



VOM SOFTWARE-INGENIEUR ZUM PRODUZENTEN HARTER WARE

SEIT VIER JAHREN DESTILLIERT BRUNO MOLLET GRAPPA IM TESSINER MAGGIATAL. ES WAR KEINE LEIDENSCHAFT FÜR HOCHPROZENTIGES, DIE IHN ZUM GRAPPA BRACHTE, SONDERN DIE LIEBE ZU NATUR UND BEWEGUNG.

«Mir war immer klar, dass ich nach der Pensionierung eine Beschäftigung brauchen würde, die mich erfüllt. Ich bin sehr sportlich, jogge, fahre Velo und gehe in die Berge. Zudem bin ich ein Handwerker und Gestalter – vor meiner Zeit in der Informatik bei der Credit Suisse war ich Bauingenieur. Meine vorzeitige Pensionierung war gut überlegt und geplant. Schon drei Jahre vor Pensionsantritt begannen meine Frau und ich nach einem Häuschen im Tessin zu suchen. Doch es dauerte zwei Jahre, bis wir etwas Geeignetes fanden. Rustici standen zwar genügend zum Verkauf, aber immer fehlte das Land zum Bewirtschaften. Und genau das war mir besonders wichtig. Ob Wald, Wiesland oder Reben spielte dabei keine grosse Rolle. Schliesslich wurden wir in Lodano fündig.

EIN EIGENER KLEINER REBBERG

Zu unserem Rustico gehört ein kleiner Rebberg mit 150 Rebstöcken. Es sind Americano-Trauben, die bei uns wachsen, eine typische Grappa-Traube. Von der Rebenpflege oder der Grappa-Produktion hatte ich bis dahin keine Ahnung. Gelernt habe ich alles von unseren neuen Freuden hier: Renato, Mario und Dino, vor allem aber von Luigi, der seinen Rebberg gleich neben meinem hat. Ihn frage ich, wenn ich irgendwo anstehe, beispielsweise, wenn ich eine mir unbekannte Krankheit oder einen Schädling entdecke. Mein Italienisch ist nicht schlecht, es versteht mich hier jeder. Das Winzerjahr beginnt im Winter, da werden die Rebstöcke zurückgeschnitten. Anfangs braucht es Mut, radikal zu sein und wirklich genügend zu schneiden. Sobald die Reben im Mai/Juni richtig

wachsen, müssen blinde und schwache Triebe ausgebrochen werden. Damit kanalisiert man die Kraft der Pflanze in jene Triebe, die das Potenzial haben, Trauben zu tragen. Im Juni wird zweimal gespritzt und mehrmals jährlich mähe ich das Gras im Rebberg mit einer Motorsense. Das ist recht anstrengend, weil wir, typisch fürs Tessin, Pergolata-Reben haben, und die Pergole nur zwischen 80 und 160 Zentimeter hoch sind. Gewisse Grasstreifen lasse ich stehen, das ist gut für die Artenvielfalt. Die Gegend hat eine reiche Fauna: Eidechsen, grosse und kleine, die sich auf den Steinen sonnen, aber auch Rehe, Gämse, Dachse und Wildschweine sind hier daheim. Und natürlich gibt's Schlangen; meist ungiftige Nattern, manchmal schlängelt mir aber auch eine Viper auf dem frisch geschnittenen Gras davon.



An Bruno Mollets Rustico kommt jeder Wanderer vorbei, der von Lodano den Berg hoch wandert und manch einer bleibt für ein Schwätzchen stehen.

«Nach etwa zwei Stunden fliesst der erste Grappa.»

GRAPPA-PRODUKTION

Mit der Traubenernte beginnt die spannendste Zeit des Jahres. Meist sind wir zu acht beim Ablesen. Die Trauben kommen zuerst in die Quetsche, anschliessend in die Gärfässer. Hefe wird dazugegeben und dann verschliesse ich die Fässer mit speziellen Deckeln, die Gärspunde enthalten, damit das entstehende Gas entweichen und keine Luft eindringen kann. Es ist unglaublich, wie sehr das in den ersten Tagen blubbert. Nach etwa drei Wochen ist der Gärprozess abgeschlossen. Dann fahre ich mit Luigi und seinem Schwager in die Brennerei. Fröhlichmorgens wird der Destillator eingefeuert und etwa zwei Stunden später fliesst der erste Grappa. Anfangs kommt er sehr konzentriert, etwa 80 Volumenprozent stark, das ist nicht trinkbar. Danach sinkt der Alkoholgehalt, dennoch mischt man den fertigen Grappa mit Maggia-Quellwasser, weil er sonst immer noch zu stark wäre. Die Brenntage sind sehr gemütlich, die meiste Zeit verbringt man ja mit Warten. Man sitzt da, isst Brot mit Käse und Salami, trinkt Wein, degustiert zwischendurch Grappa und redet über Gott und die Welt.

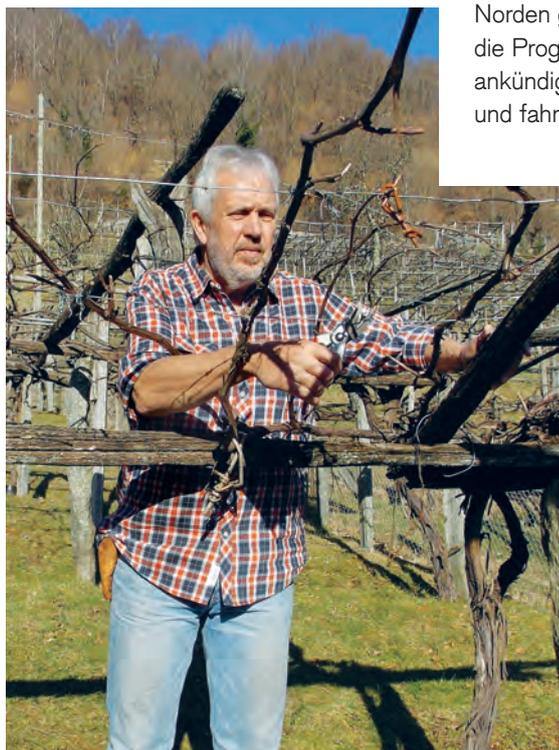


Bild unten rechts: Aufbrechende Blätterknospe im Frühling.

Bild links: Bruno Mollet beim Zurückschneiden der Reben im Winter.

KLAR, GOLDGELB UND DUNKELBRAUN

Meinen Grappa verkaufe ich in drei Varianten: einmal als reinen Grappa, dann als goldgelben Barique Riserva, wozu ich ihn während mindestens zwei Jahren im ausgeräucherten Eichenfass gelagert haben muss, und als dunkelbraunen Ratafià oder Nocino. Für den Ratafià gebe ich im Juni unreife Baumnüsse mit verschiedenen Gewürzen wie Vanille, Nelken und Zimt in den Grappa. Abgeseiht und mit Zucker gemischt, ergibt das den charakteristischen Nuss-Schnaps. Nocino gibt es im Tessin in vielen Lokalen in einem kleinen Schälchen zum Kaffee oder beim Bezahlen – und im Gegensatz zum starken Grappa mögen ihn auch die Frauen. Mein Sohn wird mir demnächst eine Webseite für den Grappa-Verkauf erstellen. Mein Hauptabsatzmarkt wird wohl der Gfenner Adventsmarkt bleiben. Hier im Dübendorfer Gfenn bin ich stark verwurzelt, und es stand nie zur Debatte, ganz ins Tessin zu ziehen. Aufs Jahr gesehen verbringe ich inzwischen wohl je eine Hälfte in Lodano und im Gfenn. Ich richte mich nach dem Wetterbericht: Wenn es im Tessin regnet, gibt es im Norden genügend für mich zu tun. Sobald die Prognosen Sonnenschein im Tessin ankündigen, setze ich mich in den Zug und fahre Richtung Süden.»

TEXT: MARISKA BEIRNE



GRAPPA-DEGUSTATION IN LODANO

Wenn Sie nach einer kleinen Führung durch den Weinberg selber die drei Grappas von Bruno Mollet unter der Pergola seines Rusticos probieren möchten, sind Sie dazu herzlich eingeladen:

DATUM: Mittwoch, 13. August 2014
(wetterbedingtes Verschiebedatum: 14. August 2014)

ZEIT: 11.00 Uhr

ORT: Ai Ronchi, oberhalb von Lodano im Maggiatal

Anschliessend gemeinsames Essen in der nahe gelegenen Osteria Cramalina (auf eigene Kosten).

ANMELDUNG: Bis 31. Juli 2014 an: pensionierte.csg@credit-suisse.com oder unter Tel. 044 333 28 94.