

di **GIÒ REZZONICO**
gio@rezzonico.ch**Andrea e Giada Arnaboldi**

Diplomati a Changins hanno ripreso l'attività del padre scomparso prematuramente



Dove giocavamo? Tra le botti di papà

Siamo cresciuti in cantina respirando l'odore del vino

stesse idee sul vino? "Sì, andiamo d'accordo anche su quello. La produzione è comunque stata la cosa meno difficile da affrontare, perché ci sentivamo preparati. Più ostico era invece riprendere la gestione aziendale e dei clienti. I dipendenti sono sempre stati al nostro fianco e visitando i clienti ci siamo accorti quanto nostro padre fosse apprezzato. Molti lo consideravano più un amico che un venditore e ci hanno raccontato episodi davvero commoventi". E poi, pensiamo, Giada e Andrea hanno una freschezza e una spontaneità che certamente ha ricordato ai clienti la dolce immagine di loro padre. L'azienda rimane fedele all'impostazione di Fabio Arnaboldi, che era considerato uno dei migliori conoscitori del vino bordeaux in Ticino. Continua quindi a commerciare vini Bordeaux e a produrre quelli che l'hanno resa famosa: "Tre Terre"

(100 per cento Merlot classico), 'Rompidee' (100 per cento Merlot di vigneti con oltre 50 anni di vita e invecchiato in botti di rovere per 18 mesi), 'Riaa rosato' (100 per cento Merlot) e 'Preludio' (bianco di Merlot). "Pur apportando qualche miglioria - spiegano i due fratelli - li produciamo seguendo i metodi di nostro padre". Come è giusto che sia, ci sono però delle novità. La prima si intitola 'Ultima goccia'. Un vino innovativo e interessante nato dal lavoro di diploma di Andrea a Changins, prodotto con la tecnica della micro-ossigenazione e poi invecchiato per 12 mesi in barriques nuove da 500 litri e in barriques tradizionali di secondo passaggio. "Ottendiamo così - spiega Andrea - un vino fine e giovanile, che esprime un buon equilibrio col legno". Altri progetti? "Ne sviluppiamo uno alla volta, perché abbiamo imparato a camminare coi piedi di piombo".

Wir haben zwischen Papap's Fässern gespielt



Wir sind in der Kellerei aufgewachsen und haben den Duft des Weins eingeatmet

von **GIÒ REZZONICO**
gio@rezzonico.chGiada und
Andrea
ArnaboldiNach dem Diplom in
Changins haben sie die
Tätigkeit des allzu früh
verstorbenen Vaters
weitergeführt

Es ist eine traurige, aber schöne Geschichte, diejenige von Giada und Andrea Arnaboldi, den Kindern von Fabio und Leitern der Kellerei Chioldi in Ascona. Vor beinahe vier Jahren kostete ein banaler Unfall ihrem Vater das Leben, während die beiden Geschwister noch an der Weinfachschule in Changins studierten; ihr Leben wurde auf brüske Weise verändert. Sie konnten verkaufen oder den Familienbetrieb selbst in die Hand nehmen. Giada war 23 Jahre alt, Andrea 26. Die beiden Jungen haben entschieden, die schwierige Herausforderung anzunehmen. Heute dürfen sie stolz sein, es getan zu haben. Sie erzählen: "Wir hatten in der Tat vor etlichen Jahren beschlossen, die Tätigkeit unseres Vaters fortzusetzen, konnten aber nicht ahnen, dass es so bald geschehen werde." Giada: "Schon als Kinder haben wir den Duft des Weins eingeatmet. Im Sommer haben wir im Keller Etiketten aufgeklebt, am Samstag und Sonntag machten wir Versteckspiele zwischen den Fäs-

sern." Andrea fügt bei: "Wir wollten noch Erfahrungen im Ausland sammeln, bevor wir unsere Tätigkeit im Betrieb aufnehmen. Das Schicksal hat es anders gewollt." Giada und Andrea sind zwei sehr sympathische junge Leute und die neue Erfahrung hat ihre Reise gewiss gefördert. "Nach einer Woche der Trauer haben wir die neue Tätigkeit sofort aufgenommen und gleichzeitig das Studium abgeschlossen: Uns fehlte nur noch das Diplom. Vorerst war es ein Schock. Dann ging es allmählich besser, dank der Hilfe einiger von Papas echten Freunden und der Tatsache, dass wir beide immer gut miteinander ausgekommen sind." Giada beschäftigt sich vorwiegend mit der Verwaltung, Andrea mit dem Verkauf, den Wein machen sie gemeinsam." Habt ihr die gleichen Ideen

vom Wein? "Ja, auch da sind wir einig. Die Produktion war jedenfalls am leichtesten zu bewältigen, denn wir fühlten uns gut vorbereitet. Schwieriger war die Wiederaufnahme des Betriebs und der Umgang mit den Kunden. Die Angestellten standen uns stets zur Seite und beim Kundenbesuch stellten wir fest, wie sehr unser Vater geschätzt wurde. Viele sahen in ihm eher einen Freund als einen Verkäufer und haben uns ergreifende Episoden erzählt." Nun, wir glauben, dass Giada und Andrea mit ihrer frischen, spontanen Art bei den Kunden gewiss die Erinnerung an ihren Vater wachgerufen haben. Die Firma bleibt den Richtlinien treu, die ihr Fabio Arnaboldi, einer der besten Kenner des Bordeaux im Tessin, weitergegeben hat. Sie handelt also nach wie vor mit Bordeaux

und produziert jene Weine, die sie berühmt gemacht hat: 'Tre Terre' (100 Prozent klassischer Merlot), 'Rompidee' (100 Prozent Merlot aus über fünfzigjährigen Rebbergen, 18 Monate in Eichenfässern gereift), 'Riaa rosato' (100 Prozent Merlot) und 'Preludio' (weisser Merlot). Die beiden Brüder erklären: "Auch wenn wir einiges verbessern, folgen wir den Produktionsmethoden unseres Vaters." Es ist selbstverständlich richtig, auch Neuheiten zu bieten. Die erste heisst 'Ultima goccia'. Ein interessanter, innovativer Wein, der aus Andreas Diplomarbeit in Changins hervorgegangen ist. Er wird mit Hilfe der Mikrotechnik mit Sauerstoff angereichert und 12 Monate in neuen Barriques und in zum zweiten Mal verwendeten traditionellen Barriques geallert. Andrea erklärt: "Auf diese Weise erhalten wir einen feinen, jungen Wein, mit einem ausgeuogenen Verhältnis zum Holz." Neue Projekte? "Wir entwickeln eins nach dem andern, denn wir haben gelernt, behutsam vorzugehen".