



Famiglia Bianchi

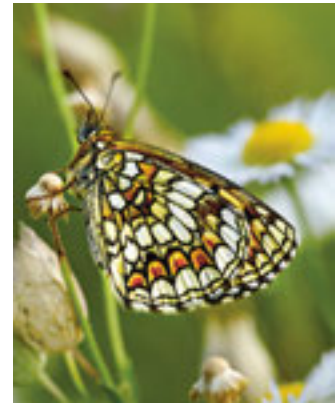
Arogno (TI)

Nachhaltiger Erfolg

Als Marcy und Alberto Bianchi vor rund zwanzig Jahren die Azienda Agricola Bianchi in Arogno aufbauten, ahnten sie noch nicht, dass ihre beiden Söhne eines Tages ihre Leidenschaft als Weinbauern teilen würden. Lange Zeit waren Vater und Mutter Bianchi hauptsächlich als Imker tätig. Als der Weinbau dazukam, war für sie von Anfang an klar, dass nur ein ökologischer Anbau mit der Bienenhaltung vereinbar war. Seit 2000 haben die Bianchis ihre Rebberge kontinuierlich ausgebaut und die Anbaufläche auf 5.5 Hektaren beinahe verdoppelt. Neben Wein und Honig gehören inzwischen auch Grappa, Kräuternessig und Oliven zu ihrem Sortiment. Alle Produkte sind Bio Suisse zertifiziert.

Da das Ehepaar Bianchi beabsichtigt, künftig kürzer zu treten, haben sie den Weinbau an Gabriele und Martino übergeben. Die Eltern konzentrieren sich wieder vollumfänglich auf die Bienenzucht und stehen den Söhnen noch beratend zur Seite. Gabriele ist seit zwei Jahren für das Keltern zuständig und voller innovativer neuer Ideen. Inzwischen hat er auch sein Studium





als Bachelor in Önologie an der Hochschule für Technik (EIC) im waadtländischen Changins abgeschlossen. Martino ist als ausgebildeter Winzer zuständig für den Anbau der Reben.

Die Haltung der Eltern, einen biologischen Anbau und einen respektvollen Umgang mit der Natur zu pflegen, haben die Söhne mit Blick auf die Zukunft gerne übernommen. Für sie ist es zur Selbstverständlichkeit geworden, auf naturnahen und nachhaltigen Erfolg zu setzen. Sie verzichten auf den Einsatz von Pestiziden und setzen auf widerstandsfähige Pflanzen und Rebsorten, die weniger anfällig gegen-

über Pilzen sind. Damit diese erst gar nicht keimen können, ist das Entlauben der Traubenzone im Herbst sehr wichtig. Diese Arbeiten werden manuell verrichtet. Selbst bei der Weinlese prüfen die Bianchis jede einzelne Traube von Hand auf deren Qualität.

Dank dem Verzicht auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger laufen die natürlichen Prozesse im Boden ungestört ab. Die Reben reagieren langsamer und können den lokalen Gegebenheiten angepasst wachsen. Die Trauben sind gesünder, da die Beeren lockerer hängen und deren Schalen fester und resistenter sind. Dadurch wird der Wein aromatischer.



«Biologischer Anbau war für uns schon immer eine Selbstverständlichkeit.»

Bis anhin wurde der Wein in der Nachbargemeinde Riva San Vitale gepresst und auf der Azienda der Bianchis verfeinert. Damit in Zukunft alle Prozesse – von der Kelterung über die Gärung bis zur Reifung und Lagerung – zentral an einem Ort ablaufen können, plant die Familie einen neuen, grösseren Weinkeller in Arogno. Die Profile für das Bauvorhaben sind bereits gesteckt. Die neue Anlage wird in den Hang und in die Tiefe gebaut, was die einzelnen Arbeitsschritte erheblich vereinfacht.

Die Familie Bianchi ist überzeugt, dass sich der biologische Anbau trotz viel manueller Arbeit auch in Zukunft auszahlt. Durch den Verzicht auf Chemie verringern sich die Produktionskosten beträchtlich. Dass sich der Mehraufwand lohnt, hat sich bereits gezeigt. Anlässlich des Schweizer Bioweinpreises 2015 erhielten der Weisswein «Alma» und der Rotwein «Cerus» beide über 14 von 20 Punkten. Man darf also auf weitere Kreationen aus dem Hause Bianchi gespannt sein.

