

Zeitschrift: Schweizer Bulletin : mit amtlichen Publikationen für die Schweizer im Fürstentum Liechtenstein
Herausgeber: Schweizer-Verein im Fürstentum Liechtenstein
Band: - (1991)
Heft: 2

Artikel: Etwas über den Merlot Ticinese
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-939013>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 12.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Bei den Würsten zeichnen sich die «Salamini» und «Salametti», die «Mortadella», die «Luganighe» (Schweinswürste, die zu Polenta oder Salzkartoffeln serviert werden), die «Luganighetta» (sie eignet sich besonders zum Schmoren) aus.

Etwas schwer, aber sehr nahrhaft und schmackhaft ist die «Cazzöla». Sie wird auch «die Bernerplatte des Südens» genannt und setzt sich aus verschiedenen Würsten, aus Schweinsrippchen und aus frischem grünem Kohl («Verza») zusammen. Die Innereien des Schweines werden zusammen mit dem Lungenbraten zur «Rusticiada» verarbeitet. Gegrillte Schweinsrippchen heissen bei uns «Costine». Man geniesst sie besonders gerne im Freien zu einem guten Glas Merlot.

Zu empfehlen sind auch unsere Wildspezialitäten, so wie der Kaninchenbraten («Coniglio al forno»). Ein ganz besonderer Leckerbissen ist der «Brasato». Es handelt sich um einen gespickten Rinderschmorbraten, dessen Sauce mit Rotwein, Pilzen, Speckwürfeln und allerlei Gemüse angereichert wird. Dazu gehört eine heisse «Polenta».

Die Mahlzeiten werden mit einem Stück Bergkäse veredelt. Die bekanntesten sind der «Valle Maggia», der «Bedretto», der «Piora» und der «Leventina». Aber auch die kleinen Ziegenkäse sind bekömmlich. Am besten schmecken sie mit Salz, Pfeffer und einem Tropfen Olivenöl. Der «Zabaglione» (Eierschaumspeise) ist die beliebteste Süssspeise des Tessins, aber auch die «Torta di pane» (Brotkuchen) schmeckt ausgezeichnet.

Einige Gerichte, allen voran der «Risotto», deuten darauf hin, dass die Kultur der Südschweiz ganz deutlich ihre Wurzeln in der Lombardei stecken hat. Das Saffranreisgericht stammt eigentlich aus Mailand, doch es gehört, genau wie die «Polenta» zum Tessiner Speisezettel. «Risotto» ist man gewöhnlich mit «Ossibuchi» (Kalbsaxen), während «Polenta» praktisch zu allem passt.

Nebst der typischen Küche offeriert das Tessiner Gastgewerbe auch eine grosse Vielfalt an internationalen Spezialitäten.

Die Gegend um Locarno z. B. kann dem verwöhnten Gast mit zwei Michelinsterren aufwarten und eine grosse Anzahl Restaurants sind in den verschiedenen Reisebüchern mit guten und besten Bewertungen aufgeführt.

Die echte Tessiner Küche geniesst man jedoch nach wie vor in den «Grottis». Diese Lokale liegen abseits im Grünen, man muss sie entdecken, und wenn man sie gefunden hat, erzählt man es nicht weiter...

Etwas über den Merlot Ticinese

Das Tessin ist das Land des Merlot. Genauer gesagt: des «Tessiner Merlot», denn es handelt sich hierbei nicht um ein Produkt für grossen Verbrauch, sondern um einen Rotwein von hoher Qualität und grossen Vorzügen.

Ausser einer kleinen Anzahl von «Crus» und «Spezial-Reserve» grosser Klasse, wird ein guter Teil des Tessiner Merlot durch ein offizielles Kennzeichen im Handel als Qualität «VITI» garantiert, erlassen von den kantonalen Behörden für jene Merlotweine, die wenigstens ein Jahr alt sind und bei der Degustation als erstklassig eingestuft wurden. Die Experten beurteilen seine Farbe als rubinrot, sein delikates Aroma, seine Klarheit, seinen samtigen Charakter und seinen Geschmack dazu bestimmt, ein «Klasswein» zu sein. «Ein Wein von bestem Benehmen: kräftig, zart und vornehm, aromatisch, ohne weichlich zu sein, herzlich, aber nicht schwatzhaft, angenehm und voller Fülle und Kraft» so bezeichnete der Schriftsteller Guido Calgari ihn, der ein Sänger des Merlot war.

Der Merlot ist eine Bordeaux-Rebe und

wurde zu Beginn unseres Jahrhunderts gepflanzt, um andere krankheitsanfällige Qualitäten zu ersetzen. Diese Rebe hat sich vollkommen in ihrer Umgebung eingelebt und akklimatisiert, ihre Kultur hat nie aufgehört, sich auszudehnen. Heute repräsentiert ihr Anbau mehr als die Hälfte aller Anpflanzungen im Tessin: 2.3 Millionen Merlotstöcke auf ein Total von rund 4 Millionen Weinstöcken.

Die jährliche Produktion des Tessiner Merlot beträgt durchschnittlich (auf zehn Jahren) etwa 40 000 Hektoliter. Die anderen, als «einheimisch» bezeichneten Weine, werden immer seltener. Es ist jedoch möglich, in einem Grotto ein gutes Glas «Bondola» zu erhalten, ein eher traditioneller herber Wein, der aber, lebhaft und spritzig, sehr gut ein einfaches Mahl wie Salami nostrano und andere Spezialitäten begleitet.

Die Amerikanertrauben (Tafeltrauben) werden hingegen zu einem ausgezeichneten «Tessiner Grappa» verarbeitet, einem weissen starken Schnaps, der ein feines Aroma besitzt und ebenfalls mit einem Gütezeichen versehen ist.



Damit Sie Ihr Tor nach Jahren noch mögen ...

... bauen wir Tore mit der Langzeit-Qualität

Torbau ag

Falt- und Schiebetore für Garagen und Hallen
autom. und manuell
FL-9496 Balzers, Tel. 075 / 417 23



Fratelli Branca Distillerie S.A.
6830 Chiasso

Schloss-Apotheke Vaduz

Parfümerie – Drogerie
Aeulestrasse 74
Tel. 075 / 2 10 75

Öffnungszeiten:

Werktags durchgehend 7.30 bis 18.30 Uhr
Samstags durchgehend 7.30 bis 16.00 Uhr
Sonn- und Feiertage 9.30 bis 11.00 Uhr