

Territorio

Una spiccata vocazione alla viticoltura.

In prima fila Mendrisio e la sua regione.

Rancate
tenuta Masserone
gestita dalla Vinattieri Ticinesi



Mendrisio è il comune più ricco di vigneti di tutto il cantone. Viene spontaneo caldeggiare un maggiore riconoscimento quale capoluogo della viticoltura ticinese con produttori, enologi e cantinieri che lavorano con determinazione e fierezza a un prodotto di alta qualità.

Dovessimo disporre di una macchina del tempo per tornare indietro un centinaio d'anni, saremmo probabilmente inorriditi nell'assaggiare alcune pietanze o bevande allora comunemente consumate con piena soddisfazione di palato. Il vino è certamente tra queste. C'è ancora chi può testimoniare come - e nemmeno molti anni or sono - il sapore del nettare di Bacco si avvicinasse più all'aceto che ai ricercati *bouquet* di aromi fruttati e profumi floreali che contraddistinguono i vini odierni.

Con il suo territorio rivolto a sud dell'arco alpino, il Ticino è il quarto cantone a livello svizzero per superficie coltivata a vigna (1055 ettari), dopo il Vallese (5000 ettari), Vaud (3800 ettari) e Ginevra (1440 ettari). Mantiene la stessa postazione anche per il quantitativo di uve raccolte. Parlare di uve delle nostre regioni significa riferirsi soprattutto al Merlot che costituisce il vitigno per eccellenza a queste latitudini, ricoprendo l'88% della produzione. Tuttavia altre varietà stanno prendendo piede con buoni risultati.

Da trent'anni, l'organizzazione mantello Ticinowine punta a valorizzare il vino ticinese e la sua qualità. Direttore Francesco Tettamanti, come si situa il Mendrisiotto nel panorama cantonale?

«Il Mendrisiotto si trova in prima posizione a livello cantonale per la sua estensione viticola. Con i suoi 380 ettari rappresenta il 36% della superficie cantonale votata a vigna. Dai quasi due milioni di ceppi di vite momò si coglie il 42% dell'uva ticinese, che si trasforma in 2.7 dei 6.5 milioni di bottiglie di vino prodotte mediamente ogni anno in tutto il cantone. Una filiera di tutto rispetto».

Come si posiziona il vino ticinese?

«A livello nazionale è veramente ben posizionato e anche oltre frontiera sono sempre di più le persone appassionate di vino che conoscono e stimano la nostra regione. Recenti studi di mercato evidenziano che l'immagine qualitativa della

Simone Favini e Claudio Widmer nel vigneto di Salorino



nostra produzione è in costante crescita. I vari concorsi internazionali, anche se non sempre rappresentativi delle realtà locali, stanno confermando la netta crescita qualitativa della produzione ticinese. Purtroppo non abbiamo statistiche sui piazzamenti dei nostri vini nei vari concorsi. Tuttavia sappiamo che sono in aumento i produttori che inviano i propri vini alle competizioni e il Ticino si sta distinguendo per la sua costante presenza nei vari *palmares*, con risultati più che lusinghieri. Solo al *Grand Prix des vins suisses 2013* abbiamo portato a casa 113 medaglie, fra le quali le menzioni di miglior vino del concorso su oltre tremila partecipanti, miglior Merlot e terzo miglior bianco. Per il Merlot può sembrare ovvio, ma si consideri che altri cantoni sono in netta progressione e il 25% del Merlot svizzero non proviene dal Ticino».

Il vino è un elemento identitario per il Ticino?

«La viticoltura fa parte delle nostre tradizioni e del nostro paesaggio. Sotto certi aspetti, il vino rappresenta l'anima di una regione perché riflette in modo perfetto le caratteristiche del territorio e nel contempo la passione e le capacità della popolazione. Un vino di elevata qualità indica buon clima, terreni ben curati, buone strutture produttive e grande capacità professionali in tutta la filiera. In Ticino abbiamo tutto per poterci proporre nel migliore dei modi. L'assoluto valore della nostra produzione direi che travalica la promozione di semplici aspetti

turistici e assume un ruolo identitario per l'insieme del nostro territorio e per la sua popolazione».

Un prodotto che si avvicina al miracolo

Pare che la più antica testimonianza a proposito di vino sia stata rinvenuta in Iran. Una giara di terracotta della capacità di nove litri contenente una sostanza secca che si ritiene provenisse da grappoli d'uva e che si stima risalente a oltre cinquemila anni avanti Cristo. Gli specialisti sostengono però che il vino fosse conosciuto ben più addietro nel tempo, facendo tesoro di una probabile fermentazione accidentale di uva dimenticata in un recipiente. Nelle sue varie forme, il vino ha accompagnato il cammino dell'uomo attraverso i secoli. Nobilitato a nettare divino, innalzato a vettore di nuova ed eterna alleanza, diffuso all'uso quotidiano, declinato a prodotto industriale globalizzato, rivalutato a prodotto culturale o assunto al più recente ruolo di *status symbol*, il vino continua a sgorgare copioso dalla filiera che dalla vigna giunge sulla tavola. Sintesi di una combinazione perfetta tra sole, pioggia, vento, terra, tradizione, esperienza, sapienza e abilità tecnica, il vino va ben oltre la bevanda che è. Nella sua breve esistenza che comincia dacché la bottiglia è stappata, ha qualcosa di veramente miracoloso.

Il terroir è una zona caratterizzata da un terreno e da un clima.

Nel Sottoceneri i terreni sono in genere ricchi, calcarei, profondi e più o meno argillosi. Il clima è generalmente caldo. I vini che ne derivano sono corposi, di grande eleganza e morbidezza.

Nel Sopraceneri i terreni poggiano su gneis, graniti e hanno depositi pietrosi ricchi di sabbia. Il clima influenzato dalla catena alpina è più fresco. I vini che ne derivano sono austeri, aciduli e adatti a un lungo invecchiamento nelle barrique.



La vendemmia di Agliolo
Foto Jacques Perler

È ancora valido il cliché del boccalino?

«Assolutamente no. Constato con immenso rammarico che molti amici confederati associano il vino ticinese con questo contenitore che in realtà quasi nessuno in Ticino utilizza per il consumo di vino. Semmai ci sarebbe il *tazin*, tipico dei nostri grotti, ma anche questo recipiente dovrebbe essere utilizzato solo per vini correnti e non per i vini di qualità. Nei recipienti di terra cotta non si vede il colore e non si possono apprezzare appieno i profumi. In un certo modo il consumatore si perde un sacco di pregi e nel contempo svalorizza il lavoro del produttore, che si è dato tanto da fare per esaltare le qualità del vino».

Qual è la situazione di Mendrisio?

«Grazie all'estensione territoriale raggiunta dopo le aggregazioni, Mendrisio è il comune più vitato del cantone con il 4% (120 ettari) del suo suolo coltivato a vigna e una ventina di aziende grandi e piccole che vinificano. A Mendrisio risiedono tra l'altro alcune tra le più importanti aziende vinicole ticinesi. Benché alcune non vinifichino tutta la loro produzione esclusivamente in loco, il vino affinato e imbottigliato a Mendrisio raggiunge il 40% della produzione cantonale. Dunque, Mendrisio potrebbe ben definirsi il fulcro della vitivinicoltura ticinese».

Olfatto e gusto al top

Accanto a viticoltori, cantinieri e produttori, le figure dell'enologo e del sommelier hanno contribuito a dare una nuova visione

del vino. Pare che da Mendrisio non provenga solo il buon vino, ma anche buoni intenditori. Il 2013 ha visto primeggiare a Tokio il signor Paolo Basso di Ligornetto quale migliore sommelier del mondo.

Paolo Basso, che cosa rappresenta il vino per lei?

«È un meraviglioso regalo che la terra ci fa. O meglio, se lasciassimo fare solo alla natura avremmo probabilmente aceto. Dunque ci vuole anche la capacità dell'uomo di interagire sapientemente con la natura. La terra è una risorsa nella quale vale sempre la pena d'investire. Il vino, l'uva e il vigneto rappresentano un valore socioculturale legato a un contesto di origine rurale che sopravvive, si protrae e continua nel tempo. Nel Mendrisiotto è ancora presente ed è bello vederlo salvaguardato, malgrado lo sviluppo territoriale. Non è stato così in altri luoghi, come per esempio nel nord del Piemonte, dove è andato scomparendo quasi del tutto».

Lei che degusta tanti vini, che cosa può dire del vino del Mendrisiotto?

«Nel Mendrisiotto ci sono alcuni tra i più importanti produttori in Svizzera, che fanno dunque da traino verso una qualità molto elevata. A questi si affiancano molti viticoltori più piccoli che compongono un variegato tessuto sociale vitivinicolo, non meno importante, ma che a volte pone dei limiti. E questi limiti risiedono principalmente nella viticoltura hobbistica che tende a mantenere immutato un certo modo di lavorare, tramandato

dal padre o dal nonno e lascia poco spazio alle innovazioni. Passione e tradizione sono lodevoli, ma a volte pongono scarso interesse al miglioramento del prodotto. Poi ci sono naturalmente altri limiti dati dal clima delle nostre regioni che possono penalizzare la vendemmia, come fanno le piogge abbondanti o la siccità. Se dal profilo enologico siamo molto avanti e non vi è nulla da eccepire, direi che dal profilo viticolo ci sono margini di miglioramento».

Simone Favini, lei è uno dei giovani che si dedica alla viticoltura. Una professione difficile?

«Fin da piccolo ho gestito il vigneto di casa. Dopo gli studi in chimica ed enologia, ho trasformato la mia passione in professione, ma è difficile vivere di solo vino. Al momento, sia io sia il mio socio, abbiamo anche un'altra attività a metà tempo. Credo che la *chance* del successo stia nel produrre dei vini di qualità perché i vini ticinesi sono molto apprezzati pur essendoci una concorrenza molto forte. Per questo occorre una materia prima impeccabile e ritengo necessario gestire personalmente i vigneti. Purtroppo oggi nel Mendrisiotto è difficile trovare terreni per realizzare dei vigneti».

Cesare Valsangiacomo è ancora possibile realizzare nuovi vigneti?

«Il problema è duplice. Da una parte c'è il rischio che molti vigneti esistenti scompaiano. Penso a quelli inseriti nelle zone edificabili che hanno il destino segnato, nel momento in cui il proprietario decide di costruire. Dall'altra parte non tutti i terreni sono adatti alla coltivazione della vite. Le zone umide, fredde, rivolte a nord o sul fondovalle non rendono certo redditizia la viticoltura. Dunque, ricavare nuove superfici per dare un reale sviluppo a questa attività è senz'altro possibile, ma difficile perché occorre la convergenza di diversi fattori morfologici e climatici, in aggiunta a quelli pianificatori. Per esempio noi stiamo recuperando due ettari di superficie, ma in quel luogo esisteva già un vigneto da tempo abbandonato».

Meinrad Perler, la viticoltura ha bisogno di tecniche innovative, di convertirsi interamente al bio o di introdurre altre varietà?

«Più che d'innovazioni, ha bisogno di

Storia

Dopo il flagello della fillossera nasce la viticoltura moderna.

La svolta del secolo.

migliorare la cura dei vigneti, dalla potatura alla vendemmia, perché sappiamo che l'eccellenza del vino comincia nella vigna. I nostri costi di produzione non ci permettono di offrire dei vini di media e bassa qualità. I concorrenti esteri saranno sempre più competitivi e dunque dobbiamo puntare alla qualità per avere un posto sul mercato. Considerando le nostre condizioni climatiche molto piovose, è impensabile garantire una qualità costante, basandoci esclusivamente su criteri bio. Cerchiamo piuttosto di rispettare le norme della produzione integrata, limitando il numero dei trattamenti fitosanitari. Fermo restando che il Merlot è e rimane una scelta azzeccata per il Ticino, l'introduzione e la sperimentazione di nuovi vitigni in genere non è incoraggiata e rappresenta una scelta individuale. La nostra azienda è infatti un'eccezione, avendo solo il 60% di Merlot e 18 altre varietà in produzione».

Feliciano Gialdi, perché tante etichette per un vino che è sempre ticinese?

«La scelta di ampliare la gamma dei vini è dettata dal fatto che le uve che ci consegnano i nostri viticoltori provengono da zone molto variate del Ticino. Ogni territorio ha una natura differente che conferisce peculiarità al frutto e quindi anche al vino che ne deriva. Il nostro enologo interviene poi con scelte di maturazione adatte a ogni vino nel rispetto della sua tipicità. Diversificare il prodotto significa rispettare i luoghi di provenienza delle uve. Inoltre, la varietà dei vitigni permette di produrre anche assemblaggi».

Remo Tettamanti, che cosa significa essere l'unica cooperativa in Ticino?

«Essere la più importante realtà vitivinicola del cantone significa farsi carico di una grande responsabilità verso gli associati, il nostro personale e la regione stessa. Oltre a produrre del buon vino, abbiamo un ruolo di riferimento per il settore. Affianchiamo e seguiamo nel loro lavoro i nostri coltivatori per mantenere alta e migliorare la qualità dei prodotti che oggi raccolgono meritatamente i premi nei più importanti concorsi».

Luigi Zanini, il vino ticinese si piazza facilmente sul mercato?

«Sì, con grande successo. Il vino ticinese è un prodotto di nicchia che soddisfa soprattutto il mercato interno, ma che è apprezzato anche all'estero».

La peste dell'Ottocento

La fillossera (*phylloxera vastatrix*) è un insetto che attacca la pianta di vite. L'infezione è visibile sulle foglie con palesi rigonfiamenti dentro i quali si sviluppano i parassiti. Più grave e letale è però l'attacco alle radici che non può essere individuato prima che la pianta abbia ormai raggiunto uno stato patologico irrimediabile.

Attorno al 1850 i vitigni europei, soprattutto nel sud della Francia, furono colpiti da infezioni di oidio, un fungo patogeno. Si pensò allora di sostituirli con barbatelle del nord America che risultavano resistenti o addirittura immuni a questa malattia. Purtroppo, insieme alle nuove piante, fu inavvertitamente importata anche la terribile fillossera che di lì a poco tempo avrebbe infestato e distrutto la viticoltura del vecchio continente. La traversata dell'Atlantico in meno di dieci giorni sulle navi a vapore consentiva a questo afide di sopravvivere. Non essendo note né la biologia né le forme di sviluppo del parassita, il male si propagò per distese e vallate, superò le catene montuose e raggiunse ogni angolo in cui l'ignaro vignaiolo affidava alla terra le nuove barbatelle.

Si tentarono alcuni rimedi, ma non erano conosciuti che pochi antiparassitari di origine naturale e quasi nessun insetticida. La peste era incurabile e non rimaneva che estirpare interi vigneti. Praticata fin dall'antichità, la viticoltura europea era giunta al collasso e stava scomparendo per sempre.

La svolta epocale con il Merlot

Il flagello non risparmiò neppure la Svizzera, tanto meno il Ticino. Furono anni drammatici nei quali andò perso l'intero patrimonio viticolo.

La svolta avvenne agli albori del Novecento, quando il professor Planchoin di Montpellier comprese che alcune viti americane avevano sviluppato l'immunità radicale alla fillossera e si potevano utilizzare per innestare un apparato vegetativo e riproduttivo europeo. Si otteneva così una barbatella bimembra compatibile e adattabile al suolo locale.

L'autorità cantonale varò allora un programma lungimirante di ricerca e di sperimentazione, puntando soprattutto alla qualità della produzione. Responsabile del progetto, il farmacista e agronomo Alderige Fantuzzi selezionò diversi vitigni osservan-

do che i migliori risultati si ottenevano dal Merlot proveniente dalla regione francese di Bordeaux, innestato sul piede americano.

Da Mendrisio il via al rinnovamento

Fantuzzi condusse i suoi esperimenti a Mendrisio, presso la tenuta cantonale di Casvegno per poi diffonderne la coltura nel Malcantone e da lì nel resto del cantone. Grazie alla sua versatilità, il vitigno Merlot si adattava alla diversità di terreni e climi delle varie regioni, dando origine a prodotti diversi, ma sempre di buona qualità.

Nasceva così la nuova viticoltura ticinese con un immenso lavoro di ricostruzione dei vigneti protrattosi per un trentennio.

Personaggio chiave di questo rinnovamento, Fantuzzi si occupò in prima persona di divulgazione agricola tra il 1902 e il 1915 attraverso una cattedra ambulante di agronomia, preludio all'apertura, nel 1915, dell'Istituto agrario cantonale di Mezzana, del quale sarà il primo direttore.

Guidato dal motto straordinariamente attuale «coltivare di più, consumare di meno, utilizzare ogni cosa», egli tenne conferenze, sopralluoghi, consulenze e sperimentazioni in tutto il Ticino, diffondendo conoscenze e competenze.

È sulla scia di questo e dei successivi successi in campo viticolo e all'indefesso amore per i propri *terroir* che oggi oltre 3200 viticoltori continuano a coltivare con dovizia e abilità le vigne, tra piccoli e grandi appezzamenti, molti dei quali in zone impervie che esigono un lavoro prevalentemente manuale.

