

Il produttore Der Produzent

Mattia Bertoldi
mattia.bertoldi@rezzonico.ch



Giovanni Casari



Giovanni Casari

Il rombo di due passioni

Il cuore di Gianfranco Chiesa si divide tra il vino e le motociclette d'epoca. A Rovio gestisce un'azienda che regala diverse chicche, incluso un vino affinato in *barrique* di castagno ticinese

Arrivare alla Vini Rovio Ronco non è semplicissimo. Da Melano bisogna svoltare per Rovio, inanellare tornanti fino al paese e poi seguire una strada a gomito sulla sinistra, indicata da un piccolo cartello bianco. Eppure ne vale la pena. Innanzitutto perché la via, a ogni svolta, vi regalerà la vista di un vigneto o uno squarcio sul Ceresio. E poi perché in azienda conoscerete Gianfranco Chiesa: uomo alto, dalla stretta di mano salda e il ciuffo imbiancato dal tempo. Un uomo che ha storie da raccontare. A partire da quella che lo ha portato via da San Vittore (Gianfranco è mesolcinese) per condurlo lungo la strada del vino. "Volevo diventare maestro di sport", ci racconta, "ma negli anni Settanta non c'era un indirizzo accademico dedicato come oggi. L'unica via era diplomarsi e trasferirsi a Macolin: così mi sono iscritto ad agricoltura, al Plantahof di Landquart, convinto che dopo due anni di studio lì sarei potuto partire per il canton Berna".

Non è mai successo. L'amore per la terra e il lavoro manuale lo hanno condotto invece a Chardonne sur Vevey per svolgere l'apprendistato alla cantina di Alain Neyroud. "Era il periodo della Fête des Vignerons, ormai due generazioni fa. Ai tempi era una tradizione molto rustica, quasi paesana. Sarà interessante notare le differenze rispetto a quella di quest'anno, la terza alla quale parteciperò".

Dopo gli studi a Changins, ecco il sogno: trovare un pezzo di terra dove coltivare la vite. "Ho provato a farlo nel Grigioni, ma non ha funzionato. Poi il consulente viticolo cantonale mi ha chiamato e mi ha detto: 'Guarda che a Rovio c'è qualcuno che potrebbe fare al caso tuo'. Si trattava di Ruedi Meier, un commerciante tessile che disponeva di molti

terreni impervi e voleva affidarli a qualcuno che avviasse un'azienda agricola. Ci sono andato a cena e, già a partire dal giorno dopo, mi sono messo a lavorare. Era il 1986".

Il secondo giorno, invece, Gianfranco Chiesa è stato invitato a giocare nel Melano. "Un club calcistico che mi ha permesso di integrarmi molto più facilmente: nel giro di pochi giorni, infatti, ho conosciuto una cinquantina di abitanti del Basso Ceresio con cui ho poi condiviso molte partite. Tra Mesolcina e Ticino, sono state infatti 33 le mie stagioni da calciatore".

Il nostro interlocutore si scusa, deve parlare un momento coi suoi colleghi: i due collaboratori (Rocco e Andrés) e l'apprendista cantiniere Loris, ma l'azienda è anche supportata da Francesca, sua moglie, che cura la contabilità e alleva le api.

Mi lascia da solo sul prato davanti a casa sua. Alla mia sinistra, uno stendipanni con t-shirt, maglioni, calze grosse e un asciugamano dell'Hockey Club Davos accarezzati dal vento. C'è anche una sedia di ferro battuto, che sventa su un prato coperto dalle margherite a qualche passo da un pendio, oltre il quale il panorama è dominato dal lago di Lugano. "Balze e terrazzamenti", riprende Gianfranco, tornato al mio fianco, "c'erano già anche negli anni Ottanta. Ma su tutto il resto ci abbiamo dovuto lavorare".

La casa, infatti, era una masseria abbandonata e dove oggi ci sono vigneti, una volta era tutto bosco. Gianfranco mi indica le vette che incorniciano i suoi terreni: San Giorgio, Sighignola e il monte Generoso, sul quale sventa il fiore di pietra costruito da Mario Botta. Ci dirigiamo verso la cantina. "L'ha progettata Luigia Carloni nel 1994, moglie

di Tita e anche lei architetto. In attesa dei permessi, le ho anche insegnato a fare il vino. Non era così comune per un architetto costruire una cantina, e lei era intenzionata a capire in profondità a quale scopo dovessero servire quei locali. Insieme abbiamo visitato anche una trentina di aziende, lasciandoci ispirare dagli altri".



Superiamo un ceppo di vite appoggiato alla scala ed entriamo nel primo locale. Gianfranco vinifica non solo per sé, ma anche con le uve degli altri. "Per me è un modo per lavorare con vitigni che non conosco, allarga le mie esperienze. Una volta un cliente mi ha portato dell'uva americana bianca: be', mi è piaciuta così tanto che l'ho piantata anch'io!"

Arriviamo nel magazzino. La Vini Rovio Ronco produce circa 35 mila bottiglie l'anno divise in tredici etichette caratteristiche, incluso il Bianco Pugerna – l'unico Chasselas in purezza prodotto in Ticino. Il legame con il territorio, d'altro canto, è fortissimo. "La tradizione romanda mi ha sempre ispirato e penso di esser stato anche uno dei primi a introdurre la denominazione comunale sulle bottiglie. I nostri sei ettari vignati sono divisi tra Rovio, Pugerna e Ligornetto, quasi sempre in zone ripide che richiedono lavoro a mano. E per me è molto importante sottolineare il legame tra queste terre e le uve, a partire dalle etichette".

Etichette di carattere artistico, perché raffiguranti gli acquerelli di un ex studente dell'Accademia di Belle arti di Brera ispirati agli affreschi romanici della chiesa di San Vigilio – un simbolo di Rovio. "Anche il nostro San Giorgio è ispirato all'opera di un'artista locale" e mi mostra una bottiglia dall'etichetta scura, sulla quale si staglia il profilo

della montagna ammirata dal vigneto. "Lo facciamo grazie a *barrique* di castagno ticinese, un legno proveniente dalla val Onsernone. Mi sarebbe piaciuto fare produrre da un bottaio ticinese, ma è una professione ormai estinta dalle nostre parti".

A terra, noto una carena rosso fuoco protetta da plastica trasparente. Gianfranco sorride. "È di una vecchia Kawasaki. Sai, ho la passione delle moto d'epoca". Una passione che, dice lui, "precede e probabilmente supera quella per il vino. Anche se non spesso vanno d'accordo".

Gli chiedo perché. "In moto si va d'estate, ma l'estate è per noi il periodo di maggior lavoro. Fortunatamente ho dei colleghi comprensivi" e ride, "e quest'anno posso partecipare per la seconda volta alla Milano-Taranto, rievocazione storica con moto d'epoca di un evento nato decine di anni fa. L'anno scorso ci sono andato con una BMW 250 del 1951, ma a malapena toccavo gli 85 chilometri orari e lì il percorso supera i 1600 chilometri... Così quest'anno partecipo con una BMW R69 del 1957, più veloce e (spero) più comoda".

Motociclette d'epoca e vino: sono queste le due grandi passioni di Gianfranco Chiesa. Richiedono costanza e impegno, ma infine ti regalano un senso di soddisfazione, un fascino quasi eroico che poche altre attività possono vantare.

Dove si trova

Vini Rovio Ronco
via in Basso 21
6821 Rovio
+41 (0)91 649 58 31
www.vinirovio.ch

▲ In cantina trovano riparo non solo le botti, ma anche alcuni cimeli di Gianfranco

Der Produzent Il produttore

Mattia Bertoldi
mattia.bertoldi@rezzonico.ch



Giovanni Casari



Giovanni Casari



Giovanni Casari

Das Dröhnen zweier Leidenschaften

Gianfranco Chiesas Herz schlägt ebenso für Wein wie für Oldtimer-Töffs. Sein Betrieb in Rovio hält Perlen bereit wie einen in Barriques aus Tessiner Kastanienholz ausgebauten Wein

Zu Vini Rovio Ronco zu gelangen, ist nicht gerade einfach. In Melano muss man in Richtung Rovio abbiegen, die Serpentina bis zum Dorf hinter sich bringen und dann bei einer Spitzkehre mit einem kleinen, weissen Schild einem Strässchen folgen. Doch es lohnt sich. Einmal, weil auf dem Weg jede Kurve einen Blick auf einen Weinberg oder ein Stück des Luganersees freigibt. Einmal, weil man so die Kellerei von Gianfranco Chiesa kennenlernt, einem grossen Mann mit festem Händedruck und ergrautem Haar. Ein Mann, der etwas zu erzählen hat.

Es beginnt damit, wie er von San Vittore (Gianfranco stammt aus dem Misox) wegzog, um den Weg des Weins einzuschlagen. "Ich wollte Sportlehrer werden", erzählt er, "aber in den 1970ern gab es dafür keine akademische Ausbildung wie heute. Der einzige Weg zu einem Diplom führte über Magglingen. Daher schrieb ich mich im Plantahof in Landquart für Landwirtschaft ein, überzeugt davon, dass ich nach zwei Jahren Ausbildung in den Kanton Bern hätte ziehen können."

Es kam nie dazu. Die Liebe zur Scholle und Handarbeit führte ihn stattdessen nach Chardonne sur Vevey, wo er in der Kellerei von Alain Neyroud eine Ausbildung absolvierte. "Dies erfolgte zur Zeit der Fête des Vignerons. Das ist zwei Generationen her und war damals eine sehr rustikale Tradition, fast bäuerlich. Es wird interessant sein, den Unterschied zur diesjährigen Fête zu sehen, der dritten, an der ich teilnehme."

Nach der Ausbildung in Changins der Traum, ein Grundstück zu finden, um selber Reben zu bewirtschaften. "Ich suchte in Graubünden, doch es klappte nicht. Dann rief mich der kantonale Rebbauberater an und sagte, in Rovio gäbe es jemanden, der etwas für mich haben könnte. Das war Ruedi Meier, ein Textil-

händler, der viel Land in unwegsamem Gelände besass und dieses jemandem für einen Landwirtschaftsbetrieb anvertrauen wollte. Wir gingen essen und schon am Tag danach begann ich zu arbeiten. Das war 1986".

Am zweiten Tag wurde Gianfranco Chiesa dann eingeladen, beim Fussballclub Melano zu spielen. "Das erleichterte es sehr, mich zu integrieren; innerhalb weniger Tage lernte ich so etwa fünfzig Personen aus dem Basso Ceresio kennen. Mit ihnen habe ich viele Spiele bestritten; zwischen Misox und Tessin kam ich als Fussballer auf 33 Saisons."

Unser Gesprächspartner entschuldigt sich für einen Moment, weil er mit dem Team sprechen muss: den Mitarbeitern Rocco und André, Weintechnologie-Lehrling Loris. Weiter gehört seine Frau Francesca dazu, die sich um die Buchhaltung kümmert und Bienen züchtet. Er lässt mich allein auf der Wiese vor seinem Haus zurück. Links der Wäsche- ständer mit T-Shirts, dicken Socken und einem HC-Davos-Tuch, die im Wind trocknen. Auf einer Wiese voller Margeriten, wenige Schritte vor einem Abhang, steht ein schmiedeeiserner Stuhl. "Die Steilhänge und Terrassen gab es in den 1980ern schon", nimmt Chiesa den Faden wieder auf, "aber den Rest mussten wir erarbeiten." Das Haus war ein verlassener Hof. Wo heute Reben wachsen, war einst alles Wald.

Gianfranco zeigt auf die Bergspitzen, die sein Land umrahmen: San Giorgio, Sighignola und der Generoso, auf dessen Spitze Mario Bottas Steinblume steht. Wir gehen zum Keller. "Er wurde 1994 von Luigia Carloni entworfen, der Frau von Tita und ebenfalls Architektin. Während wir auf die Bewilligung warteten, brachte ich ihr das Weinmachen bei. Eine Kellerei zu bauen, ist für Architekt-

Von dem von Luigia Carloni geplanten Kellereigebäude geniesst man eine spektakuläre Aussicht auf den Luganersee

ten nicht alltäglich und sie wollte genau wissen, welche Funktionen die Räume haben. Gemeinsam schauten wir uns drei Dutzend Betriebe an, um uns inspirieren zu lassen."

Wir kommen an einem an die Treppe gelehnten Rebstock vorbei und betreten den ersten Raum. Gianfranco keltert nicht nur eigenen Wein sondern auch für Dritte. "Das ermöglicht es, mit Sorten zu arbeiten, die ich nicht kenne und erweitert mein Wissen. Einmal brachte mir ein Kunde weisse Americana-Trauben. Die mochte ich so sehr, dass ich sie ebenfalls gepflanzt habe!"

Wir gelangen ins Lager. Vini Rovio Ronco produziert jährlich rund 35'000 Flaschen von 13 Weinen, den Bianco Pugerna inbegriffen – den einzigen reinsortigen Chasselas aus dem Tessin. Gianfrancos Verbundenheit zur Region ist sehr stark. "Die Tradition der Romandie hat mich stets inspiriert und ich denke, ich war einer der ersten, der Ortsbezeichnungen auf Etiketten aufführte. Unsere sechs Hektar Reben erstrecken sich über Rovio, Pugerna und Ligornetto. Fast alles sind Steilhänge, die Handarbeit erfordern. Für mich ist es sehr wichtig, angefangen bei der Etikette, die Verbindung zwischen dem Gebiet und den Trauben zu unterstreichen."

Die Etiketten haben künstlerischen Anspruch: Ein ehemaliger Student der Accademia di Belle Arti Brera hat dafür von den romanischen Fresken der Kirche San Vigilio inspirierte Aquarelle geschaffen, die ein Symbol Rovios ist. "Auch unser San Giorgio ist vom Werk eines lokalen Künstlers inspiriert." Er zeigt eine Flasche mit der dunklen Etikette, auf der sich das Profil des vom Weinberg aus zu bewundernden Bergs abzeichnet. "Wir bauen diesen Wein in Barriques aus Tessiner Kastanienholz aus, das aus dem

Onsernonetal stammt. Ich hätte sie gerne von einem Tessiner Küfer herstellen lassen, doch in dieser Gegend ist der Beruf ausgestorben."

Mir fällt am Boden eine feuerrote, von Plastik geschützte Verkleidung auf. Gianfranco lächelt. "Sie stammt von einer alten Kawasaki. Weisst du, Oldtimer-Töffs sind meine Leidenschaft." Eine Leidenschaft, die, wie er sagt, "älter ist als jene für den Wein und sie möglicherweise übertrifft. Wobei die beiden oft nicht unter einen Hut zu bringen sind." Ich frage nach dem Grund. "Motorrad fährt man im Sommer. Dann fällt aber auch der grösste Teil der Arbeit an. Glücklicherweise habe ich verständnisvolle Kollegen", sagt er schmunzelnd. "Dieses Jahr kann ich zum zweiten Mal an der Mailand-Taranto teilnehmen, einer Erinnerungsfahrt mit Motorrad-Oldtimern eines Rennens von früher. Letztes Jahr war ich mit einer BMW 250 von 1951 dabei, die schaffte aber kaum 85 Stundenkilometer. Dabei misst die Strecke mehr als 1600 Kilometer... Dieses Jahr fahre ich daher auf einer BMW R69 von 1957 mit, die ist schneller und – hoffentlich – bequemer."

Oldtimer-Töffs und Wein, die zwei grossen Leidenschaften von Gianfranco Chiesa. Sie verlangen Konstanz und Engagement, schenken am Ende aber Befriedigung und verströmen einen fast heroischen Reiz, wie das nur wenige andere Aktivitäten schaffen.

Wo zu finden

Vini Rovio Ronco
via in Basso 21
6821 Rovio
+41 (0)91 649 58 31
www.vinirovio.ch