

di GIÒ REZZONICO

Apertura e dinamismo sulle pendici del Ceneri

Una formazione commerciale e poi il ritorno alle origini seguendo le orme del nonno agricoltore



CER/Ti-Press/S. Golay

Matteo Canepa

Con la compagna Veronika Grunder ha creato un agriturismo dove propone piatti tipici e degustazioni

davvero uno che si sa ingegnare e adattare a situazioni nuove, Matteo Canepa. Oltre ad essere titolare dell'omonima cantina e ad aver creato un accogliente agriturismo, lavora come giardiniere e forestale. Ma non basta, ha anche imparato che per essere moderni bisogna saper collaborare con altre aziende: una dote molto rara in Ticino. Lo siamo andati ad incontrare nel suo agriturismo "La Vigna" in territorio di Cadenazzo, sulle pendici del Monte Ceneri, dove, assieme alla sua compagna Veronika Grunder, gestisce da due anni un'attività di successo: organizza degustazioni di vini suoi e di altri, cene, banchetti e offre pure alcune camere per il pernottamento. La cucina segue sapori e gusti di stagione e propone, su richiesta, piatti tipici ticinesi come la busecca, la cazzola, le costine in umido. Il ristorante dispone di 30 posti sia all'interno che all'esterno e naturalmente offre soprattutto i vini della casa, che recano nomi di carte da gioco. "Re di cuori" è un Merlot vinificato secondo il metodo bordolese. "Dama di cuori" è invece uno Chardonnay vinificato direttamente in barriques nuove. "Fante di cuori" è un Merlot vinificato in bianco. "Asso di cuori" è un Merlot classico, mentre "Settebello" è un Merlot affinato in barriques di 2° passaggio. Produce anche un rosso e un bianco con uva americana (Carvino bianco e Carvino rosso).

Matteo Canepa ha iniziato nel '97 con una produzione di poco più di mille bottiglie ed è giunto a circa 25 mila. I giudizi degli ospiti del suo agriturismo, soprattutto ticinesi, lo guidano nelle scelte enologiche. Non vinifica però in proprio, ma nelle cantine di Feliciano Gialdi a Bodio e a Mendrisio. Come mai? "Sin dall'inizio ho fatto una buona esperienza con Gialdi. Grazie a questa collaborazione ho evitato ingenti investimenti per creare una cantina tutta mia. Investimenti che per 25 mila bottiglie all'anno non sarebbero giustificati". Ma le scelte enologiche sono sue o dell'azienda dove produce? "Avvengono in collaborazione con l'enologo De Martin, ma io mi riconosco nei miei vini. Sono come li voglio io, come piacciono a me. Il vino è un prodotto straordinario, che può essere caratterizzato in mille modi".

Matteo Canepa è aperto alla collaborazione con altre aziende non solo per la produzione. Nel suo agriturismo organizza da alcuni mesi anche degustazioni con vini di altri produttori, che non giudica concorrenti, ma colleghi.

Un segnale di grande apertura, che è stato premiato dalla clientela de "La Vigna". Come si è accostato al vino questo giovane? Come spesso accade, la passione ha radici profonde. "Mio nonno - ci racconta orgoglioso - era agricoltore a Mezzovico. Allevava animali e coltivava frutta e vegetali. I suoi prodotti li cucinava al ristorante Alpino a Mezzovico e li vendeva in un negozietto, vino e grappa compresi. Mio padre - prosegue Matteo - non ha seguito le orme del nonno, ma si è dedicato al mercato immobiliare, continuando però a produrre vino e grappa per hobby. Negli studi ho seguito la via di mio padre: ho una formazione commerciale. La crisi che ha colpito il settore immobiliare qualche anno fa mi ha però fatto riflettere. Sono così tornato alle origini e ho trasformato in professione ciò che per mio padre era stato un hobby. Ritornando sulle orme di mio nonno per due anni ho frequentato la scuola agricola di Châteauneuf vicino a Sion". Il resto della storia di questo giovane intraprendente lo conosciamo: coltiva la vigna a Cadenazzo, Mezzovico e a Camignolo, in estate fa lavori di giardinaggio e in inverno nel campo forestale. Con lo splendido agriturismo sulle pendici del Monte Ceneri ha spostato le aspirazioni dall'immobiliare al mondo della natura.

Per il futuro quali progetti ha? Veronika sorride e gli batte una mano sulla spalla, ma Matteo, forse per scaramanzia o forse per non sembrare presuntuoso, preferisce agire che parlare di progetti. Buona fortuna!

Matteo Canepa

hat mit seiner Lebensgefährtin Veronika Grunder Agriturismus mit typischen Gerichten und Degustationen eingerichtet



Dynamik an den Hängen des Ceneri

Kaufmännische Ausbildung und dann die Rückkehr zu den Ursprüngen auf den Spuren des Grossvaters

von GIÒ REZZONICO

Matteo Canepa ist fähig, sich an neue Situationen anzupassen und sich dafür einzusetzen. Er ist nicht nur Eigentümer der gleichnamigen Kellerei, sondern hat auch einen gastfreundlichen agritouristischen Betrieb geschaffen und arbeitet zeitweise als Gärtner und Förster. Damit nicht genug, hat er auch gelernt, dass man mit andern Betrieben zusammenarbeiten muss, um zeitgemäß zu sein: eine Begabung, die im Tessin selten ist. Wir besuchten ihn in seinem Agriturismus "La Vigna" in Cadenazzo, an den Hängen des Monte Ceneri, wo er mit seiner Lebensgefährtin Veronika Grunder seit zwei Jahren erfolgreich wirkt. Er lädt zu Degustationen eigener und anderer Weine ein, organisiert Bankette und bietet auch einige Zimmer zum Übernachten an. Die Küche ist saisongerecht. Auf Wunsch tischt er typische Tessiner Gerichte auf wie Busecca, Cazzola, Costine in umido. Das Restaurant verfügt über 30 Plätze im Innern wie auch im Freien. Selbstverständlich werden vor allem die Weine des Hauses angeboten, die nach Spielkarten benannt sind. "Re di cuori" ist ein

nach der Bordeaux-Methode bereiter Merlot, "Dama di cuori" hingegen ein in neuen Barriques verfeinerter Chardonnay. "Fante di cuori" ein als Weisser verarbeiteter Merlot, "Asso di cuori" ein klassischer Merlot, "Settebello" hingegen ein Merlot, der in zum 2. Mal gebrauchten Barriques gealtert wird. Es gibt auch einen Roten und einen Weissen aus Amerikanertrauben (Carvino bianco und Carvino rosso). Matteo Canepa ist offen für die Zusammenarbeit mit andern Firmen. In seinem Agriturismus organisiert er seit einigen Monaten auch Degustationen von Weinen anderer Produzenten, die er nicht als Konkurrenten, sondern als Kollegen betrachtet. Ein Zeichen der grosszügigen Öffnung, das von den Kunden der "La Vigna" geschätzt wird. Wie hat er sich als Junge dem Wein genähert? Wie es oft geschieht, hat die Leidenschaft tiefe Wurzeln. "Mein Grossvater war Bauer in Mezzovico. Er züchtete Tiere und baute Früchte und Pflanzen an. Seine Produkte kochte er im Ristorante Alpino in Mezzovico und verkaufte sie in einem kleinen Laden, Wein und Grappa inbegrieffen. Mein Vater ist nicht den Spuren des Grossvaters gefolgt, sondern widmete sich dem Immobilienmarkt, produzierte jedoch als Hobby Wein

und Grappa. Ich schlug den gleichen Studienweg ein wie mein Vater: Ich habe eine kaufmännische Ausbildung. Die Krise der Immobilienbranche vor einigen Jahren hat mich jedoch nachdenklich gemacht. So bin ich an den Ursprung zurückgekehrt und habe zum Beruf gemacht, was für meinen Vater ein Hobby war. Auf den Spuren meines Grossvaters habe ich zwei Jahre die Landwirtschaftsschule Châteauneuf bei Sitten besucht." Den Rest der Geschichte dieses unternehmungslustigen jungen Mannes kennen wir: Er betreibt Rebbau in Cadenazzo, Mezzovico und Camignolo, im Sommer macht er Gartenarbeiten, im Winter ist er im Forstwesen tätig. Mit dem prächtigen agritouristischen Betrieb an den Hängen des Monte Ceneri hat er seine Ambitionen von den Immobilien auf die Welt der Natur verlegt. Welche Projekte hegt er für die Zukunft? Veronika lacht und klopft ihm auf die Schulter, doch Matteo, vielleicht aus Aberglauben oder weil er nicht eingebildet erscheinen möchte, zieht es vor, zu handeln als von seinen Plänen zu reden. Viel Glück!