

## Inhaltsverzeichnis 27.05.2015

Lieferschein-Nr.: 8868325  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 1  
Total Seitenzahl: 2

Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

			<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
23.05.2015	La Regione Ticino <i>La pallina d'argilla</i>		34'804	1

Datum: 23.05.2015

**laRegione**<sup>Ticino</sup>  
IL GIORNALE DELLA SVIZZERA ITALIANA



La Regione Ticino  
6500 Bellinzona  
091/ 821 11 21  
www.laregione.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 34'804  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 24  
Fläche: 45'364 mm<sup>2</sup>

Microcosmi / Sguardi sulle cose che  
cambiano, nel territorio e nelle persone

# La pallina d'argilla



'Ho imparato sbagliando, cercando di correggermi, migliorare'

**ARGUS**   
MEDIENBEOBACHTUNG

Medienbeobachtung  
Medienanalyse  
Informationsmanagement  
Sprachdienstleistungen

ARGUS der Presse AG  
Rüdigerstrasse 15, Postfach, 8027 Zürich  
Tel. 044 388 82 00, Fax 044 388 82 01  
www.argus.ch

Argus Ref.: 57958896  
Ausschnitt Seite: 1/2  
Bericht Seite: 1/2



La Regione Ticino  
6500 Bellinzona  
091/ 821 11 21  
www.laregione.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 34'804  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 24  
Fläche: 45'364 mm<sup>2</sup>

*Il viaggio nella migliore  
cultura ticinese del vino ci  
porta a Coldrerio, dove dopo  
anni trascorsi in ferrovia  
Enrico Trapletti ha deciso di  
tornare alla terra*

**I VINI**

## L'ape e l'uva

'Mémoire Des Vins Suisses 2014, 2015', pagina 67, menziona Enrico Trapletti per il suo 'Nebbiolo'. Una soddisfazione. «Un mio piacere, un interesse storico; il Merlot è arrivato più di un secolo fa, prima c'erano la Freisa, la Barbera e il Nebbiolo. Nel Sopraceneri anche la Bondola. Volendo fare un vino in purezza come il Merlot, ho pensato subito al Nebbiolo; ho il Cabernet, ma non è la tradizione. Nel campo vicino casa nasce il 'Tera Creda', che da noi vuol dire argilla e il 'Culdrée', proveniente da ceppi selezionati da oltre trent'anni», ([traplettivini.ufficio@ticino.com](mailto:traplettivini.ufficio@ticino.com)). I bianchi? Due nomi, 'Elisir' e 'Avigia'; «perché se non ci sono le api non c'è l'uva» e un brut, il 'Godié', dal nome del fratello Diego; un omaggio a lui. «Con vigneti frazionati la raccolta dura almeno un mese, seguendo le maturazioni».

## Tra collina, casa e cortile

Il viaggio in ferrovia, si è fermato in vigna. «Sentivo il bisogno di distaccarmi facendo altro, credo sia un percorso che tanti hanno vissuto: oggi, quando sono qui recupero serenità, stacco il telefono. Abbiamo formato una bella squadra e in futuro entreranno collaboratori di alto livello».

La clientela? «All'inizio il passaparola, molti privati e relativamente pochi ristoranti. Da fine anni 90 ho iniziato a farmi conoscere nella Svizzera tedesca attraverso le riviste di settore e i riconoscimenti ottenuti». Tra collina, casa e cortile, per Enrico le degustazioni sono un punto imprescindibile di incontro e contatto, come nel suo carattere.

Da poco è gerente e gestore del bar ristorante San Giorgio, vicino a chiesa e municipio. «Una vetrina per l'azienda, un bar storico; la promozione dei prodotti ticinesi con 146 etichette presenti. E a fine 2016 la nuova cantina, razionale e comoda».

Tra l'abitazione e i vigneti, Enrico si muove spesso con l'Ape Piaggio, mezzo di trasporto affidabile e robusto, entrato nei racconti del mondo rurale, da Nord a Sud. Lui, sulle tre ruote, prosegue il viaggio senza esitazione.