

ticino *we*ino

La rivista di chi ama i piaceri della tavola

**A proteggere
questi vigneti
ci pensa
l'ombra del bosco**

**Der Schatten
des Waldes
schützt diese
Weinreben**

Masserie, testimoni
del Ticino rurale

Un bicchiere (con vista)
al Castello di Morcote

Franco Lurà, lingua
e cultura popolare

Tutta la sincerità
dei viticoltori Kohler

Giò Rezzonico
gio@rezzonico.ch

Al centro di tutto la passione per il territorio e la sincerità

“Coltivare l’uva non è facile, e fare il vino nemmeno”. Eppure, ogni anno, Anne-Marie e Michael Kohler si trasferiscono da Ascona a Riazzino per coltivare il loro vigneto di seimila metri quadrati

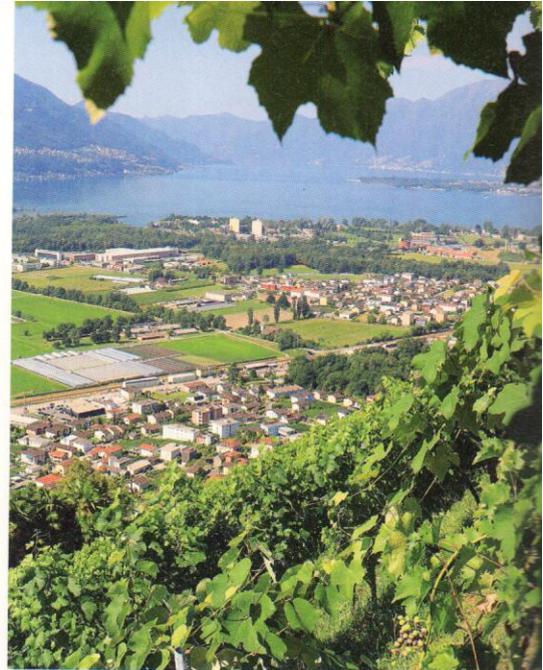
Dove si trova / Wo zu finden

MoCuCo
Michael Kohler
Tel. +41 79 211 03 28
www.mocuco.ch

Anne-Marie e Michael Kohler sono una simpatica coppia di svizzeri francesi-tedeschi innamorati del Ticino. Vivono ad Ascona nei mesi freddi e, quando la temperatura si alza, si spostano sovente nel loro eremo sopra Riazzino, dove possiedono un ampio vigneto di seimila metri quadrati e un rustico che riunisce tre antiche case riattate con gusto. Da quando ha raggiunto la pensione, la coppia trascorre qui buona parte dell’anno curando l’ampio vigneto con splendida vista sulla plaga locarnese.

La vigna è diventata per loro una sorta di terapia dello spirito. Le uve vengono in parte vendute e in parte affidate a Stefano Haldemann, che le vinifica rispettando i gusti di Michael. “Amo il vino sincero e desidero che il mio rispecchi fedelmente il terroir da cui proviene. Per me l’importante è rispettare il territorio, la proprietà che ho ereditato dai miei genitori e che loro hanno acquistato da famiglie che abitavano qui, la cui tradizione non va profanata. Se lo facessi, non me lo perdonerei mai!”. Michael da bambino trascorreva le vacanze in questo luogo che suo padre aveva comperato negli anni Quaranta da una famiglia ticinese. Era un commerciante basilese attivo nel canton Berna e si era innamorato del Ticino quando era in servizio militare sul Monte Ceneri. Allora la strada distava oltre mezz’ora dalla proprietà, “ma mio padre – spiega Michael – era un alpinista e cercava la solitudine. La vigna la coltivava uno svizzero tedesco che nel corso degli anni l’ha lasciata andare in rovina. Io amavo trascorrere le mie vacanze qui. I nostri vicini erano dei contadini che vivevano ancora dei loro prodotti e conducevano una vita dura. Noi eravamo i cittadini per loro, ma erano molto gentili. Salvò una volta che ci hanno sgridati perché abbiamo fatto rotolare le loro zucche giù per i campi”. Devono aver preso una grande velocità quelle zucche, a giudicare da quanto è ripido quel vigneto...

Negli anni Ottanta, quando il padre di Michael è mancato, il vigneto era ormai abbandonato e il bosco se ne stava impossessando. “Abbiamo così rifatto i terrazzamenti – prosegue Michael – e piantato le barbatelle di Merlot. Abbiamo anche installato un riscaldamento in casa e continuato a trascorrere qui le vacanze con i nostri due figli, che sono molto affezionati a questo luogo”. Per una decina d’anni il vigneto è stato curato da Leopoldo Delea (fratello di Angelo), “che produceva anche un ottimo vino”, precisa il nostro interlocutore.



Giovanni Casari

“Per noi – prosegue la signora Anne-Marie – era bello avere la vista sul vigneto con il lago e le montagne sullo sfondo”. Michael, di formazione giurista, abitava nel canton Nidvaldo e gestiva una ditta nel campo assicurativo per i danni della natura e del fuoco. “Dopo il contatto con Leopoldo Delea – racconta – abbiamo avuto un paio di esperienze non felici e quando ho potuto pensionarmi una decina di anni fa ho iniziato a occuparmi io del vigneto. È un hobby abbastanza duro, anche se mi aiutano mia moglie, i figli con i nipoti e un operaio a ore. Coltivare l’uva non è facile come sembra. E fare il vino nemmeno”.

Per un paio d’anni Michael ha vinificato in proprio, ma poi ha smesso: “mi dicevano che il mio era il buon prodotto di un principiante. Ho allora vinificato per due anni le mie uve in una cantina della Svizzera tedesca, ma non ero soddisfatto del risultato. Ho poi provato con due altre cantine in Ticino, ma avevo sempre l’impressione che le mie uve non venissero vinificate con lo stesso amore con cui venivano coltivate. Fino a quando ho incontrato Stefano Haldemann, un uomo davvero speciale, che ama e rispetta la natura e con il quale mi intendo perfettamente. Dal 2014 fa il vino proprio come lo desidero io. Quando lo bevo sento il mio terroir”.

Il vino preferito da Michael è il più semplice, MoCuCo, un Merlot in purezza non barricato. “Siccome però il mercato, soprattutto nella Svizzera tedesca, richiede vini più strutturati – aggiunge – produciamo anche il MoCuCo Barrique”. La gamma della cantina prevede anche un rosato di Merlot. Non tutte le uve vengono vinificate. La produzione per il momento si aggira attorno alle 2 mila bottiglie. Il resto delle uve viene venduto alla Cantina Matasci di Tenero.



Giovanni Casari

Die Leidenschaft für den Ort und Aufrichtigkeit im Zentrum

“Trauben anzubauen ist nicht einfach, Wein machen ebensowenig.” Trotzdem ziehen Anne-Marie und Michael Kohler jedes Jahr von Ascona nach Riazino um ihren 6000 Quadratmeter grossen Rebberg zu pflegen

Anne-Marie und Michael Kohler sind ein sympathisches Deutsch- und Französischschweizer Paar, das ins Tessin verliebt ist. Während der kalten Monate leben sie in Ascona und wenn die Temperaturen steigen, findet man sie oft in ihrer Klause oberhalb von Riazino, wo sie einen Rebberg von 6000 Quadratmetern und einen Rustico aus drei alten, geschmackvoll renovierten Gebäuden besitzen. Seit es das Pensionsalter erreicht hat, verbringt das Paar einen erheblichen Teil des Jahres damit, den Rebberg mit prächtiger Aussicht auf die Gestade des Locarnese zu pflegen. Der Rebberg ist zu einer Therapie für die Seele geworden.

Die Trauben verkaufen sie zum Teil an Stefan Haldemann, zum Teil lassen sie sie von ihm dem Geschmack von Michael entsprechend vinifizieren. “Ich liebe aufrichtige Weine und wünsche, dass meiner das Terroir widerspiegelt, aus dem er stammt. Für mich ist es wichtig, den Ort zu respektieren, den Besitz, den ich von meinen Eltern geerbt habe und den diese von Familien gekauft hatten, die hier wohnten; ihre Tradition darf nicht entweiht werden. Würde ich das tun, könnte ich mir das nie verzeihen!” An diesem Ort, den sein Vater in den 1940-ern gekauft hatte, verbrachte Michael schon als Kind die Ferien. Sein Vater war ein Basler Händler, der im Bernbiet aktiv war und sich ins Tessin verliebte, als er auf dem Monte Ceneri seinen Militärdienst leistete. Damals befand sich die Strasse eine halbe Stunde vom Besitz, “aber mein Vater”, erklärt Michael, “war Alpinist und suchte die Einsamkeit. Den Rebberg bewirtschaftete ein Deutschschweizer, der ihn mit der Zeit verkommen liess. Ich liebte es, meine Ferien hier zu verbringen. Unsere Nachbarn waren Bauern, die noch von ihren Erzeugnissen lebten und ein hartes Leben führten. Wir waren für sie Städter, doch sie waren sehr nett zu uns. Ausser einmal, als

sie uns anschrienen, weil wir ihre Kürbisse auf die Felder hinunterrollen liessen.” Die Kürbisse müssen, angesichts des steilen Geländes betrachtend, ziemlich schnell geworden sein...

Dann starb Michaels Vater und so war der Rebberg in den 1980ern verlassen, der Wald begann ihn zu überwuchern. “Wir stellten dann die Terrassen instand und pflanzten Merlot-Stecklinge”, fährt Michael fort. “Ausserdem installierten wir im Haus eine Heizung und verbrachten weiterhin die Ferien mit unseren zwei Kindern hier, die mit diesem Ort sehr verbunden sind.” Ein Jahrzehnt lang kümmerte sich Leopoldo Delea (der Bruder von Angelo) um die Reben, “und der machte auch einen ausgezeichneten Wein”, wie unser Gesprächspartner betont. “Für uns war es schön, diese Aussicht auf den Rebberg mit dem See und den Bergen im Hintergrund zu haben”, ergänzt Ehefrau Anne-Marie.

Michael, studierter Jurist, lebte im Kanton Nidwalden und leitete eine Versicherungsfirma im Bereich Feuer und Naturgewalten. “Nach Leopoldo Delea haben wir einige schlechte Erfahrungen gemacht und als ich vor einem Jahrzehnt in Pension gehen konnte, begann ich mich selber um den Rebberg zu kümmern. Es ist ein recht hartes Hobby, obschon mir meine Frau, die Kinder mit den Enkeln und stundenweise ein Arbeiter helfen. Trauben anzubauen ist nicht so einfach wie es scheint. Ebensowenig Wein zu machen.”

Einige Jahre lang hat Michael selber vinifiziert, hörte dann aber damit auf: “Man sagte mir, es sei ein gutes Produkt für einen Anfänger. Danach wurde mein Wein zwei Jahre in einer Kellerei in der Deutschschweiz hergestellt. Ich war jedoch mit dem Resultat nicht zufrieden und versuchte es dann mit zwei Kellereien im Tessin, hatte aber immer den Eindruck, dass meine Trauben nicht mit der gleichen Liebe verarbeitet wurden wie sie gepflegt worden waren. Bis ich schliesslich Stefano Haldemann begegnete, der die Natur liebt und respektiert und mit dem ich mich perfekt verstehe. Seit 2014 macht er den Wein genauso, wie ich ihn mir wünsche. Wenn ich ihn trinke, schmecke ich mein Terroir heraus.”

Der bevorzugte Wein von Michael ist der einfachste, der MoCuCo, ein reinsortiger Merlot ohne Holzausbau. “Da der Markt, vor allem in der Deutschschweiz, Weine mit mehr Struktur verlangt”, fügt er an, “produzieren wir auch den MoCuCo Barrique.” Daneben führt die Kellerei einen Merlot-Rosé. Nicht alle Trauben werden zu eigenem Wein verarbeitet, von dem momentan um die 2000 Flaschen produziert werden. Denn einen Teil der Trauben verkaufen sie an die Cantina Matasci in Tenero.

▲ Dalla vigna locarnese nasce il MoCuCo (anche in versione Barrique) e un rosato di Merlot

Aus dem Rebberg im Locarnese entsteht der MoCuCo (auch mit Barrique-Ausbau) sowie ein Merlot-Rosé