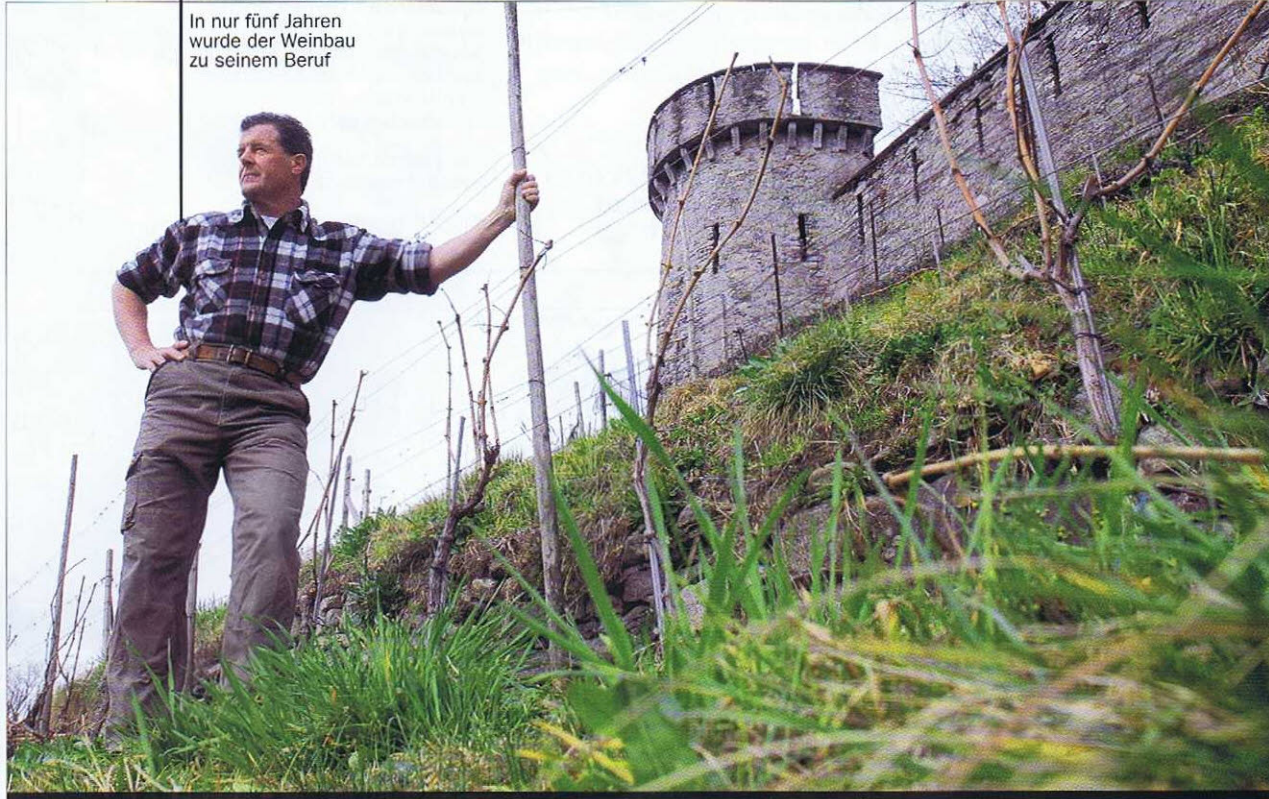


Giancarlo Pestoni

In nur fünf Jahren wurde der Weinbau zu seinem Beruf



CER/VI-Press/G. Putzu

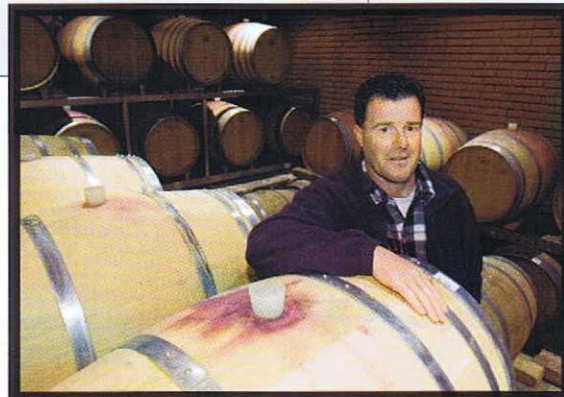
Zielstrebige Arbeit im Schatten der Burgen

Die Cantina Pizzorin liegt im Hügellgebiet von Sementina

Luca Maroni die Cantina Pizzorin als beste Tessiner Kellerei. Diese Anerkennung ermutigte Giancarlo Pestoni, aus dem Hobby Wein einen Beruf zu machen. Heute produziert er etwa 15 000 Flaschen pro Jahr: zwei Rote (den Barriquewein "Tre Rocche" aus den besten Trau-

ben, den traditionellen "Arcadia", der einige Monate in alten Barriques verfeinert wird) und zwei Weisse ("Niveo", ein als Weisswein gekelterter Merlot, "Ninfea", ein Chardonnay). Pläne für die Zukunft? "Dieses Jahr werde ich einen neuen Weisswein

vorstellen: "La Tur", hergestellt aus Merlot- und Cabernet-Trauben des Jahres 2005." Das alles ohne sich auf die Meinung eines Önologen zu stützen? "Ich möchte meine Art der Weinbereitung selbst wählen. Ich arbeite jedoch mit einer Gruppe von Freunden zusammen: Giorgio Rossi, Nicola Corti, Enrico Trapletti und die Brüder Marcionetti. Wir tauschen Erfahrungen und Ideen aus, auch wenn wir unterschiedlichen Schulen und Philosophien der Weinproduktion folgen. Wir machen auch gemeinsame Werbung für unsere Weine." Ein sympathisches und ungewöhnliches Vorgehen in einer Welt, in der die Konkurrenzfähigkeit oft falsch aufgefasst wird. Während wir uns von unserem sympathischen Gesprächspartner verabschieden, fällt der Blick auf eine seltsame Literflasche, deren Etikette "TI 4" an ein Autokennzeichen erinnert. Was ist das? Wir entdecken, dass es sich um eine Perle handelt, die Assemblage von fünf aussergewöhnlichen Weinen des Jahres 2004: "Leneo" von Corti (bester Schweizer Merlot 2002), "Culdree" von Trapletti (bester Schweizer Merlot 2000), "Ronco dei Ciliagi" von Rossi, "Vindala" der Brüder Marcionetti und "Tre Rocche". Wir haben einen Wein entdeckt, von dem noch niemand gesprochen hat. Ein Geheimnis? Beinahe...



Der "Tre Rocche" wurde als drittbesten Schweizer Merlot 2003 eingestuft

Der "Tre Rocche" der Kellerei Pizzorin wurde am Nationalen Wettbewerb als drittbesten Merlot 2003 eingestuft, gleich hinter dem "Querceto" und dem "Sassi Grossi". Er wird von Giancarlo Pestoni aus Sementina produziert. Seine Kellerei liegt im Hügellgebiet, gegenüber der Kirche Santa Trinità in Monte Carasso, auf der gegenüberliegenden Talseite. Sie wird beinahe versteckt von den "Hungerburgen", die Mitte des 19. Jahrhunderts gebaut wurden, um den Tessiner Flüchtlingen, die unter den Österreichern aus Mailand verbannt wurden, Arbeit zu geben. "Ich produziere erst seit fünf Jahren berufsmässig Wein. Vorher war ich Informatiker in einer Bank." Ein weiterer Weinproduzent, der aus der Welt der Zahlen kommt.

Pestoni erzählt: "Der Betrieb wird von mir und meiner Frau aufrechterhalten; wir haben keine Mitarbeiter. Alles ist Handarbeit, denn das unwegsame Hügellgebiet von Sementina und Monte Carasso, in dem unsere Trauben reifen, verunmöglicht den Gebrauch von irgendwelchen Maschinen." Es muss nicht leicht gewesen sein, von der Informatik auf den Rebbau zu wechseln... "Du bringst es nur mit grosser Leidenschaft fertig. Die beiden Tätigkeiten verlangen eine ganz andere, ich möchte fast sagen entgegengesetzte Lebensphilosophie. Wenn man den Boden bearbeitet, wird man ein bisschen fatalistisch... Doch wenn man darüber nachdenkt, was man tut - hier schimmert die rationale Denkweise des Informatikers durch - vermeidet man viele Fehler."

Wie sind Sie bei diesem neuen Beruf gelandet? "Schon mein Vater hat Wein bereitet, und ich half ihm manchmal im Rebberg, aber ohne grosse Begeisterung. Als er vor zwanzig Jahren starb - es war im Mai - keimten die Trauben. Es schien mir richtig, seine Arbeit zu Ende zu führen, und so liess ich mich von der Leidenschaft mitreissen. Ich fing an, Bücher über den Weinbau zu lesen, besuchte Kurse im Bordeaux. Von den 300 Flaschen, die ich für den Familiengebrauch produzierte, gelangte ich in wenigen Jahren auf 3000. 15 Jahre lang habe ich als Hobby einen traditionellen Merlot hergestellt. 1997 bin ich zum Barrique übergegangen." Damals beurteilte der italienische Önologe