



STEFANO HALDEMANN
Regionalpräsident
für die Integrierte
Landwirtschaft



zuerst an seinem Wohnort Minusio, um dann allmählich Gudo zu erreichen, wo seine Kellerei steht. Heute bebaut er etwa 17 000 Rebstöcke und produziert 14 000 Flaschen Wein. „Der Keller ist ziemlich klein, ich bin also gezwungen, einen Teil der Trauben zu verkaufen“. Er produziert 9 Sorten Wein: San Martino (Merlot), Carrà (Merlot), Villa Felice (Merlot/Cabernet Franc, leicht barrikiert), Riserva Merlot (Barrique), Bondola (reinsortig), Bianco di Minusio (Chardonnay/Semillon/Sauvignon), Rosato di Minusio (Merlot/Bondola), Nostrano und Americano rosato.

Grappa macht er seit jeher, bis 1991 in Minusio, wo er im alten Keller einen Destillierkolben und die Grüne Karte der Alkoholregie „geerbt“ hatte. Jetzt brennt er seine Grappa auf dem Destillierkolben des Konsortiums von Cugnasco. Stefano meint: „Etliche Jahre habe ich Trester destilliert, doch die Grappa war nichts Besonderes, dann habe ich mich bemüht und dem von den Samen befreiten Trester immer mehr Amerikanertrauben beigefügt, was die Qualität merklich verbessert hat“. 2002 nimmt er am Wettbewerb des Schweizer Schnaps Forums teil. „Ich dachte, eine hervorragende Grappa produziert zu haben, erhielt aber nur eine Silbermedaille und war ein bisschen enttäuscht. Es ist selbstverständlich immer ein schöner Leistungsvergleich, wenn mindestens 200 Degustationen den Wettbewerb zu entscheiden haben.“

Stefano Haldemann hat seit 2002 etliche Goldmedaillen gesammelt mit seinen beiden jetzigen Produkten: Grappa aus Trester, mit Beigabe von etwa 50% Amerikanertrauben und ein Branntwein aus reinen Amerikanertrauben; beide mit einem Alkoholgehalt von 43 Volumenprozent.

Stefano benutzt den Destillierkolben des Konsortiums während 5 bis 6 Tagen, mit 4-5 Destillationen pro Tag. Der Destillierkolben von Cugnasco wird mit Holz befeuert; er verfügt über ein Wasserbad und eine Kondensationsanlage zur Vorbereitung der zweiten Destillation; es können 120 Kilo Rohstoff aufs Mal aufgenommen werden. Stefano Haldemann produziert – je nach Jahrgang – 200 bis 300 Liter Grappa und Branntwein.

„In den letzten Jahren“, so sagt er uns, „habe ich die Qualität merklich gesteigert dank der neusten Errungenschaft; Nur das ‘Herz’ der Destillation bleiben erhalten. Der ‘Kopf’ und der ‘Schwanz’ gelangen nicht in die Grappa. Dadurch wird der Abfall merklich auf 20-30% des Endprodukts gesteigert.“ Die Resultate liessen nicht auf sich warten: Letztes Jahr hat Stefano Haldemann am Schweizer Schnaps Forum zwei Goldmedaillen geholt mit einer hervorragenden Wertung: 18 von 20 Punkten für den Branntwein aus Amerikanertrauben, 19 von 20 Punkten für die ‘Grappa 2007’.

Stefano Haldemann pflegt den Direktverkauf, doch seine Produkte sind auch in den meisten Önotheken der Italienischen Schweiz und in verschiedenen Restaurants zu finden.

Es kommt auf das “Herz” an

Die ständige Suche nach einem besseren Destillat wurde vom Schweizer Schnaps Forum ausgezeichnet

“Ich hatte immer Freude daran, Grappa herzustellen, es gefällt mir auch, sie zu kosten und zu trinken“, sagt uns Stefano Haldemann, Regionalpräsident PI (Integrierte Produktion) Vitisswiss, für die er einige Jahre auch das Amt des Nationalpräsidenten innehatte. Der Name seines Betriebs, ‘La Segrisola’ (Thymian im Dialekt von Gudo) hat Stefano Haldemann als Metapher gewählt, denn er glaubte, wo der Thymian wächst (auf ziemlich trockenem Boden) sollte eigentlich auch ein Weinberg gedeihen...

Stefano stammt nicht aus einer Bauernfamilie. Nachdem er die Weinfachschule in Changins besucht hatte, nahm er 1986 seine Tätigkeit auf,

von **BRUNO BERGOMI**
brunobergomi@ticino.com

WO ZU FINDEN

AZIENDA VITIVINICOLA ‘LA SEGRISOLA’
Cantina: Progero - Gudo
Tel. 091 743 05 53
haldemann.vini@bluwin.ch