

Volevano aprire una pensione ora coltivano vigna nel Malcantone

# Un sogno per due da Zugo ad Astano

di GIÒ REZZONICO - gio@rezzonico.ch

Michael è informatico, specializzato in radar per misurare la velocità delle automobili; sua moglie Andrea è maestra nelle scuole d'infanzia. Vivono a Zugo. Dopo vent'anni di attività, decidono di cambiar vita e progettano di aprire una pensione al sud delle Alpi: poche camere con un ristorante. Durante un soggiorno in Ticino, ad Astano, vedono una casa nel nucleo medievale con un giardino chiuso da alti muri a secco sui quattro lati. Se ne innamorano. "Questa, si dicono, è la sede ideale per la nostra pensione". La casa è in vendita e l'acquistano nel giro di una settimana. I primi anni la usano come residenza di vacanza, in attesa di trasformarla in albergo. Michael è pure attirato dal mondo del vino e vorrebbe produrre il 'suo' vino. Cominciano a fare un po' di calcoli e si rendono conto che la stagione turistica nel Malcantone

Astano, che mette in vendita la vecchia sede della cooperativa. I locali non sono ideali allo scopo ma si fa di necessità virtù. Negli spazi che ospitano l'ex negozio si farà la produzione. Al primo piano si collocheranno le barrique. Grazie alla tecnica si possono risolvere i problemi logistici. È questa, in sintesi, la storia di Andrea e Michael Weingartner (con un nome così non potevano che finire per fare vino!), che assomiglia a una sorta di fiaba moderna. Ciliegina sulla torta: vinificano da tre anni e hanno già vinto una medaglia d'oro al 'Mondial du Merlot' organizzato l'anno scorso a Lugano.

Ma, viene da chiedersi, ci si può improvvisare così facilmente produttori di vino di successo? Quando decide di cambiare professione, Michael segue un corso intensivo di viticoltura per alcuni giorni e poi uno di dieci giorni a Wädenswil. Legge una quantità di libri e passa ore e ore su Internet per documentarsi. Poi chiede aiuto ai coniugi Rudolph di Cassina d'Agno, che lo



**Ci hanno aiutato capacità di studio, abilità manuale, amore e rispetto per l'uva e il vino**

possono ben capire perché qualche anno prima hanno fatto un'analoga scelta di vita. Michael compie da loro un primo stage di cinque settimane nel 2005 e l'anno successivo un secondo di sei mesi con Andrea. Intanto le prime uve sono maturate. Le vinifica nella cantina dei Rudolph, in attesa che sia pronta la nuova ad Astano.

"Prima di diventare informatico - ci spiega Michel - ho studiato da radiotecnico e ho imparato



## Andrea e Michael Weingartner

Con un nome così non potevano che occuparsi di vino con successo: vinificano da pochi anni e hanno già vinto una medaglia d'oro al Mondial du Merlot

## Andrea und Michael Weingartner

Mit einem solchen Namen konnten sie sich ja nur mit Wein beschäftigen: Sie bereiten Wein seit wenigen Jahren und haben schon eine Goldmedaille am Mondial du Merlot gewonnen

a usare le mani, cosa che mi è tornata molto utile in questa nuova professione. L'attività legata al software mi ha invece insegnato ad andare al nocciolo dei problemi, a individuare gli elementi essenziali delle varie questioni. Questo mi ha aiutato nell'approccio alla vinificazione, assieme a una certa capacità di studio. La base di tutto consiste comunque nell'amore per il vino e nel rispetto del prodotto. In questi primi anni di produzione mi sono convinto che per l'ottanta per cento il buon vino nasce nel vigneto con la cura delle uve e noi abbiamo la fortuna di disporre di due vigneti eccezionali".

E in paese come siete stati accolti? "Il fatto di produrre vino ci ha aperto tutte le porte. Abbiamo l'appoggio del Comune

e il sindaco viene addirittura, con sua moglie, a vendemmiare con noi". I colleghi vi hanno accolto con diffidenza? "Attraverso l'Associazione viticoltori ticinesi abbiamo stabilito molti contatti interessanti e quando abbiamo un problema si dimostrano tutti molto disponibili".

Il primo vino prodotto dalla giovane coppia, che lavora in proprio e senza aiuti, è stato nel 2006 'Bianco del Ticino' (50% Merlot e 50% Chardonnay), seguito dal rosso 'Insieme' (60% Merlot e 40% Cabernet Franc, entrambi barricati in botti separate). Sono invece nati nel 2007 'Amoroso' (100% Merlot barricato un anno) ed 'Emozione' realizzato con le migliori uve dei due vigneti (90% Merlot e 10% Cabernet Franc, invecchiato 18 mesi in barrique).

Sie wollten eine Pension eröffnen, jetzt pflanzen sie Trauben im Malcantone

# Ein Traum für zwei von Zug nach Astano

von GIÒ REZZONICO - gio@rezzonico.ch

Michael ist Informatiker, Radarspezialist für die Geschwindigkeitsmessung der Autos; seine Ehefrau Andrea ist Kindergärtnerin. Sie leben in Zug. Nach zwanzig Jahren Berufstätigkeit beschliessen sie, ihr Leben zu ändern und planen, eine Pension auf der Alpensüdseite zu eröffnen: wenige Zimmer, ein kleines Restaurant. Bei einem Aufenthalt im Tessin entdecken sie im mittelalterlichen Ortskern von Astano ein Haus mit einem auf allen vier Seiten von hohen Trockenmauern abgeschlossenen Garten. Sie verlieben sich in diese Liegenschaft: "Das ist der ideale Platz für unsere Pension." Das Haus war zu kaufen; sie erwarben es im Laufe einer Woche. In den ersten Jahren verwendeten sie es als Ferienhaus, mit der Idee, es zu einem Hotel umzubauen. Michael ist auch begeistert von der Welt des Weins und möchte seinen eigenen Wein herstellen. Sie beginnen ein bisschen zu rechnen und werden sich bewusst, dass die Tourismussaison im Malcantone recht kurz ist und die Einnahmen der erträumten Pension kaum ausreichen würden, um den Lebensunterhalt zu sichern. Zudem fällt die Zeit des stärksten Gästezustroms mit der meisten Arbeit im Weinberg und in der Kellerei zusammen. Es muss eine Wahl getroffen werden: Michael und Andrea beschliessen, Weinbauer zu werden. Dazu braucht es aber Rebberge und einen Keller. Sie geben Inserate auf in den Zeitungen und finden zwei Weinberge, die gepachtet werden können, einen in Sessa, an einem romantischen Ort unterhalb der kleinen Dorfkirche, den andern in Bioggio. Nachdem die Frage des Weinbergs gelöst ist, müssen die Räumlichkeiten für die Kellerei gefunden werden. Sie nehmen an einer von der Gemeinde Astano ausgeschriebenen Auktion teil, die den alten Sitz der Genossenschaft zum Kauf anbietet. Die Räume sind ideal für den vorgesehenen Zweck und lassen sich gut aufteilen. Im ehemaligen Laden findet die Weinbereitung Platz, im ersten Stock werden die Barriques untergebracht. Die logistischen Probleme sind technisch lösbar. Das ist kurz zusammengefasst die wie ein modernes Märchen anmutende Geschichte von Andrea und Michael Weingartner. (Mit einem solchen Namen mussten sie ja Weinproduzenten werden.) Das Tüpfelchen auf dem i: Sie produzieren erst seit drei Jahren Wein und haben am 'Mondial du Merlot', der letztes Jahr in Lugano durchgeführt wurde, bereits eine Goldmedaille gewonnen. Da stellt sich die Frage: Kann man so

rasch erfolgreicher Weinproduzent werden? Als sich Michael zu einem Berufswechsel entschlossen hat, besuchte er einen mehrtägigen Intensivkurs und anschliessend einen von zehn Tagen in Wädenswil. Er hat eine Menge Fachbücher gelesen und viele Stunden damit verbracht, Wissenswertes aus dem Internet zu holen. Dann bat er das Ehepaar Rudolph aus Cassina d'Agno um Hilfe, das einige Jahre zuvor die gleiche lebenswichtige Wahl getroffen hat. Michael verbringt 2005 bei ihnen ein erstes Praktikum von fünf Wochen, ein Jahr darauf ein zweites von sechs Monaten, zusammen mit Andrea. Inzwischen sind die ersten Trauben gereift und werden in der Kellerei Rudolph zu Wein bereitet, in Erwartung des eigenen Kellers in Astano.

Michael erklärt uns: "Bevor ich Informatiker wurde, habe ich Radiotechniker studiert und gelernt, Handarbeit zu leisten, was für meinen neuen Beruf sehr nützlich war. Der Umgang mit Software hängen hat mich gelehrt, an den Kern der Probleme vorzudringen und die Grundelemente der verschiedenen Fragen herauszufinden. Das hat mir bei der Annäherung an die Weinbereitung geholfen, zusammen mit einer guten Lernfähigkeit. Die Grundlage des Ganzen bleibt jedoch die Liebe zum Wein und der Respekt vor dem Produkt. In diesen ersten Produktionsjahren habe ich die Überzeugung gewonnen dass der gute Wein zu achtzig Prozent im Weinberg entsteht, dank der Pflege der Trauben.



**Freude am Studium, handwerkliche Geschicklichkeit, Liebe und Respekt zu Trauben und Wein haben uns geholfen**

Wir haben das Glück, über zwei aussergewöhnliche Rebberge zu verfügen." Wie seid Ihr im Dorf aufgenommen worden? "Die Tatsache, dass wir Wein produzieren, hat uns alle Türen geöffnet. Wir werden von der Gemeinde unterstützt; der Gemeindepräsident kommt sogar mit seiner Ehefrau bei der Traubenlese zu uns." Haben die Kollegen Euch mit Misstrauen empfangen? "Über die 'Associazione viticoltori vinificatori ticinesi' konnten wir viele nützliche interessante Kontakte knüpfen, und wenn wir ein Problem haben, zeigen sich alle sehr hilfsbereit."

Der erste Wein, den das junge Paar ohne fremde Hilfe produziert hat, war 2006 der 'Bianco del Ticino' (50% Merlot und 50% Chardonnay), gefolgt vom Roten 'Insieme' (60% Merlot und 40% Cabernet Franc, in getrennten Fässern barrikiert). 2007 kamen hinzu: 'Amoroso' (100% Merlot, ein Jahr in Barriques) und 'Emozione', hergestellt aus den besten Trauben der beiden Weinberge (90% Merlot und 10% Cabernet Franc, 18 Monate in Barriques gealtert).