



SZ/BZ-Redakteur Tim Schweiker kümmert sich um die Reise- und Reportageseiten im Magazin „Wochenende“. Ihr direkter Draht zu ihm: tim.schweiker@szbz.de



Die verlassen Hofstellen der Bergbauern lassen die mühsame Arbeit von einst erahnen.

Bilder: Sohnemann

# „Der Chardonnay muss unter den Füßen und der Zincarlin auf der Zunge prickeln“

Unterwegs in den Weinbergen von Mendrisiotto: Kulinarische Entdeckungen und Wein-Erlebnisse im Tessin

VON  
KURT SOHNEMANN

Mendrisiotto. „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 scharfen 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 mit Carlo Crivelli ein 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 dürfen die freiwilligen Helfer den Wein mit ihren eigenen Füßen quetschen. „Schmeckt gar nicht pilzig oder käsigt“, ist eine der ehrenamtlichen Helferinnen erstaunt. Liegt wohl daran, dass die Füße vorher gewaschen werden müssen. 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 Cellentano aus dem Kultfilm mit deutschem Titel „Der gezähmte Widerspenstige“ von den Protagonisten zerstampft werden. Der so prickelnde Chardonnay unter den Füßen kann nur ein guter Jahrgang werden, sind sich alle Beteiligten 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. Dabei ist der Anteil Merlot mit 80 Prozent der Gesamtmenge die herausragende Traube. In 80 Kellern werden von den 2700 Winzern des Tessins 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 zu meist mit einer Spezialität der Käseerei konfrontiert. Es ist der Zincarlin, der aus Kuh- und etwas zugesetzter Ziegenmilch hergestellt wird. Sein einzigartiger Geschmack soll schon ganze Pilgerscharen, die ihrem Gaumen folgten, in den kleinsten Schweizer Kanton geführt haben, um den würzig-cremigen Käse zu schlemmen.

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.

## Gin aus dem Muggiotal

Derweil in aller Welt 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 von 900 auf 1600 Höhenmeter hinzulegen, ist man gut beraten, mit der Zahnradbahn aus Capolago hinauf zum Monte Generoso zu fahren. Bei Ableistung von 54 Schweizer Franken hat man einen Platz in dem Vehikel gebucht. Die erfahrene Pilotin dieser Bahn, Elisabeth de Ambrosi, und ihre Kollegen lassen den Elektrozug mit seinen vier 200-kW-Mo-

toren 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 eindrucksvoll verinnerlichen.

Von dort aus kann dann 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. Kein Wunder, dass die Zivilisation vor knapp mehr als einem halben Jahrhundert die letzten Bewohner von Külschränken überzeugte und ins Tal lockte. 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 so 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. 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 verwirklicht.

Der Gast, der schon beim Wohnen in der abwechslungsreichen Urlaubsregion einen unvergesslichen 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.

## Info

Region:  
[www.montegeneroso.ch](http://www.montegeneroso.ch)  
[www.mendrisiottoturismo.ch](http://www.mendrisiottoturismo.ch)  
 Weine:  
[www.mendrisiottoterroir.ch](http://www.mendrisiottoterroir.ch)  
[www.casadelvinoticino.ch](http://www.casadelvinoticino.ch)  
 Ginherstellung:  
[www.bisbino.ch](http://www.bisbino.ch)  
 Restaurantempfehlungen:  
[www.grottograssitremona.ch](http://www.grottograssitremona.ch)  
[www.portopojans.ch](http://www.portopojans.ch)  
 Zahnradbahn:  
[www.montegeneroso.ch](http://www.montegeneroso.ch)  
 Fossilienmuseum:  
[www.montesangiorgio.org](http://www.montesangiorgio.org)  
 Hotel:  
[www.serpiano.ch](http://www.serpiano.ch)



Hier darf der Mensch noch die Presse ersetzen.



Blick aus dem Hotel Serpiano auf den Luganer See.