diesen gilt: «Ohne Trauben kein Beitritt. Ich glaubte deshalb nicht, dass ich je Genossenschafter werden könnte», sagt Remo Tettamanti. Zwar hatte seine Familie einst einen kleinen Rebheng besessen, in dem er als Kind dem Vater und dem Grossvater zur Hand ging. Doch dieser war längst verkauft. Aber als Tettamanti vor zwei Jahren seine neue Stelle antrat, meinte seine Mutter: «Bei der Cantina Sociale? Da zahle ich doch jedes Jahr zwanzig Franken Beitrag. Seit Ewigkeiten.»

So kam es, dass Remo Tettamanti seinen Namen in die alte, aber noch gültige Genossenschaftsurkunde seines Vaters übertragen konnte. Und weil solche Namensänderungen jeweils vom Direktor beglaubigt werden müssen, unterschrieb er gleich selbst. ■

Diese Serie entsteht in Zusammenarbeit mit Swiss Wine Promotion. Die nächste Folge erscheint in Nr. 18 vom 29. April.



► Tipps von Remo Tettamanti – rund um die Cantina Sociale

ESSEN

Ristorante Montalbano
Via Montalbano 34c
San Pietro di Stabio
Tel. 091 647 12 06
www.montalbano.ch

«Claudio Croci Torti ist ein Experte der traditionellen Küche und begeistert immer wieder mit Gerichten wie Risotto al Merlot, Trüffelrisotto, gebratenen Tauben oder Kaniinchenfilet.»

Grotto Bundi-Romelli
Via alle Cantine 24
Mendrisio
Tel. 091 646 70 89
www.grottobundi.com

«Wein, Käse und hausgemachte Wurstwaren – das Grotto Bundi ist ein Klassiker.»

Grotto Grassi
Via ai Grotti
Tremona

Tel. 091 646 07 59

«Ein Spaziergang durch Reben und dichte Wälder führt zu diesem Grotto. Es sieht aus wie aus dem Bilderbuch, und man hat eine unvergleichliche Aussicht über den Luganersee.»

SCHLAFEN

Albergo Milano
Piazza della Stazione
Mendrisio
Tel. 091 646 57 41
www.hotel-milano.ch

«Grosszügige Zimmer gleich gegenüber dem Bahnhof. Das dazugehörige Restaurant La Pignatta ist seit Jahrzehnten eine kulinarische Institution.»

AUSFLÜGE

Weinspaziergang

«Im Tourismusbüro in Mendrisio erhält man eine Karte mit einer beschilderten Rundtour durch die Reben. Die Wanderung führt auch durch unseren Weinberg Montalbano und dauert insgesamt viereinhalb Stunden. Man kann aber auch abkürzen.»

Serpiano

«Der Monte San Giorgio gehört dank seinen vielen gut erhaltenen Fossilien zum Unesco-Welterbe. Auf einem Plateau am Fusse des Berges liegt der Weiler Serpiano, umgeben von dichten Buchenwäldern. Hier kann man wunderbar entspannen, vor allem, wenn man im



Wellnesshotel Serpiano übernachtet.» www.serpiano.ch

INFOS

Tourismusbüro Mendrisio
otto und Basso Ceresio,
Via Lavizzari 2, Mendrisio
Tel. 091 641 30 50
www.mendrisiottotourism.ch