

Anfahrt: Lugano > Pte. Tresa > Richtung Luino bis Molinazzo > Sessa > Richtung Astano bis Costa

Informationen aus den Rebbergen in Sessa

Costa, im Januar 2012

Zu Beginn des Jahres 2012 blicke ich zurück auf zwölf Jahre Arbeit in meinen Rebbergen: zwölf Jahre des Lernens, des Sammels von Erfahrungen über Charakter und Eigenheiten der verschiedenen Traubensorten, ihre ganz unterschiedlichen Wachstumseigenschaften, den damit verbundenen unterschiedlichen Schnittweisen, ihren verschiedenen Reaktionen auf Witterungskapriolen. Und ich lernte die Besonderheiten jedes Rebberges kennen, dessen Bereiche mit Traubenstöcken, die eher kurz geschnitten werden sollten oder den Bereichen mit stärkerem oder schwächerem Befall mit Pilzkrankheiten, den Bereichen, wo eher früher als in den andern geerntet werden sollte. Auch im Keller musste jedes Jahr anders auf den jeweiligen Reifezustand der Ernten reagiert werden, die Arbeitsabläufe der Kelterung dem Traubengut angepasst werden. All dies ist ein Erfahrungsschatz, mit dem ich weiter arbeiten kann. Ich bin gespannt auf die weiteren Herausforderungen

Das Jahr 2011 war geprägt vom frühen Frühling und dem ausserordentlich warmen Herbst. Die Ernte war gut, zuckerreich, die Weine deshalb auch mit hohem Alkoholgehalt. Sie reifen in den Fässern im Keller in Sessa.

Der federweiss gekelterte, bernsteinfarbene ‚**chiarrettoTriplo**‘ 2011 wird rechtzeitig zum Sommerbeginn bereitstehen.

Die Weine des Jahres 2010 werden zur Zeit auf die Flaschen gezogen und ruhen und reifen noch für einige Monate. Ausnahme bildet der Sommerwein ‚**chiarrettoTriplo**‘ 2010, er ist bei den Kunden angekommen und wohl schon zum grossen Teil konsumiert.

Das Jahr 2009: im Depot in Costa steht die gesamte Palette der Weine dieses Jahres zur Verfügung:

rossoSera 2009 (kraftvoller, vielschichtiger Merlot aus dem Rebberg in Gromo).

ristoretto 2009 (fruchtig- leichter Pinot- nero)

maresciallo 2009 (dunkelroter, dichter, „südlicher“ Maréchal- Foch).

Und ausserdem noch etwas

maresciallo 2008, „sommerlich“, etwas leichter, heller als Jahrgang 09.

rossoMago (2/3 Maréchal- Foch + 1/3 Merlot)

☀ im Direktverkauf ab Keller ist auch feine **Grappa** ticinese, gebrannt am 24.10.2011, erhältlich ☀