

Viticoltori/vinificatori WEINBAUERN



RESPONSABILE DI AGROSCOPE CADENAZZO PER L'ATTIVITÀ VITICOLA, **Roberto Rigoni** IMPARA E SPERIMENTA OGNI GIORNO. E NEL TEMPO LIBERO COLTIVA MERLOT, BARBERA E NEBBIOLO

In vigna dall'alba a sera, per lavoro e per hobby

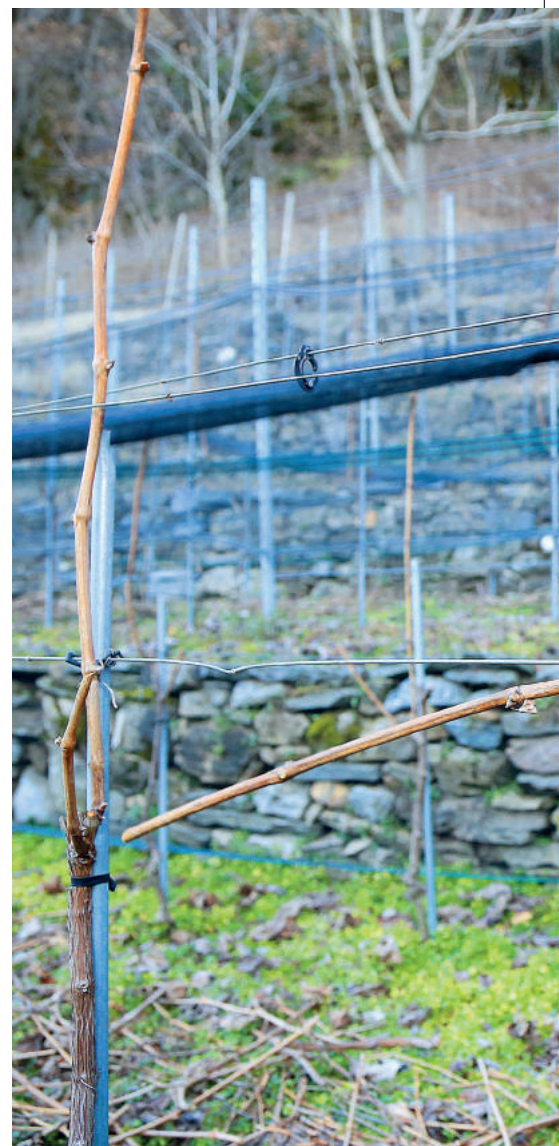
Giò Rezzonico
gio@rezzonico.ch

“**F**accio il mio lavoro come hobby e il mio hobby come lavoro”. In estate trascorre così le sue giornate, dall'alba al tramonto, nei vigneti: durante gli orari lavorativi in quelli sperimentali di Agroscope, il centro federale di ricerca agronomica di Cadenazzo, ed il resto del tempo in quelli che coltiva in proprio per hobby sulle soleggiate colline della sponda destra del Ticino. Roberto Rigoni è un fiume in piena quando parla della sua attività. Un invito a nozze per il giornalista che lo intervista, ma anche una preoccupazione, perché lo spazio a disposizione in questa rubrica non sarà mai sufficiente per descrivere ciò che racconta con passione e con simpatico e contagiante entusiasmo. Roberto Rigoni è dunque una di quelle fortunate persone per le quali lavoro ed hobby coincidono. Iniziamo allora a parlare del suo lavoro. Come responsabile dell'attività viticola al centro di ricerca federale sperimenta nuovi vitigni e piante nate da incroci, nell'intento di individuare specie sempre più resistenti

alle malattie. Ma non solo. Mette in pratica anche nuovi metodi di potatura e di sfogliatura, studia come trattare il suolo nel quale le piante affondano le proprie radici, così come la distanza da terra auspicata per la vegetazione della vite. Tutto questo nei vigneti sperimentali che Agroscope coltiva a Cugnasco e a Gudo.

Ma veniamo all'hobby, cioè ai vigneti che coltiva in proprio nelle 17 parcelle distribuite tra Agarone e San Vittore, corrispondenti circa alla superficie di due campi e mezzo di calcio, di cui il 90 per cento su terreni in forte pendenza.

“È quella che io definisco la viticoltura eroica del Canton Ticino - afferma sorridendo - cioè di aree strappate al bosco”. Date le conoscenze che lei acquisisce sul lavoro, affermiamo, i suoi vigneti privati saranno perfetti. “Cerco effettivamente di mettere in pratica le molte esperienze che ho l'opportunità di sperimentare sul lavoro”. Ci faccia un esempio. “Grazie ad Agroscope sono venuto a contatto con un ricercatore italiano (Simonit) che ha messo a punto un sistema di potatura



molto rispettoso della pianta. Una tecnica che si sta diffondendo in tutto il mondo. Pensi che l'hanno addirittura chiamato a potare le vigne di Château d'Yquem”.

Roberto Rigoni coltiva soprattutto Merlot, un po' di Carminoir (un incrocio tra Pinot Nero e Cabernet Sauvignon) e da parecchi anni Barbera e Nebbiolo. Ci incuriosiscono soprattutto queste due spe-

DER VERANTWORTLICHE FÜR WEINBAU BEI AGROSCOPE CADENAZZO, **Roberto Rigoni**, LERNT UND EXPERIMENTIERT TAG FÜR TAG. UND IN DER FREIZEIT KÜMMERT ER SICH UM MERLOT, BARBERA UND NEBBIOLO

FÜR ARBEIT UND HOBBY VON MORGENS BIS ABENDS IM REBBERG

“**M**eine Arbeit ist ein Hobby und mein Hobby eine Arbeit.” Im Sommer verbringt er daher die Tage von Tagesanbruch bis am Abend in den Rebbergen: Während der Arbeitszeit sind es zu Forschungszwecken jene von Agroscope, dem Zentrum für landwirtschaftliche Forschung des Bundes in Cadenazzo. Ansonsten sind es die, welche er an den sonnigen Hängen rechts des Flusses Ticino als Hobby bewirtschaftet.

Redet Roberto Rigoni über seine Aktivitäten, sprudelt es nur so aus ihm heraus. Da wird der Journalist, der ihn befragt, gleich zur Hochzeit eingeladen. Doch gleichzeitig wächst die Sorge, dass der zur Verfügung stehende Platz nie ausreichen wird, um alles wiederzugeben, was Rigoni leidenschaftlich und mit ansteckendem wie sympathischem Enthusiasmus erzählt.

Roberto Rigoni gehört zu jener glücklichen Sorte Mensch, bei der Hobby und Beruf verschmelzen. In seiner beruflichen Tätigkeit als Verantwortlicher für den Weinbau im Forschungszentrum des Bundes experimentiert er mit neuen Sorten und Kreuzungen. Das Ziel: Gegen Krankheiten resistenterere Arten zu finden. Nicht nur das. Er testet auch neue Systeme des Rebschnitts und des Auslaubens in der Praxis, untersucht, wie der Boden zu behandeln ist, in dem die Pflanzen wurzeln, oder auch die richtige Distanz zwischen Vegetation und Boden. All dies geschieht in den Versuchsanlagen von Agroscope in Cugnasco und Gudo.

Wechseln wir zu seinem Hobby. Zwischen Agarone und San Vittore bewirtschaftet er 17 Parzellen, die zusammen rund zweieinhalb Fussballfelder gross sind, 90 Prozent davon in Steillagen. “Ich nenne es den heroischen Rebbau des



Giovanni Casati

cie tipiche del Piemonte. Ma il Ticino - chiediamo - è adatto per questi vitigni? "Sì, risponde. Sono molto soddisfatto dei risultati che sto ottenendo. La maturazione è più tardiva, ma superiore a quella del Merlot. E poi richiedono meno trattamenti. Naturalmente li coltivo nelle parcelle più soleggiate". Questo significa che in Ticino potremo presto degustare ottimi barbareschi o baroli? "No, questo

no. Il Nebbiolo, a differenza di altri vitigni che mantengono le stesse caratteristiche su qualsiasi terreno, si adatta e cambia a seconda dei terroir e delle condizioni climatiche delle zone in cui viene prodotto. Nel corso delle mie ricerche mi sono accorto che la nostra situazione è simile a quella della Valtellina, dove si vinifica un ottimo Nebbiolo, ma diverso da quello piemontese".

Tessin", sagt er lächelnd. "Er entreisst dem Wald Rebland." Dank der Kenntnisse aus seinem Job, so denken wir, dürften seine Rebberge perfekt ausschauen. "Ich versuche tatsächlich, viele bei der Arbeit gemachte Versuche, in der Praxis anzuwenden." Ein Beispiel? "Dank Agroscope bin ich auf einen italienischen Forscher gekommen (Simonit), der einen Rebschnitt entwickelt hat, der sehr viel Rücksicht auf die Pflanzen nimmt. Diese Technik verbreitet sich auf der ganzen Welt. Denken Sie nur: Man hat ihn sogar zugezogen, um die Reben von Château d'Yquem zu schneiden."

Roberto Rigoni baut vor allem Merlot an. Dazu ein bisschen Carminoir (Kreuzung zwischen Blauburgunder und Cabernet Sauvignon) und seit etlichen Jahren Barbera sowie Nebbiolo. Besonders letztere beiden wecken die Neugier, handelt es sich doch um typisch piemontesische Sorten. Gedeihen sich auch im Tessin

gut? "Ja. Ich bin sehr zufrieden mit dem Ergebnis", antwortet er. "Sie reifen später, aber besser als der Merlot. Und sie erfordern weniger Spritzungen. Natürlich wachsen sie an den sonnigsten Lagen." Heisst dies, dass es im Tessin bald ausgezeichneten Barolo und Barbaresco gibt? "Nein, das nicht. Im Gegensatz zu anderen Sorten, die überall die gleichen Eigenheiten zeigen, verändert sich der Nebbiolo je nach Terroir und Klimaverhältnisse im Produktionsgebiet. Im Laufe meiner Forschungen wurde mir klar, dass unsere Situation jener im Veltlin gleicht, wo es ausgezeichneten Nebbiolo gibt, der aber anders ist als der aus dem Piemont."

Es ist bekannt, dass grosse Weine dank akribischer Pflege der Trauben im Rebberg entstehen. An Rigoni mangelt es gewiss nicht an den nötigen Kenntnissen, um ausgezeichnete Qualität zu erbringen. "Es braucht viel Aufmerksamkeit

Nei vigneti di Agroscope, Rigoni ha la possibilità di sperimentare nuove tecniche viticole, che mette poi in pratica anche tra le vigne che coltiva per hobby

Si sa che i grandi vini nascono dalla cura quasi maniacale dei grappoli nel vigneto e Roberto Rigoni ha certamente le competenze per ottenere un'ottima qualità. "Ci vuole molta attenzione e molta passione per selezionare i grappoli migliori da lasciare sulla pianta. La qualità la si ottiene infatti limitando la quantità".

Rigoni non usa barrique ma vinifica e invecchia le uve in grandi botti di legno da 500 litri. "Uso il legno - osserva - per ossigenare il vino, ma non per dargli il gusto". Le sue bottiglie più interessanti sono "Emora" (50% Carminoir e 50 Merlot), "Silenzio" (le uve di Merlot vengono lasciate appassire sulla pianta, come si fa per l'Amarone) e il nuovissimo "R", un interessante assemblaggio di Barbera, Nebbiolo e Merlot.

Progetti per il futuro? "Costruire a Castione una nuova cantina più spaziosa e dedicare più tempo alla mia produzione". E, anche se non lo dice, dimostrare che in Ticino si possono produrre ottimi Barbera e Nebbiolo!

DOVE SI TROVA / WO ZU FINDEN

CANTINA MOTTO DELLA TORRE

Roberto Rigoni
via della Campagna 11
6532 Castione
Tel. +41 79 293 72 54
vinirigoni@bluewin.ch

und Leidenschaft, um die besten Trauben auszusuchen, welche auf der Pflanze zu belassen sind. Qualität erreicht man durch Mengenbeschränkung."

Rigoni verwendet keine Barriques, vinifiziert und baut die Trauben aber in größeren Holzfässern von 500 Litern aus. "Ich verwende Holz, um den Wein mit Sauerstoff zu versorgen, nicht des Geschmacks wegen", bemerkt er. Seine interessantesten Weine sind der Emora (50% Carminoir, 50% Merlot), der Silenzio (aus am Rebstock getrockneten Merlottrauben, wie man das für den Amarone macht) sowie der brandneue R, eine interessante Assemblage aus Barbera, Nebbiolo und Merlot.

In naher Zukunft baut er in Castione einen neuen Weinkeller "mit mehr Platz. Dazu möchte ich meiner eigenen Produktion mehr Zeit widmen." Und, wengleich er das nicht erwähnt, im Tessin auch ausgezeichneten Barbera und Nebbiolo keltern.