CORRIERE DEL TICINO

TERRITORIO

Il viso del vino

LA VITICOLTURA IN TICINO
E TUTTO QUELLO CHE C'È DA SAPERE
SULLA PRESENTAZIONE DELL'ANNATA 2015

Supplemento al CORRIERE DEL TICINO

Presentazione dell'annata 2015

Lunedì, 4 settembre 2017
Lugano, Palazzo dei Congressi

Orari di apertura

11.00-19.30
per operatori eno-gastronomici e media

13.00-19.30
entrata libera

Ticinowine

SWISS WINE TICINO

Ticinowine
promozione vitivinicola ticinese

Bere con moderazione, gustare a fondo

Svizzera. Naturalmente.

CONTENUTI

DALLA FILLOSSERA SCONFITTA AL TRIONFO DEL MERLOT 5

UN'ANNATA CHE NON SI DIMENTICHERÀ 8

MERLOT RAZZA PADRONA, MA L'ALTERNATIVA C'È 11

UN VODESE INNAMORATO DEL NOSTRO VINO 12

IN CANTINA LE DONNE NON AMANO IL ROSA 17

UN TEAM GIOVANE E UN AMBIENTE SUGGESTIVO 21

LE BRILLANTI INTUIZIONI DI CESARE 22

UN NUOVO IMPULSO ARRIVATO DAL NORD 26

UNA SFIDA DIFFICILE MA NON IMPOSSIBILE 28

VINI DI QUALITÀ ESIGONO VITICOLTORI AGGIORNATI 30

QUANDO IL PROFESSOR FANTUZZI SPIEGAVA COME FARE IL VINELLO 32

LASCIAMOCI SORPRENDERE DAI VINI DEL 2015 35

REMI VI INVITA IN CUCINA E SUSY CONSIGLIA I VINI 56

IMPRESSUM

Editore
Società editrice del Corriere del Ticino SA
NON PUÒ ESSERE VENDUTO SEPARATAMENTE

Direttore responsabile
Fabio Pontiggia

Vicedirettore
Bruno Costantini

Responsabile supplementi
Tarcisio Bullo

Testi a cura di
Tarcisio Bullo, Andrea Conconi e Rocco Bianchi

Fotografie
Chiara Zocchetti, Carlo Reguzzi, Fiorenzo Maffi, Alessandro Crinari, Davide Stallone

Hanno collaborato
Ticinowine, Casa del vino, Remi Agustoni, Susanna Canavesi

Grafica
Nicole Bullo-Tosi

Stampa
Centro Stampa Ticino SA, Via Industria, 6933 Muzzano, telefono 091 960 31 31

Per la vostra pubblicità
MediaTI Marketing SA
Via industria, CH-6933 Muzzano
Tel. 091.960.34.34
Fax 091.960.34.35
annunci@mediatimarketing.ch

CARTA SVIZZERA

STAMPATO IN TICINO

Editoriale

UNA BOTTIGLIA RACCONTA SEMPRE UNA STORIA

Più lo conosco e più lo apprezzo. Mi riferisco a quella parte di Ticino legato alla nostra viticoltura, un mondo così diverso eppure così uguale per la sua capacità di esprimere l'anima di un territorio, di valorizzare un dono della natura e di curare un paesaggio che forse, abituati come siamo a vederlo sotto gli occhi tutti i giorni, noi che abitiamo qui non riusciamo ad apprezzare come si dovrebbe. Un mondo fatto di uomini e donne che, ciascuno a modo proprio, esprime calore, racconta un suo vissuto, spesso curioso, quasi sempre intrigante.

E così, tra le tante espressioni raccolte per realizzare questo supplemento del Corriere del Ticino dedicato al mondo vitivinicolo cantonale, mi piace evidenziare questa, confidatami da uno dei protagonisti che stanno rendendo straordinario e sempre più apprezzato anche oltre i confini cantonali il vino ticinese: «Non vendiamo solo il contenuto di una bottiglia, ma anche una storia».

Oh sì: una, tante storie di gente che fa, perpetuando una tradizione che affonda le proprie radici nella notte dei tempi, ma nel contempo reinventando la maniera di coltivare la vite e di trasformare in vino i suoi preziosi frutti. Così una bottiglia racconta per davvero molte storie: quella del viticoltore (non solo i grandi, sono molti gli appassionati che coltivano le loro parcelle anche come attività secondaria), del suo approccio col vigneto, con la natura; ma anche quella dell'evoluzione della tecnica vitivinicola, per non dire del lavoro di un'intera stagione, qualche volta – come è successo quest'anno a molti protagonisti della nostra viticoltura – messo a repentaglio dalle ostili condizioni climatiche e sovente espletato in condizioni ambientali difficili. Perché la coltivazione della vite in Ticino avviene ancora in buona parte – e per fortuna vorremmo dire – sfruttando splendidi pendii terrazzati, i cosiddetti ronchi, terra rubata alla montagna, dove l'automazione del lavoro è un'illusione e la fatica pane quotidiano, ciò che contribuisce a far lievitare il costo di produzione dell'uva e, conseguentemente, della bottiglia. Ma è proprio dai pendii più difficili da lavorare che nascono le premesse per un vino di qualità che bisogna conoscere e far conoscere. In questo senso, in Ticino c'è ancora molto lavoro da fare per integrare la filiera della vite nell'offerta turistica e per darle la giusta dignità sulle carte dei vini proposte da numerosi ritrovi pubblici. Un primo passo da compiere forse è quello di avvicinarsi al mondo della viticoltura, di incontrare i protagonisti: gente semplice, disponibile, che non ha segreti da nascondere e quasi sempre lascia parlare il cuore.

Tarcisio Bullo

MONDOVINO

LO SPAZIO DEDICATO AGLI ENOAPPASSIONATI.

I nostri enoesperti consigliano:

Ticino DOC Merlot Bianco Roccolo, 75 cl

9.95

Ticino DOC Merlot Bianco Bucaneve, 75 cl

12.95

Coop Pro Montagna Ticino DOC Merlot Tre Valli, 75 cl

13.95

Ticino DOC Merlot Selezione d'Ottobre, 75 cl

14.95

Dal Ticino arrivano i magnifici 4.

Le uve ticinesi accarezzate dal sole, danno vita a nettari rossi e bianchi molto diversi tra loro, ma accumunati tutti da un forte carattere e una grande carica aromatica. Trovate ulteriori enoconsigli sul sito **mondovino.ch.** Coop non vende bevande alcoliche ai minori di 18 anni. In vendita nei grandi supermercati Coop, su **coopathome.ch** e su **mondovino.ch**

coop

Per me e per te.

DALLA FILLOSSERA SCONFITTA AL TRIONFO DEL MERLOT

L'origine della coltivazione della vite nel nostro Cantone è piuttosto incerta, ma poiché il Ticino è terra lombarda, tutte le fonti sono unanime nel giudicare attendibile una presenza della viticoltura fin dall'antichità e ad attribuire ai Romani l'introduzione dei primi vitigni sul nostro territorio.

Le prime ampie informazioni sulla viticoltura ticinese si devono ad un confederato, Hans Rudolf Schinz, pastore zurighese nato nel 1745, che quasi quarant'anni dopo (siamo nel 1783) percorre in lungo e in largo il Ticino annotando su un diario di viaggio tutto quel che vede. Ne nasce un volume di grande interesse, che tradotto in italiano sarà pubblicato per le edizioni Armando Dadò nel 1985 col titolo «Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento».

E cosa ci racconta lo Schinz? Una miriade di informazioni che riassumere qui non è possibile. E la descrizione di tanti vigneti disseminati un po' dappertutto sul territorio cantonale.

A Giornico «si coltiva già un po' la vite»; a Bodio «sono più frequenti e vengono coltivate affatto all'italiana». Nei nostri villaggi «le viti vengono disposte in filari ai due lati della strada, fiancheggiata da due bassi muri a secco, legate a telai di legna secca, tirate su e distribuite dalle due parti sopra la strada di modo che formino una bellissima pergola verde, alla cui ombra fruttifera si possa camminare e andare a cavallo. (...) I grappoli maturi pendono fin quasi sul capo del viaggiatore: se è ghiotto lo inducono a un furtarello. Gli italiani però sanno porre un rimedio a un'avidità di questo tipo. Spruzzano i grappoli quasi maturi con calce umida, guastando però il piacere dei loro frutti squisiti tanto agli altri quanto a se stessi». Non manca una spiegazione tecnica sui muri a secco che conservano il caldo e lo restituiscono alla vigna, accelerando così la maturazione dei grappoli.

> *Il vino del Cantone, come gli altri vini italiani, non può essere conservato per parecchi anni*
>
> – PAOLO GHIRINGHELLI –

Qualche anno dopo il pastore Schinz passeranno dalle nostre terre, tra i tanti, anche la poetessa Federica Brun e l'illuminista Karl Viktor Bonstetten, che pure lasciarono testimonianze importanti sulla coltivazione della vite.

Nell'Ottocento sono il padre benedettino Paolo Ghiringhelli nella sua «Descrizione topografica e statistica del Canton Ticino» e Stefano Franscini con uno studio più completo nella sua «La Svizzera italiana» a fornirci importante documentazione.

«Il vino nei Distretti di Bellinzona, Locarno, Lugano e Mendrisio è uno dei prodotti principali. Leventina, Blenio, Riviera e Maggia conoscono pure la viticoltura, ma come apparizione secondaria», scrive Ghiringhelli, che aggiunge: «Il vino del Cantone, come gli altri vini italiani, non può essere conservato per parecchi anni. Già dopo un mese e mezzo esso è meno saporito del vino svizzero dopo due anni». Stando a Ghiringhelli, però, non ci sarebbero spiegazioni del fenomeno: «È curioso – aggiunge – ma certo che esso più facilmente si altera nelle annate migliori. Se l'autunno è particolarmente bello e caldo, il vino si guasta già nell'ottobre».

Stefano Franscini entra maggiormente nei dettagli della produzione: «Troviamo che diciassette sono le qualità delle nostre uve nere e dodici quelle bianche. Di quelle che danno vin rosso le più comuni sono forse l'uva spanna o spagnuola, la regina, la ostana o agostana, la rossera, la barsamina o parmesina (riputata ottima nel Mendrisiotto), la bondola, la paganona o

Il fatturato rallenta?
Fagli prendere il volo!

PRINT+TV+RADIO+ONLINE
con un solo interlocutore e un solo contratto

Raggiungi il tuo target pianificando il giusto mix di **pubblicità multimediale**. Ti aiutiamo a selezionare i media più adatti al tuo budget e alla tua strategia di comunicazione, combinandoli nel modo più intelligente a garanzia di una **campagna efficace** anche dal punto di vista costo/contatto.

mazzantini.com

mediaTI marketing
Passione per il tuo business

ticinonews
radio3i
teleticino
CORRIERE DEL TICINO
il caffè
Tessiner Zeitung
EXTRA

www.mediatimarketing.ch

paganola (eccellente a mangiarsi), la negrera (spiacevole al palato), la moscatella rossa. Di quelle che danno il bianco, sono frequenti la schiava o moscatellona di Spagna, la spanna e verdisora (…)» e l'elenco continuava poi con «la terra di promissione o palestina», la «malvasia e mastirola» (giudicate delicate e rare), lo «strozzaprete», l'«inganna-villano», la «lugliatica» (maturava in luglio), la «crugnola» e il «moscato di Spagna».
Annotava ancora il Franscini: «Nulla possiamo dire a preciso sulla total produzione delle vigne ticinesi. Certo è però che essa è considerevolissima vogli per l'estensione del terreno vitato, vogli per le cure che vi s'impiegano».
Sui vini, il Franscini è piuttosto critico. «Quasi per tutto si ha di mira la quantità del prodotto, e s'ottiene. Ad avere la buona qualità giova principalmente il non costringere il terreno a fornir alimento alla vita e in una al suo sostegno».
Segue un elenco delle località con i migliori vini, partendo dal Mendrisiotto (Pedrinate, Novazzano, Morbio Inferiore, Balerna, Castello), poi nel Luganese (Castagnola, Melide, Morcote, Serocca, Bioggio), Locarnese (Ascona, Solduno, Pedemonte, Alle Fracce, Cugnasco) e Bellinzonese (Gudo, Sementina, Moncarasso, Daro, Pedevilla, Ravecchia).
Un accenno anche alla conservazione, che avveniva nelle «cave o grotti per l'attitudine loro a conservare fresco e sano il vino. Quelle di Caprino (…), Morcote, Melide, Capolago, Mendrisio, Ponte Brolla nel Locarnese, quelle di Biasca, hanno per avventura la preminenza sulle altre». Quindi la frecciatina al Ghiringhelli: «Non è poi esatta l'opinione che il vino ticinese in generale non si conservi buono al di là di un anno e al più di due. È vero che soffre ne' travasamenti, e che correndo troppo calda l'estate va a rischio di guastarsi se sia riposto in cattiva cantina. Ma ne' buoni grotti non uno ma più anni si mantiene sano, e divien migliore».

Non è poi esatta l'opinione che il vino ticinese non si conservi buono al di là di un anno

– STEFANO FRANSCINI –

Lasciamo il Franscini e facciamo un salto avanti nel tempo. Nel ventennio 1871-1891 la produzione di vino in Ticino crolla, passando da 52 mila ettolitri a 17 mila. La fillossera non è ancora arrivata a flagellare i nostri vigneti, ma compaiono nuove malattie come la peronospora e l'oidio, a quell'epoca difficili da contenere.
La fillossera, un insetto divenuto oggi quasi innocuo, viene individuata per la prima volta in Ticino nel 1897. Originaria dell'est degli Stati Uniti, ha provocato una grave crisi della viticoltura europea a partire dal 1863. Ci sono voluti più di trent'anni per superarla, ricorrendo all'innesto della vite europea su quella americana.
La crisi, come spesso accade, per la viticoltura ticinese diventa però un'occasione di cambiamento e rilancio. Per risollevare le sorti decadute del settore interviene anche il Cantone, che nel 1902 istituisce una cattedra ambulante di agricoltura, assegnata ad uno studioso italiano, il professore emiliano Alderige Fantuzzi.
Gli studi di quest'ultimo contribuiscono all'abbandono di buona parte dei vecchi vitigni presenti nel cantone e alla ricerca di nuovi, più adatti alle caratteristiche del suolo e del clima ticinese. A dirla in poche parole è semplice, ma prima di arrivare alla scelta del Merlot passano anni, ci vogliono studi, sperimentazioni e infinite discussioni. Tra i protagonisti di quel tempo c'è anche il dottor Giovanni Rossi, proprietario di un vasto vigneto a Castelrotto. Ad un certo punto, mentre Fantuzzi consiglia un ventaglio di vitigni indicando come preferita la spanna milanese (Freisa) e continuando le sperimentazioni con diversi vitigni francesi, Rossi si schiera per il Merlot, del quale apprezza «la morbidezza del suo vino».
Un altro personaggio importante nella storia della viticoltura ticinese è stato l'ing. Giuseppe Paleari di Morcote, ricercatore, responsabile dei vivai cantonali e fra i primi docenti del neonato Istituto Agrario Cantonale di Mezzana, inaugurato nel 1915. Nel 1932 il Paleari pubblica i dati analitici di alcuni vini ottenuti a Mezzana negli ultimi 12 anni e conclude che la varietà Merlot permette nelle condizioni ambientali del nostro Cantone di ottenere un prodotto di qualità.
Assegnare la responsabilità di aver indirizzato la viticoltura ticinese sulla strada del Merlot all'ingegner Paleari, data la complessità degli studi condotti e la molteplicità delle considerazioni dibattute durante quasi mezzo secolo, può a questo punto sembrare sbrigativo, ma di sicuro nella considerazione è raccolto un fondo di verità.
Lo sviluppo della nostra viticoltura, dopo la metà del secolo scorso, si è poi trasformato in una rincorsa senza freni della qualità, sfociata nell'eccellenza e in una reputazione sempre crescente della fama dei vini prodotti in Ticino.

T.B.

UN'ANNATA CHE NON SI DIMENTICHERÀ

All'inizio del secolo scorso, quando i padri del Merlot in Ticino, Alderige Fantuzzi, Giovanni Rossi e Giuseppe Paleari scelsero il Merlot come vitigno ideale per adattarsi al nostro microclima, sicuramente non si aspettavano che il vino prodotto avrebbe ottenuto il successo odierno.

L'evolversi tecnologico in cantina ha permesso di produrre tipologie diverse che, ai tempi, erano impensabili.

Un mondo variegato si apre oggi attorno al nostro Merlot: si va dallo spumante al bianco al bianco barricato ai rossi barricati e, non da ultimo, ai vini ottenuti con appassimento o vini dolci. Il tutto partendo da un unico vitigno.

Oggi il Merlot copre circa il novanta per cento della nostra superficie viticola, il rimanente è piantato con altri vitigni vitis vinifera, anche se da alcuni anni si producono vini con uve interspecifiche, più resistenti alle malattie.

Quantitativi modesti, ma qualità eccellente: sono vini destinati a invecchiare a lungo

In un mondo dove la globalizzazione ha esacerbato la concorrenza, l'Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese (IVVT), un tempo denominata Proviti, ha avuto la lungimiranza di creare, negli anni '80, la commissione Ticinowine, uno dei primi uffici a livello europeo ad occuparsi della promozione del vino. Solo in un secondo tempo, con la creazione della Ticinowine, si è potuto fare un discorso globale per la viticoltura ticinese. Oggi Ticinowine si impegna nella comunicazione collaborando con i media ed è presente agli eventi che mettono in risalto la produzione del nostro Cantone, come in occasione del Locarno Festival, o collaborando con Ticino Turismo e altri numerosi partner, sia a livello cantonale sia nazionale.

Il vino ha preso sempre più una connotazione culturale; considerato alimento fino agli anni Cinquanta, oggi riveste un ruolo di piacere e socializzazione, da bere con moderazione e mai da soli. Guide, riviste, trasmissioni radiofoniche, televisive e giornali si interessano della bevanda di bacco.

Anche a livello internazionale è cresciuto l'interesse per il vino svizzero. Riviste leader del settore quali «Parker», «Decanter» e altre, annualmente degustano sempre più i vini svizzeri e nel panorama dei vari assaggi i vini ticinesi, peraltro, primeggiano per qualità.

L'effetto di questa comunicazione sta aumentando l'interesse per i vini svizzeri da parte degli operatori del settore. Quest'anno, oltre alla visita dei membri dell'Accademie du Vin, avvenuta in primavera, saranno ospitati i Master of Wine in settembre.

Tra gli eventi più importanti che Ticinowine organizza nell'arco dell'anno, ricordiamo la «Presentazione dell'annata», «Cantine aperte» e il «Ticinowine Festival» che si svolge oltre Gottardo. Queste manifestazioni hanno lo scopo di avvicinare l'appassionato al produttore. Quest'anno, viste le condizioni atmosferiche ottimali, per alcuni viticoltori la presentazione dell'annata 2015 si sovrapporrà alla vendemmia: si è infatti già iniziata la vendemmia delle uve per la produzione di vini bianchi.

L'annata 2015, che sarà presentata in anteprima al Palazzo dei Congressi di Lugano il 4 settembre a partire dalle 13, darà la possibilità al pubblico di degustare oltre 200 etichette presentate da 59 produttori, i quali rappresentano circa il novanta percento della produzione cantonale.

I vini di questa vendemmia potremo certamente annoverarli tra quelli di alto livello. Come sempre, il vino

Andrea Conconi

Classe 1959, dal 1. gennaio del 2015 è direttore di Ticinowine e del Comitato dell'Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese (IVVT). Conconi ha seguito la Scuola superiore di enologia di Changins, ha lavorato per diverse aziende vinicole in Ticino, è stato acquisitore di vini presso Coop Svizzera e ha pubblicato numerosi articoli e recensioni inerenti al tema su Cooperazione.

nasce in vigna e la vigna nel corso del 2015 ha beneficiato di un gennaio mite seguito da una primavera nella media per quel che riguarda le precipitazioni. Il ciclo vegetativo si è concluso con un'estate secca e soleggiata. Le condizioni climatiche hanno permesso di vendemmiare uve belle, mature e succulente. A mitigare la felicità dei produttori, per la qualità delle uve intinate, è però intervenuta la quantità, che è stata sotto la media decennale. Le cause sono in gran parte riconducibili alle condizioni climatiche del 2014 poco favorevoli al momento della formazione del grappolo all'interno della gemma.

I vini che voi lettori avrete occasione di degustare si presentano potenti, con colori sostenuti e riflessi violacei. Sono vini che, da subito, conquistano gli amanti del vitigno bordolese per la loro bevibilità e i tannini presenti: vellutati e maturi, che sanno ammaliare. Le caratteristiche del 2015 si avvicinano a un'altra grande annata, quella del 2013, nota per il suo potenziale di invecchiamento, l'ampiezza e con una buona bevibilità.

Andrea Conconi

MERLOT RAZZA PADRONA MA L'ALTERNATIVA C'È

Che il Merlot sia il vitigno di riferimento del Ticino, il faro immediatamente riconoscibile, la bandiera che sventola orgogliosa a segnalare una produzione che negli anni si è guadagnata riconoscimenti importanti a livello internazionale, è un fatto che nessuno si sogna di mettere in discussione. Non per nulla, la 10. edizione del Mondial du Merlot, svoltasi a Sierre in primavera, è stata un trionfo per il nostro cantone, che ha portato a casa 18 medaglie d'oro e 33 d'argento, con il «Piccola Vigna» di Piermarco Soldini e Pierwalter Trapletti di Coldrerio designato miglior vino del concorso.

Però, quasi a testimoniare la volontà di tanti produttori di innovare, di accettare nuove sfide e battere strade diverse rispetto alla tradizione, negli ultimi anni si è assistito ad un incremento della varietà dei vitigni e conseguentemente dei vini prodotti.

Un vanto per tutta la nostra produzione, una testimonianza della versatilità del nostro territorio, capace di esprimersi su più registri, grazie ai suoi mille ettari di vigneti che sorgono su suoli differenti, da quelli argillosi e in prevalenza calcarei del Sottoceneri a quelli del Sopraceneri, dove prevalgono i sedimenti lasciati dal ritiro dei ghiacciai, con la pietra a farla da padrona, unitamente a sabbia e limo. Anche il Ticino, decine di milioni di anni fa, è stato coinvolto nello scontro tra la placca africana e quella euroasiatica e i segnali di quello scontro si ripercuotono ancora oggi sul nostro territorio.

La voglia di innovare, di tradire la consuetudine, non si traduce però nella volontà di ripudiare lo storico Merlot, ma solo nel desiderio di andare oltre, di battere strade differenti dalla vinificazione classica, seppur con quantitativi che forzatamente fanno pensare ad una produzione di nicchia, destinata a una piccola fetta di consumatori.

Tanto per dire: spulciando le schede della sessantina di partecipanti alla presentazione dell'annata 2015 contenute in questa pubblicazione, scopriamo che la metà delle cantine produce anche dello spumante. Qualcosa di impensabile fin verso la metà degli anni Ottanta, ma difficile da immaginare persino da chi ha sempre ritenuto che il Merlot potesse essere vinificato unicamente in rosso.

E invece, guarda la versatilità di un vitigno che è patrimonio del mondo, ma che con pochissime rare eccezioni, solo da noi e grazie alle qualità del nostro «terroir» si presta per essere vinificato in bianco, quando non addirittura – l'audacia non ha limiti – a bollicine!

Resta il vitigno di riferimento, ma oggi il Merlot è affiancato da altre varietà che danno risultati eccellenti

Certo, su questo fronte Chardonnay, Pinot noir e bianco la fanno da padrone, in assemblaggio ingentiliscono il Merlot, che comunque non si tira indietro né quando si presta per uno spumante classico (rifermentazione in bottiglia), né per uno realizzato col metodo Charmat (rifermentazione in botte).

In versione rosé o in bianco, la piccola produzione di spumante ticinese ottiene sempre più consensi e addirittura percorre i sentieri della tradizione più pura quando riesce ad abbinare in bottiglia il Merlot e la Bondola, un vitigno autoctono ticinese che sembrava sul punto di essere abbandonato, ma che qualcuno tenta invece di rivalutare.

Tra gli estimatori della Bondola, che vinifica in rosso e in rosato, c'è Giorgio Rossi della cantina Mondò di Sementina. «È una sorta di patrimonio culturale, appartiene alle nostre radici e val la pena investire su di esso, anche se è difficile da lavorare. Dà un vino molto semplice, ma con grande carattere e una buona acidità», afferma Rossi.

La Bondola è un vitigno delle Alpi «ed è un po' rustico come la gente che abita questo comprensorio, ma proprio come questi abitanti ha tanto carattere ed è sincera», aggiunge il viticoltore bellinzonese.

Spulciando la produzione cantonale alla ricerca di vitigni alternativi al Merlot, c'è da perdere la testa.

Mentre si fa sempre più strada l'idea di mettere a dimora varietà nate da studi e incroci recenti, molto resistenti e che pertanto necessitano di pochissimi interventi coi prodotti fitosanitari, in Ticino s'incontrano praticamente tutti i vitigni del mondo, che non sempre trovano condizioni ideali per giungere ad una buona maturazione, ma che seppur in piccole quantità contribuiscono ad alimentare e migliorare l'offerta dei nostri vini.

Il lettore che volesse prendere il nostro inserto e visitare i siti delle cantine che presentiamo avrebbe di che divertirsi alla ricerca di questi vitigni, ma se preferite, un elenco non esaustivo lo possiamo fare noi.

Tra i bianchi: Chardonnay, Chasselas, Johanniter, Bronner, Doral, Solaris, Viognier, Kerner, Sauvignon, Müller Thurgau, Sémillon. Tra i rossi: Cabernet Franc e Sauvignon, Pinot Noir, Carminoir, Diolinoir, Gamaret, Galotta, Garanoir, Syrah, Marselan e persino il Nebbiolo, che agli albori del secolo scorso per un momento sembrava poter costituire un'alternativa al Merlot. E se vi dicessimo che abbiamo persino scoperto un rosato di Nebbiolo brut ci credereste? Curiosare per credere.

T.B.

Daniel Rossellat

UN VODESE INNAMORATO DEL NOSTRO VINO

Fondatore e oggi presidente del Paléo Festival di Nyon, Daniel Rossellat – 64 anni compiuti lo scorso 22 agosto – è un grande estimatore del Merlot ticinese. Di che andarne davvero fieri, considerata la dimensione raggiunta da quest'uomo, che coltiva relazioni e viaggia in tutto il mondo.

«Ho cominciato ad assaggiare il Merlot del Ticino durante la scuola reclute che ho frequentato a Losone. Ero già appassionato di vini, ma col soldo che ricevevo dall'esercito non potevo certo permettermi le grandi etichette. In seguito ho avuto la fortuna di conoscere Andrea Conconi e sua moglie Ramona e subito abbiamo capito di avere in comune la passione per il vino, anche se lui allora non ricopriva l'incarico che ha oggi», racconta Rossellat che abbiamo incontrato durante una visita della cantina Delea a Losone durante il Festival del cinema di Locarno.

«Vengo spesso al Festival e qualche volta in vacanza in Ticino e ogni volta cerco di allargare i miei orizzonti per capire meglio il vino ticinese. Sono uno che pensa globale ma beve locale e quando frequento una regione bevo volentieri i suoi vini. Siccome ho la fortuna di viaggiare molto, posso visitare parecchie cantine e conoscere molte etichette».

Siamo dunque di fronte ad un vero intenditore, che non risparmia complimenti alle nostre cantine.

«Trovo che il Merlot ticinese, soprattutto il rosso, sia molto valido. Ma il bianco è sorprendente, un'autentica curiosità. In una degustazione alla cieca può rivelarsi facilmente un vino-trappola, perché non ti dà punti di riferimento come lo Chardonnay, il Sauvignon, il Riesling o lo Chasselas».

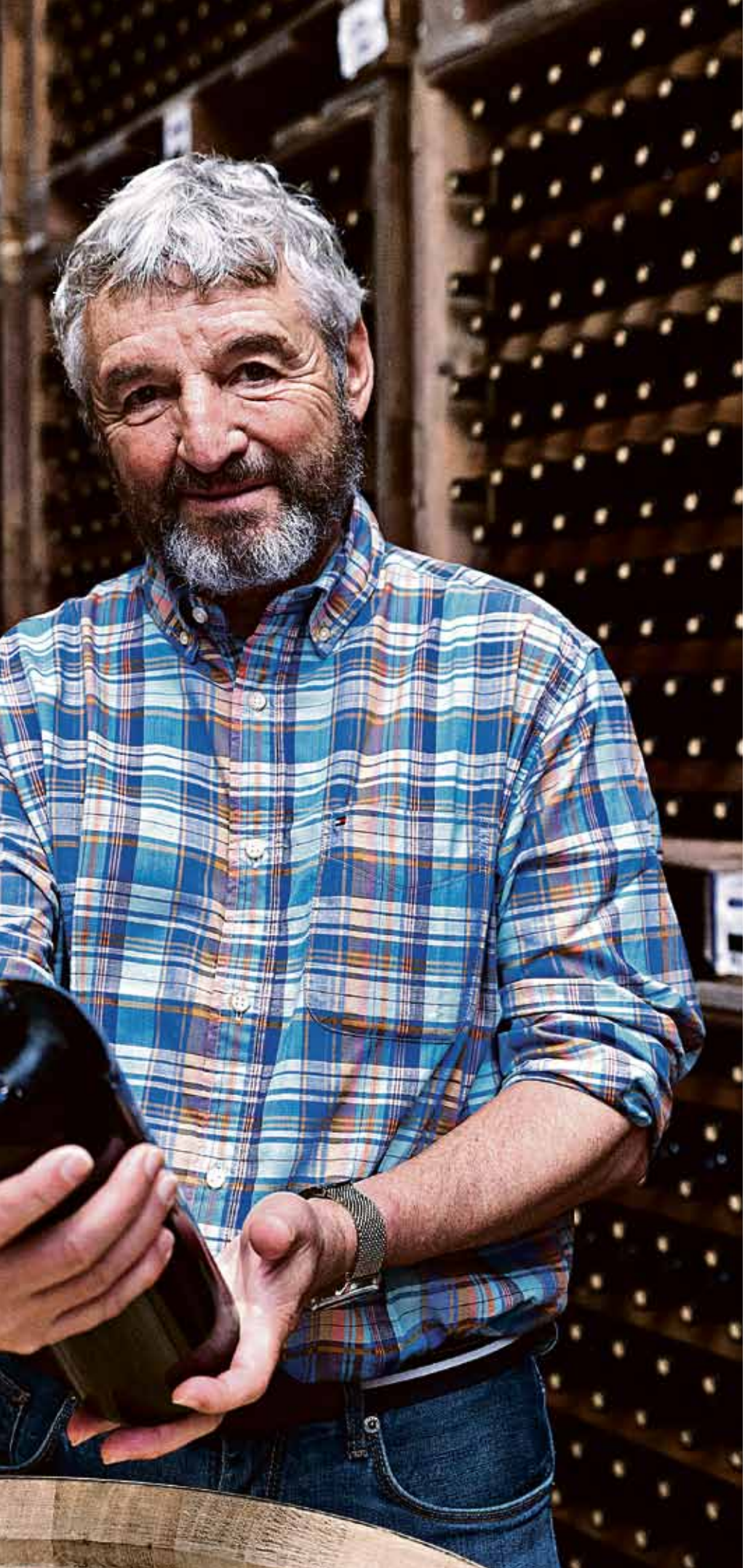
Possiamo dunque immaginare che a casa di Daniel Rossellat non manchi qualche bottiglia di vino ticinese…

«Confermo. Mi capita sovente di brindare con un buon rosso del vostro Merlot. Lo trovo un ottimo vitigno, che in Ticino raggiunge espressioni di assoluto valore. Ha una bella struttura. Mi piacciono anche i vini di Bordeaux e quelli del Nuovo Mondo, vini che hanno un certo carattere. Beh, in Ticino il Merlot è ben strutturato, ha una bella concentrazione, è fruttato e spesso invecchiato in botti di rovere che ne esaltano il potenziale di invecchiamento. Li apprezzo molto».

Il bianco di Merlot è sorprendente, ma la miglior espressione di questo vitigno sta nel rosso

Anche il presidente del Paléo Festival sa che il Ticino vitivinicolo tenta qualche via di fuga dal Merlot, battendo strade differenti.

«Ho assaggiato vini diversi rispetto al Merlot, ma io vi consiglierei di stare attenti: la produzione ticinese di riferimento è quella del Merlot e altri vitigni esistono dappertutto. Non è facile battere la loro concorrenza. Il Merlot conferisce al vino ticinese una propria identità e se trovo normale provare a diversificare – ho degustato anche delle "bollicine" molto buone e trovo che sia giusto proporle come alternative locali allo Champagne o al Prosecco – penso che sia logico non scostarsi troppo dalla tradizione e dal prodotto



faro che ha permesso l'affermazione della produzione ticinese».
Con gli occhi di chi arriva da fuori, Daniel Rossellat ci sprona a fare ancora meglio e di più per integrare la filiera vitivinicola nell'offerta turistica.
«Credo ci siano ancora margini di manovra in questo senso. Il vino ticinese può diventare un prodotto di punta per l'industria del turismo, ma tutti devono credere che sia una buona carta da giocare. Io ho visitato alcune belle cantine, con ottimi prodotti, e ho incontrato gente appassionata. C'è un grande potenziale».
Ma l'immagine del vino ticinese nel resto della Svizzera e soprattutto in Romandia com'è?
«C'è molto rispetto e, come dicevo, una chiara identificazione del Ticino come terra del Merlot. Poi lasciatemi dire che forse per la produzione di alta gamma i prezzi sono importanti, direi che le vostre bottiglie sono tra le più care del Paese. La percezione che si avverte all'esterno è però legata ad una produzione di buona qualità, la gente che vuole bere un vino di poco prezzo non compra il Merlot del Ticino».
Difficile, per il momento, che la più grande manifestazione pubblica elvetica, il Paléo Festival di Nyon – città della quale Rossellat è anche sindaco – possa fare spazio al Merlot del Ticino tra le sue innumerevoli proposte enogastronomiche.
«Quando si parla di Paléo Festival i numeri sono importanti. Su sei giorni di concerti, abbiamo 230 mila spettatori e si consumano 60 mila bottiglie di vino. Credo che il nostro successo sia legato al fatto di essere davvero un festival e non solo una serie di concerti. Nell'accoglienza dello spettatore ci mettiamo molta cura e per questo diamo molta importanza alla logistica e all'accoglienza, predisponendo ampi spazi per sedersi, mangiare e bere. Abbiamo molti «bar à vin» che vendono per il 90% vini vodesi, con qualche apertura sul resto della Svizzera. Il Merlot del Ticino? Non è impossibile. L'anno prossimo l'idea è proporre come tema dei «villages du monde» l'Europa del Sud e il Ticino potrebbe finire con l'Italia, la Spagna, il Portogallo e il Sud della Francia».
Sarebbe evidentemente un colpaccio per la produzione del nostro cantone,

I migliori attrezzi da professionisti per i professionisti: i Veicoli Commerciali VW.

Chi lavora duro ha bisogno di attrezzi robusti e affidabili. Lo scattante Caddy, il pratico Transporter, lo spazioso Crafter e il robusto Amarok sono all'altezza di ogni compito. Economici e affidabili, svolgono il loro lavoro aiutandovi a superare le sfide professionali. Scegliete gli attrezzi giusti per svolgere al meglio il vostro lavoro!
VW Veicoli Commerciali. Il miglior investimento.

Veicoli Commerciali

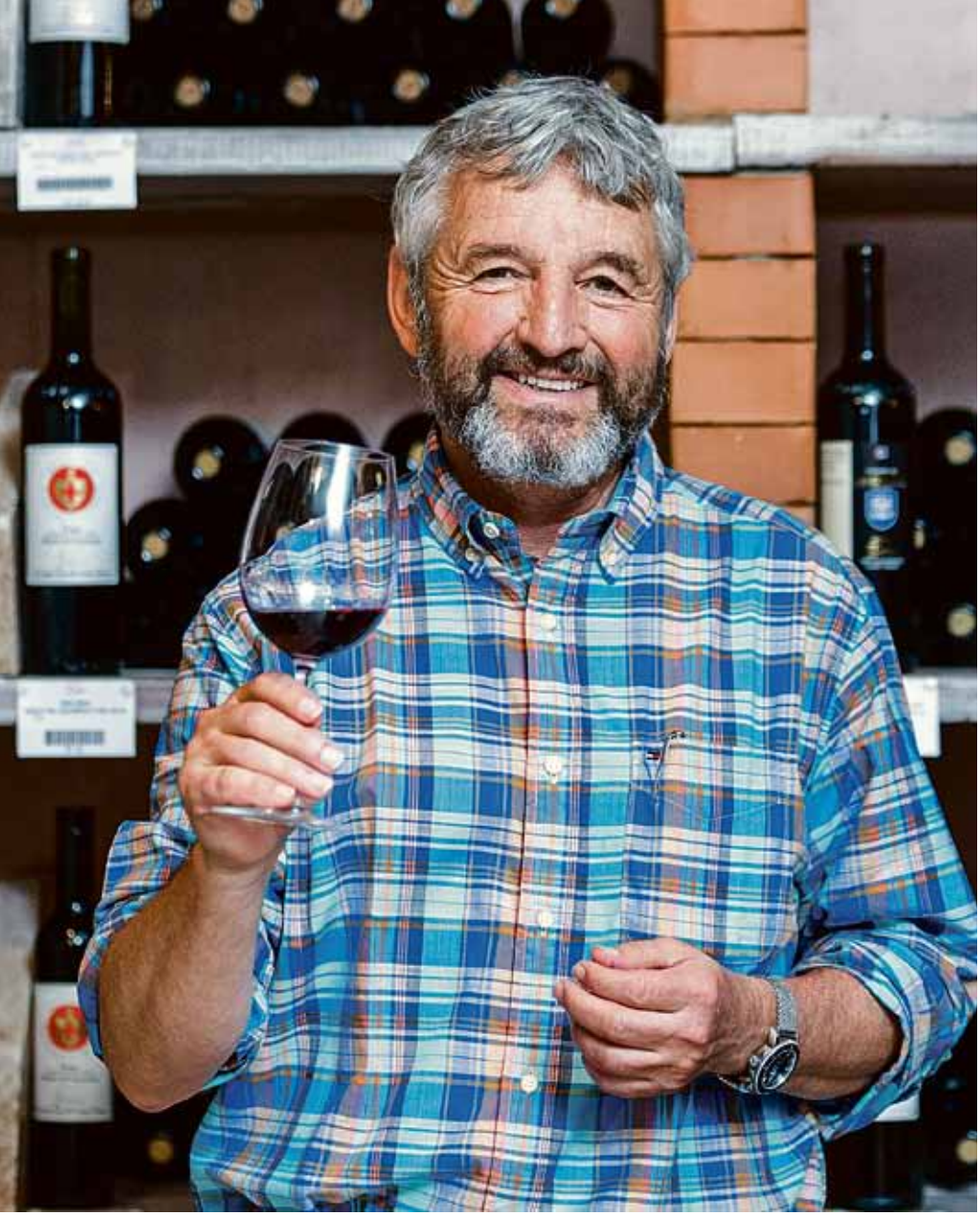
---

amag

AMAG Sorengo
Via Ponte Tresa 35
6924 Sorengo
Tel. 091 985 10 50
www.sorengo.amag.ch

AMAG Bellinzona
Via S. Gottardo 71
6500 Bellinzona
Tel. 091 820 60 40
www.bellinzona.amag.ch

AMAG Mendrisio
Via Bernasconi 31
6850 Mendrisio
Tel. 091 640 40 80
www.mendrisio.amag.ch



che verrebbe catapultata dentro una manifestazione da grandi numeri, che può vantare un pubblico fedelissimo.
«In due ore quest'anno abbiamo venduto tutti i 230 mila biglietti a disposizione. Da un lato è entusiasmante, dall'altro un po' frustrante, perché sappiamo che c'è molta gente che non riesce a procurarsi un biglietto. Ma i numeri sono questi, oltre non possiamo andare», dice Rossellat, che quando parla della sua manifestazione s'illumina.
«Ho due ruoli, quello di presidente del Festival e di sindaco di una città che durante l'anno conta 20 mila abitanti e durante i sei giorni del Festival ne vede sorgere un'altra, effimera, che ospita 50 mila persone. Così Nyon arriva ad avere 70 mila abitanti e ciò costituisce un'esperienza straordinaria, perché per quanto effimera, la città del Paléo presenta molti problemi analoghi all'altra città e questo si trasforma in un laboratorio incredibile per poter immaginare delle cose in termini di urbanistica», racconta il nostro interlocutore, che nella sua vita ha avuto l'onore di poter incontrare artisti di fama mondiale.
«Uno se li sogna tutta la vita, poi ad un certo punto se li ritrova di fronte. Ho portato a Nyon Bob Dylan, Paul Simon, Joan Baez, Joe Cocker, Crosby, Stills & Nash, Neil Young e quest'anno abbiamo avuto lo straordinario gruppo rock dei Red Hot Chili Peppers. Sì, è stato un grande successo», dice Daniel Rossellat con una naturalezza e una semplicità disarmanti. Potrebbe tirarsela, invece è uno di noi. E come capita a noi, a volte brinda col Merlot del Ticino, che non poteva trovare un estimatore migliore.

Tarcisio Bullo

TL
TICINO DOC
Tenuta Agricola Luigina
Svizzera

Progetto Anfora

Alla Tenuta Luigina, le anfore regalano un vino enologicamente impeccabile, strutturato, caratterizzato da sentori vinosi e allo stesso tempo decisamente complessi. Non si tratta di un vino che vuole sorprendere a tutti i costi, ma è un nettare di cui vi ricorderete a lungo. Per "costruire" la sua personalità, durante la macerazione delle uve, giorno dopo giorno, lavorano a stretto contatto presente e passato.
In molti casi, chi produce vino utilizza le barriques per due motivi strettamente enologici: la microossigenazione e la cessione dei tannino del legno donano al vino note caratteristiche a livello prima olfattivo e poi gustativo. Note che sono molto amate, ma anche "estranee". Per andare incontro ai clienti che prediligono i sentori del frutto senza contaminazioni esterne, abbiamo riscoperto le anfore. Nasce così un vino di altissima qualità, prodotto con le uve migliori, frutto di una lavorazione coraggiosa e allo stesso tempo pura, schiettamente naturale.

Tenuta Agricola Luigina SA
Via Bruciata 2, CH 6855 Stabio
tel 0041 (0)91 682 15 43
natel 0041 (0)76 324 23 69
info@tenutaluigina.ch
www.tenutaluigina.ch

NíMíS
CENTRO ELETTRODOMESTICI
L'AMBIENTE
IDEALE PER
IL VINO
LO STILE DI CASA.
nimis-bellinzona.ch
LIEBHERR

IN CANTINA LE DONNE NON AMANO IL ROSA

Ammesso che esista, sfatiamo subito un mito: in cantina, il rosa non è il colore preferito dalle donne.
Non dalle «nostre» donne per lo meno, due signore del Merlot, nel senso che il Merlot lo producono in quanto enologhe di reputata fama.
Da una parte Fabiana Matasci, che si occupa dei nettari dell'azienda di famiglia a Tenero, dall'altra Cristina Monico, che cura con meticolosa attenzione la produzione del regno di Moncucchetto, la collinetta incontaminata che sovrasta Lugano.
«Il rosato un vino femminile? Ma è una cavolata! Esattamente come affermare che i vini un po' dolci piacciono soltanto alle donne. Se vogliamo dire che le donne non capiscono nulla di vino, allora diciamolo in un altro modo», afferma con piglio deciso Cristina Monico.
Un parere che a chilometri di distanza, nel Sopraceneri, è condiviso da Fabiana Matasci.
«Amo i rossi, anche quelli giovani, che hanno tannini ancora un po' grezzi. Se fosse per me, il rosato non lo produrrei nemmeno, ma in azienda ci sono esigenze commerciali che mi obbligano a farlo. E mi permetto di dire che per un enologo produrre un buon vino rosé è difficile», dice Fabiana.
La sua collega di Lugano entra in argomento solo quando si parla di bollicine: «Con lo spumante riesco a tirar fuori la qualità che mi aspetto da un rosato, ma non mi avventuro oltre: non produco rosé fermo per convinzione, non credo in quel tipo di vino e se mi mettessi a farlo so che non sarebbe buono».
Fabiana Matasci e Cristina Monico non sono evidentemente le sole donne che si occupano di vini nel nostro cantone, ma sono sicuramente due attrici protagoniste, di quelle che curano la produzione dal vigneto sino alla bottiglia. Volendo fare altri nomi, magari col rischio di dimenticare qualcuno, po-

tremmo eleggere a protagonisti dell'universo del Merlot anche Gaby Giannini, che da perfetta padrona di casa ha fatto della Tenuta Castello di Morcote un luogo idilliaco; o Eliana Marcionetti che affianca i fratelli Nicola e Raffaele nella conduzione della cantina Settemaggio a Monte Carasso. Oppure ancora Bruna Cavalli della Chiericati di Bellinzona, Anna Barbara von der Crone della Kopp von der Crone Visini di Barbengo, Miriam Hermann-Gaudio dell'omonina cantina a Castello di Monteggio, Valentina Tamborini entrata nell'azienda di famiglia (Carlo Tamborini SA), per finire col nome di un'altra donna che in questi anni si è ritagliata uno spazio di grande rilievo, Lisetta Lucchini che col marito ha dato vita alla splendida Fattoria Moncucchetto nella quale opera Cristina Monico.

In fondo, però, a fianco di ogni viticoltore c'è quasi sempre una donna con la quale condividere soddisfazioni, preoccupazioni e la passione per un lavoro che esige grande impegno e sacrificio.

Quando però è una donna a presiedere le operazioni in cantina, a decidere priorità e metodologia di lavorazione nel vigneto, cambia qualcosa a livello di risultato finale? «Non mi piace differenziare il lavoro di un uomo e di una donna, perché alla fine a rimetterci siamo sempre noi», dice ridendo (ma non troppo) Cristina Monico, che è considerata dalla critica una delle giovani enologhe emergenti in Svizzera.

«La gestione del vigneto non credo sia differente a dipendenza che sia un maschio o una femmina a prendere le decisioni. In cantina le cose sono un po' diverse, perché qui la degustazione è importante ed è chiaro che le sensibilità sono differenti. Quando il vino è un prodotto artigianale rispecchia sempre il carattere di chi lo fa».

E com'è il carattere dei vini creati da Cristina? «Trovo i miei vini eleganti, freschi, fini e non – come mi diverto a definire certe tipologie – "piacioni". Magari per apprezzarli e capirli ci vuole un po' di tempo».

Sull'importanza della degustazione è d'accordo anche Fabiana Matasci, che nella sua carriera di enologa ha ricevuto diversi premi (tra cui quello del 2014 assegnato dall'«Associazione Nazionale Amici del vino») e riconoscimenti.

«Spesso si dice che noi donne sappiamo degustare meglio rispetto agli uomini e per una volta che ci fanno un complimento io l'accetto senza obiettare, anche se a livello tecnico quando si tratta di capire un vino e le sue potenzialità non vedo differenze. Come approccio al lavoro è chiaro però che non siamo del tutto uguali».

Al di là delle differenze tra l'approccio femminile e quello maschile con il lavoro in cantina, resta che il vino prodotto in Ticino negli ultimi anni ha preso l'ascensore, salendo ai piani alti della qualità.

Cristina Monico

Fabiana Màtasci

«Assolutamente», dicono all'unisono le due donne, soffermandosi sull'annata 2015, quella che verrà presentata fra pochi giorni a Lugano. «Io sono molto contenta, trovo che occorra andare indietro di parecchi anni per trovare un'altra annata di questo livello. Abbiamo tra le mani un vino che ha bei colori, bella strutture e densità, un'ottima concentrazione di sostanze», analizza Fabiana Matasci.

«Il 2015 è uno spettacolo, una gran bella annata, peccato che sia stata molto secca, il che si ripercuote sulla quantità: non abbiamo prodotto molto, c'erano acini piccoli, le rese sono state basse ma la buona concentrazione di tannini farà sì che questo vino terrà nel tempo», le fa eco Cristina Monico. Bleniese, figlia di contadini, parente dell'artista Ubaldo Monico, Cristina racconta che detestava la vigna, ma dopo il liceo il papà la spinse a studiare enologia. È stato durante uno stage da Tamborini che è nato un amore smisurato per la vigna «e lo devo a Bruno Bernasconi, l'enologo che mi ha guidato durante i primi tempi». Cristina ha frequentato scuole in Trentino e in Germania («dove ho imparato ad apprezzare i vini bianchi: per me i migliori al mondo sono quelli tedeschi») e dal 2009 lavora alla Fattoria Moncucchetto.

«È stato geniale che il Ticino vitivinicolo non si sia fermato al rosso di Merlot, ma si sia avventurato sul bianco, il rosato e perfino le bollicine. Per me il Merlot resterà sempre il vitigno principale, si è adattato bene a condizioni per niente facili, ma mi piacciono molto anche le piccole produzioni alternative. Noi nell'ultimo vigneto impiantato a Morchino abbiamo messo a dimora solo vitigni resistenti, che necessitano di minori trattamenti: servono per fare dei prodotti di nicchia, degli assemblaggi, ma non sostituiranno mai il Merlot».

Chi crede invece che Fabiana Matasci sia stata contagiata dall'amore per il vino nell'azienda di famiglia sbaglia.

«Fin dall'adolescenza sono stata lontana dalla cantina, poi ho studiato ingegneria alimentare al Poli. Gli studi mi erano piaciuti, ma gli sbocchi professionali mi corrispondevano meno. Per "temporeggiare" avevo accettato un lavoro della durata di sei mesi come assistente scientifica presso un professore. Parlando casualmente del mio futuro con lui, mi suggerì di seguire la via dell'enologia: materia in fondo non così estranea a quanto studiato. Così per due anni lavorai come cantiniera seguendo contemporaneamente dei corsi d'enologia a Wädenswil. Nel 1989, prima della vendemmia, mio zio, enologo dell'azienda, si fece da parte e mi costrinse all'esordio. Nei primi anni, quando si trattava di accogliere la produzione per iniziare il lavoro in cantina, non vi dico quali torcimenti di budella avessi...».

La Matasci è una grande azienda, lavora il raccolto di circa 700 viticoltori, ma non ha vigneti propri. «La tradizione da noi era questa: il viticoltore e il vinificatore sono due mestieri differenti. A volte non è però facile gestire il prodotto consegnato da così tanta gente e per fare certi vini ci appoggiamo a determinati viticoltori. Per esempio il primo vino che io ho creato, il "Tendro", è fatto esclusivamente con uve provenienti da vigneti situati sulla collina di Tenero». Quando si dice Matasci, però, non si può fare a meno di associare il nome della cantina al «Selezione d'ottobre».

«Dovrebbero fargli un monumento, nessun altro vino ha contribuito a far conoscere il Merlot del Ticino oltre Gottardo come questo», dice Dany Stauffacher, CEO di San Pellegrino Sapori Ticino, che di enogastronomia se ne intende.

«Affettivamente non posso che difendere il nostro Selezione d'ottobre, che è voluto così: fruttato, leggero, poco tannico, piacevole. Perché non sempre si mangia selvaggina e non sempre è domenica», dice Fabiana, che nella tradizione del Merlot si riconosce completamente. «Su larga scala, il Ticino è identificato come terra del Merlot. La produzione di nicchia, la diversificazione, vanno benissimo, ma restano tali. Pensare di cambiare il nostro cavallo di battaglia non avrebbe senso», conclude questa donna che ama i rossi della Borgogna e del Bordolese. «Ma mi piace la diversità e appena posso provo vini ottenuti da vitigni autoctoni. Rifuggo invece da quei vini che io definisco creati con la «mentalità Coca- Cola»: uniformi, grassi, morbidi, rotondi. Tutti uguali».

Cristina e Fabiana, enologhe, non apprezzano il vino rosato

Tarcisio Bullo

UN TEAM GIOVANE E UN AMBIENTE SUGGESTIVO

Una posizione incantevole, un'ampia scelta di vini a chilometro zero che premia la qualità e una squadra giovane e motivata che fa funzionare il tutto. Siamo a Morbio Inferiore, presso il Parco delle Gole della Breggia, dove la scorsa primavera ha visto la luce la Casa del vino che il Ticino ha tanto atteso ed ora si ripromette di diventare un centro di attrazione per tutti gli appassionati dell'enogastronomia e i molti turisti che visitano il nostro cantone. Seminari, corsi di formazione, degustazioni a tema, serate con produttori e altri eventi saranno proposti a intermittenza.

Attorno al vecchio mulino del Ghitello, che ospita la Casa del vino, il paesaggio è suggestivo e invoglia a prendere i classici due piccioni con una fava: una visita al Parco delle Gole della Breggia (la cui Fondazione è proprietaria del mulino, restaurato tra il 1997 e il 2006), coi suoi gioielli geologici e i suoi monumenti, ed una sosta a quella che i francesi definirebbero «maison du terroir», perché alla Casa del vino non si beve soltanto – potendo scegliere tra circa duecentocinquanta etichette di una cinquantina di produttori ticinesi, un'offerta che si intende ampliare col tempo – ma si mangia pure, sfruttando la filiera agroalimentare cantonale che offre prelibatezze valorizzate in cucina dal giovane chef Remi Agustoni, 23 anni, un ragazzo di Caneggio che ha talento, tante belle idee e molta determinazione.

Qui non si sgarra: quando i prodotti di stagione sono finiti si passa ad altro, sfruttando però sempre la stagionalità e quel che passa il territorio.

«In cucina posso sfogare la mia creatività, ho carta bianca a patto di restare sui prodotti del terroir e questo è pane per i miei denti: francamente prima di venire qui pensavo potesse essere più difficile, ma da noi c'è praticamente tutto, tranne ostriche, gamberetti e calamari», afferma ridendo il giovane chef. Andrea Conconi, direttore di Ticinowine – che da poco ha trasferito qui il suo ufficio – ed una sorta di supervisore della Casa del vino, butta lì un'idea quasi scherzando, ma si capisce che un pensierino serio lo stia invece facendo. «Potremmo pensare di costruire e gestire un pollaio per assicurarci prodotti freschi in funzione delle nostre esigenze. Sarebbe una bella attrazione anche per le famiglie», afferma.

Non solo bottiglie e vino al bicchiere ma anche una buona cucina del territorio

Chi vivrà vedrà, ma intanto alla Casa del vino le cose funzionano già bene e la clientela risponde.

Il locale è aperto dal giovedì alla domenica e la gerenza è affidata ad un altro giovane, il ventottenne Claudio Leonardi, di origini bedrettesi, ma cresciuto ad Appenzello Interno (il terzo da sinistra, nella foto a fianco, in alto).

Il ragazzo vanta trascorsi anche all'Hotel Giardino di Ascona e a Villa Orselina ed è a capo di una squadra composta da altre tre persone: un maître (Massimo Mainelli, secondo da sinistra) e una stagista (Marinella Magetti), oltre allo chef di cucina.

«Non ci accontentiamo di servire il cliente, ma vogliamo anche far conoscere i prodotti del nostro territorio e lo facciamo raccontando la loro storia e quella dei produttori che ce li forniscono», spiega Leonardi.

Resta il fatto che la Casa del vino è nata prima di tutto per fare da cassa di risonanza alla produzione vitivinicola ticinese ed allora qui non solo si possono trovare la maggior parte delle etichette prodotte sul territorio, ma si può godere anche di un prezzo di favore, con un'ampia scelta di vini che vengono serviti al bicchiere. In questa forma, ogni settimana viene promossa una cantina e la sua produzione, unitamente a quattro tipi di vino diversi per varietà e provenienza.

«Il nostro scopo non è il lucro, ma promuovere la produzione locale e per questo la bottiglia da noi costa soltanto il 10% in più del prezzo praticato in cantina», racconta Leonardi.

«Il contatto con i fornitori ticinesi, coi produttori di vino e la clientela è molto stimolante per tutto il nostro team: siamo giovani, ma abbiamo l'opportunità di conoscere tantissimo sia a livello di persone sia di territorio», dice ancora lo chef Remi Agustoni, che quanto a creatività non sembra avere nulla da invidiare a nessuno.

«Recentemente ha messo in carta le creste di gallo brasate al Merlot», racconta il gerente Claudio Leonardi.

«È stato un successone, ma il bello per me è osare e allora ho provato anche a fare uno spezzatino di capretto con ciliegie e caffè: sembra una barzelletta, ma è un piatto che è piaciuto molto».

Il sogno di realizzare una Casa del vino è stato cullato per anni dall'Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese (IVVT), l'organizzazione mantello che riunisce le diverse famiglie del settore vitivinicolo cantonale. Il progetto, gestito da un'apposita associazione (Vino e territorio Ticino, della quale è presidente l'ex cancelliere Giampiero Gianella), è triennale e per poter avere vita lunga dovrà reggersi sull'autofinanziamento che si cercherà di raggiungere in questo intervallo di tempo.

T.B.

LE BRILLANTI INTUIZIONI DI CESARE

Quante storie raccontano le rughe che solcano il viso di Cesare Valsangiacomo! E non tutte legate al mondo del vino, ché il nostro – uno dei pionieri del nuovo corso del Merlot – durante la sua lunga esistenza ha saputo tessere un rapporto profondo e proficuo con la vita, succhiandone avidamente il nettare, del quale ha privilegiato la qualità piuttosto che la quantità.

Cesare imprenditore, enologo, buongustaio, politico e libero pensatore: alla soglia dei 90 anni (è nato nel 1929) non lascia mancare la sua presenza quasi quotidiana nell'azienda di famiglia «anche se oggi – dice – la mia sfera d'influenza è minima, gli affari li gestisce mio figlio Uberto».

Con lui siamo alla sesta generazione di una famiglia che col commercio del vino ha cominciato nel 1831 e che Cesare ha pilotato verso nuove frontiere.

«La metà delle generazioni che si sono alternate alla guida dell'azienda familiare le ho viste all'opera: quella di mia padre, la mia evidentemente e adesso quella di mio figlio. Ognuno ha dato e sta dando il meglio per seguire un principio che si è sempre ispirato alla qualità del prodotto, più che alla quantità».

Cesare in particolare ha dovuto gestire un momento molto duro. «Fu nel 1992 quando la Svizzera aderì al Mercato comune europeo. Noi eravamo un'azienda che puntava molto sul commercio dei vini e viveva anche grazie ai «contingenti» d'importazione. In pratica eravamo dei grossisti che rifornivano i dettaglianti. Dalla sera alla mattina la Confederazione abolì questi privilegi, tutti potevano acquistare vino all'estero e noi abbiamo perso la nostra clientela. La maggior parte delle aziende come la nostra sono scomparse, io sono andato avanti puntando ancora di più su una viticoltura di qualità».

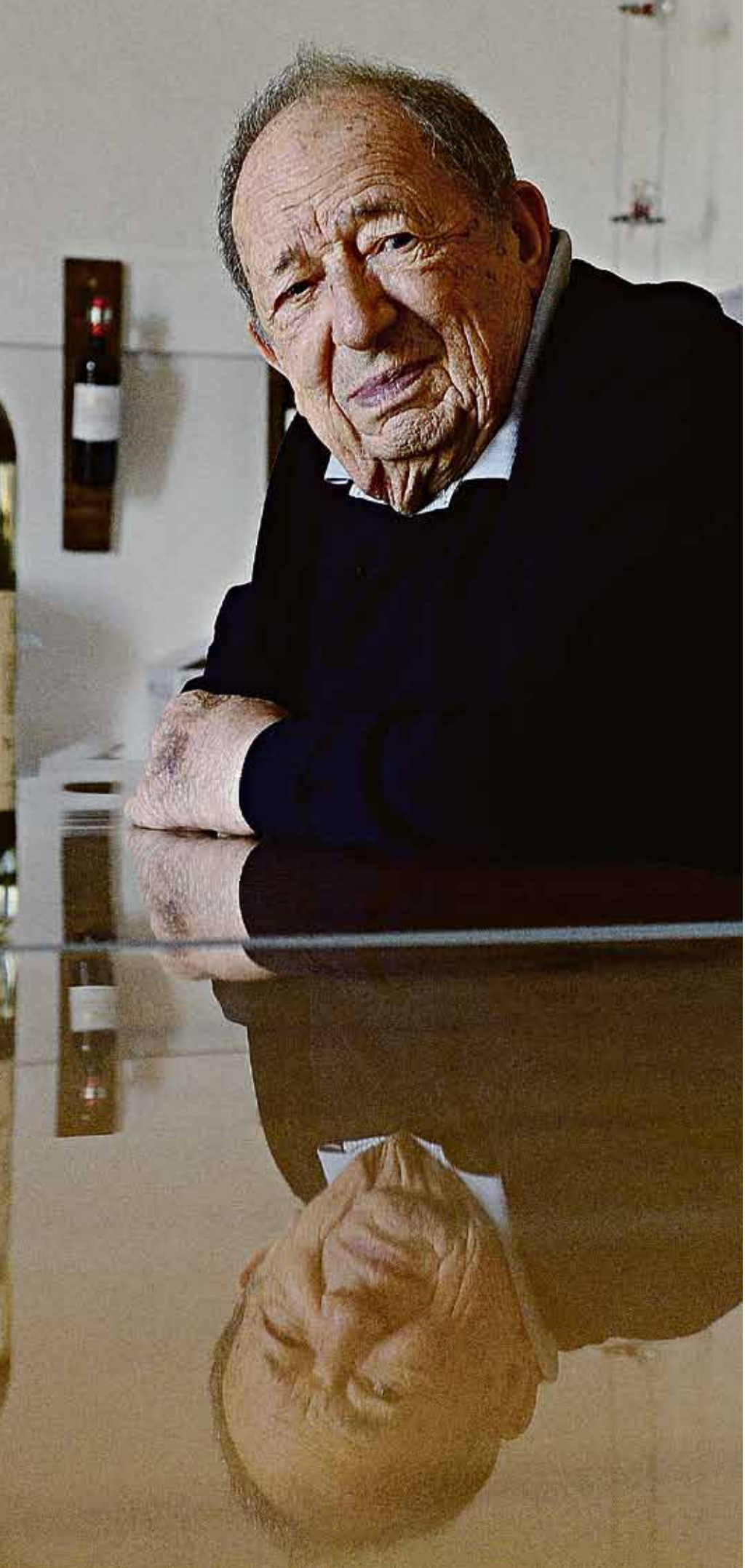
Con un certo orgoglio, Cesare Valsangiacomo afferma di ritenersi l'enologo più anziano della Confederazione.

«Mi sono diplomato nel 1951 e fui premiato dalla Scuola, ma in realtà non ero intenzionato a intraprendere questa carriera. Dopo la maturità commerciale a Bellinzona avrei voluto studiare economia a San Gallo, ma mio padre decise di mandarmi a Losanna, dove era appena stata aperta una scuola superiore di viticoltura ed enologia. Non mi sono mai pentito di avergli dato retta: ho esercitato una professione capace di esaltare la bellezza e la raffinatezza. Bisogna praticarla per capire quale fascino esercita».

Valsangiacomo negli anni '50 è stato tra i primi a promuovere una viticoltura di qualità

Non è un caso se il Merlot ticinese comincia a risvegliare l'attenzione dei conoscitori nel corso degli anni Cinquanta e tra coloro che ne hanno influenzato l'evoluzione figura anche il nome di Cesare.

«Sì, credo di essere stato uno dei fautori di un'evoluzione importante dei nostri vini e ancora oggi se posso cerco di influenzare i giovani e spingerli verso una ricerca costante del miglioramento. Credo che attualmente il Ticino possa confrontarsi con le migliori produzioni mondiali senza temere di fare brutta fi-



gura. Com'è stato possibile? Lo dico in maniera facile: una volta tra i filari con la vite si coltivava di tutto, dal mais alle patate e persino il tabacco. Io ho bandito queste pratiche e nel 1957 e sono stato tra i primi a creare un vigneto intensivo in Ticino, il Roncobello che è poi stato anche il primo "cru" del cantone. Poi si è intervenuti anche sulla produzione in vigna, limitandola in maniera persino dolorosa. È un processo difficile per chi lavora il vigneto, ma necessario e non sempre accettato, nemmeno oggi».

Nel 1968 Cesare Valsangiacomo lancia sul mercato l'Ariete (proposto anche in bianco dal 2010). Per un enologo-viticoltore nato il 10 aprile, l'etichetta sembra quasi un passaggio obbligato... «Ma non è così, il mio segno zodiacale non c'entra nulla. Fino all'arrivo dell'Ariete sul mercato, i vini ticinesi recavano sull'etichetta solo la denominazione «Merlot del Ticino» accanto al nome del produttore. A me giravano le scatole, perché volevo smarcarmi dagli altri. Così diedi incarico ad un pubblicitario vodese, Michel Logoz, di prepararmi un'etichetta. Lui aveva visto al museo egizio di Torino quella testa di ariete e gli sembrava che potesse far colpo: nacquero logo e denominazione, ma non sapeva la mia data di nascita ed è escluso che possa essersi ispirato al mio segno zodiacale. Sa quanto costava la prima bottiglia di Ariete? Due franchi e 85 centesimi il vino più semplice, cinque franchi e 80 centesimi il Merlot qualificato, che proveniva da un vigneto particolarmente curato. Ma venderlo a quel prezzo era un'impresa: solo hotel e ristoranti di lusso lo prendevano». Le intuizioni di Cesare Valsangiacomo però non finiscono mai e così eccolo alle prese con le prime bollicine targate Ticino.

«Il Ronco Grande nasce nel 1983 e l'idea era quella dei poveretti che volevano imitare quelli bravi. Ancora oggi quando si parla di bollicine lo si fa con rispetto e un giorno mi sono detto che valeva la pena provarci anche col nostro Merlot. Sono stato una settimana a Reims, capitale dello Champagne, ospite di un amico e sono tornato a casa convinto di averci capito qualcosa. Sulla prima etichetta dello spumante avevo pomposamente fatto scrivere «primo, unico e solo spumante ticinese». La produzione era piccola, 4-5 mila bottiglie, ma il vino fu accolto molto bene, tanto che poi ho avuto molti imitatori. Oggi

Ristorante Vetta
Monte Brè, sopra Lugano

Esclusivo!

Sul monte simbolo della Città di Lugano, il panorama più conosciuto del Ticino e una cucina adatta a tutti i palati.
La vista mozzafiato è ancora più apprezzata se accompagnata da un dessert gratuito del valore di CHF 9.50!
Scopri l'offerta su autopostale.ch/myplus

In collaborazione con

RISTORANTE VETTA MONTE BRÈ

AutoPostale
La classe gialla.

però la spumantizzazione di un vino viene quasi sempre delegata a terzi, mentre io allora - e lo stesso succede oggi - l'avevo fatta tutta in casa, secondo il metodo classico».
Nel 1985 Valsangiacomo decide di far maturare il vino in barrique: «Fui tra i primi a ricorrere a questo metodo in Ticino», ricorda il nostro interlocutore.
Tra le maggiori soddisfazioni raccolte nella sua carriera, Cesare Valsangiacomo non dimentica le sei medaglie d'oro vinte da altrettanti suoi vini presentati all'Esposizione nazionale del 1964 e lo sbarco negli Stati Uniti del suo Roncobello, che finì addirittura sulla lista dei vini di un banchetto ufficiale della Casa Bianca (vedi qui a destra).
«Io ho fatto il mio tempo, ma ai giovani consiglio di non fermarsi mai, di avere delle visioni, di guardare avanti ispirandosi a chi ha una grande attenzione per la cultura del vino. Penso soprattutto a Bordeaux, perché è da lì che partono gli input di maggior valore e perché lì c'è uno studio costante dell'arte di fare il vino. Non dobbiamo mai dimenticarci però che il Ticino è unico, tipico, particolare e che certi confronti non servono e dunque non si possono fare. Fare il vino è come dipingere un quadro: il mio colore blu non sarà mai come quello di un altro». Di una cosa poi Cesare Valsangiacomo è particolarmente orgoglioso: della sua cantina. «È stata costruita ai piedi del Generoso dal 1900 al 1902 grazie all'opera di 450 operai che l'hanno completamente scavata nella roccia. È un gioiello: non abbiamo un interruttore per regolare il clima e l'umidità, ci pensa la natura, con uno scambio d'aria prodotto dalle correnti che percorrono la montagna».
In effetti, bisogna starci una volta e avvicinarsi alle bocchette che escono dalla montagna, per rendersi conto che in estate da lì esce un flusso di aria fredda che ha del prodigioso e che d'inverno contribuisce invece e a rendere mite la temperatura della cantina.
Non si può chiudere la chiacchierata con Cesare senza farlo parlare di un'altra sua grande passione, la politica.
«Sono stato 24 anni in Gran Consiglio: sono troppi, mi vergogno quasi a dirlo. Oggi per fortuna i partiti limitano il tempo delle cariche, perché è vero che dopo un po' si perde energia ed entusiasmo e si mantiene il posto solo perché ci si trova bene. Ho ereditato la passione da mio padre, che è stato municipale a Chiasso e mi ha fatto crescere in un ambiente molto politicizzato. Rispetto a lui io ero molto più "estremista", sostenitore ardente della laicità dello Stato, libero pensatore. Sono sempre stato un amante del buon vivere, della gastronomia e credo di avere un buon carattere che mi permette di essere sempre pronto alla battuta, doti che in politica aiutano».

Tarcisio Bullo

Casa Bianca: loro sì che se ne intendono, brindano con il Merlot del Ticino

— No guardi, ci dice gentilmente il titolare della Ditta Fratelli Valsangiacomo di Chiasso da noi interpellato al telefono, le cose non stanno proprio così. E' vero, stamane abbiamo spedito destinazione New York, via Rotterdam, un «container» di vino Merlot del Ticino in bottiglie originali con tanto di marchio «Viti» ma il carico non è indirizzato alla Casa Bianca. Posso dirle però che l'ordinazione è stata passata da un mio caro amico chiassese, il signor Franco Canova, da molti anni a New York, ove dirige una grossa casa vinicola americana.

— Ma, insistiamo, non è possibile che parte di questo Merlot giunga alla Casa Bianca?

— Sì, ammette il signor Valsangiacomo, in effetti l'amico Canova ci ha sollecitato la consegna in quanto, tramite suo, il Merlot del Ticino è stato assaggiato e molto apprezzato alla Casa Bianca. Il signor Canova sollecitando la consegna mi diceva che aveva in ordinazione appunto dalla dimora di Nixon una partita del nostro vino.

— Dunque, presto, il presidente americano brinderà con vino ticinese?

— E' possibile, è possibile anche perchè il mio amico Canova, che ricorda e ama il Ticino, è lieto quando sia pure attraverso il vino può far conoscere il «suo» paese.

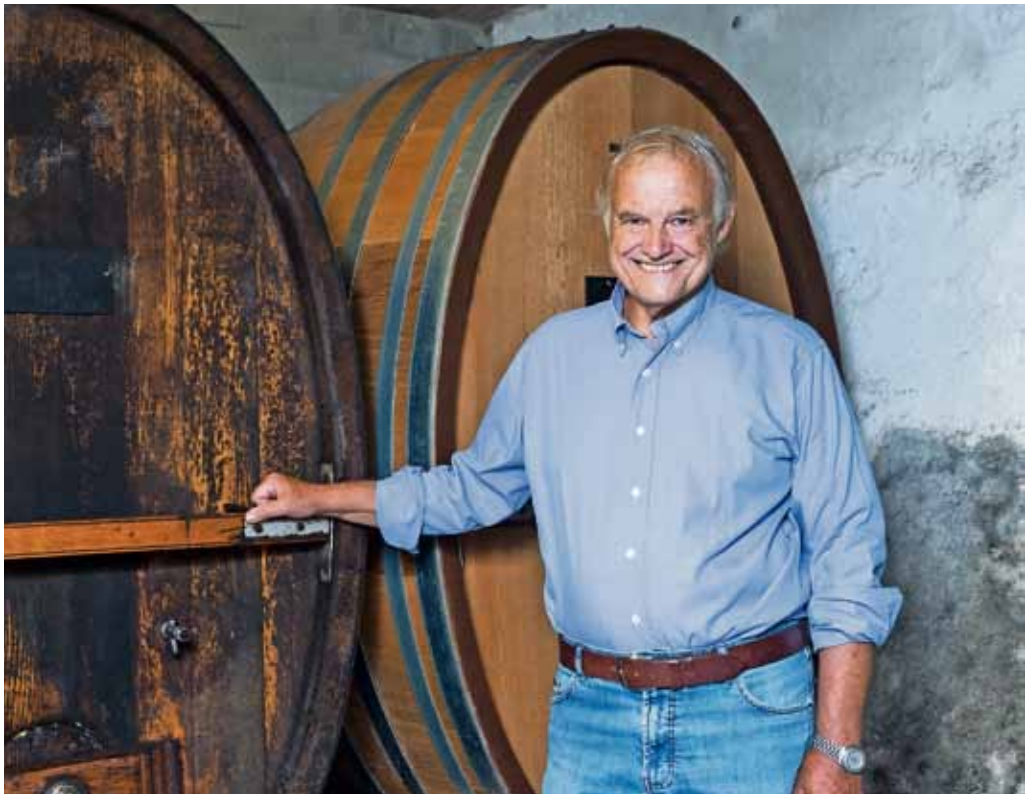
— La ringrazio e posso dunque scrivere «loro sì che se ne intendono: brindano con Merlot del Ticino»?

UN NUOVO IMPULSO ARRIVATO DAL NORD

I vecchi vignaioli narrano che negli anni '50 e '60, decenni in cui comunque si ottennero alcune delle migliori annate del secolo, in Ticino si producevano ottimi vini, sia pure non corposi come quelli odierni. «Chi ha la fortuna di avere ancora qualche bottiglia in cantina, conservata bene e delle annate giuste ovviamente, se le stappasse avrebbe una bella sorpresa...», ci ha confidato uno di loro (noi purtroppo non siamo tra questi). Quello che è certo è che nel decennio successivo, complice anche una meteo pazzerella – gli anni '70 in generale non sono granché reputati dagli intenditori – e forse anche la voglia o la necessità da parte dei nostri produttori di incontrare sempre più il gusto dei confederati, i quali più che vini strutturati amavano e amano tuttora vini più facili e di pronta beva come pinot e gamay, la qualità è andata scemando.

Con lo svoltare del decennio, tuttavia, è altrettanto certo che la qualità dei vini ticinesi è di nuovo migliorata. Una crescita che da allora non si è più fermata. Grande impulso è arrivato proprio all'inizio degli anni '80 da un manipolo di confederati (svizzero-tedeschi soprattutto, ma non mancano alcuni romandi) che varcarono le Alpi per cercare terre dove coltivare la loro uva e vinificare in proprio. Si stabilirono piuttosto nel Sottoceneri, in particolare nel Malcantone, con esiti che si rivelarono eccellenti.

Daniel Huber (foto in alto), Eric Klausener, Adrian Kaufmann, Christian Zündel (qui a destra), Werner Stucki (nella pagina accanto) e Peter Gauch, per non citarne che alcuni (ci perdonino gli altri), nomi ormai noti a tutti gli appassionati, erano allora solo dei giovani con tanta voglia di lanciarsi e rischiare in una nuova avventura. La loro storia è simile: tutti con una formazione agricola alle spalle, sia pure di livello e orientamento diverso,



a un certo punto sentono il richiamo della vigna; si guardano attorno e stabiliscono indipendentemente l'uno dall'altro che la loro terra promessa si chiama Ticino.
Chi perché col nostro cantone aveva già contatti prima di stabilirvisi come Stucki («qui ho fatto il mio lavoro di diploma») o Zündel, che vanta addirittura ascendenze ticinesi («mia nonna paterna era di Lugano e le mie vacanze d'infanzia lo trascorrevo in Leventina») e che aveva svolto per il Cantone un lavoro di cartografia agricola alla fine degli anni '70; gli altri, come ci confessa Huber, soprattutto per esclusione. «Avevo guardato in altre zone vitivinicole svizzere, come Vallese o Vaud – ci spiega – ma i vigneti interessanti erano troppo cari per le mie possibilità». In media «in Ticino costavano anche dieci volte meno», aggiunge Stucki.
Vigne a buon mercato anche in confronto all'estero, possibilità questa che pure alcuni hanno vagliato, dove per di più le aziende sono talmente grandi «che devi fare anche il responsabile della vendita dei vini, non solo il viticoltore. Ma io allora volevo solo coltivare la vigna e fare del buon vino, non il commerciante», racconta Huber.
Insomma, aggiunge Zündel, è accaduto in Ticino quello che «è successo anche in altre zone vitivinicole fino ad allora considerate di seconda o terza importanza»: a causa del boom economico e dell'urbanizzazione della società nelle valli e nelle zone un po' discoste stava crollando «un certo tipo di agricoltura familiare e di sussistenza, per cui si è creato lo spazio per noi».
Per una generazione di puristi, «tutti un po' verdi» e che desideravano «un contatto più diretto con la natura». E che aveva un altro tratto comune, l'intenzione di superare la vinificazione tradizionale per guardare al Bordolese, dove per Stucki «si fanno i migliori Merlot del mondo». La decisione di studiare e quindi trapiantare in Ticino questi metodi di vinificazione e coltivazione dell'uva ne è la conseguenza logica: resa minore nel vigneto, accurata selezione, metodi più naturali, macerazione lunga, uso delle barrique e altro ancora iniziano a diventare pratica corrente.

Volevamo fare vini differenti, perciò ci siamo ispirati a Bordeaux

«Sulle prime i colleghi ticinesi erano un po' scettici», ricorda divertito Stucki, «ma dopo aver assaggiato i nostri vini si sono subito convinti» della bontà della loro strada. Resistenze, incomprensioni e piccole gelosie e invidie, che ci sono comunque state («Eravamo una provocazione», afferma Zündel), sono insomma state presto superate dall'amore e dalla passione che tutti, indistintamente dalla loro origine, hanno per il vino.
«Io e Adrian (Kaufmann, n.d.r., con il quale collaborava all'inizio) volevamo solo coltivare l'uva per poi venderla. La mia passione è infatti sempre stata il lavoro in vigna. Ci siamo però accorti che non valeva la pena, per cui ci siamo messi a fare il vino. Prima lui, poi io», racconta Zündel.
«Volevamo fare vini differenti», esclama Huber, vini che hanno avuto subito successo grazie anche a un articolo della rivista "Vinum" nel 1985 che ha aperto loro il mercato della Svizzera tedesca.
«Ma bisogna essere onesti», puntualizza Zündel in proposito: «I rossi ticinesi si sono fatti conoscere e sono stati venduti nella Svizzera interna grazie all'azione di coloro che sono venuti prima di noi» (Matasci, Valsangiacomo e altri, n.d.r.).
I confederati si sono quindi solo inseriti in questo trend, portando un prodotto nuovo e di nicchia.
Tra i loro meriti vi è anche quello di essersi stabiliti in zone impervie e di aver contribuito a recuperare molti vigneti che si stavano trasformando o si sarebbero ben presto trasformati in bosco («Abbiamo dovuto chiedere il permesso a Berna e al Cantone per risanarli»). Il risultato? Allora la superficie vitata in Ticino era scesa a circa 800 ettari, adesso supera i 1.000. Non è stato solo merito loro, naturalmente.
Il merito vero che hanno avuto i confederati è stato quello di spingere molti ticinesi a tornare in vigna e far vino. All'inizio sono stati soprattutto coloro che si occupavano di importare e commerciare il vino a lanciarsi nella produzione, come Feliciano Gialdi, che ha iniziato nel 1984 a fare i suoi vini (la Delea nasce l'anno precedente, i Vinattieri l'anno successivo; tra i cosiddetti «grandi» solo Tamborini e i citati Valsangiacomo e Matasci producevano già) e ricorda come in Ticino i primi esperimenti con la barrique li fece Augusto Bozzini di Malvaglia a fine anni '70. Sia come sia, Gialdi acquistò i vini che producevano questi confederati, li degustò «e per me, che mi consideravo un apprendista che aveva tutto da imparare, è diventato chiaro che l'obiettivo fosse quello». Li conosce, li accompagna nei loro viaggi nel bordolese e nel 1986 esce la prima annata di «Sassi grossi».

Rocco Bianchi

UNA SFIDA DIFFICILE MA NON IMPOSSIBILE

«Quando iniziai a produrre biologico, circa vent'anni fa, mi davano del matto; adesso vengono a vedere come facciamo». In questa frase di Alberto Bianchi, agricoltore di Arogno che lavora coi figli Martino e Gabriele, sta tutta l'evoluzione di questo settore. In Ticino il pioniere è lui, l'unico che ancor oggi possa apporre sui suoi vini la mitica gemma di Bio suisse. È stato un percorso non facile, costellato anche da insuccessi («Ho perso quasi sei anni coi rossi, mentre con i bianchi ho avuto meno difficoltà, anche se una volta ho dovuto strappare mezzo vigneto»), ma che adesso sta avendo il suo meritato successo.

Merito anche di Feliciano Gialdi, che lo sostenne all'inizio, e di Gianfranco Chiesa, l'enologo-produttore di Rovio che alcuni anni fa, proprio con le uve coltivate da Bianchi, certificò il primo vino bio del cantone. Il che significa che non solo l'uva è bio, ma anche tutti i passaggi che l'hanno poi trasformata in vino («perfino i tappi in sughero lo sono», ci aveva confessato). Unico neo, per produrlo non aveva usato un vitigno usuale ma due varietà interspecifiche, il Johanniter e il Bronner, più resistenti alle malattie.

Già, perché quello delle malattie è il cruccio e il problema di ogni produttore che decide di riconvertirsi al biologico. Malattie che vengono combattute «con la poltiglia bordolese (un funghicida con solfato di rame, ndr.) come si è sempre fatto». Cambiando ovviamente le dosi, oggi molto più basse rispetto a una volta. «Non abbiamo inventato niente: siamo solo ritornati lì». Lì, alla tradizione e soprattutto lì in vigna, «dove si fa il vino». Perché è solo con buona uva che si fa buon vino, come certificano la medaglia d'oro e quella d'argento («ma abbiamo mancato l'oro di un solo punto») recentemente vinte da due suoi vini in un concorso. La qualità però non è garantita: «L'unica qualità garantita in un prodotto bio è che non ci sono porcate di sintesi»; il resto spetta all'abilità del coltivatore e del produttore (e di vini bio ben miseri, siamo sinceri, nel corso degli anni ne abbiamo purtroppo degustati parecchi).

Una strada, quella del bio, che sta percorrendo anche Michele Conceprio, l'enologo della tenuta Castello Morcote, che recentemente ha ottenuto la certificazione «Bio federale» – un po' meno costringente del Bio suisse. «I primi vini certificati saranno quindi quelli del 2017», dice Conceprio, il che comunque significa che da anni sta sperimentando «per capire se si sarebbe potuti arrivare a un risultato oppure no». La risposta è evidentemente stata affermativa. Inoltre il fatto che si converta a questo tipo di produzione un'azienda media e non una a gestione familiare come quella di Bianchi è significativo del nuovo spazio che il biologico sta assumendo anche nel mondo del vino.

Punto di partenza di questa svolta il fatto che «il vino lo bevo anche io», per cui meno sostanze chimiche ci sono e meglio è. In più come enologo ha constatato che «i metodi naturali limitano la grandezza dell'acino», ciò che favorisce «la concentrazione del mosto e dà più antociani, più acidità, più componenti fenolici». In sintesi, migliora la qualità dell'uva. Inoltre la vigna si adatta e reagisce meglio alle malattie («le foglie sono

Martino e Gabriele Bianchi

Michele Conceprio

più piccole e carnose, per cui i funghi attaccano con più difficoltà») e diventa «tanto verde che sembra sorrida felice». Tutto rose e fiori? Mica tanto dato che per ottenere risultati è necessario tanto lavoro. «Cambiano lavorazioni e tecniche», ci spiega Conceprio, il quale confessa che ormai per lui il sabato e la domenica non esistono più («l'agenda la fa la meteo»). Inoltre il tempo per trasformare l'azienda e permettere alle vigne di riequilibrarsi è relativamente lungo («parliamo di due, tre anni circa») e perdite della produzione «anche del 30%» sono da mettere in conto. Il clima ticinese e il fatto di coltivare soprattutto merlot, vitigno piuttosto sensibile e delicato, in questo senso non aiuta. In più «i costi aziendali aumentano», ciò che per il consumatore significa che difficilmente «un vino bio può costare sotto i 20 franchi la bottiglia» e che, visto che aumentando concentrazione, tannini e acidità, «il vino deve invecchiare ed evolversi in bottiglia» affinché possa esprimersi pienamente. Tradotto: da comperare e dimenticare in cantina per un paio d'anni prima di berlo.

Oltre, o meglio a fianco del bio, c'è la biodinamica, il cui unico adepto in Ticino, dopo l'abbandono di Adrian Kaufmann, è rimasto Christian Zündel, il quale ha iniziato «circa dal 2003», ma che era entrato in contatto con questa tecnica già durante il suo lavoro di diploma al Politecnico. «Ne ero rimasto affascinato: per me Rudolf Steiner è l'unico che ha capito come si nutrono le piante». Il problema allora era che uno dei cardini della biodinamica fosse l'azienda chiusa, cosa che Zündel non possiede. «Poi ho compreso, tramite anche alcuni amici francesi (nazione dove la biodinamica sta riscuotendo notevole fortuna, ndr.), che si poteva lo stesso utilizzare alcuni suoi metodi con successo». Sovescio e preparati vari per i trattamenti («sempre diluiti con una tisana di erbe officinali») sono quindi quasi all'ordine del giorno nell'azienda Zündel, affascinato soprattutto dalla «ritmica naturale» che si è costretti seguire. Inoltre è vero che «ho sempre avuto problemi (un po' meno oggi con l'esperienza) ma mi sono accorto che quando appaiono, in particolare nelle annate difficili, spesso sono più pronto a reagire». Una filosofia di vita, oltre che una tecnica agricola. «Non mi fossi riconvertito – ci confessa – probabilmente avrei smesso di fare vino. Non ne potevo davvero più di provocare un incidente chimico a ogni trattamento». Perché per lui «l'agricoltura convenzionale non ha futuro. È stata una parentesi di un centinaio di anni», che andrà scemando fino a scomparire del tutto o quasi. Anche in Ticino, dove «abbiamo una situazione oggettivamente difficile per le malattie crittogamiche» e dove «rispetto al resto della Svizzera, in cui il movimento bio è in piena espansione, siamo indietro di anni. È un'evoluzione inevitabile», che secondo Zündel l'arrivo nei prossimi anni di una nuova generazione di viticoltori, più sensibile e attenta ai temi ambientali, non farà che accentuare.

Rocco Bianchi

VINI DI QUALITÀ ESIGONO VITICOLTORI AGGIORNATI

È una splendida serata di metà giugno e c'è animazione nel vigneto sperimentale di Agroscope a Cugnasco, dove si è riunito un folto gruppo di persone. Va in scena uno dei sette appuntamenti organizzati dalla sezione Federviti di Bellinzona e Mesolcina nell'ambito della formazione continua destinata ai viticoltori. Il tema stavolta è la tecnica di applicazione dei trattamenti antiparassitari nel vigneto e se ne parla facendo riferimento soprattutto ai pericoli e alle norme di sicurezza.

Questa è soltanto una delle innumerevoli possibilità di aggiornamento offerte ai propri membri dalle sei sezioni che compongono la Federazione dei viticoltori della Svizzera Italiana, presieduta da Giuliano Maddalena, che è anche vice-presidente della Federviti nazionale.

A dipendenza dell'interesse suscitato dai temi in discussione, degli orari e delle sedi dei corsi che ogni federazione regionale programma in piena autonomia, a partecipare non sono solo i soci della Federviti, ma anche qualche viticoltore che socio non lo è e non ha capito l'importanza di affiliarsi ad un'associazione che non solo difende gli interessi dei viticoltori, ma ne promuove la qualità, aggiornando competenze che sono messe alla prova dal trascorrere del tempo e dall'evoluzione delle tecniche di lavorazione della vigna e delle tecnologie.

«Possiedo un vigneto da più di vent'anni, ma ogni volta che prendo parte a una di queste serate imparo qualcosa di nuovo che poi cerco di applicare in vigna. Inoltre, in queste occasioni ho la possibilità di scambiare informazioni ed esperienze coi colleghi viticoltori, senza contare che viviamo sempre dei bei momenti di allegria, perché di regola si conclude la serata con un simpatico aperitivo» racconta Marco, attivo nel bellinzonese.

Per chi lavora la vigna l'aggiornamento è importantissimo, come riconosce il presidente della Federviti Giuliano Maddalena.

«Il consumatore finale è sempre più informato e attento alle problematiche legate alla coltivazione delle uve. Una buona bottiglia, lo sappiamo, nasce prima di tutto nel vigneto e la maniera con la quale viene curata la materia prima riveste un ruolo fondamentale per poter avere successo. Ecco perché i nostri corsi sono fondamentali: trattiamo i problemi relativi allo sviluppo della vite nel corso dell'anno e più in generale la maniera con cui utilizzare erbicidi e prodotti fitosanitari. In questo settore c'è una costante evoluzione e bisogna stare al passo coi tempi» dice Maddalena.

Le varie sezioni della Federviti cantonale organizzano corsi di formazione continua

La risposta dei viticoltori alle proposte di aggiornamento è positiva.

«I corsi sono molto ben frequentati, ma evidentemente ci sono tematiche che suscitano più interesse di altre. Noi come Federazione cantonale organizziamo soltanto un appuntamento all'anno, la «Giornata del viticoltore», mentre il resto dell'offerta è curato dalle sezioni regionali. Vedo che c'è molta sensibilità da parte di chi cura la vigna, tutti hanno capito che oggi, specialmente con l'applicazione dei prodotti fitosanitari, occorrono conoscenze aggiornate e grande attenzione. La partecipazione alla «Giornata del viticoltore» per esempio cresce di anno in anno e se andiamo avanti così per poter accogliere tutti i partecipanti dovrò affittare il Palazzo dei Congressi di Lugano» continua Maddalena, che poi ribadisce un concetto a lui molto caro.

«In Ticino e in Mesolcina operano oltre tremila viticoltori: evidentemente non tutti sono dei professionisti, ci sono anche i piccoli che coltivano poche «gambe», ma a me non piace parlare di «hobbisti», preferisco il termine di «non professionisti», che però lavorano o hanno l'obiettivo di lavorare in maniera molto professionale. Conosco i nostri associati, so che c'è tanta voglia di far bene e molta sensibilità

verso le problematiche ambientali. In questo senso, abbiamo sicuramente compiuto molti progressi e certi risultati, come le analisi emerse recentemente dopo un'indagine sui residui fitosanitari nel vino eseguita dai chimici cantonali svizzeri, mi rallegrano molto».
Ricordiamo che in quell'analisi, effettuata nei primi mesi dell'anno, tutti i vini ticinesi messi alla prova sono risultati perfettamente a norma.
«L'analisi è soltanto il primo pilastro su cui poggia la strategia del mondo vitivinicolo ticinese per la riduzione dell'utilizzo dei prodotti fitosanitari», afferma Andrea Conconi, direttore di Ticinowine. «Il secondo è la costante formazione dei viticoltori sulle buone prassi per l'utilizzo di tali prodotti. Giornate informative, corsi, volantini, blog, newsletter sono solo alcuni degli strumenti messi in campo. Il Ticino viticolo è estremamente frammentato e per questo è importante sensibilizzare tutti».
L'impegno messo sul terreno per una viticoltura sempre più sostenibile in Ticino è certamente rilevante e l'ottenimento di risultati concreti non può prescindere dal gioco di squadra. Per questo viticoltori, produttori e commercianti collaborano costantemente, anche attraverso gruppi di lavoro ad hoc, con la Sezione agricoltura, Agroscope e altri attori della filiera, ma coi viticoltori in prima linea.
«Una cosa dev'essere chiara a tutti – continua Giuliano Maddalena – effettuare dei trattamenti in vigna comporta fatica e costi legati all'utilizzazione dei prodotti. Non conosco un solo viticoltore che si diverta a buttar via tempo e soldi per fare delle cose inutili».
Da qui a pensare di poter presentare una produzione totalmente votata al bio però ce ne corre.
«Anche in questo caso, bisogna chiarire bene il concetto: lavorare un vigneto in maniera totalmente biologica è possibile, ma in questo caso il viticoltore deve assumersi dei rischi enormi: le malattie della vigna infatti saranno molto presenti, produzione e raccolto inevitabilmente diminuiranno, ciò che per forza finirà per incidere sul costo finale della bottiglia» dice Maddalena.
Intanto, i fronti sui quali devono combattere i viticoltori si moltiplicano: non bastassero peronospera e oidio, le malattie più insidiose, ecco installarsi sul nostro territorio, da alcuni anni, la flavescenza dorata e il famoso moscerino giapponese drosophila suzukii.
Maddalena allarga le braccia: «Il viticoltore è sempre più sollecitato, a ogni piè sospinto c'è qualche insetto nuovo che sbuca da qualche parte. Bisognerà convivere. Io sono ottimista!»

Tarcisio Bullo

QUANDO IL PROFESSOR FANTUZZI SPIEGAVA COME FARE IL VINELLO

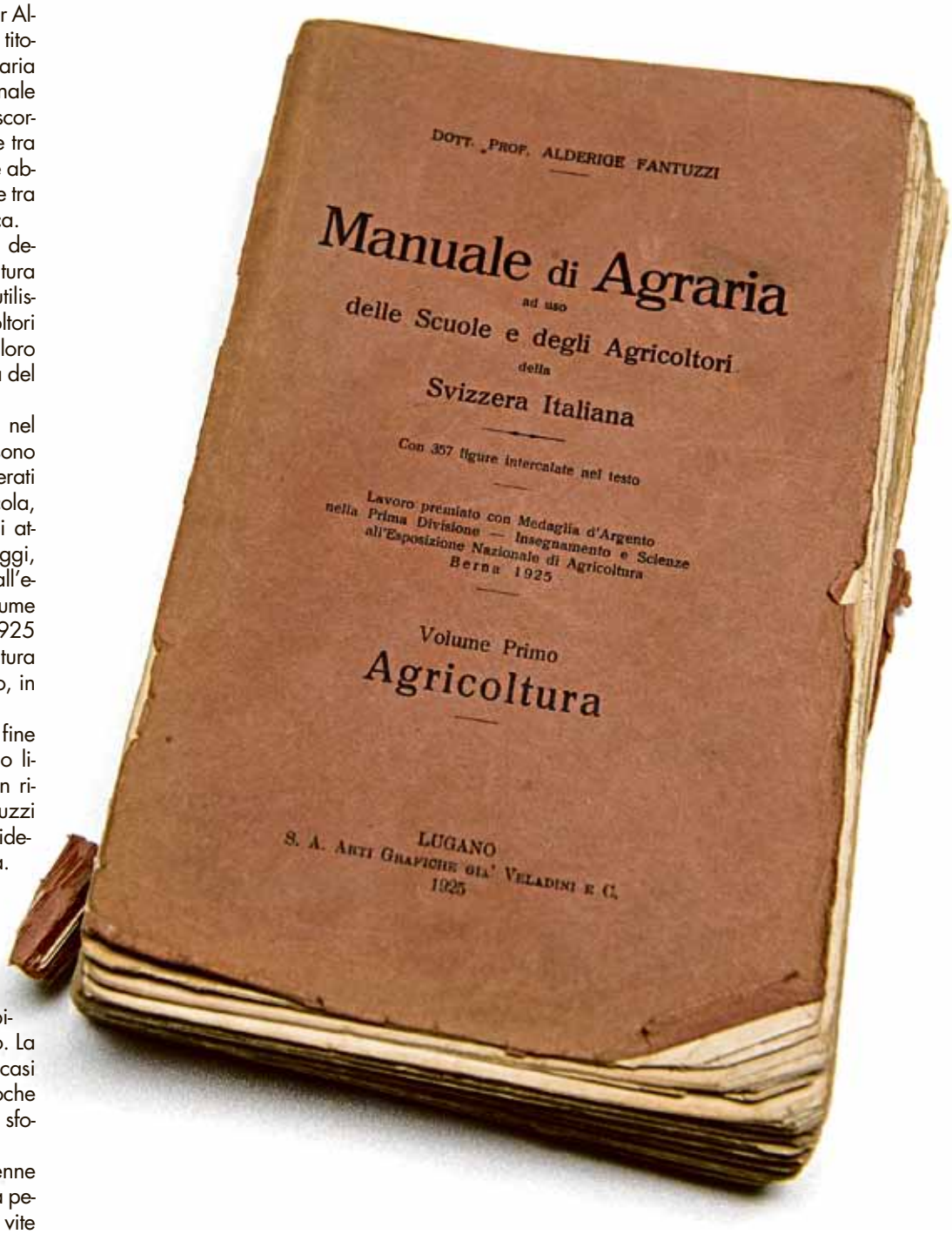
Considerato uno dei padri dell'introduzione del Merlot in Ticino, il professor Alderige Fantuzzi, di origini emiliane, titolare della cattedra ambulante di agraria e primo direttore della Scuola cantonale di Mezzana agli albori del secolo scorso, ha redatto molte pubblicazioni e tra queste un «Manuale di agraria» che abbiamo avuto la fortuna di rintracciare tra i vecchi volumi della nostra biblioteca.

Questo libro, di oltre 600 pagine, dedica un ampio capitolo alla viticoltura e sicuramente è stato un manuale utilissimo per tante generazioni di viticoltori ticinesi che hanno contribuito col loro lavoro alla lenta ma costante scalata del Merlot ticinese.

Tra i numerosi consigli dispensati nel volume scritto dal Fantuzzi, ve ne sono alcuni che sono decisamente superati dall'evoluzione della tecnica viticola, altri che per contro sono sempre di attualità. Certo fa un po' sorridere, oggi, leggere la procedura consigliata dall'emerito professore – che con quel volume vinse la medaglia d'argento nel 1925 all'Esposizione nazionale di agricoltura a Berna – per fare il secondo vino o, in alternativa, il vinello.

Di fronte a vigneti che oggi già a fine luglio nella zona del grappolo sono liberati dal fogliame, non si può non riflettere sulle considerazioni del Fantuzzi in merito alla sfogliatura che considerava «un'operazione molto critica. È vero che le foglie fanno ombra, ma elaborano anche le materie zuccherine che devono andare nel grappolo e quindi la sfogliatura riesce utile e dannosa nel medesimo tempo... ed è anche difficile da stabilire se l'utile sia maggiore del danno. La sfogliatura va fatta, quindi, solo nei casi di evidente necessità, e levando poche foglie: nei casi dubbi è meglio non sfogliare» raccomandava.

Non solo la temutissima fillossera venne importata dall'America, ma anche la peronospora, una delle malattie della vite



che ancora oggi turbano i sonni a molti vignaioli e che potenti fungicidi s'incaricano di combattere, suscitando però ampi dibattiti sulle conseguenze del loro largo uso.
«La peronospora fu importata dall'America nel 1878 – scrive Fantuzzi. È un fungo che si sviluppa nella parte interna della foglia e la distrugge completamente (...). La peronospora non attacca solamente le foglie, ma anche i grappoli, già prima della fioritura. Questi si fanno di colore bruno, non fioriscono e disseccano».
Come si combatteva la peronospora? Ecco la soluzione prospettata da Fantuzzi, un metodo che sta tornando di moda soprattutto tra coloro che sostengono una viticoltura più naturale, meno legata all'utilizzo di fitofarmaci.
«Per combattere la peronospora si conosce un rimedio sicurissimo, la poltiglia bordolese (acqua celeste), ma per vincere bisogna che la cura sia preventiva, fatta cioè avanti che il male si manifesti ai nostri occhi».
Ed ecco la ricetta per la preparazione dell'acqua celeste che «si fa con queste proporzioni: Acqua litri 100. Solfato di rame kg. 2. Calce viva kg. 1. Se la calce fosse spenta, allora se ne mettono kg. 2, cioè tanta quanto il solfato di rame. Per rendere l'acqua celeste più adesiva si può aggiungere 50 grammi di caseina ogni ettolitro».
Seguono le spiegazioni in merito a come usare la caseina, rendendo attento il viticoltore che «è indispensabile essere precisi nelle proporzioni, altrimenti si arrischia di sciupare tempo e denaro». Originale anche il metodo per curare le botti difettose.
«Alla botte che emani odore di muffa si toglierà il fondo posteriore (quello che non ha lo sportello), si leverà il cocchiume e lo zippolo e poscia, mediante alcune fascine di legno ben secco, e che non mandi fumo e cattivi odori, si farà una bella fiammata nell'interno della botte, facendola lentamente rotolare in modo che la fiamma possa uniformemente carbonizzare tutta la superficie interna della botte ammuffita».
Chissà cosa direbbero di un simile trattamento delle botti di rovere i moderni vigneron ticinesi? Mah...

Anche dai consigli per la vendemmia elargiti dal Fantuzzi si desumono abitudini ormai desuete.
«Si proceda con molta cura nella raccolta dell'uva e si ponga grande attenzione affinché non si schiacci o non si rompa soverchiamente. L'uva, rompendosi, perde del mosto (...) e questo mosto fa molto danno (...). È usanza quindi da abbandonare completamente quella di schiacciare l'uva nelle brentine per farcene stare di più, e fare un viaggio di meno per portarla a casa: si stia certi che un viaggio risparmiato in questo modo si paga assai caro!».
Ed eccoci alle ricette per trarre dall'uva non solo un primo, ma anche un secondo vino. «Levato il primo vino, colle vinaccie (scritto proprio così, ndr) si può fare un ottimo secondo vino che, per consumo della famiglia, realizza un'economia assai sensibile (...). Appena levato il vino fiore, sulle vinaccie ancora calde, e perfettamente sane, si versa dell'acqua, nella quale siansi preventivamente sciolti dello zucchero e dell'acido tartarico nelle dosi seguenti: Acqua litri 100. Zucchero bianco kg. 12. Acido tartarico gr. 200 (...)».

Un tempo alla prima vinificazione ne seguiva un altra, con aggiunta di acqua, zucchero e acido tartarico

Consiglio per coloro che volessero cimentarsi nell'impresa: «Durante la fermentazione bisogna però che la temperatura del locale non scenda mai al disotto dei 18° C. altrimenti al vino rimane la vena del dolce, e fallisce lo scopo».
Chiusura col «vinello», che forse qualche vecchio viticoltore ancora ricorda, ma che fortunatamente è scomparso dal panorama dell'offerta enologica cantonale. «Se, invece di un buon secondo vino, si volesse fare un vinello solo passabile (...) levato il vino fiore si torchiano le vinaccie, si levano dal torchio, si rompono e si sgretolano molto bene colle mani, si pongono in un tinello e sopra ogni quintale di vinaccie si versa 1 ettolitro di acqua, riscaldata a circa 30° C., nella quale si saranno preventivamente sciolti kg. 3 di zucchero bianco, comune, e grammi 150 di acido tartarico. Fatta l'aggiunta si agita energicamente, si copre e si opera in tutto come se si trattasse di fare un secondo vino».
Ed allora? Beh, allora salute!

Tarcisio Bullo

Parravicini
Vitivinicoltori

Vigne e vini di Castel San Pietro, il comune viticolo più esteso del Cantone Ticino

SOFIA
Vino rosso prodotto con uve Merlot (65%) e Cabernet Sauvignon (35%). Fermentazione in vasche di acciaio con macerazione prolungata di 15 giorni, seguita da un affinamento di 6 mesi in botti di rovere. Temperatura ideale di degustazione: 17-18°C.

RICONOSCIMENTI
Certificate of Excellence «Annata 2013».

Parravicini Vitivinicoltori
Via alle Corti 55, 6873 Corteglia
info@parravicini.ch
www.parravicini.ch
+41 91 630 21 75

ANNATA 2015

Ticino e Mesolcina

MILIONI di litri di vino prodotti **44**

3.000 Viticoltori

22.523418

Valore delle uve tassate in franchi

Superficie vitata in Ticino
(Metri quadri)

VARIETÀ DELLE UVE TICINESI PER NUMERO DI CEPPI*

Chardonnay **239.042**

Sauvignon bianco **89.896**

Viognier **23.234**

Chasselas **16.989**

Kerner **16.228**

Merlot **3.907.351**

Gamaret **76.319**

Cabernet Sauvignon **66.240**

Cabernet Franc **60.917**

Pinot Noir **60.672**

*Riferito alle uve di prima categoria

Il 4 settembre al Palacongressi

LASCIAMOCI SORPRENDERE DAI VINI DEL 2015

È difficile immaginare un'occasione migliore per andare alla scoperta dei vini di una stessa annata: da parecchi anni ormai, il primo lunedì di settembre Ticinowine convoca i produttori presso il Palazzo dei Congressi di Lugano per la presentazione dei vini prodotti due anni prima. Quest'anno, dunque, sarà l'annata 2015 a togliersi la maschera.

La manifestazione è aperta sia agli operatori del settore enogastronomico, che avranno accesso già dal mattino (dalle 11 alle 19.30), sia al grande pubblico, che potrà invece assaggiare i vini nel corso del pomeriggio (dalle 13.00 alle 19.30). A Lugano sfileranno una sessantina di produttori, i quali coglieranno l'occasione anche per presentare altri vini della loro collezione: bianchi, rosati e buona parte degli spumanti apparterranno all'annata 2016, ma sarà possibile degustare anche qualche altra chicca.

Il 2015 si caratterizza come una stagione piuttosto avara in termini di produzione, ma se la quantità di uve prodotte è stata scarsa, l'aspetto qualitativo del vino nel frattempo maturato in cantina è al di sopra di ogni sospetto e promette di diventare indimenticabile. Siamo in presenza di vini concentrati, dal frutto maturo, eleganti: elementi che contraddistinguono le grandi annate.

L'entrata è assolutamente libera, ma richiede alcuni accorgimenti comportamentali: si tratta di partecipare ad una degustazione di vini, ciò che presuppone uno spirito giusto. Non si va dunque al Palazzo dei Congressi per farsi una bella bevuta, ma per scoprire le caratteristiche della maggior parte dei vini dell'annata, incontrare i produttori, scambiare pareri e ottenere informazioni. Nelle pagine che seguono, proponiamo la scheda di ogni produttore presente a Lugano e qui sotto una legenda che vi permetterà di leggere in maniera chiara le informazioni riportate, una sorta di guida che potete conservare e vi servirà per visitare direttamente le cantine.

LEGENDA CANTINE

- Possibilità visite
- Numero bottiglie annue prodotte
- **Tipologia produzione**
  - Bollicine
  - Bianco
  - Rosato
  - Rosso
  - Distillati

AGRILORO

Meinrad Perler

Agriloro SA, fondata nel 1981, è proprietaria del «Tenimento dell'Ör» di 11 ettari, di cui 9 vignati, e del «Tenimento La Prella» di 23 ettari, di cui 12 vignati. 29 sono i vitigni vinificati mentre 22 sono i vini prodotti, 80% rossi, 20% bianchi. Il ragguardevole numero di riconoscimenti ottenuti presso concorsi enologici internazionali e il titolo di «viticoltore svizzero dell'anno» conquistato nel 2010 testimoniano l'indirizzo altamente qualitativo da sempre perseguito dall'azienda.

Via Prella 14
6852 **GENESTRERIO**
091 640 54 54
info@agriloro.ch
www.agriloro.ch

2-30 PERSONE
LU-SA SU PRENOTAZIONE

150.000

ANDREA & MICHAEL WEINGARTNER

A. + M. Weingartner

Si tratta di una piccola azienda a conduzione familiare situata ad Astano che produce vini di alta qualità unicamente da uve coltivate in proprio. L'azienda lavora tre ettari di vigna, prevalentemente di Merlot, ma anche Cabernet Franc, Chardonnay, Sauvignon blanc e Galotta. I vini sono ottenuti seguendo le regole della produzione integrata e mettendo al bando l'uso di erbicidi.

Piazzetta S. Antonio
6999 **ASTANO**
091 600 00 34
info@weingartner.ch
www.weingartner.ch

2-30 PERSONE
TUTTI I GIORNI SU PRENOTAZIONE

8.000

AZIENDA AGRARIA DI MEZZANA

Daniele Maffei e Nicola Caimi

L'Azienda agraria cantonale di Mezzana è di proprietà del Cantone Ticino ed è stata fondata nel 1915. Nel vigneto di circa 10 ettari sono coltivati Merlot, Chardonnay, Pinot Bianco, Viognier e Doral. L'Azienda si trova in una zona particolare, con elevati tenori di argilla. Questa caratteristica conferisce ai vini un carattere ed una personalità inconfondibili (vini profondi e strutturati) rendendoli atti all'allevamento in legno. Il «Ronco» è vinificato in maniera tradizionale, affinato per 12 mesi in carati da 225 litri (barriques nuove).

Via S. Gottardo 1
6877 **COLDRERIO**
091 816 62 01
dfe-aacm@ti.ch
www.mezzana.ch

VISITE POSSIBILI
SU APPUNTAMENTO

60.000

AZIENDA AGRICOLA BIANCHI

Gabriele e Martino Bianchi

Piccola azienda a conduzione famigliare situata ad Arogno. Tutta la produzione è biologica e da ormai 20 anni gode della certificazione Bio Suisse. Si coltivano varietà tolleranti e varietà più classiche come il Merlot. La cantina dell'azienda è stata studiata per poter vinificare per gravità, dunque sfruttando il principio di caduta, nel massimo rispetto del prodotto iniziale, l'uva.

Strada da Röv 24
6822 **AROGNO**
076 273 20 50
info@bianchi.bio
www.bianchi.bio

6-50 PERSONE
LU-SA 11-19 SU PRENOTAZIONE

12.000

AZIENDA MONDO'

Giorgio Rossi

L'Azienda Mondò nasce da una passione familiare per la coltivazione della vigna. Parcelle collinari situate tra Bellinzona e Locarno compongono un mosaico di 6 ettari di vigne situate in un paesaggio suggestivo, ricco di biodiversità. I vigneti, in forte pendenza, richiedono molto lavoro manuale nel rispetto dei ritmi dettati dalla natura e inducono a puntare su vini di qualità come il Ronco dei Ciliegi (Merlot e Cabernet Sauvignon), la Bondola del Nonu Mario, dell'omonimo vitigno autoctono, e il Questo, innovativo rosso di Merlot affinato in botti di rovere ticinese.

Via Al Mondò
6514 **SEMENTINA**
091 857 45 58
azienda.mondo@bluewin.ch
www.aziendamondo.ch

1-15 PERSONE
MA 14-18 / SA 10-12

40.000

VITIVINICOLA BOSCHERINA

Rudy Studer

Iniziò tutto nel 1982 con l'impianto del primo vigneto a Boscherina, frazione di Novazzano. Oggi l'azienda coltiva viti in diversi comuni del Mendrisiotto, principalmente Merlot, ma anche Chardonnay, Müller Thurgau, Gamaret e Syrah. Le cure culturali avvengono seguendo le norme dei vigneti a biodiversità che favoriscono la fauna e la flora per un'armoniosa convivenza con la vite. La produzione viene vinificata solo in parte, selezionando le migliori uve provenienti da vigne con vecchi ceppi di più di trent'anni.

Via Boscherina 12
6883 **NOVAZZANO**
079 350 88 12
rudystuder@gmail.com

VISITE POSSIBILI
SU APPUNTAMENTO

6.000

VITIVINICOLA CHIAPPINI

Gio Chiappini

L'azienda è nata nel 1984, figlia della passione del titolare per la vigna ed il vino.

Uno sviluppo continuo, che ha mantenuto un carattere prettamente familiare, ha portato la Vitivinicola Chiappini a coltivare circa 3 ettari di vigna e produrre 9 vini tra bianchi e rossi. La maggior parte dei vigneti sono piccole parcelle che si affacciano sul lago Maggiore, situate fra Cadenazzo e Brissago .

Via Valmara 2
6614 **BRISSAGO**
079 621 34 02
info@aziendachiappini.ch

10-30 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

12.000

VITIVINICOLA F.LLI CARLO E LUCA FRASA

Luca e Carlo Frasa

L'azienda, di proprietà di due fratelli, è stata fondata nel 2008. La gestione è di tipo familiare ed avviene nel tempo libero di ognuno. Attualmente l'estensione dei vigneti (Merlot, a pergola e filare) è di circa un ettaro situato nei comuni di Bodio, Giornico e Pollegio. Il terreno in questa zona è costituito da granito e gneiss e la sua buona acidità e mineralità conferisce al vino carattere e buona attitudine all'invecchiamento. Con la vendemmia 2014 si è iniziata una vinificazione di Chardonnay, nel 2015 è stato prodotto il primo Merlot barricato.

Strada di Morasco 13
6772 **RODI FIESSO**
091 867 14 85
vinifrasa@gmail.com
www.vinifrasa.ch

4-20 PERSONE
LU – DO 8-12/14-20

7.000

VITIVINICOLA GARZOLI

Robin Garzoli

L'azienda, composta da 4 ettari di vigna, è per 3/4 inserita nel comune di Maggia. L'80% della superficie contempla ceppi di Merlot vecchi di 30-50 anni. Si coltivano varietà di uva Americana come pure il Cabernet Franc, la Bondola ed il Souvigner gris. Particolare attenzione è prestata alla salvaguardia dell'ambiente moderando l'utilizzo dei fitofarmaci allo stretto necessario. Da dieci anni si è inoltre abolito l'uso di erbicidi promuovendo sfalci regolari dell'interceppo.

Campioi 9
6673 **MAGGIA**
079 689 75 62
info@rombolau.ch
www.rombolau.ch

6-12 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

16.000

BRIVIO VINI SA

Guido Brivio

Motivato da una lunga tradizione familiare, alla fine degli anni Ottanta Guido Brivio ritira un'azienda che produce e commercializza una piccola quantità di vini propri. In seguito Brivio coglie l'occasione di realizzare il suo desiderio di creare una propria linea di vini ticinesi di alta qualità. Nel 2001, la Brivio Vini SA viene integrata nel gruppo Gialdi Vini SA. La sinergia creata da questa unione ha permesso all'azienda di conquistare nuove parti di mercato e svilupparsi ulteriormente.

Via Vignoo 3
6850 **MENDRISIO**
091 640 55 55
info@brivio.ch
www.brivio.ch

2-20 PERSONE/SU PRENOTAZIONE
LU-VE 8-12/13.30-17.30 SA 09-13

400.000

CAGI CANTINA GIUBIASCO SA

Sergio Scalmanini

Fondata nel 1929 come prima cantina cooperativa in Ticino, attualmente è di proprietà della Federazione Ticinese Produttori di Latte. CAGI vinifica le uve di 350 viticoltori sparsi su tutto il territorio cantonale, in maggioranza di qualità Merlot, Chardonnay, Bondola e piccole quantità di altri vitigni.
La produzione dell'azienda avviene nel rispetto della tradizione e creando un legame con il territorio grazie a vini regionali e di denominazione comunale.

Via Linoleum 11
6512 **GIUBIASCO**
091 857 25 31
info@cagivini.ch
www.cagivini.ch

5-30 PERSONE
LU-VE 10-18/SA SU PRENOTAZIONE

450.000

CANTINA CAVALLINI

Luciano Cavallini

Nella cantina di Luciano e Grazia si coglie la dimensione artigianale con cui i proprietari curano tutto il ciclo produttivo, dalle uve al vino, dalla messa in bottiglia alla vendita diretta. Una cura che garantisce al cliente l'origine, la personalità e la genuinità dei prodotti. I Cavallini aprono l'azienda ai giovani (agriviva.ch, zivildienst.ch, scuolainfattoria.ch) e trasmettono la loro scelta sostenibile a favore della produzione «handmade». È possibile vendemmiare coi titolari, dormire al Roccolo (agriturismo.ch) e gustare i vini in Valle di Muggio.

Via alle cantine
6838 **CABBIO**
079 951 84 87
cantinacavallini@gmail.com
www.cantinacavallini.ch

1-12 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

15.000

CANTINA IL CAVALIERE

Roberto Belossi

Azienda agricola dal 1895, poi Cantina il Cavaliere SA dal 2000: ecco un'altra azienda a carattere familiare che lavora 10 ettari di vigneto e ne vinifica 13 con i metodi della produzione integrata, nel rispetto dell'ambiente e del consumatore. La filosofia di Belossi è di produrre vini di qualità superiore; l'azienda è attrezzata con tecnologie all'avanguardia, con botti e vinificatori in acciaio inox termo condizionate. Dispone inoltre di cantine a temperatura e umidità controllate, che permettono un buon invecchiamento del vino nelle barriques.

Via Cantonale 41
6594 **CONTONE-GAMBAROGNO**
091 858 32 67
info@ilcavaliere.ch
www.ilcavaliere.ch

4-20 PERSONE
LU-VE 8.30-18/SA 8.30-12

100.000

CANTINA MONTI

Ivo Monti

Nata nel 1972 la Cantina Monti si trova nei Ronchi di Cademario, con parcelle molto scoscese, non lavorabili meccanicamente e situate a 600 metri s/m. Nove varietà di vitigni producono un bianco in assemblaggio e quattro rossi. Da sempre l'azienda si concentra sull'alta qualità, con rese bassissime in vigna e lunghi allevamenti in barriques. La lavorazione del vino in cantina avviene per gravità, senza uso di pompe. Per garantire la massima integrità del vino, i rossi non sono filtrati.

Via dei Ronchi 81
6936 **CADEMARIO**
091 605 34 75
cantinamonti@ticino.com
www.cantinamonti.ch

2-15 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

22.000

CANTINA PELOSSI SA

Sacha Pelossi

L'Azienda nasce all'inizio degli anni Novanta con l'impianto dei primi vigneti. Oggi coltiva più di sei ettari siti in vari comuni del Luganese. I principali vitigni sono Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon bianco e Riesling Sylvaner.
Sascha Pelossi sposa lo stile di vinificazione tradizionale francese con fermentazione delle uve, macerazioni e affinamento in botti di rovere della maggior parte della produzione.

Via Carona 8
6912 **PAZZALLO**
079 337 07 18
s.pelossi@gmail.com
www.viticoltori/pelossi.ch

2-16 PERSONE
LU-SA 10-18

35.000

CANTINA PIAN MARNINO

Tiziano Tettamanti

L'Agriturismo Pian Marnino è immerso nel verde del Piano di Magadino a diretto contatto con la pista ciclabile Ascona-Locarno-Bellinzona. Si coltivano circa 5 ettari di vigneti in proprio e si producono 8 tipologie di vino. La tenuta Pian Marnino si divide in due parti: l'agriturismo, con possibilità di ristorazione dal mercoledì al sabato (sera) e domenica a mezzogiorno, e la cantina. La prima vinificazione risale al 1985. La cantina ha già ottenuto diversi ottimi risultati ai concorsi nazionali e internazionali.

Al Gaggioletto 2
6515 **GUDO**
091 859 09 60
pianmarnino@bluewin.ch
www.viticoltori.ch

1-50 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

20.000

CANTINA PIZZORIN VITIVINICOLA

Giancarlo Pestoni

La Cantina Pizzorin è situata a Sementina a ridosso dei Fortini della Fame. I vigneti, per un totale di circa tre ettari, si trovano nei comuni di Sementina e Monte Carasso, prevalentemente nella zona collinare. La lavorazione è effettuata a mano, senza l'ausilio di mezzi meccanici, e sotto i dettami della produzione integrata, nel rispetto dell'uomo e della natura.
Con le uve raccolte vengono prodotte otto tipologie di vino.

Via alla Serta 8a
6514 **SEMENTINA**
079 221 54 45
info@pizzorin.ch
www.pizzorin.ch

6-22 PERSONE
SU PRENOTAZIONE 10-12 E 14-18

18.000

CANTINA RUBIO

Domingo Rubio

L'attività della piccola cantina a conduzione familiare Rubio inizia negli anni Ottanta. I vini di alta qualità sono prodotti soltanto con uve proprie. I vigneti coltivati ricoprono una superficie di 1.4 ettari. Il 90% di questi è dedicato alla coltivazione di Merlot, il 10% di Chardonnay. Visite della cantina, dei vigneti e degustazioni possono essere effettuati su prenotazione.

Zona Cantine
6872 **SALORINO**
091 646 83 52
domingo@rubio.ch
www.rubio.ch

1-15 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

5.000

CANTINA SETTEMAGGIO

Nicola, Raffaele e Eliana Marcionetti

La cantina è stata fondata da Nicola Marcionetti nel 1999. Raffaele, lo ha raggiunto dopo pochi anni e ora anche la sorella Eliana è attiva nella ditta. Trattasi di un'azienda familiare che si vanta di una tradizione tramandata di generazione in generazione. Negli anni vi è stato un notevole sviluppo ed ora si producono 9 tipologie di vino. La produzione è diversificata: oltre al Merlot vengono coltivati altri vitigni con valenza ecologica, ma interessanti anche dal profilo enologico. Col Vindala '14 la cantina è finalista al GP des Vins Suisses 2017.

Pedmunt 15
6513 **MONTE CARASSO**
079 705 26 45
info@settemaggio.ch
www.settemaggio.ch

8-16 PERSONE
LU-DO SU PRENOTAZIONE

45.000

CANTINA SILBERNAGL

Andrea Silbernagl

Silbernagl si qualifica per il suo grande impegno nella vigna, dove cerca di assecondare la natura, con lo scopo di ottenere la miglior uva possibile.
In cantina il processo di vinificazione è reso molto semplice nel tentativo di valorizzare il frutto raccolto. Ciò si realizza con travasi per gravità e senza filtrare il vino prima di imbottigliare. L'azienda completa il ciclo distillando in proprio le sue vinacce.

Vicolo Streciun 5
6883 **BRUSATA DI NOVAZZANO**
079 450 87 91
info@silbernagl.ch
www.silbernagl.ch

1-24 PERSONE
SU PRENOTAZIONE DAL 2018

5.500

CANTINA SOCIALE MENDRISIO

Remo Tettamanti

La Cantina è stata costituita nel 1949 da un gruppo di viticoltori del Mendrisiotto ed è l'unica casa vinicola a statuto cooperativo del Cantone. L'obiettivo di questi viticoltori era di avviare una collaborazione che potesse raccogliere il frutto del loro importante lavoro per ottenere un prodotto di livello superiore, che ancora oggi eccelle per qualità e varietà. La prima vendemmia è del 1950 e dopo oltre 60 anni l'azienda è sempre la più importante realtà produttiva del Ticino, con quasi il 20% della produzione viticola e una capacità di quasi 30.000 ettolitri.

Via Bernasconi 22
6850 **MENDRISIO**
091 646 46 21
info@cantinamendrisio.ch
www.cantinamendrisio.ch

6-30 PERSONE
LU-VE 8-12/14-17

850.000

CANTINE GHIDOSSI

Davide Ghidossi

Situata alle pendici del Ceneri, la cantina nasce dalla passione per il vino di Gianfranco Ghidossi. Realizzata nel 1992 dall'architetto Galfetti, permise all'azienda di vinificare le prime uve dei vigneti situati a Claro e Cadenazzo. La passione di Gianfranco si trasmette poi al figlio Davide, che dopo gli studi a Changins porta avanti l'attività famigliare. Nel 2012 viene costruita una seconda cantina a Croglio. L'azienda coltiva 5 ettari di vigneti: Merlot, Diolinoir, Gamaret (rossi); Chardonnay, Doral, Johanniter e Moscato (bianchi).

Via Ronco Regina 2
6988 **PONTE TRESA-CROGLIO**
079 619 31 33
info@cantine-ghidossi.ch
www.cantine-ghidossi.ch

2-30 PERSONE
10-18 SU PRENOTAZIONE

10.000

CANTINE RIVA MORCÔTE

Adrien Stevens e Patrick Ballabio

L'azienda è gestita da due giovani amici, Adrien e Patrick e si situa nella zona delle storiche cantine di Morcote. I due soci coltivano vigneti nei comuni di Castel San Pietro, Breganzona, San Vittore e Trevano (Porza) per un totale di circa 7 ettari. Dal 2012 si affiancano alla viticoltura tradizionale principi biologici e biodinamici per poi realizzare quello che i francesi chiamano «Vin Naturel». L'azienda produce vini a base di Merlot, Cabernet e Chardonnay, affinati nelle tradizionali barriques bourguignotte.

Riva di Codaa 10/12
6922 **MORCOTE**
079 685 76 08 e 079 253 33 39
info@cantinerivamorcote.ch
www.cantinerivamorcote.ch

6-30 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

10.000

CHIERICATI VINI SA

Bruna Cavalli

«Amiamo il vino da sempre e ancora oggi la curiosità e l'entusiasmo ci spronano nella continua ricerca della qualità» dicono alla Chiericati di Bellinzona, azienda fondata nel 1950. Avendo cura di scegliere tra le migliori uve del Sopraceneri, Chiericati produce numerosi vini riconosciuti ed apprezzati, cercando di valorizzare al meglio il territorio e le sue tradizioni.
I due vini simbolo dell'azienda bellinzonese sono il Merlot Enoteca Convento e il Sinfonia Barrique.

Via Convento 10
6501 **BELLINZONA**
091 825 13 07
info@chiericati.ch
www.chiericati.ch

6-30 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

100.000

CHIODI ASCONA

Fam. Arnaboldi

La filosofia aziendale della Chiodi è orientata verso una produzione di qualità, con investimenti costanti nell'aggiornamento delle tecniche di vinificazione. La sua particolarità è data dalla valorizzazione di due terroir, quello delle Terre di Pedemonte (i vini più conosciuti sono il Tre Terre, L'Ultima Goccia e il Rompidée) e del bellinzonese, con la produzione de La Murata, della Riserva del Carmagnola e dell'Ampelio, un tempo prodotti da Carlevaro, acquisita recentemente da Chiodi.

Via Delta 24
6612 **ASCONA**
091 791 56 56
info@chiodi.ch
www.chiodi.ch

2-40 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

160.000

FAMIGLIA KLAUSENER

Sylvain Klausener

La famiglia Klausener approda in Ticino nel 1982. Oggi coltiva una superficie di 2 ettari, di cui una parte nel Malcantone, dove vengono prodotti il Chiaretto, il Blecantonissimo e il Tramonto Rosso.

La maggior parte dei vigneti si trova nel Luganese e con queste uve si dà vita a Rosso di Sera, Baronessa Rossa e, soprattutto, al Gran Risavier. L'azienda crea vini che vogliono esprimere l'autenticità del territorio e le particolarità dell'annata, limitando rigorosamente la produzione per ottenere vini di grande qualità.

Purasca Inferiore 24
6989 **PURASCA**
091 606 35 22
klausener@bluewin.ch
www.klausenerwine.com

2-25 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

8.000

FATTORIA MONCUCCHETTO

Lisetta Lucchini

Nel cuore di Lugano, ma lontana dalla frenesia e dal traffico, una cantina ricca di storia, proiettata nel futuro con idee creative nella fantastica struttura realizzata da Mario Botta. Azienda a conduzione famigliare, Moncucchetto è ricca di delizie che soddisfano tutti e cinque i sensi, grazie a una filiera particolare, basata sull'amore per la propria terra. Moncucchetto produce vini pregiati in parte realizzati con uve provenienti da vigneti di oltre 40 anni. In azienda si organizzano eventi, meeting, degustazioni, corsi di cucina, aperitivi e banchetti.

Via M. Crivelli Torricelli 27
6900 **LUGANO**
091 967 70 60
info@moncucchetto.ch
www.moncucchetto.ch

2-50 PERSONE
LU-SA SU PRENOTAZIONE

27.000

FAWINO VINI & DISTILLATI

Claudio Widmer e Simone Favini

Azienda vitivinicola del Mendrisiotto gestita in prima persona da due giovani enologi che coltivano tre ettari vitati sulle pendici del monte Generoso e del Monte San Giorgio. Fawino produce sei etichette: due vini bianchi, tre rossi e uno spumante rosato.

L'azienda si caratterizza anche per la produzione integrata e una particolare cura del vigneto che consente di ottenere una materia prima di ottima qualità.

Via Borromini 20
6850 **MENDRISIO**
079 475 97 40
info@fawino.ch
www.fawino.ch

6-20 PERSONE SU PRENOTAZIONE

20.000

FLLI. MERONI SAGL

Marco e Vincenzo Meroni

Da più di trent'anni Marco e Vincenzo dedicano il proprio tempo libero alla loro passione, la coltivazione dell'uva e la vinificazione. L'evoluzione dell'azienda ha portato a un costante incremento della superficie coltivata (attualmente circa 3 ettari) con un aumento del quantitativo di vino prodotto. I vigneti si trovano in Riviera, Blenio e Leventina. È imminente l'uscita di un nuovo rosso vinificato unicamente con le uve maturate negli «sprüch» di Ludiano. L'azienda produce sei rossi, un bianco e tre vini nati da progetti con altre aziende.

CP 1222
6710 **BIASCA**
079 875 79 01
flli.meroni@sunrise.ch

3-25 PERSONE SU PRENOTAZIONE

18.000

FRATELLI CORTI SA

Nicola Corti

Cantina fondata nel 1792. Antonio Corti e suo figlio Nicola conducono un'attività familiare iniziata con la gestione di un'osteria. Lungo il suo cammino la Fratelli Corti SA si è occupata della vinificazione delle uve del Mendrisiotto, producendo vini nostrani bianchi e rossi, per poi passare alla vinificazione di uve Merlot a partire dalla loro introduzione. La gamma di vini ticinesi è composta da bianchi ottenuti con uve Merlot, Chardonnay, Doral e Kerner e da rossi con uve Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah.

Via Sottobisio 13a
6828 **BALERNA**
091 683 37 02
vino@fratellicorti.ch
www.fratellicorti.ch

2-10 PERSONE SU PRENOTAZIONE

60.000

FUMAGALLI SA

Carlo Crivelli

Fondata a Balerna nel lontano 1923, la Fumagalli vive oggi una seconda giovinezza grazie all'abilità di Enrico Trapletti e all'intraprendenza di Carlo Crivelli. Una cantina che parla il dialetto «del Sud», ma la cui produzione è ben conosciuta ed apprezzata anche a Nord delle Alpi.

L'azienda produce due bianchi, un rosato e sei rossi nei quali si possono ritrovare i diversi «terroir» del Mendrisiotto.

Via Sottobisio 5
6828 **BALERNA**
091 697 63 47
info@fumagallivini.ch
www.fumagallivini.ch

1-20 PERSONE SU PRENOTAZIONE

60.000

GIALDI VINI SA

Feliciano Gialdi

L'azienda, fondata nel 1953, ha recentemente ampliato, equipaggiandole della migliore tecnologia, le cantine di produzione e rinnovato diversi stabilimenti di sua proprietà, tra cui le sue splendide, tipiche cantine mendrisiensi. Queste sfruttano le correnti d'aria che circolano all'interno del massiccio del Monte Generoso garantendo una temperatura stabile tutto l'anno e un clima ideale per l'invecchiamento dei vini. Vasta la linea di produzione, che dedica una particolare attenzione ai vini prodotti con uve del Sopraceneri.

Via Vignoo 3
6850 **MENDRISIO**
091 640 30 30
info@gialdi.ch
www.gialdi.ch

2-20 PERSONE SU PRENOTAZIONE
LU-VE 8-12/13.30-17.30 SA 9-13

600.000

HEFTI VINI

Paolo Hefti

Hefti Vini è un'azienda familiare fondata da Paolo Hefti nel 2001, anno nel quale ha ripreso i vigneti dal padre. Si tratta di una piccola azienda che valorizza, sin dall'inizio della coltivazione delle viti e fino al compimento dei propri vini, la massima qualità cercando il maggior rispetto possibile dell'ambiente.

La coltivazione della vigna non avviene solo secondo gli standard della produzione integrata, ma cercando di minimizzare l'utilizzo di prodotti fitosanitari per favorire la biodiversità. I vini prodotti dall'azienda sono cinque.

Salim 9
6653 **VERSCIO**
079 509 83 52
info@heftivini.ch
www.heftivini.ch

2-20 PERSONE SU PRENOTAZIONE

12.000

HUBERVINI

Jonas Huber

Piccola azienda con sede a Monteggio, nella valle della Tresa, tra il lago di Lugano e il lago Maggiore. I vigneti si trovano nelle vicinanze della cantina, situata all'interno di una tipica casa malcantonese restaurata, sui pendii esposti a sud.

La filosofia aziendale è quella di proporre alla clientela dei vini il più possibile autentici, di mantenere la freschezza degli aromi dei frutti raccolti, esaltando l'eleganza e la complessità del vino grazie all'invecchiamento nella botte di legno.

Via Monteggio 77
6998 **TERMINE**
091 608 17 54
cantina@hubervini.ch
www.hubervini.ch

1-20 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

30.000

KOPP VON DER CRONE VISINI

Anna B. von der Crone e Paolo Visini

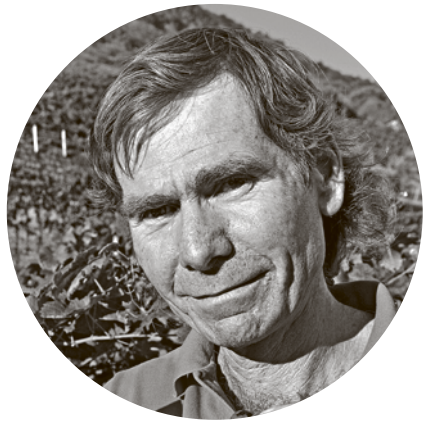
L'azienda, a carattere familiare, comprende sette ettari di vigneti suddivisi in tre regioni del Ticino, ovvero il Mendrisiotto, il Luganese e il Bellinzonese. La cantina si trova a Barbengo.

La coltivazione del Merlot è preponderante, ma i vitigni dell'azienda comprendono anche Arinarnoa, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, Chardonnay, Sauvignon blanc, Kerner e Viognier. La maggior parte della produzione dei vigneti è vinificata separatamente.

Via Noga 2
6917 **BARBENGO**
091 682 96 16
info@cantinabarbengo.ch
www.cantinabarbengo.ch

1-15 PERSONE
SU PRENOTAZIONE LU-SA

35.000



LA SEGRISOLA
DI STEFANO HALDEMANN

Stefano Haldemann

Qui si producono dieci vini differenti, provenienti dai vigneti collinari situati tra Gudo e Minusio.

Il più rappresentativo è il Merlot DOC «La Carrà». Il suo nome evoca il sentiero, la salita che attraversa i vigneti e richiama il percorso faticoso, scomodo e sudato, ripassato decine di volte per svolgere tutti i lavori manuali sulla vite. Il suo nome diviene anche metafora per unire le numerose piccole parcelle sparse sulle alture tra Gordola e Gudo, accomunando tutte le uve in un vino espressivo e variegato.

Via dei Colli 26
6648 **MINUSIO**
091 743 05 53
haldemann.vini@bluewin.ch

5-20 PERSONE
SABATO MATTINA O SU APPUNTAMENTO

15.000

MATASCI FRATELLI SA

Fratelli Matasci

Tra i maggiori produttori di Merlot in Ticino, Matasci è un'azienda fatta di persone e il suo tratto distintivo quello di avere investito nella personalizzazione dei propri servizi. Fondata nel 1921, continua a essere una prospera e attiva realtà ticinese a conduzione familiare. L'uva Merlot, vinificata in rosso, rosato e bianco, costituisce il 90-95% della produzione.

Il famoso «Selezione d'Ottobre» ha compiuto 50 anni nel 2014 ed è stato affiancato, nei decenni, dai vini della Linea Classica, Terroir e Enoteca.

Via Verbano 6
6598 **TENERO**
091 735 60 11
info@matasci-vini.ch
www.matasci-vini.ch

10-50 PERSONE
LU-SA 8.30-12/13.30-18.30

700.000

MAURO ORTELLI

Mauro Ortelli

Al rientro da uno stage pratico e dagli studi alla Scuola Superiore di Viticoltura e di Enologia di Changins, Mauro Ortelli crea la sua piccola azienda nel 1985. Attualmente col titolare collaborano nella gestione dei vigneti (uve rosse e bianche), nella vinificazione e nella vendita dei vini, i figli Enzo e Lucio, la moglie Luigia e Gianni, viticoltore professionista. Tutte le uve ed i vini sono prodotti nel rispetto delle regole della produzione integrata e provengono dai vigneti del Mendrisiotto.

Alla Selva 5
6873 **CORTEGLIA**
091 646 05 04
info@ortellimauro.com
www.ortellimauro.com

2-10 PERSONE
SU APPUNTAMENTO

35.000

MIRIAM HERMANN-GAUDIO

Miriam Hermann-Gaudio

Azienda a conduzione familiare fondata nel 2009, in cui si punta a valorizzare al massimo il «terroir» di ogni singolo vigneto, rispettandone la flora e la fauna. Le uve, provenienti da 3 ettari di vigneti distribuiti sui comuni di Sessa, Monteggio e Bedigliora, sono interamente coltivate e vinificate in azienda.

Diverse le specialità proposte, dai Merlot al Pinot Nero fino allo specialissimo spumante di uva americana, passando da bianchi e rosati, senza dimenticare la produzione di grappa e nocino.

Castello di Monteggio
6998 **CASTELLO DI MONTEGGIO**
077 454 33 32
info@ivinidimiriam.ch
www.ivinidimiriam.ch

1-15 PERSONE
SU APPUNTAMENTO

12.000

MONTICELLO VINI SA

Remo Tettamanti

Dinamica e innovativa casa vinicola situata nell'estrema punta meridionale della Svizzera, nell'incantevole zona del Mendrisiotto. Si tratta di un marchio di diretta proprietà della Cantina Sociale di Mendrisio che propone esclusivamente la più alta espressione del lavoro di appassionati vignaioli.

Si caratterizza per la sua proposta di vini di alta gamma qualitativa e la cura riposta nella selezione di prodotti di pregio, unitamente ad un'immagine personale e moderna, che la collocano tra i protagonisti del settore.

Via G. Bernasconi 22
6850 **MENDRISIO**
091 646 46 21
info@cantinamendrisio.ch
www.cantinamendrisio.ch

6-30 PERSONE
LU-VE 08-12/14-17

40.000

PARRAVICINI VITIVINICOLTORI

Luca Parravicini

L'attività della famiglia Parravicini quali viticoltori e vivaisti inizia negli anni '40 con Valentino.

Nel 1993 Antonio e il figlio Luca decidono di vinificare in proprio le uve del loro vigneto posto sulla sommità della collina di Corteglia, frazione di Castel San Pietro

Siamo di fronte ad una piccola e perfezionata attività, la cui attenzione è rivolta sia alla coltivazione della vite sia alla produzione e messa in bottiglia del tipico Merlot del Mendrisiotto. L'azienda coltiva Merlot, Cabernet e Chardonnay.

Via alle Corti 55
6873 **CORTEGLIA**
091 630 21 75
info@parravicini.ch
www.parravicini.ch

1-30 PERSONE
LU-VE 9-17/SA 9-12

50.000

POGGIO DEL CINGHIALE

Francesco Franchini

Piccola azienda che produce vini con uve provenienti dallo splendido vigneto di Ronco di Castelrotto, nel Malcantone.

La vinificazione avviene nella cantina di Lamone e i vini prodotti rispondono ai severi criteri di qualità del Merlot ticinese a denominazione di origine. Sono realizzati con metodi controllati, vinificati in botti di acciaio inox e affinati in seguito in botti di rovere (barriques).

Via Girella 21
6814 **LAMONE**
079 692 84 69
info@poggio.ch
www.poggio.ch

2-6 PERSONE
SU APPUNTAMENTO

5.000

TAMBORINI CARLO SA

Claudio Tamborini

Innovativa cantina a gestione famigliare fondata nel 1944 da Carlo Tamborini.

Nel 2012 è stata premiata quale «Cantina dell'anno» al Grand Prix du Vin Suisse.

L'Azienda gestisce trenta ettari di vigneti situati nelle zone più vocate del Ticino. Il fiore all'occhiello è la Tenuta Tamborini a Castelrotto con il suo B&B Vallombrosa.

Quest'anno ricorre l'importante anniversario dei 30 anni del vino Comano con l'annata 2015.

Via Serta 18
6814 **LAMONE**
091 935 75 45
info@tamborinivini.ch
www.tamborinivini.ch

2-40 PERSONE
LU-SA

700.000

TENUTA AGRICOLA LUIGINA

Ettore Biraghi

Tenuta Agricola Luigina nasce nel 2008 dall'incontro tra Fabio Bruni, imprenditore immobiliare, e Ettore Biraghi, giovane agronomo. L'azienda ha sede a Stabio, in località Montalbano. I vigneti sono sparsi sul territorio del Mendrisiotto, per un totale di 2,5 ettari. Dinamici e innovativi, i titolari cercano di soddisfare la clientela offrendo diverse soluzioni enologiche, tra le quali le anfore di terracotta. Quest'anno l'azienda ha ottenuto l'ambito riconoscimento «Rookie des Jahres» della prestigiosa guida Gault & Millau.

Via Bruciata 2
6855 **STABIO**
076 324 23 69
info@tenutaluigina.ch
www.tenutaluigina.ch

1-30 PERSONE
SU APPUNTAMENTO

10.000

TENUTA ARCA RUBRA

Matteo Huber

La passione della vinificazione, quale segno conclusivo del processo di elaborazione delle uve, contraddistingue da sempre lo spirito di ricerca di Matteo Huber. La vinificazione, eseguita secondo i metodi tradizionali, viene curata dal vinificatore dalla vendemmia alla messa in bottiglia.

Il vigneto di circa un ettaro, situato ad Agra in Collina d'Oro, è stato messo a dimora nel 2011 e si sviluppa tra i 520 e i 550 metri slm. Di conseguenza, le vendemmie sono tardive e danno vini complessi ed aromatici.

Via ai Canvetti
6926 **MONTAGNOLA**
079 337 18 75
info@arcarubra.ch
www.arcarubra.ch

8-20 PERSONE
SU RICHIESTA

5.000

TENUTA BALLY & VON TEUFENSTEIN

Rodolfo Bänninger

La Tenuta Bally & von Teufenstein non è soltanto una proprietà vinicola, bensì un'azienda agricola completa che si estende su 80 ettari. Accanto alle vigne si coltivano campi e si alleva bestiame. Oltre al vino, vengono prodotti del mais da seme, patate, cereali e soia.

La tenuta fu fondata e messa a coltura nel 1917 dal fabbricante di calzature Ernst Otto Bally e oggi appartiene ai suoi nipoti: le famiglie von Teufenstein e Bally.

Il vigneto occupa una superficie di 6,5 ettari.

Via E. O. Bally 1
6943 **VEZIA**
091 966 28 08
vini@tenutabally.ch
www.tenutabally.ch

2-50 PERSONE
LU-SA, FESTIVI SU APPUNTAMENTO

35.000

TENUTA CASTELLO DI MORCOTE

Gaby Gianini

La Tenuta Castello di Morcote si estende su un vasto promontorio circondato dal lago Ceresio: 172 ettari di natura incontaminata e boschi dove, oltre al vino, si producono olio d'oliva e miele. Nel cuore della tenuta – in una posizione panoramica a strapiombo sul lago – è situato il castello di Morcote. Oltre ai 7 ettari dei vigneti a Morcote, l'azienda possiede altri 7 ettari nel Malcantone. Dopo decenni di viticoltura in cui è stata favorita la biodiversità, dal 2014 l'azienda, sotto la guida dell'enologo Michele Conceprio, è in conversione biologica.

Strada al Castell 27
6921 **VICO MORCOTE**
091 996 12 30
info@castellodimorcote.ch
www.castellodimorcote.ch

5-30 PERSONE
SU APPUNTAMENTO

53.000

TENUTA SAN GIORGIO

Mike Rudolph

Alla Tenuta San Giorgio a Cassina d'Agno si producono attualmente, sotto la supervisione di Mike Rudolph, circa 30.000 bottiglie di vino l'anno. La produzione si concentra sulla classica qualità ticinese, il Merlot, senza trascurare una serie di altri vitigni. Le viti si trovano nelle immediate vicinanze della Tenuta, al di sopra del golfo di Agno nonché in altre località di Agno e del Malcantone.

Il raccolto cresce costantemente grazie alle nuove coltivazioni e tra non molto la produzione raggiungerà le 40.000 bottiglie annue.

Via al Bosco 39
6990 **CASSINA D'AGNO**
091 605 58 68
info@tenutasangiorgio.ch
www.tenutasangiorgio.ch

6-16 PERSONE
SU APPUNTAMENTO

30.000

VITIVINICOLA A. E R. FERRARI SA

Andrea Ferrari

L'azienda è stata fondata nel 1977 da Roberto Ferrari che ha poi tramandato la passione per il vino al figlio Andrea, diplomatosi alla Scuola di enologia e viticoltura di Changins e che nel 2000 ha affiancato il padre.

I Ferrari coltivano 9 ettari di vigna nella quale sono presenti 14 vitigni differenti, 3 a bacca bianca e 11 a bacca rossa. La cantina è situata a Capolago ai piedi del Monte Generoso in una costruzione storica, col soffitto a volta e la temperatura regolata naturalmente.

Via Municipio 12
6825 **CAPOLAGO**
076 566 22 55
andrea@viniferrari.ch
www.viniferrari.ch

4-40 PERSONE
SU APPUNTAMENTO

50.000

VITIVINICOLA TRAPLETTI

Enrico Trapletti

«Il vino è passione!». Con in testa questo motto Enrico Trapletti costruisce nel tempo, inizialmente come hobbista e dal 2004 a titolo professionale, la sua azienda Tenuta vitivinicola Trapletti. La cantina possiede circa 13 ettari di vigneti, posizionati a Coldrerio e nel Mendrisiotto, grazie ai quali oggi produce, oltre a vini bianchi e a una vasta gamma di Merlot (tra i quali il Culdrée), anche del Nebbiolo e degli spumanti ottenuti secondo il metodo classico.

Via P.F. Mola 34
6877 **COLDRERIO**
091 630 11 50
ufficio@traplettivini.ch
www.avvt.ch

8-18 PERSONE
SU APPUNTAMENTO

140.000

TERRENI ALLA MAGGIA

Silvestro Pruscino

Attorniata da 10,5 ettari di vigneti la Terreni alla Maggia è un'azienda agricola che coltiva anche campi e frutteti e dal 1950 produce una rappresentativa selezione di vini del terroir che spazia dal più tradizionale Merlot, alla ritrovata Bondola fino ai vini più ricercati con affinamenti in barrique, oltre ad altri prodotti come il Bianco d'Oro provenienti da uve Kerner e il Castagneto proveniente da uve Chardonnay.

Via Muraccio 105
6612 **ASCONA**
091 792 33 11
info@terreniallamaggia.ch
www.terreniallamaggia.ch

10-20 PERSONE
TUTTI I GIORNI SU APPUNTAMENTO

110.000

THEILERVINI SA

Ralph Theiler

L'azienda lavora circa 4 ettari di vigna nel Malcantone e nel Luganese. La cantina è stata fondata nel 2007 e i locali di vinificazione si trovano a Cademario.

Accanto alla produzione di vino, Theilervini offre i suoi servizi anche a terzi, sia per piccole vinificazioni, sia per organizzare dei corsi di viticoltura.

Il «Gioia d'autunno» ha vinto per due anni di fila la medaglia d'oro al Gran Prix du Vin Suisse.

Via Cademario 135
6935 **BOSCO LUGANESE**
078 621 89 70
ralph.theiler@theilervini.ch
www.theilervini.ch

1-20 PERSONE
SU APPUNTAMENTO

14.000

VALSANGIACOMO VINI

Uberto Valsangiacomo

Attiva nell'importazione e nel commercio di prodotti vinicoli, la Valsangiacomo Vini nasce nel 1831. Dagli inizi del '900 si specializza nella produzione, assumendo un ruolo di protagonista in ambito cantonale. La conduzione e la gestione delle attività, giunta alla sesta generazione, resta di carattere familiare. L'azienda produce diverse tipologie di vino di alta qualità, privilegiando i migliori terroir. Tra i vanti dell'azienda, Roncobello e Rubro, due classici nel panorama svizzero e internazionale.

Via alle Cantine 6
6850 **MENDRISIO**
091 683 60 53
info@valswine.ch
www.valswine.ch

15-80
SU PRENOTAZIONE

250.000

VINICOLA CARLEVARO DI CHIODI ASCONA

Fam. Arnaboldi

Fondata nel 1880, Chiodi Ascona è oggi una delle dieci maggiori realtà ticinesi attive nel settore dei vini e dei distillati. Ai vini prodotti con le uve provenienti dalle Terre di Pedemonte, dal 2009 si sono aggiunte le uve del Bellinzonese, grazie all'acquisizione da parte dell'azienda di Ascona della Carlevaro, storica azienda ubicata ad Arbedo, per la produzione di Murata, Riserva del Carmagnola e Ampelio. Obiettivo dell'azienda è quello di creare dei vini del terroir che rispettino le annate.

Via San Gottardo 123
6500 **BELLINZONA**
091 829 10 44
info@carlevaro.ch
www.carlevaro.ch

2-40 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

150.000

VINI E DISTILLATI ANGELO DELEA SA

Angelo Delea

Una storia di passione e profonda attenzione alla qualità, piena di vini pregiati e amore per le tradizioni. Una storia che nasce nel 1983 grazie ad Angelo Delea e che oggi viene portata avanti, con la stessa passione e dedizione, anche dai figli David e Cesare. Nel corso degli anni l'azienda ha saputo evolversi mantenendo livelli qualitativi altissimi, come testimoniano i numerosi premi e riconoscimenti ottenuti.

Via Zandone 11
6616 **LOSONE**
091 791 08 17
vini@delea.ch
www.delea.ch

6-15 PERSONE
LUN-VEN 10-18 – SAB 10-16

600.000

VINI ROVIO GIANFRANCO CHIESA

Gianfranco Chiesa

L'azienda di Gianfranco Chiesa coltiva circa 6 ettari di vigna in forte pendenza nei comuni di Rovio, Pugerna e Ligornetto. L'uva è vinificata artigianalmente nella moderna cantina a Rovio, dove sarete accolti calorosamente ma dietro appuntamento. Oltre al Merlot, l'azienda coltiva anche uve di varietà Gamaret, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah, Chasselas e Chardonnay, privilegiando una produzione integrata e il più possibile rispettosa dell'ambiente.

Via in Basso 21
6921 **ROVIO**
091 649 58 31
vini.rovio@bluewin.ch
www.vinirovio.ch

6-20 PERSONE
LU-SA SU APPUNTAMENTO

35.000

VITIVINICOLA MONZEGLIO

Umberto e Matteo Monzeglio

Azienda vitivinicola con sede a Taverne, che ha in gestione quattro vigneti affacciati sulla valle del Vedeggio. Per rispetto della natura si applicano i principi della produzione integrata e non si utilizzano pesticidi e diserbanti. Cinque le etichette: tre rossi, un bianco e un rosé. Rossi: Filari della luna (Merlot in purezza, 12 mesi barrique), Tre sorelle (Merlot 80% Cabernet e Carminoir 20%, 12 mesi barrique), Mia Passione Riserva (Merlot in purezza 24 mesi barrique). Bianco: Latte di luna (60% Merlot e 40% Chardonnay).

Via dei Gelsi 5
6807 **TAVERNE**
079 471 41 02
info@vinimonzeglio.ch
www.vinimonzeglio.ch

2-5 PERSONE
SU APPUNTAMENTO

7.000

ZÜNDEL

Christian Zündel

L'azienda è ubicata nella Valle della Tresa (Malcantone) e coltiva 4 ettari di vigna, principalmente di Merlot e Chardonnay. Dal 2003 Zündel segue la strada della produzione biologica e biodinamica, cercando di garantire alle vigne il miglior ambiente di crescita e sviluppo possibile senza l'utilizzo di erbicidi, pesticidi di sintesi e fertilizzanti di origine chimica. In cantina si effettuano vinificazioni parcellari con fermentazioni spontanee senza l'aggiunta di lieviti selezionati. L'affinamento avviene in barriques di legno (16-24 mesi).

Via Cantonale
6981 **BERIDE**
091 608 24 40
ufficio@zuendel.ch

FINO A 10 PERSONE SOLO SU APPUNTAMENTO

15.000

MERLOT DEL TICINO QUATTROMANI

Brivio, Delea, Gialdi e Tamborini

Nasce all'inizio del secondo millennio dalla collaborazione tra i 4 produttori di vino. È il frutto delle migliori uve selezionate nelle quattro regioni vitivinicole più soleggiate del Ticino. Prodotto dall'assemblaggio perfetto tra 4 rispettivi merlot è allevato in carati per 18 mesi e in seguito lasciato affinare in bottiglia. Un vino di qualità che si apprezza sempre in tutte le sue particolari caratteristiche organolettiche ed è considerato come l'espressione più significativa del temperamento di un piccolo ma straordinario territorio vitivinicolo.

merlot@quattromani.ch
www.quattromani.ch

NON SONO POSSIBILI VISITE

30/35.000

ASSOCIAZIONE VITI

Walter Nava

La marca di qualità VITI é stata creata nel 1948; essa garantisce un buon rapporto qualità/prezzo del prodotto. Prima di ottenere la marca di qualità VITI i vini Ticino DOC Merlot vengono sottoposti all'esame di una commissione di degustazione composta da enologi. Solo i vini Ticino DOC Merlot che ottengono un punteggio minimo di 80 punti su 100 possono fregiarsi della marca di qualità VITI.

Via Carpinell 11
6874 **CASTEL SAN PIETRO**
091 646.45.59
vini.viti@bluewin.ch

NON SONO POSSIBILI VISITE

350.000

REMI VI INVITA IN CUCINA E SUSY CONSIGLIA I VINI

Lanciamo la sfida al giovane chef della Casa del vino Remy Agustoni: preparare tre ricette (antipasto, primo e piatto di resistenza) semplici ma gustose, in grado di stuzzicare la voglia di cimentarsi ai fornelli dei nostri lettori. E siccome qui si parla di vino, ecco prestarsi al gioco anche la gentile sommelière Susanna Canavesi, chiamata al difficile compito di abbinare un'etichetta della Svizzera Italiana con ogni proposta culinaria. Compito difficile, perché al tavolo, pronti a confondere un po' le idee alla nostra Susi, sedevano anche il direttore di Ticinowine Andrea Conconi e il redattore di questo inserto Tarcisio Bullo. Sulla scelta dei vini scaturiscono belle discussioni, scambi di opinioni anche vivaci, ma in definitiva la responsabilità della decisione finale, largamente condivisa, è lasciata alla sommelière. E Remy in qualche caso ci si mette di buzzo buono nel tentare di rendere difficile l'abbinamento coi vini, già a partire dalla prima proposta, in cui alla barbabietola cruda è abbinato del lardo, con sullo sfondo i sentori del miele e dell'erba della tisana di Olivone. La partenza è però eccellente, il tè recita bene la sua parte, ammorbidendo e addomesticando la barbabietola. Sul risotto poi, coi frutti di bosco arrivati dall'orto dello zio di Remi a Camperio e la mentuccia ad elargire quel tocco di freschezza che fa da contraltare alla presenza di burro e formaggio, la scelta tra un rosso non barricato e un rosato non è evidente. Ci voleva un rosé un po' deciso, dunque del Sopraceneri: e siamo finiti con le uve della Mesolcina e un bel connubio tra Merlot e Chardonnay. Più difficile ancora l'abbinamento con lo splendido «Blue» di Sonvico – una vera chicca – in un cordon bleu croccante al punto giusto. E delicato anche per l'inusitata presenza dell'albicocca. Una bella esperienza sensoriale, che potete tentare a casa vostra: «non è difficile», dice lo chef. Provare per credere, allora.

Antipasto

Carpaccio di bietola rossa marinato alla tisana di Olivone con petali di lardo rosa glassato al miele di Caneggio e sale al vino rosso

Ricetta per 4 persone

2 barbabietole crude
200 gr lardo venato
2 bustine tisana di Olivone
5 dl acqua
40 gr miele di fiori
5 gr di sale al merlot oppure fleur de sel

Preparare la tisana. Mentre l'infuso scalda tagliare a fette sottili le barbabietole lavate e pelate con l'aiuto di una mandolina o un'affettatrice e riporle in una teglia dai bordi alti. Versate il té ben caldo sul vostro carpaccio e lasciate riposare almeno un'ora. Quando le bietole saranno ben morbide, asciugatele con della carta da cucina e disponetele a specchio su un piatto. Affettare il lardo e disporlo in modo arieggiato al centro. Un filo di miele, del sale al merlot e un ciuffo di timo selvatico guarniranno alla perfezione il piatto. A piacere si può aggiungere un filo di olio d'oliva e del pepe nero.

Il vino

Rosé di una notte
Ronchi Biaggi – Cadenazzo

Siamo confrontati con un risotto molto estivo: questo rosato prodotto con uve della Mesolcina (Merlot e Chardonnay) ha un carattere deciso e nel contempo suadenti note fruttate, l'ideale per sposare le bacche del bosco bleniese e l'untuosità di un risotto ben condito con burro e formaggio.

Il vino

Chiar di Luna
Delea – Losone

La difficoltà è l'abbinamento col grasso del lardo. Si esita tra un Merlot in purezza, un assemblaggio o uno Chardonnay barricato. La spunta il Chiar di Luna, fresco vincitore del Mondial du Merlot (miglior bianco di nero), un vino fresco, dall'aroma delicato, che regala sentori di frutta.

Primo

Risotto «Loto» con bacche del bosco bleniese, mentuccia e chips di culatello

Ricetta per 4 persone

4 fettine di culatello ticinese
20 gr olio di semi di colza
50 gr cipolla bionda
350 gr riso Loto dei Terreni alla Maggia
2,5 dl vino bianco del Ticino
1l acqua salata
120 gr frutti di bosco (mirtilli, more, lamponi, ribes)
100 gr burro d'alpe
40 gr Tre Castelli grattugiato (alternativa: Sbrinz)
10 gr menta

Portate il forno a 120 gradi e disponete il culatello su una teglia con la carta oleata. Lasciate essiccare almeno due ore. Portare l'acqua ad ebollizione e salare. Imbiondire la cipolla tritata nell'olio di colza. Tostare il riso fino a che risulti ben lucido e trasparente. Sfumare con il vino e lasciare ridurre completamente. Bagnare con l'acqua bollente e aggiungerne ogni volta che il riso l'avrà assorbita. Mentre il risotto cuoce, tritare finemente le foglie di menta mettendo da parte 4 cime per decorazione, così come qualche rametto di ribes. Quando il risotto sarà cotto, togliere dal fuoco ed aggiungere la frutta e la menta mescolando bene. Mantecare con il burro e il formaggio. Impiattare in una fondina e disporre al centro la chips di culatello, il rametto di ribes e la cima di menta tenuti da parte in precedenza.

Secondo

Cordon bleu di maiale farcito al Bleu ticinese e albicocche nostrane

Ricetta per 4 persone

4x160 gr di noce di maiale tagliata a tasca
200 gr di Bleu di mucca dell'Alpe del Faggio di Sonvico (alternativa: Roquefort)
4 albicocche nostrane
sale speziato
60 gr farina bianca
4 uova fresche
100 gr pane grattugiato non troppo fine

Con un batticarne pestare le fettine di maiale fini. Disporre su una teglia e salare entrambi i lati. Farcire con una fetta di Bleu e un'albicocca tagliata a metà. Chiudere la carne e schiacciare bene, facendo forza con le mani. Impanare il cordon bleu passandolo prima nella farina poi nell'uovo ed infine nel pane grattato. Nell'olio o nel burro ben caldo fare rosolare entrambi i lati. Quando saranno dorati, mettere nel forno preriscaldato a 220 gradi per qualche minuto in modo da terminare la cottura ed avere un perfetto formaggio fuso. Per accompagnare questo piatto potete preparare delle classiche patate arrosto e dei legumi croccanti cotti al vapore.

Il vino

Roncobello
Valsangiacomo – Mendrisio

La carne di maiale non richiama un vino barricato. Dopo un paio di assaggi alternativi, la scelta cade su questa etichetta: un vino dal bouquet deciso, con sentori di frutta rossa matura, tannini morbidi e buona persistenza.

La sommelière

Susanna Canavesi è una sommelière indipendente che fa parte dell'Associazione Sommelier del Ticino. Collabora con Ticinowine e presta la sua consulenza a diverse aziende vitivinicole ticinesi.

Lo chef

Remi Agustoni, ventitrenne di Caneggio, è approdato da poco alla Casa del vino e sta ottenendo un grande successo ai fornelli grazie alla sua buona base tecnica e ad una grande fantasia.

CERUTTI

"il Caffè"

Tel. 091 640 70 00 - www.caffe-cerutti.com

Il Piacere di un momento speciale.

Un'esperienza di oltre 60 anni nella torrefazione del caffè italiano nel settore caffè, bar, ristoranti e hotel.

La tostatura lenta e graduale permette di estrarre da ogni singola tipologia di caffè crudo le migliori parti aromatiche, al fine di poter offrire un prodotto di altissima qualità; il caffè è corposo, dal gusto dolce e vellutato, con delicate e raffinate note di cioccolato.

Oltre alle classiche miscele di caffè in grana, la gamma di prodotti si completa con il sistema a cialde monodose nei gusti Espresso, Il Caffè, Brasile, India, Etiopia, Colombia e Decaffeinato.

NOVITÀ: viene creato il marchio "Il Massimo del Caffè", capsule compatibili con i più diffusi sistemi integrati presenti sul mercato ed un nuovo sistema personalizzato di capsule.

ANCHE QUEST'ANNO SENTIR BENE NON COSTA NULLA!

PHONAK life is on

PROMOZIONE AUTUNNALE

(Valida dal 1 settembre al 31 ottobre 2017)

FINO AL 31 OTTOBRE 2017

L'APPARECCHIO ACUSTICO

È GRATIS!

CENTRO ACUSTICO TICINESE

www.centroacusticoticinese.ch

PREGASSONA | Via alla Bozzoreda 37
Tel +41 (0)91 940 30 30
info@centroacusticoticinese.ch

In esclusiva con Phonak, marca leader del settore,

PROMOZIONE AUTUNNALE

"UN APPARECCHIO GRATIS"

Valida dal 1 settembre al 31 ottobre 2017:

NUOVO APPARECCHIO ACUSTICO PHONAK life is on

- **COSTO DI LISTINO** ~~FR. 1'500.–~~
- **COSTO IN "PROMOZIONE ESTIVA"** FR. 630.–
- **CONTRIBUTO AVS** FR. 630.–

COSTO FINALE FR. 0.-

inoltre:

- disbrigo pratiche AVS interamente **a carico nostro**
- possibilità di provare preventivamente per **30 giorni** l'apparecchio
- esame dell'udito **gratuito**

PRENOTA SUBITO UN APPUNTAMENTO GRATUITO

Centro Acustico Ticinese
apparecchi acustici