

Inhaltsverzeichnis 08.06.2015

Lieferschein-Nr.: 8888617
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 3
Folgeseiten: 2
Total Seitenzahl: 5

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
07.06.2015	Schweiz am Sonntag / Ausgabe Basel <i>STRAHLENDER RUBIN</i>	23'619	1
07.06.2015	Schweiz am Sonntag / Ausgabe Gaster & See <i>STRAHLENDER RUBIN</i>	5'914	2
06.06.2015	La Regione Ticino <i>Una camicia a quadri</i>	34'804	3

Schweiz am Sonntag
4051 Basel
061/ 927 26 00
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 23'619
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 51
Fläche: 14'323 mm²

■ ENTKORKT

STRAHLENDER RUBIN

Schon wieder entkorke ich hier einen Tessiner Wein. Denn unsere Compatrioti sorgen für Schlagzeilen. Ich hatte die letzte Kolumne noch nicht fertig geschrieben, als die neusten Erfolgsmeldungen eintrafen. Diesmal geht es aber nicht um Perlen, sondern um Edelsteine, einen Rubin aus der Schatzkammer des Schweizer Weins, nämlich den Balin der Cantina Kopp von der Crone Visini in Barbengo bei Lugano.

Seit dem Jahrgang 2005 gehört dieser aussergewöhnliche Merlot zu den Schätzen der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses, jetzt endlich erhielt er auch hochoffiziell den wohlverdienten Lorbeer. Denn er ging als bester Wein aus dem Mondial du Merlot & Assemblages 2015 hervor, holte sich dabei grosses Gold und war mit stolzen 94,4 Punkten erst noch der beste reinsortige Schweizer Merlot. An der 5. Ausgabe des Mondial du Merlot & Assemblages, der von der Vereinigung Vinea organisiert wird, nahmen 440 Weine von 240 Produzenten aus 25 Ländern teil. Die meisten Weine stammten aus der Schweiz, gefolgt von Italien und Frankreich. Die Prämierung ist wegen ihrer Glaubwürdigkeit, die ihr die Schirmherrschaften der OIV, der UIOE und der USOE und die Mitgliedschaft bei Vinofed, der internationalen Vereinigung der grossen Weinprämierungen, verleihen, sehr attraktiv.

Der **Balin 2012**, der zu rund vier Fünfteln aus einem alten Rebberg in Gorla im Sotto- und zum Rest aus Sementina im Sopraceneri stammt, ist gleichsam die Inkarnation eines Tessiner Merlots: Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen mit würzigen Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, noch leicht trocknendes Tannin, sehr lang – ein grosser Wein mit viel Potenzial, der sich neben manchem Bordeaux sehen lassen kann, und eine Investition, an der auch Ihre Kinder noch Freude haben werden.

ANDREAS KELLER



BALIN 2012

Produzent: Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo

Herkunft: Tessin

Appellation: Svizzera italiana IGT

Rebsorte: Merlot, Arinarnoa, Cabernet Sauvignon

Beste Trinkereife: 2016 bis mindestens 2022

Passende Gerichte: Steinpilzragout, Entrecôte, Alpkäse

Bewertung: 18 Punkte

Bezugsquelle: Cantina Kopp von der Crone Visini, Via Noga 2, 6917 Barbengo, Tel. 091 682 96 16, www.cantinabarbengo.ch, Fr. 47.–

Schweiz am Sonntag
8730 Uznach
055/ 285 91 00
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'914
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 42
Fläche: 14'814 mm²

ENTKORKT STRAHLENDER RUBIN

ANDREAS KELLER

Schon wieder entkorke ich hier einen Tessiner Wein. Denn unsere Compatrioti sorgen für Schlagzeilen. Ich hatte die letzte Kolumne noch nicht fertig geschrieben, als die neusten Erfolgsmeldungen eintrafen. Diesmal geht es aber nicht um Perlen, sondern um Edelsteine, einen Rubin aus der Schatzkammer des Schweizer Weins, nämlich den Balin der Cantina Kopp von der Crone Visini in Barbengo bei Lugano.

Seit dem Jahrgang 2005 gehört dieser aussergewöhnliche Merlot zu den Schätzen der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses, jetzt endlich erhielt er auch hochoffiziell den wohlverdienten Lorbeer. Denn er ging als bester Wein aus dem Mondial du Merlot & Assemblages 2015 hervor, holte sich dabei grosses Gold und war mit stolzen 94,4 Punkten erst noch der beste reinsortige Schweizer Merlot. An der 5. Ausgabe des Mondial du Merlot & Assemblages, der von der Vereinigung Vinea organisiert wird, nahmen 440 Weine von 240 Produzenten aus 25 Ländern teil. Die meisten Weine stammten aus der Schweiz, gefolgt von Italien und Frankreich. Die Prämierung ist wegen ihrer Glaubwürdigkeit, die ihr die Schirmherrschaften der OIV, der UIOE und der USOE und die Mitgliedschaft bei Vinofed, der internationalen Vereinigung der grossen Weinprämierungen, verleihen, sehr attraktiv.

Der **Balin 2012**, der zu rund vier Fünfteln aus einem alten Rebberg in Gorla im Sotto- und zum Rest aus Sementina im Sopraceneri stammt, ist gleichsam die Inkarnation eines Tessiner Merlots:

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von Kirschen, Pflaumen, Zwetschgen mit würzigen Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, noch leicht trocknendes Tannin, sehr lang – ein grosser Wein mit viel Potenzial, der sich neben manchem Bordeaux sehen lassen kann, und eine Investition, an der auch Ihre Kinder noch Freude haben werden.



BALIN 2012

Produzent: Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo

Herkunft: Tessin

Appellation: Svizzera italiana IGT

Rebsorte: Merlot, Arinarnoa, Cabernet Sauvignon

Beste Trinkereife: 2016 bis mindestens 2022

Passende Gerichte: Steinpilzragout, Entrecôte, Alpkäse

Bewertung: 18 Punkte

Bezugsquelle: Cantina Kopp von der Crone Visini, Via Noga 2, 6917 Barbengo, Tel. 091 682 96 16, www.cantinabarbengo.ch, Fr. 47.–

Datum: 06.06.2015

laRegione^{Ticino}

IL GIORNALE DELLA SVIZZERA ITALIANA



Il cronista: cronista di Ferruccio
Una camicia a quadri
Il cronista: cronista di Ferruccio

Themen-Nr.: 721.003

Abo-Nr.: 721003

Seite: 21

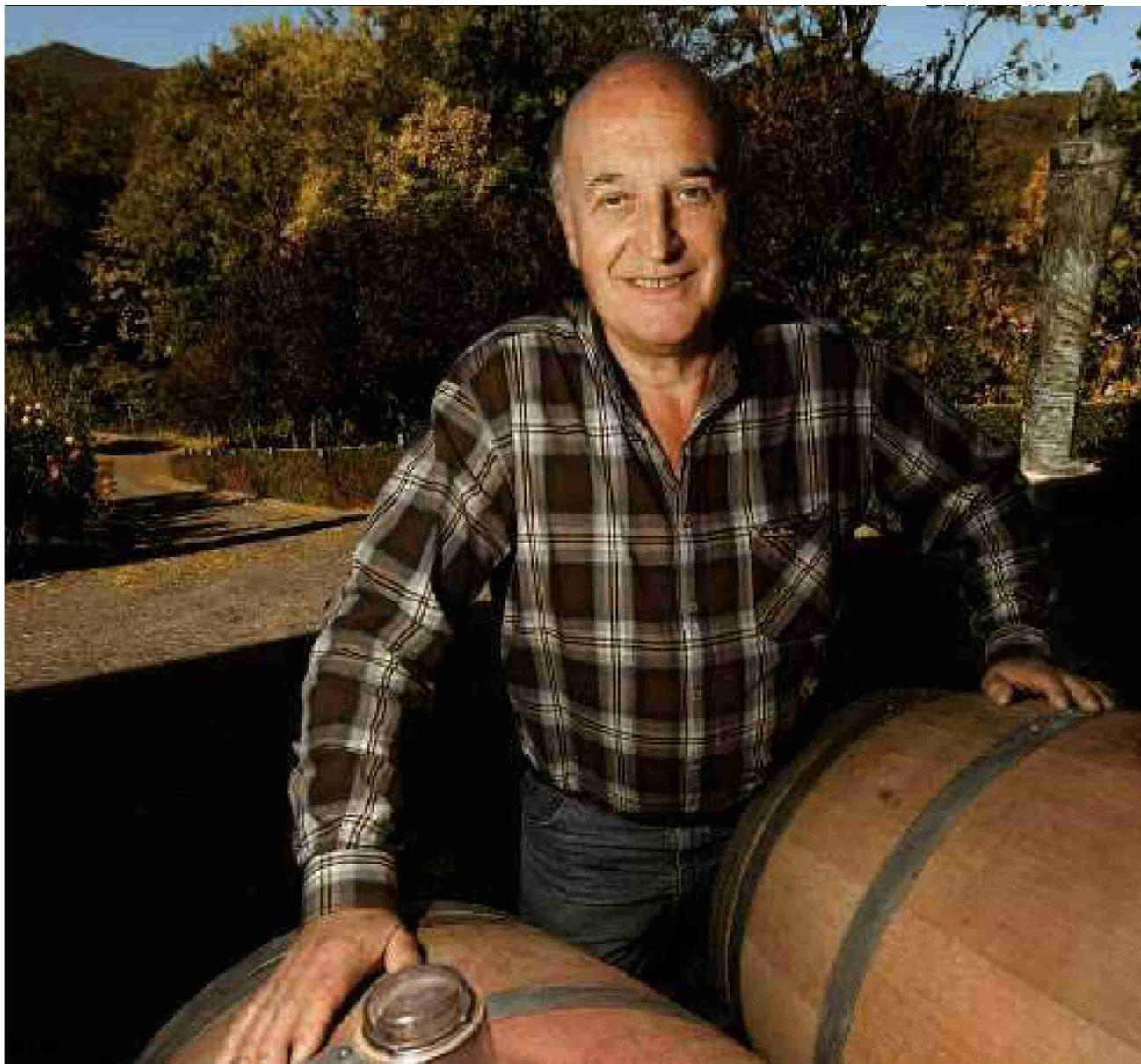
Fläche: 68'754 mm²

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

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

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

Una camicia a quadri



Meinrad Perler

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: 21
Fläche: 68'754 mm²

Il nostro viaggio nella migliore cultura del vino ticinese si compie con Meinrad Perler e la sua storia: un destino felice, un richiamo, una scoperta di Massimo Daviddi

Nell'incontro con Meinrad Perler, patron di 'Agriloro SA', dopo una cordiale accoglienza e un buon caffè, la conversazione si apre con una sua domanda: «Cosa vuol sentire, da me?». Una domanda opportuna, perché il racconto di questo signore gioviale e cortese, preciso nelle sue analisi, attento ai particolari e capace di una visione ampia della realtà, fa emergere una vita ricca di esperienze, snodi impreveduti, sfide, aneddoti, nuovi orizzonti. E la camicia a quadri indossata nel nostro incontro – la vediamo anche nella foto che lo ritrae sorridente davanti a decine di barrique in 'Mémoire Des Vins Suisses 2014, 2015' – porta a un'idea di spazi che trovano continuità, un intreccio di luoghi e tempi che somigliano alla sua vita: curiosa, dinamica, dove ogni percorso ha lasciato qualcosa. Sono tracce, memorie, relazioni.

Le sue origini, signor Perler? «Sono nato a Treyvaux, figlio di un agricoltore friborgnese che aveva dodici fratelli: ha fatto il contadino, il boscaiolo, alla fine fattore dell'azienda agricola di un convento di suore domenicane a Estavayer le Lac. Joseph mio padre, Maria mia mamma. Sono nati sei figli, io il maggiore e abbiamo sempre aiutato i genitori».

Il destino, da uno a 28

Che interessi aveva? «Volevo diventare un ingegnere agronomo, inizio il liceo che interrompo per lavorare a casa, un periodo di tre anni, dopo riprendo gli studi ma latino e greco sono ostici e non c'era ancora la maturità scientifica; decido di continuare con la scuola commerciale sapendo che l'accesso al Politecnico non era possibile. Prendo una strada del tutto diversa; entro in Ubs lavorando a Winterthur, Zurigo e Chiasso, poi mi sposto a Londra cambiando banca, precisamente il Credit Suisse, e torno

in Ticino».

Che anno era? «Il '63, ruolo di impiegato. Sviluppando il settore finanziario passo da procuratore a vicedirettore, poi la direzione: a un certo punto ho sollevato la questione riguardante la Texon, individuando delle responsabilità all'interno

della filiale e sapete lo scandalo che ne è seguito. I vertici mi hanno osteggiato, per questo ho passato uno dei momenti più difficili della mia vita, da cui sono uscito a testa alta».

Meinrad Perler è uomo tenace, sa riprendersi, andare avanti con energia, gusto della sfida; nel '78 apre una fiduciaria e finanzia la clinica Santa Lucia di Arzo che non si trova in un momento positivo. La rilancia. «Divento un direttore di clinica senza esperienza», dice sorridendo. Sarà un caso, ma il periodo trascorso nella regione della montagna dà corpo a quello che già anni prima era un suo desiderio: tornare all'agricoltura, alle origini.

Così, visti i terreni e le vigne che circondano il paese, nell'81 acquisisce insieme ad altri soci 'il Tenimento dell'Ör ad Arzo', azienda abbandonata che vedrà presto fiorire una nuova stagione. «All'inizio, sono stato consigliato a impiantare dello Chasselas e io che sono romando non avevo niente in contrario, anzi: un disastro, perché è un vitigno che ha bisogno d'acqua e non avevamo il diritto d'irrigazione. Nei periodi di siccità l'uva non maturava: comincia qui il programma di ristrutturazione dell'azienda, pensando ad altri vitigni. Nel '94, conosco il professor Reiner Zierock, enologo, marito di Elisabetta Foradori, per due anni miglior vinificatrice italiana. Insegnava all'Istituto agrario di San Michele all'Adige ed era un'enciclopedia vivente; girava con la sua borsa, una figura eccentrica che parlava cinque lingue e un'esperienza di grande livello nella viticoltura. Si era formato a Montpellier ed è lui che mi ha portato a questa nuova visione; abbiamo sovrainnestato uve rosse di Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot e Tannat». Un passaggio decisivo.

«Sì, con ottimi risultati. Da una monocoltura siamo passati agli attuali ventotto diversi vitigni».

Perler passa come un viaggiatore curioso dal potere delle domenicane alla finanza, dalla clinica di Arzo ai vigneti del Mendrisiotto: molte vite in una e come nel teatro classico, quasi sempre vince il destino.

TRAIETTORIE

La vigna, l'ulivo

Un nome evocativo, quando il bosco cela una natura da scoprire, sotto le foglie. È il 'Merlot Riserva dell'Ör': «1'200 bottiglie, le etichette fatte da un grafico di Bordeaux – dice Perler – e dopo il Pinot Nero: tutti e due premiati. Eravamo agli inizi e questo ci ha aiutato, fatto conoscere».

Anni di ricerca e ampliamento; undici rossi e nove bianchi, senza contare i distillati e, oltre allo storico Tenimento dell'Ör, si risale al '700, la nuova sede a Genestrerio, Tenimento La Prella, centro operativo e di produzione dove passando tra i campi si nota la struttura architettonica dialogare con il paesaggio. Molti riconoscimenti in concorsi dentro e fuori la Svizzera, circa 200'000 bottiglie prodotte all'anno, diciassette dipendenti (www.agriloro.ch).

«I nomi devono essere semplici: Oro Bianco, Millefiori, Granito, Oro Rosso, Casimiro, Sottobosco». Il mercato? «Il nostro è principalmente situato in Svizzera – intervieni Francesco Tettamanti, direttore operativo dell'azienda –, dando anche uno sguardo all'estero». Dove? «Principalmente nel Nord Europa, ad esempio la Germania che pur producendo vini di qualità, è ricettiva, con meno pregiudizi rispetto ai grandi Paesi produttori. Adesso che abbiamo i volumi, possiamo guardare con maggior fiducia a questi mercati».

Nel bicchiere dovete trovare la natura, la gioia e il dolore del viticoltore

Datum: 06.06.2015

laRegione ^{Ticino}

IL GIORNALE DELLA SVIZZERA ITALIANA



Il crancino: coccone di Ferra Maglio

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: 21
Fläche: 68'754 mm²

Cos'è stato per lei, signor Perler, tornare alla terra? «La banca non era il mio destino: l'agricoltura è stata il caso che viene incontro alla vita. Non sono diventato viticoltore perché dovevo e quando è avvenuto sono stato contento». Un sentimento: «Ho sempre confrontato la vigna e l'ulivo all'essere umano, sono due piante che hanno accompagnato la cultura greca e giudaico cristiana, le troviamo citate nei testi antichi. Se guardiamo una vite o un ulivo giovani, sono fragili, da proteggere come un figlio che cresce; nel tempo si rafforzano, resistono al vento. Alle persone che vengono qui, dico, nel bicchiere dovete trovare la natura, la gioia e il dolore del viticoltore. Partecipare con lui, di questo».