

der Produzent

IL PRODUTTORE

## Giorgio Rossi Azienda Mondò

Im Hügelland von Sementina sind bäuerliche Tradition und technischer Fortschritt vereint: Der Rebbau an diesen Hängen ist jedoch sehr mühsam

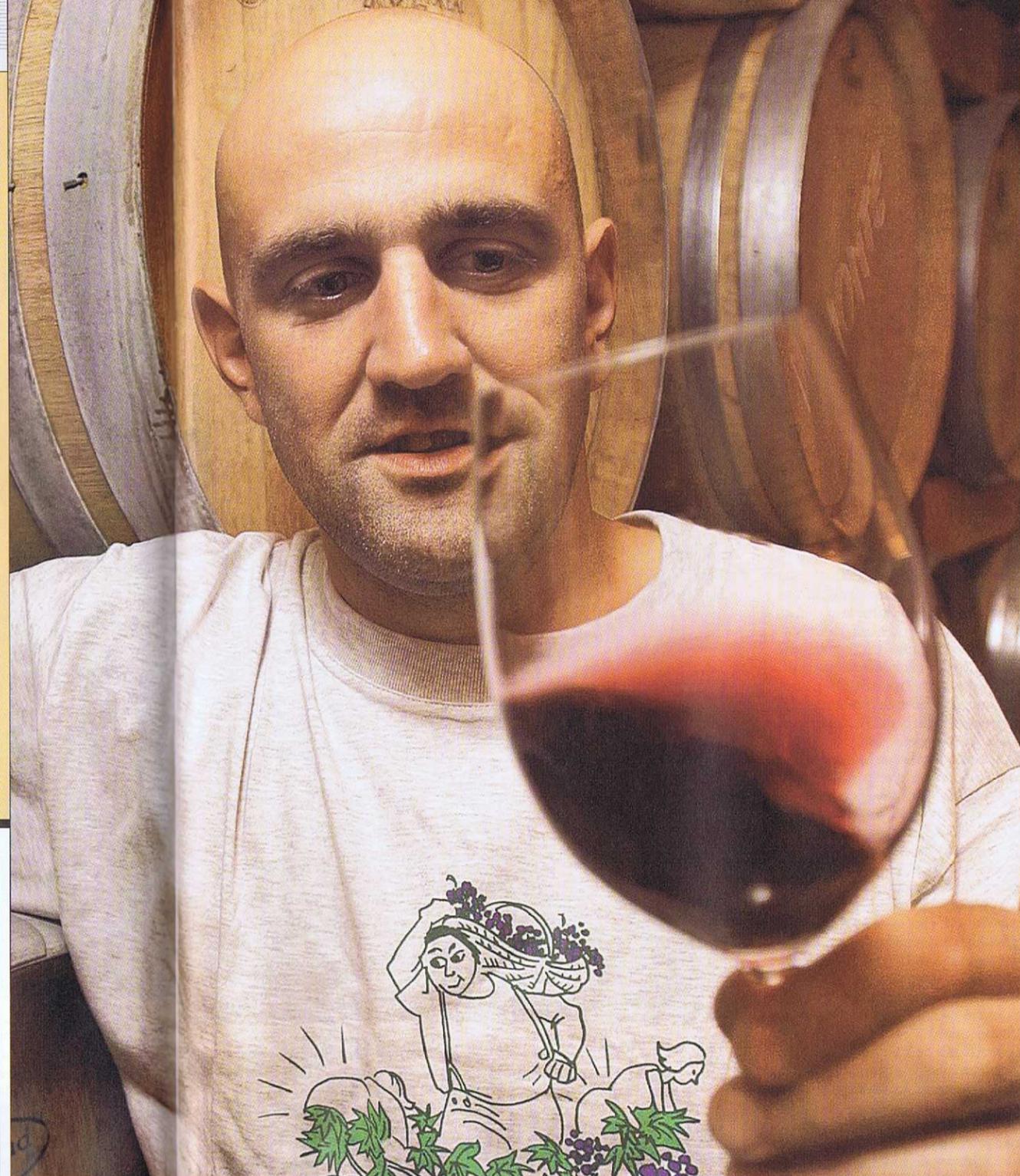
# Der Geschmack der Mühe

von GIÒ REZZONICO

Im Hügelland von Sementina erreicht man die Cantina Mondò entlang der so genannten "Fortini della valle" (Hungerburgen), dann etwa zwei Kilometer auf der Strasse am Hang in Richtung Locarno. Der Bauingenieur hat vor gut fünfzehn Jahren seinen Beruf aufgegeben, um sich waghalsig in ein neues Abenteuer zu stürzen. Er tat es nicht, weil ihm seine frühere Tätigkeit verleidet wäre, sondern aus Liebe zur Natur, dem Wunsch im Freien zu leben, in Einklangnahme mit den Jahreszeiten und vielleicht auch, um die Wurzeln seiner Familie neu zu entdecken. Sein Grossvater war Bauer, der Vater und der Onkel haben zwar die Arbeit auf dem Feld aufgegeben, pflegten aber immer noch die Tradition des Weinbaus: Die wertvollen Merlot-Trauben verkauften sie, die Bondola bereiteten sie als Wein der Familie. Giorgio Rossi ist ein sanfter und nachdenklicher Mensch. Er empfängt uns, zusammen mit seinen Eltern, in seinem sommerlichen Rustico, das sich unterhalb der modernen Kellerei befindet. Das Ambiente ist herzlich, wie es früher im Tessin Brauch war. Herrliche Aussicht auf die Magadino-Ebene. Hier lassen das ländliche Leben und die moderne Kellerei zusammen: Die Eltern, Erben einer bäuerlichen Zivilisation und der Ingenieur, der alles aufgibt für ein Leben im Kontakt mit der Natur. Zwei Welten, die im Familienbetrieb harmonisch verschmelzen: Giorgio, sein Bruder Andrea und die Ehefrauen der beiden sind voll beschäftigt, die Schwester und der Schwager helfen mit. "Bis vor wenigen Jahren waren auch meine Eltern eifrig tätig: Ohne ihre Hilfe hätte ich meine Wette nie gewonnen", erklärt Giorgio gerührt. Wir sehen uns um: ein herrlicher Platz. Unser Gesprächspartner betätigt: "Ja, aber der Weinbau an diesen steilen Hängen ist sehr

mühsam, denn es muss alles von Hand getan werden, ohne Maschinen, genau so wie es unsere Grossväter taten. Deshalb habe ich eine sehr moderne Kellerei gebaut, um diese Mühe auszugleichen." Braucht es bedeutend mehr Zeit als in der Ebene? "Ich würde sagen, doppelt so viel, aber es ist eine Genußnahme: Ich glaube, das Richtige zu tun, auch gegenüber meinen Vorfahren. Es entspricht der Familientradition, unter diesen Voraussetzungen den Weinberg zu pflegen. Wenn der Wein gelingt, ist man zufrieden. Es ist wie bei einer Bergwanderung: Je grösser die Anstrengung, desto grösser auch die Zufriedenheit." In seinen Weinen spürt man diese innere Anspannung. Rossi denkt nach und meint: "Wer weiss, vielleicht sind es nur Gedankengänge, um meine Wahl vor mir selbst zu rechtfertigen, doch ich würde wieder so entscheiden!" Die Weinberge im Hügelland sind gewiss mühsam zu bebauen, doch man sagt, die Qualität sei aussergewöhnlich. "In der Tat, dank der Sonne, der Luft und dem Terroir sind die Ergebnisse sehr interessant. Wir bebauen 25

Grundstücke. In den ersten Jahren haben wir alle Trauben separat verarbeitet, um die Unterschiede zu erkennen. Jede Zone ergibt andere Resultate. Heute produzieren wir zwei Arten Merlot: Der "Ronco dei Ciliegi" wird aus Trauben der ältesten Reben hergestellt, die uns von den Grosseltern und Eltern überlassen wurden. Im "Scintilla" fliessen alle anderen Trauben unserer Weingüter zusammen. Der "Ronco dei Ciliegi" ist unser hochwertigster Wein. Der Merlot, mit einer Zugabe von 10% Cabernet Sauvignon, wird vor der Flaschenabfüllung 18 Monate in Eichenfässern gelagert. Der "Scintilla" hingegen ist ein traditioneller Merlot." Ihre Kellerei wurde auch berühmt durch die moderne Bereitung von Bondola-Trauben. "Ja, ich bin stolz darauf. Dieses Produkt hat übrigens am meisten dazu beigetragen, uns bekannt zu machen. Als wir es 2002 an einer Degustation der namhaftesten Merlot in Zürich vorgestellt haben, war es sofort ein grosser Erfolg. Das ist nicht selbstverständlich, denn es handelt sich um die einzige echte Tessiner Rebsorte. Bis in den Fünfzigerjahren bestand mehr als



**GIORGIO ROSSI** hat seinen Beruf als Ingenieur vor fünfzehn Jahren aufgegeben

die Hälfte der kantonalen Weinproduktion aus Bondola. Im Tessin wird sie immer noch zu Unrecht als eine Rebe der Kategorie B betrachtet. Es ist etwa die gleiche Geschichte wie mit der Barbera im Piemont, die manchen weniger wert scheint als Nebbiolo oder Barolo. Immerhin haben zahlreiche Produzenten bewiesen, dass die Barbera bei richtiger Bereitung ein grossartiger Wein ist. Das gilt

“Der Bondola, ein sehr guter Wein, wenn er modern bereitet wird und in Eichenfässern altert

auch für den Bondola. Wird der auf moderne Art verarbeitet, vielleicht auch in Eichenfässern gelagert, wie wir es tun, ist es ein hervorragendes Produkt. Dieser Wein wird jedoch im Tessin noch immer schlecht verkauft. 90% unserer Bondola-Produktion gelangt in die Deutschschweiz. Es gibt jedoch etliche Tessiner Restaurants und Hotels, die ihn entdeckt haben." Auch hier ist es Giorgio Rossi also

gelingen, Tradition und Modernität in Einklang zu bringen, und das als Autodidakt! "Ja, ich habe alles selbst gelernt. Nach dem Ingenieurstudium hatte ich keine Lust, nochmals in die Schule zu gehen, ich wollte den neuen Beruf allein entdecken. Ich habe sehr viel gelesen, auch viele Fehler gemacht, konnte jedoch lernen, ohne von jemand abhängig zu werden. Ich fühlte mich frei, meiner Kreativität Raum zu lassen. Es war eine lehrreiche Erfahrung." Wenn man die Weine beurteilt, hat er gut gelernt: Der "Ronco dei Ciliegi" ist gewiss einer der besten Tessiner Weine, doch wenden wir uns den Weissen zu. "Wenn ich mit den Rotweinen sofort den richtigen Weg erkannt habe, muss ich zugeben, dass ich mit den Weissen mehr Mühe hatte und immer noch auf der Suche bin. "Iris" ist ein frischer Weisser, den man als Aperitif trinkt. Es ist eine Assemblage von Merlot, Pinot nero und Chardonnay. Der "Bianco della strega" ist ein Wein mit mehr Körper, eine Assemblage von Chardonnay und Pinot nero, verfeinert in Barriques." Das Unternehmen Mondò hat seine Tätigkeit 1993 mit einer Produktion von 300 Flaschen aufgenommen; heute sind es etwa 30000. Wie sehen die Zukunftspläne aus? "Ich möchte es in erster Linie fertig bringen, die Organisation zu verbessern, um den gegenwärtigen Arbeitsrhythmus zu verringern, dem ich auf die Dauer nicht gewachsen bin. Wir sind daran, einige Rebberge umzustrukturieren; die Mehrproduktion ist in den nächsten Jahren zu erwarten. Ab diesem Jahr möchte ich bei aussergewöhnlich guten Jahrgängen einen besonderen Wein herstellen, gewissermassen eine Riserva speciale, denn ich glaube, es ist anregend, sich ständig neuen Herausforderungen zu stellen."