

Vereinsreise WALLIS-VELTLIN-BÜNDNERLAND

amici barrica prima Mi 05.06. - Sa 08.06.2024

Reisebericht

Unsere diesjährige Weinreise führt uns durch die Schweiz und in das grenznahe Norditalien. Landschaftlich ähnliche Regionen, mit dennoch sehr unterschiedlichen Weinen. Angefangen im Wallis, der grössten Weinregion der Schweiz. Im Herzen der Alpen profitiert das Wallis von einem besonders trockenen und sonnigen Klima. Das Mikroklima wird durch den im Herbst auftretenden Föhn, einen starken, warmen Wind, verstärkt und begünstigt insbesondere die Reifung spätreifender Sorten, die in der Region oft endemisch sind. Es ermöglicht ausserdem den Weinanbau in deutlich höheren Lagen als in den anderen Regionen des Landes, wie etwa in Visperterminen, das auf 1100 m Höhe liegt.

Eines der grössten terrassierten Weinbaugebiete der Welt liegt im Veltlin. Dort wurden vor langer Zeit an den Hängen des 50 km langen Rebbaugiebts mit grossen Trockenmauern die Voraussetzungen für ganz besondere Weine geschaffen. Durch die Römer soll der Weinbau schon 100 v. Chr. in diese Gegend gekommen sein. Noch heute wachsen die Nebbiolo-Trauben des Veltlins auf diesen sonnigen Terrassen und werden in mühevoller Handarbeit geerntet - Rebe für Rebe. Zudem bilden das mediterrane Klima und die hervorragenden Bodenverhältnisse weitere ausgezeichnete Grundlagen für die Produktion der Veltliner-Weine.

Die Weinregion Graubünden ist eine der kleinsten der Schweiz. Doch die Bündner Rebberge profitieren von einem milden Klima, das durch den Föhn begünstigt wird. Die hohen Tag-Nacht-Amplituden fördern die Eleganz der Weine noch zusätzlich. Das Klima, kalkreiche Schieferböden und zahlreiche herausragende Weinbaubetriebe sorgen Jahr für Jahr für eine perfekte Ausreifung der Trauben – und einige der besten Weine im Land.

1. Tag / Mittwoch

Voller Vorfreude der Dinge, die uns in den nächsten Tagen erwarten sollten, ging die Reise frühmorgens in Selzach los.

Im komfortablen Car von Schneider Reisen erfolgte die Anreise via Martigny, Sion nach Ayent im Wallis wo wir, mitten in den Weinbergen von Louis Bernhard Emery bei schönstem Wetter empfangen wurden.



Louis Bernhard zeigt uns in seinen Grotten, und was aus den im Wallis wachsenden Trauben für hervorragende Weine entstehen können.



Die Arbeiten an diesem einzigartigen Keller begannen 1996. Unterschiedliche Grotten wurden gegraben um dann mehrere Räume zu erstellen, den einen schöner als den anderen, ausgestattet mit mehreren geheimen Türen, absolut eindrucklich.



Degustation und Mittagessen in dieser aussergewöhnlichen Umgebung sowie Louis Bernhard mit seinem unvergleichlichen Herzblut für den Wein und das Wallis waren ein perfekter Anfang für unsere tolle Weinreise!

Später am Nachmittag, weiterfahrt über den grossen St. Bernhard. Nicht über den Pass sondern den fast 6km langen Strassentunnel welcher die Schweiz mit Italien verbindet.

Auf der italienischen Seite fahren wir ins Aostatal nach Aosta runter. Die Tatsache, dass hier die Bergzüge des Kleinen und Grossen Sankt Bernhard liegen, macht Aosta schon seit jeher, zu einem strategisch wichtigen Knotenpunkt.

Der Ort ist von herrlichen Bergen umgeben, darunter der Grand Combin und der Mont Vélan im Norden, der Emilius und der Becca di Nona im Süden und der Testa del Rutor im Westen.

Reich an Bauwerken aus den prähistorischen, romanischen und mittelalterlichen Geschichtsperioden, ist Aosta besonders, wegen seiner weniger bekannten Eigenschaften, wie antiken Strassen, Brunnen, geweihten Kapellen und den adeligen Wohnhäusern, interessant. Zu den wichtigsten Monumenten gehören die Ausgrabungsstätte Saint-Martin de Corleans. Viele Zeugnisse aus römischer Zeit, wie die Porta Praetoria, eines der wenigen römischen Stadttore weltweit, das noch vollständig erhalten ist, das Theater, der fast gänzlich intakte Gürtel der Stadtmauer und der imposante Augustusbogen.



Die lebhafte und schöne Innenstadt mit vielen Restaurants und Einkaufsmöglichkeiten sowie Eindrücklichen Bauten ist auch sonst mal eine Reise wert.

Leicht ausserhalb der Altstadt bezogen wir unsere Zimmer im Hotel Cheval Blanc, ein modernes und funktionales 4 Sterne Hotel. Den Rest des Nachmittages hatten wir zur freien Verfügung.



Individuell, zu Fuss ging es dann den knappen Kilometer zu der Trattoria il Bocco an der Hauptstrasse der Altstadt, wo wir um 20:00 abgemacht hatten. Das Abendessen dort war dann leider nicht ganz der gewohnt hohe Standard, wie wir ihn auf den anderen Weinreisen erleben durften.

Zum Abschluss des Abends gab es dann einen ca. 30 minütigen Rückmarsch zurück ins Hotel. Dass diese Strecke bei einigen Teilnehmern eine trockene Kehle erzeugte ist aber eine andere Geschichte.....

2. Tag / Donnerstag

Nach dem Frühstück, Abfahrt um 09:00 Richtung Mailand. Die Fahrt wurde durch eine Baustelle in die Länge gezogen so dass wir mit etwas Verspätung an den Lago de Pussiano gelangten, wo wir unseren Mittagshalt an bekannt schöner Atmosphäre machten.

Weiter ging die Reise über Lecco, dem Comersee entlang nach Sondrio ins Veltlin wo wir in Postalesio den aufstrebenden Weinbaubetrieb Mamete Prevostini besuchten.



Zur Degustation führen wir nach Sondrio. Etwas oberhalb, im Gebiet der Sasella Weine hat Mamete seit kurzem das Convento San Lorenzo übernommen. Sein Sforzato Riserva ist regelmässiger Empfänger der höchsten Qualifizierung im Gambero Rosso mit tre Bicchieri



Auf der Terasse des Conventos konnten wir die die Spitzenweine Mamete's probieren. Wieder ein einzigartiges Ambiente mit einer tollen Aussicht auf das Veltlin mit hervorragenden Weinen... wunderbar!

Nachdem wir einen ersten Eindruck der grossartigen Weine aus dem Valtelina erhalten hatten fuhren wir weiter Richtung Bormio, nach Tirano und bezogen unsere Zimmer im Hotel Bernina, welches sich mitten im Ort, neben dem Bahnhof befindet.

Nach einer kurzen Pause spazierten wir gemeinsam durch Tirano ins Restaurant Paravicini wo wir um 20:00 eintrafen.

Das gepflegte Restaurant mit den alten Gewölbekellern ist modern renoviert worden.

Das Essen war hervorragend und das ambiente draussen in der warmen Sommernacht derart angenehm dass etliche Teilnehmer später als geplant zum Hotel zurück fanden.

3. Tag / Freitag

Nach dem Frühstück spazierten wir gemeinsam zu den alten Kellern der Plozza Vini.

Plozza Vini gehört zu den traditionellsten und zugleich innovativsten Weinproduzenten im Valtelina, mit Sitz in Brusio im Puschlav (CH).

Empfangen wurden wir dort von Andrea Zanulari, dem Direktor der Plozza Vini.

Andrea erklärte uns die Geschichte des Betriebes sowie der Weine des Veltlins.

Beeindruckend sind die grossen, alten Holzfässer welche tief unter Boden in einem grossen Raum aus der Entstehungszeit einen perfekten Ort für die Degustation der Weissweine ergaben.



Nach diesem Apero machten wir uns auf den Weg in den neuen Keller von Plozza und Andrea enttäuschte uns nicht, er zeigte uns eindrücklich, was Nebbiolo alles kann.

Dies macht er mit seiner unaufdringlichen, sehr freundlichen Art, so dass der Aufenthalt sehr kurzweilig erschien.

Herrlich angerichtete kalte Platten mit unverschämt guten Häppchen erwarteten uns, sowie die grossen Rotweine aus getrockneten Beeren des Veltlins.

Wer hier jemals eine Degustation erleben durfte wird dies so schnell nicht vergessen... wunderbar.



Nach der Rückkehr ins Hotel stand der restliche Nachmittag zur freien Verfügung.

Um 19.30 ging es dann weiter zum Nachtessen nach Roncaiole, einem kleinen, ehemaligen Schmugglerdörfchen in den Felsen, 400m oberhalb Tirano liegend.

Die Aussicht auf Tirano war spektakulär, das Essen stand dem in nichts nach. Grosser Dank an die Familie Polinelli, welche uns derart mit feinsten Sachen verwöhnte.

Kleiner Wermutstropfen, das Unternehmen mit den Kleinbussen machte einen eher amateurhaften Eindruck.....



4. Tag / Samstag

Morgens 07:30 besammelten wir uns beim Bahnhof in Tirano. Auf der Bahnfahrt Richtung Schweiz erlebten wir das Puschlav von seiner faszinierendsten Seite. Die Strecke führt über

das Kreisviadukt von Brusio, unzähligen Kehrtunnels, vorbei an den Gletschermühlen von Cavaglia hoch zur Alp Grüm, welche nur mit dem Zug oder zu Fuss erreichbar ist.



Wir erlebten hier auf 2091 M. ü. Meer einen überwältigenden Ausblick über das Val Posciavo, den Piz Palü mit Gletscher sowie die umliegende Welt der Alpen. sogar das Wetter freute sich mit uns, Sonne, wolkenlos und warm. Kurz danach erreichten wir den höchsten Punkt der unserer Strecke, das Hospitz auf dem Berninapass mit seinem wunderbaren See. In Pontresina verliessen wir die Welterbe-Bahn und stiegen in unseren Bus, Weiterfahrt, an St. Moritz vorbei, über den Julier nach Thusis.

In Paspels bei Domleschg machten wir Mittagshalt im Restaurant Triangel und wurden nochmals auf das feinste bewirtet.

Die letzte Etappe unserer Weinreise führte uns zum Weinhaus Cottinelli in Malans. Nach einer Führung durch Loris Zanulari konnten wir die Spezialitäten der eigenen Produktion aus der Bündner Herrschaft im Fasskeller probieren. Ein weiterer Höhepunkt und würdiger Abschluss unserer Weinreise 2024!



Unser Chauffeur Markus Hugi brachte uns, wie auch die Tage zuvor, sicher und gekonnt ans Ziel- diesmal nach Hause.

Unser Organisator, Moderator und Reiseleiter Heinz Hugi hat für uns wieder eine perfekt organisierte Reise zusammengestellt wo Alles passte, mit grandiosen wunderbaren Momenten!

Martin Reinhart