

Eine kleine Tessiner Weinkellerei etabliert sich dank hohem Qualitätsbewusstsein.

# Wenn das Hobby zur Leidenschaft wird

**Der Oenologe und Kellermeister Gianfranco Chiesa produziert in Rovio erstklassige Merlots. Hinter der noch jungen Kellerei steht ein Deutschschweizer. Der Textilkaufmann Ruedi Meier wollte nur hobbymässig Reben anpflanzen. Inzwischen sind seine Tessiner Weine zum Insider-Tipp avanciert.**

*Ursula Wulfsen-Dütschler  
Fotos David Küenzi*



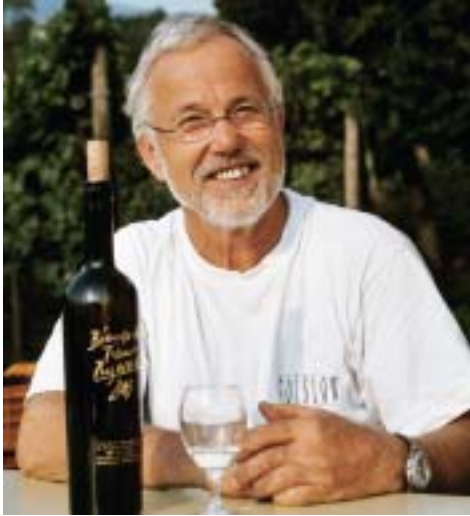
Gianfranco Chiesa gilt als einer der besten Oenologen im Tessin. Der 47-Jährige ist bekannt für seine hohen Qualitätsansprüche, man spricht von den Weinen von Gianfranco Chiesa in Rovio. Auf jeder Flasche Wein, die den Betrieb verlässt, steht sein Name. Dass dahinter die Firma Vini Rovio Ronco SA steckt, ist weniger bekannt und kaum jemand weiss, dass der Initiator und Besitzer ein Deutschschweizer ist. «Das ist auch gut so», sagt Ruedi Meier (62). Er wolle nur im Hintergrund wirken. Ruedi Meier kümmert sich um die Finanzen, pflegt die Kundenkontakte, liefert persönlich die Weine aus und springt dort ein, wo Not am Mann ist. «Man könnte mich Mädchen für alles nennen, ich bin der Stille im Hintergrund.» Während der Lese organisiert er die Einsätze der Helfer. Im Herbst reisen jedes Jahr zahlreiche Kunden aus der Deutschschweiz an, um für ein Tessiner Mittagessen, begleitet von einem fruchtigen Chardonnay und einem gehaltvollen Merlot, einen oder zwei Tage lang bei der Wümmet mitzuhelfen.

◁ *Das Tessiner Dorf Rovio befindet sich auf einer sonnigen Terrasse zwischen Lugano und Mendrisio.*

△▷ *Der Textilkaufmann Ruedi Meier erfüllte sich mit der eigenen Weinkellerei einen Traum. Seine Philosophie «Qualität und Ästhetik» lebt er auch im Rebbau.*

△▷▷ *Gianfranco Chiesa gilt als einer der besten Tessiner Oenologen. Er produziert erstklassige Merlots, die als Geheim-Tipp gehandelt werden.*

▷ *Der Rebberg unterhalb von Rovio bildete den Grundstein zur Firmengründung. Auf der Terrasse mit Sicht auf den Luganersee wachsen Merlot-Trauben.*



Auch Einheimische aus der Region beteiligen sich an der Lese. Er kennt sie alle, duzt sie und trinkt nach getaner Arbeit ein Glas mit ihnen. Der Textilkaufmann, der im Zürcher Unterland aufgewachsen ist und in Lugano und Zürich wohnte, hat sich mit dem Aufbau einer eigenen Weinkellerei einen Kindertraum erfüllt, obwohl dies von Anfang an nicht geplant war. «Als Junge träumte ich von einem Landwirtschaftsbetrieb in Argentinien oder Australien mit 1000 ha Land, aber ich hatte nie das Geld dazu. Aber im Alter reichte es immerhin für ein Rebgt von 7,5 ha.»

### Für Reben Land gerodet

Angefangen hat seine Faszination für den Rebbau 1972, als er und seine Frau, deren Vorfahren aus Rovio stammten, im abgelegenen Dorf oberhalb des Lago di Lugano Rebland und ein Rustico kauften. Das typische Tessiner Dorf lebte früher vom Rebbau. In den 60er Jahren zogen die meisten Jungen aus, die Reben wurden vernachlässigt.

1975 zügelte das Ehepaar in ein Haus in Rovio. Im «Imbasso», einem Ortsteil unterhalb des Zentrums gelegen, kaufte Ruedi Meier 1986 aus einem Konkurs eine Parzelle Land von 3,8 ha Grösse, auf der ein Luganeser Hotelier Gemüse angepflanzt hatte. «Es bestand aus Wald und Sträuchern, wir mussten zuerst roden.» Ihn interessierte vor allem die Aussichtslage, das Land wollte er nur hobbymässig nutzen. Als er entdeckte, dass früher auf der sonnigen Terrasse Trauben wuchsen, entschied er sich, neue Rebstöcke zu pflanzen. «Von Anfang an war klar, dass ich mich nicht als Winzer betätigen wollte, sondern den Rebbau und die Verarbeitung einem jungen Oenologen, der das Wissen, aber kein Land besass, übertragen werde.»





Nach längerem Suchen lernte er Gianfranco Chiesa kennen. Der Oenologe aus dem Misox hatte an der Landwirtschaftlichen Schule in Landquart und an der Ecole Supérieure en Viticulture et Oenologie de Changins, Nyon, studiert und bei verschiedenen Rebbaunern in der Schweiz und im Piemont Praktiken absolviert. Sie verstanden sich von Anfang an gut und verfolgten das gleiche Qualitätsbewusstsein. In ihm fand der Vater von zwei Töchtern einen Sohn, der seine Ideen verwirklichen konnte. Seit 1986 ist Gianfranco Chiesa für den Rebbau und die Kellerei verantwortlich und seit 1991 an der Aktiengesellschaft beteiligt. «Mir gefällt, dass ich hier den gesamten Ablauf, vom Pflanzen und der Pflege der Rebstöcke über die Ernte bis zur Vinifizierung 100 % begleiten kann», sagt er. Hier kann er auch seine Philosophie ausleben. «Mir ist wichtig, dass mei-

ne Weine die Charakteristik der Rebsorte und des Terroirs aufweisen und ihre eigene Persönlichkeit besitzen.»

#### Ziel: hohe Qualität

Der Erfolg setzte schnell ein. 1990 produzierten sie den ersten Merlot Rovio und Merlot Rovio Riserva. Erstaunlich war, dass die vierjährigen Stöcke bereits hochwertige Resultate lieferten und nicht, wie erwartet, erst nach sieben Jahren. Die Jahrgänge 1992 und 93 waren hingegen von unterdurchschnittlicher Qualität. Trotzdem verfolgte Ruedi Meier, der inzwischen sein Arbeitspensum reduziert hatte, weiterhin seine Idee.

«Das Ziel ist immer die hohe Qualität. Ein kleiner Produzent muss über dem Durchschnitt produzieren, um Erfolg zu haben», lautet seine These. Um die Qualität zu gewährleisten, wer-

*△ Bei der Wümmet im Herbst helfen neben den Einheimischen auch viele Kunden aus der Deutschschweiz mit.*

*△▷ In Pugerna wachsen im steilen Gelände Merlot- und Chasselas-Trauben. Auf der gegenüberliegenden Seite befindet sich Lugano.*

den nur eigene Trauben verarbeitet, die Produktion pro Quadratmeter ist limitiert und der Wein wird nach modernsten Methoden vinifiziert.

Erfolg heisst für ihn, qualitativ hochwertige Weine zu vernünftigen Preisen herzustellen. Für ihn müsse der Betrieb nicht rentabel, sondern selbst tragend sein. Mit einer jährlichen Produktion von 35 000 bis 40 000 Flaschen und der Mitarbeit von drei Angestellten ist diese Voraussetzung jetzt geschaffen. In zwei Jahren, so hofft er, werde die Kellerei das geplante Ziel von

### Hauptsächlich Merlot

#### Rebbau

Die Vini Rovio Ronco SA bearbeitet 7,5 ha Reben. Die Rebberge in Rovio und Pugerna befinden sich im Besitz der Weinkellerei, derjenige in Ligornetto wird gepachtet. Ausser in Pugerna wurden alle Rebberge neu bestockt. Alle Trauben stammen aus eigener Produktion. Anbau nach Richtlinien der integrierten Produktion, limitierte Produktion von 0,6 bis 0,8 kg pro m<sup>2</sup>.

#### Rebsorten

80 % der Gesamtfläche sind mit Merlot-Trauben bepflanzt, 7 % Chardonnay, 5 % Gamaret und je 2 % mit Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Chasselas. Die einzigen Assemblages sind der Vincenzo Vela (siehe Beschreibung) und der neue Collina San Vigilio, vino rosso barricato, mit 75 % Gamaret und 25 % Shiraz.

#### Lage

Rovio befindet sich auf 400–500 Meter über Meer, auf einer Süd-Südwest ausgerichteten Terrasse über dem Luganersee. In den Rebbergen sind 21 000 m<sup>2</sup> (7000 Stöcke) mit Merlot-Trauben bedeckt, 9000 m<sup>2</sup> (3000 Stöcke) mit Chardonnay. Der Boden ist kies- und sandhaltig, säurearm, wenig kalkhaltig.

Pugerna, in der Gemeinde Arogno, zählt zu den schönsten Tessiner Naturlandschaften und ist von Rovio aus per Auto oder von Lugano per Schiff erreichbar. 15 000 m<sup>2</sup> sind mit Merlot- (5100 Stöcke), 2000 m<sup>2</sup> (700 Stöcke) mit Chasselas-Trauben bepflanzt. Der Boden ist mittelmässig sand- und kieshaltig und kalkarm. Ligornetto befindet sich auf 400 m Höhe westlich von Mendrisio mit südlicher Ausrichtung. 7600 m<sup>2</sup> (3000 Stöcke) sind Merlot-Trauben und je 150 Rebstöcke Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Der Boden ist kies- und sandhaltig, wenig Säure, wenig kalkhaltig.

#### Auszeichnungen

An einer Weindegustation der Zeitschrift Vinum (6/03) erhielt der Merlot del Ticino Rovio Riserva 2000 die höchste Auszeichnung aller Tessiner Merlots, der Collina S. Vigilio 2000 erreichte das zweitbeste Resultat.

Der Guide Hachette bewertet die Merlots mit zwei bis drei Sternen.

Am Wettbewerb Chardonnay du Monde 2004 erhielt der Chardonnay Rovio Riserva 2001 eine Silbermedaille.

Im Schweizer Weinführer 2004/2005 von Swiss Wine Communication zählen der Merlot del Ticino Rovio Riserva 2001 und der Chardonnay Rovio Riserva 2002 zu den acht besten Tessiner Weinen.

Vini Rovio Ronco SA, Imbasso, 6821 Rovio  
Tel. 091 649 58 31, vini.rovio@bluewin.ch



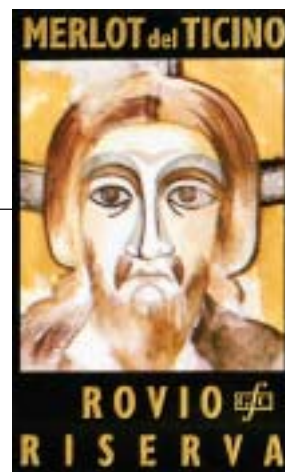
max. 50 000 Flaschen erreichen und der Betrieb einen kleinen Gewinn abwerfen. Um dieses Ziel zu erreichen, sucht er neue Rebparzellen. Was für ihn als Hobby begann, entwickelte sich zur Leidenschaft. Er investierte seit 1986 gegen sieben Millionen Franken in den Betrieb, den Ankauf und die Neubestockung von Rebbergen. Die Hälfte steckte er in die 1994 neu gebaute Kellerei – sein ganzer Stolz. «Ich bin ein Ästhet und Perfektionist. Es ist meine Leidenschaft, etwas Schönes zu besitzen, wie gepflegte Rebberge, eine schöne Kellerei und perfekte Weine.»

### Weine sollen speziell bleiben

In den letzten Jahren haben sich die Weine von Gianfranco Chiesa zum Insider-Tipp entwickelt. «Ende Saison sind jeweils alle Flaschen verkauft», sagt Ruedi Meier. Auch dieses Jahr rech-

net er damit, dass das Lager an Rotweinen von 2002 und an Weiss- und Roséweinen von 2003 leer ist. Waren es früher hauptsächlich Deutschschweizer, die den Wein kauften, liefert er heute die Hälfte der Produktion im Tessin ab. Er pflegt einen möglichst breit abgestützten Kundenkreis. 85 % sind Privatkunden, 10 % die gehobene Gastronomie und 5 % Spezialläden im Tessin. «Wenn ein Wirt zum ersten Mal unseren Wein bestellt, essen wir vorher in seinem Restaurant, um festzustellen, ob unser Wein zum Angebot und Image passt.» Das Restaurant müsse über ein gewisses Niveau verfügen.

«Wir möchten, dass unsere Weine etwas Spezielles bleiben.» Trotz dieses Ansatzes von Exklusivität und den guten Taxierungen bewegen sich die Preise von 18 bis 28 Franken pro Flasche im Mittelfeld verglichen mit anderen Tessiner Weinen dieser Qualität. Geliefert wird nur direkt, nicht über den Handel. Der persönliche Kontakt zu seinen Kunden ist ihm wichtig. Er, seine Frau und Gianfranco Chiesa liefern die Bestellungen ab 12 Flaschen franco und persönlich aus. «Dies ist unser einziges Marketing, ansonsten leben wir von Mund-zu-Mund-Werbung.»



#### Merlot del Ticino Rovio 2002

**Traube:** 100 % Merlot

**Produktion/m<sup>2</sup>:** 0,8 kg

**Kelterung:** Traditionell (Stahltankausbau)

**Menge:** 12 000 Flaschen

**Eigenschaften:** Auge: Rubinrot mit Granatreflekt, Nase: intensiv, fruchtig mit Kirschnote, Mund: trocken, gut strukturiert, typisch Merlot

**Passt zu:** Geflügel, Teigwaren oder andere leichte Speisen

#### Merlot del Ticino Rovio Riserva 2001

**Traube:** 100 % Merlot

**Produktion/m<sup>2</sup>:** 0,7 kg, **Kelterung:** Traditionell (Eichenfassausbau)

**Menge:** 5000 Flaschen

**Eigenschaften:** Auge: Rubinrot, Nase: intensiv, Vanillen- und Waldbeeren-Aromen, Mund: intensiv, trocken, gut strukturiert, feurig, mit Tabak und Gewürznoten

**Passt zu:** Rindfleisch, Wild, kräftige Speisen

#### Rosso di Ligornetto 2001, Vincenzo Vela

**Traube:** 90 % Merlot, 5 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon

**Produktion/m<sup>2</sup>:** 0,6 kg, **Kelterung:** Traditionell (Stahltankausbau)

**Menge:** 3000–4000 Flaschen

**Eigenschaften:** Auge: intensives Rubinrot, Nase: Aromen reifer Früchte, Mund: elegant, gute Struktur, trocken

**Passt zu:** Geflügel, Teigwaren oder andere leichte Speisen



## Eine der modernsten Weinkellereien

Die in 1994 neu gebaute Kellerei widerspiegelt die Philosophie des Besitzers und des Kellermeisters: Qualität und Ästhetik verbunden mit Zweckmässigkeit. Auffallend am schmalen, langen Zement-/Kalksteingebäude ist seine symmetrische, streng geometrische Form. Verspielt wirkt der rote Kanal auf dem Dach, in dem die Wärmepumpen für die Klimatisierung sowie die Weintransportleitungen untergebracht sind. Der einheimischen Architektin Luigia Cairolì-Carloni ist es gelungen, dem Zweckbau eine eigene Identität zu verleihen.

Die ganze Vinifizierung geschieht horizontal auf der oberen, 200 m<sup>2</sup> grossen Ebene. Jeder der vier Räume ist klar seiner Funktion entsprechend strukturiert: Im äussersten befinden sich die Stahltanks für den Gär- und Reifeprozess mit einer Kapazität von 45 000 Litern. Im nächsten Raum stehen Presse, Filter, Abfüllanlage (1000 Fl./Stunde) sowie das Kühlgerät. Während der Ernte werden hier die Trauben angeliefert, gewogen, abgebeert, gequetscht und in Gärtanks

gepumpt. Zur besseren Nutzung der Anlage werden auch Trauben von anderen Rebbaunern gekelert und der Wein in Flaschen abgefüllt.

### Von Grund auf neu

Im dritten Raum befindet sich der Konzentrador (Wasserentzug mit Vakuum/Niedertemperatur, führt zur höheren Konzentration des Zuckergehalts). Diese Methode, die im Bordeaux seit längerem üblich ist, wird für gute und mittlere, aber nicht für schlechte Ernten eingesetzt.

Im gleichen Raum werden die Flaschen etikettiert. Im äussersten Lokal lagern die verkaufsbereiten Weine bei einer konstanten Temperatur von 15 °C. Die beiden seitlichen Anbauten dienen als Werkstatt, Büro und Labor sowie als Maschinen- und Materialhallen. Im Untergeschoss befinden sich das Lager und ein klimatisierter Keller für den Barriqueausbau.

Der Besitzer Ruedi Meier ist stolz auf seine Kellerei, obwohl er bis zu deren Vollendung mehrere rechtliche und raumplanerische Hürden

überwinden musste. «Ein grosser Vorteil war, dass wir den Betrieb von Grund auf neu bauen und unseren Bedürfnissen anpassen konnten.» Während der zweijährigen Planungsphase besuchten er und sein Kellermeister gegen 50 Kellereien. Dabei fiel ihm auf, dass öfters die Wände mit Schimmelpilz befallen waren. Um dies zu verhindern, liess er alle Räume mit speziellen Wand- und Bodenplatten auskleiden und säurefest verfugen, was ihm teurer zu stehen kam, aber seinem Qualitätsbewusstsein entsprach. Der Gesamtaufwand von drei Millionen Franken hat sich gelohnt. Heute zählt die Kellerei zu den modernsten der Schweiz. (uw)

△ Während der Ernte werden die Trauben an der Rampe angeliefert, gewogen und in die Abbeermaschine geleert.

▽ Die Kellerei ist streng symmetrisch gebaut und widerspiegelt die Philosophie des Besitzers. Alle Arbeitsabläufe zur Vinifizierung finden auf einer Ebene statt.

