

Mattia Bertoldi
mattia.bertoldi@rezzonico.ch

Il chirurgo e l'istintivo

Entrambi svizzero-tedeschi, Urs Hauser e Stefano Fusco si sono uniti condividendo passione per il vino e approcci... speculari

Dove si trova / Wo zu finden

Vino Hauser
via Cantonale 42
6594 Contone
Tel. +41 79 237 54 52
info@vinohauser.ch

Urs Hauser e Stefano Fusco: due nomi, due garanzie. Tra i maggiori esponenti della Svizzera tedesca nel panorama vitivinicolo a sud delle Alpi, sono stati capaci di conquistare premi e contribuire all'evoluzione di un settore che ha conosciuto negli ultimi trent'anni un netto salto di qualità. Anche grazie a Werner Stucky (nume tutelare della produzione... germanofona in Ticino) che li ha fatti conoscere, i due hanno infine deciso di lavorare insieme. Il marchio sulle loro etichette (rinnovate) sarà quello di Urs Hauser, ma il catalogo comprenderà anche i prodotti di Stefano tra cui il celebre Le Cime, insignito l'anno scorso del Premio Vinofed al Mondial du Merlot.

Incontro Urs e Stefano davanti alla sede della loro azienda, a Contone. Rimpiazzano la stretta di mano con un tocco dei gomiti - in linea con le disposizioni legate all'emergenza sanitaria dovuta al Coronavirus - e accompagnano il gesto con un sorriso, come a dire: "La situazione evolve, e noi pure". La loro idea di unirsi in una sola impresa è figlia anche di questo approccio pragmatico e diretto. "Anche se siamo attivi in Ticino da diverso tempo" spiega Urs, "ci siamo conosciuti solo qualche anno fa e abbiamo collaborato per la prima volta a una fiera, a Zurigo. L'idea di lavorare insieme era nell'aria da diversi mesi, perché io ero alla ricerca di nuovi vigneti in cui installare vitigni più tardivi come Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Difficilmente sarebbero cresciuti dalla mia parte del piano di Magadino, ma la terra di Stefano era nella posizione ideale".

"È anche una scelta che ci dà maggiore forza per il futuro" ribatte il suo socio, "perché ora contiamo otto ettari, di cui due ripiantati coi due vitigni di cui parlava Urs. Abbiamo insomma la giusta dimensione per affrontare nuove sfide perché, tra i produttori, siamo in una via di mezzo: i più grandi tra i più piccoli, oppure i più piccoli tra i grandi".

La squadra ora conta sette persone più una segretaria a tempo parziale, per una produzione di circa 40 mila bottiglie. Sette sono anche le etichette sul loro catalogo, quattro rossi e tre bianchi. A farla da padrone è il Merlot: in purezza nel Bella Stasera, nel Stella e nel Dopo Mezzanotte (plurimedagliati tra il 2018 e il 2019), combinato ad altri tre vitigni nel già citato Le Cime (Cabernet Sauvignon al 10%, Cabernet Franc e Petit Verdot al 5% ciascuno). Sul fronte dei bianchi, due vini in purezza (il Bourrée a rappresentanza del Merlot vinificato



Carlo Reguzzi

in bianco, il Sarabande per il Sauvignon Blanc) e un intrigante assemblage come il Tutto Bene con uve Johanniter, Merlot, Solaris e Muscaris.

Bottiglie che, da quest'anno, sono impregiate da un tocco artistico. "Anche questo è un cambiamento che progettavo da alcuni anni" dice Urs. "E questo era il momento giusto, no?" fa Stefano, alludendo alla loro nuova realtà imprenditoriale.

Il socio annuisce. "Ogni etichetta rappresenta una porzione delle opere di Alexis Saile, un artista svizzero-tedesco. Le scritte rimarranno le stesse, ma i disegni sullo sfondo cambieranno di annata in annata". Lui non lo dice, ma la grafica è così azzeccata da trasformare ogni bottiglia in un oggetto da collezione.

La collaborazione tra Urs e Stefano nasce nel vigneto ("Ora possiamo giocare con diversi vitigni, il che rende la produzione ancora più interessante" afferma quest'ultimo) e prosegue in cantina, dove gli approcci sono diversi ma complementari. "Io lavoro più di pancia, sono quello istintivo" prosegue Stefano, "mentre lui è il chirurgo!"

Urs sorride. "Seguo anche io un po' l'istinto, ma vengo da un campo come l'elettrotecnica che mi porta a essere preciso, talvolta pignolo. Penso comunque che la nostra è una buona combinazione di caratteri, soprattutto quando si parla di sensorialità. È bello discutere insieme di vino, per poi prendere insieme delle decisioni".

Saluto Urs e Stefano acquistando delle bottiglie e riporgendo il gomito. Loro fanno ritorno in cantina, e mentre salgo in macchina me li immagino riprendere quei discorsi sul futuro. In attesa che l'uva cresca, e che la loro attività assuma una nuova forma.

Der Chirurg und der Instintive

Die beiden Deutschschweizer Urs Hauser und Stefano Fusco haben sich zusammengetan, um die Leidenschaft für den Wein und... gegensätzliche Ansätze zu teilen

▲ Forti della loro trentennale esperienza, Urs e Stefano celebrano la collaborazione con una serie di nuove etichette artistiche

Sie haben dreissig Jahre Erfahrung auf dem Rücken, nun veredeln Urs und Stefano ihre Zusammenarbeit mit einer Serie neuer Künstleretiketten



Carlo Reguzzi

Urs Hauser und Stefano Fusco: zwei Namen, jeder eine Garantie. Sie gehören zu den wichtigsten Vertretern aus der Deutschschweiz im Weinpanorama südlich der Alpen. Sie haben Preise geholt und zur Entwicklung eines Sektors beigetragen, der in den vergangenen dreissig Jahren einen Qualitätssprung erlebt hat. Auch dank Werner Stucky (der... Schutzheilige der deutschsprachigen Produktion im Tessin), der sie bekannt gemacht hat, entschieden sie schliesslich, zusammenzuspannen. Auf den überarbeiteten Etiketten wird der Name Urs Hauser stehen, aber das Sortiment enthält auch Produkte von Stefano, etwa den berühmten Le Cime, der vergangenes Jahr beim Mondial du Merlot den Preis Vinofed eingeheimst hat.

Ich treffe Urs und Stefano am Sitz ihres Betriebes in Contone, der Händedruck wird - entsprechend den Empfehlungen im Zusammenhang mit dem Coronavirus - durch einen Ellbogen-Gruss ersetzt und von einem Lächeln begleitet. Wie um zu sagen: "Die Situation verändert sich und wir auch." Die Idee, sich zu einem Betrieb zusammenzuschliessen, hat auch mit ihrem pragmatischen und direkten Ansatz zu tun. "Wenngleich wir schon seit geraumer Zeit im Tessin tätig sind", erzählt Urs, "haben wir uns erst vor einigen Jahren kennengelernt und bei einer Messe in Zürich zum ersten Mal zusammengearbeitet. Die Idee, sich zusammenzuschliessen, lag seit etlichen Monaten in der Luft, denn ich war auf der Suche nach neuen Rebbergen, auf denen sich später reifende Sorte wie Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon pflanzen liessen. Auf meiner Seite der Magadinoebene würden die kaum gedeihen, aber das Land von Stefano hatte die ideale Lage dafür." Sein Partner ergänzt: "Es ist auch eine Wahl, dank der wir für die Zukunft besser gerüstet sind, denn wir kommen jetzt auf acht Hektar, wovon zwei neu mit den beiden von Urs erwähnten Sorten

bestockt wurden. Kurz: Wir haben jetzt die richtige Grösse, um uns neuen Herausforderungen zu stellen, denn wir gehören zu einer Zwischenkategorie unter den Produzenten. Wir sind die grössten unter den Kleinen oder die kleinsten unter den Grossen." Das Team besteht nun aus sieben Personen plus einer Teilzeitsekretärin, die Produktion umfasst rund 40'000 Flaschen. Sieben sind auch die Weine im Sortiment, vier Rote und drei Weisse. Das Hauptgewicht liegt auf dem Merlot, Bella Stasera, Stella und Dopo Mezzanotte (2018 und 2019 mehrfach ausgezeichnet) sind reinsortig, der schon erwähnte Le Cime ist eine Assemblage mit drei zusätzlichen Sorten (10% Cabernet Sauvignon und je 5% Cabernet Franc und Petit Verdot). An Weissweinen gibt es den reinsortigen Bourrée (weiss vinifizierter Merlot) und Sarabande (Sauvignon Blanc) dazu eine verführerische Assemblage, den Tutto Bene aus Johanniter, Merlot, Solaris und Muscaris. Ein künstlerisches Element verleiht den Flaschen dieses Jahr das gewisse Etwas. "Das ist ebenfalls eine Veränderung, die ich seit Jahren im Sinn hatte", sagt Urs. "Und das war der richtige Zeitpunkt dafür, oder?", spielt Stefano auf die neue unternehmerische Konstellation an. Sein Partner nickt. "Jede Etiketle zeigt einen Teil eines Werks von Alexis Saile, einem Deutschschweizer Künstler. Während die Beschriftung bleibt gleich, ändern die Zeichnungen im Hintergrund mit jedem Jahrgang." Er geht zwar nicht ins Detail, aber die Grafik ist derart gelungen, dass jede Flasche zu einem Sammlerstück wird.

Die Zusammenarbeit zwischen Urs und Stefano begann im Rebberg ("Jetzt können wir mit den verschiedenen Sorten spielen, was die Produktion noch interessanter macht", stellt letzterer fest) und setzte sich im Keller fort. Die Ansätze sind verschieden, ergänzen sich aber: "Ich arbeite aus dem Bauch heraus, bin der Instintive", fährt Stefano fort, "er hingegen ist der Chirurg!" Urs lächelt. "Ich folge ebenfalls bis zu einem gewissen Grad dem Instinkt, komme aber aus dem Bereich der Elektrotechnik, was mich dazu bringt, präzise, manchmal pingelig zu sein. Jeder hat seinen Charakter und ich glaube, dass das bei uns eine gute Kombination ergibt, insbesondere wenn es um das Sensorische geht. Es ist schön, zusammen über Wein zu diskutieren, um dann gemeinsam Entscheide zu fällen."

Nachdem ich einige Flaschen gekauft habe, verabschiede ich mich, wieder mit dem Ellbogen, von Urs und Stefano. Sie kehren in den Keller zurück und während ich ins Auto steige, stelle ich mir vor, wie sie weiter über die Zukunft diskutieren. Darauf wartend, dass die Trauben wachsen und ihre Tätigkeit eine neue Formen annimmt.