

ticino *wein* ino

La rivista di chi ama i piaceri della tavola

**Il fascino
della viticoltura
di collina**

**Faszinerender
Weinbau
in Hanglagen**

L'arte dello storytelling
nel mondo enologico

Tenuta Sasso Chierico,
che gioco di squadra

Una giovane impresa
chiamata OttoStar

Piera, cuoca e simbolo
dell'osteria Manciana

Mattia Bertoldi
mattia.bertoldi@rezzonico.ch

Un uomo solo e la sua squadra

Famiglia, sport e passione per la terra: Giovanni Antognini guida la Tenuta Sasso Chierico e difende una lunga tradizione nelle terre (vignate) di Gudo



Giovanni Casari

Se cercate su Google il nome di Giovanni Antognini, tra i tanti riferimenti inerenti il mondo dell'agricoltura o del vino, spiccherà il sito Transfermarkt – un punto di riferimento per ogni amante del calcio perché archivia il nome di migliaia di giocatori di ieri e di oggi. Il 51enne ha infatti un passato nello sport ticinese di alto livello, avendo difeso per una decina di stagioni la porta del Football Club Locarno (anche in serie B). «Il portiere è solo, ma in una squadra. Un ruolo molto affascinante e di grande responsabilità, perché se sbagli tu, non c'è niente da fare: è gol.»

A capo della Tenuta Sasso Chierico dal 2003, Giovanni guida l'azienda con la stessa chiarezza di pensiero in compagnia della moglie Claudia, che lo affianca nella gestione commerciale, operativa e nella vendita. «Abbiamo sei ettari e mezzo di vigneti per una produzione di circa 13 mila bottiglie che ci permette di mantenere un'ottima qualità nelle nostre cinque etichette di vino (più una di grappa). Le ultime novità sono il Dua bianco – un Carminoir in purezza e barricato di cui vado molto fiero, perché è un *unicum* in Ticino – e il Dua rosso, in cui metto le diverse varietà che ho a percentuali variabili in base all'annata: il 2018, per esempio, è fatto con Merlot (circa 70%), Divico (20%) e Arinarnoa in appassimento (10%).»

L'esperienza di Giovanni deriva anche dal suo altro lavoro: è infatti direttore commerciale della Tamborini Vini. «Essere quotidianamente in contatto con un grande nome della viticoltura ticinese, caratterizzato da una lunga storia come la nostra, è molto arricchente. Ti permette di vedere le cose da un altro punto di vista e approfondire come funziona la gestione di oltre trenta ettari

di vigneti, un bed and breakfast, una cantina all'avanguardia e più marchi, ognuno caratterizzato da linea e identità diverse».

L'equilibrio funziona, ed è ben rappresentato da una bilancia di metallo che sventra nell'ufficio di Giovanni in ricordo dei molti parenti impegnati nell'avvocatura e nell'attività notarile. A spingere avanti la tenuta di Gudo non è però solo la conoscenza del mercato e la lungimiranza nell'adottare vitigni dal grande potenziale (Doral e Marselan, oltre ai più noti Chardonnay e Cabernet franc), ma soprattutto la passione di Giovanni per la storia secolare della famiglia e dell'azienda nelle terre di Gudo. «Mio padre Giuseppe aveva sempre coltivato uva e così hanno fatto i miei avi per gli ultimi 150 anni. L'idea di farne del vino viene da me e da un preciso momento della mia gioventù: avevo 21, 22 anni e stavo ancora studiando economia a Zurigo, quando io e mio padre siamo andati a visitare la tenuta Castello di Morcote con Claudio Tamborini. E lì, in quell'anfiteatro bellissimo di fronte al lago di Lugano, mi sono detto: questo è il mio mondo».

Anche i dintorni di casa Antognini, però, non sono da meno. Giovanni lo chiama «il mio paradiso», e ne ha tutte le ragioni: tra terreni in pianura, rustici conservati nel tempo, ronchi e muretti a secco, il quadretto è idilliaco. «Gudo, tra vigne e natura» recita il cartello che, sulla strada cantonale tra Bellinzona e Locarno, introduce il viaggiatore a uno dei territori più vignati del cantone. «E dire che un tempo questa tenuta era una piccola isola tra le acque del fiume Ticino» mi dice, mostrandomi una mappa dell'Ottocento. «Solo dopo la bonifica è stato possibile immaginare tutto questo».



▲ La bilancia ricorda l'equilibrio tra il lavoro nell'azienda di famiglia e il ruolo di direttore commerciale alla Tamborini Vini



Giovanni Casari

La visita dei terreni della Tenuta Sasso Chierico parte all'insegna dello sport: sul piazzale che accoglie i visitatori (anche durante le giornate di cantine aperte) sventra un canestro; su un prato antistante la casa di famiglia (ristrutturata pochi anni fa) ecco una porta da calcio. «Una volta a settimana alleno mio figlio Matteo nel settore giovanile del Sassariente – anche lui è un portiere. Ma pure suo fratello maggiore, Davide, ama molto lo sport e le attività all'aria aperta. Poco tempo fa l'ho coinvolto anche nella scelta delle nuove etichette dei nostri vini; per me è importante che entrambi possano avvicinarsi gradualmente a questo mondo, così che un giorno possano scegliere in totale consapevolezza se prendere questa strada oppure un'altra».

Prendiamo l'automobile e seguiamo la strada cantonale. Giovanni è un profondo conoscitore di queste terre: dal 2007 al 2013 ha prestato servizio pubblico a livello cantonale come capo della sezione dell'agricoltura («un periodo in cui ho cercato di portare avanti anche molti progetti legati alla viticoltura») e a Gudo è stato consigliere comunale dalla gioventù fino al 2017, anno dell'aggregazione a Bellinzona. «Il nome della Tenuta Sasso Chierico deriva da un appezzamento lì sopra» e punta il dito verso la montagna, «che si chiamava proprio così; già il mio bisnonno produceva un vino a uso domestico con quel nome. Gudo, invece, per noi viticoltori deriva dall'aggettivo "gut" che i frati benedettini pronunciavano quando venivano qui in visita e assaggiavano il nostro vino».

Dopo aver visitato i vigneti di pianura, imbocchiamo una strada in salita bazzicata da molti escursionisti («la passeggiata più suggestiva di Gudo», dice

Giovanni) e arriviamo a un vigneto in pianura, in zona Costa Piatta. «A questo appezzamento sono particolarmente affezionato: è stato il primo di cui mi sono occupato personalmente, dal contratto alla richiesta d'investimento. Qui abbiamo impiantato circa 3000 barbatelle di Divico, Cabernet franc e Merlot; la zona è ventilata e gode di grande assollamento. Buona parte di queste uve dà infatti vita al nostro Sasso Chierico Riserva, un vino la cui annata 2018 ci sta regalando grandi soddisfazioni».

La vista sul piano di Magadino è spettacolare, da qui il futuro sembra più vicino. «Oltre ai canali tradizionali della ristorazione, mi piace quando una delle nostre bottiglie va a finire nella casa del privato, perché c'è il tempo per trasmettere il tuo lavoro a consumatori che ancora non ti conoscono. Voglio andare avanti così, e più in generale dare il mio apporto al panorama vitivinicolo cantonale aiutando i vini di casa nostra ad andare oltre i confini regionali e nazionali. Poi, con il passare del tempo, devo ammettere che sto sempre più apprezzando il tempo trascorso tra le vigne, immerso nella natura. In futuro, insomma, mi piacerebbe mettere ancor di più le mani tra tralci e grappoli».

Là dove un uomo potrà anche sentirsi solo, ma con la certezza (e il conforto) che tutto ciò che lo circonda è frutto di un attento gioco di squadra.

Dove si trova

Tenuta Sasso Chierico
via Cantonale 3
6515 Gudo
+41 91 859 29 28
www.sassochierico.ch

Der Produzent

Il produttore

Mattia Bertoldi
mattia.bertoldi@rezzonico.ch



Giovanni Casari



Giovanni Casari



Giovanni Casari

Ein Mann allein und sein Team

Familie, Sport und Leidenschaft für die Scholle: Giovanni Antognini führt die Tenuta Sasso Chierico und bewahrt in der Winzergemeinde Gudo eine alte Tradition

Wer den Namen Giovanni Antognini googelt, stösst neben zahlreichen Treffern aus der Welt der Landwirtschaft und des Weins auch auf jenen auf der Website Transfermarkt, die für jeden Fussballliebhaber eine Referenz ist, weil dort Tausende Spieler von heute und früher erinnert, die sich als Anwälte und Notare betätigten. Der 51-Jährige war in der Tessiner Sportwelt jemand, hütete er doch während einem Dutzend Saisons beim FC Locarno das Tor, auch in der Nati B. „Der Torhüter ist allein, aber doch Teil einer Mannschaft. Eine sehr faszinierende Rolle mit viel Verantwortung, denn wenn du einen Fehler machst, gibt es nichts mehr zu retten: Dann ist es Tor.“ Seit 2003 leitet Giovanni die Tenuta Sasso Chierico mit er gleichen Klarheit, zusammen mit seiner Frau Claudia, die ihn beim Vertrieb, operativ und im Verkauf unterstützt. „Wir produzieren mit unseren sechseinhalb Hektar etwa 13'000 Flaschen, was es uns erlaubt, bei unseren fünf Weinen (und einem Grappa) ein ausgezeichnetes Qualitätsniveau zu halten.“ Zu den jüngsten Neuheiten gehört der Duae bianco: „Es ist ein reisortiger, im Barrique ausgebauter Carminoir, auf den ich sehr stolz bin, denn er ist ein Unikum im Tessin.“ Die andere Neuheit ist der Duae rosso. „Da kommen mehre Sorten rein, je nach Jahrgang mit verschiedenen Anteilen: 2018 habe ich ihn zum Beispiel mit rund 70% Merlot, 20% Divico und 10% angetrocknetem Arinarnoa gemacht.“ Giovannis Erfahrung stammt von seinem anderen Job: Er leitet bei Tamborini Vini den Vertrieb. „Tagtäglich mit einem grossen Namen des Tessiner Weinbaus in Kontakt zu stehen, der sich durch eine lange Geschichte wie die unsrige auszeichnet, ist sehr bereichernd. Es erlaubt dir die Dinge von einer anderen Perspektive aus zu sehen und zu vertiefen, wie man 30 Hektar Rebberge und dazu ein Bed & Breakfast betreibt, eine führende Kellerei und mehrere Marken, von denen jede ihre eigene Linie und Identität hat.“ Es ist alles im Gleichgewicht, was die Metallwaage in Giovannis Büro gut symbolisiert, die an die vielen Verwandten erinnert, die sich als Anwälte und Notare betätigten. Das Gut in Gudo bringen jedoch nicht allein seine Marktkenntnisse und die Weitsicht voran, auf Rebsorten mit grossen Potenzial zu setzen (Doral und Marselan sowie die bekannteren Chardonnay und Cabernet Franc), sondern vor allem Giovannis Leidenschaft für die jahrhundertealte Geschichte der Familie und des Betriebs in der Gegend von Gudo. „Mein Vater Giuseppe baute seit jeher Trauben an, wie das meine Vorfahren in den letzten 150 Jahren taten. Die Idee, Wein zu machen, stammt von mir und hat mit einem bestimmten Moment in meiner Jugend zu tun: Ich war 21, 22 und studierte noch in Zürich Wirtschaft, da besuchten mein Vater und ich mit Claudio Tamborini die Tenuta Castello di Morcote. Und dort, in jenem prächtigen Amphitheater gegenüber des Lago Maggiore, sagte ich mir: Das ist meine Welt.“

Wobei auch die Umgebung des Hauses Antognini nicht ohne ist. Giovanni nennt rein, je nach Jahrgang mit verschiedenen Anteilen: 2018 habe ich ihn zum Beispiel mit rund 70% Merlot, 20% Divico und 10% angetrocknetem Arinarnoa gemacht.“ Giovannis Erfahrung stammt von seinem anderen Job: Er leitet bei Tamborini Vini den Vertrieb. „Tagtäglich mit einem grossen Namen des Tessiner Weinbaus in Kontakt zu stehen, der sich durch eine lange Geschichte wie die unsrige auszeichnet, ist sehr bereichernd. Es erlaubt dir die Dinge von einer anderen Perspektive aus zu sehen und zu vertiefen, wie man 30 Hektar Rebberge und dazu ein



19. Jahrhundert. „Erst nach der Trockenlegung wurde all dies möglich.“

Der Besuch bei der Tenuta Sasso Chierico beginnt im Zeichen des Sports: Auf dem Vorplatz für Besucher (auch an den Tagen der offenen Weinkeller) hängt ein Korb, auf dem Rasen vor dem vor wenigen Jahren restaurierten Haus der Familie steht ein Fussballtor. „Einmal die Woche trainiere ich meinen Sohn Matteo von den Junioren des Klubs Sassarierte – auch er ist Torhüter. Doch auch sein grösserer Bruder, Davide, liebt Sport und Aktivitäten im Freien sehr. Vor kurzem habe ich ihn für die Wahl der neuen Etiketten unserer Weine hinzugezogen; es ist für mich wichtig, dass beide sich schrittweise dieser Welt annähern, damit sie eines Tages in vollem Bewusstsein wählen können, ob sie diesen Weg oder einen anderen gehen wollen.“

Wir setzen uns ins Auto und folgen der Kantonsstrasse. Giovanni ist ein profunder Kenner dieser Gegend: von 2007 bis 2013 war er auf kantonaler Ebene im öffentlichen Dienst tätig, leitete die Sektion Landwirtschaft („eine Phase, in der ich versucht habe, auch viele Projekte mit Bezug zum Weinbau voranzubringen.“), in Gudo war er seit der Jugend bis 2017 Gemeinderat, dann fand die Gemeindefusion mit Bellinzona statt. „Der Name Tenuta Sasso Chierico stammt von einem Stück Land dort oben, das genauso hies.“ Er zeigt mit dem Finger bergwärts. „Schon mein Urgrossvater produzierte einen Hauswein mit diesem Namen. Gudo leitet sich für uns Winzer hingegen vom Adjektiv ‚gut‘ ab, was die Benediktinermönche sagten, wenn sie zu Besuch kamen und unseren Wein probierten.“

Nach der Besichtigung der Rebberge in der Ebene biegen wir in eine ansteigende Strasse ab, die von vielen Wanderern begangen wird – laut Giovanni „der faszi-

Torhüter mit langjähriger Erfahrung, Giovanni hat seine Leidenschaft für den Fussball an seine Söhne weitergegeben

nierendste Spaziergang von Gudo“ – und gelangen zu einem steilen Rebberg im Gebiet Costa Piatta. „An dieser Parzelle hänge ich besonders; es war die erste, um die ich mich persönlich gekümmert habe, vom Vertrag bis zur Investitionsanfrage. Hier haben wir 3000 Stecklinge Divico, Cabernet Franc und Merlot gepflanzt; es ist eine gut belüftete Zone mit sehr viel Sonne. Ein grosser Teil dieser Trauben geht in unseren Sasso Chierico Riserva, dessen Jahrgang 2018 uns schon sehr viel Freude bereitet.“

Die Sicht auf die Magadinoebene ist spektakulär, hier scheint die Zukunft näher. „Neben den Verkaufskanälen in der Gastronomie schätze ich es, wenn einer unserer Weine in einem Privathaus landet, weil man da Zeit hat, um Konsumenten, die dich noch nicht kannten, deine Arbeit zu veranschaulichen. Das will ich vorantreiben und generell meinen Beitrag zugunsten der Weinproduktion im Kanton liefern, indem ich mithilfe, dass sich die Weine aus unserem Hause über die regionalen und nationalen Grenzen hinaus verbreiten. Überdies muss ich zugeben, dass ich die Zeit immer mehr zu schätzen weiss, die ich in den Rebbergen, mitten in der Natur verbringe. In Zukunft würde es mir daher gefallen, noch mehr Hand an Trauben und Ruten anzulegen.“ Dort, wo ein Mann sich durchaus allein fühlen kann, aber die Gewissheit – und den Trost – hat, dass alles, was ihn umgibt, Frucht einer sorgfältigen Teamarbeit ist.

Wo zu finden

Tenuta Sasso Chierico
via Cantonale 3
6515 Gudo
+41 91 859 29 28
www.sassochierico.ch