# Gestione del vigneto, le difficoltà degli inizi

COSTITUIRE NUOVI VIGNETI O RIPRENDERE QUELLI ABBANDONATI È IMPORTANTE. MA A COSA VA INCONTRO CHI INIZIA UN'ATTIVITÀ AMATORIALE IN CAMPO VITICOLO? TRA **burocrazia e investimenti** NON MANCANO I GRATTACAPI. TRE STORIE DI VITICOLTORI (NON) ALLO SBARAGLIO

**Bruno Bergomi**
brunobergomi@ticino.com

La costituzione o ricostituzione di nuovi vigneti nella Svizzera italiana è importante perché i circa 1100 ettari attuali coltivati a vigna subiscono una costante erosione, soprattutto a causa dei terreni vignati situati in zona edificabile. E' giusto quindi prevedere e favorire l'impianto di nuovi vigneti o il recupero di quelli abbandonati o non più allevati con criteri razionali almeno per mantenere l'attuale superficie vitata.

## Vignaioli per caso o per passione

Se per un'azienda importante ma anche per un viticoltore-vinificatore è relativamente facile (si fa per dire) studiare e realizzare il nuovo vigneto, diventa certamente più complicato per chi la professione la fa a tempo parziale. Chi "eredita" la vigna dalla famiglia, dai parenti o da un vicino e intende continuare con questa attività per passione, si confronta con diverse problematiche. Anche solo sfogliando, ad esempio, la Legge federale sull'agricoltura e le relative norme di applicazione o la Legge cantonale sulla Salvaguardia e promovimento dell'agricoltura, ci si rende conto che si rischia di finire in un vero e proprio ginepraio o di infilarsi in un vicolo cieco. Abbiamo conosciuto viticoltori amatoriali che nonostante una lunga esperienza e competenza rinunciano in partenza a chiedere sussidi o pagamenti diretti - anche se previsti - per la costituzione o ricostituzione di vigneti o per realizzare ad esempio la protezione per prevenire i danni degli ungulati. Si sentono impotenti o inadeguati di fronte alle esigenze amministrative o burocratiche previste dai servizi competenti.

## L'enologo che ritorna alle origini

Matteo Cavadini, 28 anni, di Morbio Inferiore, due anni fa ha terminato la Scuola di ingegnere di Changins, conseguendo il Bachelor. Matteo ha fatto lo stage da uno tra i viticoltori più illustri della Svizzera: Raymond Paccot a Féchy. Dallo scorso

Matteo Cavadini

CERTI-Press/C.Reguzzi

anno è enologo presso la Cantina Sociale di Mendrisio. Suo nonno Giuseppe, 89 anni, da tempo in pensione, era agricoltore e viticoltore a Morbio. Un'azienda agricola tradizionale con alcuni capi di bestiame, campi, tabacco e due ettari di vigneto. "Mio nonno non ha assolutamente voluto che i quattro figli continuassero con l'attività agricola. Mio padre, che purtroppo è scomparso prematuramente, è stato funzionario di banca, anche se, come i suoi fratelli, ha sempre aiutato il nonno in campagna". I Cavadini hanno dunque saltato una generazione. "Ho frequentato il Liceo di Mendrisio ma poi ho capito che la mia strada era un ritorno alle origini - continua Matteo – anche perché l'idea di vivere del frutto del proprio lavoro mi ha affascinato fin da ragazzo". Matteo lavora al 90% alla Cantina Sociale di Mendrisio. Al 100% nei mesi invernali e all'80% nei mesi estivi. Il tempo parziale è proprio per poter riprendere i vigneti di famiglia e avviare un'attività in proprio.
La prima questione che ha dovuto affrontare, dopo aver disdetto l'affitto dei vigneti, è stata la successione. Formalmente l'azienda agricola del nonno non esiste più, anche se lui è ancora il proprietario. "Ho dovuto creare un'azienda agricola nuova. Anche se vado molto d'accordo con gli zii e i cugini, non è un'impresa facile e le incognite per il futuro sotto questo punto di vista sono molte". Le questioni amministrative e burocratiche da ottemperare non sono poche.
Il secondo impegno è stato quello di ripristinare l'impianto. "Le vigne del nonno, 5 o 6 appezzamenti, sono costituite da piante di 40 anni, quasi tutto Merlot, ottimali per produrre un vino di qualità. L'impianto era già stato costruito in modo razionale, relativamente facile da lavorare, anche se le viti, sulla fila, sono piantate in modo da avere due ceppi per palo (ogni due metri) potate a Guyot semplice; tra i due pali c'è ancora una vite 'solitaria'. Purtroppo però pali, fili, le protezioni per la grandine e per gli ungulati erano in pessimo stato, tutto da sostituire". Inoltre, in un nuovo appezzamento di 4000 metri quadrati, preso in affitto nel 2013, ha

Per chi inizia l'attività e rileva un vigneto ci sono molti ostacoli da superare, anche di tipo amministrativo. Vecchi vigneti, nuovi problemi. Oppure nuovi vigneti e vecchi problemi?

CER/Ti-Press/C.Reguzzi

01_2015_ticinovino_VEN 4/2/15 5:07 PM Pagina 7

CER/Ti-Press/C.Reguzzi

Moreno Wildhaber è architetto e selvicoltore. Nel (poco) tempo libero coltiva la vigna a Mergoscia

creato un nuovo impianto con 1000 piante di Merlot e 1000 di Cabernet Sauvignon. Bisogna dire che i vigneti della famiglia Cavadini, situati tra Morbio Inferiore e Morbio Superiore, sono in una posizione ideale. Godono di un buon soleggiamento e di una brezza serale che scende dalla Valle di Muggio salutare contro le malattie crittogamiche. Matteo non esclude, con il tempo, di riuscire a eliminare i diserbanti chimici dai suoi vigneti.

L'altro progetto che intende realizzare, oltre all'acquisto di un nuovo trattore e alcuni macchinari, è la trasformazione della stalla del nonno in cantina. Ma tutti questi investimenti cadranno sulle spalle del giovane ingegnere? "In teoria sono previsti dei pagamenti diretti, per il momento però, proprio perché ho costituito da poco l'azienda agricola, lo Stato deve ancora definire i parametri di cosa rientra negli aiuti e di cosa non può essere preso in considerazione".

**I viticoltori a tempo parziale sono una folta schiera. Sovente tengono in vita ronchi discosti e poco redditizi, ma di grande valore paesaggistico**

## Il giornalista-scrittore tra le vigne

Francesco Welti, nato nel 1965 a Bellinzona da padre svizzero tedesco e da madre italiana, è cresciuto sul lago di Costanza. Giornalista redattore alla Tessiner Zeitung dal '96, è stato anche capo redattore. Ha collaborato con diversi giornali svizzero tedeschi e ha pubblicato due volumi legati al Ticino. Uno sul barone Eduard von der Heydt, figura di spicco del Monte Verità di Ascona (Der Baron, die Kunst und das Nazigold, 2008) e un altro su un personaggio discusso, già proprietario delle Isole di Brissago (Der Kaufhaus-König und die Schöne im Tessin. Max Emden und die Brissago-Inseln, 2010).

Ma cosa c'entra tutto ciò con il vino? Beh, Francesco è sicuramente diventato un appassionato di vigne e di vini. "Ho iniziato a collaborare con l'Azienda Mondò dei fratelli Rossi, poi, nel 2003, con la mia compagna Regula Graf, abbiamo creato il nostro primo vigneto a Sementina: 300 ceppi di Merlot e alcune piante di Cabernet Franc e di Bondola. Via via, accanto al primo vigneto se ne sono aggiunti altri e abbiamo iniziato a vinificare. Tra Montagnola e Agra, altri 1000 ceppi e 200 a Minusio. Nel 2010 - prosegue - siamo arrivati ad una svolta, quando dei vicini ci hanno proposto un vecchio vigneto su un terreno di 6 ettari. Sarebbe stato possibile ricavarne una fattoria con un vigneto di almeno 3 ettari. Rilevare la proprietà dalla comunità ereditaria è però risultato essere troppo complicato".

Regula e Francesco sono arrivati a produrre circa 3000 bottiglie; non poteva non esserci il Rosso del Barone (90% Merlot e 10% Cabernet) e poi altri rossi tra cui una Bondola. "Devo dire che io amo moltissimo il Merlot, però mi piace anche la Bondola. Ho un'affezione particolare per tutti i vitigni autoctoni". E infatti Francesco e Regula, dopo aver abbandonato il progetto ticinese, sono partiti per terre più lontane. "Da quando ero ragazzino ho passato parte delle mie vacanze in Gallura, in Sardegna. Per questo nel 2011 ci siamo imbarcati, è proprio il caso di dirlo, in un nuovo progetto. Abbiamo acquistato una proprietà, la casa l'abbiamo trasformata in un piccolo Bed & Breakfast, mentre nel terreno di 3 ettari abbiamo creato un nuovo vigneto con delle varietà autoctone, ben 9, oltre al classico Vermentino, un bianco come l'Arvesiniadu o dei rossi come il Caricagiola o il Bovale Sardo. In Sardegna ho dovuto costituire un'azienda agricola; al di là di quanto si possa pensare, con l'aiuto per esempio della Confagricoltura, si sono superati i primi naturali ostacoli burocratico-amministrativi che comunque complicano l'avvio di un'attività. In Ticino non avevamo mai chiesto aiuti per le attività vitivinicole, le abbiamo sempre fatte a titolo privato".

Francesco Welti e Regula Graf, per i prossimi anni, continueranno a fare la spola tra il Ticino e la Sardegna, mantenendo il piccolo vigneto di Sementina. Per finanziare il progetto sardo hanno costituito le "azioni del gusto", una sorta di padrinato delle viti. Per contro Francesco, in Ticino, continuerà a tradurre con grande professionalità la nostra rivista.

## Architetto, selvicoltore e viticoltore

Moreno Wildhaber, selvicoltore e architetto di 28 anni, ha iniziato aiutando il nonno, Emilio Papina, soprattutto quando col passare dell'età questi non poteva più fare certi lavori pesanti. Da alcuni anni ha preso in gestione il vigneto situato sotto Mergoscia, a Tropino, mentre i genitori e le sorelle si occupano di quello in paese. Tropino è raggiungibile in una ventina di minuti a piedi. Il trasporto del materiale avviene con una teleferica che Moreno ha rinnovato nel 2009. Uno scorcio paesaggistico molto bello, situato ai bordi del lago della Verzasca, quasi in faccia a Vogorno.

Dopo l'apprendistato di selvicoltore, Moreno ha continuato ottenendo la maturità professionale e tra le strade possibili ha scelto architettura alla SUPSI, piuttosto che enologia a Changins o ingegneria forestale. Ma le passioni rimangono sempre tre: allora per tre giorni a settimana è architetto a Bellinzona, per due è selvicoltore indipendente e nel tempo libero … cura il suo vigneto. Fa parte del comitato della Federviti di Locarno e Valli, dove ha potuto approfondire le nozioni apprese dal nonno e dove in particolare si occupa del sito internet. Insomma Moreno è un giovane attivo e dinamico. Quest'anno ha deciso di rifare il vigneto di Tropino.

"Le viti del nonno, viti americane, non erano più razionali, magari il legno vecchio correva per 5 o 6 metri sui fili e sui pali e poi c'era il capo a frutto! Ho ordinato 1300 barbatelle, 1000 di americana Buffalo da cui ricaverò dell'acquavite da vendere e 300 di Divico che utilizzerò per il vino di consumo familiare". Per il dissodamento ha preso una piccola scavatrice, trasportata sul posto con l'elicottero. Un grande lavoro che si è voluto prendere sulle spalle e che gli richiede un investimento stimato tra i 20 e i 25 mila franchi. Tuttavia Moreno non ha chiesto aiuti allo Stato per il ripristino di questo vigneto. "Non sono un professionista della vigna e per questo motivo probabilmente non ne avrei diritto. Finora non ho mai prestato particolare attenzione al fattore contabile, l'importante per me è migliorare sempre. Faccio il viticoltore perché mi piace e perché trovo che il vigneto ricevuto da mio nonno ha un grande valore sotto vari aspetti, che vanno dalla tradizione al mantenimento del territorio".

I viticoltori a tempo parziale nella Svizzera italiana sono una folta schiera. Sovente sono proprio quelli che mantengono ronchi discosti, appezzamenti magari difficilmente meccanizzabili e relativamente poco redditizi ma di sicuro valore paesaggistico e ambientale. Forse non bisognerebbe dimenticarli.

**Die Reportage**
IL SERVIZIO

# Schwieriger Start im Rebberg

NEUE REBBERGE ANZULEGEN ODER VERLASSENE ZU ÜBERNEHMEN, IST WICHTIG. WAS ABER KOMMT AUF EINEN ZU, DER NEBENHER MIT DEM WEINBAU BEGINNEN WILL? VON DER **Bürokratie bis zu den Investitionen** DROHT VIEL KOPFZERBRECHEN. DREI GESCHICHTEN VON WINZERN, DIE NICHT VERZAGEN

**Bruno Bergomi**
brunobergomi@ticino.com

Neue Rebberge anzulegen oder bestehende wieder in Stand zu setzen, ist wichtig, weil von der Rebfläche in der italienischen Schweiz von derzeit 1100 Hektar ständig Parzellen verschwinden, besonders bei Grundstücken in der Bauzone. Da gilt es dagegenzuhalten und beizutragen, dass neue Rebberge gepflanzt, verlassene oder nicht effizient zu bewirtschaftende erneuert werden – damit zumindest die aktuelle Rebfläche erhalten bleibt.

## Weinbauer aus Zufall oder Leidenschaft

Ist es für ein grosses Unternehmen oder auch für einen hauptberuflichen Selbstkelterer (vermeintlich) relativ leicht, einen neuen Rebberg zu planen und anzulegen, ist es für all jene gewiss komplizierter, die dieser Tätigkeit im Nebenberuf nachgehen. Wer einen Rebberg von der Familie, Verwandten oder einem Nachbarn "erbt" und diesen mit Leidenschaft bewirtschaften will, muss verschiedene Hürden überwinden. Nur schon das Bundesgesetz für die Landwirtschaft mit den entsprechenden Vorgaben und Verordnungen oder das kantonale Gesetz zum Schutze und zur Förderung der Landwirtschaft durchzublättern, zeigt, dass man dabei leicht in ein Wespennest sticht oder in eine Sackgasse gerät. Wir haben Hobbywinzer getroffen, die trotz langjähriger Erfahrung und Fachkenntnissen von Anfang an – selbst auf vorgesehene – Direktzahlungen und Zuschüsse für neue Rebanlagen, deren Instandsetzung oder auch für Schutzvorrichtungen gegen Wildschäden verzichten. Den zuständigen Diensten und ihren administrativen wie bürokratischen Ansprüchen fühlen sie sich ausgeliefert.

**Es gibt viele Teilzeitwinzer. Oft kümmern sie sich um wenig ertragreiche und abgelegene Rebberge, die aber von grossem landschaftlichen Wert sind**

## Ein Önologe kehrt zu seinen Wurzeln zurück

Matteo Cavadini, 28-jährig aus Morbio Inferiore, hat vor zwei Jahren die Ingenieurschule in Changins mit einem Bachelor abgeschlossen. Matteo hat seine Stage bei einem der herausragendsten Weinbauern der Schweiz absolviert, bei Raymond Paccot in Féchy. Seit vergangenem Jahr arbeitet er als Önologe bei der Cantina Sociale di Mendrisio. Grossvater Giuseppe, 89 und seit längerem pensioniert, war Bauer und Winzer in Morbio. Ein traditioneller Bauernhof mit Vieh, Feldern, Tabakanbau und zwei Hektar Reben. "Mein Grossvater wollte auf keinen Fall, dass seine vier Söhne in die Landwirtschaft gehen. Mein leider früh verstorbener Vater war Bankbeamter, half aber wie seine Brüder stets dem Grossvater auf dem Hof." Die Cavadinis übersprangen also eine Generation. "Ich habe in Mendrisio die Kantonsschule besucht, spürte dann aber, dass mein Weg zurück zu den Ursprüngen führen würde", fährt Matteo fort. "Auch weil mich von klein auf die Vorstellung fasziniert hat, von den Früchten der eigenen Arbeit zu leben." Matteo ist zu 90% bei der Cantina Sociale di Mendrisio angestellt – zu 100% im Winter und zu 80% im Sommer. Das Teilpensum dient dazu, die Rebberge der Familie zu bewirtschaften und eine selbständige Tätigkeit aufbauen zu können. Nachdem den Pächtern der Rebberge gekündigt worden war, musste er sich als erstes mit einem Nachfolgebetrieb befassen. Denn formell existierte der Betrieb seines Grossvaters nicht mehr, obwohl dieser nach wie vor das Land besitzt. "Ich musste einen neuen Landwirtschaftsbetrieb gründen. Wenngleich ich sehr gut mit meinen Onkeln und Cousins auskomme, ist das kein leichtes Unterfangen; in dieser Hinsicht gibt es für die Zukunft viele Unbekannte." Dazu sind nicht wenige bürokratische und administrative Anforderungen zu erfüllen.

CER/Ti-Press/C.Reguzzi

Francesco Welti, Journalist und Autor, betreibt im Tessin und auf Sardinien Weinbau

Als zweites stand an, die Anlage auf Vordermann zu bringen. “Mein Grossvater hat 5 oder 6 Rebparzellen, die vor 40 Jahren bepflanzt wurden, fast alles mit Merlot, und bestens für Qualitätswein geeignet sind. Die Anlage wurde funktionell erstellt, ist relativ leicht zu bewirtschaften, wenngleich die Reben so gepflanzt sind, dass jeweils (alle zwei Meter) bei einem Pfahl zwei Stöcke wachsen, die mit einem einfachen Strecker (Guyot) geschnitten werden; dazu kommt zwischen zwei Pfählen noch ein einzelner Stock. Leider waren die Pfähle, Drähte und die Hagelnetze sowie der Wildschutz in äusserst schlechtem Zustand. Alles musste ersetzt werden.” Zudem hat er auf einem 2013 dazugepachteten Grundstück von 4000 Quadratmetern eine neue Anlage mit je 1000 Merlot- und Cabernet Sauvignon-Stöcken bepflanzt. Anzumerken gilt, dass sich die Rebberge der Familie Cavadini zwischen Morbio Inferiore und Morbio Superiore an bester Lage befinden. Sie sind gut besonnt, die abendliche Brise, die aus dem Muggiotal hinunterzieht, dämmt Pilzkrankheiten ein. Matteo schliesst nicht aus, in seinen Rebbergen mit der Zeit ohne Herbizide auszukommen.
Sein anderes Projekt ist, ausser dem Kauf eines neuen Traktors und einiger Maschinen, den Stall des Grossvaters zur Kellerei umzubauen. Werden alle diese Investitionen auf den Schultern des jungen Ingenieurs lasten? “Theoretisch gibt es Direktzahlungen. Weil ich den Landwirtschaftsbetrieb erst vor kurzem gegründet habe, muss der Staat im Moment aber noch die Parameter dafür festlegen, was bezuschusst wird und was nicht.”

CER/Ti-Press/G.Putzu

## Der schriftstellernde Journalist in den Reben

Francesco Welti, 1965 in Bellinzona geboren, Vater Deutschschweizer, Mutter Italienerin, ist am Bodensee aufgewachsen. 1996 kam er als Redaktor zur Tessiner Zeitung, war auch Chefredaktor. Schrieb für verschiedene Deutschschweizer Zeitungen und hat zwei Bücher veröffentlicht, die mit dem Tessin zu tun haben. Eines über Baron Eduard von der Heydt, dem einst der Monte Verità gehörte (Der Baron, die Kunst und das Nazigold, 2008), das andere über den geheimnisumwitterten früheren Besitzer der Brissago-Inseln (Der Kaufhaus-König und die Schöne im Tessin. Max Emden und die Brissago-Inseln, 2010). Was er mit Wein zu tun hat? Nun, aus Francesco ist ein Liebhaber von Rebbergen und Wein geworden. “Ich begann nebenher bei der Azienda Mondò der Gebrüder Rossi zu arbeiten. Zudem bestockte ich mit mei-

CER/Ti-Press/F.Agosta

Um gute Resultate zu erzielen, reicht es nicht, im Rebberg zu arbeiten. Es gibt auch etliche bürokratische Hürden zu überwinden

ner Partnerin Regula Graf 2003 in Sementina unseren ersten Rebberg. 300 Rebstöcke, Merlot etwas Cabernet Franc und Bondola. Bald kamen weitere hinzu und wir begannen Wein zu keltern: 1000 Stöcke zwischen Montagnola und Agra, 200 in Minusio", fährt er fort. "2010 gelangten wir an einen Wendepunkt, als uns ein Nachbar einen alten Rebberg auf einem 6 Hektar grossen Grundstück anbot. Man hätte dort einen Betrieb mit mindestens 3 Hektar Reben aufbauen können. Doch gehörte es einer Erbengemeinschaft, was eine Übernahme zu kompliziert machte."
Regula und Francesco produzierten zwischenzeitlich bis zu 3000 Flaschen. Ein Rosso del Barone (90% Merlot, 10% Cabernet Franc) durfte dabei nicht fehlen. Unter den weiteren Rotweinen ist auch ein Bondola. "Ich liebe den Merlot, aber ich mag den Bondola ebenfalls sehr, denn ich habe einen besonderen Hang zu autochthonen Rebsorten." Als das Tessiner Projekt abgehakt war, begaben sie sich in weiter entfernte Gefilde. "Seit Jugendjahren habe ich oft Ferien im Norden Sardiniens verbracht, in der Gallura. 2011 brachen wir dann für unser neues Projekt im wahrsten Sinne des Wortes zu neuen Ufern auf. Wir kauften dort Land und ein Haus, das wir zu einem Bed & Breakfast umgebaut haben. Auf dem 3 Hektar grossen Grundstück pflanzten wir einen Rebberg mit 9 Rebsorten. Neben dem klassischen Vermentino unbekannte autochthone Sorten: rote wie Caricagiola und Bovale Sardo oder weisse wie Arvesiniadu. Auf Sardinien musste ich einen Landwirtschaftsbetrieb gründen. Anders als man annehmen würden, half beispielsweise die Confagricoltura mit, die ersten bürokratisch-administrativen Hürden zu überwinden, an denen es natürlich nicht mangelt und die den Start erschweren. Im Tessin haben wir nie um Beiträge für die Weinbautätigkeit nachgesucht. Wir sind dafür stets auf privater Basis aufgekommen."
Francesco Welti und Regula Graf werden die nächsten Jahre zwischen dem Tessin und Sardinien pendeln und den Rebberg in Sementina weiterhin bewirtschaften. Um Mittel für ihr sardisches Projekt aufzutreiben, haben sie unter anderem "Genussaktien" geschaffen, eine Art Rebstock-Patenschaft. Im Tessin wird Francesco weiterhin äusserst professionell unsere Zeitschrift übersetzen.

## Architekt, Forstwart, Weinbauer

Bei Moreno Wildhaber, 28-jährig, Forstwart und Architekt, fing es damit an, dass er Grossvater Emilio Papina half, als dieser vor allem aufgrund des Alters nicht mehr im Stande war, gewisse schwere Arbeiten zu bewältigen. Seit einigen Jahren bewirtschaftet Moreno nun dessen Rebberg in Tropino unterhalb von Mergoscia, wogegen die Eltern und Schwestern sich um jenen im Dorf kümmern. Tropino ist zu Fuss in 20 Minuten zu erreichen. Material wird mit einer Seilbahn transportiert, die Moreno 2009 instand gestellt hat. Es ist ein sehr schöner Flecken am Ufer des Verzasca-Stausees, der fast genau gegenüber von Vogorno liegt.
Nach der Forstwart-Lehre machte Moreno die Berufsmatur und studierte Architektur an der SUPSI statt Alternativen wie Önologie in Changins oder Forstingenieur. Seine drei Leidenschaften pflegt er aber nach wie vor: Drei Tage die Woche ist er Architekt in Bellinzona, zwei selbständiger Forstwart und in der Freizeit... pflegt er die Reben. Er sitzt im Vorstand der Federviti-Sektion Locarno und Täler, bei der er die vom Grossvater erworbenen Kenntnisse vertiefen konnte, und wo er sich um den Internetauftritt kümmert. Kurzum: Moreno ist ein aktiver und dynamischer junger Mann. Für dieses Jahr hat er vorgesehen, den Rebberg in Tropino instand zu setzen.
"Die Rebstöcke des Grossvaters, Amerikaner-Reben, waren nicht mehr rationell. Da wuchs an Pfählen und Drähten 5, 6 Meter weit Altholz, an dessen Ende erst ein fruchtbarer Strecker kam! Ich habe 1300 Setzlinge bestellt, 1000 der Americano-Kreuzung Buffalo aus denen ich Schnaps herstellen werde und 300 Divico für den Wein zum Hausgebrauch."
Um den Boden vorzubereiten, setzte er einen kleinen Bagger ein, den er mit dem Helikopter dorthin transportieren liess. Er hat sich viel Arbeit aufgeladen und wird geschätzt 20-25'000 Franken aufwenden müssen. Dennoch hat Moreno keine staatliche Hilfe angefordert, um den Rebberg wiederherzustellen "Ich bin kein Rebbau-Profi und hätte daher wohl kein Anrecht darauf. Bis anhin habe ich mich nie sonderlich mit buchhalterischen Aspekten befasst. Für mich ist wichtig, mich ständig zu verbessern. Ich bin Weinbauer, weil es mir gefällt und weil der von meinem Grossvater bekommene Rebberg unter verschiedenen Gesichtspunkten einen grossen Wert hat: Das beginnt bei der Tradition und reicht bis zum Bewahren der Landschaft."
Die Winzer im Nebenerwerb sind in der italienischen Schweiz eine grosse Gruppe. Häufig sind es gerade sie, die sich um abgelegene Rebberge kümmern, bisweilen schwer mechanisierbare Parzellen, die kaum rentabel sind, aber sicher einen hohen Wert für die Landschaft und die Umwelt darstellen. Vielleicht sollte man sie nicht vergessen.