

Giovanni Casari

SULLA COLLINA DI GORDOLA LA **famiglia Carrara** ACCOGLIE GLI OSPITI TRA LE VIGNE

Camera con vista per scoprire l'emozione di un territorio

Elia Stampanoni

Ha da poco superato l'anniversario dei dieci anni l'agriturismo Carrara. Sulla collina di Gordola, immersa nei vigneti, la struttura si presenta in tutto il suo splendore, amalgamando al meglio il moderno alla tradizione. Cantina, sala da pranzo, giardino pergolato e appartamento sono costruiti con cura, utilizzando legno di castagno e pietre, sassi particolari, con una storia, come il cippo di confine messo lì in bella vista in barricaia. Già, la stanza con le barriques, situata al piano meno due vale da sola la visita dell'agriturismo, dove vengono prodotte circa 12mila bottiglie di vino all'anno. Si tratta soprattutto di Merlot, bianco o rosso, ma anche del Bollicine, uno spumante metodo champenois prodotto con 80% di Bondola. Tutte uve coltivate in collina, su una superficie di 2,5 ettari sopra Gordola, in zona Loco Coste, quindi per lo più in forte pendenza.

La struttura è aperta su riservazione e offre pranzi o cene per gruppi da 8 a 30. Il menu segue anch'esso le tradizioni: per accompagnare i vini dell'azienda ci sono affettati, polenta, selvaggina, patate, fondue o insalate. Menu da allestire assieme a Graziano Carrara che si occupa dell'agriturismo a tempo pieno, supportato dalla moglie Marilena e anche dai figli Renzo e Diego.

"Sì, noi l'agriturismo lo vogliamo pensare come un'opportunità per trasmettere il territorio. Dev'essere un'attività accessoria alla viticoltura e pertanto siamo sempre presenti in azienda quando abbiamo degli ospiti. Solo così si riescono a regalare emozioni, oltre ai sapori", racconta Graziano.

Il viticoltore presta infatti particolare attenzione all'accoglienza, presentando ai clienti il percorso, dal campo alla bottiglia. Si parte dai vigneti per passare ai locali di lavorazione e poi giù fino alla barricaia, dove in un clima suggestivo viene solitamente proposto un gustoso aperitivo.

L'appartamento è invece destinato a famiglie che vogliono trascorrere delle settimane di vacanza nel Locarnese: qui possono apprezzare una camera con vista circondata dai vigneti.



Giovanni Casari

Graziano Carrara accompagna i visitatori attraverso i vigneti fino alla cantina e alla barricaia, dove viene servito l'aperitivo. E poi tutti a tavola!

DOVE SI TROVA
WO ZU FINDEN

AGRITURISMO CARRARA
6596 Gordola
Tel. +41 78 639 10 09
info@cantinacarrara.ch
www.cantinacarrara.ch

EIN ZIMMER MIT AUSSICHT UM EIN GEFÜHL FÜR DIE LANDSCHAFT ZU BEKOMMEN

Vor kurzem feierte der Agrotourismus Carrara sein zehnjähriges Bestehen. Am Hang von Gordola, inmitten von Rebbergen gelegen, zeigt sich dieses Gebäude, das Tradition und Modernität vereint, von seiner besten Seite. Kastanienholz und Stein wurden für den sorgfältig gestalteten Keller, Esszimmer, Garten mit Pergola und die Wohnung verwendet, da und dort Steine mit Geschichte platziert wie der auffällige Grenzstein im Barrique-Keller. Ja, der Raum für die Barriques im zweiten Untergeschoss allein ist ein Besuch im Agrotourismus wert, in dem jährlich um die 12'000 Flaschen Wein produziert werden. Hauptsächlich Merlot – weiss wie rot –, aber auch ein Schaumwein mit Flaschengärung aus 80% Bondola. Alle Trauben wachsen auf einer Fläche von 2,5 Hektar in Hanglagen im Gebiet Loco Coste, also überwiegend in steilem Gelände.

Der Betrieb öffnet auf Reservation für Mittag- wie Abendessen für Gruppen von 8 bis 30 Personen. Die Speisekarte enthält traditionelle Gerichte: Wurstwaren, Polenta, Wild, Kartoffeln, Fondue oder Salate begleiten die Weine des Betriebs. Das Menü wird mit Graziano Carrara zusammengestellt, der sich in Vollzeit um den Agrotourismus kümmert. Unterstützt wird er dabei von Ehefrau Marilena sowie den Söhnen Renzo und Diego.

"Ja, wir wollen mit dem Agrotourismus die Gelegenheit bieten, ein Gespür für die Landschaft zu bekommen. Er ist eine Ergänzung zum Weinbau. Daher sind wir stets vor Ort, wenn wir Gäste haben. Nur so gelingt es, neben dem Genuss auch Emotionen zu vermitteln", erzählt Graziano.

Der Winzer legt viel Wert auf Gastfreundschaft, zeigt den Gästen die Entstehung des Produkts vom Rebstock bis zum Abfüllen. Dafür startet man im Rebberg, geht von dort in den Weinkeller und dann in den Barrique-Raum hinunter, wo in einer anregenden Ambiance üblicherweise ein schmackhafter Aperitif angeboten wird.

Die Wohnung wiederum ist für Familien vorgesehen, die Ferienwochen im Raum Locarno verbringen wollen: Hier können sie ein Zimmer mit Aussicht geniessen, das von Rebbergen umgeben ist.