

# Ein modernes Märchen in Cassina d'Agno

**D**ie Geschichte von Mike und Bettina Rudolph, Eigentümer eines prächtigen Landgutes, eingebettet in das Grün von Cassina d'Agno, mit herrlicher Aussicht auf den Luganer See, mutet wie ein modernes Märchen an. Zwei erfolgreiche junge Leute: Er ist Wirtschaftswissenschaftler und arbeitet in einer namhaften Zürcher Beratungsfirma; sie ist im städtischen Personalbüro der Ubs tätig. Sie begegnen sich und möchten eine Familie gründen. Die Aufgaben am Arbeitsplatz und der Stress werfen die Frage auf, ob sie den richtigen Lebensweg eingeschlagen haben. Sie beschliessen, alles aufzugeben und sich in das idyllische Landgut zurückzuziehen, das seine Urgrossmutter in den Vierzigerjahren in den Hügeln über dem Luganer See erworben hatte. Ihr neues Projekt sieht vor, eine Weinfirma einzurichten. Das Landgut war bereits teilweise mit Reben bepflanzt, doch es mussten neue Weinberge angelegt werden, um den geplanten Betrieb gewinnbringend zu gestalten. Es war zudem notwendig, einen neuen Beruf zu erlernen. Mike arbeitete ein Jahr lang bei Daniel Huber, einem der bedeutendsten Erneuerer des

Tessiner Merlot, besuchte Kurse in Wädenswil und diejenigen einer kalifornischen Universität im Internet. Bettina arbeitete in der Kellerei von Jürg Saxer in Neftenbach und besuchte Kurse im Weingebiet des Bordeaux. Wann immer sie Zeit haben, lesen Sie Literatur über den Wein und den Weinbau. 2002 produzieren sie die erste Flasche. 2003 werden sie von der Schweizer Zeitschrift "Weinwisser" ausgezeichnet: 18 Punkte von 20 für "Arco Tondo" (93% Merlot und 7% Cabernet franc, 18 Monate in Barriques), 17 Punkte von 20 für "Sottoroccia" (85% Merlot, 9 Monate in grossen Eichenfässern gereift) 15% Cabernet franc, 9 Monate in Barriques) und 17 Punkte von 20 für "Crescendo" (100% Merlot, 12 Monate in Barriques). Die önologische Vorliebe von Mike und Bettina geht in die Richtung der grossen Erneuerer des Tessiner Merlot: Zündel, Stucky, Huber, Adriano Kaufmann. Mike bestätigt: "Diese Meister sind grosszügig mit uns. Sie helfen uns weiter, indem sie uns ihr Wissen zur Verfügung stellen. Wir möchten aber nicht einfach ihre Weine nachahmen, sondern das Tessiner Terroir auf unsere eigene Weise interpretieren." Und die Resultate dürfen sich wahrlich sehen lassen! Was ist in Zukunft zu erwarten? "Wir möchten es fertig bringen, vier Hektaren Weinberge zu bearbeiten und pro Jahr zwanzigtausend Flaschen herzustellen, um unsere Liebe zu diesem Stück Boden zu bekräftigen." Die Azienda San Giorgio verfügt heute über drei Hektaren und produziert 12 000 bis 13 000 Flaschen Wein.