

Wein im Tessin

Wein, die „flüssige Sonne“, wie man im Tessin auch sagt, ist aus dem sonnenreichen südlichsten Kanton der Schweiz nicht wegzudenken.

Überwiegend, zu 80-90%, wird im Tessin die blaue Rebsorte „Merlot“ angebaut. Verarbeitet zu Wein wird die Traube als reiner Sortenwein, also nicht als Cuvée. Für die Qualität des Merlot spricht allein schon der Umstand, dass er auch in einem der berühmtesten Weingebiete der Welt, dem Bordeaux, für Spitzenweine verwendet wird.



Naturgemäß wird aus der blauen Traube überwiegend ein dunkler Rotwein hergestellt, in dem Kenner ein Geschmacksaroma nach Pflaumen, Kirschen und Beeren erkennen.

Zunehmend wird in den letzten Jahren, dem Publikumsgeschmack entsprechend, die blaue Merlottraube durch sehr sanfte Pressung auch zu einem weißen Merlotwein ausgebaut, einem „Bianco di Merlot“, auch „Bianco di nera“ genannt, also einem „Weißen aus der Schwarzen“. Bei ungefähr gleichem Alkoholgehalt wirkt der weiß ausgebaute Merlot leichter und fruchtiger als der rote. Ein angenehmer Vertreter dieses weißen Merlot ist zum Beispiel der „Terre di Gudo“, welcher beim Ort Gudo in der Nähe von Bellinzona angebaut wird.

In geringem Umfang treffen Sie im Tessin auch noch die Americanatraube an. Bis Anfang des 20. Jahrhunderts war sie die vorherrschende Rebsorte im Tessin, fiel dann aber der Reblaus zum Opfer und wurde vom Merlot abgelöst.

Die Americana entspricht nicht mehr unbedingt den heutigen Geschmackserwartungen an Wein, eignet sich aber hervorragend zur Herstellung von Grappa oder auch Sorbets.

Auch die Pergola von Casa Elwina ist von Wein bewachsen. Wenn Sie zur Reifezeit Gast in Casa Elwina sind, dürfen Sie sich gerne bedienen.

Gerd und Dorothee Winkler