

DOPO 13 ANNI **Gianni Moresi** LASCIA LA PRESIDENZA DELLA SCUOLA ENOLOGICA NAZIONALE. IL SUO SOGNO? CHE A CHANGINS NASCA UNA CATTEDRA DI MARKETING DEL VINO SVIZZERO

# Mi piace lavorare con i giovani per l'enologia del futuro

Giò Rezzonico  
gio@rezzonico.ch

**G**ianni Moresi ha iniziato in gennaio il suo ultimo anno di presidenza della scuola di Changins, l'istituto nazionale che forma i giovani a cui viene affidato il futuro dell'enologia elvetica e che dal 1948 ad oggi ha diplomato 111 ticinesi: in media due ogni anno. Il rinnovamento e l'indiscusso miglioramento della nostra produzione vinicola, riscontrato soprattutto nel corso degli ultimi trent'anni, deve quindi molto a Changins. La scuola è notevolmente evoluta negli ultimi anni, durante la presidenza di Gianni Moresi. Si è maggiormente aperta verso l'esterno (oggi i suoi studenti, grazie ad accordi con istituti simili, possono effettuare soggiorni di studio in molti paesi tra cui l'Australia e la California), ha assunto docenti di fama internazionale e propone diversi tipi di diplomi. Ai giovani titolari di una matu-

rità professionale o ai liceali che hanno svolto un anno di pratica in una cantina offre la possibilità di conseguire un bachelor in enologia e in seguito un master. A coloro invece che hanno conseguito un attestato di apprendistato permette di diventare tecnici vitivinicoli. Propone anche corsi per semplici amanti del vino. Dopo 15 anni di appartenenza al Consiglio di fondazione della scuola e 13 di presidenza, Gianni Moresi lascia la carica perché l'istituto subirà nel corso di quest'anno un profondo cambiamento istituzionale e verrà gestito in particolare dal Canton Vaud. Finora era condotto da una fondazione costituita da otto cantoni, tra cui il Ticino, e dalla Confederazione. Quindi, chiediamo al presidente, quale scuola frequenteranno in futuro gli aspiranti enologi ticinesi? "Continueranno a seguire i corsi a Changins. L'unica differenza rispetto al

passato è amministrativa: il Cantone non parteciperà più direttamente ai costi di gestione della scuola, ma verserà semplicemente una quota per ogni studente ticinese in base ad un accordo intercantonale". Gianni Moresi è stato il primo presidente non proveniente dal settore vitivinicolo. Ha infatti studiato economia e giornalismo a Friburgo, quindi ha insegnato in alcune scuole professionali in Ticino, in seguito ha lavorato per una decina di anni all'Unione di Banche Svizzere. Infine, per oltre vent'anni, è stato direttore aggiunto dell'ufficio ticinese che si occupa della formazione professionale. "È certamente stato un grande vantaggio - spiega - appartenere al mondo scolastico, perché mi ha permesso di dare un apporto sul piano strategico e della conduzione. Il fatto poi di non appartenere al settore vitivinicolo, mi ha aiutato a mantenere posizioni al di

sopra delle parti quando si discutevano questioni che riguardavano delicati equilibri settoriali. Quest'esperienza ha fatto sì che potessi conoscere dal suo interno un settore molto creativo, legato al territorio e alla natura, consentendomi di allargare i miei orizzonti oltre il Ticino". L'odore del vino Gianni Moresi l'ha respirato sin da piccolo. "Mio nonno - racconta - produceva grappa e vino ad uso familiare. E io continuo questa tradizione a modo mio creando alcuni liquori". Quali vini custodisce nella sua cantina? "Soprattutto rossi svizzeri: ticinesi, vallesani e vodesi. Sono molto attento alle novità". Cioè alle bottiglie prodotte dagli ex allievi di Changins. "Sì. Ed è per me una grande soddisfazione, quando li degusto, constatare che di fatto la nostra scuola ha saputo dare a questi giovani creativi non solo la formazione tecnica necessaria



Gianni  
Moresi

per produrre buoni vini, ma anche gli stimoli per rinnovarsi continuamente". Come giudica il futuro dell'enologia ticinese? "Sono molto ottimista, perché la qualità è elevata, anche se il mercato non è sempre facile. Considero che esistano ottime possibilità di sviluppo nella Svizzera tedesca. Il mercato romando è invece un po' più difficile, perché molto orientato verso la produzione locale". Per espandersi sono però necessarie cognizioni di marketing. Non pensa che la vostra scuola a questo proposito sia ancora carente? "Sì, ha perfettamente ragione: non basta saper fare un buon vino, oggi è necessario pure saperlo valorizzare sul mercato per venderlo. Anche se abbiamo migliorato molto, il mio sogno vorrebbe essere la creazione a Changins di una cattedra di marketing del vino svizzero, e la proposta l'ho già fatta concretamente".

NACH 13 JAHREN GIBT **Gianni Moresi** DAS PRÄSIDIUM AN DER NATIONALEN ÖNOLOGIESCHULE IN CHANGINS AB. SEIN TRAUM? DASS EIN LEHRSTUHL FÜR DIE VERMARKTUNG VON SCHWEIZER WEIN GESCHAFFEN WIRD

ICH ARBEITE GERNE MIT JUNGEN AN DER ÖNOLOGIE DER ZUKUNFT

Im Januar hat Gianni Moresi das letzte Jahr seiner Präsidentschaft an der Schule in Changins gestartet, dem nationalen Institut, das die Jungen ausbildet, welche die Zukunft der Schweizer Önologie sind. Seit 1948 haben dort 111 Tessiner mit einem Diplom abgeschlossen: fast zwei pro Jahr. Die unbestrittene Qualitätssteigerung unserer Weinproduktion vor allem der letzten 30 Jahre hat also viel mit Changins zu tun. Während Moresis Präsidentschaft entwickelte sich die Schule in den letzten Jahren erheblich weiter. Sie hat sich nach außen geöffnet (ihren Studenten stehen heute dank Vereinbarungen mit ähnlichen Einrichtungen in vielen Ländern Studienaufenthalte offen, etwa in Australien und Kalifornien), Dozenten von internationalem Ansehen angestellt und bietet Diplome in verschiedenen Fachbereichen an. Wer über

eine Matur oder Berufsmatur und ein Jahr Praxis in einer Kellerei verfügt, kann einen Bachelor in Önologie machen und danach den Master. Eine abgeschlossene Berufslernlehre berechtigt hingegen dazu, Weintechniker zu werden. Zudem gibt es Kurse für einfache Weinliebhaber. Nach 15 Jahren im Stiftungsrat der Schule und 13 als Präsident gibt Gianni Moresi sein Amt auf, weil dem Institut im Laufe des Jahres eine grundlegende Veränderung bevorsteht: Künftig wird es vom Kanton Waadt betrieben. Bisher hatte eine Stiftung von acht Kantonen – darunter das Tessin – und der Eidgenossenschaft diese Funktion inne. Was für eine Schule werden künftige Önologie-Anwärter aus dem Tessin vorfinden? "Sie werden weiterhin ihre Kurse in Changins absolvieren, es ändert lediglich die Verwaltung. Der Kanton wird nicht mehr die Betriebskosten direkt mittragen, son-

dern entsprechend eines interkantonalen Abkommens für jeden Tessiner Student einen bestimmten Betrag beisteuern." Gianni Moresi stammte als erster Präsident nicht aus dem Weinsektor. Er hat in Freiburg Wirtschaft und Journalismus studiert, an mehreren Berufsschulen im Tessin gelehrt und in der Folge ein Jahrzehnt lang für die Schweizer Bankgesellschaft gearbeitet. Anschließend war er über zwanzig Jahre lang stellvertretender Direktor des kantonalen Amtes für Berufsbildung im Tessin. "Aus der Welt der Schule zu stammen, war gewiss ein Vorteil", erklärt er. "Denn dadurch konnte ich einen Beitrag in Sachen Strategien und Leitung beisteuern. Weil ich nicht aus dem Weinsektor komme, konnte ich eine neutrale Position einnehmen, wenn Diskussionen die heiklen Gleichgewichte unter den verschiedenen Sektoren betrafen. Ich habe im Zuge die-

ser Erfahrung einen sehr kreativen, der Natur und Region verbundenen Sektor von innen kennengelernt. Es erlaubte mir zudem, den Horizont über das Tessin hinaus zu erweitern." Den Duft des Weines hat Moresi von Klein auf eingesogen. "Mein Grossvater produzierte Wein und Grappa für den Hausgebrauch. Ich führe die Tradition auf meine Weise fort, indem ich einige Liköre erzeuge." Was für Weine bewahrt er in seinem Keller auf? "Vor allem rote Schweizer: Tessiner, Walliser, Waadtländer. Ich bin sehr auf Neues erpicht." Sprich auf Weine ehemaliger Changins-Absolventen. "Ja. Es ist eine grosse Befriedigung, sie zu probieren und festzustellen, dass unsere Schule diesen jungen Kreativen nicht nur das Handwerkszeug beigebracht hat, um gute Weine herzustellen, sondern auch den Antrieb, ständig weiterzukommen." Was

meint er zur Zukunft der Tessiner Önologie? "Wenngleich der Markt nicht immer einfach ist, bin ich sehr optimistisch, denn die Qualität ist hoch. Ich denke, es gibt ausgezeichnete Entwicklungsmöglichkeiten auf dem Deutschschweizer Markt. Der Markt in der Romandie ist etwas schwieriger, weil er stark auf die lokale Produktion ausgerichtet ist." Um zu expandieren, benötigt man Marketing-Kenntnisse. Schwächt die Schule in dieser Hinsicht nicht noch etwas? "Ja, da haben sie völlig Recht: Es reicht nicht, einen guten Wein zu machen, heute muss man ihn auf dem Markt anpreisen und verkaufen können. Obschon wir darin viel besser geworden sind, wäre mein Traum tatsächlich der, in Changins einen Lehrstuhl für die Vermarktung von Schweizer Wein einzurichten. Einen entsprechenden Vorschlag hab ich schon gemacht."