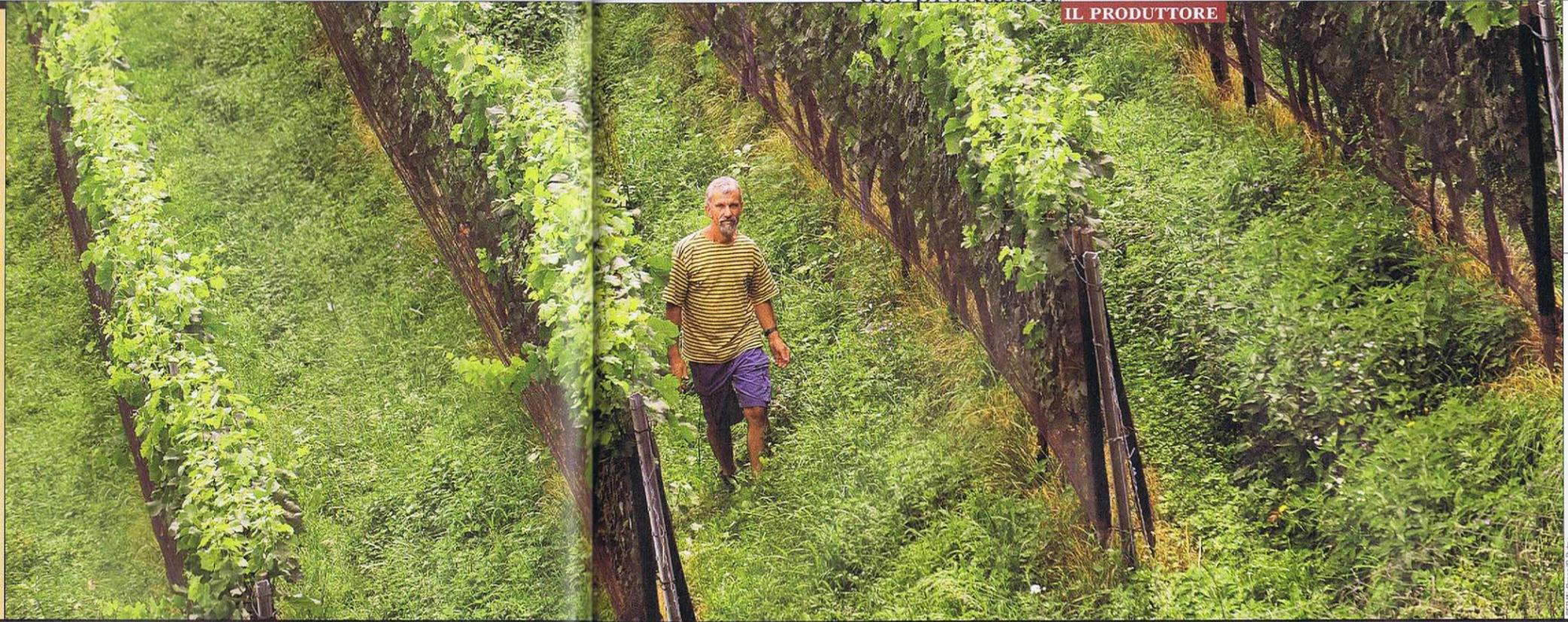


# Adriano Kaufmann Beride

Es war ein langer Weg, der ihn zu den Rebbergen im Malcantone geführt hat

## Weinbauer, entschlossen und nachdenklich

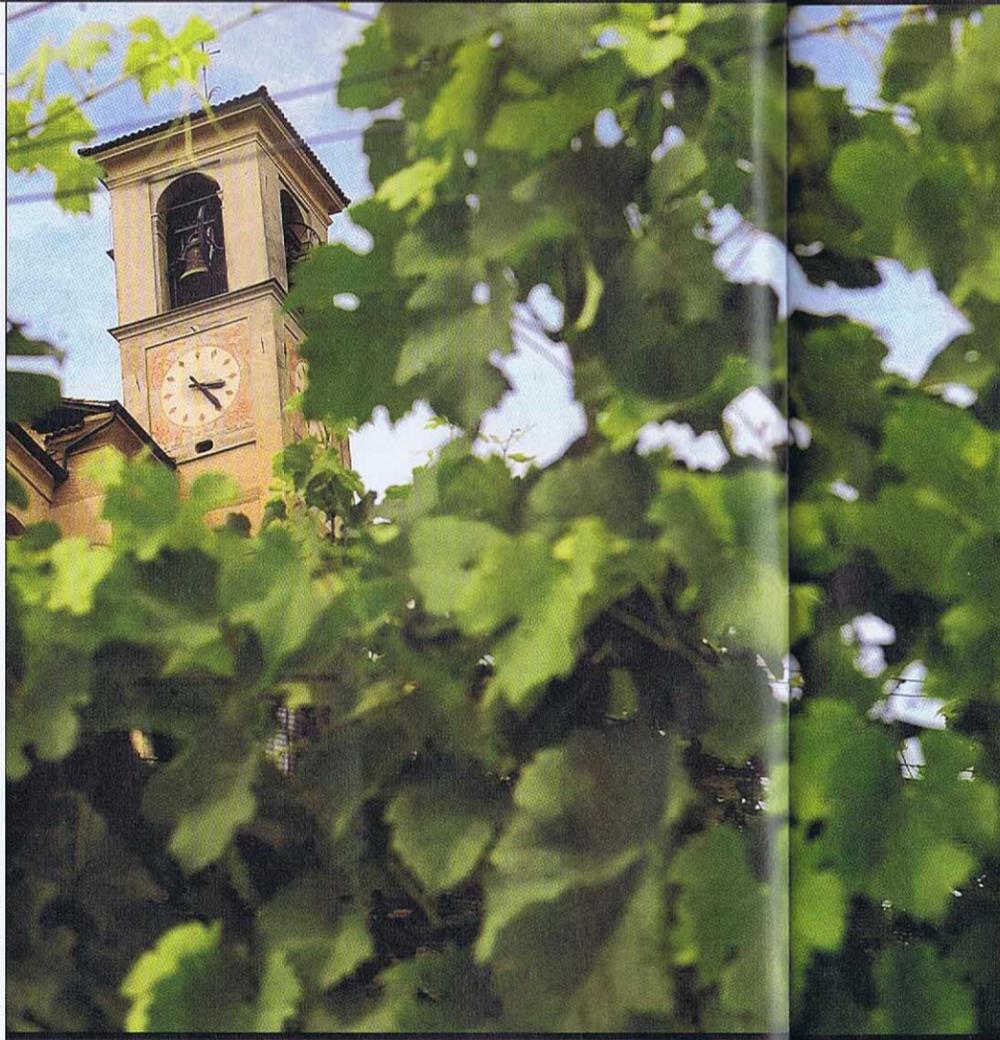


**ADRIANO KAUFMANN**  
Seine Diplomarbeit? Eine Recherche über die aufgegebenen Bodenflächen im Tessin

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

**E**in Lebensprojekt, mit Sinn für Kultur und grosser Entschlossenheit durchgeführt. Er produziert einen der renommiertesten Tessiner Weine: "Pio della Rocca". Zusammen mit den Freunden Christian Zündel, Werner Stucky und Daniel Huber hat er einen entscheidenden Beitrag geleistet auf der Suche nach einem neuen Aufschwung des Merlot del Ticino. Adriano Kaufmann wohnt in Beride, einem Ortsteil der Gemeinde Croglio. Die Wohnung hat er selbst gebaut, oberhalb der Kellerei. Ein warmes Haus, mit einer grossen Terrasse, die den Blick auf das Grün der Malcantoneser Landschaft freigibt. Er empfängt uns mit Einfachheit und grosser Herzlichkeit. Graues Schnurrbartchen, scharfer Blick: Er macht den Eindruck einer Person, bei der du dich sofort wohlfühlst. Eine unglaubliche Leidenschaft prägt seine Arbeit, auch wenn die Launen des diesjährigen Wetters ihn verrückt machen. Er gesteht, manchmal müde zu sein und aufhören zu wollen. Doch er wird es nicht tun, denn das Zwiegespräch mit der Natur ist ein Teil seines Lebens.

Als Bauernsohn hat er beschlossen, die Tätigkeit der Familie nicht fortzusetzen, auch wenn er sich stark mit der Natur verbunden fühlte. "Ich wollte einen Bereich finden, in dem ich selbst entscheiden kann, was ich anbaue und in welcher Qualität. Ich hatte den Wunsch, möglichst frei zu sein von äusseren Beeinflussungen. Mein Vater war es nicht: Er wurde zu sehr unter Druck gesetzt von den staatlichen Subventionen und den Erfordernissen des Marktes. Deshalb dachte ich an den Weinbau. Die Tatsache, dass nur einmal im Jahr Erntezeit ist und Zeit bleibt, über die eigene Tätigkeit nachzudenken, hat mich dazu bewogen. Es war aber nicht leicht, diesen Weg einzuschlagen, ohne geeignete Grundstücke der Familie zu Verfügung zu haben. Ich war entmutigt und habe mich an der Kunstgewerbeschule in Bern eingeschrieben. Ich steckte in einer Krise, ein Professor merkte es und fragte mich: "Warum bist Du hier?" Um etwas zu lernen. Und er: "Aber gefällt es Dir?" Nein, antwortete ich aufrichtig. "Was möchtest Du denn werden?" Weinbauer. "Warum tust Du es nicht?" Weil ich kein Grundstück



habe und kein Geld für den Anfang. 'Ich rate Dir, ins Tessin zu gehen, dort hat es viele aufgegebenen Weinberge.' Ich verliess die Kunstschule und suchte eine Saisonstelle in der Italienischen Schweiz, endete aber in Frankreich, in der Region des Armagnac. Es war von der Arbeit her eine interessante Erfahrung, doch wenn ich fragte, warum man die Dinge auf eine bestimmte Art mache, war die Antwort: 'Weil wir es immer so gemacht haben. Eine solche Haltung konnte ich nicht akzeptieren. Es war also besser, wieder zu studieren, und ich meldete mich an bei der Landwirtschaftlichen Fakultät der ETH Zürich. Ich arbeitete, studierte und dachte an meine zukünftige Tätigkeit im Tessiner Weinbau. Es wurde mir tatsächlich bestätigt, dass viele Rebberge nicht genutzt werden.

Als es darum ging, ein Thema für die Abschlussprüfung zu wählen, schlug ich dem Professor eine Recherche über die aufgegebenen Bodenflächen im Tessin vor. Er war einverstanden, bat mich aber, den Heilkräutern und aromatischen Kräutern besondere Beachtung zu schenken. Ich hatte vielleicht die Gelegenheit gefunden, im Hinblick auf mein Projekt in der Italienischen Schweiz Kontakte anzuknüpfen. Ich kam ins Malcantone, weil ein Tessiner Assistent des Professors aus dieser Region stammte: Daniele Ryser (Anm. d. Red.: ein Mensch, der mit viel Liebe für seine Heimat gearbeitet hat und arbeitet.) Daniele hat mir sehr geholfen und mich im Malcantone eingeführt. Doch als ich hier ankam, traf ich einen andern jungen ETH-Absolventen, Christian Zündel. Auch er suchte seinen Weg im Tessin. Wir wurden sofort Freunde und entschlossen uns zur Zusammenarbeit. Noch heute treffen wir uns oft und tauschen Erfahrungen und Ratschläge aus. (Anm. d. Red.: Sie wohnen wenige hundert Meter voneinander entfernt.) Um den Lebensunterhalt zu verdienen, pflanzte ich damals Erdbeeren und Kräuter für die Bonbonfabrik Ricola. Christian hatte schon viele Beziehungen mit den Leuten im Dorf, auch wegen seiner Verwandten im Tessin. Ich fand ohne viel Mühe einige brauchbare Weinberge im Tessin: Mein Professor an der Kunstge-

werbeschule in Bern hat Recht gehabt! 1983 produzierte ich meinen ersten Wein in der Kellerei von Werner Stucky in Rivera, einem andern lieben Freund. Christian stellte damals noch keinen Wein her. Mein Projekt nahm Gestalt an, aber mir fehlte eine Kellerei. Die Weinbereitung bei Werner war eine Ausnahmelösung. Doch ich hatte kein Geld, um meinen Keller zu bauen. Ich wandte mich an den Kanton und fand Verständnis. Der Zuständige, Signor Manzocchi, nahm sich mein Anliegen zu Herzen und vermochte sogar Bern einzubeziehen, um mir einen erleichterten Kredit zukommen zu lassen. 1984 konnte ich mit dem Kellerbau beginnen und mein anfängliches Projekt verwirklichen.

Meinen ersten Wein nannte ich Rubino, doch für mich war es das schwierigste Jahr meines Lebens. Wegen eines Fehlers in der Behandlung, der meiner mangelnden Erfahrung zuschreiben war, hatten meine Reben im August keine Blätter mehr. Es war glücklicherweise ein milder Herbst, und ich verzögerte die Weinlese bis Anfang November. Sie ergab einen sehr fruchtigen leichten Wein, den ich gut verkaufen konnte, obwohl er nicht das Maximum war. Zwei Flaschen davon bewahre ich noch im Keller auf. Ein Jahr später produzierte ich den ersten Barriquewein, eine Riserva des Rubino. Meine erste Erfahrung mit Weissweinen: Ich begann mit dem leichten Aperitifwein Zefiro, doch er hatte kaum Markchancen. Deshalb reiste ich in die Region Sancerre in Frankreich, um ein paar Ideen zu holen. Anfang der Neunzigerjahre entstand daraus der Sauvignon blanc, den ich noch heute produziere.

**“** Meinen ersten Wein nannte ich 'Rubino', aber es war das schwierigste Jahr meines Lebens **”**

Zurück zu den Roten: Ende der Achtzigerjahre habe ich 'Pio del sabato' angeboten (Merlot mit 15-20 % Cabernet Sauvignon in zwei Versionen, mit und ohne Barrique. Später kam 'Pio della Rocca' (reiner Merlot, in Eichenfässern gereift). Die Palette meiner Weine beschliesst der Meditationswein Semillon (1993 vorgestellt), der besonders gut zu schwerem Käse und leichten Desserts passt.