

All'azienda Sasso Chierico il giovane e dinamico neo responsabile della Sezione dell'agricoltura

Nuova vita per una tenuta storica

di GIÒ REZZONICO

Giovane, dinamico, aperto. Ha studiato economia a Zurigo, ha lavorato nel settore ortofrutticolo per Migros, prima di diventare direttore della Federazione ortofrutticola ticinese (Foft). Da alcuni mesi Giovanni Antognini dirige la Sezione dell'agricoltura all'amministrazione cantonale di Bellinzona. Grande appassionato di vino, da quattro anni ha creato l'azienda Sasso Chierico a Gudo. "Abbiamo costituito - spiega - una società in quattro: mio padre, mia sorella, un amico ed io". Papà Giuseppe (conosciuto come Popi), avvocato, si occupa della vigna, la sorella Martina dell'amministrazione, l'enologo Michele Conceprio della vinificazione e Giovanni, da buon economista, della vendita e del marketing.

Nella saletta di degustazione, dove ci accoglie, sono appese delle mappe dell'Ottocento. Testimoniano che in quella località a Gudo, denominata Sasso Chierico come l'azienda, si coltiva la vigna da almeno un secolo e mezzo. La raffinata etichetta dei tre vini prodotti dalla cantina è stata ricavata da una rielaborazione grafica di una di queste mappe. La tenuta era la proprietà di campagna degli Antognini, una famiglia di avvocati che abitava in centro a Bellinzona. Un'antica etichetta, gelosamente custodita da Giovanni, documenta che già il suo bisnonno Francesco produceva vino in quel luogo. I vigneti erano poi stati completamente rinnovati dal papà una ventina di anni fa. Le uve venivano vendute a Claudio Tamborini per il suo noto "Terre di Gudo": sull'etichetta di questo vino è indicata la proprietà del vigneto della famiglia Antognini. Da quattro anni, da quando è

stata creata la nuova azienda di famiglia, una parte delle uve viene invece vinificata in proprio. "Finora - spiega Giovanni - produciamo circa 10 mila bottiglie l'anno. Il mio sogno è di vinificare, nel giro di qualche anno, tutte le uve degli oltre 6 ettari di vigneti di nostra proprietà, buona parte dei quali si trova in collina. Raggiungeremo così le 30-35 mila bottiglie, che è considerata la soglia minima per la redditività di una piccola azienda". Per ora la vinificazione avviene a Melide, dove Conceprio ha affittato l'ex sede della cantina Kopp von der Crone.

La produzione si concentra su tre vini di grande eleganza e finezza: il Sasso Chierico bianco (90% Merlot, 10% Chardonnay), rosso (100% Merlot) e rosso riserva (100% Merlot invecchiato per 12-15 mesi in barriques di primo e secondo passaggio). In futuro pensate di costruire una nuova cantina sulla vostra proprietà a Gudo? "Per il momento va bene così - risponde Giovanni -. Poi si vedrà. Ci piace rimanere con i piedi per terra e fare il passo secondo la gamba, anche se per il momento le cose vanno bene e i nostri vini piacciono". Ci spiega il vostro progetto enologico? "Il nostro enologo Michele Conceprio è convinto, ed io lo condivido pienamente, che la maggior parte del lavoro vada fatta nel vigneto e che in cantina si debba intervenire il meno possibile sulle uve". Voi vinificate da quattro anni e avete avuto quattro stagioni di ottimo livello, ma rimarrete fedeli a questo principio anche quando giungeranno annate di minor qualità? "Penso proprio di sì, perché sono convinto che questa sia la filosofia giusta. Semmai, anche se in Ticino questo discorso fatica



Giovanni
Antognini

Con il padre
(a destra), la sorella
e l'enologo Michele
Conceprio (al centro)
ha costituito la nuova
azienda Sasso Chierico

“Sono portato a puntare senza compromessi sulla qualità, visto che anche dal mio ruolo istituzionale porto avanti questo discorso

a passare, vedremo di diversificare i prezzi dei vini a seconda delle annate, come si fa in tanti paesi". Il suo caso è interessante perché lei, quando pratica la sua attività principale di caposezione agricoltura sta dalla parte della barricata di chi elargisce i sussidi, mentre come titolare dell'azienda Sasso Chierico sta dalla parte dei produttori. Come vive questa dicotomia? "Direi che è molto utile perché mi permette di vedere la realtà non solo dal lato teorico, ma anche dal lato pratico del produttore. Sono portato a puntare senza compromessi sulla qualità, visto poi che anche dal mio ruolo istituzionale porto avanti questo discorso. Un discorso, d'altra parte, nel quale credo profondamente, perché il futuro del nostro settore enogastronomico è irrimediabilmente legato alla qualità".



Giovanni
Antognini

Mit dem Vater (rechts)
der Schwester und
dem Onologen Michele
Conceprio (links)
hat er die Azienda Sasso
Chierico geschaffen

Jung, dynamisch, offen. Er hat in Zürich Wirtschaftswissenschaft studiert, in der Früchteabteilung der Migros gearbeitet, bevor er Direktor der Federazione ortofrutticola ticinese (Foft) wurde. Seit einigen Monaten leitet Giovanni Antognini die Landwirtschaftsabteilung der Kantonsverwaltung in Bellinzona. Der Wein ist seine Leidenschaft. Vor vier Jahren hat er das Weingut Sasso Chierico in Gudo geschaffen. "Wir haben eine vierköpfige Gesellschaft gegründet: mein Vater, meine Schwester, ein Freund und ich." Papà Giuseppe (als Popi bekannt), Rechtsanwalt, besorgt den Rebberg. Schwester Martina die Verwaltung, der Önologe Michele Conceprio die Weinbereitung und Giovanni als Wirtschaftsfachmann kümmert sich um Verkauf und Marketing. Im kleinen Degustationsraum, in dem er uns empfängt, hängen Karten aus dem 19. Jahrhundert. Sie belegen, dass in dem Ortsteil von Gudo, der wie der jetzige Betrieb Sasso Chierico heisst, schon vor mindestens anderthalb Jahrhunderten Reben gepflanzt wurden. Die raffinierten Etiketten der drei Weine, die von der Kellerei produziert werden, sind eine grafische Überarbeitung dieser drei Karten. Das Weingut gehörte zum Landbesitz der Antognini, einer Familie von Rechtsanwälten, die im Stadtzentrum von Bellinzona wohnte. Eine alte Etikette, die Giovanni sorgfältig aufbewahrt, weist nach, dass schon sein Urgrossvater Francesco dort Wein hergestellt hat. Die Reberge wurden von Giovannis Vater vor etwa zwanzig Jahren vollständig erneuert. Die Trauben verkauft man an Claudio Tamborini für seinen bekannten "Terre di Gudo": Auf der Etikette dieses Weins ist der Besitz des Rebbergs der Familie Antognini angegeben. Seit vier Jahren, als der neue Familienbetrieb gegründet wurde, wird ein Teil der Trauben selbst zu Wein bereitet. Giovanni erklärt: "Bis jetzt produzieren wir etwa 10 000 Flaschen pro Jahr. Es ist mein Traum, in einigen Jahren alle Trauben unserer mehr als 6 Hektaren Weinberg, davon ein guter Teil im Hügelgebiet, selbst verarbeiten zu können. Auf dieses Weise kämen wir auf eine Jahresproduktion von 30 000 bis 35 000 Flaschen, was als Minimum für die Rentabilität eines kleinen Betriebs betrachtet wird." Bis dahin geschieht die Weinbereitung in Melide, wo Conceprio den ehemaligen Sitz der Kellerei Kopp von der Crone gepachtet hat. Die Produktion konzentriert sich auf drei elegante und sehr feine Weine: Sasso Chierico Bianco (90% Merlot, 10% Chardonnay), ein Rotwein (100% Merlot) und der Rosso Riserva (100% Merlot, 12-15 Monate in ein oder zwei Mal gebrauchten Barriques abgelagert). Denken Sie daran, in Zukunft eine neue Kellerei auf der eigenen Liegenschaft in Gudo zu bauen? Giovanni antwortet: "Vorläufig geht es gut so, dann werden wir sehen. Wir möchten nichts überstürzen und behutsam vorgehen, auch wenn es derzeit gut läuft und unsere Weine geschätzt werden." Erklären Sie bitte Ihr önologisches Projekt. "Unser Önologe Michele Conceprio ist überzeugt - und ich bin vollkommen einverstanden - dass der grösste Teil der Arbeit im Weinberg getan werden muss; in der Kellerei sollte man möglichst wenig auf die Trauben einwirken." Ihr macht seit vier Jahren Wein und habt vier hervorragende Traubenernten gehabt. Werdet Ihr diesem Grundsatz auch dann treu bleiben, wenn Jahrgänge mit geringerer Qualität zu verkraften sind? "Ich glaube schon, weil ich überzeugt bin, dass es die richtige Philosophie ist. Allenfalls werden wir die Möglichkeit prüfen, den Preis der jeweiligen Qualität des Jahrgangs anzugelichen, wie es in andern Ländern geschieht, auch wenn es sich im Tessin nur schwerlich durchsetzt?" Ihr Fall ist interessant, denn bei Ihrer Haupttätigkeit als Leiter der Landwirtschaftsabteilung stehen Sie auf der andern Seite der Barrikade, wo die Subventionen verteilt werden, als Inhaber des Betriebs Sasso Chierico hingegen auf der Seite der Produzenten. Wie erleben Sie diesen Zwiespalt? "Ich möchte sagen, es ist sehr nützlich und erlaubt mir, die Dinge nicht nur aus der theoretischen, sondern auch aus der praktischen Sicht des Produzenten zu sehen. Ich bin geneigt, kompromisslos auf die Qualität zu setzen, denn auch in meiner Beamtenrolle vertrete ich diese Auffassung. Und ich glaube fest daran, dass die Zukunft des Sektors Wein und Gastronomie ist unlösbar mit der Qualität verknüpft."

Der Leiter der Landwirtschaftsabteilung in der Azienda Sasso Chierico

• Neues Leben für ein historisches Weingut

von GIÒ REZZONICO