

# GRAPPA SEMPER GARBALD CASTASEGNA, BERGELL

## Schnaps aus der Villa des Zolldirektors

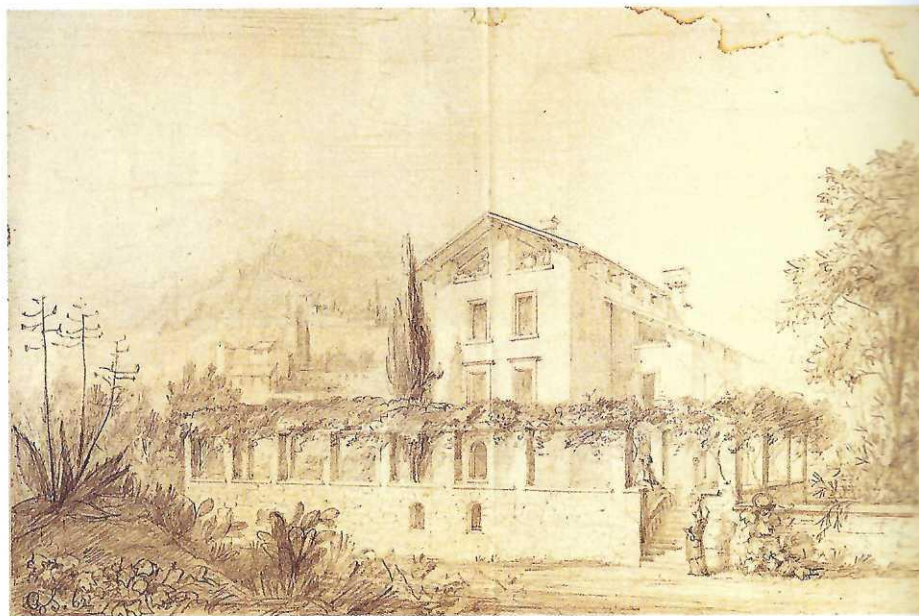
An der schweizerisch-italienischen Grenze, zwischen dem Val Bregaglia und dem Val Chiavenna, steht das Haus des Zolldirektors Agostino Garbald und der Schriftstellerin Silvia Andrea. Entworfen hat es Gottfried Semper, Erbauer der ETH Zürich und der Dresdener Oper.

Vor 25 Jahren entdeckte der Künstler und Fotograf Hans Danuser auf dem Dachboden der Villa Garbald in Castasegna Glasnegative und Zeichnungen. Eine interessante Aufnahme zeigte die Familie Giacometti, sitzend im Garten des Palazzo Salis in Soglio. «Ich kannte damals den Fotografen Andrea Garbald nicht, weil das Bild in Biografien zu Alberto Giacometti immer namenlos publiziert worden ist.» Weiter stiess Danuser auf eine Originalzeichnung von Gottfried Semper, den ersten Entwurf des Hauses, die Villa Garbald von Zolldirektor Agostino Garbald.

Heute bildet die im Jahr 2004 um den Turmbau Roccolo (nach Plänen der Basler Architekten Miller und Maranta) erweiterte Villa Garbald ein aussergewöhnliches Seminarzentrum. Zudem ist vor zwei Jahren das Studio Cascina in Betrieb genommen worden, welches Einzelgästen zur Verfügung steht. Das von Grund auf neu gebaute Dörrhäuschen für Kastanien scheint schon immer hier gestanden zu sein – es ist ein kleines Meisterwerk des Soglio-Architekten Armando Ruinelli. Herzstück des Ensembles bleibt aber der grosse, südlich anmutende Garten mit Pergola. Die Betriebsleitung liegt in den Händen von Siska Willaert und Arnout Hostens.

«Gottfried Semper setzte mit der mächtigen Pergola das Zeichen zum Haustypus des Südens», sagt Hans Danuser. Die Pflege der Pergel obliegt Hans und Brigitta Danuser. «Wir bepflanzten sie, in drei Etappen, vor 25 Jahren in Zusammenarbeit mit der Landschaftsgestalterin Jane Bihl-de Salis neu.» Damals sei nur noch eine Rebe erhalten geblieben. Da niemand mehr ihren Namen gewusst habe, sei sie Garbald-Rebe getauft worden. «Wir liessen sie vom Hallauer Rebschulisten Martin Auer vermehren.» So ist heute ein Drittel der Pergola mit Garbald bewachsen, ein weiteres Drittel entfällt auf die Sorte Delavere und ein letztes Drittel auf verschiedene Varietäten.

Der Grossteil der handverlesenen Ernte ist für die Herstellung eines Traubenbrands bestimmt, angesetzt als feuchte Maische. Er wird – wie ein Tresterbrand – als «Grappa Semper Garbald» mit Jahrgang angeboten, destilliert von Dörte Waukosin in Fläsch. Pro Jahrgang gibt es lediglich 19 Flaschen à 50 cl, Preis pro Flasche: 120 Franken. *sk/rz*



Originalzeichnung von Gottfried Semper: der erste Entwurf der Villa Garbald für Zolldirektor Agostino Garbald. Pergola-Schnaps mit Jahrgang: «Grappa Semper Garbald».

### 2019 GRAPPA SEMPER GARBALD

46 bis 47 Vol.-%

Intensive, würzige Frucht, sauber, vielschichtig, recht frisch, schöne Trauben- und Tresteraromen. Aromatischer Antrunk, fruchtig, gute Fülle, leicht belegend, langes, kräftiges Finale.

18/20

### 2018 GRAPPA SEMPER GARBALD

46 bis 47 Vol.-%

Frische Traubenfrucht, dezent Trester, Zitrus, fein, elegant. Rund und saftig im Gaumen, aromatische Fülle, warm, gute Länge mit leichter Schärfe.

18/20

### 2017 GRAPPA SEMPER GARBALD

46 bis 47 Vol.-%

Erdige Würze, Kräuter, Birne, frische Traubenfrucht, sauber. Sich im Gaumen bestätigende Aromen,

kräftige Struktur, aromatisch, lang, leichte Schärfe. 17/20

Erhältlich bei:

Villa Garbald  
Via Principale 9, 7608 Castasegna  
[www.garbald.ch](http://www.garbald.ch)

