



'Il viso del vino' sorride all'annata 2010

Al Palazzo dei Congressi di Lugano l'attesa anteprima dei vini ticinesi, organizzata dall'ente di promozione Ticinowine

Sorprendente Canton Ticino. Certo, sappiamo che rappresenta a livello nazionale il produttore di vini rossi per antonomasia, in particolare di *merlot*, che qui arrivò nel 1906 da Bordeaux. Avevamo già appreso che la vitivinicoltura ticinese 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. In effetti ci era già noto che geograficamente è l'unico Cantone interamente a sud delle Alpi, diviso in due regioni, **Sopraceneri** con i distretti di **Locarno, Bellinzona e Valli**, e **Sottoceneri** con **Lugano e Mendrisio**, con terreni e clima diversi: a meridione i suoli presentano molta argilla e calcare, con un clima soleggiato e mediterraneo, mentre quelli settentrionali sono morenici-fluvio glaciali, con un clima influenzato dalla vicina catena alpina. Ma ritrovarci di fronte a 67 produttori (che rappresentano l'80% della produzione cantonale) con le loro 200 etichette è stato sorprendentemente interessante. Abbiamo riscontrato un livello, grazie all'impegno e alla professionalità di tutta la filiera, che ha raggiunto livelli qualitativi ragguardevoli, degni di essere riconosciuti sia all'interno della Svizzera sia nel grande universo vitivinicolo europeo.

In un clima sorridente e rilassato, a **'Il viso del vino'** si sono riunite sotto un unico tetto tutte le tipologie regionali e le diverse filosofie produttive, in un ambiente ideale quanto a spazi ben organizzati e a climatizzazione. Le differenze (seppur nell'impossibilità di degustare le duecento etichette) fra i risultati dei 67 modi diversi di interpretare e di valorizzare



l'espressione del territorio ticinese, sono emerse in modo abbastanza netto.

L'annata 2010 è stata particolarmente rappresentativa della tipicità ticinese: vini ben strutturati, ma nel contempo fini ed eleganti con delle diversità territoriali che hanno caratterizzato, anche se in modo non determinante, il **Sopra** e il **Sottoceneri**, dove a meridione abbiamo gustato dei vini maggiormente freschi e fruttati, mentre risalendo il Cantone ci siamo confrontati con dei vini contraddistinti da una maggiore austerità. Sottigliezze organolettiche originate dalle diverse condizioni climatiche che hanno rappresentato l'annata sin dalla fioritura e che si sono protratte durante la fase vegetativa.

La giornata di presentazione ufficiale è stata preceduta da una serata riservata alla stampa, nella quale siamo entrati in contatto con una

delle nuove frontiere della produzione vitivinicola cantonale, quella dei vini spumanti, prodotti che devono ancora dotarsi di una personalità propria, ma che diventeranno un'ulteriore opportunità per il *terroir* ticinese.

Complimenti agli instancabili organizzatori **Franco Tettamanti** e **Uberto Valsangiacomo** (rispettivamente direttore e presidente di **Ticinowine**, l'ente di promozione dei vini cantonesi) che, con professionalità e costanza di impegno profusa negli anni, hanno richiamato all'evento circa duemila persone.

In questa terza edizione è stato consegnato il **'Premio Ticinowine'** a **Elio Frapolli**, noto ristoratore zurighese. A motivare l'assegnazione del riconoscimento è stato il suo impegno nella divulgazione della conoscenza dei vini ticinesi, in particolare nella Svizzera orientale.