

Pro-Montagna-Wein

Traditionen,
Terroir und
Technologie

An den Pergolen in der Tessiner Region Tre Valli streben die Merlot-Trauben der Sonne entgegen. Die Arbeit vieler Hobby-Winzer und das spezielle Terroir bringen einen ganz besonderen Wein hervor.

TEXT: NATALIA FERRONI
FOTOS: ALAIN INTRAINA

Die Strasse wird immer schmaler und irgendwann löst Kies den Asphalt ab. Wir folgen dem alten Pfad, der «Via delle Genti», der Anfang des 19. Jahrhunderts als Transport- und Reiseweg über den Gotthard diente. Zu unserer Rechten erstrecken sich zahlreiche Weinberge, zur Linken Pergolen; das intensive Grün der blühenden Reben und das Grau des Granitbodens bilden einen wunderschönen Kontrast. Diese Ecke von Giornico hat nicht nur landschaftlich und kulturell viel zu bieten, sondern

zeugt auch von der Beharrlichkeit der Familien, die hier Generation für Generation versuchen, das Land nutzbar zu machen. Der Pergola-Anbau ermöglicht es den Bauern, die Trauben der Sonne etwas näher zu bringen und gleichzeitig am Boden Mais und Kartoffeln anzubauen oder die Schafe weiden zu lassen.

Auf diesem schönen Fleckchen Erde treffen wir Feliciano Galdi von der gleichnamigen Kellerei. In Bodio produziert er den Merlot von 280 Lieferanten, allesamt leidenschaftliche Hobby-Winzer, die bei Giornico, Biasca und Serravalle in der Region Tre Valli das Land bearbeiten, das



Nicola Pintus (links) war während 30 Jahren Kellermeister in Bodio. Von ihm kann vielleicht sogar Feliciano Galdi (rechts), Chef der Kellerei Galdi, noch etwas über Tessiner Wein lernen.



sie von ihren Vätern und die wiederum einst von ihren Vätern geerbt haben. «Das sind Familien, die kleine Weinberge besitzen, solche, wie wir sie hier entlang dem Pfad sehen. Im Durchschnitt liefern sie nach der Lese 1000 bis 1500 Kilogramm Trauben», erzählt Galdi. Im Laufe der Jahre, man könnte auch sagen im Laufe der Generationen, habe sich ein Vertrauensverhältnis gebildet, das ihr

Unternehmen mit den vielen Winzern verbindet.

Von hier kommt auch der Merlot «Tre Valli», der ganz neu im Pro-Montagna-Sortiment von Coop ist (siehe Box). Doch was unterscheidet diesen «Berg-Merlot» von anderen Merlots? «Das Terroir macht den Unterschied. Der Boden besteht hier vor allem aus Granit und Gneis. Der gute Säuregrad und die typischen ▶▶

GEWINNE
1 von 50 Opinel-Messern
Jetzt mitmachen auf
www.cantadou.ch



SOMMERREZEPTE À LA PROVENCE

auf www.cantadou.ch

Cantadou Salat mit Pouletstreifen (Rezept für 4 Personen)

<p>250 g Pouletbrust</p> <p>240 g Salat, gemischt</p> <p>2 dl Salatsauce</p> <p>100 g Cantadou Salade & Apéritif "Basilikum & Schnittlauch"</p>	<p>1 Rosmarinzwig</p> <p>Salz und Pfeffer</p> <p>Olivenöl</p>	<p>Pouletbrust in fingerdicke Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Poulet zusammen mit Rosmarinzwig in einer Bratpfanne mit etwas Olivenöl goldbraun braten. Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier etwas abkühlen lassen. Cantadou und Pouletstreifen auf Salat verteilen und mit Salatsauce beträufeln.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------




Teilnahmeschluss am Wettbewerb ist der 8.7.2013. Teilnahmebedingungen unter www.cantadou.ch

►► Mineralien verleihen den hiesigen Weinen Charakter und ein gutes Alterungspotenzial», weiss Nicola Pintus. Der seit Kurzem pensionierte Kellermeister hat fast 30 Jahre in der Kellerei in Bodio gearbeitet. «Zudem ist es hier in der Region immer schön windig, dadurch gibt es weniger Nebel und Schimmel als etwa in der Ebene des Mendrisiotto», ergänzt Gialdi. Ausserdem sei es meist tagsüber warm und nachts kalt. Das führt zu gesunden Trauben und später zu einem guten Alkoholgehalt.

Der 67-jährige Feliciano Gialdi kann 2013 sein 60-Jahre-Jubiläum in der Kellerei feiern, die sein Vater Guglielmo damals gegrün-



Feliciano Gialdi testet den Merlot aus dem Eichenfass.

det hat. Darauf ist Feliciano sehr stolz. Der Familienbezug, die Leidenschaft und die Zähigkeit sind eine Art roter Faden, der sich durch all seine Entscheidungen zieht: «Um einen guten Wein zu machen, braucht man die besten Technologien, um alt zu werden, muss man Traditionen ehren.» ■

Tre Valli Klassischer Merlot

Der Tre Valli Pro-Montagna-Merlot DOC von Gialdi wird aus Merlot-Trauben der unteren Leventina, der Riviera und des Bleniotals in der Region Tre Valli gewonnen. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahl tanks, anschliessend reift der Wein in Eichen- und Barriquefässern (Zweit- und Drittverwendung). Der klassische Merlot passt zu Fleischgerichten, Grilladen und Hartkäse. Für jede verkaufte Flasche spendet Coop 30 Rappen an die Coop Patenschaft für Berggebiete. Die Organisation wurde 1942 ins Leben gerufen und hilft Schweizer Bergbauernfamilien, ihre Arbeits- und Lebensbedingungen zu verbessern. Für Fr. 13.90/75 cl in grösseren Coop-Läden oder unter: www.coopathome.ch



ANZEIGE

Marken in Aktion bei Coop.

Dienstag, 18. bis Samstag, 22. Juni 2013, solange Vorrat

**33%
Gratis**

auf das Promo-Pack
200g+150g

Auch erhältlich in:



Nescafé Gold Finesse duo (200g + 150g)

Nescafé Gold Sérénade duo (200g + 150g)

Nescafé Gold All'Italiana duo (200g + 150g)

14⁵⁰
statt 21.70

NESCAFÉ Duo
200 g + 150 g
(100 g = 4.14)

Mehr als man denkt!

