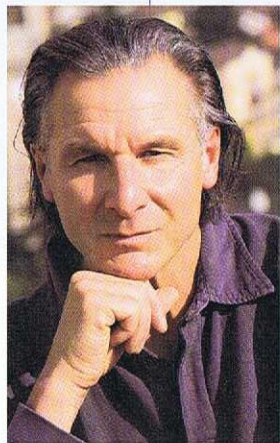


Gianfranco Chiesa Vini Rovio

Die Pflege aller Einzelheiten lässt die Notwendigkeit erkennen, einen eigenen Weg der Interpretation des Terroirs zu finden

Eleganz und Qualität auf dem Hügel San Vigilio

von GIÒ REZZONICO - gio@rezzonico.ch



CERV1-Press/G.Putzu

Eleganz, Kultur und guter Geschmack: Diese Atmosphäre atmet man in der Cantina Vini Rovio von Gianfranco Chiesa. Sie befindet sich in Rovio, einem typischen Tessiner Dorf auf einem freundlichen Hügel, der sich über dem Luganer See erhebt. Längliche Flaschen, von den Persönlichkeiten des faszinierenden Freskos in der Apsis des nahen spätromanischen Kirchleins San Vigilio inspiriert. Die Kellerei, architektonisch eine der schönsten im Tessin, wurde von Luigia Carloni entworfen.

Neben dem ausgeprägten Sinn für die gastfreundliche Aufnahme sind dies die von Gianfranco Chiesa gewählten Zusätze, um seinen Wein aufzuwerten. Er erklärt uns: "Im Wein suche ich vor allem die Eleganz, die mit der Identität unseres Bodens zusammenhängt. Ich liebe auch die Weine aus der Toskana und dem Bordeaux, bin aber überzeugt, dass wir unser Terroir zum Ausdruck bringen und unsern Weg gehen müssen. Die Qualität hängt zum grössten Teil von den Trauben ab und nur in geringerem Masse vom Weinbereiter, der jedoch jede Einzelheit pflegen muss." So wie in der Architektur jedes Detail gepflegt ist, wird auch im Keller nichts dem Zufall überlassen: Sogar

den Schachteln wird eine besondere Aufmerksamkeit geschenkt.

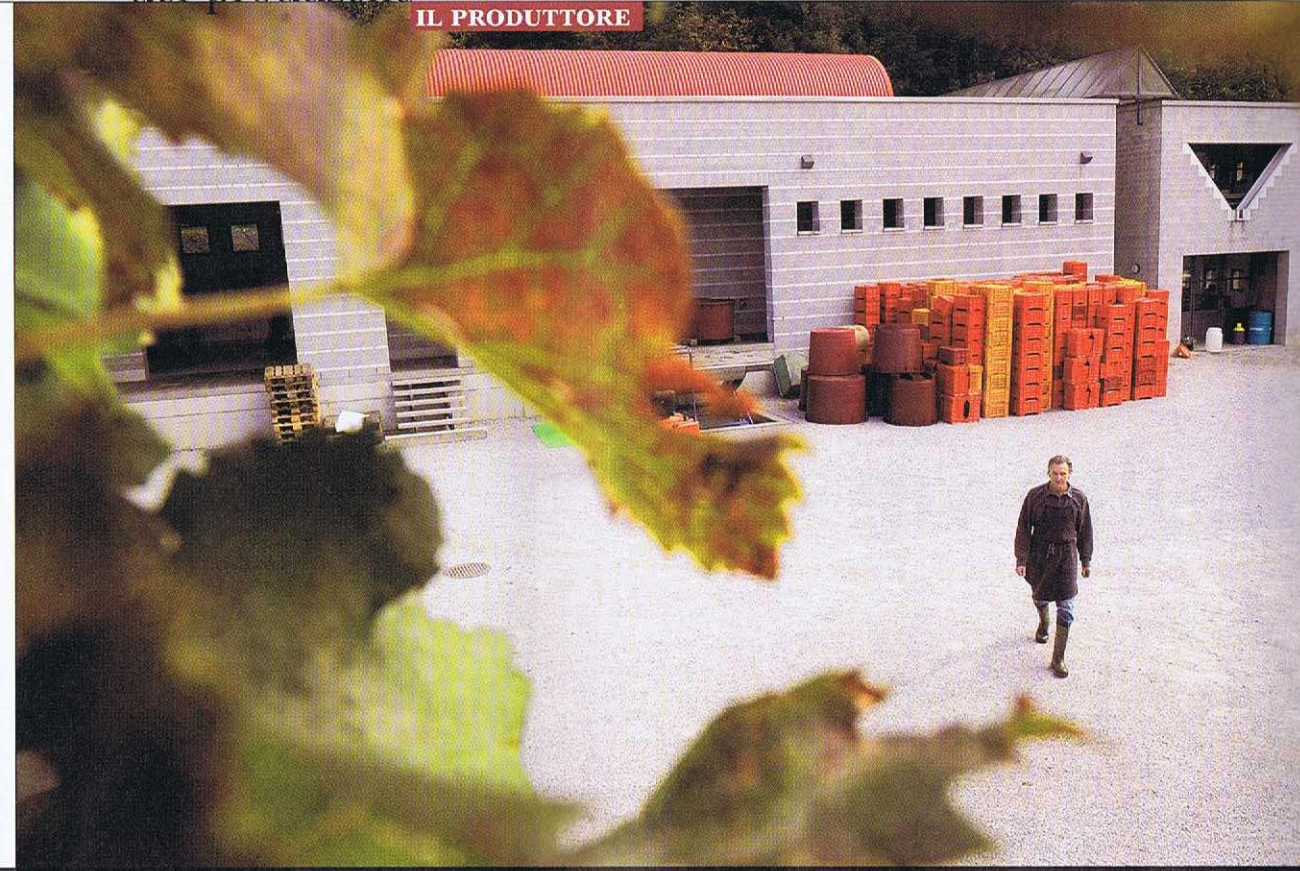
Gianfranco Chiesa spricht nicht gerne über sich. Er versucht, das Gespräch auf seine Arbeit und seine Produkte zu lenken. Doch wir bestehen darauf, seine Geschichte kennenzulernen, zu erfahren, was ihn dazu gebracht hat, auf diesen Hügeln Reben zu pflanzen. "Als Jugendlicher wollte ich ein Spitzensportler werden, doch um an der Eidgenössischen Hochschule für Sport in Magglingen aufgenommen zu werden, musste man ein anderes Diplom vorweisen können. Ich wählte den kürzesten Weg: zwei Jahre Land-



Archivio Vini Rovio

der Produzent

IL PRODUTTORE



CERV1-Press/G.Putzu

wirtschaftsschule. Weil ich aus San Vittore im Misox komme, wählte ich die kantonale Landwirtschaftsschule Plantahof in Landquart, Graubünden. Ich war begeistert von dieser Tätigkeit und machte eine Lehre in Chardonne sur Vevey im Kanton Waadt, wo Alain Neyroud den Enthusiasmus für diesen Beruf auf mich übertragen hat. Ich habe dann die Studien in Changins fortgesetzt, das Diplom erlangt und einige Stages beigefügt, bevor ich im Tessin gelandet bin. Ich wurde von der Genossenschaftskellerei Giubiasco angestellt, um neue Rebberge zu pflanzen und steckte mitten im Sturm, der die Kellerei in den Achtzigerjahren scheitern liess. An jenem Punkt hatte ich genug Erfahrungen gesammelt, um daran zu denken, selbständig zu werden. Dank einem glücklichen Zufall lernte ich Ruedi Meier kennen, einen leidenschaftlichen Partner, der bereits ein Grundstück in Rovio besass. Wir haben mit anderthalb Hektar Boden begonnen." Heute zählt die Kellerei siebeneinhalb Hektaren gepachtete Weinberge im Hügelgebiet, in den Gemeinden Rovio, Pugerna (Arogno) und Ligornetto. Es werden sieben Traubensorten gepflanzt: Merlot, Gamaret, Syrah, Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Chasselas und Magliasina. Pro Jahr werden 40 000 Flaschen Wein für den eigenen Betrieb und fast ebenso viele für andere Weinbauer produziert. Einige Hobbywinzer bringen kleine Mengen, die mit denjenigen anderer Kollegen gemischt werden, um einen gemeinsamen Wein (kollektive Weinbereitung) zu erhalten.

Unser Gespräch wird hin und wieder von Touristen unterbrochen, die Auskünfte wünschen oder ein paar Flaschen kaufen. Gianfranco Chiesa begegnet ihnen aufmerksam und freundlich. Zwei Drittel seiner Produktion wird direkt an Privatkunden verkauft, davon 60 Prozent im Tessin, der Rest in der Deutschschweiz. "Ich bringe die Weine persönlich meinen Kunden auf der andern Seite des Gotthards, um die Kontakte mit ihnen aufrecht zu erhalten; das ist sehr wichtig". Das ist eine gute Marketingstrategie, fügen wir bei.

GIANFRANCO CHIESA
Sechs Jahre hat er auf die neue Kellerei gewartet. Ein Kunstwerk, gestaltet von Luigia Carloni

Doch sprechen wir von der Produktion: Die Kellerei stellt zehn Weine her. Die erste Weinbereitung geht auf das Jahr 1988 zurück: "Rovio riserva" (100 Prozent Merlot, 12 bis 24 Monate in Barriques), der immer noch produziert wird. Ein Jahr später entstand ein anderer Klassiker der Kellerei: "Merlot Rovio" (100 Prozent Merlot). Chiesa erzählt: "Wir haben den Wein in einigen Kellern des Dorfes bereitet, bevor wir die Baubewilligung für die jetzige Kellerei erhielten. Die Formalitäten dauerten gut sechs Jahre. In der Zwischenzeit haben wir unser Projekt ausgearbeitet und andere Produzenten besucht." Der erste Weisswein kam einige Jahre später: "Chardonnay Rovio" (100 Prozent Chardonnay), gefolgt von einer Riserva (ebenfalls 100 Prozent Chardonnay, aber 11 Monate in Barriques geallert). Gianfranco Chiesa ist ein überzeugter Förderer des Rosé, den er für einen angenehmen Wein hält, vor allem im Sommer. So entstand der "Rosato di Merlot" (100 Prozent Merlot). Als die Rebberge in Pugerna gekauft wurden, hat man diese Trauben getrennt verarbeitet. Das Ergebnis: "Bianco del Ticino Pugerna" (100 Prozent Chasselas) und "Merlot Pugerna", ein klassischer hundertprozentiger Merlot. Die neusten Produkte: "Vincenzo Vela", hergestellt aus den Trauben eines Rebbergs hinter dem Museum (90 Prozent Merlot, 10 Prozent Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon); "San Vigilio" (75 Prozent Gamaret, 25 Prozent Syrah) und ein körperreicher Barrique-Wein (benannt nach dem Jahrgang) aus Merlot-Trauben verschiedener Rebberge, der nur in hervorragenden Jahrgängen wie 2003 und 2006 hergestellt wird.

Ich will die Produktion nicht erweitern, aber den biologischen Anbau pflegen

Zukunftspläne? "Ich möchte die Produktion nicht vergrössern, mich aber immer mehr dem biologischen Anbau nähern. Das ist im Tessin keine leichte Herausforderung wegen der klimatischen Voraussetzungen, die für diese Anbauart wenig geeignet sind."