

Erede di una tradizione nell'orologeria  
e vinificatore per amor di natura

# Pian Marnino ha l'oro nelle vigne

di GIÒ REZZONICO

**"O**ro di Gudo", "Tre ori di Gudo". Dietro i nomi di queste eleganti etichette si nasconde la storia della "Tenuta Pian Marnino" di Tiziano Tettamanti. Una storia che racconta come conciliare due passioni: quella per l'oro, quindi per l'oreficeria, per le cose belle, con quella per la natura, che ha trovato la sua espressione nel vino. Tiziano Tettamanti è una persona schietta, aperta, che ti fa sentire subito a tuo agio. Ci riceve nella sua tenuta di Gudo, che da cinque anni svolge anche un'attività di agriturismo. I vini della cantina vengono serviti con tipiche pietanze ticinesi tutte le sere escluso lunedì e martedì. Mentre ci racconta la sua storia accanto a noi sfrecciano diversi ciclisti: davanti all'azienda scorre infatti la pista ciclabile che congiunge Ascona-Locarno a Bellinzona attraverso il Piano di Magadino. La tenuta Pian Marnino, che deve il suo nome a una frazione del comune di Gudo (qui si trovava il mulino: marna in dialetto), è nata alla fine degli anni Settanta. Il papà di Tiziano, che viene da una famiglia di orologiai (Tiziano è la quarta generazione), ha acquistato la proprietà nel '79. "Avevo diciotto anni, racconta il nostro interlocutore, quando papà comunicò alla famiglia che aveva acquistato questo terreno. La nostra prima reazione fu di chiedergli chi se ne sarebbe occupato. Rispose che l'avrebbe cercato un contadino a cui affidare la tenuta. Qualche tempo dopo ci raccontò che aveva incontrato un giovane ingegnere agronomo, che lavorava per il Centro di ricerca agronomica della Confederazione a Cadenazzo, secondo il quale questi terreni erano ideali per impian-

tare un vigneto. Decise così di acquistare 2200 barbatelle di Merlot. La domanda della famiglia fu di nuovo: ma chi seguirà questa attività? E' a quel punto che si è risvegliato in me l'amore per la natura, che mi aveva inculcato il mio nonno materno. Incontrai quel giovane ingegnere: era Mirto Ferretti, diventammo amici ed iniziò l'attività". I primi anni ci si accontenta di coltivare la vigna, ma a partire dal 1985 i due amici decidono di iniziare a vinificare in proprio. La prima vendemmia produsse mille litri di Merlot e 400 di Bondola. "Sin dall'inizio la nostra scelta fu quella di puntare sulla qualità. Acquisimmo gradualmente nuovi vigneti fino a giungere a una produzione di 10-11 mila bottiglie". Nel 2002 avvenne una svolta. "Decisi di sviluppare l'azienda iniziando un'attività di agriturismo e di creare nuovi vigneti, sempre nel comune di Gudo, per giungere a una produzione di circa 20 mila bottiglie. Mirto mi disse subito che se l'azienda si espandeva l'impegno diventava troppo gravoso per lui come seconda attività. Lo persi come socio, ma non come amico". Nonostante Tettamanti sia, come molti suoi colleghi, un autodidatta, la sua produzione è molto interessante. Ha iniziato dal Merlot e dalla Bondola; su richiesta del ristorante Brack, che si trova sulla collina di Gudo (un indirizzo da non perdere per chi ama la pasta), nell'86 è poi nato un rosato di Merlot, fresco e fruttato. Due anni più tardi è iniziata la produzione del top della gamma: "Oro del Pian Marnino" (oggi denominato "Oro di Gudo"). Al 90 per cento è composto di uve Merlot e al 10 per cento di Carminoir e Cabernet



**Tiziano Tettamanti**

Aveva 18 anni quando il padre acquistò i primi vigneti

“

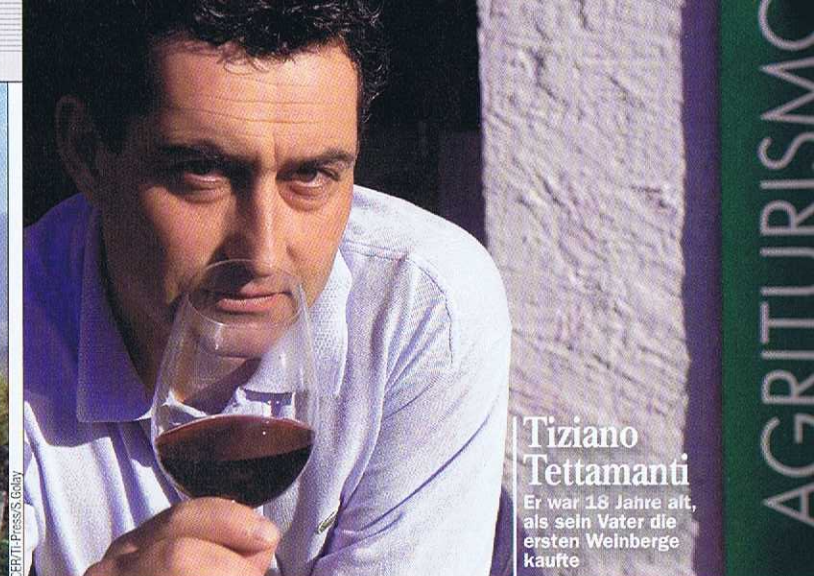
Autodidatta, ha iniziato dal Merlot e dalla Bondola. Ora offre i suoi vini nell'agriturismo sul piano di Magadino

Sauvignon. Viene poi invecchiato per 20-22 mesi in botti di rovere. Il primo bianco, ottenuto da uve Chardonnay e Sauvignon, risale invece al 2000. Quattro anni dopo è giunto anche uno spumante, prodotto con metodo tradizionale con uve Merlot (85%) e Chardonnay (15%). L'ultima creazione della cantina è il "Tre ori di Gudo", un rosso ottenuto con le uve di tre diversi vitigni: Merlot (20%), Carminoir (60%) e Gamaret (20%), affinato in barrique per 16 mesi. Progetti per il futuro? "Nella gamma mi manca un vino dolce da dessert per concludere le cene dei miei clienti e degli ospiti all'agriturismo. Ci sto lavorando. Arriverà tra alcuni anni". Altri sviluppi? "Per il momento mi accontento di quello che ho fatto e magari mi concederò qualche vacanza in più!"

Erbe der traditionellen Uhrmacherkunst,  
Weinbauer aus Liebe zur Natur

## Gold in den Weinbergen des Pian Marnino

von GIÒ REZZONICO



**Tiziano Tettamanti**

Er war 18 Jahre alt, als sein Vater die ersten Weinberge kaufte

**"O**ro di Gudo", "Tre ori di Gudo". Hinter diesen eleganten Etiketten versteckt sich die Geschichte der "Tenuta Pian Marnino" von Tiziano Tettamanti. Eine Geschichte, die erzählt, wie sich zwei Leidenschaften vereinbaren lassen: die eine für das Gold, also für die Goldschmiedekunst, für die schönen Dinge, die andere für die Natur, die ihren Ausdruck im Wein gefunden hat. Tiziano Tettamanti ist ein aufrichtiger, offener Mensch, bei dem du dich sofort wohl fühlst. Er empfängt uns in seinem Landgut in Gudo, das seit fünf Jahren auch den Agriturismo pflegt. Die Weine der Kellerei werden jeden Abend – ausgenommen Montag und Dienstag – zu typischen Tessiner Gerichten serviert. Während er uns seine Geschichte erzählt, flitzen etliche Radfahrer vorbei: Vor dem Landwirtschaftsbetrieb verläuft nämlich der Veloweg, der Ascona-Locarno durch die Magadino-Ebene mit Bellinzona verbindet. Die Tenuta Pian Marnino, deren Name von einem Ortsteil der Gemeinde Gudo abgeleitet wird (hier befand sich die Mühle, Marna in Tessiner Mundart), ist Ende der Siebzigerjahre entstanden. Der Vater von Tiziano stammt aus einer Uhrmacherfamilie (Tiziano verkörpert die vierte Generation), hat die Liegenschaft 1979 erworben. Unser Gesprächspartner erzählt: "Ich war achtzehn Jahre alt, als mein Papa der Familie mitteilte, er habe diese Liegenschaft gekauft. Unsere erste Reaktion war die Frage, wer sich damit beschäftigen sollte. Er werde den Betrieb einem Bauern anvertrauen, gab er zur Antwort. Etwas später hat er erzählt, er sei im Eidgenössischen Forschungsinstitut in Cadenazzo einem jungen Diplomalandwirt begegnet, der ihm gesagt habe, das Gelände sei ideal für den Weinbau. So hat er beschlossen, 2200 Merlot-Schösslinge zu kaufen. Die Familie stellte wieder die Frage: Wer wird diese Tätigkeit ausüben? In diesem Augenblick wurde die Liebe zur Natur geweckt, die mir mein Grossvater mütterlicherseits eingeprägt hatte. Ich begegnete dem jungen Diplomalandwirt: Es war Mirto Ferretti, wir wurden Freunde, die Arbeit konnte beginnen." In den ersten Jahren begnügten sich die

beiden Freunde mit dem Rebbau, doch 1985 haben sie beschlossen, den Wein selbst zu bereiten. Die erste Traubenlese ergab tausend Liter Merlot und 400 Liter Bondola. "Von Beginn weg setzten wir auf eine gute Qualität. Wir erwarben allmählich weitere Weinberge, bis wir eine Produktion von zehn- bis elftausend Flaschen erreichten." 2002 kam die Wende. "Ich habe beschlossen, den Betrieb durch den Agriturismo zu erweitern, neue Weinberge in Gudo zu schaffen, um eine Jahresproduktion von etwa 20 000 Flaschen zu erzielen. Mirto sagte mir sofort, wenn der Betrieb sich weiter ausdehne, werde es für ihn als Nebenbeschäftigung zu mühsam. Ich verlor ihn als Teilhaber, aber nicht als Freund." Obwohl Tettamanti, wie viele seiner Kollegen, ein Autodidakt ist, entwickelte er eine sehr interessante Produktion. Er hat angefangen mit Merlot und Bondola; auf Wunsch des Restaurants Brack im Hügellgebiet von Gudo (eine gute Adresse für alle, die Teigwaren mögen). 1986 kam ein frischer und fruchtiger Merlot Rosato hinzu. Zwei Jahre später wurde die Produktion des Spitzenweins "Oro del Pian Marnino" (heute "Oro di Gudo" genannt) aufgenommen. Er besteht aus 10% Merlot-Trauben, 10% Carminoir und Cabernet Sauvignon; 20 bis 22 Monate Alterung in Eichenfässern. Der erste Weisswein, aus Trauben von Chardonnay und Sauvignon, geht auf das Jahr 2000 zurück. Vier Jahre später kam ein Schaumwein hinzu, nach herkömmlicher Methode aus Trauben Merlot (85%) und Chardonnay (15%) hergestellt. Die neueste Kreation der Kellerei ist der "Tre ori di Gudo", ein Rotwein aus Trauben von drei Rebsorten: Merlot (20%), Carminoir (60%) und Gamaret (20%), 16 Monate in Barriques verfeinert. Zukunftspläne? "In meiner Palette fehlt ein süsser Dessertwein, der das Abendessen meiner Kunden und der Gäste des Agriturismo angenehm abschliesst. Ich arbeite daran; es wird noch einige Jahre dauern." Andere Entwicklungen? "Im Augenblick begnüge ich mich mit dem Erreichten, vielleicht werde ich mir auch etwas mehr Ferien gönnen!"