

Tenuta Bally & Von Teufenstein

di **Giò Rezzonico** - gio@rezzonico.ch

Nessuno direbbe che in prossimità dell'uscita Lugano nord dell'autostrada si nasconda un piccolo eden: la tenuta Bally & von Teufenstein, azienda agricola e vinicola, è testimone di una Lugano d'altri tempi, quando attorno alla città si estendeva una verde campagna. Dopo qualche difficoltà troviamo la giusta strada, imbocchiamo un viale alberato che s'inoltra nella tenuta e porta alla fattoria e alla 'Villa Ronchetto', rinnovata all'inizio del Novecento dal lungimirante proprietario, Ernst Otto Bally, nipote del fondatore del famoso calzaturificio. Ad accoglierci con simpatica semplicità due suoi nipoti: Marie-Louise e Christoph, che assieme ai figli di un loro fratello, Fritz-Peter, garantiscono continuità alla fattoria.

"Mio nonno - racconta Christoph - aveva il desiderio segreto di riuscire a trovare un'occupazione che gli desse la possibilità di esprimere in modo creativo la sua innata inclinazione per la natura". "Si sentiva attratto dal Ticino - spiega Marie-Louise - e in modo particolare da Lugano. La sua consorte Marguerite Hüsey discendeva da una famiglia luganese e aveva in questa città numerosi parenti e amici. La madre di Marguerite, Nina Peri-Morosini, era la sorella del vescovo Alfredo Peri-Morosini". "All'inizio del ventesimo secolo - prosegue Christoph - il Cantone e la Confederazione intrapresero importanti lavori di bonifica del territorio sommerso del Veduggio che permisero di recuperare vaste superfici di terreno suscettibili di diventare produttive. Fu così che nostro nonno poté realizzare il suo sogno". "Nel 1917 - racconta ancora Marie-Louise - Ernst Otto acquistò quei terreni (si estendevano sui comuni di Bioggio, Manno, Vezia e Breganzona) e altri in collina".

Se nella pianura fluviale le coltivazioni agricole furono create ex novo, la zona collinare, sin dalla dominazione dei Romani, è invece ricoperta da vigneti. "All'epoca di mio nonno - continua Christoph - erano costituiti da uve di tipo 'Nostrano' e 'Fragolino' e la vinificazione si faceva in tre botti diverse, secondo il metodo tradizionale ticinese. Alcuni ceppi originali di questi vitigni vennero poi sostituiti con altre specie più moderne, ma non sempre fu un successo. Il Pinot nero, ad esempio, con il quale gli esperimenti durarono alcuni anni, raggiungeva la sua maturità troppo presto, agli inizi di luglio, ponendo a quell'epoca seri problemi per la vinificazione". Dopo questi esperimenti, negli anni Cinquanta si decise di passare alla coltivazione del Merlot, producendo un vino ticinese classico (Cresperino).

Il salto di qualità, avvenuto negli anni Ottanta, è legato a un nome ormai leggendario della storia enologica ticinese: Werner Stucky, uno svizzero tedesco approdato in Ticino in quegli anni con l'ambizioso progetto di creare un vino di portata internazionale. "Abbiamo deciso che bisognava puntare sulla qualità - commenta Christoph - e ci siamo affidati alla consulenza di Stucky, che ha collaborato con il nostro direttore Hans Imhof. È in quel periodo che siamo anche entrati nell'Associazione viticoltori vinificatori ticinesi ("di cui ci onoriamo di far

Quasi un secolo di vita per la tenuta agricola familiare che si sta rinnovando, puntando sulla qualità e sulle giovani leve

Alle porte di Lugano un piccolo eden d'altri tempi



parte", aggiunge Marie-Louise), fondata da Stucky e da alcuni suoi colleghi (Zündel, Huber, Kaufmann)". In quegli anni, sotto la direzione di Hans Imhof e con l'attiva collaborazione di Christian Krebs, nascono i vini più noti della tenuta, come 'Crespera' e 'Topazio'.

Con il pensionamento di Imhof e la partenza di Krebs, a cui era peraltro stato offerto di assumere la direzione della cantina, alla Tenuta Bally si è aperta una nuova era, affidata a un giovane enologo, di origini spagnole ma nato a Zurigo, Miguel Salgado.

"La nostra strategia - spiega ancora Christoph - consiste nel personalizzare i vini, cercando di differenziarli il più possibile e di entrare in una categoria di prodotti di alta qualità". "Siccome siamo una piccola azienda, che produce tra le 30 e le 40 mila bottiglie l'anno - aggiunge Marie-Louise - sono convinta che questa sia la sola strada per garantirci un futuro". "Per permettere al signor Salgado di raggiungere questi obiettivi - prosegue Christoph - stiamo investendo nelle apparecchiature nell'intento di essere tecnologicamente al passo con i tempi".

MIGUEL SALGADO
Il giovane enologo ha iniziato la sua attività da pochi anni, cercando di consolidare i risultati raggiunti prima di proporre innovazioni

“**Agli inizi si coltivavano uve nostrane e la vinificazione si faceva in modo tradizionale. Il salto di qualità è arrivato negli anni '80**”

Miguel Salgado si appresta a effettuare la terza vendemmia in qualità di responsabile. Il suo cammino verso l'enologia è iniziato da lontano. Figlio di immigrati spagnoli, ha dapprima seguito un apprendistato di meccanico alla Swissair, quindi ha frequentato corsi di commercio per poi innamorarsi dell'affascinante mondo del vino. Diplomatosi ingegnere enologico alla scuola di Wädenswil, ha quindi lavorato in vigna, in cantina e in vendita. Scelto tra un'ampia rosa di candidati, sembra avere le idee chiare, ma riconosce la validità del lavoro dei suoi predecessori. "Quando sono stato scelto - racconta - mi sentivo una grande responsabilità sulle spalle. Prima di proporre innovazioni, mi sono detto, devo dimostrare di saper garantire l'ottima qualità raggiunta da chi mi ha preceduto. Il 2007, un'annata eccezionale, è stata la mia seconda vendemmia e ho iniziato a fare qualche cauto esperimento sui bianchi modificando le percentuali nelle miscele delle uve Chardonnay, Sémillon e Sauvignon blanc: 'La Sfinge' con 95 per cento di Chardonnay e solo 5 per cento tra Sémillon e Sauvignon

blanc e 'La Piana' con un terzo di ciascuno dei tre uvaggi. La vera novità è stata la vinificazione del 'Bianco di Merlot' (100 per cento Merlot), che va ad aggiungersi allo 'Spumante di Merlot', un vino prodotto da pochi anni ma che ha già riscosso un grande successo sul mercato". Sempre con le uve Merlot la cantina produce anche il rosato 'Sara-banda'. "Per quanto concerne i rossi - spiega il direttore - in questi primi anni ho vinificato separatamente le uve provenienti dai diversi vigneti per capirne le particolarità. Il primo nato da questi esperimenti è 'Tre Api', un Merlot riserva realizzato con le uve dei ceppi più vecchi: alcuni hanno addirittura più di cinquant'anni". Gli altri rossi prodotti dalla tenuta sono: i classici 'Merlot del Ticino' e 'Cresperino'; il barricato 'Riserva Ernesto' (fino al 2004 denominato 'Crespera') realizzato con uve Merlot (75 per cento) e Cabernet Sauvignon (25 per cento); 'Topazio', prodotto top della casa realizzato con uve Cabernet Sauvignon (75 per cento) e Merlot (25 per cento), prodotto solo nelle annate migliori e invecchiato 20 mesi in barriques nuove.

Tenuta Bally & Von Teufenstein

Der beinahe ein Jahrhundert alte Familienbetrieb erneuert sich und setzt auf Qualität und junge Nachfolger

Vor den Toren von Lugano: Ein kleiner Garten Eden alter Zeiten

von **Giò Rezzonico** - gio@rezzonico.ch



TENUTA BALLY & VON TEUFENSTEIN
Von links: Alex von Teufenstein, Christoph von Teufenstein, Martin Bally und Miguel Salgado

CEV/TP-Presse/B. Galli

Kaum jemand ahnt, dass sich in der Nähe der Autobahnausfahrt Lugano Nord ein kleiner Garten Eden verbirgt: Es ist die Tenuta Bally & von Teufenstein, ein Landwirtschafts- und Weingut, das vom Lugano alter Zeiten zeugt, als sich rund um die Stadt ein grünes Feld ausdehnte. Nach einigen Schwierigkeiten finden wir die richtige Strasse, biegen ab in eine von Bäumen gesäumte Allee, die zum Landgut und zur Villa Ronchetto führt, die Anfang des 20. Jahrhunderts vom Besitzer Ernst Otto Bally, dem Enkel des Gründers der berühmten Schuhfabrik, renoviert wurde. Mit sympathischer Einfachheit empfangen uns zwei seiner Enkel, Marie-Louise und Christoph, die zusammen mit den Söhnen ihres Bruders Fritz-Peter den Weiterbestand des Landgutes gewährleisten.

Christoph erzählt: „Mein Grossvater hatte den geheimen Wunsch, eine Beschäftigung zu finden, die es ihm ermöglicht, seine angeborene Neigung zur Natur kreativ umzusetzen.“ Marie-Louise erklärt: „Er fühlte sich vom Tessin und vor allem von Lugano angezogen. Seine Gattin Marguerite Hüsey stammte aus einer Luganeser Familie und hatte in dieser Stadt zahlreiche Verwandte und Freunde. Marguerites Mutter, Nina Peri-Morosini, war die Schwester des Bischofs Alfredo Peri-Morosini.“ Christoph setzt fort: „Zu Beginn des 20. Jahrhunderts unternahm der Kanton und der Bund wichtige Bonifikationsarbeiten des Geländes, das vom Vedeggio überschwemmt worden war. Dadurch konnten grosse Flächen Land zurückgewonnen werden. Somit konnte mein Grossvater seinen Traum erfüllen. Marie-Louise erzählt: „1917 kaufte Ernst Otto jenes Gebiet, das sich auf die Gemeinden Bioggio, Manno, Vezia und Breganzona und die Hügelzone erstreckte.“

Während in der Flussebene die Landwirtschaftsflächen neu angelegt werden mussten, waren die Hügel schon zu den Zeiten der Römerherrschaft von Weinbergen bedeckt. „In den Zeiten meines Grossvaters“, setzt Christoph fort, „waren es vor allem die Sorten ‘Nostrano’ und ‘Fragolino’. Die Weinbereitung wurde nach der traditionellen Tessiner Manier in drei verschiedenen Fässern durchgeführt. Einige ursprüngliche Rebschösslinge wurden durch modernere Sorten ersetzt, doch das führte nicht immer zum Erfolg. Der Pinot nero zum Beispiel, mit dem einige Jahre Versuche unternommen wurden, gelangte zu früh, schon Anfang Juli, zur Reife, was damals schwerwiegende Probleme der Weinbereitung auslöste.“ Nach diesen Versuchen wurde in den Fünfzigerjahren beschlossen, auf den Merlot umzustellen und einen klassischen Tessiner Wein (Cresperino) zu produzieren.

Der Qualitätssprung in den Achtzigerjahren ist mit einem legendär gewordenen Namen der Tessiner Önologie verbunden: Werner Stucky, ein Deutschschweizer, der mit dem ehrgeizigen Plan ins Tessin gekommen ist, einen Wein von internationalem Ruf zu kreieren. Christoph kommentiert: „Wir haben beschlossen, voll auf die Qualität zu setzen und verliessen uns auf die Beratung durch Stucky, der mit unserem Direktor Hans Imhof zusammenarbeitete. In jener Zeit sind wir auch der ‘Associazione viticoltori vinificatori ticinesi’ beigetreten, die von Stucky und einigen seiner Kollegen (Zündel, Huber, Kaufmann) gegründet wurde.“ In jenen Jahren sind unter der Leitung von Hans Imhof und mit der aktiven Zusammenarbeit von Christian Krebs, die bekanntesten Weine des Weinguts wie ‘Crespera’ und ‘Topazio’ produziert worden.

Nach der Pensionierung von Imhof und dem Weggang von Krebs, dem übrigens angeboten wurde, die Leitung der Kellerei zu übernehmen, hat in der Tenuta Bally eine neue Ära begonnen, für die der junge Önologe Miguel Salgado, der aus Spanien stammt, aber in Zürich geboren wurde, zuständig ist.

Christoph erläutert: „Unsere Strategie besteht darin, die Weine zu personalisieren, sie möglichst unterschiedlich zu machen und in Kategorie der Produkte von hoher Qualität vorzudringen.“ Marie-Louise ergänzt: „Weil wir ein kleiner Betrieb sind, der zwischen 30 000 und 40 000 Flaschen pro Jahr produziert, bin ich überzeugt, dass dies die einzige Möglichkeit ist, um die Zukunft des Weinguts zu sichern.“ Nochmals Christoph: „Um Herrn Salgado zu ermöglichen, diese Ziele zu erreichen, investieren wir in die Maschinen, um technologisch mit der Zeit Schritt halten zu können.“ Miguel Salgado bereitet sich vor, die dritte Traubenlese als Verantwortlicher durchzuführen. Sein Weg zur Önologie hat von ferne begonnen. Als Sohn spanischer Emigranten hat er zuerst eine Lehre als Mechaniker bei der Swissair gemacht, dann hat er Handelskurse besucht, um sich schliesslich in die faszinierende Welt des Weins zu verliehen. Nach dem Diplomabschluss als Önologie-Ingenieur an der Fachschule in Wädenswil arbeitete er im Weinberg, in der Kellerei und in der Verkaufsabteilung. Aus einer Schar von Kandidaten ausgewählt, hat er klare Ideen, anerkennt aber auch den

“Anfänglich wurden vor allem hiesige Traubensorten gepflanzt und die Weinbereitung geschah auf traditionelle Weise. Der Qualitätssprung erfolgte in den Achtzigerjahren

Wert der Arbeit seiner Vorgänger: „Als ich gewählt wurde, spürte ich eine grosse Verantwortung auf meinen Schultern. Bevor ich Neuerungen vorschlage, so sagte ich mir, muss ich die hervorragende Qualität gewährleisten können, die meine Vorgänger erreicht haben. 2007, ein aussergewöhnlicher Jahrgang, war meine zweite Weinlese, und ich konnte die ersten vorsichtigen Versuche machen, zum Beispiel bei den Prozentzahlen der Assemblage der Traubensorten Chardonnay, Sémillon und Sauvignon blanc: ‘La Sfinge’ mit 95 Prozent Chardonnay und nur 5 Prozent Sémillon und Sauvignon blanc; ‘La Piana’ mit je einem Drittel der drei Traubensorten. Die eigentliche Neuheit ist jedoch die Weinbereitung des ‘Bianco di Merlot’ (100 Prozent Merlot), dazu den ‘Spumante di Merlot’, den wir seit einigen Jahren produzieren und der bereits einen grossen Markterfolg erzielt.“ Ebenfalls aus Merlot-Trauben stellt die Kellerei den Rosé ‘Sarabanda’ her. „Was die Roten betrifft“, erklärt der Direktor, habe ich in diesen ersten Jahren die Trauben aus verschiedenen Weinbergen einzeln zu Wein bereitet, um ihre Eigenheiten zu begreifen. Das erste dieser Experimente betrifft den ‘Tre Api’, einen Merlot Riserva aus Trauben der ältesten Rebstöcke: Einige sind sogar bis zu 50 Jahre alt.“ Die übrigen Rotweine, die von Bally produziert werden: Die Klassiker ‘Merlot del Ticino’ und ‘Cresperino’; der in Barriques gereifte ‘Riserva Ernesto’ (bis 2004 ‘Crespera’ genannt) aus Merlot-Trauben (75 Prozent) und Cabernet Sauvignon (25 Prozent); ‘Topazio’, das Spitzenprodukt des Hauses, aus Trauben Cabernet Sauvignon (75 Prozent) und Merlot (25 Prozent), der nur in den besten Jahrgängen produziert und 20 Monate in neuen Barriques gealtert wird.