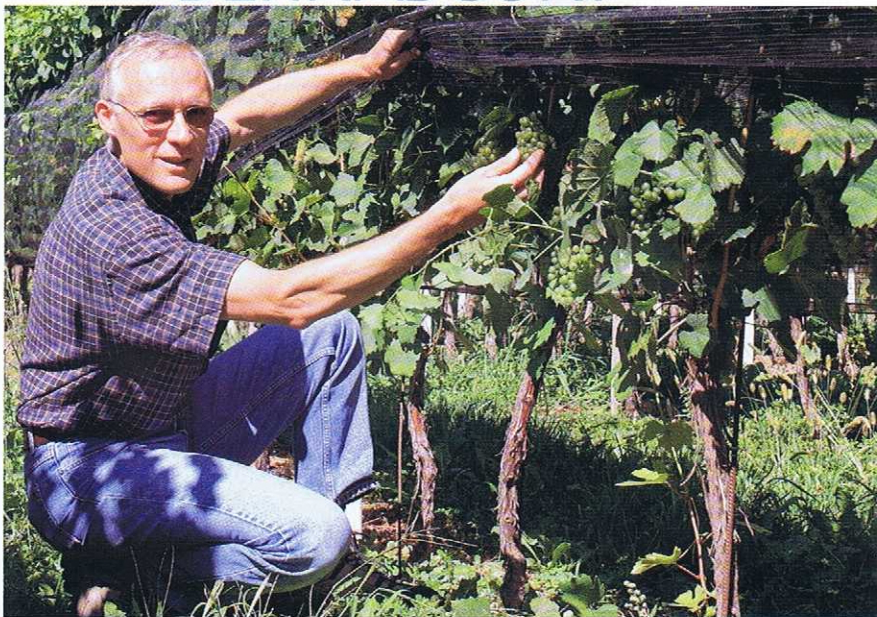


LEGATO AL terroir

LIBERO IN cantina

BRUNO BERNASCONI



Il suo pallino - e quello dei titolari delle aziende per cui lavora, la Tamborini e la Lucchini di Lamone - è il terroir. Ama il vino prodotto con uve di zone specifiche, di singoli vigneti, il vino che prende il sapore e i profumi della terra su cui maturano i frutti. Bruno Bernasconi, 43 anni, enologo per vocazione, formatosi alla scuola di Changins, firma per Tamborini il Comano, il San Zeno, il Vigna vecchia, il Terre di Gudo... E per Lucchini il Vallombrosa e il Castelrotto. "Pensi che nella tenuta di Vallombrosa, cento anni fa, vennero effettuate le prime prove con il merlot. In quella vigna ci sono ceppi molto vecchi". Ma l'età della pianta non è tutto. Anche con vigne nuove si può fare un ottimo vino, afferma l'enologo.

"Quel che conta, e conta molto, oltre alla cura della vite e alle tecniche di vinificazione, è il terroir".

E l'apporto della terra si avverte anche a livello regionale: "Generalizzando, perché i terreni non sono uniformi neanche in un'area geografica ristretta, si può dire che i vini del Mendrisiotto sono piuttosto rotondi, quasi femminili. Più austeri sono i vini del Luganese. Mentre nel Sopraceneri vi sono molte varianti". Un

esempio di variante, o di specialità, spiega Bernasconi, è il Ludiano, un merlot che Tamborini produce in Val di Blenio.

"In quella zona - racconta l'enologo - anticamente cadde una grossa frana. Di quell'evento geologico sono rimasti enormi blocchi di gneis, e la pietra fa da accumulatore di calore per i vigneti che crescono all'intorno. In più, essendo in valle l'orizzonte stretto, le ore di sole sono nettamente inferiori a quelle che si hanno non solo nel Mendrisiotto, ma anche a Gudo. Il risultato è un vino con alto grado di acidità che però, grazie al calore della pietra e al microclima particolare, raggiunge un'ottima maturazione".

Das Terroir ist sein Steckenpferd - und auch dasjenige der Weinfirmen, für die er arbeitet: Tamborini und Lucchini in Lamone. Er liebt den Wein, der aus Trauben klar begrenzter Zonen hervorgeht, aus einzelnen Weinbergen, also jenen Wein, der den Geschmack und den Duft des Bodens erkennen lässt, auf dem die Trauben wachsen. Bruno Bernasconi, 43 Jahre alt, Önologe aus Berufung, hat seine Ausbildung in Changins erhalten. Er ist bei Tamborini für den Comano, den San Zeno, den Vigna vecchia und den Terre di Gudo zuständig... für Lucchini den Vallombrosa und den Castelrotto. "Denkst Du, dass im Weingut Vallombrosa vor hundert Jahren die ersten Versuche mit dem Merlot unternommen wurden? In diesem Weinberg gibt es sehr alte Rebstöcke." Das Alter der Pflanzen ist nicht allein entscheidend. Auch mit neuen Reben kann man einen hervorragenden Wein herstellen, erklärt der Önologe.

"Was zählt und sehr viel ausmacht ist neben der Pflege des Rebbergs und der Techniken der Weinbereitung vor allem das Terroir."

Der Beitrag des Bodens ist auch auf regionaler Ebene festzustellen.

"Verallgemeinernd kann man sagen, dass die Bodenbeschaffenheit sogar auf einem geografisch eng begrenzten Gebiet nicht gleich ist. Die Weine aus dem Mendrisiotto sind ziemlich abgerundet, beinahe weiblich, die Weine aus dem Luganese etwas herber. Im Sopraceneri gibt es zahlreiche Varietäten." Ein Beispiel einer Variante oder Spezialität ist der Ludiano, ein Merlot, den Tamborini im Bleniotal

herstellt, erläutert Bernasconi: "In jenem Gebiet ging vor langer Zeit ein riesiger Felssturz nieder. Von diesem geologischen Ereignis sind riesige Gneisblöcke übrig geblieben. Dieses Gestein wirkt als Wärmespeicher für die umliegenden Weinberge. Weil es sich zudem um ein enges Tal handelt, sind die Sonnenstunden wesentlich geringer, nicht nur im Vergleich mit dem Mendrisiotto, sondern auch mit Gudo. Das Ergebnis ist ein Wein mit starkem Säuregehalt, der jedoch dank dem wärmenden Stein und dem besonderen Mikroklima eine hervorragende Reife erreicht."

Im Keller arbeitet Bruno Bernasconi mit Matteo Agustoni und Giuseppe Di Benedetto zusammen, und im Keller kennt er keine Vorurteile. "Ich stehe den physischen Vorgängen offen gegenüber."

ABHÄNGIG VOM Terroir UNABHÄNGIG IM Keller

ABHÄNGIG VOM Terroir UNABHÄNGIG IM Keller

Ich spiele mit den Temperaturen, mit den Druckverhältnissen, ich versuche Möglichkeiten und Lösungen herauszufinden. Gewisse Bedenken habe ich nur bei chemischen Eingriffen, die nach meiner Meinung auf das Minimum beschränkt werden sollten. Ich erlaube die Mostkonzentration, auch wenn ich andere Techniken bevorzuge, etwa das Welken auf dem Spalier. Ich befürworte das Reifen in Barriques, wenn auch mit einigen Einschränkungen." Der Leitgedanke seiner Arbeit sind fruchtige, körperreiche Weine, die alle Merkmale beibehalten, die der Boden, auf dem sie wachsen, ihnen mitgibt. "Wir sind uns bewusst geworden, dass der Beitrag des Holzes eine wertvolle Ergänzung bedeutet und bei kluger Dosierung die natürlichen Eigenheiten der Traube nicht aufhebt, sondern sogar steigert."

Zum Kapitel der Weissweine. Bernasconi erläutert: "Die Weissen haben im Tessin einen beachtlichen Stellenwert erreicht, hinsichtlich der Menge wie auch der Qualität. Auch weil der reine Merlot, den wir seit Jahren produzieren, auf internationaler Ebene eine Seltenheit darstellt."

Was nicht bedeutet, dass wir beim Merlot verharren müssen. "Auch die Assemblages bringen gute Resultate. Ich denke an Weine wie den Vallombrosa, der mehrheitlich aus Chardonnay, mit 30% Merlot, hergestellt wird. Oder den Mosaico, der Sauvignon, Sémillon und Chardonnay vereint. Es ist übrigens der einzige Weisse aus den beiden Betrieben, der nach der Burgunder Methode in Barriques lagert."