



Geny Hess

Tessiner Weine zu Polenta & Co.

Die Tessiner Küche hat die Echtheit der bäuerlichen Gerichte bis heute bewahrt. Wohl deshalb sind Nonnas Rezepte so beliebt. Die Weine dazu? Natürlich aus dem Tessin!

Der Ursprung der Tessiner Küche ist in der Armut der Bergbevölkerung des Kantons zu finden. Viele Gerichte entwickelten sich – wie überall – aus der bäuerlichen Tradition, je nach Ernte und Jahreszeit. Kastanien, Mais und Kartoffeln waren die Hauptprodukte. Aber auch die benachbarte italienische Lombardei hat die regionalen Rezepte beeinflusst. Deshalb ist die Tessiner Küche auch so ansprechend: Alpin-mediterran vereint sie das Beste aus zwei Regionen.

Busecca findet man leider nur noch selten auf Speisekarten. Rümpfen viele nördlich des Gotthards nur schon beim Gedanken an die Innereien die Nase, schätzen die Tessiner ihre herzhaft Kuttelsuppe. Der Wein dazu? Zum Beispiel der fruchtig-erfrischende Chiaretto Rosato IGT, ein Merlot rosé vom Weingut Klausener in Purasca. Wer etwas Kräftigeres bevorzugt, dem empfehle ich den Merlot Sinfonia Rosso Barrique DOC von Chiericati in Bellinzona.

Pesce in Carpione aus der Küche meiner Tante Anni in Losone sind mir aus frühester Jugendzeit in bester Erinnerung geblieben. Ein würzig-knackiger Sauvignon blanc Ticino DOC vom Weingut Tenimento dell'Or in Arzo rundet diese lauwarmen, in Essig marinierten Felchenfilets oder Forellen wunderbar ab.

Affettato misto darf beim Grottoesuch nicht fehlen. Dabei handelt es sich um eine Auswahl an Tessiner Fleisch- und Wurstwaren. Unter anderem Salami und Salametti (je nach Saison Schwein, Esel, Hirsch, Gams, Wildschwein), Mortadella und Lardo. Ein regionales

Gewächs ist der ideale Wein dazu. Einige Geheimtipps: Merlot Vindala, Cantina Settemaggio, Monte Carasso; Merlot Giornico Oro, Gialdi, Mendrisio; Merlot Gota, Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo; Merlot Scintilla, Azienda Mondò, Sementina; Merlot Castello di Morcote, Tamborini, Lamone, oder der Merlot Roncaia Riserva, Vinattieri Ticinesi, Ligornetto.



Tessiner Wein zu Nonnas Rezept: Lammkoteletts mit Bramatapolenta und Ratatouille.

Zum Cotechino (eine würzige Schweinskochwurst) mit Polenta, zu gebratener Luganighetta mit Risotto al Merlot oder zu Zampone (gefüllter Schweinefuss) mit Linsen empfehle ich einen Bondola del Nonu Mario von der Azienda Mondò in Sementina. Er wird in der Kombination mit den deftigen Gerichten selbst die verwöhntesten Gourmets in Entzücken versetzen!

Zu den beliebtesten Tessiner Fleischgerichten gehören für mich unter anderem Brasato al Merlot, Ossobuco, Pollastro Prataiolo mit Risotto, Arrosto di Coniglio alla Contadina, Bollito misto con Mostarda, Capretto al Forno und Stufato di Agnello – nach einem Rezept meiner Tessiner Grossmutter. Die idealen Begleiter zu diesen Klassikern: der Merlot Arzo von Vini Gialdi, Mendrisio; Daniel Hubers Montagna Magica, Monteggio; der 2009 Carato Riserva von

Angelo Delea, Losone: der Lenéo Riserva Merlot, Fratelli Corti, Balerna, oder der Novi dal Drumpa Merlot, Mauro Ortelli, Corteglia! ✨

Geny Hess, 65, ist ein erstklassiger Koch und «Weinflüsterer». Spezialgebiet: europäische Gewächse, im Speziellen Schweizer Weine!

Fotos Hans-Peter Siffert / weinweltfoto.ch, Katja Lehner-Grossi



GEWUSST WIE

Das Streben nach Exzellenz vereint Menschen und Produkte.

Und so kommen sich Schweizer Önologen und Chocolatiers über Genuss und Geschmack bei ihrem Streben nach Perfektion ganz natürlich näher.

Die Schweizer Weine

Genuss, der verbindet!

www.swisswine.ch



Schweiz. Natürlich.

Nicht einfach nur trinken, sondern mit Mass geniessen