

Nel Ticino, patria del merlot

Ecce la cronaca di una splendida giornata di sole passata alla scoperta di alcune cantine del Ticino, organizzata da Vinità di Christina Thompson, con la collaborazione di Francesco Tettamanti, enologo e direttore di Ticinowine (l'ufficio di promozione della viticoltura ticinese) e di Nadia Fontana Lupi, direttore dell'Ente di Turismo di Mendrisio.

La prima cantina che visitiamo è a Mendrisio. Giovanni Valsangiacomo fonda la sua casa vinicola nel 1831. Da allora, nel corso di centottanta anni di storia, l'azienda è stata tramandata di generazione in generazione, fino alla sesta, con Cesare ed Uberto. Nel 1954 Valsangiacomo inizia la lavorazione dei propri vigneti e nel corso degli anni si specializza, oltre che nell'importazione e distribuzione di vini esteri, nella produzione di vini tipici ticinesi e di grappe, sfruttando le caratteristiche del vitigno, del terroir e del microclima del vigneto del Mendrisiotto. Il fabbisogno globale di uve viene assicurato dai 15 ettari di vigneto di proprietà posti nelle zone di Morbio, Castel S. Pietro, Vacallo e Pedrinate, ma anche da alcuni vigneti presi in gestione diretta e dai viticoltori del Mendrisiotto che conferiscono uve, con una produzione limitata e costantemente controllata. Nel corso del 2005, per meglio adattarsi all'evoluzione del mercato vitivinicolo, l'azienda si trasferisce integralmente nella rinnovata cantina di Mendrisio scavata nella roccia naturale ai piedi del Monte Generoso, patrimonio mondiale dell'UNESCO. Qui vengono eseguiti tutti i processi che vanno dalla vendemmia, alla vinificazione, all'affinamento sino agli imbottigliamenti. Nello stesso luogo matura pure lo spumante di uve merlot prodotto con il metodo classico. Noi abbiamo assaggiato il Ronco Grande Extra Brut, le cui uve di merlot provengono da Pedrinate, una collina morenica ricca di terreni granitici, il Gran Segreto Forte Airolo 2009, che viene invecchiato per 16 mesi in barrique negli ambienti riservati del Forte Airolo a quota 1329 metri, e il Rubro 2009, il cui merlot proviene da Castelsanpietro, zona caratterizzata da suoli calcarei e minerali.

Proseguiamo in nostro tour per giungere, sempre a Mendrisio, da Galdi e Brivio, dove ci accoglie Guido Brivio. Nel 2001 i due conosciuti produttori Galdi e Brivio si uniscono in joint venture, unificando la parte amministrativa, ma tenendo sempre e comunque distinte le due cantine di vinificazione. A Mendrisio arriva tutta l'uva prodotta nel Mendrisiotto relativa ai vini di Guido Brivio, a Bodio confluisce tutta l'uva del Sopraceneri destinata ai vini di Feliciano Galdi.

L'azienda Galdi è stata fondata nel 1953 da Guglielmo Galdi, ed è attualmente diretta dal figlio Feliciano. Nata per il commercio di vini di importazione si è poi sviluppata in azienda di produzione di vini ticinesi. Nelle cantine Galdi di Bodio e Mendrisio si vinificano 900.000 kg di uva. Anche i Brivio iniziano la loro attività nel commercio dei vini, poi, alla fine degli anni Ottanta, Guido Brivio ha l'occasione di acquistare una vecchia cantina che produceva da tempo vini ticinesi. Notevoli investimenti vennero fatti per ristrutturare le cantine scavate nella roccia del Monte Generoso, nella zona delle cantine Vigno a Mendrisio. Queste cantine hanno una temperatura naturale per la conservazione e la maturazione dei vini, grazie all'esistenza di sfiatatoi formati sotto i massi di antiche frane, da cui spira una corrente di aria fresca ad una temperatura 10° - 12° C durante tutto l'anno. Dopo gli assaggi di Terre Alte 2011, merlot vinificato in bianco e di Sassi Grossi 2009, un merlot che affina in barrique per quindici mesi, entrambi della cantina Galdi, proseguiamo la degustazione con l'azienda Brivio e i suoi vini, il Ronco Bain 2011, un sauvignon fermentato in inox e Riflessi d'Epoca 2009, merlot che affina in barrique per 15 mesi.

Continuiamo il nostro viaggio verso Ligornetto per visitare la Vinattieri Ticinesi. Luigi Zanini inizia la sua storia nel 1964, individuando i vini più rappresentativi qualitativamente da essere distribuiti in Svizzera per fondare poi l'Aristocrazia dei vini italiani in Svizzera. La sua prima vinificazione risale al 1971, poi si ferma e riprende nel 1985, anno in cui fonda la Vinattieri Ticininesi, che gestisce 50 ettari di vigneti. Attualmente Zanini è a capo della seconda

azienda ticinese con 98 ettari, suddivisi fra tre realtà, la Vinattieri Ticinesi, Castello Luigi e la Vecchia Masseria. La costruzione della nuova cantina dei Vinattieri, avvenuta nel 1995, a mezzo anfiteatro disposta su quattro livelli, è studiata con meticolosa attenzione tecnica, un gioiello di produttività funzionale... e il coup de théâtre sulle barrique è decisamente scenografico! Zanini è stato uno tra i primi in Svizzera ad impiegare i tini aperti di vinificazione, le barriques per la maturazione, a effettuare travasi a caduta libera e ad avvalorare il grande potenziale del lungo affinamento in bottiglia. Un uomo carismatico che ha studiato, viaggiato tanto in Italia e in Francia, assaggiando molto e affinando sensibilmente il gusto. Nei vini rossi che abbiamo assaggiato si sentono un'eleganza e un equilibrio che li rendono davvero unici nel panorama ticinese. Ecco allora il Roncaia 2010, ma soprattutto il memorabile Vinattieri 2009, chiaramente merlot in purezza, quest'ultimo ottenuto da vigne di circa 35 anni e affinato per due anni in barrique. Per ultimo, allo stile di Borgogna, ci viene servito il Vinattieri Bianco 2010, a base di chardonnay, sauvignon, semil e viognier.

Per pranzo ci spostiamo nel comune di San Pietro di Stabio, in una delle aziende più rappresentative dalla Cantina Sociale di Mendrisio, (unica cooperativa del Canton Ticino), l'azienda viticola Tenuta Montalbano. Essa nasce nel 1962 sulla collina omonima e viene considerata l'azienda di punta della Cantina Sociale di Mendrisio, un atelier laboratorio dove l'impegno costante è quello di mantenere qualità e tradizioni, tramandate da generazioni di appassionati viticoltori. Si estende su di una superficie di ca. 20 ettari, su terrazzi di terreno bruno di origine morenica. Tra i vini assaggiati il Tenuta Montalbano 2011 (un merlot vinificato in bianco), Tenuta Montalbano Chardonnay 2011,



'Convivio' 2009 e 'Racconti' 2009 di Monticello. Nel pomeriggio si parte alla volta di Lugano, destinazione Fattoria Moncuchetto. L'azienda, situata su una collina ancora verde nel cuore della vecchia Lugano, è a pochi passi dal centro città e affacciata sul golfo. Di proprietà della famiglia Lucchini dal 1918, è con Nicolò e Lisetta che nasce nel 1970 il primo merlot. Giovani ed inesperti, ma ricchi di entusiasmo e passione, si fanno consigliare da Frà Corrado, un carismatico personaggio della viticoltura ticinese. Il 2009 è un anno importante per i Lucchini: il ticinese Mario Botta firma la nuova cantina e l'enologa Cristina Monica inizia a lavorare in azienda. Nel 2011, i quarant'anni di attività dei coniugi viene festeggiato con l'importante conseguimento del primo premio vinto con il Moncuchetto Merlot 2009 al Grand Prix du Vin de Suisse 2011 su 237 vini presentati. La degustazione ha previsto l'assaggio del Bianco dell'Arco 2010 (chardonnay e pinot nero), del Merlot Riserva Lugano 2008 e del Merlot l'Arco 2010. E poi, di nuovo in strada per raggiungere Gondola e la cantina Carrara. Ad accoglierci con l'entusiasmo di un bambino Graziano Carrara, che ci mostra i vigneti estesi su un ettaro e mezzo. Qui siamo proprio in una zona da viticoltura eroica, a 420 metri sul livello del mare e con forti pendenze. Graziano si è costruito praticamente da solo la cantina nel 2007, utilizzando sassi provenienti da tutte le regioni dando un'importanza notevole alla pietra naturale. Anche la barriera merita la visita per rendersi conto dell'ingegnosità e dell'operosità di quest'uomo. Le vigne, vecchie fino a 70 anni, sono di merlot, cabernet franc e bondola (un vitigno autoctono). L'azienda familiare ha un piccolo agriturismo, dove abbiamo degustato i vini, dal Gordola Merlot riserva 2009, al Merlot Barrique 2009, al Rosato del Ticino (bondola).



Il merlot in Ticino

Terra di armoniosa e complessa diversità il Ticino rappresenta il risultato di un insieme di influssi che rendono i frutti della sua terra unici. Il territorio nella sua eterogeneità offre zone di notevole interesse e complessità naturalistica, che si estendono e variano dalle rive dei laghi fino all'interno delle valli, ai monti, ai dirupi e alle vette più alte. Regione di formidabile posizione strategica fu di interesse dapprima romano e in seguito di numerose genti che tentarono la sua conquista, fino a quando nel 1803 il Ticino divenne cantone della Svizzera. Il Cantone Ticino, unico cantone della Confederazione interamente rivolto a sud delle Alpi, è uno dei più importanti cantoni vitivinicoli elvetici e rappresenta per la Svizzera il produttore di vini rossi per antonomasia. La viticoltura è presente in Ticino da oltre duemila anni ma bisognerà attendere il 1906 quando a Mendrisio furono impiantati i primi ceppi di merlot provenienti dalla famosa zona di Bordeaux, per avviarne il vero successo anche oltre confine. Gli oltre 1000 ettari di vigneti coltivati in Ticino sono attualmente coperti per oltre l'80% da questo vitigno, assurto col passare del tempo a vero simbolo della vitivinicoltura cantonale. Quest'ultima è una realtà molto particolare, gestita da oltre 3.600 viticoltori, che con grande passione e sacrificio, coltivano piccoli appezzamenti sovente molto scoscesi, altrimenti destinati all'espansione

delle zone boschive. Una viticoltura quasi eroica, tipica delle zone alpine e prealpine come la Valtellina, l'Alto Adige e la Valle d'Aosta, dove le antiche popolazioni sono riuscite con immensa fatica a strappare terra coltivabile alla montagna. Vi è qualcosa di sorprendente e incantevole ogni qualvolta l'uomo con la sua opera riesce a esprimere il meglio della natura adattandosi al territorio e ai suoi equilibri: l'ordine rigoroso dei filari, la geometria delle trame delle viti, il rincorrersi dei fili a sostegno delle piante, il tutto in armonia con le condizioni specifiche della natura. Questi quadri multiformi e multicolori accompagnano il susseguirsi delle stagioni donando bellezza e memoria alle terre del Ticino. La vite è infatti presente un po' ovunque, da Chiasso alle prime rampe che conducono ai passi del San Gottardo e della Novena, dove il fiume Ticino ha le sue sorgenti. Il Canton Ticino si compone geograficamente di due regioni che vengono divise dallo spartiacque Monteceneri in Sopraceneri, con i distretti di Locarno, Bellinzona e Valli a nord, e Sottoceneri, con i distretti di Lugano e Mendrisio a sud. Due realtà diverse per tipo di terreni, tipologia di clima e microclima, di venti e correnti fredde che spesso portano anche grandine.

Il Sopraceneri è caratterizzato da un suolo di origine granitica con terreni piuttosto acidi, leggeri, sabbiosi e permeabili. Il Sottoceneri vanta suoli

prevalentemente composti da roccia calcarea, in particolare nel Mendrisiotto, e i suoli sono più ricchi d'argilla rendendo il terreno più pesante con buoni livelli di fertilità. Queste diversità influiscono sulle caratteristiche dei vini: quelli del Mendrisiotto si possono definire di ottima struttura, eleganti e morbidi con tannini fini e godibili anche in gioventù; quelli del Sopraceneri presentano una maggiore robustezza e austerità, con tannini più ruvidi e destinati anche a lungo invecchiamento. La parte del leone spetta al Mendrisiotto, con un'area vitata di 350 ettari pari al 36 per cento di tutta la produzione. I maggiori comuni viticoli risultano essere: Castel San Pietro, Stabio, Chiasso, Novazzano, Bellinzona, Coldreio, Morbio Inferiore, Gudo, Gordola, Camorino, Malvaglia. Il vitigno merlot si è rivelato in Ticino una varietà di uva molto versatile, dando origine a prodotti estremamente diversi fra loro, in funzione dei vari terroir di produzione e delle filosofie aziendali. Si passa da vini rossi molto leggeri, prodotti con l'intento di esaltare il carattere molto fruttato del vitigno, a vini molto complessi che, per la loro giusta maturazione, necessitano di un prolungato invecchiamento in barrique.

Dal 1997, il Ticino ha una propria Doc. Una conquista importante, facente parte di tutta una serie di misure destinate alla valorizzazione della qualità del prodotto. Tra queste, possiamo citare l'ormai notorio marchio di garanzia e qualità VITI, introdotto per la prima volta nel 1948 e realizzato per certificare i vini tradizionali, prodotti con uve merlot selezionate.