

# Tenuta Bally & Von Teufenstein

Der beinahe ein Jahrhundert alte Familienbetrieb erneuert sich und setzt auf Qualität und junge Nachfolger

## Vor den Toren von Lugano: Ein kleiner Garten Eden alter Zeiten

von GIÒ REZZONICO - gio@rezzonico.ch

IL PRODUTTORE



TENUTA BALLY & VON TEUFENSTEIN  
Von links: Alex von Teufenstein, Cristoph von Teufenstein, Martin Bally und Miguel Salgado

CERVINI-Press/B. Galli

**K**aum jemand ahnt, dass sich in der Nähe der Autobahnausfahrt Lugano Nord ein kleiner Garten Eden verbirgt: Es ist die Tenuta Bally & von Teufenstein, ein Landwirtschafts- und Weingut, das vom Lugano alter Zeiten zeugt, als sich rund um die Stadt ein grünes Feld ausdehnte. Nach einigen Schwierigkeiten finden wir die richtige Strasse, biegen ab in eine von Bäumen gesäumte Allee, die zum Landgut und zur Villa Ronchetto führt, die Anfang des 20. Jahrhunderts vom Besitzer Ernst Otto Bally, dem Enkel des Gründers der berühmten Schuhfabrik, renoviert wurde. Mit sympathischer Einfachheit empfangen uns zwei seiner Enkel, Marie-Louise und Christoph, die zusammen mit den Söhnen ihres Bruders Fritz-Peter den Weiterbestand des Landgutes gewährleisten.

Christoph erzählt: "Mein Grossvater hatte den geheimen Wunsch, eine Beschäftigung zu finden, die es ihm ermöglicht, seine angeborene Neigung zur Natur kreativ umzusetzen." Marie-Louise erklärt: "Er fühlte sich vom Tessin und vor allem von Lugano angezogen. Seine Gattin Marguerite Hüsey stammte aus einer Luganeser Familie und hatte in dieser Stadt zahlreiche Verwandte und Freunde. Marguerites Mutter, Nina Peri-Morosini, war die Schwester des Bischofs Alfredo Peri-Morosini". Christoph setzt fort: "Zu Beginn des 20. Jahrhunderts unternahm der Kanton und der Bund wichtige Bonifikationsarbeiten des Geländes, das vom Vedeggio überschwemmt worden war. Dadurch konnten grosse Flächen Land zurückgewonnen werden. Somit konnte mein Grossvater seinen Traum erfüllen. Marie-Louise erzählt: "1917 kaufte Ernst Otto jenes Gebiet, das sich auf die Gemeinden Bioggio, Manno, Vezia und Breganzona und die Hügelzone erstreckte."

Während in der Flussebene die Landwirtschaftsflächen neu angelegt werden mussten, waren die Hügel schon zu den Zeiten der Römerherrschaft von Weinbergen bedeckt. "In den Zeiten meines Grossvaters", setzt Christoph fort, "waren es vor allem die Sorten 'Nostrano' und 'Fragolino'. Die Weinbereitung wurde nach der traditionellen Tessiner Manier in drei verschiedenen Fässern durchgeführt. Einige ursprüngliche Rebschösslinge wurden durch modernere Sorten ersetzt, doch das führte nicht immer zum Erfolg. Der Pinot nero zum Beispiel, mit dem einige Jahre Versuche unternommen wurden, gelangte zu früh, schon Anfang Juli, zur Reife, was damals schwerwiegende Probleme der Weinbereitung auslöste." Nach diesen Versuchen wurde in den Fünfzigerjahren beschlossen, auf den Merlot umzustellen und einen klassischen Tessiner Wein (Cresperino) zu produzieren.

Der Qualitätssprung in den Achtzigerjahren ist mit einem legendär gewordenen Namen der Tessiner Önologie verbunden: Werner Stucky, ein Deutschschweizer, der mit dem ehrgeizigen Plan ins Tessin gekommen ist, einen Wein von internationalem Ruf zu kreieren. Christoph kommentiert: "Wir haben beschlossen, voll auf die Qualität zu setzen und verliessen uns auf die Beratung durch Stucky, der mit unserem Direktor Hans Imhof zusammenarbeitete. In jener Zeit sind wir auch der 'Associazione viticoltori vinificatori ticinesi' beigetreten, die von Stucky und einigen seiner Kollegen (Zündel, Huber, Kaufmann) gegründet wurde." In jenen Jahren sind unter der Leitung von Hans Imhof und mit der aktiven Zusammenarbeit von Christian Krebs, die bekanntesten Weine des Weinguts wie 'Crespera' und 'Topazio' produziert worden.

Nach der Pensionierung von Imhof und dem Weggang von Krebs, dem übrigens angeboten wurde, die Leitung der Kellerei zu übernehmen, hat in der Tenuta Bally eine neue Ära begonnen, für die der junge Önologe Miguel Salgado, der aus Spanien stammt, aber in Zürich geboren wurde, zuständig ist.

Christoph erläutert: "Unsere Strategie besteht darin, die Weine zu personalisieren, sie möglichst unterschiedlich zu machen und in Kategorie der Produkte von hoher Qualität vorzudringen." Marie-Louise ergänzt: "Weil wir ein kleiner Betrieb sind, der zwischen 30 000 und 40 000 Flaschen pro Jahr produziert, bin ich überzeugt, dass dies die einzige Möglichkeit ist, um die Zukunft des Weinguts zu sichern." Nochmals Christoph: "Um Herrn Salgado zu ermöglichen, diese Ziele zu erreichen, investieren wir in die Maschinen, um technologisch mit der Zeit Schritt halten zu können". Miguel Salgado bereitet sich vor, die dritte Traubenlese als Verantwortlicher durchzuführen. Sein Weg zur Önologie hat von fern begonnen. Als Sohn spanischer Emigranten hat er zuerst eine Lehre als Mechaniker bei der Swissair gemacht, dann hat er Handelskurse besucht, um sich schliesslich in die faszinierende Welt des Weins zu verliehen. Nach dem Diplomabschluss als Önologie-Ingenieur an der Fachschule in Wädenswil arbeitete er im Weinberg, in der Kellerei und in der Verkaufsabteilung. Aus einer Schar von Kandidaten ausgewählt, hat er klare Ideen, anerkennt aber auch den

**“**Anfänglich wurden vor allem hiesige Traubensorten gepflanzt und die Weinbereitung geschah auf traditionelle Weise. Der Qualitätssprung erfolgte in den Achtzigerjahren

Wert der Arbeit seiner Vorgänger: "Als ich gewählt wurde, spürte ich eine grosse Verantwortung auf meinen Schultern. Bevor ich Neuerungen vorschlage, so sagte ich mir, muss ich die hervorragende Qualität gewährleisten können, die meine Vorgänger erreicht haben. 2007, ein aussergewöhnlicher Jahrgang, war meine zweite Weinlese, und ich konnte die ersten vorsichtigen Versuche machen, zum Beispiel bei den Prozentzahlen der Assemblage der Traubensorten Chardonnay, Sémillon und Sauvignon blanc: 'La Sfinge' mit 95 Prozent Chardonnay und nur 5 Prozent Sémillon und Sauvignon blanc; 'La Piana' mit je einem Drittel der drei Traubensorten. Die eigentliche Neuheit ist jedoch die Weinbereitung des 'Bianco di Merlot' (100 Prozent Merlot), dazu den 'Spumante di Merlot', den wir seit einigen Jahren produzieren und der bereits einen grossen Markterfolg erzielt". Ebenfalls aus Merlot-Trauben stellt die Kellerei den Rosé 'Sarabanda' her. "Was die Roten betrifft", erklärt der Direktor, habe ich in diesen ersten Jahren die Trauben aus verschiedenen Weinbergen einzeln zu Wein bereitet, um ihre Eigenheiten zu begreifen. Das erste dieser Experimente betrifft den 'Tre Api', einen Merlot Riserva aus Trauben der ältesten Rebstöcke: Einige sind sogar bis zu 50 Jahre alt." Die übrigen Rotweine, die von Bally produziert werden: Die Klassiker 'Merlot del Ticino' und 'Cresperino'; der in Barriques gereifte 'Riserva Ernesto' (bis 2004 'Crespera' genannt) aus Merlot-Trauben (75 Prozent) und Cabernet Sauvignon (25 Prozent); 'Topazio', das Spitzenprodukt des Hauses, aus Trauben Cabernet Sauvignon (75 Prozent) und Merlot (25 Prozent), der nur in den besten Jahrgängen produziert und 20 Monate in neuen Barriques geallert wird.