

Vereint geht's besser

Der Besitz von Reben ist im Tessin seit Jahrhunderten weit gestreut. In der Landwirtschaft wurde der Rebbaubetrieb nebenbei für den Eigenbedarf betrieben. So pflanzen Tessiner Bauern heute noch Reben, Weizen, Tabak, Gemüse und halten dazu noch Vieh. Aber erst nach den grossen Plagen, vom echten und falschen Mehltau bis zur Wurzelreblaus, welche die Winzer Ende des letzten Jahrhunderts zu erdulden hatten, wurden die Ideen zur Gründung von Genossenschaftskellereien in der Öffentlichkeit diskutiert.

Im Tessin machte erst das Landwirtschaftsgesetz aus dem Jahre 1894 die Schaffung von Genossenschaften möglich: Die Kantonsbehörden stellten eine 25prozentige Beteiligung bei der Gründung einer «Cantina Sociale» in Aussicht. Voraussetzung für eine solche Finanzspritze waren ein soziales Statut, die Planung, Überwachung und Budgetierung der Finanzen sowie Zeichnung von 75 Prozent des benötigten Genossenschaftskapitals. Bei einer späteren Gesetzesrevision wurde dann auch die Einsitznahme des Kantons in den Verwaltungsrat verfügt.

Cantina Sociale, Giubiasco

1927 und 1928 wurde in mehreren Versammlungen die Gründung einer «Cantina Sociale del Bellinzonese» vorbereitet. Offiziell zwar im Jahre 1929 gegründet, konnte die Cantina erst am 1. Juni 1930 mit der Inbetriebnahme eines eigenen Kellers und Ver-

waltungsgebäudes ihre Geschäftstätigkeit aufnehmen. Die Kosten für den Bau der eigenen Weinbereitungsanlagen beliefen sich auf 160 000 Franken; je 50 000 Franken hatten Bund und Kanton Tessin durch Subventionen beigesteuert. An der Gründungsversammlung am 10. Juli 1927 in Sementina hatten sich 22 Winzer als Genossenschafter eingeschrieben. Im Jahre 1935 zählte die Cantina 59 Mitglieder. Erst in den sechziger Jahren machte die Mitgliederzahl einen Sprung nach vorn: von 640 auf 1050 im Jahre 1979. In der gleichen Zeitperiode erhöhte sich das Genossenschaftskapital um mehr als das Dreifache auf über eine Million Franken. Während in der Gründerzeit für einen

Doppelzentner geerntete Trauben um die sechzig Franken bezahlt werden mussten, wird heute vom Kanton ein Mindestpreis für den Ankauf von Trauben (1981: 330 Franken für hundert Kilogramm Merlot-Trauben) festgelegt. Die Lagerkapazität der Weinkellerei betrug 1930 3000 Hektoliter, heute sind es 25 000 Hektoliter.

Die Cantina von Giubiasco produziert drei verschiedene Merlot del Ticino, einen Nostrano sowie einen Grappa Nostrana Ticinese.

Cantina Sociale, Mendrisio

Im Mendrisiotto wurde die entsprechende Cooperativa erst nach dem Zweiten Weltkrieg gegründet. 1950

konnte die Cantina die Kellerei in Mendrisio in Betrieb nehmen, später wurden die Anlagen ausgebaut. Heute verfügt die Genossenschaft über eine Lagerkapazität von 27 000 Hektoliter. Über 800 Winzer aus dem Mendrisiotto sind in der Cantina wirtschaftlich miteinander verbunden. Insgesamt fünfzehn ständige Mitarbeiter sind in Keller und Verkaufsbüros beschäftigt.

Das Paradestück und Eigentum der Cantina Sociale di Mendrisio ist der Rebberg «Montalbano» in Stabio, von dem gesagt wird, er sei einer der schönsten unseres Landes und jedenfalls der grösste, der einem einzelnen Besitzer gehört. Das Rebgebiet umfasst nicht weniger als 80 000 Merlot-

Rebstöcke, die sich alle in der buckligen Hügellzone zwischen Stabio und Montalbano befinden. Die Traubenernte in dieser reizvollen Weinlandschaft reicht aus, um etwa 200 000 7-dl-Flaschen des Riserva «Tenuta Montalbano» pro Jahr keltern zu können. Bei diesem Vino Riserva handelt es sich um einen der wenigen Lagerweine im Tessin. Neben diesem Spitzenprodukt bietet die Cantina einen Nostrano, zwei weitere Merlot del Ticino sowie einen Rosato an.

Quantität kontra Qualität – Sorgen der Cantinen

Die Gründerväter dieser Genossenschaftskellereien waren einst angetreten, um einen qualitativ hochstehen-

den Merlot del Ticino zu günstigen Preisen zu produzieren. Dies haben die beiden Cantinen in etwa erreicht. Was aber auch sie nicht verändern konnten, war und ist die Struktur des Tessiner Weinbaus. Hauptberufliche Winzer gibt es bekanntlich kaum, und das Interesse der meisten Genossenschafter besteht darin, zu einem möglichst hohen Preis ihre Trauben der eigenen Cantina zu verkaufen. Solche Motive sind verständlich, doch für eine Weiterentwicklung in der Produktion von guten Weinen ein Hindernis. Von vielen Traubenlieferanten, die einer andern Arbeit nachgehen und die Reben nur in der Freizeit pflegen können, wird gesagt, dass sie nur am Geld interessiert seien und für sich italienische Weine trinken würden. Der Direktor der Cantina Sociale von Giubiasco, Carlo Castagnola, schildert das Dilemma so: «Die heutige Situation des Weinbaus im Tessin, die sogenannte Hobbywinzerei, hemmt die weitere Entwicklung der Weinproduktion sehr. Sicher haben wir die Weinbereitung qualitativ stark verbessert. Doch als nächster Schritt in die Zukunft wäre eine vermehrte Professionalisierung des Weinbaus notwendig.»

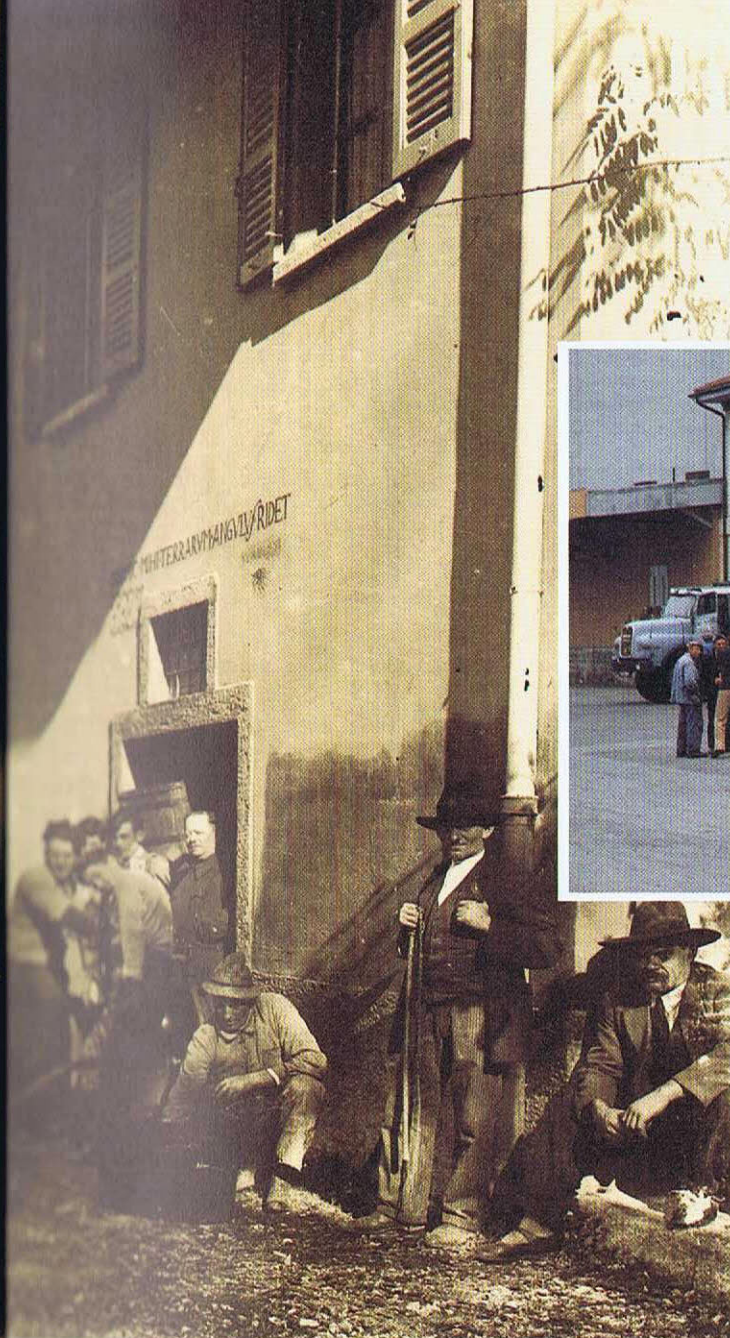


Foto: Gino Pedrolì

