

EIN WEINGUT WIE IN DER TOSKANA



Nur wenige Meter vom Verkehrsknotenpunkt liegt das Weingut Tenuta Bally und überrascht mit einer ungeahnten Idylle. Bilder: Eveline Meeuwse

Miguel Salgado.

Autobahnzubringer, Lärmschutzwände, Industriebauten: Vorort ist Vorort, daran ändert sich auch im sonnigen Süden nichts. Und doch gibt es in der öden Peripherie Luganos versteckte Perlen, wie etwa das Weingut Tenuta Bally in Vezia.

ALEX HOSTER

Nur wenige Hundert Meter vom hektischen Verkehrsknotenpunkt Vezia entfernt herrscht geradezu toskanische Idylle: Alte Bäume umrahmen das Tor zum Weingut Tenuta Bally und flankieren die Zufahrt als schattenspendende Allee. Ringsum gibt es Felder, Rebparzellen, Baumgruppen und gegen Westen öffnet sich der Blick über das Val Vedeggio Richtung Malcantone. «Obwohl die sumpfige Ebene bereits Anfang des 20. Jahrhunderts melioriert wurde, gibt es noch immer fantastische Morgenstimmungen», schwärmt Miguel Salgado, der bis vor Kurzem Geschäftsführer der Tenuta Bally war. «Während unten noch die Frühnebel wabern, scheint hier oben bereits die Sonne.»

Um den Hofraum des alten Gebäudeskomplexes gruppieren sich verschiedene Bauten. Die kleineren dienen als Kelterei oder Lagerräume, im grössten ist die ehemalige Gesindeküche zu einem schönen Degustations- und Empfangsraum umgebaut worden. Unterirdisch gibt es mit Barriques, Tanks und Flaschen wohlbestückte Gewölbekeller, deren Wände schwarz sind vom Kellerpilz – was nicht etwa unappetitlich ist, sondern für ein exzellentes Weinklima spricht.

Dem Bürotod entronnen

Miguel Salgado, der als Sohn spanischer Immigranten in Zürich aufwuchs, ist ein Quereinsteiger. Nach einer Mechanikerlehre wechselte er in die Logistik. Zum Wein kam er privat, durch seinen damaligen Schwiegervater: «Er war ein grosser Kenner und hat mich systematisch in das Thema eingeführt», erzählt er. Doch dann zerbrach die Ehe und auch beruflich nahm Salgado eine

Standortbestimmung vor: «Ich hatte keine Lust darauf, irgendwann mit einem Herzinfarkt vom Bürostuhl zu kippen», sagt er. «Zudem reizte es mich, die Welt des Weines auch professionell kennen zu lernen.»

1997 konnte er bei der Firma Zweifel in Höngg sein erstes Weinbaupraktikum machen. Anschliessend besuchte er die Berufsmittelschule, um später Önologie studieren zu können. Ein

SALUTIDAL TICINO

MIT DEM HIESIGEN
auf Tessin-Exkursion.
Dritte von fünf Folgen.

zweites Praktikum im Ausland fiel der Liebe zum Opfer: «Da kam mir meine jetzige Frau dazwischen und ich zog es vor, hier zu bleiben», sagt er schmunzelnd. Mit 35 Jahren begann er schliesslich sein Studium an der Fachschule Wädenswil.

Ackerbau statt Schuhe

Der Grundstock zur Tenuta wurde von Ernst Otto Bally (einem Enkel des

Schuhfabrikanten) gelegt, der 1917 in der Vedeggioebene umfangreiche Ländereien erwarb und landwirtschaftlich urbar machte. Dazu kamen einige traditionelle Rebparzellen an den Hängen und die Bauten des heutigen Gutes, die im 18. Jahrhundert vom Kloster Bigorio erstellt worden waren, um den Geistlichen auf dem Weg nach Rom ein sicheres Etappenziel zu bieten. Heute ist die Tenuta immer noch im Familienbesitz, jedoch in zwei separate Bereiche aufgeteilt – einen Landwirtschaftsbetrieb mit etwa 60 Hektaren Kulturland und den Rebbaubetrieb mit etwa sieben Hektaren. Dessen voller Name Tenuta Bally & Von Teufenstein stammt übrigens daher, dass die einzige Tochter von Ernst Otto Bally den österreichischen Freiherrn Carl Friedrich von Teufenstein heiratete.

Blitzentscheid fürs Tessin

Ins Tessin kam Miguel Salgado durch ein Inserat, in dem die Tenuta Bally einen Betriebsleiter suchte. «Das war 2006, gerade zu einer Zeit, in der ich fand, es regne in Zürich einfach zu viel», sagt er. Dennoch zögerte er lange

und als er sich Wochen später doch noch meldete, hiess es, man sei bereits mitten im Evaluationsverfahren. Er durfte aber trotzdem noch eine Bewerbung nachreichen – und dann ging alles blitzschnell: Mitte Juni konnte er sich persönlich vorstellen, gleichentags erhielt er die Zusage. Seine neue Stelle trat er Anfang September an – mitten in der arbeitsintensiven Erntezeit. Weshalb der Umzug von Frau und Kindern

erst einige Monate später erfolgte. Fünf Jahre lang wirkte er als Önolog und Geschäftsführer der Tenuta Bally, seit etwa einem Jahr ist er noch als freier Berater tätig. «Es wurde langsam Zeit, wieder etwas Neues auszuprobieren», sagt er. Das heisst in seinem Fall: Er ist im Begriff, seine erste, eigene Weinkollektion zu schaffen. Die Tenuta Bally aber ist – auch um Wein zu kaufen – weiterhin einen Besuch wert!

DIE WEINE

Der Tenuta Bally & von Teufenstein:

Weissweine: Bianco di Merlot (100% Merlot), La Piana (je ein Drittel Sauvignon blanc, Chardonnay und Sémillon), La Sfinge (100% Chardonnay)

Rosé: Sarabanda (100% Merlot)

Rotweine: Merlot DOC (100% Merlot), Cresperino (100% Merlot), Riserva Ernesto (75% Merlot, 25% Cabernet Sauvignon), Riserva Tre Api (100% Merlot), Topazio (75% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot), Cabernet Sauvignon (100% Cabernet Sauvignon)

Schaumwein: Spumante di Merlot (100% Merlot)

Destillate: Grappa tradizionale (Merlot, Cabernet), Grappa botti di rovere (Merlot, Cabernet; gelagert im Eichenfass), Acquavite di Uva Americana Williams

Tenuta Bally & von Teufenstein
Via alla Resiga 3, 6943 Vezia,
091 966 28 08

www.tenutabally.ch