



Meirad Perler, proprietario dell'azienda Agriloro di Genestrerio.

VIGNERON EMPIRICO

♦ **Agriloro** Nei vigneti coltiva 22 vitigni e dalla sua cantina nascono 18 tipologie di vino. Agriloro è un'azienda in continua evoluzione, pioniera in Ticino per la diversificazione e i metodi di produzione. Incontriamo il suo fondatore.

Nel 1960, Meinrad Perler, friborgnese di nascita, dopo gli studi bancari si trasferisce per lavoro a Chiasso: era una giornata uggiosa che provoca subito in lui la malinconia per le dolci colline friborgnesi. I nonni erano casari e contadini e, da piccolo, passava le sue vacanze scolastiche nella fattoria di famiglia. Anche se il primo impatto col Ticino non è stato dei più idilliaci, da qui non è più partito.

Novità e sperimentazione
«Ho lavorato fino al 1977 in banca» racconta Perler. «Poi

nel 1981, con degli amici, ho piantato i primi vigneti nel Comune di Arzo. Un terroir ideale per i vini bianchi e quindi ci fu consigliato di piantare Chasselas. Mi sono subito reso conto che per far bene le cose dovevo farle in prima persona. Decisi quindi di riacquistare le partecipazioni dei miei colleghi: a 50 anni iniziavo una nuova vita. Finalmente potevo fare quello che avevo sempre sognato». Estirpò lo Chasselas e lo sostituì con Chardonnay, Pinot bianco e Grigio e, tra i vitigni rossi, piantò Syrah, Cabernet

Sauvignon, Petit Verdot e Tannat. «I successi ai vari concorsi mi hanno sempre stimolato nella ricerca, a continuare, a crescere e a migliorare. Alcune esperienze hanno avuto successo, altre le abbiamo abbandonate. Abbiamo provato barrique con legno di acacia, le anfore in terracotta... e siamo stati tra i primi a sperimentare vitigni alternativi al Merlot. Ancora oggi abbiamo un giardino ampelografico con oltre 600 diverse varietà». A Genestrerio, Meinrad ha coronato il suo sogno di vigneron come

lui ama definirsi. Dopo aver acquistato, nel 2002, la tenuta La Prella, un unico blocco di 11 ettari, vi ha fatto costruire una cantina sobria e funzionale, dove il vino è travasato per gravitazione. Qui è un piacere lavorarci, ed è facile tenerla pulita: «L'igiene è la cosa più importante in una cantina. Possiamo avere lavorato e incantato le migliori uve, ma se non c'è pulizia roviniamo il lavoro di un anno».

Novità e sperimentazione

Negli anni normali producono 200.000 bottiglie e 18 diverse tipologie di vino. «Quasi tutte le uve provengono dai nostri vigneti e il direttore, Francesco Tettamanti, supervisiona i lavori dei nostri conferitori. At-

tualmente continuo a occuparmi della parte commerciale; ho sempre voluto il contatto diretto con i miei clienti e, da ormai 20 anni, giro la Svizzera di fiera in fiera: non c'è niente di più bello che descrivere questo o quel vino e far comprendere al cliente la poesia e la fatica che sta in un bicchiere». Alla domanda, come vede il futuro della viticoltura ticinese, risponde: «Non ci sono ricette. Se l'economia va bene, anche noi ne approfitteremo. Produrre vino è bello e solo producendo vini di qualità si riuscirà a sopravvivere, ma sempre muovendosi anche sul piano commerciale. Fare un nuovo cliente è difficile, ma riconquistarlo oggi è quasi impossibile». ● ANDREA CONCONI

CAPRETTO AL FORNO

Ingredienti

un capretto tagliato a pezzi
mix di spezie in polvere
rosmarino
100 g di burro
½ l di vino bianco
sugo d'arrosto

Preparazione

Mettere il burro in una pirofila. Passare i pezzi di capretto nel mix di spezie e disporli nella pirofila. Aggiungere il rosmarino. Scaldare il forno a 250 °C e infornare la pirofila. Preparare il sugo d'arrosto. Quando i pezzi sono dorati, bagnare con il vino bianco. Abbassare la temperatura a 220 °C. Durante la cottura, bagnare 5-6 volte i pezzi di carne con il sugo d'arrosto, spennellarli con il sughetto di cottura, rigirandoli 4-5 volte. Cuocere per un'ora e mezzo circa. Il capretto è cotto quando la carne si stacca dall'osso.

Suggerimenti

Accompagnare con Rosso Tenimento dell'Or 2014 (vedi descrizione a fianco).



Foto: Sandro Mahler, Alain Intraña, mast



La bottiglia

Mirko Rainer
Sommelier

Blend d'eleganza

Spinto da un attaccamento alla tradizione e da un'attrazione per il rinnovamento, nel 1981 il friborgnese Meinrad C. Perler acquisisce la settecentesca tenuta viticola Tenimento dell'Or di Arzo. Godendo di una privilegiata esposizione orientata a Sud, molto soleggiata e ventilata, la tenuta dispone di 8 ettari di vigneto, dove negli anni sono state piantate ben 28 varietà di vitigni. Il Rosso Ticinese DOC è un equilibrato assemblaggio di Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Carminoir, vitigni che qui trovano il terroir ideale per esprimersi al meglio. Di color rosso rubino intenso, sprigiona aromi armonici di frutta rossa matura. Un vino elegante, tannico e con una buona sapidità, perfetto per accompagnare capretto e agnello.

Rosso Ticinese DOC Tenimento dell'Or 2014

- ♦ Prezzo: fr. 19.50/75 cl
- ♦ Provenienza: Ticino
- ♦ Vitigno: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
- ♦ Da bere: da 3 a 5 anni dalla vendemmia
- ♦ In vendita: nei grandi centri Coop

MONDOVINO
LO SPAZIO DEDICATO AGLI ENOAPPASSIONATI

