

Die **Via Sarta** in Lamone ist eine der besten Adressen für neue Assemblagen

ZWEI WEISSE UND EIN ROTER FÜR DEN ANFANG

In Deutschland und auch in der Schweiz ist ein Grossteil der Weine aus einer einzigen Rebsorte gekeltert. Daher mag das Wort "Verschnitt" bei manchen Weintrinkenden vielleicht einen negativen Beiklang haben. Die Praxis der Assemblage ist jedoch gesetzlich geregelt und hat nichts mit Fälschung oder Vertuschung zu tun. Man spricht auch von Cuvée. Der französische Begriff *Assemblage* stammt von Zusammenfügen, Vereinigen. Viele Winzer haben das angesehene Handwerk, gar die Kunst des gekonnten feinfühligem Assemblierens der verschiedenen Rebsorten perfekt gelernt. Oft werden Weine aus verschiedenen Rebsorten, Jahrgängen oder Lagen miteinander verschnitten, um eine gleichbleibende Markenqualität zu gewährleisten, oder aber, um neue Kreationen anzubieten, welche dem Publikum eine stetig steigende Vielfalt an Weingenuss offerieren. Aus der Zusammenarbeit der Tessiner Weinkellerei Tamborini mit der Firma Kaufmann Wine & Drinks in Basel und dem Zürcher Unternehmen Dettling & Marmot ist eine Premiumlinie mit vorerst drei Weinkreationen – 001, 002 und 003 – entstanden. Abgefüllt werden die neu angebotenen Rebensäfte am Hauptsitz der Kellerei Tamborini in Lamone, und die Adresse hat der Palette zu ihren Namen verholten: Die neu lancierte Reihe nennt sich *Viaserta*, analog der Strasse, wo sich die Firma befindet und die Idee in den Köpfen von Claudio Tamborini, André



Parsic und Roland Kaufmann entstanden ist und sich konkretisiert hat. Der Rotwein im Trio, ein *Rosso del Ticino*, besteht aus Merlot und Arinarnoa, einer Neuzüchtung zwischen Tannat und Cabernet Sauvignon. Beschrieben wird er als rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase habe er Noten von reifer Brombeere, Kirsche und etwas Vanille. Am Gaumen sei er füllig, mit Aromen von schwarzer Kirsche, Himbeere und Kräutern. Mit geschliffenen Tanninen, angenehmer Säure und seinem langen Abgang passe er hervorragend zu einem Rindsentrecôte oder zu einer Polenta mit Steinpilzen. Der gleichnamige *Bianco del Ti-*

cino ist eine Vereinigung von Chardonnay, Viognier und Sauvignon Blanc und wird als strohgelb mit grünen Reflexen beschrieben. In der Nase habe er dezente florale Noten, etwas Aprikosen und weissen Pfirsich. Mit den Aromen von exotischen Früchten, Kräutern und etwas weissem Pfeffer am Gaumen und ausbalancierter Säure und seinem erfrischenden Finale passe er bestens zu einem Rinds- oder Pulpo-Carpaccio und zu Süsswasserfisch mit Grillgemüse. Für die beiden Tessiner Weine hat Önologe Luca Biffi Trauben aus der hauseigenen Weinbergen selektioniert. Der zweite Weisse trägt den Namen *Tre Venezie* und vereint Chardonnay

und Sauvignon Blanc aus Friaul-Julisch Venetien. Farblich vereint er ein blasses Strohgelb mit grünen Reflexen. In der Nase mit Noten von Limette, Grapefruit und blumigen Anklängen ausgestattet und am Gaumen frisch, mit Aromen von exotischen Früchten, Apfel und leichten Kräuternoten, knackiger Säure und einem langanhaltenden Finale passe er perfekt zum Aperitif oder zu Meeresfrüchten und Sommergemüse vom Grill. Zukünftig soll die *Viaserta*-Linie durch weitere, sorgfältig ausgewählte Weine aus verschiedenen Schweizer Regionen oder dem Ausland ergänzt und bereichert werden.

Viaserta, www.tamborini.ch. st

Gutes aufgetischt und eingeschenkt

Die Ausgabe 2022 sei eine spezielle, schreibt der Autor Martin Jenni. Mit über 150 neuen Adressen von Entdeckungen, publiziert in einem anderen Verlag und in neuem Format, würden wie auch in den vorhergehenden Ausgaben keine überkandidelten Häuser, sondern Oasen, die Freude bereiten und denen das Unkomplizierte wichtiger ist als die Etikette, vorgestellt. Es seien Orte, an denen sich die Gäste und Gastgeberinnen und Gastgeber auf Augenhöhe begegnen, und der Gastroführer betreibe weder Abstrafung noch Lobhudelei, sondern erzähle Geschichten von Momenten, die einen Einblick geben, was die Kundschaft erwarten darf. Die Publikation *Aufgegabelt* erhebe keinen Anspruch auf Vollständigkeit, und die Auswahl sei rein subjektiv.

Auch im Tessin wurden zwischen Airolo und Morbio Inferiore einiges an kulinarischen Köstlichkeiten aufgegabelt. Unter zahlreichen Grotti und nur saisonal geöffneten Lokalitäten werden auch regionale Produktionsbetriebe vorgestellt, so wie beispielsweise die Molkerei Togni in Airolo-Nante.

„Marco Togni steht mit Leib und Seele sozusagen Tag und Nacht für seine Käseläibe ein, die über die Jahre hindurch schon mit zahlreichen Auszeichnungen geädelt wurden. Togni ist ein alter Hase, ein Meister seines Fachs. Seine kleinen Wunderwerke gehören zur Familie der *Büscion*, *Formagelle*, *Formagelline*, *Ricotta* und *Nante*. Sein Käse aus der Milch von Kühen von der Alpe die Pontino, östlich des Gotthardpasses, ist anders als andere.“ So beschreibt der Führer beispielsweise eines der Highlights in der nördlichsten Südschweiz. In grösstmöglicher Distanz, ganz unten im Kanton, in Morbio Inferiore, befindet sich die *Casa del vino Ticino*. „Klein, eng, fein. So präsentiert sich die *Casa*. Es ist eine ideale Anlaufstelle für ein Mittagssmahl an einem trüben Sonntagmittag. Schön und schlicht präsentieren sich die Teller. Rohschinken, Merlot-Risotto, Ragout mit Polenta oder mal ein Roastbeef. Die Gerichte zeugen vom Qualitätsdenken des sympathischen Gastgebers Massimo Mainelli. Die Küche bespielen Fabio Spina und Marinella Maggetti. Die drei sind ein gut funktionierendes Team, was der Gast angenehm zu spüren bekommt. Die Provenienzen der Tessiner Winzer vorzustellen, ist unnötig; wer von der Auswahl überfordert ist, lässt sich von Signore Massimo beraten. Neugierige Weinassen wagen sich an Tessiner Chasselas, Sémillon, Kerner, Bondola und Cabernet Franc heran.“

750 Mal aufgegabelt, Beizen, Produkte, Retreats 2022, von Martin Jenni, erschienen im Werd & Weber Verlag, ISBN 978-3-03922-139-4. st



Anzeige

TESSINER ZEITUNG GASTRONOMIE



(Valle Morobbia) 5 Minuten von Giubiasco
6582 PIANEZZO

Via alle scuole 5 - Tel 091/840 23 89

Questo weekend

maialino
porchetta
stincò
cazzöla



tutto cotto nel forno a legna

Altre proposte alla carta.

Piatti anche d'asporto.



**settimana
thai**

Dal 26 novembre al 5 dicembre
2021

Orari 11.00 - 14.30 17.00 - 22.00
Sabato 11.00 - 22.00
Domenica 11.00 - 18.00
Domenica sera e lunedì chiuso

Lungolago G. Motta 1 - 6600 Locarno
tel: +41 91 223 53 70
info@ristorantedebaradero.swiss
www.ristorantedebaradero.swiss