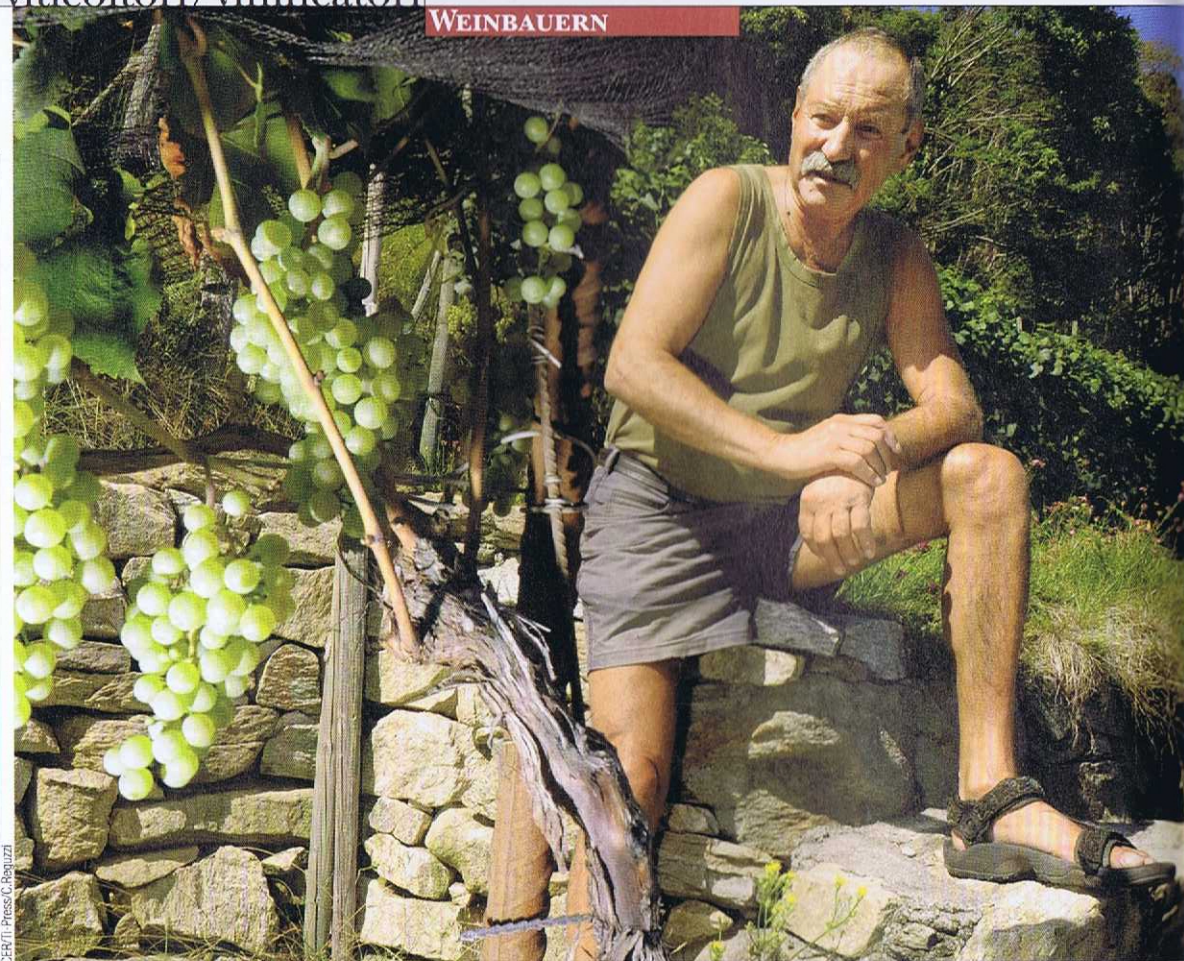


GIÒ REZZONICO  
@rezzonico.ch

ercorrete una strada stretta e lunga che taglia la collina sopra Sementina e termina dopo alcuni chilometri. Là in fondo, dove nasce un mondo, ne inizia un altro: quello di Peter Gauch, un vulcano di idee e di energie che ama la vita e la natura attorno a lui ruotano tutte le sue passioni. Da quando so camminare – racconta – ho trascorso su questa collina i momenti più belli della mia esistenza. Mia nonna aveva acquistato un ronco poco distante da dove nel '95 ho costruito la mia cantina. Vinificavo due barili per famiglia, il resto delle uve lo vendeva alla Cantina sociale di Giubiasco, perché credeva fermamente nel discorso delle cooperative. Proveniva da una famiglia contadina, ma aveva scelto di diventare maestra. Con grande modestia, ma con entusiasmo Peter Gauch parla della sua vita senza veli. «I miei genitori – racconta – erano proprietari di un caseificio nella Svizzera centrale. Da bambino li aiutavo nella loro attività. Le vacanze le trascorrevi in Ticino, su questa collina, con mia nonna». Il giovane Gauch, terminati gli studi liceali, si iscrive al Politecnico di Zurigo per studiare scienze forestali, ma nella sua mente rimane forte il richiamo del Ticino: «il profumo di questa terra racconta – di questi boschi, la forma di questi sassi costituiti da minerali luccicanti». Il caseificio di famiglia, situato in una zona che aveva avuto un grande sviluppo industriale, non aveva futuro. La prospettiva di diventare ispettore forestale, dopo un periodo di pratica, aveva perso attrattiva. Spinto dai richiami dell'infanzia decide di stabilirsi in Ticino per coltivare il vigneto della nonna, ormai troppo anziana per lavorarlo. Non solo i bei ricordi di quando il fanciullo mi hanno spinto a trasferirmi in Ticino – spiega – ma anche il desiderio di creare una nuova azienda agricola. E qui avevo il vantaggio di poter disporre della proprietà della nonna. All'inizio il giovane ventitreenne alleva api, coltiva frutta e ortaggi, «ma da subito è stata la produzione di vino a garantirmi la pagnotta. Le altre attività mi piacevano, ma non erano per nulla redditizie». Aveva un progetto: rilanciare il Merlot ticinese. Da loro – ammette con grande sincerità – ho imparato moltissimo. E i risultati non si sono fatti attendere: la saletta che ci ospita è piena di trofei. Si è anche fatto convincere che certi vini possono essere migliorati nelle barriques... «Devo ammet-



## La collina dell'infanzia

Dalle belle vacanze in Ticino con la nonna venne l'impulso al lavoro agricolo

scio le vigne e tu vieni qui a ricominciare», mi dicevano. Sin dall'inizio, però, non ho avuto difficoltà a commerciare il mio vino. In quei primi anni avevo provato a coltivare una quarantina di diversi vitigni. Ben presto mi sono però convinto che il Merlot era il più adatto. La famiglia si ingrandisce, nascono tre figlie, e Gauch decide di abbandonare le altre attività e di concentrarsi sul vino e in particolare sul Merlot. In quel periodo, siamo negli anni Ottanta, erano appena giunti in Ticino alcuni svizzeri tedeschi con le idee molto chiare. «Io volevo fare un buon vino, ma Werner Stucky, Rolf e Adriano Kaufmann, Christian Zündel, Eric Klausener e Daniel Huber avevano un vero e proprio progetto: rilanciare il Merlot ticinese. Da loro – ammette con grande sincerità – ho imparato moltissimo». E i risultati non si sono fatti attendere: la saletta che ci ospita è piena di trofei. Si è anche fatto convincere che certi vini possono essere migliorati nelle barriques... «Devo ammet-

### Peter Gauch

Sulla collina di Sementina coltiva Merlot, il vitigno che negli anni si è rivelato più adatto, ma non dimentica i suoi hobby: la pesca, le pietre, la scultura con il legno

“Noi abbiamo abbandonato i vigneti e tu vieni qui a ricominciare...”

tere che i vini barricati non mi piacevano e ancora oggi sono convinto che poche uve sopportano bene la barrique. Alcuni vini però nelle botti di rovere possono migliorare, anche se rimango convinto che il buon vino nasce prima di tutto nel vigneto». La cantina produce due vini invecchiati in barriques: il rosso 'La Selva' (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah) e il bianco 'Chardonnay barrique' (100% Chardonnay). Il mondo di Peter Gauch non si limita però all'universo del vino. «In attesa di capire se qualcuno dei miei familiari è interessato all'azienda – spiega – cerco di riservare tempo anche per i miei hobby». Ruotano tutti attorno alla natura: la pesca, i funghi, le pietre – «ho costruito decine di metri di muri a secco» – la ricerca di legni con i quali crea curiose sculture. «Amo anche il canto (fa parte di due corali) e i balli popolari intesi come espressione della vita quotidiana di un popolo, come mezzi per capirne la mentalità e l'animo». Una cultura, quindi, molto legata alle radici.

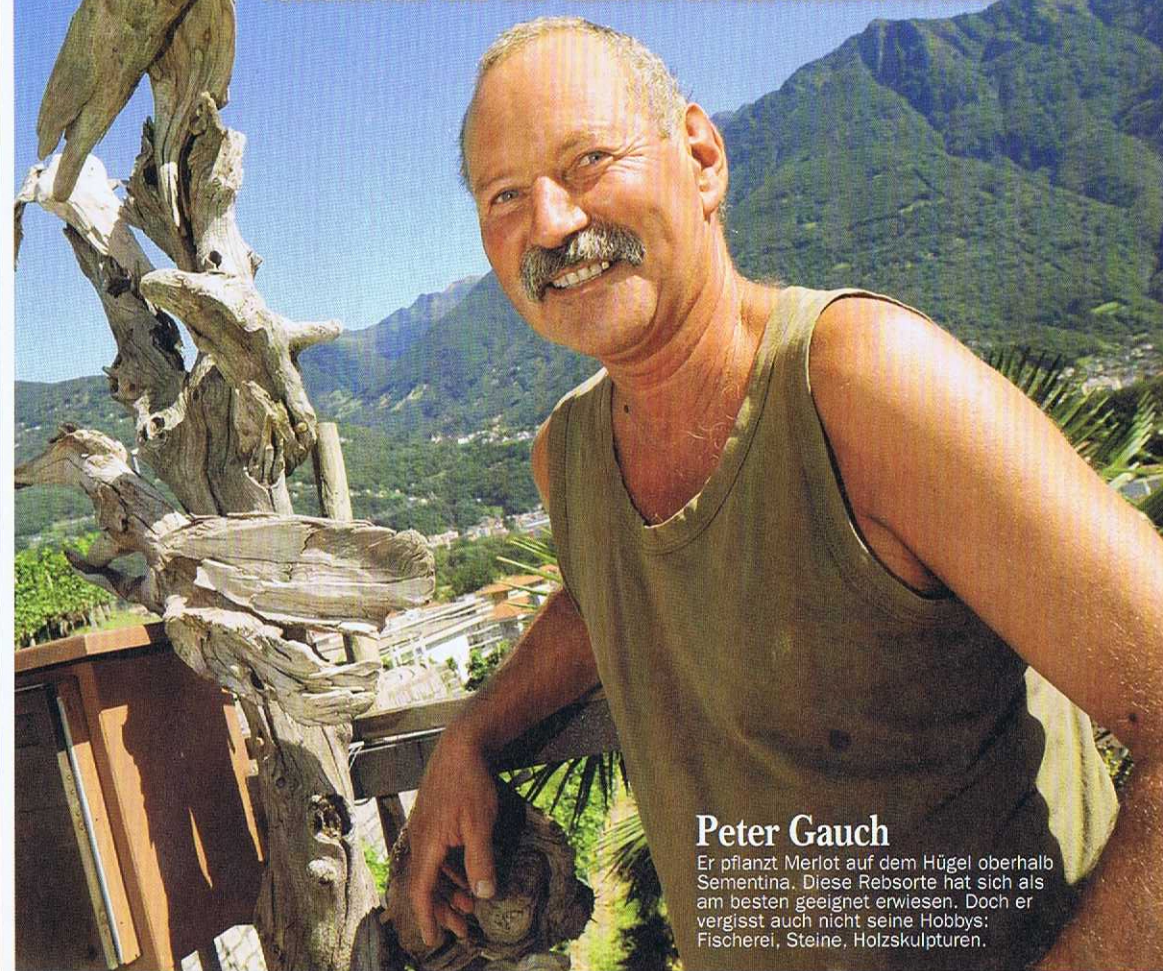
von GIÒ REZZONICO  
gio@rezzonico.ch

**E**ine schmale, lange Strasse durchschneidet das Hügellgebiet oberhalb Sementina und endet nach wenigen Kilometern. Wo eine Welt aufzuhören scheint, tut sich eine andere auf, diejenige von Peter Gauch: Ein Vulkan von Ideen und Energie, der das Leben und die Natur um ihn herum liebt, um die alle seine Leidenschaften kreisen. Er erzählt: «Seit ich gehen kann, habe ich auf diesem Hügel die schönsten Momente meines Lebens verbracht. Meine Grossmutter hatte ein Ronco gekauft, wenig entfernt vom Ort, an dem ich 1995 meine Kellerei gebaut habe. Ich bereitete zwei Fässer Wein für die Familie, den Rest der Trauben verkaufte ich an die Cantina sociale di Giubiasco, denn ich war fest überzeugt von der Idee der Genossenschaft.» Mit grosser Bescheidenheit, aber viel Begeisterung erzählt Peter Gauch offen aus einem Leben. «Meine Eltern waren Besitzer einer Käseerei in der Innerschweiz. Als Kind half ich ihnen bei der Arbeit. Die Ferien verbrachte ich im Tessin, auf diesem Hügel, bei meiner Grossmutter.» Nach dem Abschluss des Lyzeums hat sich Peter an der ETH Zürich eingeschrieben, um Forstwissenschaften zu studieren, doch die Anziehungskraft des Tessins ging ihm nicht aus dem Sinn: «Die Düfte dieses Bodens, dieser Wälder, die Formen dieser Steine aus glänzenden Mineralien!» Die Käseerei seiner Familie befand sich in einer Zone mit starker Entwicklung der Industrie und hatte deshalb keine Zukunft. Die Aussicht, nach einer Zeit des Praktikums Forstinspektor zu werden, hatte ihren Reiz verloren. Die Erinnerungen an die Kindheit bewogen ihn, sich im Tessin niederzulassen und den Weinberg seiner Grossmutter zu betreten, die altershalber nicht mehr so viel arbeiten konnte. Dazu Peter Gauch: «Es waren nicht nur die schönen Jugenderinnerungen, die mich bewegen haben, ins Tessin zurückzukehren, sondern auch der Wunsch, einen eigenen Landwirtschaftsbetrieb zu schaffen. Und hier hatte ich den Vorteil, über die Liegenschaft meiner Grossmutter verfügen zu können.» Der Zweieundzwanzigjährige züchtete vorerst Bienen und pflanzte Früchte und Gemüse. «Doch es war von Beginn an die Weinproduktion, mit der ich mein Brot verdiente. Die andern Tätigkeiten gefielen mir, doch sie waren keineswegs einträglich.» Die Weinbereitung hatte er zuerst von

seiner Grossmutter gelernt, später besuchte er Kurse über den Weinbau in der ETH und an der Fachschule in Wädenswil. «Ich produzierte einen Merlot und einen Nostrano aus hiesigen Trauben. Die Leute konnten meine Wahl nicht verstehen: Wir haben den Weinbau eben aufgegeben und Du kommst, um wieder neu anzufangen», sagten sie mir. Doch ich hatte sofort keine Schwierigkeiten, meinen Wein zu vermarkten. In den ersten Jahren hatte ich etwa vierzig Rebsorten erprobt, doch sehr bald war ich davon überzeugt, dass der Merlot am besten geeignet sei. Die Familie wird grösser durch die Geburt von drei Töchtern. Gauch beschliesst, die andern Tätigkeiten aufzugeben und sich auf den Wein, in erster Linie den Merlot zu konzentrieren. In jener Zeit, in

## Hügel der Kindheit

Schöne Ferien bei der Grossmutter im Tessin verleiteten ihn zur landwirtschaftlichen Arbeit



### Peter Gauch

Er pflanzt Merlot auf dem Hügel oberhalb Sementina. Diese Rebsorte hat sich als am besten geeignet erwiesen. Doch er vergisst auch nicht seine Hobbys: Fischerei, Steine, Holzskulpturen.

“Sie haben meine Wahl nicht begriffen und sagten mir: Wir haben die Weinberge aufgegeben und Du kommst, um hier neu anzufangen...”

voller Trophäen. Gauch hat sich auch überzeugen lassen, dass gewisse Weine in Barriques verbessert werden können... «Ich muss zugeben, dass die barrikierten Weine mir nicht gefallen. Noch heute bin ich davon überzeugt, dass wenige Trauben die Barriques gut vertragen. Einige Weine

den Achtzigerjahren, sind einige Deutschschweizer mit sehr klaren Ideen ins Tessin gekommen. Ich wollte einen guten Wein machen, aber Werner Stucky, Rolf und Adriano Kaufmann, Christian Zündel, Eric Klausener und Daniel Huber hatten ein eigentliches Projekt, den neuen Aufschwung des Tessiner Merlot. Von ihnen habe ich sehr viel gelernt, gibt er aufrichtig zu. Die Resultate liessen nicht lange auf sich warten. Der Raum, der uns beherbergt, ist voll von Trophäen. Gauch hat sich auch überzeugen lassen, dass gewisse Weine in Barriques verbessert werden können... «Ich muss zugeben, dass die barrikierten Weine mir nicht gefallen. Noch heute bin ich davon überzeugt, dass wenige Trauben die Barriques gut vertragen. Einige Weine

können durch die Reifung in den Eichenfässern besser werden, aber ich glaube immer noch, dass ein guter Wein in erster Linie im Rebberg entsteht.» Die Kellerei produziert zwei Weine, die in Barriques gealtert werden: der Rote 'La Selva' (Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah) und der Weisse 'Chardonnay Barrique' (100% Chardonnay). Peter Gauchs Welt beschränkt sich jedoch nicht auf das Universum des Weins. «Bis ich begriffen habe, ob jemand von meinen Familienangehörigen sich für den Betrieb interessiert, versuche ich schon jetzt Zeit zu gewinnen für meine Hobbys.» Sie kreisen alle um die Natur: Fischerei, Pilze, Steine (Ich habe Dutzende Meter Trockenmauern gebaut), die Suche nach Holz, mit dem er seltsame Skulpturen kreiert. «Ich liebe auch den Gesang (er ist Mitglied von zwei Chören) und die Volkslieder als Ausdruck des Alltagslebens, als Hilfsmittel, um die Denkweise und das Gemüt zu begreifen.» Kurz gesagt: eine Kultur, die stark verwurzelt ist.