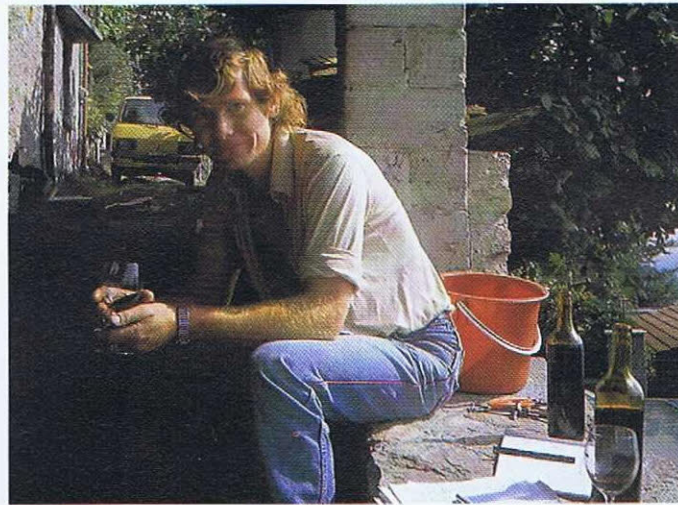


Der Weg zu einem der neun Rebberge von Stefano Haldemann führt entlang der Via delle Vigne hoch über dem Lago Maggiore. Der Name deutet darauf hin, dass es in Minusio früher einmal mehr Rebberge als Einfamilienhäuser mit Seesicht gab. Stefano Haldemann ist 27 Jahre alt. Er mag sich an ein Minusio mit Feldern und Weinbergen erinnern. Heute ist der Ort mit Locarno zusammengewachsen.

Haldemann ist der einzige, der hier noch von der Landwirtschaft lebt. Er bewirtschaftet Inseln, fruchtbare Weingärten, die sich in ihrer Wildheit deutlich von den Cotonest- und Rosenbeekulturen der benachbarten Einfamilienhäuser abheben.

In den Ronchi di Minusio erwirtschaftet Haldemann zwei Drittel seiner Produktion. Es sind keine Rebberge, wie sie nördlich der Alpen anzutreffen sind. Auf dem Boden der Lage San Martino beispielsweise wachsen Feigen-, Ahorn-, Weidenbäume, ein Baum mit Sauerkirschen, und am oberen Rand begrenzen Kastanienbäume die Anlage. Diese Artenvielfalt ist nicht zufällig: Die feinen Ästchen der Weide benutzt der Winzer zum Festbinden der Triebe, Feigen mögen die gefräßigen Stare noch lieber als Trauben, und rund um den Ahorn wachsen Americano-Reben, der Baumstamm dient ihnen als Stichel. Diese Erziehungsform kannten bereits die Etrusker. Auch sie verwendeten dazu den Ahorn, einen kleinwüchsigen Baum mit langem Leben.

Die Schönheit dieser wilden Gärten wurde ihnen zum Verhängnis. Die extensive Nutzung warf für die Bauern zu wenig ab, wer Land in der Bauzone besass, verkaufte es und kaufte sich fortan den Nostrano, statt ihn selber zu produzieren, im Laden. Die wenigen noch unüberbauten Parzellen bilden die Grundlage für die Herstellung der Weine von Stefano Haldemann. Er bezahlt dafür wenig oder gar keine Pacht, die Besitzer sind froh, dass ihnen jemand die Rebberge pflügt.



Allein gegen den Profit

Drei Hektaren Reben in zum Teil unwegsamem Gelände des Tessins, bestockt mit Merlot sowie über dreissig weiteren Sorten und umgeben von vielerlei nützlichen Baumarten – das ist die ganze wirtschaftliche Basis, auf welcher der junge Stefano Haldemann in Minusio seine Existenz aufbaut. Wäre er nicht Winzer und Naturfreund aus Leib und Seele – wer weiss, ob er nicht wie viele vor ihm der Landwirtschaft den Rücken zugekehrt hätte.

Die meisten Parzellen liegen in der Bauzone und werden wohl früher oder später überbaut. Die Rebstöcke der insgesamt drei Hektaren fänden auf zwei Dritteln der Anbaufläche problemlos Platz. Neuanpflanzungen im grossen Stil liegen aber nicht drin; Stöcke, die zu wenig tragen, ersetzt Haldemann einzeln, was arbeitsaufwendiger ist. Drei Hektaren Handarbeit, verteilt auf neun Weinberge in verschiedenen Gemeinden in teils unwegsamem Gelände, Stefano Haldemann ist kein Fauteuil-Winzer. Er bräuchte dringend Mithilfe, doch was die Ronchi abwerfen, reicht gerade für ihn, und auch das nur dank seinem bescheidenen Lebensstil. Und doch liebt er seinen Beruf, den Ort, die Arbeit im Freien. Sein Reich möchte er mit keinem Château im Bordelais tauschen.

Stefano Haldemann hat nach der Matur während zwei Jahren in verschiedenen landwirtschaftlichen Betrieben gearbeitet, danach ging er nach Changins ans Technikum. Bereits während der Ausbildung bewirtschaftete er kleinere Rebberge in seinem Geburtsort Minusio.

Seit drei Jahren füllt er den Wein unter seinem Namen ab. Vom 88er gab es lediglich 3000 Liter, ein schlimmes Jahr mit Black Rot, Mehltau und einem fauligen Fass. Zufrieden war er allerdings mit der Qualität. Von seinen Winzerkollegen hat er dafür viel Lob erhalten. Er liess den Wein zwanzig Tage, doppelt so lang wie im Jahr zuvor, an der Maische. Das Resultat hat ihn überzeugt und ist für seine Kellerarbeit zukunftsweisend geworden. Stefano Haldemann sucht im Merlot Stoff, Struktur, Feinheit und Fruchtigkeit, starkes, aber nicht hartes Tannin. Seinen Merlot baut er während elf Monaten in 500-Liter-Holzfässern aus, einen Teil davon in Barriques. Die Fassprobe mundete vielversprechend. Im letzten Jahr hat er die Bondola-Trauben separat gekeltert. Er mag sie, die einzige autochthone Tessiner Rebsorte. Haldemann liest sie spät und erntet so regelmässig über 80 Oechslegrade. Der 88er ist tieffarbig, stoffig und hat eine rassige Säure; er ist ein einfacher, sauber gemachter Wein.

Auch die 89er scheinen gut zu werden. Die Trauben

waren gesund, die Erträge wie immer klein, die Oechslegrade lagen bei 90, hingegen fehlte es ein bisschen an Säure. Nur wenn die Trauben weniger als 85 Oechslegrade erreichen, zuckert Haldemann in kleinen Mengen den Most auf. 11,5 Volumenprozent Alkohol, das findet er genug für einen Merlot aus dem Tessin. Seine Weine sind denn auch nicht füllig oder gar mastig, sie wirken sehnig und muskulös.

Stefano Haldemann kämpft gegen den Beton, indem er nicht mitmacht. «Für die Gemeindepolitik wäre ich zu radikal», sagt er, «ich engagiere mich in meinem Beruf. Vielleicht kann ich durch meine Arbeit verhindern, dass nicht noch die letzten Rebberge Minusios verschwinden.»

Stefan Keller ❖



Ronchi di Minusio «San Martino» 1988

Tiefes Purpur mit violetten Reflexen; kräftiges, würziges Bouquet, das von Primärraromen geprägt ist, pfeffrig, verdeckte Frucht, vegetabil; im Gaumen schlank, knochig, Gerbstoff- und Säurereserven; im Abgang recht langanhaltend, trocken, sauber. Ein Wein mit guten Anlagen, braucht noch Zeit. (VINUM-Degustation vom 13.10.89)

Stefano Haldemann
Via dei Colli 26
6648 Minusio
093/33 13 96

Sortiment: * Merlot, darunter Lagenweine, vom 88er wird zudem zum ersten Mal ein Teil als Barriquewein in den Verkauf gelangen.
* Bondola * Nostrano
Verkaufspreise auf Anfrage.