



A. & D. HUBER
ING. ETH VITICULTURA
CH-6998 MONTEGGIO

Monteggio, Ende April 2013

Sehr geehrte Kunden

Für mich war es immer klar: der beste Wein wächst bei uns an Südhängen. Dort ist die Sonneneinstrahlung am höchsten, die Böden trocknen schnell ab und sie sind wegen des ausschwemmenden Regens eher nährstoffarm. Hier ist es dem Rebstock wohl und nur hier ist er allen anderen Kulturpflanzen überlegen.

Rebbau am Hang ist mit Mehraufwand verbunden. Im Tessin liegen deshalb seit dem zweiten Weltkrieg viele solche Hänge brach. Sie walden schnell ein und es entsteht ein undurchdringlicher Dschungel aus Robinien und Dornen.

Es hat aber durchaus seinen Reiz, Land wieder urbar zu machen. Ich sah meine Chance darin, solche Hänge zu roden und neue mechanisierbare Rebberge anzulegen. Das ist heute nicht anders als vor 30 Jahren.



Persico frisch gerodet 1982 mit Debora



Rodung 2013 mit Enkel Nico und Sohn Jonas

„Kunst ist schön, macht aber viel Arbeit“ meinte Karl Valentin. Dasselbe gilt auch für die Rebkultur am Hang (meint Dani Huber in seinem 62. Altersjahr). Doch wenn der Schweiss vertrocknet ist - und sich nach kaum einem Jahr in einen köstlichen und einzigartigen Tropfen verwandelt, dann, ...dann ist es gut so. Wein von Südhängen ist einfach besser.

Heute ist unser Betrieb gut arrondiert und wächst dieses Jahr auf über 7.5 Hektaren an. Gut 85% sind Südhänge.

Damit Sie sich selbst ein Bild von den Südhängen machen können, zeige ich Ihnen gerne unseren Betrieb und lade Sie am Samstag, den 29. Juni oder am Samstag, den 13. Juli zu einem Rundgang durch die Reben ein. Es sind rund 130m Höhendifferenz zu überwinden. Ich zeige Ihnen die Rebberge, sowie meinen wichtigsten Versuch, die Semilyra.



Semilyra heisst, dass durch das Abschrägen der Laubwand die Sonneneinstrahlung noch mehr ausgereizt wird. Auch kann man die Triebe länger wachsen lassen, was das Geizenwachstum hemmt, wodurch die Laubwand besser vom Licht durchflutet wird.

Jonas in der Semilyra

Am Sonntag, den 9. Juni findet wiederum die pflanzensoziologische Exkursion mit Karin Bernowitz und Peter Schmider statt. Es geht dabei um die Biodiversität in Ronco di Persico. Es gibt dort gegen 100 verschiedene Pflanzenarten. Für alle 3 Anlässe treffen wir uns jeweils um 14:30 Uhr bei uns. Die Rundgänge dauern gut 1½ Stunden, danach gibt es eine Verkostung. Eine Anmeldung ist erwünscht.

Am 25. Und 26. Mai haben wir, wie viele andere Keller im Tessin, Tag der offenen Tür. Hier sind Sie eingeladen, alle unsere Weine zu degustieren.

Die Weine sind bezugsbereit, bitte beachten Sie, dass es wieder Rosé und Pinot hat. Auch sind noch Magnumflaschen vom montagna magica 2010 da.

Mit bester Empfehlung

Ihr

Daniel Huber

Ps: Ich bin immer wieder mit meinen Weinen unterwegs. Falls Sie interessiert sind, können Sie mir Ihre e-Mailadresse angeben. Ich werde Ihnen dann Einladungen zu diesen Events schicken....und ganz wichtig: den Absender auf der Bestellkarte nicht vergessen!