

Viticoltori/vinificatori  
WEINBAUERN

# Tante esperienze, passione e talento

Giò Rezzonico gio@rezzonico.ch

**D**a qualche anno Sacha Pelossi si è messo in proprio. Alle spalle ha un'esperienza molto interessante. La sua carriera è iniziata da Daldini vini, una cantina che ha fatto da apripista alla nouvelle vague dell'enologia ticinese assieme alle aziende Valsangiacomo e Matasci. "Daldini - spiega Sacha Pelossi - oltre a puntare sulla qualità, soprattutto con il suo D.I.V.O., commerciava anche i grandi vini francesi". Bottiglie che sin dalle prime degustazioni hanno formato il gusto di Sacha e orientano tuttora la sua produzione verso la tradizione bordolese.

Dopo aver studiato agricoltura alla scuola cantonale di Mezzana - con apprendistato da Cesare Valsangiacomo - ed enologia a Changins, nel 1996 Pelossi ha iniziato un'altra importante esperienza alla cantina "Tenimento dell'Ör" di Meinrad Perler, un'azienda che oggi figura tra le più prestigiose e medagliate del Ticino. "Sono stati anni - racconta Pelossi - che mi hanno permesso di sperimentare nuove tecniche e di studiare moltissime qualità di vite alla ricerca delle specie più adatte al nostro territorio. Perler mi ha sempre concesso molta autonomia; da parte mia ho sempre cercato di portare i vini dell'azienda a livelli qualitativi importanti".

"Già prima di entrare al Tenimento dell'Ör -

racconta - vinificavo in società con mio fratello; nel corso degli anni abbiamo sviluppato una piccola azienda familiare. Ho sempre cercato di tenere distinte le due attività e nel 2009 ho iniziato a dedicare il 50% del tempo al lavoro in proprio, ma poi mi sono reso conto che dovevo scegliere". Sacha ha così lasciato l'azienda di Perler, ha acquistato le quote aziendali dal fratello, che nel frattempo aveva imboccato un'altra strada professionale, ed ora gestisce la sua cantina. Ben presto sulla sua strada ha incontrato due altri interessanti personaggi dell'enologia ticinese, Fernando e Nicoletta Cattaneo, titolari di una piccola produzione di qualità molto elevata a Cagiallo, in Capriasca. Intenzionati a cedere la loro attività, i due coniugi hanno individuato nel nostro interlocutore la persona desiderata. Così che oggi Pelossi gestisce complessivamente quasi 6 ettari di vigna e produce annualmente tra le 30 e le 35 mila bottiglie. I vigneti sono situati, oltre che in Capriasca, su quattro colline del Luganese: quella di Carona (Monte San Salvatore), quella di Montagnola (Collina d'oro) che si trova di

fronte, quella di San Zeno sopra Lamone e quella di Cademario-Bioggio. "Si tratta di vigneti molto soleggiati - spiega il viticoltore-vinificatore - con caratteristiche pedoclimatiche che si situano a metà strada tra il Mendrisiotto con i suoi suoli prevalentemente neutri o leggermente alcalini ben provvisti di argilla e i suoli del nord del cantone prevalentemente acidi e sabbiosi". Lei sostiene - gli chiediamo - di ispirarsi a una vinificazione tradizionale bordolese: cosa significa? "Che prediligo l'armonia e



DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

CANTINA PELOSSI

Via Carona 8 - 6912 Lugano-Pazzallo

Tel. +41 (0)91 994 56 77 - Mobile +41 (0)79 337 07 18

s.pelossi@gmail.com

**Sacha Pelossi** KELTERT  
AUF DEN LUGANESER  
HÜGELN WEINE IM ZEICHEN  
DER TRADITION

VIEL  
ERFAHRUNG,  
LEIDENSCHAFT  
UND TALENT

Vor einigen Jahren hat sich Sacha Pelossi selbständig gemacht: Er hat interessante Erfahrungen hinter sich. Seine Karriere startet er bei Daldini Vini, einer Kellerei, die zusammen mit Valsangiacomo und Matasci den Weg für die neue Welle der Tessiner Önologie vorgespürt hat. "Daldini setzte nicht nur, besonders mit seinem D.I.V.O., auf Qualität, sondern handelte auch mit grossen französischen Weinen," erklärt Pelossi. Solche Flaschen waren es, die seit den ersten Degustationen seinen Geschmack geformt haben, und daher richtet er sich mit seinen Produkten bis heute nach der Bordeaux-Tradition aus. Auf die landwirtschaftliche Ausbildung an der kantonalen Schule in Mezzana - mit einer Lehre bei Cesare Valsangiacomo - und die önologische in Changins folgte eine weitere prägende Erfahrung bei der Kellerei Tenimento dell'Ör von Meinrad Perler. Ein

Betrieb, der heute zu den am meisten ausgezeichneten und renommiertesten gehört. "Es sind Jahre gewesen, in denen ich mit neuen Techniken experimentieren und auf der Suche nach den idealen Trauben für unser Terroir sehr viele verschiedenen Rebsorten ausprobieren konnte. Perler hat mir immer grossen Spielraum gelassen; ich wiederum habe stets versucht, die Weine der Kellerei auf ein hohes Niveau zu bringen."

Schon vor seinem Eintritt bei Tenimento dell'Ör habe er mit dem Bruder Wein gemacht: "Im Laufe der Jahre ist daraus ein kleiner Familienbetrieb geworden. Ich habe die beiden Tätigkeiten stets zu trennen versucht und ab 2009 zu 50% im eigenen Betrieb gearbeitet. Aber dann wurde mir klar, dass ich mich für eines entscheiden muss." Sacha verliess daraufhin Perl's Unternehmen, kaufte die Firmenanteile seines Bruders, der inzwischen einen anderen Berufs-



CER/TT-Press/S. Golay

Dopo alcune esperienze in note aziende ticinesi, Pelossi ha scelto di lavorare in proprio. Da qualche settimana è anche presidente dell'Associazione Viticoltori Vinificatori

## SULLE COLLINE DEL LUGANESE **Sacha Pelossi** VINIFICA NEL SEGNO DELLA TRADIZIONE

L'eleganza e cerco di ottenere i migliori risultati nel vigneto. Non amo molto i vini troppo tannici e stucchevoli e prediligo invece i vini armonici e morbidi ma di buona struttura. E vinifico in modo tradizionale". Una filosofia condivisa anche dai coniugi Cattaneo, da cui ha ritirato l'attività? "Penso proprio di sì. Credo sia sulla base di queste considerazioni che abbiamo concluso l'accordo". Pelossi ha così ampliato la sua produzione proponendo quattro vini, due bianchi e due rossi, che recheranno anche il logo "San Matteo".

Le etichette della sua cantina propongono invece due bianchi ("Agra", Chardonnay, e "Vigna dell'Aspide", Pinot nero vinificato in bianco, Riesling Silvaner, Kerner, Pinot bianco e Pinot grigio) e cinque rossi, di cui due Merlot tradizionali ("Collina d'oro" e "Sassarei"), due crus di Merlot riserva invecchiati in botti di rovere per due anni ("Agra" e "Lamone") e "Riva del Tasso", un assemblaggio di Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (35%) e Cabernet Franc (15%). Molto interessanti anche "Sottoceneri" e "Sopraceneri", due Merlot barricati prodotti assieme a due amici, pure loro ottimi vinificatori, Nicola Corti ed Enrico Trapletti. Progetti per il futuro? "Vorrei mantenere le attuali dimensioni puntando su un'azienda snella (ha due dipendenti ndr) che mi permetta di seguire al meglio la produzione".

weg eingeschlagen hatte, und betreibt heute seine eigene Weinkellerei. Auf diesem Weg begegnete er bald zwei weiteren interessanten Personen aus der Tessiner Weinszene, Fernando und Nicoletta Cattaneo, die in Cagiallo, in der Capriasca, einen kleiner Qualitätsbetrieb besitzen. Weil sie sich zurückziehen wollten, suchten sie einen Nachfolger und fanden in Pelossi die gewünschte Person. So kommt es, dass Pelossi heute fast sechs Hektaren Reben bewirtschaftet und jährlich 30-35'000 Flaschen produziert.

Ausser in der Capriasca hat er auch Rebberge auf vier Hügeln des Luganese: auf jenem von Carona (Monte San Salvatore), von Montagnola (Collina d'Oro) gleich gegenüber, von San Zenò oberhalb von Lamone und von Cademario-Bioggio. "Es sind sehr gut besonnte Reblagen", erklärt der Selbstkelterer, "die Boden- und Klimaverhältnisse liegen auf halbem Weg zwi-

schen jenen des Mendrisiotto - mit überwiegend neutralen bis alkalischen Böden, die ziemlich lehmhaltig sind - und jenen auf der Nordhälfte des Kantons, die überwiegend sauer und sandig sind."

Wir fragen ihn, was das heisst, wenn er sich von der traditionellen Vinifikation aus dem Bordeaux inspirieren lässt. "Ich bevorzuge Harmonie und Eleganz, strebe im Rebberg höchste Qualität an. Ich mag keine allzu tanninhaltige und überladene Weine sondern harmonische und weiche Weine mit einer guten Struktur. Und ich vinifiziere auf traditionelle Art." Eine Philosophie, die das Ehepaar Cattaneo teilt, deren Betrieb er übernommen hat? "Ich denke schon, denn aufgrund genau solcher Überlegungen haben wir überhaupt unsere Vereinbarung abgeschlossen." So hat Pelossi seine Produktion um vier Weine ergänzt, zwei weisse und zwei rote, die auch das Logo "San Matteo" tragen werden.

Mit den Etiketten der eigenen Kellerei sind hingegen zwei Weissweine, der Agra (Chardonnay) und die Vigna dell'Aspide (weiss vinifizierter Pinot noir, Riesling, Silvaner, Kerner, Pinot bianco und Pinot grigio) sowie fünf Rote versehen, darunter zwei traditionelle Merlots (Collina d'Oro, Sassarei) zwei Riserva-Merlots aus Einzellagen, die zwei Jahre in Eichenholzfässern ausgebaut werden (Agra, Lamone), und der Riva del Tasso, eine Assemblage aus Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (35%) und Cabernet Franc (15%). Sehr interessant auch der Sottoceneri und der Sopraceneri, zwei Barrique-Merlots, die er mit zwei Freunden produziert, den Spitzenwinzern Nicola Corti und Enrico Trapletti.

Zukunftspläne? "Ich möchte die aktuelle Grösse bewahren und auf einen schlanken Betrieb (er hat zwei Mitarbeiter, Red.) setzen, damit ich die Produktion besser begleiten kann."

