



## **Wachablösung auf Castello di Morcote**

### **Rede von Gaby Gianini – Tenuta Castello di Morcote SA**

Die Geschichte des Merlot Castello di Morcote, die vor 23 Jahren auf Initiative meiner Familie und Claudio Tamborini begann, ist zweifellos ein wichtiges Kapitel für dieses Gebiet. Aber die Geschichte des Weins auf diesen Terrassen, welche das Schloss umgeben und somit eine enge Verbindung zwischen See und Himmel widerspiegeln, hat weitzurückliegende Wurzeln. Beweis dazu sind grosse Persönlichkeiten, welche die Geschichte des Tessiner und lombardischen Gebiets bewirkten.

Im Innern der Burg befinden sich Überreste eines Turms mit anliegendem Brunnen aus der Römerzeit, die leicht erkennbar sind, weil die Steine eine grössere Form haben und anders verarbeitet sind als die naheliegenden mittelalterlichen Mauern. Die römische Garnison, die zur Bewachung des Gebiets längs dem Alpenbogen stationierte, war eher sesshaft. Sie hatte wirklich Zeit, Reben zu pflanzen und Wein zu produzieren. So war es auch im Tessin und vor allem rund um den römischen Turm, der sich im Innern des Schlosses befindet.

Der Anbau der Weinberge um den Luganer See wird ab dem Mittelalter in verschiedenen Dokumenten nachgewiesen. Aus den Archiven der Sforza haben wir genaue Angaben über den Castello di Morcote. Das Schloss wurde in der ersten Hälfte des 15. Jahrhunderts von Francesco Maria Visconti Herzog von Milano errichtet – und zwar in der Form, wie es heute ersichtlich ist. Aus dem Briefwechsel und den Herzogsurkunden geht hervor, dass das Schloss von Weinbergen umgeben war. Man produzierte Wein für den Unterhalt des Burgherrn und seiner Familie. Die Kastellane mussten Nahrungsmittel und Munitionen für mindestens ein Jahr aufbewahren im Fall einer Belagerung. Sie mussten mindestens 50 Liter Wein lagern, hatten aber das Recht, den nicht verbrauchten Wein zollfrei zu verkaufen. Aber es ist Kriegszeit und das Herzogtum Mailand hat mit dem Streben nach Macht gegen die kriegerische Stadt Como zu kämpfen. Das Schloss geht ständig von Hand zu Hand zwischen den lokalen Herrschaften von Rusca zu Sanseverino. Zu den Zeiten von Ludovico il Moro, letzter Herzog von Mailand, beschrieb man das Schloss di Morcote „eine uneinnehmbare Festung, wenn nicht mit grossen Opfern an Menschen und Geld“. Dies war jedoch nicht der Fall, denn der letzte Burgherr kapitulierte und ergab sich den Schweizern. Diese verrieten den Moro und verweigerten sich, mit ihm gegen die Franzosen zu kämpfen. Das bedeutete das Ende des Herzogtums im Jahre 1515.

Der Burgherr Francesco Paleari bekam das Schloss und die Ländereien als Kriegsentschädigung. Sämtliche Waffen und Munitionen wurden weggebracht. Es begann nun eine lange Friedenszeit. Seine Nachkommen bewahrten das Landgut und Schloss 4 Jh. lang. Das Schloss verfiel langsam, man errichtete ein Bauernhaus. Ringsherum wurden Weinberge gepflanzt. Im 16. und 17. Jh. war der ganze Hügel oberhalb des Dorfes Morcote mit Weinbergen gepflanzt.

Diese Terrassen vom Wind gefegt und wo die Sonne immer scheint, der See, der unten liegt, und das Dorf haben sich im Laufe der Jahrhunderte nicht gross geändert. Der Wein hingegen, den die Römer, die Rusca, die Sanseverino die Kastellane aus Morcote tranken, war komplett anders vom Wein, den wir heute im Tessin trinken. Genau vor hundert Jahren machte ein Nachkomme des Burgherrn und Besitzer des Schlosses Ing. Giorgio Paleari, damals Leiter der Kantonalen Landwirtschaftsschule in Mezzana, den Versuch auf diesen



Terrassen mit den ersten Merlot Setzlingen, die er aus Frankreich importierte. Es wurde somit der Grundstein der modernen Weinbereitung im Kanton Tessin gelegt. Mein Grossvater, Massimo Gianini kaufte den Grundbesitz von den Gebrüdern Paleari. Folglich erbten wir das Schloss und die Ländereien, ohne nie auf die Weinproduktion zu verzichten. Im Jahr 1942 wurde ein neuer Weinberg mit Merlot Reben und zum Teil Blauburgunder gepflanzt, so wie man damals in der Versuchsphase voring. Die Weintrauben wurden fast 20 Jahre lang mit denjenigen von Mezzana gekeltert unter dem Gütezeichen Viti. Diese Weinberg wurde im Jahr 1987 mit dem jetzigen ersetzt. Claudio Tamborini hat Ihnen soeben die Geschichte der Wiederherstellung geschildert. Die Besitzer des Weinguts beginnen die Produktion des Weins Castello di Morcote mit der Ernte 2009.

Ich habe ausführlich die Geschichte dieses Lands erzählt, infolgedessen auch von diesem Wein. Meines Erachtens ist die Tradition des Weins äusserst wichtig. Dieser Wein hat nicht nur eine grosse Geschichte hinter sich, sondern hat das Glück, in einem bevorzugtem Gebiet zu gedeihen. Die Tenuta Castello di Morcote erstreckt sich über 172 ha, befindet sich zwischen den Dörfern Morcote, Vico Morcote und Carona. Dieses ausgedehnte Gebiet ist grösstenteils Waldland, im Norden befindet sich die Alpe Vicania und im Süden haben wir die terrassierten Weinberge, die das Schloss einschliessen und umgeben von Zypressen und 200 Olivenbäumen, die ein köstliches Olivenöl extra vergine erzeugen. Diese sanft abfallenden Terrassen gegen den See bilden eine eindrucksvolle Landschaft und sind gleichzeitig ein einmaliges „Terroir“ im Kanton Tessin. Der Boden im Sottoceneri besteht überwiegend aus Kalkstein und ist leicht alkalisch, sehr tonhaltig, deshalb hat er eine schwerere Struktur. Auf dem Vorgebirge der Arbostora haben wir eine granitisch-porphyrische Geländebeschaffenheit, also reich an Porphyr, die man nirgendwo anders findet. Der Boden ist deshalb leichter und wasserdurchlässig. Der Name Morcote stammt aus dem lateinischen Morae Caput und bedeutet „Anfang der Steinzone“. Die Terrassen auf einer Durchschnittshöhe von 450 m ü.M. sind komplett nach Süden gerichtet und verfügen über ein Mikroklima, das vom ständig windigen Seespiegel und mit besonders milden Wintern geregelt ist.

All diese Vorteile machen aus dem Terroir das ideale Umfeld für die Weinrebe Merlot, die die Möglichkeit bietet, Trauben mit einer grossen Feinheit, Gleichgewicht und mit einer optimalen Reife zu entwickeln. Die Qualität des Traubenguts ist für uns sehr wichtig, der Ertrag wird bewusst niedrig auf 600-700 g pro Rebe gehalten, damit eine natürliche Konzentration an Polyphenolen in der Traube garantiert ist. Momentan beträgt das Durchschnittsalter der Weinstöcke über 20 Jahre, und der Weinberg hat seine volle Reife erreicht.

Die Weinbereitung erfolgt durch die Maischegärung während ca. 20 Tagen in stumpf kegelförmigen Stahltanks bei geregelter Temperatur, mit zartem Überpumpen und Délestage. Der Barrique-Ausbau erfolgt in französischen Eichenholzfässern während mindestens 12 Monaten und weitere 6 Monate in der Flasche. Michele Conceprio, ein fachkundiger Oenolog mit grosser Erfahrung ist zusammen mit uns Produzenten dieses Weins. Er folgt mit grosser Sorgfalt die Entwicklung des Weinbergs bis zur Endphase im Keller.



Wie mit Zugehörigkeit durch Alberto dell'Acqua angekündigt, wird nun der Merlot Castello di Morcote von den Besitzern „au Château“ vinifiziert, gereift und abgefüllt, so wie in der wichtigen Weintradition des Bordeaux. Um diesen Aspekt zu betonen, haben wir ein ehrgeiziges Projekt: im nächsten Frühjahr möchten wir den Reifungsraum für die Barriques im mittelalterlichen Keller des Schlosses von Morcote gestalten. Man möchte im Einvernehmen mit den Behörden der Kulturgüter den ursprünglichen Festungseingang wieder vom Park aus instand setzen, so wie es damals im 15. Jh. der Fall war. Dem Keller würde man eine eindrucksvolle Rolle zuteilen.

Die Tenuta Castello di Morcote soll auch ein Bezugspunkt für den öno/gastronomischen Tourismus darstellen. Bestimmt liegt sie in einem äusserst interessantem Gebiet des Tessins, voller Reiz und Schönheit. Es wird bewiesen, dass die Südschweiz eine bedeutende Weinregion ist, wo Tradition, Geschichte, Schlösser umgeben von Weinbergen überhaupt nicht fehlen. Und vor allem werden hochwertige Weine produziert, die ohne weiteres mit den ausländischen Produkten, die erklärtermassen berühmter sind, konkurrieren können.