

Valtellina und Tirano entdecken

Sehenswürdigkeiten in Tirano:

Palazzo Sertoli Salis

In der Altstadt Tiranos befindet sich der Palast der Familie von Salis. Während 300 Jahren herrschten die Bündner über das Gebiet des Veltlins. Vertreter der von Salis amtierten als Statthalter. Seit Ende der 1980er Jahren wird in den Gebäuden des Palazzo wieder Wein gekeltert und ausgebaut. Die Familie Sertoli Salis bietet unter ihrem Namen (Conti Sertoli Salis) eine gepflegte Linie einheimischer Weine an. Der Palazzo mit seinen 40 Räumen kann auf Voranmeldung besucht werden, eine geführte Degustation ist möglich.

Infos:

www.sertolisalis.com

Mail: info@sertolisalis.com

Tel. +39 0342 71 04 04

Palazzo Merizzi

Die ältesten Teile des Palazzo Merizzi in Tiranos Altstadt datieren aus dem 16. Jahrhundert. Heute wird das Stadtpalais nur noch im Sommer von der Familie Merizzi bewohnt. Dank persönlicher Beziehungen ist es möglich, das Gebäude unter erstklassiger Führung von Paola Pizzini zu besuchen. Ihre Führung findet in deutscher, italienischer, englischer, französischer oder schwedischer Sprache statt. Die Besichtigung kann durch einen Stadtrundgang erweitert werden.

Infos:

Paola Pizzini

Mail: o.pazzialpini@tiscali.it

Tel. +39 329 0052523

Weitere Informationen dazu finden Sie im Flyer Tagesausflug Tirano (www.stefan.keller.name)

Weinbaubetriebe:

Fratelli Triacca, Villa di Tirano/Bianzone

Das Familienunternehmen Fratelli Triacca, gegründet 1897, zählt zu den innovativsten Betrieben in der Valtellina. Die Abfüllanlage befindet sich in Campascio, Puschlav, Keller und Rebberge in Tirano und Umgebung. Einen besondern Reiz bietet das ehemalige Kloster La Gatta, wo ein Teil der Weine in wunderschönen Kellergewölben reift. In der Umgebung wurden vor 20 Jahren von Domenico Triacca wegweisende Neuterrassierungen vorgenommen. Für Gruppen, auch kleinere, werden auf Anfrage nach der Betriebsbesichtigung und Degustation in La Gatta hervorragende Pizzoccheri serviert.

Infos:

Giovanni Triacca

www.triaccia.com

Mail: giovanni@triaccia.com

Tel. +41 81 846 51 06

Conti Sertoli Salis, Tirano (siehe Sehenswürdigkeiten)

Azienda Vitivinicola Fay, San Giacomo di Teglio

Sandro Fay und seine beiden Kinder Marco und Elena bieten hervorragende Weine aus dem oberen Teil der Valtellina (Valgella). Der Familienbetrieb keltert ausschliesslich Weine aus eigenen Trauben.

Infos:

Mail: marcofay@hotmail.com

Tel. +39 0342 78 60 71

Nino Negri, Chiuro

Unter der Leitung von Casimiro Maule setzt das Unternehmen Nino Negri seit vielen Jahren in der Valtellina Massstäbe. Die Kellerei in Chiuro, von unerwarteter Grösse, bietet traditionelle wie innovative Gewächse. Auf Voranmeldung ist eine Betriebsbesichtigung mit Degustation möglich.

Infos:

www.giv.it

Mail: negri@giv.it

Tel. +39 0342 48 52 11

Arturo Pelizzatti Perego, Sondrio

Kein Weinproduzent ist so konsequent dem traditionellen Valtellina verpflichtet wie das Familienunternehmen AR.PE.PE. (Arturo Pelizzatti Perego). Seit dem Tod von Arturo Pelizzatti vor ein paar Jahren, wird der Betrieb durch die Tochter Isabella geführt. Die Rebberge in den Steillagen des Grumello- und Sassella-Gebiet vor den Toren Sondrios und der Keller (Einfahrt Sondrio von Tirano her kommend) sind eindrucklich.

Infos:

www.arpepe.com

Mail: arpepe@tin.it

Tel. +39 0342 38 01 67

Alberto Marsetti, Sondrio

Der Keller von Alberto Marsetti liegt im ältesten Teil der Stadt Sondrio. Auf Schritt und Tritt begegnet dem Besucher die bewegte Geschichte des Orts und des Tals. Alberto Marsetti ist einer der wenigen Selbstkelterer in der Valtellina, der seine Weine auch exportiert. Ein Gang mit ihm durch seine Steillagen oberhalb der Stadt ist ein atemberaubendes Erlebnis, die Degustation im alten Stadtkeller ein Vergnügen.

Infos:

www.marsetti.it

Mail: albertomarsetti@tiscali.it

Tel. +39 0342 21 63 29

Gastronomie:

Hotel Altavilla, Bianzone

Wenige Kilometer von Tirano entfernt befindet sich das Ristorante Altavilla, das auch über 13 Zimmer verfügt (3 EZ; 10 DZ).

Anna Bertola, Gastgeberin und Weinliebhaberin, führt dieses typische Lokal mit grossem Engagement. Die Sciatt (Buchweizenspezialität) sind unübertroffen, die Auswahl an Trockenfleisch und Käsen vorzüglich und auch die Pizzoccheri sind köstlich. Sie bietet die wichtigsten Etiketten der lokalen Weinproduktion an.

Infos:

www.altavilla.info

Mail: annaaltavilla@libero.it

Tel. +39 0342 72 03 55

Preise typisches Viergangmenü: ca. 30 Euro

Preise Übernachtung: 20 bis 38 Euro im EZ;

40 bis 68 Euro im DZ. Frühstück: 8 Euro

Ruhetage Restaurant: Sonntagabend und Montag, August immer offen.

Trattoria Masuccio, Baruffini

Nur auf Voranmeldung serviert die Familie Rinaldi in ihrer «guten Stube» die lokalen Spezialitäten Trockenfleisch, Sciatt und Pizzoccheri, Käse, Kuchen und lokaler Wein. Besser und günstiger gehts kaum. Von der Terrasse des Hauses im Dorf Baruffini hat man einen eindrucklichen Blick über Rebberge und Tal.

Infos:

Tel. +39 0342 701 786

Vineria, Tirano

In der Altstadt Tiranos führt Simone Avanzini eine kleine feine Weinbar mit einem lauschigen Innenhof.

Gagin, Tirano

An der Piazza Cavour befindet sich das einfache Restaurant Gagin. Hier werden währschafte, preiswerte Gerichte serviert.

Hotel:

Am Bahnhofplatz Tirano und doch verhältnismässig ruhig liegt das Hotel Bernina mit einem guten Angebot an 28 Zimmern.

www.saintjane.it + www.tirano.org/bernina/deutsch.htm

Tel. +39 0342 701 302

Übernachtung pro Person: 39 bis 48 Euro mit Frühstück.

Weitere Tipps finden Sie im Prospekt der Vinautori. Er ist auch unter www.vinautori.com einsehbar. Über die Homepage kann auch der zur Zeit beste deutschsprachige Reiseführer Via e Vini della Valtellina von Reto Thörig bestellt werden. Er bietet 13 Winzerporträts (u.a. I Vinautori), Wanderwege und viele empfehlenswerte enogastronomische Adressen.