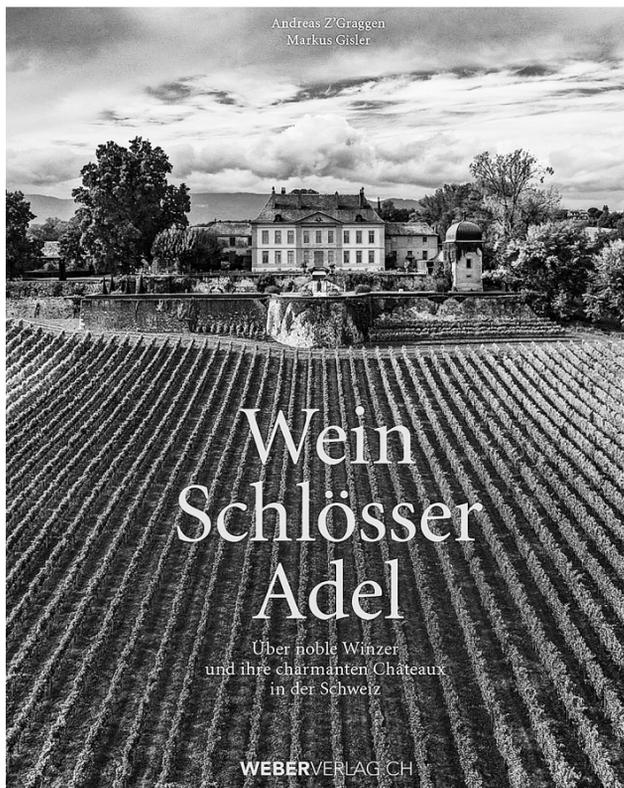


Das **Castello di Morcote** prunkt zwischen anderen Schweizer Schlössern

WAS DER ADEL MIT WEIN AM HUT HAT

Wein, Schlösser, Adel – Über noble Winzer und ihre charmanten Châteaux in der Schweiz. Diesen edlen Titel trägt das vor Kurzem erschienene Buch von Andreas Z'Graggen und Markus Gisler. Wobei Buch irgendwie untertrieben scheint. Es ist ein Werk. Ein reich bebildertes dazu. Ein umfangreiches. Und schweres. Keine Bettelkürte, will man nicht Gefahr laufen, sich beim allfälligen Einnicken selbst zu erschlagen. Wieso es dieses Buch gibt? Darauf geben die beiden Autoren gleich selbst eine Antwort. Andreas Z'Graggen seinerseits outet sich als "Adels- und Schlösserfreak". Markus Gisler indes, so sein Freund Z'Graggen, sei neben seiner journalistischen Tätigkeit ein "hervorragender Fotograf". Beiden gemeinsam ist ihre Liebe zu gutem Wein. Und weil die Schlösser, die sie sich zum Umschreiben ausgesucht hatten, allesamt von Reben umgeben sind, wurde es für die beiden Schreiberlinge wohl das süffigste Projekt, das sie jemals in Angriff genommen haben. Während Hunderten von Jahren wurde die alte Eidgenossenschaft von einigen wenigen Familien regiert, kann man im Vorwort lesen. "1798 brach dieser Staatenbund zusammen. Doch im Unterschied etwa zu Frankreich trachtete man den hiesigen Aristokraten nicht nach dem Leben, sondern nahm ihnen 'bloss' die Privilegien weg. Sogar ihren Besitz durften sie behalten." Im 2018 erschienen Werk *Adel in der Schweiz* hat Z'Graggen sich auf Spurensuche gemacht. Was ist aus diesen Familien geworden, wollte



er wissen. Und er wurde tatsächlich fündig und stellte erstaunt fest: Sie sind immer noch da. Mehr noch: Nicht wenige von ihnen haben es sogar geschafft, ihre teilweise prächtigen Schlösser und weitläufigen Ländereien über die Zeit zu retten und zu erhalten. Und schon nahmen beim passionierten Journalisten neue Schlossmärchen Formen an. Dieses Mal sollten sie, wie erwähnt, von Herrschaftshäusern und Weinbergen erzählen. Zu den im neuen Werk beschriebenen rund 40 Familien

aus allen Schweizer Regionen gehören auch die Gianninis aus Morcote. Ihre Geschichte ist zwar nicht ganz so alt wie die anderer Schlossbesitzer, dennoch lohnt es sich, einen Blick hinter die dicken Mauern zu werfen. "Ohne Land ist man nichts", hatte Massimo Giannini schon früh von seinen landreichen italienischen Vorfahren gelernt. Diese Überzeugung spielte beim Kauf des 150 Hektaren umfassenden Anwesens oberhalb von Morcote eine entscheidende Rolle. Das war im fernen 1940.

Abgekauft hatte der ausgebildete Ingenieur es den kinderlosen Gebrüder Paleari, deren alteingesessene Familie 500 Jahre lang das Castello ihr eigen genannt hatte. Das Gebäude liegt auf der Landzunge Arbòstora und bietet eine unvergessliche Sicht auf den Monte Generoso, den Monto San Giorgio und den Lago di Lugano. Dass das Castello di Morcote auch heute noch den Gianninis gehört, ist vor allem der Hartnäckigkeit von Massimos Enkeltochter Gaby zu verdanken. Denn wäre es nach dem Willen ihres Vaters gegangen, hätte das Anwesen schon längst einen anderen Besitzer. Gaby Giannini aber hat wohl das Gen ihres Grossvaters geerbt. "Schon seit meiner Kindheit fühle ich mich dieser Erde tief verbunden", verrät sie den Buchautoren. Die Kunsthistorikerin kehrt der Kunst also den Rücken zu und beginnt sich den Trauben zuzuwenden. 2009 kann sie die erste Ernte einbringen. Zum Gut gehören auch das Boutique-Hotel Relais Castello di Morcote, das Restaurant La Sorgente und der Gasthof Vicania. Das Wichtigste ist und bleibt für die dreifache Mutter jedoch der Wein. Ihm gehört ihre ganze Leidenschaft. "Ich will den besten Wein des Tessins machen", verrät sie selbstbewusst. Ein wunderbares Buch, das Geschichte und Genuss auf ästhetische Art verbindet. **Wein, Schlösser, Adel – Über noble Winzer und ihre charmanten Châteaux in der Schweiz, von Andreas Z'Graggen und Markus Gisler, erschienen im Weber Verlag, ISBN 978-3-03922-125-7.** bs

Eine Getränkebar auf dem Rücken

Das Picknicken beschränkt sich traditionellerweise auf die Sommersaison. Es gibt jedoch Ausnahmen, Notsituationen sozusagen. Und das ist jetzt eben so ein spezieller Fall. Nicht allen Bürgern – weiblichen, männlichen oder sonstigen – ist es zurzeit vergönnt, nach einem langen Spaziergang in einem warmen Gasthaus zu sitzen und sich einen kleinen Imbiss oder ein heisses Getränk zu genehmigen. Draussen ja, draussen auf der Terrasse geht das. Doch wenn schon gefroren werden muss, dann zumindest etwas günstiger, mag sich der eine oder die andere sagen. Das bedeutet nun aber unweigerlich, dass es nicht mehr genügt, einfach so mir nichts, dir nichts in den Mantel zu schlüpfen und sich gedankenverloren auf den Weg zu machen. Überfällt einen beim Flanieren nämlich Hunger und Durst, muss



man gerüstet sein. Mit anderen Worten: Bis anhin spontan organisierte Ausflüge bedürfen zurzeit einer sorgfältigen Planung. Ein Rucksack muss her und mindestens eine Thermosflasche. Neben belegten Brötchen, Studentenfutter oder Kraftriegeln sollte unbedingt etwas Warmes mitgetragen werden. Im Tessin ist es zwar auch im Winter oft recht mild, aber eben

doch nicht am laufenden Band. Ein heisses Getränk im Gepäck zu haben, kann deshalb nicht schaden. Als solches empfiehlt sich beispielsweise ein ganz besonderer Hagebuttentee. Dieser wird mit Vollrohrzucker, Zimt und einem, je nach Gusto, kräftigen Schluck Rotwein aufgepeppt. Sehr fein, wenn auch etwas kalorienreicher, ist heisse Schokolade. Um dieser das gewisse Etwas zu verleihen, darf ihr ohne Weiteres ein wenig getrocknetes Pfefferschotenpulver beigemischt werden. Wer unwillige Kinder mit auf die Reise nehmen will, kann sie mit einem selbstgemachten, alkoholfreien Punsch locken, der aus folgenden Zutaten besteht: einem Liter Früchtetee, 500 ml klarem Apfelsaft, zwei Zimtstangen, sechs bis sieben Nelken, 50 g braunem Zucker, einer bis zwei Packungen Vanillezucker und dem Saft einer – wenn möglich – biologischen Orange. Schon ist das heisse Zaubergetränk thermosflaschenfertig. Tipp: Genügend Becher sind einzupacken. Denn wer weiss, wie viele sich des Weges von der Getränkebar auf dem Rücken inspirieren lassen. bs

Anzeige

TESSINER ZEITUNG GASTRONOMIE



Nach einer außergewöhnlichen kurzen Pause sind wir wieder bereit, Sie mit dem gewohnten Service zu begrüßen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Dienstag & Mittwoch Ruhetag.



ca' nostra

Brione sopra Minusio



Tel. 091 743 58 52 www.ca-nostra.ch

