

von **Giò Rezzonico**

PERLER

EIN BANKIER INVESTIERT IN DEN BODEN

Wahl, denn dieser junge Mann gefiel mir und interessierte sich für meine Experimente.“ Es war auch die richtige Wahl, denn seit er 1996 die Weinbereitung der Tenuta dell'Ör betreut, wurden grosse Fortschritte erzielt. Sie ist einer der namhaftesten Tessiner Weinfirmen geworden. Heute verfügt sie über 380 Barriques und produziert mehr als 100'000 Flaschen pro Jahr, mit einem Umsatz, der anderthalb Millionen Franken erreicht. Es werden wie gesagt nicht weniger als 17 verschiedene Weine hergestellt. Weshalb diese vielseitige Produktion? Meinrad Perler erklärt: Wir verwenden nicht nur die von der Tessiner Weinverordnung anerkannten Trauben, sondern stellen auch Spezialitäten her wie Syrah, Gewüztraminer, Viognier, Moscato... Es handelt sich um eine kontinuierliche Suche, die von der beruflichen Neugier ausgeht, welche Weine besonders gut im Tenimento dell'Ör produziert werden können. Auf der andern Seite ist es aber auch eine Marketingstrategie: Wir wollen unseren Kunden die Freude an der Entdeckung von Weinen vermitteln, die von unserem Hauptprodukt abweichen, nämlich dem Merlot, den wir als Merlot Riserva, Sottobosco, Rosso Ticinese usw. anbieten. Ich bin mir bewusst, dass diese Wahl von meinen Kollegen als leicht verrückt betrachtet wird, aber so verfehlt kann sie nicht sein, denn viele andere Weinproduzenten stürzen sich ebenfalls in Versuche mit neuen Rebsorten.“

Der Enthusiasmus von Meinrad Perler ist ansteckend. Seine Kunden wissen dies sehr gut, denn der Ex-Banker hat keine Vertreter, er liebt den persönlichen Umgang mit Menschen, die seine Weine zu schätzen wissen. „Der grösste Teil meiner Kunden sind zu Freunden geworden, denn ich trinke den Wein nie allein, auch nicht wenn ich wütend bin, sondern stets in Gesellschaft...“ Eine Philosophie, die bezeichnend ist für diese sympathische Persönlichkeit, die nur einen Ärger kennt: die bürokratischen Hindernisse, die dem Bau einer neuen Kellerei im Wege stehen. Das bedeutet wohl, dass die Bürokraten von der Begeisterung und Sympathie nicht berührt werden.

Meinrad Perler, Sohn von christdemokratischen Freiburger Bauern, Bankier von Beruf und Eigentümer des Tenimento dell'Ör in Arzo, erklärt sich als nicht radikaler Freisinniger. Ein Idealist, möchten wir beifügen. „Ja, vielleicht haben Sie Recht. Manche sagen auch, ich sei ein bisschen verrückt, doch ich glaube an die Erde.“ Wie könnte es anders sein. Es ist eine Rückkehr zum Ursprung seiner Familie. „Sehen Sie, das Geld, das ich gebraucht habe, um ein Weingut mit 20 Hektaren Land aufzubauen, wird nie so viel einbringen wie wenn ich es an der Börse eingesetzt hätte. Doch ich glaube daran, dass Investitionen in das Land eine Anlage für die Zukunft sind. Die Erde hat den Menschen seit jeher ernährt. Die Geschichte kennt Zyklen. Die Landwirtschaft läuft heute nicht auf Hochtouren, doch ihre Zeit wird wieder kommen, davon bin ich überzeugt!“ Die bäuerliche Herkunft dieses Mannes, der sich an der Schwelle des Pensionsalters in die prächtigen Hügel von Arzo zurückgezogen hat, um den Traum seines Lebens zu erfüllen, werden offensichtlich. Wenn er trotz seiner 67 Jahre von seinen Plänen spricht, hat er die Begeisterung eines Jugendlichen und wirkt einfach sympathisch. Der Idealismus, der aus seiner Weltanschauung herausleuchtet, passt nicht zum gewohnten Bild eines Bankiers der Sechzigerjahre. Unser Gesprächspartner hat in der Tat während seiner Karriere eine Art Hindernislauf zwischen verschiedenen Tätigkeiten beschritten: Bankdirektor, Treuhänder, Verwalter einer Privatklinik und anderes mehr. „Ich habe mehrmals einen neuen Weg eingeschlagen, weil ich gewisse Entscheidungen und Situationen nicht teilen konnte.“ Seit drei Jahren hat er alle seine finanziellen Tätigkeiten aufgegeben und ist daran, seinen Lebensraum zu verwirklichen. Er empfängt uns in seiner Kellerei, auf der Anhöhe eines von Weinbergen bedeckten Hügels. Sie sind sehr ausgedehnt, wir werden sie im Auto besichtigen. Perler zeigt sie uns mit viel Liebe und Stolz. Das Landgut wurde vor mehr als zwanzig Jahren gekauft. Am Anfang waren es sieben Teilhaber, doch die traten zurück als sie erkannten, dass Perler den Hügel nicht zu einem

Spekulationsobjekt verwandeln, sondern dem ursprünglichen Projekt eines Weinbetriebs treu bleiben wollte. Das Landgut war stets bäuerlichen Zwecken untergeordnet gewesen. Im 19. Jahrhundert hatte es elf Familien Arbeit gegeben, die vor allem Seidenraupenzucht betrieben haben. Perler erzählt „Bis vor zehn Jahren konnte ich dem Tenimento dell'Ör wenig Zeit widmen; die Trauben wurden verkauft. Den ersten eigenen Wein habe ich vor zehn Jahren hergestellt. Es war ein Merlot Riserva (noch heute das Spitzenprodukt des Angebots), der am Wettbewerb der Bergweine im Aostatal mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde, von Weinwisser mit 18 Punkten bewertet wurde und an der Expovina in Zürich eine weitere Goldmedaille erhielt. Diese Anerkennungen ermunterten mich zum Weitermachen. Um zu verstehen, wie das Terroir des Tenimento dell'Ör am besten zu nutzen sei, habe ich zusammen mit meinem damaligen Önologen Rainer Zierock, einem extravaganten, genialen Träumer, verschiedene Experimente vorgenommen. Wir sind uns bewusst geworden, dass innerhalb des Weinguts unterschiedliche Mikroklimas und Terroirs bestehen. Der grösste Teil des Geländes war mit Chasselas bebaut. Wir haben es veredelt mit Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Chardonnay und andern Rebsorten, je nach der Bodenbeschaffenheit.“

Das unglaublichste Merkmal dieses Betriebes besteht in der enormen Vielfalt der Produktion. Perler produziert Wein aus 28 verschiedenen Rebsorten und studiert in drei Versuchsgärten nicht weniger als 600 Varietäten. Wieso? „Es ist mein Steckenpferd, herauszufinden wie sich verschiedene Pflanzen an unseren Boden und unser Klima gewöhnen. Diese Versuche machen mir Spass, dienen auch einem praktischen Zweck. Wenn wir dann sehen, dass gewisse Sorten gut auf die Eigenheiten unseres Terrains ansprechen, keltern wir kleine Mengen. Und wenn das Ergebnis positiv ausfällt, vervielfachen wir die betreffende Rebsorte.“ Sacha Pelossi, der sein Diplom an der Schule von Changins geholt hat, wurde 1996 von Perler zum Önologen seines Betriebs berufen.“ Es war eine intuitive

