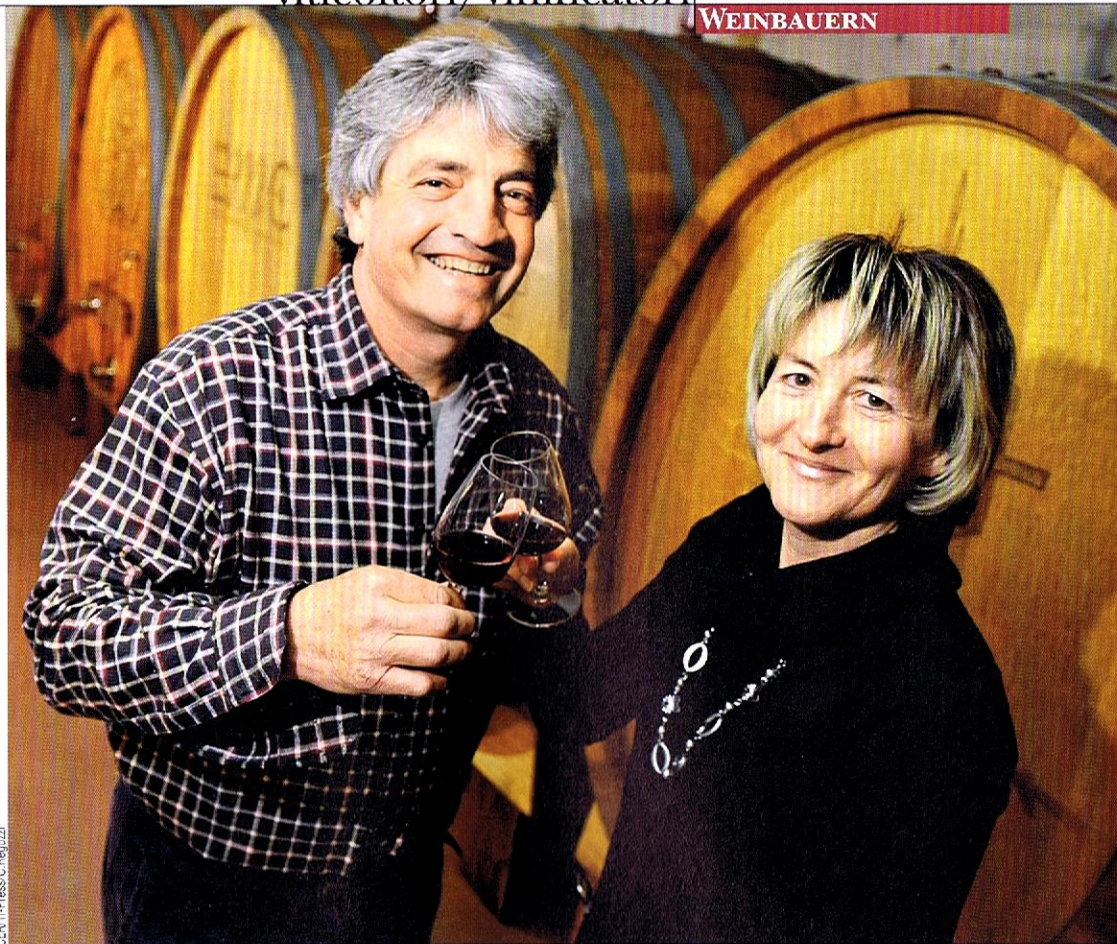


di **GIÒ REZZONICO**  
gio@rezzonico.ch

Estrae timidamente dal portafoglio un bigliettino spiegazzato e ce lo legge: "La terra fornisce sul nostro conto più insegnamenti di tutti i libri". Un pensiero trovato la sera prima su di un libro e annotato in un foglietto. "Forse non dovrei dirlo a un editore - aggiunge accennando un sorriso imbarazzato - ma io la penso così". Ed in effetti questa frase riassume probabilmente bene la filosofia di vita di Flavio Ramelli, un viticoltore-vinificatore che ha la terra nel sangue. Il nonno allevava bestiame a Moghegno, in Vallemaggia, e ad Ascona. Il padre era frutticoltore nel borgo: tra i suoi quattro figli la passione per l'agricoltura ha contagiato solo Flavio, un produttore genuino come il suo vino, che predilige l'attività di viticoltore a quella della vinificazione. "Se potessi - racconta - vivrei sempre all'aria aperta". Forse per questo suo attaccamento alla terra ha sviluppato anche un'interessante attività collaterale, quella di produrre barbatelle.

Ma andiamo con ordine e rimaniamo in cantina. I suoi vini preferiti sono i rosati e i bianchi, forse perché la signora Aureliana, la simpatica moglie che lo aiuta sbrigando soprattutto le attività amministrative, non beve il rosso... Di rossi, accanto naturalmente a un bianco di Merlot e a un rosato di Merlot, ne produce due: un Merlot classico e il "Tormento", ingentilito con un'aggiunta di Cabernet. Di barrique non vuole saperne. "Ho la sensazione - spiega - che l'invecchiamento in piccole botti di rovere snaturi il vino e in qualche modo lo standardizzi. Per questo la mia produzione non prevede un baricato". Nella sua cantina a Gudo, nella frazione di Malacarne, le botti di rovere ci sono, ma da 1300 litri, non le tradizionali piccole barriques.

"Utilizzo queste botti in rovere di San Gallo - aggiunge - perché aiutano ad ossidare i tannini e a rendere il vino più morbido e amabile come piace a me, pur garantendogli però la sua spontaneità". E' dal '95, quando ha costruito la bella cantina con l'architetto Michele Bardelli, che produce vino in proprio. Aveva iniziato con 5 mila bottiglie per giungere alle attuali 15-20 mila, che vende direttamente a privati e ristoranti. Prima di approdare sui 'colli di Gudo', che denominano anche le sue bottiglie, aveva studiato a



## La terra nel sangue

All'attività in cantina preferisce il lavoro in vigna e la produzione di barbatelle

Mezzana e Changins (viticoltura ed enologia) ed aveva seguito diversi stages in Svizzera e all'estero, dove si era appassionato alla creazione delle barbatelle, la sua seconda attività, "quella che forse ama maggiormente", come spiega la signora Aureliana. Flavio Ramelli è uno dei quattro produttori ticinesi di piantine di vigna, assieme alla scuola agricola cantonale di Mezzana e a due privati (Ettore Ballerini di Novazzano e Giuseppe Crivelli di Breganzona). Sono soprattutto i piccoli viticoltori, quando devono piantare un nuovo vigneto, a servirsi da loro. La creazione di una barbatella richiede circa un anno di tempo. Inizia nel mese di aprile, quando dalla Francia vengono importati rami di vite americana resistenti alla fillossera, la terribile malattia arrivata dall'America che alla fine dell'Ottocento ha distrutto buona parte dei vigneti europei. Su questi tralci vengono innestate gemme provenienti dalle migliori piante ticinesi di Merlot. Le ferite vengono protette con la cera e gli innesti vengono

### Flavio Ramelli

La sua cantina si trova sui colli di Gudo, dove con la moglie Aureliana offre anche un servizio di agriturismo che vorrebbe sviluppare ulteriormente

conservati per tre settimane in un luogo caldo (35 gradi) e umido (100%). Dopo essere stati acclimatati e trattati con paraffina vengono piantati nel terreno fino al mese di novembre. Estratti dal terreno sono di nuovo trattati con paraffina, bagnati con acqua calda e controllati, prima di essere messi in vendita all'inizio di aprile. "Si tratta di un procedimento lungo e molto delicato - racconta Ramelli - ma di grande soddisfazione perché ti permette di dare vita a una nuova pianta". Questa coltivazione costituisce circa un terzo dell'attività dell'azienda Ramelli, che offre anche un servizio di agriturismo, proponendo degustazioni e piccoli banchetti su ordinazione. In futuro, chiediamo per concludere, c'è ancora spazio per nuovi progetti? "Siamo sempre andati avanti un passo per volta - afferma la signora Aureliana. Ci piacerebbe però sviluppare l'attività di agriturismo". E i vini barricati? "Temo che sarò costretto a produrne qualche bottiglia!" ammette sorridendo Flavio Ramelli.

Preparare una barbatella è un procedimento lungo e molto delicato ma di grande soddisfazione

### Flavio Ramelli

Seine Kellerei befindet sich auf den Hügeln von Gudo, wo er mit seiner Frau Aureliana auch agritouristische Dienste bietet, die er erweitern möchte.



## Den Boden im Blut

Er bevorzugt die Arbeit im Rebberg und neue Schösslinge

von **GIÒ REZZONICO**  
gio@rezzonico.ch

Er zieht schüchtern einen zerknüllten Zettel aus der Brieftasche und liest ihn uns vor: "Der Erdboden vermittelt uns mehr Lehren als alle Bücher." Diesen Gedanken hat er am vorigen Abend in einem Buch gefunden und auf den Zettel geschrieben. Er fügt mit einem verlegenen Lächeln bei: "Einem Verleger sollte ich so etwas vielleicht nicht sagen, aber ich denke auch so." In der Tat fasst dieser Satz vermutlich die Lebensweisheit von Flavio Ramelli, einem Weinbauer, der den Boden im Blut hat, zusammen. Sein Grossvater hat in Moghegno im Maggiatal und in Ascona Vieh gezüchtet. Der Vater war Obstbauer im gleichen Städtchen: Von seinen vier Söhnen hat er nur Flavio mit der Leidenschaft für die Landwirtschaft angesteckt. Er ist als Produzent so echt wie sein Wein und zieht die Tätigkeit des Weinbauers derjenigen des Weinbereiters vor. "Wenn ich könnte, würde ich immer an der frischen Luft leben", meint er. Vielleicht hat er wegen dieser Verbundenheit mit der Erde auch eine interessante Nebentätigkeit entwickelt: Er produziert Stecklinge. Doch gehen wir der Reihe nach und bleiben im Keller. Er bevorzugt Rosé und Weisswein, vielleicht weil Signora Aureliana, die sympathische Ehefrau, die ihm hilft, indem sie vor allem die administrativen Arbeiten erledigt, keinen Roten trinkt... Er produziert, selbstver-

ständig neben einem weissen und einem rosé Merlot, zwei Rotweine: den klassischen Merlot "Tormento" und einen mit Cabernet verfeinerten Merlot. Von Barrique will er nichts wissen und erklärt: "Ich habe den Eindruck, die Alterung in kleinen Eichenfässern entziehe dem Wein seine Natürlichkeit und vereinheitliche ihn irgendwie. Aus diesem Grund sieht meine Produktion keinen Barrique-Wein vor." In seiner Kellerei in Gudo, im Viertel Malacarne, gibt es Eichenfässer, doch sie fassen 1300 Liter, also nicht die gewohnten kleinen Barriques. "Ich verwende diese Eichenfässer aus St. Gallen, weil sie die Oxidation der Tannine fördern, um so den Wein weicher und lieblicher machen, wie er mir schmeckt, doch seine Spontanität bleibt gewährleistet." Seit 1995, als er mit Architekt Michele Bardelli seinen schönen Keller gebaut hat, produziert er seinen Wein selber. Er hat mit 5000 Flaschen begonnen und ist jetzt bei 15- bis 20 000 angelangt, die er direkt an Private und Restaurants verkauft. Bevor er die 'Colli di Gudo' erklommen hat, nach denen auch seine Flaschen benannt sind, hat er

in Mezzana und Changins studiert (Weinbau und Weinkunde) und etliche Stages in der Schweiz und im Ausland mitgemacht, wo er Freude an der Herstellung von Stecklingen, seiner zweiten Tätigkeit, gefunden hat. "Die liebt er vielleicht am meisten", erklärt Signora Aureliana. Flavio Ramelli ist einer der vier grössten Tessiner Produzenten von Rebenschösslingen, zusammen mit der Kantonalen Landwirtschaftsschule Mezzana und zwei Privaten (Ettore Ballerini in Novazzano und Giuseppe Crivelli in Breganzona). Es sind vor allem die kleinen Weinbauer, die von ihnen bedient werden, wenn sie einen neuen Rebberg anlegen wollen. Die Herstellung eines Schösslings erfordert etwa ein Jahr Zeit. Sie beginnt im April, wenn aus Frankreich Rebzweige importiert werden, die widerstandsfähig sind gegen die Reblaus, jene schreckliche Krankheit, die gegen Ende des 19. Jahrhunderts aus Amerika eingeschleppt wurde und einen grossen Teil der europäischen Rebberge zerstört hat. Auf diese Reblinge werden Knospen eingesetzt, die aus den besten Tes-

siner Merlot-Pflanzen stammen. Die Verletzungen werden mit Wachs geschützt und die Sprösslinge drei Wochen an einem warmen (35 Grad) und feuchten Ort (100%) untergebracht. Wenn sie akklimatisiert und mit Parafin behandelt sind, werden sie bis im Monat November im Boden eingepflanzt. Aus dem Boden genommen, werden sie nochmals mit Parafin behandelt, mit warmem Wasser gewaschen und kontrolliert, bevor sie Anfang April in den Verkauf gelangen. Ramelli erzählt: "Es handelt sich um ein langes und sehr delikates Verfahren, das aber auch mit grosser Genugtuung verbunden ist, denn es erlaubt dir, einer neuen Pflanze das Leben zu geben." Dieser Anbau macht etwa einen Drittel der Tätigkeit der Azienda Ramelli aus, die auch einen agritouristischen Dienst anbietet, indem sie auf Bestellung Degustationen und kleine Bankette organisiert. Abschliessend stellen wir die Frage: Bleibt in Zukunft noch Zeit für neue Projekte? Signora Aureliana bestätigt: "Wir sind immer Schritt für Schritt vorangegangen. Es würde uns jedoch freuen, den Agriturismo weiter zu entwickeln." Und die Barrique-Weine? "Ich fürchte, dass ich gezwungen sein werde, einige Flaschen zu produzieren!" gibt Flavio Ramelli lächelnd zu.

Einen Schössling vorbereiten, ist ein langes, delikates Verfahren, aber eine grosse Genugtuung