Etwas über den Merlot Ticinese

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Bulletin : mit amtlichen Publikationen für die Schweizer im Fürstentum Liechtenstein**

Band (Jahr): **- (1991)**

Heft 2

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-939013

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

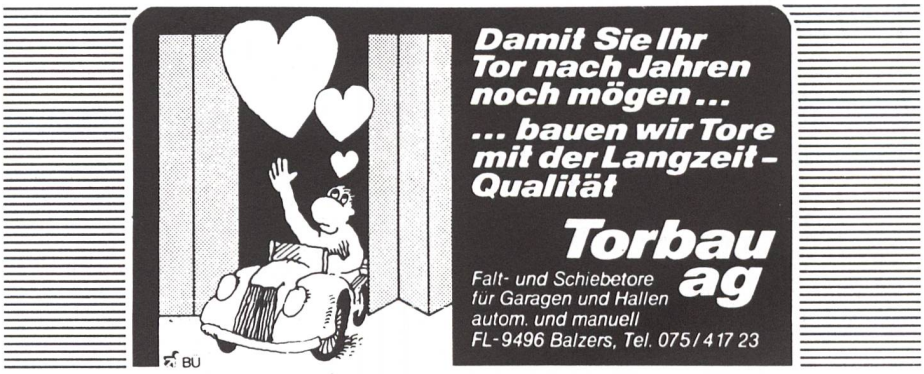
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Bei den Würsten zeichnen sich die «Salami» und «Salametti», die «Mortadella», die «Luganighe» (Schweinswürste, die zu Polenta oder Salzkartoffeln serviert werden), die «Luganighetta» (sie eignet sich besonders zum Schmoren) aus.
Etwas schwer, aber sehr nahrhaft und schmackhaft ist die «Cazzöla». Sie wird auch «die Bernerplatte des Südens» genannt und setzt sich aus verschiedenen Würsten, aus Schweinsrippchen und aus frischem grünem Kohl («Verza») zusammen. Die Innereien des Schweines werden zusammen mit dem Lungenbraten zur «Rusticiada» verarbeitet. Gegrillte Schweinsrippchen heissen bei uns «Costine». Man geniesst sie besonders gerne im Freien zu einem guten Glas Merlot.
Zu empfehlen sind auch unsere Wildspezialitäten, so wie der Kaninchenbraten («Coniglio al forno»). Ein ganz besonderer Leckerbissen ist der «Brasato». Es handelt sich um einen gespickten Rinderschmorbraten, dessen Sauce mit Rotwein, Pilzen, Speckwürfeln und allerlei Gemüse angereichert wird. Dazu gehört eine heisse «Polenta».
Die Mahlzeiten werden mit einem Stück Bergkäse veredelt. Die bekanntesten sind der «Valle Maggia», der «Bedretto», der «Piora» und der «Leventina». Aber auch die kleinen Ziegenkäschen sind bekömmlich. Am besten schmecken sie mit Salz, Pfeffer und einem Tropfen Olivenöl.
Der «Zabaglione» (Eierschaumspeise) ist die beliebteste Süssspeise des Tessins, aber auch die «Torta di pane» (Brotkuchen) schmeckt ausgezeichnet.
Einige Gerichte, allen voran der «Risotto», deuten darauf hin, dass die Kultur der Südschweiz ganz deutlich ihre Wurzeln in der Lombardei stecken hat. Das Saffranreisgericht stammt eigentlich aus Mailand, doch es gehört, genau wie die «Polenta» zum Tessiner Speisezettel. «Risotto» isst man gewöhnlich mit «Ossibuchi» (Kalbshaxen), während «Polenta» praktisch zu allem passt.
Nebst der typischen Küche offeriert das Tessiner Gastgewerbe auch eine grosse Vielfalt an internationalen Spezialitäten. Die Gegend um Locarno z. B. kann dem verwöhnten Gast mit zwei Michelinsternen aufwarten und eine grosse Anzahl Restaurants sind in den verschiedenen Reiseführern mit guten und besten Bewertungen aufgeführt.
Die echte Tessiner Küche geniesst man jedoch nach wie vor in den «Grottis». Diese Lokale liegen abseits im Grünen, man muss sie entdecken, und wenn man sie gefunden hat, erzählt man es nicht weiter . . .

Etwas über den Merlot Ticinese

Das Tessin ist das Land des Merlot. Genauer gesagt: des «Tessiner Merlot», denn es handelt sich hierbei nicht um ein Produkt für grossen Verbrauch, sondern um einen Rotwein von hoher Qualität und grossen Vorzügen.
Ausser einer kleinen Anzahl von «Crus» und «Spezial-Reserve» grosser Klasse, wird ein guter Teil des Tessiner Merlot durch ein offizielles Kennzeichen im Handel als Qualität «VITI» garantiert, erlassen von den kantonalen Behörden für jene Merlotweine, die wenigstens ein Jahr alt sind und bei der Degustation als erstklassig eingestuft wurden. Die Experten beurteilen seine Farbe als rubinrot, sein delikates Aroma, seine Klarheit, seinen samtenen Charakter und seinen Geschmack dazu bestimmt, ein «Klasswein» zu sein. «Ein Wein von bestem Benehmen: kräftig, zart und vornehm, aromatisch, ohne weichlich zu sein, herzlich, aber nicht schwatzhaft, angenehm und voller Fülle und Kraft» so bezeichnete der Schriftsteller Guido Calgari ihn, der ein Sänger des Merlot war.
Der Merlot ist eine Bordeaux-Rebe und wurde zu Beginn unseres Jahrhunderts gepflanzt, um andere krankheitsanfällige Qualitäten zu ersetzen. Diese Rebe hat sich vollkommen in ihrer Umgebung eingelebt und akklimatisiert, ihre Kultur hat nie aufgehört, sich auszudehnen. Heute repräsentiert ihr Anbau mehr als die Hälfte aller Anpflanzungen im Tessin: 2.3 Millionen Merlotstöcke auf ein Total von rund 4 Millionen Weinstöcken.
Die jährliche Produktion des Tessiner Merlot beträgt durchschnittlich (auf zehn Jahren) etwa 40 000 Hektoliter. Die anderen, als «einheimisch» bezeichneten Weine, werden immer seltener. Es ist jedoch möglich, in einem Grotto ein gutes Glas «Bondola» zu erhalten, ein eher traditioneller herber Wein, der aber, lebhaft und spritzig, sehr gut ein einfaches Mahl wie Salami nostrano und andere Spezialitäten begleitet.
Die Amerikanertrauben (Tafeltrauben) werden hingegen zu einem ausgezeichneten «Tessiner Grappa» verarbeitet, einem weissen starken Schnaps, der ein feines Aroma besitzt und ebenfalls mit einem Gütezeichen versehen ist. ■



Fratelli Branca Distillerie S.A.
6830 Chiasso

Schloss-Apotheke Vaduz

Parfümerie – Drogerie
Aeulestrasse 74
Tel. 075 / 2 10 75

Öffnungszeiten:
Werktags durchgehend 7.30 bis 18.30 Uhr
Samstags durchgehend 7.30 bis 16.00 Uhr
Sonn- und Feiertage 9.30 bis 11.00 Uhr