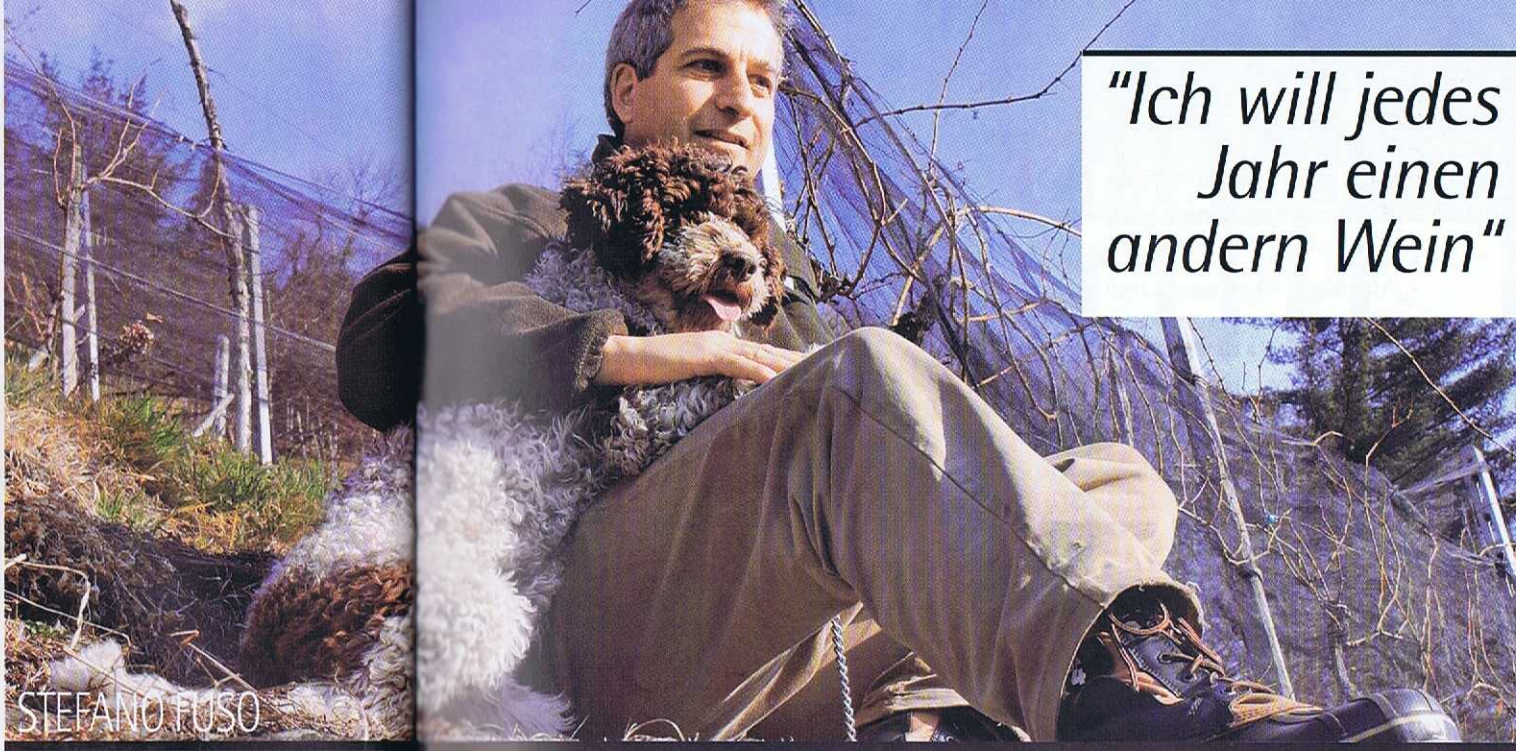


Stefano Fusco

Ogni anno voglio un vino diverso"

Autodidatta, innamorato del Ticino, Stefano Fusco vuol fare un vino che rispecchi le caratteristiche del terroir ma anche quelle delle singole annate dell'uva. Produce con successo (la produzione 2002 è esaurita e viene ora commercializzato il 2003) dal 2001 un solo vino: "Le Cime" (80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc e poco Petit Verdot). La produzione di uva è al massimo di 700 grammi al metro quadrato. I vigneti si trovano a Gerra Piano, Agarone e Gudo. Una volta assemblati i vari vitigni "Le Cime" viene invecchiato per 18 mesi in barriques. Si tratta di un vino elegante e fruttato. "Desidero che il mio vino sia diverso ogni anno ed esalti le caratteristiche delle singole annate. Non mi piacciono i vini dal gusto omogeneo. Se qualche annata non sarà speciale, cambierò il nome al vino o farò un secondo prodotto". Stefano Fusco fa parte della quarta generazione di una famiglia di immigrati italiani originari della Campania trasferiti in Svizzera interna. Non ha mai parlato italiano in famiglia, ma ora se la cava bene. Vive in una casetta attornata dai suoi

vigneti, sulle colline di Gerra Piano, e vinifica solo uva coltivata da lui stesso. La produzione annua è di 3500 bottiglie, ma ha acquisito e affittato terreni per produrre 15000. "Non mi interessa farne di più", afferma convinto. Per il momento vinifica nella cantina di un amico, ma è alla ricerca di nuovi locali. Ha la passione del vino sin da bambino, da quando vedeva uno zio vinificare in Campania: la zona del Fiano, del Taurasi e del Greco di Tufo. È giunto alla produzione come autodidatta, ma ha seguito corsi a Wädenswil. Riconosce come suo maestro Werner Stucky. "L'ho conosciuto perché anche lui ha un vigneto ad Agarone. È stato molto generoso con me, mi ha insegnato moltissimo. E adesso mi acquista persino qualche bottiglia: è un grande onore per me". Recentemente ha seguito uno stage anche da Daniel Huber, un altro nome storico del vino ticinese. Dall'anno scorso la sua unica attività è quella di viticoltore-vinificatore. Prima di stabilirsi in Ticino abitava a Basilea e poi a Zurigo, dove dirigeva un'azienda di odontotecnica, ma i fine settimana li trascorreva nei suoi vigneti in Ticino.



STEFANO FUSCO

PAOLO VISINI



Vinifica in proprio solo dal 1998, ma si è già fatto notare dagli esperti. I primi a scoprire Paolo Visini sono stati gli enologi della prestigiosa rivista elvetica WeinWisser, che nel 2002 segnalavano l'ottima qualità dello "Scala", il suo vino top, prodotto nella cantina di Pedrinata e (purtroppo!) esaurito. In effetti, la produzione annuale dell'azienda è modesta e si aggira attorno alle 7 mila bottiglie. I prodotti sono cinque: i rossi monovigneto "Scalin" e "Tinello", lo "Scala", barricato per 15-18 mesi e ottenuto da un assemblaggio di Merlot (75-80%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Malbec, e i bianchi "Bionda" (Merlot vinificato in bianco con 10-15% di Chardonnay) e "Kerner". Il segreto dei suoi ottimi vini sta nella grande cura della vigna e nella limitata quantità di grappoli sciolti sulla pianta (per lo "Scala" 500-600 gr al metro quadrato). La sua cantina è davvero poco tecnologica. L'80% della qualità del vino dipende dall'uva". La sua filosofia è di proporre un vino molto autentico e

fedele al terroir. Ai vini potenti - prosegue - preferisco quelli raffinati". Ma la cosa più importante per Visini è che i suoi vini non siano paragonabili a quelli di altre regioni. Il vino ticinese, insomma, per lui deve avere caratteristiche ben definite. Da qualche settimana è stato eletto presidente dell'Associazione Viticoltori Vinificatori. Dai suoi colleghi dell'associazione, racconta, ha imparato molto. Li ha incontrati nel '98, quando si è innamorato del Ticino e in particolare di Pedrinata e ha lasciato la ditta Schwarzenbach di Meilen, dove lavorava come viticoltore-cantiniere e vinificava bianchi provenienti da vari vitigni e Pinot Nero. Padre italiano e madre svizzera tedesca, Visini ha svolto il suo apprendistato di viticoltore a Wädenswil. Il Ticino non l'ha mai deluso: "Qui mi trovo molto bene - afferma - sia con i colleghi, sia in paese con i vicini e in generale con la gente del Mendrisiotto, che trovo molto simpatica". Dal 2002 vinifica assieme a Anna Barbara Kopp von der Crone, nota per il suo "Balino", uno dei migliori vini ticinesi.

paolo visini

"Meglio raffinati che potenti"

"Lieber raffiniert als mächtig"

Er stellt seinen eigenen Wein erst seit 1998 her, dennoch machte er Experten bereits auf sich aufmerksam. Entdeckt wurde Paolo Visini von Önologen der namhaften Schweizer Zeitschrift "WeinWisser". Im Jahre 2002 wiesen sie auf die hervorragende Qualität des "Scala" hin, seinem besten Wein, der im Weinkeller von Pedrinata produziert wird, aber (leider!) bereits ausverkauft ist. In der Tat ist die jährliche Produktionsmenge des Unternehmens bescheiden, sie beläuft sich gerade einmal auf 7000 Flaschen. Dabei werden fünf Produkte hergestellt: die monokulturellen Rotweine "Scalin" und "Tinello", der "Scala", welcher zwischen 15 und 18 Monaten in Holzfässern gelagert wird und sich

aus Merlot (75-80%), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot und Malbec zusammensetzt, sowie die Weissweine "Bionda" (zu Weisswein verarbeiteter Merlot mit 10 bis 15% Chardonnay) und "Kerner". Das Geheimnis seiner hervorragenden Weine liegt in der äusserst sorgfältigen Pflege der Weinreben und der limitierten Traubenmenge an der Pflanze selber (für den "Scala" sind es 500 bis 600g/m²). Sein Weinkeller ist kaum technologisiert. "80% der Weinqualität hängt von der Traube ab", behauptet Paolo Visini. Seine Philosophie besteht darin, einen Wein zu schaffen, der "äusserst authentisch und ortsgetreu ist."

Zudem - fährt er fort - ziehe er die erlesenen den kräftigen Weinen vor. Am meisten liegt Visini jedoch am Herzen, dass seine Weine nicht mit jenen anderer Regionen vergleichbar sind. Der Tessiner Wein sollte aus seiner Sicht schliesslich klar definierte Charakteristiken aufweisen. Vor einigen Wochen wurde Paolo Visini zum Präsidenten der Winzervereinigung gewählt. Von seinen Vereinskollegen habe er viel gelernt, erzählt er. Sie hat er 1998 kennengelernt, als er sein Herz an das Tessin, insbesondere an Pedrinata, verlor und das Unternehmen Schwarzenbach in Meilen verliess. Dort hatte er als Weinbauer und Kellermeister

gearbeitet und Weisswein aus verschiedenen Weingebieten sowie "Pinot Noir" hergestellt. Als Sohn eines italienischen Vaters und einer Deutschschweizer Mutter absolvierte Visini seine Lehre als Winzer in Wädenswil. Das Tessin hat ihn niemals enttäuscht: "Hier fühle ich mich sehr wohl", behauptet er. "Sowohl mit meinen Kollegen als auch mit den Nachbarn im Dorf und den Einwohnern des Mendrisiotto, die ich als sehr sympathisch erachte, verstehe ich mich ausgezeichnet." Seit dem Jahre 2002 produziert er zusammen mit Anna Barbara Kopp von der Crone, bekannt für ihren "Balino", einen der besten Tessiner Weine.

"Ich will jedes Jahr einen andern Wein"

Selbstständig, dem Tessin zugeneigt, möchte Stefano Fusco einen Wein herstellen, der den Gegebenheiten des Gebietes entspricht, gleichzeitig aber auch die einzelnen Traubenjahrgänge widerspiegelt. Mit Erfolg produziert er seit 2001 einen einzigen Wein (der Jahrgang 2002 ist ausverkauft, zurzeit ist der Wein 2003 im Handel): "Le Cime" (80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc und wenig Petit Verdot). Die Traubenproduktion beläuft sich auf maximal 700 Gramm pro Quadratmeter. Die Weinberge befinden sich in Gerra Piano, Agarone und Gudo. Nach der Zusammenstellung der verschiedenen Traubensorten wird der "Le Cime" 18 Monate in Barriques gelagert. Es handelt sich hierbei um einen eleganten und fruchtigen Wein. "Mein Wein soll jedes Jahr anders sein und die Charakteristiken der einzelnen Jahrgänge hervorheben. Weine mit homogenem Geschmack sagen mir nicht zu. Falls ein Jahrgang einmal nicht aussergewöhnlich sein sollte, würde ich den Namen des Weines ändern oder ein zweites Produkt herstellen." Stefano Fusco gehört zur vierten Generation einer italienischen Einwandererfamilie aus Kampanien, die sich in der Innerschweiz niedergelassen hat. In der Familie hat er nie italienisch gesprochen, in der Zwischenzeit schlägt er sich aber gut durch. Er lebt in einem kleinen Haus, umringt von seinen Rebbergen, auf den Hügeln von Gerra Piano, und verarbeitet nur eigene Trauben. Seine jährliche Produktion beläuft sich auf 3'500 Flaschen. Stefano Fusco hat aber mittlerweile Grundstücke dazugekauft oder angemietet, um 15'000 Flaschen herstellen zu können. "Ich möchte nicht noch mehr produzieren", bestätigt er überzeugt. Momentan arbeitet er im Weinkeller eines Freundes, ist aber auf der Suche nach neuen Lokalitäten. Seine Leidenschaft für den Wein geht auf seine Kindheit zurück, als er in Kampanien - in der Gegend des "Fiano", des "Taurasi" und des "Greco di Tufo" - seinen Onkel bei der Weinherstellung beobachtete. Das Wissen über die Herstellung hat er sich selber beigebracht, gleichzeitig besuchte er Kurse in Wädenswil. Werner Stucky bezeichnet er als seinen Meister. "Ich habe ihn kennengelernt, weil auch er einen Weinberg in Agarone besitzt. Er hat sich mir gegenüber sehr grossherzig gezeigt und mir viel beigebracht. Mittlerweile kauft er mir sogar die eine oder andere Flasche ab, was eine grosse Ehre für mich ist." Kürzlich hat Stefano Fusco auch ein Praktikum bei Daniel Huber absolviert, ein weiterer geschichtsträchtiger Name auf dem Gebiet des Tessiner Weins. Seit dem vergangenen Jahr konzentriert er sich hauptberuflich auf seine Aktivität als Weinbauer und Produzent. Bevor er sich im Tessin niederliess, wohnte er zuerst in Basel, dann in Zürich, wo er eine Firma für Zahntechnik leitete. Die Wochenenden verbrachte er allerdings häufig auf seinen Weingütern im Tessin.