

2025

Erlebnisse, Besichtigungen

und Verkostungen



CANTINA ALLA
MAGGIA
ASCONA



TERRENI ALLA
MAGGIA
ASCONA

Über uns

Das Tessiner Weingut **Cantina alla Maggia** beruht auf den Wurzeln des landwirtschaftlichen Betriebes Terreni alla Maggia, der 1930 gegründet wurde. Auf einer 11,5 Hektar grossen Rebfläche erzeugt die Cantina alla Maggia eine repräsentative Auswahl an Weinen. Das Angebot reicht vom Merlot über den Bondola, einer autochthonen Traubensorte aus dem Tessin, bis hin zu Spitzenweinen, die in Barriques-Fässern reifen. Zu den Produkten gehören auch drei Sorten Grappa, ein ausgezeichneter Gin mit Yuzu und ein Whisky.

Als Wegbereiter des Reisanbaus in der Schweiz überzeugt die **Terreni alla Maggia** als Landwirtschaftsbetrieb durch Innovation und hochwertige Produkte. So entsteht neben dem Risotto-Reis der Sorte «Loto», Mais für Polenta aus drei verschiedenen Sorten sowie Hartweizen für die einzige zu 100% aus Tessiner Rohstoffen hergestellte Pasta.

Im Laden **Enoteca Alimentare** in Ascona werden alle Produkte verkauft und Besichtigungen, Degustationen sowie Events organisiert.



Unsere Besuche mit Degustation

4 Gläser

- vier Weine
- Tessiner Alpköse
- Salametto und lokales Brot

ab 10 Personen: CHF 38.- p.P.

5 Gläser

- Fünf Premium-Weine
- Tessiner Platte mit Käse und Aufschnitt
- Verschiedene Brotsorten

bis zu 3 Personen: CHF 200.- total

bis zu 6 Personen: CHF 320.- total

bis zu 9 Personen: CHF 470.- total

ab 10 Personen: CHF 48.- p.P.

Bedingungen

Maximal 28 Teilnehmer, nur nach vorheriger Anmeldung innerhalb von 7 Tagen vor dem Besuch

Sollten Gäste mit eingeschränkter Mobilität anwesend sein, bitten wir Sie, uns im Voraus zu informieren, damit wir allen Besuchern einen angenehmen Aufenthalt gewährleisten können.

Unsere Besuche mit Degustation und Risotto

4 Gläser und Risotto

- vier Weine
- Tessiner Alpkäse
- Salametto und lokales Brot
- Pilzrisotto mit eigenem "Loto"-Reis

ab 15 Personen: CHF 75.- p.P.

5 Gläser und Risotto

- Fünf Premium-Weine
- Tessiner Platte mit Käse und Aufschnitt
- Verschiedene Brotsorten
- Pilzrisotto mit eigenem "Loto"-Reis

ab 15 Personen: CHF 85.- p.P.

Bedingungen

Maximal 30 Teilnehmer, nur nach vorheriger Anmeldung innerhalb von 15 Tagen vor dem Besuch. Die während des Risottoservices konsumierten Weine sind nicht im Preis enthalten. Abendzeit-Zuschlag: CHF 800.-.

Sollten Gäste mit eingeschränkter Mobilität anwesend sein, bitten wir Sie, uns im Voraus zu informieren, damit wir allen Besuchern einen angenehmen Aufenthalt gewährleisten können.

Die Harmonie zwischen Wein und Essen

Liebhaber von Wein und Essen sollten sich diese Verkostung nicht entgehen lassen: Das Fingerfood des Sternekochs Mattias Roock wird gekonnt mit Cantina alla Maggia Weinen kombiniert.

Was ist inbegriffen?

- Besichtigung der Felder und Weinberge des Unternehmens
- Verkostung von 6 Weinen
- Begleitung von raffiniertem Fingerfood, zubereitet mit authentischen Zutaten von Mattias Roock, Sternekoch der Locanda Barbarossa
- Verkostung unserer Spirituosen gepaart mit Schokolade von Chocolat Stella
- Professionelle Begleitung der Verkostung durch Antonio Pischedda, Sommelier und Leiter der Enoteca Alimentare

Dauer

Ca. 2h30

Preis

CHF 110.- pro Person

Mindestens 8 und maximal 15 Teilnehmer sind erforderlich.

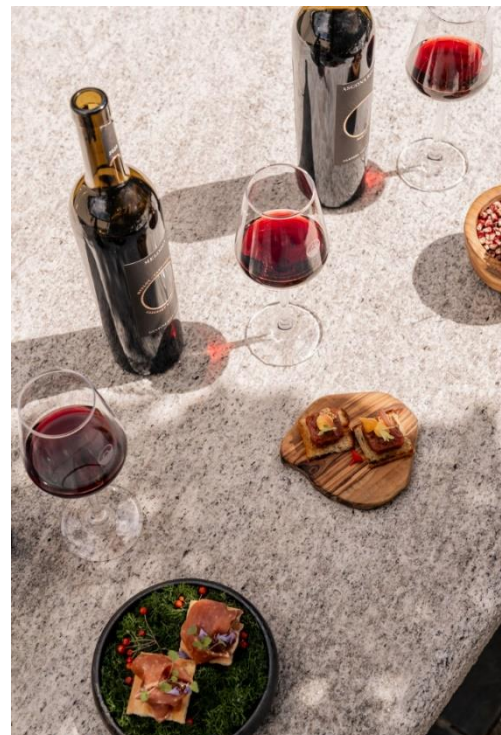
Bedingungen

Verfügbarkeit: Montag bis Freitag um 15:30 Uhr.

Reservierung: innerhalb von 10 Tagen.

Fingerfood-Variationen sind nicht möglich.

[- MEHR DAZU](#)



Die Alchemie des Geschmacks

Werden Sie für einen Tag Winzer und komponieren Sie Ihre Cuvée: probieren, kombinieren und experimentieren Sie, bis Sie die perfekte Mischung finden.

Was ist inbegriffen?

- Besichtigung der Felder und Weinberge des Unternehmens sowie unseres Barriquekellers
- Alle Weine und Materialien für die Herstellung Ihrer eigenen Cuvée
- Professionelle Begleitung während der gesamten Aktivität
- Mittag- oder Abendessen im Merlot-Saal, mit Aufschnitt und Käse, Risotto Terreni alla Maggia, Dessert, Wasser und Kaffee
- Eine Flasche Ihres eigenen Cuvées wird innerhalb einer Woche nach der Veranstaltung geliefert
- Raummiete und Vorbereitung

Dauer

Ca. 4h30

Preis

CHF 260.- pro Person

Mindestens 12 und maximal 25 Teilnehmer sind erforderlich.

Bedingungen

Verfügbarkeit: Montag bis Freitag auf Anfrage, je nach Verfügbarkeit

[– MEHR DAZU](#)



Treffen im Grünen und Unternehmensbesuche

Unsere Sala Merlot ist mit allem ausgestattet, was Sie für Ihre Meetings benötigen. Inmitten der idyllischen Landschaft unserer Weinberge finden Sie einen privaten Raum, in dem Sie neue Strategien diskutieren oder sich für neue Projekte inspirieren lassen können.

Was ist inbegriffen?

- Aufbau
- Grundtechnik (Beamer und Flipchart)
- Notizblöcke und Stifte
- Auf Anfrage: Snacks und Getränke

Preis

Tagesmiete	CHF 450.-
Halber Tag	CHF 300.-
1 bis 2 Stunden	CHF 150.-



Geschenke und Giveaways

Wenn Sie auf der Suche nach dem perfekten Geschenk für Ihre Mitarbeiter, treuesten Kunden oder Veranstaltungsteilnehmer sind, bieten wir Ihnen gerne ein lokales Geschenk an, das für jede Preisklasse individuell gestaltet werden kann.

Buchungen, personalisierte Besuche und Informationen

Für Buchungen, weitere Informationen oder einen persönlicheren Service kontaktieren Sie uns und wir bieten Ihnen gerne einen massgeschneiderten Besuch an.

Cantina alla Maggia & Terreni alla Maggia

Via Muraccio 111

6612 Ascona (TI), Svizzera

info@cantinaallamaggia.ch

+41 91 792 33 11

cantinaallamaggia.ch

