

Una storia d'amore, tanti buoni maestri, un progetto di lavoro e di vita tra le vigne

Alla ricerca di un vino più naturale

di **GIÒ REZZONICO** - gio@rezzonico.ch

Una nuova azienda nasce nel solco tracciato da una delle figure storiche della nouvelle vague, ormai trentennale, dell'enologia ticinese, quella di Rolf Kaufmann. Una simpatica giovane coppia, Miriam Hermann e Maurizio Gaudio, si lancia con grande entusiasmo in questa nuova avventura. "L'esperta è lei", tiene a precisare Maurizio. La loro scelta nasce da una romantica storia d'amore. Da ragazza, Miriam Hermann aveva trascorso alcune settimane di vacanza in casa di amici a Cademario, nel Malcantone, dove Maurizio gestiva un bar. Fu lì che fece le sue prime esperienze in vigna. E, oltre che di Maurizio, si innamorò anche della professione. Decise così, ancora giovanissima, di trasferirsi dalla Germania del sud in Ticino. Per capire se aveva imboccato la strada giusta seguì un periodo di pratica

produzione appare subito evidente come intendano seguire una doppia via: da una parte quella della tradizione con la vinificazione di uve Merlot e Pinot, dall'altra quella più innovativa dei vitigni cosiddetti interspecifici, nati cioè da innesti tra specie diverse. Il denominatore comune delle bottiglie prodotte in azienda – spiega Miriam – "è la volontà di offrire vini fruttati ed eleganti in cui la presenza del gusto del legno non è pronunciata, vini che esprimono le caratteristiche del nostro terroir". Per questo motivo non vengono utilizzate barrique nuove.

Tra i vini tradizionali figura naturalmente un Merlot ("Mahagon"), ma anche un Pinot ("Pinea"): come mai questa scelta, piuttosto rara in Ticino? "Penso che il Pinot – risponde Miriam – sia adatto alle zone più alte del nostro territorio. Il vigneto sopra Bedigliora, a quota 600 metri,

offre ottime uve, che ci permettono di produrre un vino fine ed elegante". Vinificano anche, per gli amanti dell'uva americana, uno spumante e un chiaretto. Ma veniamo all'altra vocazione di Miriam e Maurizio, quella di produrre vini più naturali rispetto a quelli tradizionali. Una strada tracciata con fatica da Rolf Kaufmann, il quale aveva incontrato notevoli difficoltà a produrre vini bio in Ticino. Oggi la nuova cantina non offre bottiglie propriamente bio, ma realisticamente ottenute con il minor impiego possibile di prodotti chimici. "I vitigni interspecifici con cui produciamo i rossi "Paktis" (Chambourcin) e "Mareo" (Chambourcin, Marechal Foch e Cabernet Jura) e il bianco "Kimia" (Villard x Bouvier) – spiega Maurizio Gaudio – esigono solo tre trattamenti con un unico prodotto. Si tratta di ben



Miriam Hermann e Maurizio Gaudio

Nei loro vigneti nel Malcantone i due giovani coltivano sia vitigni tradizionali sia quelli resistenti alle malattie

In ihren Weinbergen im Malcantone pflanzen die beiden Jungen traditionelle Reben und widerstandsfähigere gegen Krankheiten

“**In futuro il mercato presterà maggiore attenzione ai vini prodotti da vitigni interspecifici**”

poca cosa rispetto a quelli tradizionali che ne richiedono sette o otto e con due prodotti. Per questo anche se non possiamo definire bio i nostri vini, diciamo che vanno in quella direzione". I risultati non si sono fatti attendere. In un concorso internazionale svoltosi in Germania e riservato unicamente ai vini prodotti con uve provenienti da vitigni interspecifici, "Paktis" e "Mareo" hanno ottenuto una medaglia d'argento. Maurizio è persuaso che in futuro il mercato presterà sempre mag-

giore attenzione a questo genere di prodotti, soprattutto al nord delle Alpi. Per questa ragione i due giovani viticoltori-vinificatori stanno testando altri vitigni per nuove sperimentazioni in questo campo. "Man mano che il mercato dimostrerà più interesse per questi vini – spiega Miriam – vorremmo poter rispondere alla domanda con etichette nuove e di qualità". L'azienda vinicola di Miriam e Maurizio dispone di 4 ettari di vigneti e produce attualmente 7 mila bottiglie all'anno. L'obiettivo è quello di raddoppiare nel giro di qualche tempo, senza comunque superare le 15-20 mila bottiglie. "Vogliamo che rimanga una cantina di famiglia – spiega Miriam – basata sul mio lavoro e quello di Maurizio, anche per poter garantire alla nostra clientela prezzi contenuti".

DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN

AZIENDA VITIVINICOLA HERMANN & GAUDIO
Castello di Monteggio
6998 Termine
tel. 0041(0)91 600 03 40
katajun_miriam@hotmail.com
www.ivinidimiriam.ch

Eine Liebesgeschichte, viele gute Lehrer, ein Projekt der Arbeit und des Lebens zwischen den Rebbergen

Auf der Suche nach einem natürlicheren Wein

von **GIÒ REZZONICO** - gio@rezzonico.ch

Ein neuer Betrieb entsteht auf der Spur, die Rolf Kaufmann, eine der historischen Figuren der nunmehr dreissigjährigen Nouvelle Vague der Tessiner Önologie, hinterlassen hat. Ein sympathisches junges Paar, Miriam Hermann und Maurizio Gaudio, stürzt sich mit viel Enthusiasmus in dieses neue Abenteuer. "Sie ist die Expertin" präzisiert Maurizio. Ihre Wahl entspringt einer romantischen Liebesgeschichte. Als Mädchen hatte Miriam Hermann einige Ferienwochen im Haus von Freunden in Cademario im Malcantone verbracht. Maurizio führte dort eine Bar. Sie machte die ersten Erfahrungen im Weinberg und verliebte sich nicht nur in Maurizio sondern auch in diesen Beruf. So hat sie in noch sehr jungem Alter beschlossen, von Süddeutschland ins Tessin zu übersiedeln. Um zu begreifen ob sie den richtigen Weg eingeschlagen hat, verbrachte sie eine Zeit der Praxis bei Rolf Kaufmann. Dann begann sie die Lehre in Maienfeld und besuchte die Kurse im Institut von Wädenswil. Ins Tessin zurückgekehrt setzte sie die Lehre fort bei einer andern historischen Persönlichkeit der Tessiner Önologie, nämlich Daniel Huber. Sie wollte dann dreieinhalb Jahre mit Lisetta Lucchini in der aufstrebenden Cantina Moncucchetto und begann gleichzeitig eine eigene Tätigkeit. Es folgte eine zweijährige Halbtagsarbeit bei Huber. Nachdem sie die Tätigkeit von Rolf Kaufmann übernommen hatte, pflegt sie mit Maurizio ihr neues Projekt,

aber auch ein Pinot (Pinea): Warum diese im Tessin eher seltene Auswahl? Miriam antwortet: "Ich glaube, dass der Pinot für die höheren Zonen unseres Territoriums geeignet ist, Der Weinberg oberhalb Bedigliora, auf 600 Meter Höhe, offeriert sehr gute Trauben. Sie erlauben es uns, einen feinen und eleganten Wein zu produzieren." Sie stellen für die Freunde der Amerikanertrauben auch einen Schaumwein und einen Chiaretto her.

Doch kommen wir zur andern Berufung von Miriam und Maurizio: natürlicher als die traditionellen Weine produzieren. Ein Weg, den Rolf Kaufmann mit Mühe begangen hat. Er hatte bemerkenswerte Schwierigkeiten, um im Tessin Bioweine zu produzieren. Heute liefert die neue Kellerei mit dem möglichst geringen Einsatz von chemischen Mitteln zwar keine eigentlichen Bioweine. Maurizio Gaudio erklärt: "Die interspezifischen Trauben, aus denen wir die Rotweine Paktis (Chambourcin) und Mareo (Chambourcin, Marechal Foch und Cabernet Jura) und den Weisswein Kimia (Villard x Bouvier) produzieren, erfordern nur drei Behandlungen mit einem einzigen Produkt. Das ist recht wenig im Vergleich mit den traditionellen Weinen die sieben oder acht Mal mit zwei Produkten behandelt werden müssen. Auch wenn wir unsere Weine nicht als Bio definieren können, sagen wir dass sie in jene Richtung gehen." Die Resultate liessen nicht auf sich warten. An einem internationalen Wettbewerb in Deutschland,

“**In Zukunft wird der Markt den Weinen mehr Aufmerksamkeit schenken, die aus interspezifischen Rebsorten produziert werden**”

der ausschliesslich Weinen aus interspezifischen Rebsorten reserviert war, haben Paktis und Mareo eine Silbermedaille erhalten. Maurizio ist überzeugt dass der Markt in Zukunft diesen Produkten immer mehr Aufmerksamkeit schenken wird, vor allem auf der Nordseite der Alpen. Deshalb prüfen die beiden jungen Weinbauern andere Reben, die ihnen geeignet erscheinen. Dazu Miriam: "Sobald der Markt mehr Interesse für diese Weine zeigt, müssen wir gerüstet sein mit neuen Etiketten und hoher Qualität. Der Betrieb von Miriam und Maurizio verfügt über 4 Hektar Weinberge und produziert derzeit 7000 Flaschen pro Jahr. Das Ziel besteht darin, diese Menge nach einiger Zeit zu verdoppeln, ohne jedoch 15 bis 20 000 Flaschen zu übertreffen. Miriam erklärt: "Wir wollen ein Familienbetrieb bleiben, der auf meiner Arbeit und derjenigen von Maurizio beruht, auch um unserer Kundschaft mässige Preise zu garantieren".