

Der Wein

verbindet die Menschen und berührt die philosophische Ader in jedem von uns. Der vergorene Rebensaft ist, wie es scheint, eines unserer ältesten Kulturgüter. Um diese und noch viele andere edle und erhabene Eigenschaften des Weines zu schätzen und zu ehren, gehört für mich zum Wort Wein auch immer das Wort rein. Rein muss der Wein sein. Vom ersten Tag an, da ich als Winzer und Winemaker zu arbeiten begonnen habe, war dies immer mein Leitsatz: meinen Kunden reinen Wein einzuschenken. Dazu gehört heutzutage der Mut zum Ungewöhnlichen. Dazu gehört eine gehörige Portion Idealismus und eine zielgerichtete Absichtserklärung zur Qualität. Und die klare Ueberzeugung, alles in meiner Macht stehende zu tun, um diese natürliche Reinheit zu gewährleisten. Idealismus für das Naturprodukt Wein. Damit er uns in seinen vielfältigen und immer wieder betörenden Formen erhalten bleibt. Mein Bestreben ist es, kräftige und intensive Weine zu schaffen, die aussergewöhnlich sind.

Weine, die einen individuellen Charakter besitzen.

Weine mit Herz und Seele eben.

Wein einmal ganz anders!

Der Weinbau

begann am 1. Januar 1987 wirklich: nach zwei harten Jahren als Knecht habe ich an jenem Tag meinen eigenen Weinbaubetrieb gegründet.

In den ersten Jahren habe ich verschiedene ältere, weit verstreute Weinberge bewirtschaftet - dadurch gelang es mir, schon im ersten Betriebsjahr eigene Trauben zu ernten und meine ersten önologischen Gehversuche mit der Merlot-Traube zu unternehmen.

In diesem ersten Jahr geschah es auch, dass ich in Agno ein verlottertes, aber traumhaft gelegenes Stück Land pachten konnte. Dort entstand im Laufe des Jahres dann mein erster selber angelegter Weingarten.

Schritt für Schritt, in vier Etappen, habe ich sämtliche Pacht-Rebberge durch neue, massgeschneiderte Weingärten in hervorragenden Lagen ersetzt.

Heute umfasst mein Weingut zwei Parzellen in Agno und zwei weitere Parzellen in Castelrotto, die zusammen eine reine Anbaufläche von rund 2 Hektaren umfassen.

Zwei Hektaren Anbaufläche - und eine weitere Hektare muss unterhalten werden, damit die angrenzenden Wälder die Weingärten nicht wieder überwuchern.

Let's dance!

Die Weinberge

Alle vier Weinberg-Parzellen sind hervorragend gelegen: auf steilen, terrassierten und gut durchlüfteten Hängen in südöstlicher und südlicher Ausrichtung. Der Boden ist mager, felsig-sandig-kiesig und daher äusserst durchlässig. Da keinerlei Kalkvorkommen zu verzeichnen sind, ist der Boden ziemlich sauer, weist aber einen sehr hohen Anteil an organischer Materie auf.

All diese Faktoren, der Verzicht auf Kunstdünger und der Hang zur Qualität führen dazu, dass mein Ertrag an Trauben relativ niedrig ausfällt: durchschnittlich zwischen 300 und 600 g pro Quadratmeter statt der erlaubten 1000 g.

Die Rebsorten

Merlot wird schon im Sortiment des „Jardin du Luxembourg“ im Jahre 1789 als Bigney Rouge erwähnt. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts ins Tessin eingeführt und seit etwa 1950 im grösseren Massstab angebaut. Heute mit rund 93% die Hauptsorte des Tessiner Weinbaus. Die Merlot-Traube liefert dunkelrote, vollmundige und alkoholreiche Weine. Sie sind rund, harmonisch, weich, fruchtig und blumig, dezent tanninhaltig, . Sehr oft finden sich Efeu-Noten sowie dunkle Kirschen, Cassis, rote Waldbeeren und Brombeeren im Geschmack des edlen Saftes.

Beim Cabernet-Sauvignon handelt es sich um eine wahrscheinlich schon zur Römerzeit bekannte Traubensorte, die heute rund um den Globus mit grossem Erfolg angebaut wird. In den 80-er-Jahren verbotenerweise von einigen Winzern erstmalig im Tessin angepflanzt, wurde sie später dann im kantonalen Rebsorten-Katalog aufgenommen. Cabernet-Sauvignon wird oft zusammen mit Merlot und /oder anderen Sorten als Grundlage für Cuvées und diverse Assemblagen verwendet. Allein für sich eher streng und astringierend, besitzt der Cabernet-Sauvignon aus dem Tessin meist eine grasige, unreife Note. Im Mischsatz hingegen verleiht er dem Wein eine komplexe Struktur, erhöht den Gerbstoffgehalt, bringt grosse Vielfalt in Körper und Bouquet und sorgt für lange Haltbarkeit der Weine.

Chambourcin wurde erst vor relativ kurzer Zeit gezüchtet und ist eine Hybridrebe. Sie fand in den 70-er-Jahren in Frankreich weite Verbreitung. Ende der 90-er-Jahre erstmals im Malcantone angebaut. Hybriden sind Kreuzungen amerikanischer und europäischer Rebsorten. Sie wurden vor allem nach der Vernichtung der Rebenbestände in Europa kurz vor 1900 eingekreuzt, um resistente neue Sorten zu finden. Obwohl die Chambourcin-Traube zu den Hybriden gezählt wird, erbringt sie einen dunklen, dichten und gerbstoffreichen Rotwein in bedeutend besserer Qualität als andere Hybriden, aber ohne den als „Chatzenseicher“ bekannten fuchsigen Geschmack (Foxton). Chambourcin hat heute vor allem in Südfrankreich eine gewisse Bedeutung, da die Traube dort vor allem in Assemblagen

verwendet wird. Chambourcin-Weine zeichnen sich durch eine markige Struktur, einen exotisch-mediterranen Geschmack, beerig-fruchtige Komponenten, eine dichte Gerbstoff-Textur und extrem dunkelrote bis violette Farbe aus.

Aller guten Dinge sind drei!

Der Weinkeller

1989 habe ich einen alten Stall, der ans Wohnhaus angebaut ist, in Eigenregie in eine kleine Weinkellerei umgewandelt.

Rustikale, bis 50 cm dicke Natursteinmauern, zur Hälfte im Boden versenkt, bilden den äusseren Rahmen. Der Kellerraum – gleichzeitig auch Barriquekeller, Abfüll- und Bearbeitungsraum - hat eine Fläche von rund zwanzig Quadratmetern und wird von einem ebensogrossen Weinlager ergänzt. Auf engstem und niedrigem Raum wird Mobilität und Flexibilität ganz gross geschrieben - alles ist so konzipiert, dass es jederzeit verschoben werden kann.

Das Alpha und Omega in der Cantina di Ronco ist die Naturnähe, die Reinheit und der Nullverschnitt. Nur die besten, handverlesenen Trauben aus meinem Hausberg in Ronco finden hier Einlass und werden nach alter Väter Sitte bearbeitet und in Wein verwandelt. Technische Geräte werden nur sparsam dort eingesetzt, wo es wirklich nötig ist oder überzeugendere Resultate bringt.

Die kalte Maischegärung ist ausschliesslich Handarbeit. Rotwein-Maischen werden dreimal bis viermal täglich gründlich gerührt und gepflegt, bis die Weine schliesslich gepresst werden und naturbelassen und ungestört in ausschliesslich amerikanischen Eichenfässern zwischen den kühlen, alten Mauern ruhen, bis sie die erwünschte Reife erlangt haben.

Die gepressten Weinrückstände - auch Trester genannt - werden dann später zusammen mit den Heferesten (Weindruse) und anderen Weinresten destilliert.

Auf diese Weise wird alles, was aus den Weinbergen in die Kellerei geflossen ist, lückenlos wiederverwertet und der Kreislauf damit geschlossen.

Hand in Hand mit der Natur!

Joe Pfister

Der kreative Aussenseiter
Der Eigenwillige
Der unermüdliche Tüftler
Der Realist
Der Philosoph
Der Romantiker
Der ganzheitlich Denkende
Der Gradlinige
Der Kompromisslose
Der Sture
Der Leidenschaftliche
Der Fantasievolle
Der Macher
Der Unkonventionelle
Der Erdige
Der Urchige
Der Eidgenosse
Der Ausgeflippte
Der Ueberzeugende
Der Spontane
Der Ehrliche
Der Schwitzer
Der Schuffer
Der Gastgeber
Der Winemaker

Der Mensch

Joe Pfister

Die Philosophie

Die Philosophie, die ich in meinem Betrieb verwirkliche, die ich in den Wein bringe, ist deckungsgleich mit den Grundpfeilern meines Lebensverständnisses: ich liebe unverfälschte Natürlichkeit und Reinheit, gepaart mit Harmonie und Gradlinigkeit. Im Weinbau wird diese Philosophie umgesetzt, indem auf allen mit den beiden konventionellen Rebsorten (Merlot und Cabernet-Sauvignon) bestockten Parzellen nach den Prinzipien der integrierten Produktion gearbeitet wird: eine gezielte ganzjährige Dauerbegrünung, die mit grossem Arbeitsaufwand immer wieder etappenweise gemäht wird. Ein minimaler und gezielter Einsatz von Fungiziden, nur die kantonal vorgeschriebenen Insektizide und beschränkte Anwendung von leichten Herbiziden, welche die Flora nicht verändern. Die Devise "Nichts rein - nichts raus - ist der Leitsatz, der nach Möglichkeit umgesetzt wird: das geschnittene Rebholz und das die ganze Saison über anfallende Gras, die überflüssigen Rebtriebe und die weggeschnittenen Trauben der Ertragsregulierung bieten soviel Nährstoffe, dass auf eine künstliche oder natürliche Düngung ganz verzichtet werden kann. Durch diese Massnahmen ist ein recht optimales Gleichgewicht zwischen Schädlingen und Nützlingen sichergestellt.

Die wohl imposanteste Errungenschaft, die mir seit dem Jahr 2000 sehr viel Freude bereitet, ist der neueste Weinberg mit den Chambourcin-Trauben. Diese Reben, die ungefähr einen Fünftel meiner Rebfläche ausmachen, kommen fast immer ohne Fungizid-Behandlungen aus, daher null Schwermetall (kein Kupfer) und fast null Chemie! Diese Trauben sind in der Tat absolut unverfälscht und naturbelassen, voll ökologisch bearbeitet. Einzig die seit einigen Jahren kantonal vorgeschriebenen Insektizid-Behandlungen gegen die Flavescenza dorata (goldgelbe Vergilbung) stört das harmonische Bild.

Im Weinkeller zieht sich dieselbe Philosophie weiter: mit möglichst einfachen Mitteln und mit wenig maschinellem Einsatz vinifizieren, den Wein ruhen lassen und gut überwachen – die Natur einfach arbeiten lassen und ihr dabei über die Schulter gucken! Dem Wein Zeit lassen, jahrelange Reife in neuen Holzfässern führt zu intensiveren Weinen.

Sicher, ganz so einfach, wie es klingt, ist dies dann doch nicht – sowohl der Beruf des Winzers und auch der des Oenologen oder Weinmachers setzt eine breite Palette an Wissen und viel praktisches know-how voraus.

Aus diesem Grunde lernen wir ja auch nie aus! Im fertigen Produkt Wein findet dann all dies seinen Niederschlag. Die unverschnittene Reinheit, die gradlinige Naturbelassenheit und die individuellen Ausprägungen finden in der harmonischen Verschmelzung aller Komponenten im Wein ihren Höhepunkt.

In vino veritas!