

von **Giò Rezzonico**

In weniger als 20 Jahren ist es Angelo Cavalli, zusammen mit seiner Frau Lina Besitzer der Chiericati Vini SA, gelungen, seine Firma zu revolutionieren. Gegründet in den 50-er Jahren, als Handelsunternehmen für qualitativ hoch stehende Weine, vor allem aus Italien, verfügte Chiericati Vini SA bis 1987 über keine eigene Produktion. „1986, als der Methanol-Skandal den italienischen Weinmarkt erschütterte“, erzählt Angelo Cavalli, „kam ich zur Überzeugung, dass dies der Moment war, mit der Herstellung eigener Weine zu beginnen.“ In weniger als 20 Jahren hat er nun, an seiner Seite stets seine Frau Lina und Tochter Bruna, Beachtliches erreicht. Heute produziert er eine reiche Auswahl an Weiss-, Rosé- und Rotweinen, die rund zwei Drittel des Unternehmensumsatzes ausmachen. „Um Erfolg zu haben“, sagt er, „braucht es grossen Einsatz und den Willen, stets offen für Neues zu sein und zu investieren.“ Angelo Cavalli trat 1963 in die Firma seines Schwiegervaters ein und während mehr als 24 Jahren handelte er mit Weinen anderer. 1987 las er erstmals eigene Trauben. Ein Jahr später gewann er bei Gabbani in Lugano seinen ersten Preis. „Es waren schwierige Jahre, auch für den Merlot“, erzählt er uns. „Aber der Markt war bereit für Neues. Als wir mit dem „Convento“, einem klassischen und gut strukturierten Merlot, heraus kamen, wurde dieser sofort von Erfolg gekrönt.“ In diesen Jahren begannen auch andere Weinproduzenten, den Merlot nach modernen Methoden zu produzieren. Dank dieser harten Arbeit konnte sich der Wein der italienischen Schweiz einen Platz auf internationalem Niveau erobern. „Ich denke, den richtigen Moment erwischt zu haben“, erklärt uns Angelo Cavalli, „als sich der Geschmack der Konsumenten zu ändern begann und man zur

CHIERICATI

EINE REVOLUTION DAUERTE RUND ZWANZIG JAHRE

Überzeugung kam, es sei besser weniger, aber besseren Wein zu trinken.“ Wie sieht die Zukunft aus? Wir fragen dies Tochter Bruna. „Im Tessin verfügen wir über erstklassige Trauben. Aufgrund unseres Lebensstandards sind sie im Durchschnitt jedoch teurer als im übrigen Europa. Deshalb müssen wir auf Produkte von mittlerer und hoher Qualität setzen. Ich bin sicher, dass das Tessin in dieser Kategorie auch in Zukunft konkurrenzfähig sein wird.“ Hervorragende Ideen für jemanden, der eben die Höhere Kantonale Handelsschule abgeschlossen hat, auch wenn sich Bruna, wie sie uns anvertraut, seit einigen Jahren mehr vom Weinkeller denn von den Computern der Administration angezogen fühlt. Vater Angelo lächelt. Die Nachfolge ist gesichert! Und Arbeit hat es genug. Auch weil alles innerhalb der Familie erledigt wird. Die Kunden verhandeln direkt mit den Eigentümern. „Wir haben keine Handelsreisende und vertrauten auf ein paar seriöse Weinhandlungen, die unsere Weine auf den Markt bringen.“ Im Gespräch hat man bald den Eindruck, Angelo sei eine ehrliche und friedliebende Person, die auf die Qualität der eigenen Arbeit setzt.

Ich glaube, im rechten Moment begonnen zu haben



Wir gehen also mit ihm die Karte seiner Produkte durch. „Unser erster Wein war der „Convento“. Wir haben ihn 1988 erstmals hergestellt mit Trauben, die von den Hügeln zwischen Carasso und Gordola stammen. Einige Jahre später bildeten die Weinberge von Bellinzona und Daro die Grundlage zum Wein „Nobile della Turrita“, ein feiner, aber weniger strukturierter Wein.“

Die Chiericati-Weine werden aus Trauben von zuverlässigen Weinbauern produziert, die durch Kaufverträge an die Firma gebunden sind. „Um einen eigenen Rebberg pflegen zu können“, erklärt Cavalli, „schreibt das Gesetz vor, diplomierter Winzer zu sein. Und wir sind dies leider nicht. Ich beziehe die Trauben für meine Weine von 160 Zulieferern.“ Am Ursprung der „Sinfonia“, dem prestigeträchtigsten Wein des Hauses, steht Agnese, Inhaberin des bekannten Restaurants „Stazione“ in Intragna. In engem Kontakt mit der Kundschaft erkannte sie, dass der Markt Barrique-Weine verlangte. Sie riet deshalb Cavalli, diesem Trend zu folgen. „Erst“, erzählen Angelo und Bruna, „waren wir sehr skeptisch, als wir jedoch feststellten, welche Ergebnisse die besten Trauben nach vierzehn oder fünfzehn Monaten in der Barrique zu liefern vermochten, mussten wir Agnese recht geben.“ 1990 ist deshalb die namhafte „Sinfonia“ entstanden. Die Auswahl der Rotweine von Chiericati wurde mit dem Merlot „Luca“ vervollständigt, „geboren“ 1993, wie Angelos Enkelkind, und mit „Sole“, einem Merlot (kein Barrique), der aus dem „Sonnental“, dem Blienotal, stammt.

Was die Weissweine, rund 10% der Produktion des Hauses, betrifft, möchten wir an „Il Bianco del Confessore“ und die raffinierte „Sinfonia in bianco“ erinnern, die während acht Monaten in neuen Barrique-Fässern lagert.