



Cantina Il Cavaliere, Tessin

Trauben statt Äpfel

Vor 15 Jahren gründeten Roberto und Tiziana Belossi das Weingut Cantina Il Cavaliere. Zuvor setzten auf dem Familienbetrieb am Lago Maggiore drei Generationen auf Milchwirtschaft und Obstanbau.

Text: Daniel Böniger

Ein schwüles Lüftchen, kaum Kühlung bringend, weht am Tessiner Bahnhof Cadenazzo. Hohe Wolkentürme am Himmel lassen erahnen, dass es heute wohl noch gewittern wird. Sie verdecken die Sonne, tauchen die Ebene zwischen Lago Maggiore und Monte Tamaro in ein diffuses Licht. Weinmacher Roberto Belossi holt mich mit dem Auto ab, und schon nach wenigen Augenblicken

Fahrt zeigt er nach links, wo eine seiner Parzellen steht. An diesem Sommermorgen leuchten die Pflanzen in kräftigem Grün. Die Trauben haben gerade mit dem Farbumschlag begonnen, einzelne Beeren sind bereits blau. Keine weiteren fünf Minuten vergehen, und er biegt ein ins Weingut Cantina Il Cavaliere. Vor dem Haus wartet Belossis Frau Tiziana: «Ist es okay, wenn wir fürs Mittagessen ins «Ristorante Rodolfo» gehen?

Auf welche Zeit soll ich reservieren?», will sie wissen.

Die Belossis von der Cantina Il Cavaliere sind die einzigen Selbstkelterer in der Gemeinde Gambarogno; zuvor waren sie Traubenzulieferer für einen grösseren Abfüller im rund zehn Kilometer entfernten Tenero. Vor 15 Jahren erst haben sie ihr Weingut gegründet, inzwischen füllt die Familie beeindruckende 100000 Flaschen ab. Sie

bewirtschaftet neun Hektar Rebland, das fast ausschliesslich mit Merlot bestückt ist. Aus drei weiteren Hektar bezieht sie zusätzliche Trauben, diese Parzellen gehören grösstenteils nahen Verwandten: «Die Selektion erfolgt nach unseren Vorgaben, wir bezahlen einen fairen Preis», sagt Roberto Belossi.

Während einer kleinen Führung durch die Kellerei zeigt er den neuen Degustations- und Verkaufsraum. Es werden nicht nur die insgesamt zehn Weine feilgeboten, die hier gekeltert werden, sondern auch wenige Tessiner Produkte wie Polenta, Risottoreis und Kastanienhonig. «Mein Vater hat sich hier noch in erster Linie der Apfel-, Birnen- und Tomatenproduktion gewidmet», berichtet Belossi, «was längerfristig wohl nicht mehr allzu lukrativ gewesen wäre. Ich wollte halt kein Apfelbauer sein.» Er tritt auf den Platz vor dem Gärkeller, wo im Herbst die Trauben angeliefert werden und man aus Mangel an Raum auch den Weisswein presst. Schatten spendet das ausladende Laubdach einer grossen Platane, der Baum ist 85 Jahre alt.

Elio Altare als Ideengeber

Wie gesagt widmet sich Roberto Belossi in erster Linie der Tessiner Leitsorte Merlot. Er keltert daraus Weiss- und Roséweine sowie verschiedene Rote mit und ohne Fassausbau. Sein Spitzenwein, der Riserva, darf über 20 Monate im neuen Eichenfass ruhen, bevor er auf die Flasche kommt. «In unseren Cuvées finden aber auch andere Sorten wie Gamaret oder Chardonnay Verwendung, doch der Konsument spricht eher darauf an, was er aus unserer Gegend

«Die Selektion der zugekauften Trauben erfolgt nach unseren Vorgaben, wir bezahlen dafür einen fairen Preis.»



schon kennt.» Vom Vorplatz aus betritt der sympathische Mann mit dem koketten Bärtchen durch ein grosses Tor den Gärkeller. Seine Worte hallen ein wenig, als er nicht ohne Stolz die temperaturkontrollierten Vergärtanks präsentiert: «Sie sind horizontal ausgerichtet, damit der Maischehut mehr Kontaktfläche mit dem Traubensaft hat und so die Extraktion verbessert wird.» Die Idee stamme von Elio Altare aus dem Piemont. Und aus der italienischen Provinz komme auch Urgrossvater Pietro, der den hiesigen Betrieb gegründet hat, damals noch auf Milchwirtschaft fokussiert.

Im Barriquekeller ist das Licht gedämpft. Hier lagern gut 50 kleine Fässer und ein grosses 3000-Liter-Holzfass. Obwohl genau gleich hoch, fühlt sich die Lufttemperatur hier drinnen kühler an; für diesen Effekt ist die höhere Feuchtigkeit verantwortlich. Umgeben von den Behältnissen nutzt Belossi die Gelegenheit, um mir zu erklären, wie er seinen Artù keltert: «Die eine Hälfte dieses Mer-


lot kommt aus dem Stahltank, die andere Hälfte mischt sich aus Wein, der im grossen Holzfass gelagert wurde, und Wein, der in drei-, höchstens viermal verwendeten Barriques gereift ist.» Er setze ausschliesslich französische Eiche ein, das Holz müsse 36 Monate trocknen, bevor es verarbeitet wird. «Bei der Selektion der Behältnisse schaue ich nicht aufs Geld, sondern einzig auf den Weinstil, den ich zu produzieren gedenke.»

Es ist Mittag geworden, und mit dem Auto geht's ins Nachbardorf Vira. Als wir aussteigen, entlädt sich endlich die ganze Energie, die in den schwarzen Wolken über uns gespeichert war. Dicke Regentropfen treffen auf Asphalt und legen diesen so wunderbaren Duft frei, den nur ein Sommergewitter zu verströmen weiss. Die Steintische auf der Terrasse des «Ristorante Rodolfo» sind überdacht, und so nehmen wir draussen Platz, nachdem der Kellner dem Winzerehepaar zur Begrüssung die Hand geschüttelt hat.



Nur wenige Schritte hinter dem Wohnhaus und der Kellerei der Belossis stehen auch schon die ersten Rebzeilen.

Endlich eine Abkühlung, passend zum weissen Gambarogno, der im Glas glitzert. Es handelt sich um einen Cavaliere-Merlot, der wunderbar fruchtig und exotisch riecht, viel Körper und Cremigkeit aufweist, mit feiner Säure und schöner Länge zu überzeugen weiss: «Für einen guten weissen Merlot ist moderne Kellertechnik unabdingbar – wenn man keine bitteren Weine aus zweitklassigen Trauben machen will», kommentiert Roberto Belossi.

Dann lässt Küchenchef Rodolfo Ratti das bestellte Fritto Misto an den Tisch bringen: verschiedene Fische aus dem nahen Lago Maggiore, ausgebacken in zarter Teighülle. Auf dem Teller gibt es dazu gegrilltes Gemüse, Zitrone, hausgemachte Tartarsauce. Zusammen mit dem Weisswein eine perfekte Mariage. Was genießt Roberto Belossi denn zu seinen roten Kreszenzen? Er empfiehlt, sie zu Ragoutgerichten oder Bergkäsen zu entkorken oder zu gebratenem rotem Fleisch wie Hirsch-Entrecote, gibt der Weinmacher zwischen zwei Gabelbissen Auskunft. «Und unseren Riserva, so finde ich, kann man natürlich auch einfach vor dem Kamin geniessen, zusammen mit jemandem, den man richtig gern hat.» Schön, wie er in diesem Moment seine langjährige Partnerin Tiziana anschaut. 



club les domaines

Mitglieder des 15-jährigen Club les Domaines lernen regelmässig Neues und Unbekanntes aus der grossen weiten Weinwelt kennen. Sechsmal im Jahr kommt ein Probierpaket mit drei verschiedenen Flaschen von aussergewöhnlichen Produzenten mit genauso aussergewöhnlichen Kreszenzen zu Ihnen ins Haus – begleitet von informativen Beschreibungen zu Weingut und Weinen. Lassen Sie sich überraschen, und bestellen Sie ein unverbindliches Probeabonnement.

Mehr Informationen

Club les Domaines, General-Wille-Str. 144, CH-8706 Meilen
Infoline 0 0800 36 62 46 37, www.clublesdomaines.com

	Artù 2008	Mondelle 2008	Riserva 2007
DIE WEINE IM CLUBPAKET	Dass die Cantina Il Cavaliere grossen Wert auf eine angenehme Tanninstruktur legt, merkt man diesem Wein aus gebrauchten Fässern und grossem Holz an.	Zur Zwetschgennase gesellen sich wunderbare Unterholznoten, und auch im Gaumen zeigt sich dieser Wein sehr strukturiert. Er ist wie die beiden anderen Weine nicht filtriert.	Der Prestigewein der Domäne ist ein Merlot, der vor Potenzial nur so strotzt. Er wird nur in guten Jahren produziert.
	Rebsorte 100 Prozent Merlot	Rebsorte 100 Prozent Merlot	Rebsorte 100 Prozent Merlot
	Optimale Trinkreife 2012 bis 2016	Optimale Trinkreife 2012 bis 2018	Optimale Trinkreife 2012 bis 2020
	Mariage Ein passender Begleiter zu Salami, mit Käse überbackener Polenta, zu Ragouts und jungen Bergkäsen.	Mariage Dieser Wein bietet sich als Partner für Fleischgerichte an, etwa zu gebratenem Rinds- oder Hirschfilet.	Mariage Zu kräftigen Wildgerichten, gereiftem Bergkäse oder einfach als Meditationswein vor dem Kaminfeuer.

