

Einer für jeden Geschmack

21/10/2023 Ob rot oder weiss, Merlot oder Chardonnay: In der Welt der Weine findet jeder seinen Favoriten. Ganz ähnlich weiss auch der Porsche Macan die Geschmäcker mit Vielfalt zu überzeugen. Eine Genussreise ins Tessin.

Die zehn wechselseitigen Spitzkehren im unteren Teil des Splügenpasses sind einzigartig. Sie machen es zu einem Erlebnis, wie man sich Meter um Meter zur Passhöhe vorarbeitet. Und sie verraten einiges über ein Automobil, auch wenn wir uns im Strassenverkehr weit weg befinden von Grenzbereichen und Bestzeiten. Es geht auch nicht immer um maximale Kurvengeschwindigkeiten oder extreme Beschleunigung. Es geht oftmals vor allem um die sich offenbarende Detailliebe. Um die Feinstarbeit, welche die Entwickler bei der Abstimmung des Macan in das Zusammenspiel von Lenkung, Bremse und Antrieb investiert haben. Auf Strecken wie dieser kommt sie zum Tragen – und resultiert in einem Phänomen, das gerne als Fahrfreude bezeichnet wird.

Diese „Soft Skills“ fernab von harten Fakten wie Motorleistung und Höchstgeschwindigkeit hat Porsche nach Tradition des Hauses auch beim Macan über die Jahre konsequent verfeinert. Keine radikalen Veränderungen, dafür gezielte Optimierungen. Sie sorgen dafür, dass die Essenz des SUV noch intensiver rüberkommt. Seit seiner Lancierung 2014 ist der Allrounder aus Leipzig das beliebteste

Modell der Marke; allein in der Schweiz verkaufte er sich mehr als 10'000 Mal. Für nicht wenige bedeutet der Macan den Einstieg in die Marke Porsche. Kein Wunder, denn kaum ein Modell ist schon im Kern so vielseitig wie der Macan. Er ist praktisch, aber dennoch kompakt. Alltagsheld und Athlet zugleich.

Zwei Motoren, vier Varianten

Mit der jüngsten Produktpflege im Herbst 2021 hat Porsche das Fahrverhalten durch Detailänderungen an der Vorderachse nochmals präziser abgestimmt. Selbstverständlich ohne dabei Fahrkomfort zu opfern. Infotainment und Bedienung wurden auf den neuesten Stand gehoben und das Variantenangebot neu aufgestellt. Mit Macan und Macan T stehen zwei Versionen mit dem 265 PS starken Vierzylinder zur Wahl. Im Macan S sowie im Macan GTS kommt ein V6-Biturbo mit 380 respektive 440 PS zum Einsatz. Die Versionen unterscheiden sich jedoch tiefgreifender, als es die nackten Zahlen vermuten lassen.

Je nach persönlicher Vorliebe sind die Tugenden des Macan unterschiedlich stark ausgeprägt. Mal mit einer gewissen Leichtigkeit, mal mit ausgeprägter Würze, aber stets harmonisch abgestimmt. Während der T mit seinem gewichtsgünstigen Zweiliterturbo auf der Vorderachse und der betont sportlichen Abstimmung den Kurvenkünstler gibt, legt der Macan S mit drehmomentstarkem V6 den Fokus eher auf gediegenen Reisekomfort. Der Macan GTS markiert die emotionale Spitze im Line-up. Höchste Performance und feine Klänge aus der Sportabgasanlage machen Meter für Meter einfach nur Spass – erst recht, wenn die Würze durch das optionale GTS-Sportpaket angereichert wurde. Dank des Pirelli P Zero Corsa läuft der GTS sogar auf der Rennstrecke zur Hochform auf.

Bio-Weinbau am Luganersee

Wir wählen für unsere Fahrt ins Tessin den Umweg über Splügenpass und San Bernadino. Wir machen eine Erlebnisreise, anstatt uns schnöde fortzubewegen. Sammeln Kurven statt Kilometer. Gefährte statt Gefährt.

Fein abgestimmte und sorgfältig gereifte Aromen, erlesene Zutaten und viel Liebe zum Detail spielen auch am Ziel unserer Reise die Hauptrolle. Die Sonne strahlt über dem Bio-Weingut Tenuta Castello di Morcote. Hier wird seit Generationen am perfekten Genuss gearbeitet. Das rund 150 Hektar grosse altehrwürdige Wein- und Landwirtschaftsgut mit eigenem Wald liegt auf einer Landzunge, umgeben vom Luganersee und unmittelbar an der Grenze zu Italien. Im Herzen des Anwesens steht das im 15. Jahrhundert erbaute Schloss Morcote. Rund herum wächst auf sieben Hektar terrassierten Weinbergen der Rohstoff für die edlen Tropfen. Seit vier Generationen ist das Gut bereits im Besitz der Familie Gianini, die die Anlagen hegt und pflegt. Ihr Engagement geht dabei weit über den reinen Anbau von Weintrauben hinaus.

„Seit rund zehn Jahren betreiben wir hier eine biodynamische Landwirtschaft", erklärt Maurizio Gianini,

der den Betrieb mit seiner Frau Gaby leitet. Auf Maschineneinsatz und Chemikalien verzichten sie. Die Triebe der Reben werden von Hand geschnitten, Unkraut manuell entfernt und auch die Ernte erfolgt komplett in Handarbeit. Zudem sorgt eine gesunde Biodiversität dafür, dass die Weinpflanzen perfekte Bedingungen vorfinden. „Unsere Erde ist vulkanisch. Das ist einzigartig im Tessin", so Gianini. Auf diesem fruchtbaren Boden finden die Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Chardonnay beste Voraussetzungen. Die Wurzeln können sich gut durch den lockeren Boden aus rosa Porphyr und Quarzit vorarbeiten. Durch die thermischen Winde vom Luganersee entsteht an den Weinhängen auf 400 bis 500 Metern über Meer ein geeignetes Klima mit optimalen Tag-Nacht-Wechseln.

Anstelle von chemischen Düngern setzen die Bio-Winzer auf ein traditionelles Rezept: Kuhmist wird in ein Kuhhorn gefüllt und über den Winter im Boden vergraben. Im Frühjahr wird diese Mixtur in Wasser gelöst und versprüht. Zudem gönnt man den Reben in Morcote mehr Raum. Theoretisch wäre ein Ertrag von einem Kilogramm Trauben pro Quadratmeter möglich – aus den sieben Hektar liessen sich also 70 Tonnen Trauben gewinnen. Durch die Terrassierung und die grosszügigere Bepflanzung sind es hier aber lediglich zwischen 25'000 und 30'000 Kilogramm. So entstehen Weintrauben von höchster Qualität, die direkt vor Ort weiterverarbeitet werden.

Auf dem einzigartigen Gut wachsen auch Oliven, Obst und Gemüse. Hühner, Esel, Pferde und Honigbienen bevölkern das Land. Sogar Schmetterlinge seien nach der Umstellung von einer Monokultur auf biodynamische Landwirtschaft zurückgekehrt.

Qualität ist kein Zufall

Der Weinkeller, eine Verschmelzung aus dem bestehenden, traditionellen Gebäude und einem integrierten Neubau, befindet sich inmitten der Weinberge. Hier wird – mit viel Fachkenntnis und Feingefühl – aus den Trauben Wein.

Je nach Sorte kommen zur Reifung Stahl- oder Holzbottiche, Terrakotta-Amphoren oder Barriques zum Einsatz. Die Prozesse zwischen Rebe und Getränk erfordern nicht nur viel Zeit, sondern vor allem auch Wissen und Aufmerksamkeit. Denn in einem dürften sich Porsche-Ingenieure und Bio-Winzer einig sein: Qualität ist kein Zufall. Schon kleinste Änderungen können einen entscheidenden Unterschied bewirken. „Es kann zu geschmacklichen Differenzen kommen – je nachdem, wo im Weinkeller das Fass lagert", erläutert Gianini. Deshalb vinifizieren sie die Trauben jedes Weinbergs separat. Durch diese Parzellierung lässt sich die Qualität besser überwachen. Anschliessend werden die Sorten gemeinsam gefiltert, um eine gleichbleibende Qualität über alle Flaschen hinweg zu gewährleisten und ein ausgewogenes Aroma sicherzustellen.

Auf diese Art und Weise entstehen rund 65'000 Flaschen Wein pro Jahr. Hauptsächlich roter und weisser Merlot, aber auch Cuvées und Roséwein. Während der Reifezeit von bis zu mehr als 18 Monaten wird der Wein regelmässig geprüft. Auch muss er sich ab und an in Blindverkostungen gegen andere Produkte behaupten. Schliesslich zählen nicht allein die reinen Fakten, sondern auch der pure Genuss.

Auf der Rückreise in die Zentralschweiz entscheiden wir uns neuerlich für die szenische Route – diesmal über den breit ausgebauten Lukmanierpass. Mit der Sonne des Südens im Rücken gleiten wir dahin. Im Kofferraum klimpert leise die eine oder andere Flasche Tessiner Bio-Lebensfreude.

Image Sublines

Path: Einer für jeden Geschmack/Bilder/Bild_1.jpg
Title: Macan GTS mit GTS Sport-Paket, Vico Morcote, 2022, Porsche Schweiz AG
Subline: Macan GTS mit GTS-Sportpaket

Link Collection

Link to this article
https://newsroom.porsche.com/de_CH/2023/produkte/porsche-macan-merlot-tessin-33415.html

Media Package
https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/51d9448c-c64e-46d5-b849-d10e85819750.zip

Dr. Ing. h.c. F. Porsche Aktiengesellschaft
Porscheplatz 1
70435 Stuttgart