

Vinum

TICINO

VINI D'ECCELLENZA, I MIGLIORI VITICOLTORI, GASTRONOMIA & VIAGGI

**Ticino gourmet:
riso, formaggi d'alpe e vino**

**Il regno
del Merlot!**

**Re Merlot e la sua corte:
oltre 70 vini consigliati**

**La produzione
di botti in Svizzera**



SWISS WINE

Svizzera. Naturalmente.



04

I baroni del Merlot

Sei noti produttori di Merlot gettano uno sguardo al futuro prossimo e alle sfide che i loro successori dovranno affrontare.

12

Incontro al vertice: Il sesso non-debole

Dieci personalità di spicco del mondo vinicolo ticinese discutono della loro passione.



16

Le baronesse del Merlot

Quattro donne dimostrano che un Merlot straordinario non è «una questione da uomini».

20

L'arte del bottaio

Suggestivi scorci dell'arte ultracentenaria della produzione di botti.

26

Intervista a Sacha Pelossi e Uberto Valsangiacomo

Due produttori di vini di successo e importanti rappresentanti del settore vinicolo ticinese parlano del loro lavoro.

29

Casa del Vino

Nella Casa del Vino ticinese, i visitatori possono immergersi con tutti i sensi nella storia della viticoltura ticinese.



32

Guida vini: Merlot & Co.

La guida ai migliori Merlot, ai top cuvée rossi, bianchi e spumanti.

46

Formaggi d'alpe ticinesi

Il formaggio d'alpe ticinese è un importante retaggio culinario e l'unico prodotto AOP del Cantone.



50

Raffinate variazioni sul riso

Mauro Grandi, chef del The View Lugano, presenta tre varianti del riso Terreni alla Maggia.

54

Dieci domande a Dany Stauffacher

Il direttore del festival gourmet S. Pellegrino Sapori Ticino porta in Ticino i grandi nomi del settore enogastronomico.

55

Agenda

Gli appuntamenti più importanti con il vino ticinese.

vinum
EUROPAS WEINMAGAZIN

Colophon

Il numero speciale di VINUM «SwissWine» è un inserto speciale di VINUM, rivista europea di vini, ISSN 1663-2567, Pubblicazione giugno 2018 Prezzo di vendita unitario: CHF 9.60 / Euro 8.90

Questo numero speciale è il risultato della collaborazione tra VINUM e Swiss Wine Promotion, Berna.

EDITORE

Roland Köhler

PUBBLICAZIONE/EDITRICE

Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66,
Postfach 59 61, CH-8050 Zürich
Tel.: +41 (0)44 268 52 40
Fax: +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.ch, www.vinum.ch

Nicola Montemarano, direzione dell'edizione
Laura Schlatter, marketing editoriale
Eva Pensele, marketing online
Raffaella Köhler, assistente editoriale
Viktoria Jeggli, marketing evento

REDAZIONE

VINUM-Redaktion, Thurgauerstrasse 66,
Postfach 59 61, CH-8050 Zürich
Tel.: +41 (0)44 268 52 60
Fax: +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.ch

Thomas Vaterlaus, caporedattore
Testi: Ursula Geiger, Alexandre Truffer,
Carlotta Girola, Eva Zwahlen
Martin Mächler, capo servizio

SERVIZIO LETTORI VINUM

AVD Goldach AG,
Sulzstrasse 10-12,
9403 Goldach
Tel.: +41 (0)71 844 91 53,
Fax: +41 (0)71 844 93 45
leserservice@vinum.ch

CONCEZIONE E PRODUZIONE

Sen. Art Director: Johanna Pietrek
Concetto e grafica: Ariane Gantenbein
Foto, salvo diversa indicazione:
Oliviero Venturi, Hans-Peter Siffert,
weinweltfoto.ch
Traduzione: Hancock Hutton, F-Bordeaux
Redazione: Anne Fries, Redazione e traduzione: D-Düsseldorf
Direzione della produzione/distribuzione:
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen
produktion@vinum.info

Tutti i diritti d'autore e di pubblicazione della presente opera o di parti della stessa sono riservati. Il contenuto di questo opuscolo è stato attentamente verificato. Tuttavia gli autori, la redazione e l'editore non si assumono alcuna responsabilità circa la sua correttezza.

IN COLLABORAZIONE CON:



SWISS WINE

Sapevate che in Ticino il sole splende per 2300 ore l'anno? E tutta questa luce e questo calore si riflettono nel paesaggio e nelle persone: cortesia, ospitalità, l'orgoglio delle tradizioni e l'incontenibile voglia di innovazione sono i punti di forza dei ticinesi. In questo contesto si inseriscono il «Fiore di pietra» dell'archi-star Mario Botta, sul Monte Generoso, e il Merlot, in tutte le sue sfaccettature e sotto forma di nuove creazioni vinicole perfette per tutti i tradizionali piatti della «Sonnenstube».

VERSO SUD



Andrea Conconi
Direttore di Ticinowine

Il Ticino offre molto, e vogliamo dimostrarvelo nelle prossime pagine. Il cambio generazionale è un aspetto che accomuna molte aziende vitivinicole e attività di commercio di vini: i giovani viticoltori ed enologi sono estremamente

motivati, hanno un'ottima formazione e sono radicati in questo paesaggio da sogno, tra laghi e vette, tra ronchi popolati di viti e castagne. La prossima generazione imprimerà nuovi impulsi al re indiscusso della «Schweizer Sonnenstube», il Merlot, ma sempre nel rispetto di tradizioni sviluppatesi nei decenni. Da un anno i produttori ticinesi mostrano il loro lavoro nella «Casa del Vino Ticino»: situata nel meraviglioso «Mulino del Ghitello», ristrutturato, in breve tempo essa si è imposta come location per incontri culinari. Qui si può scoprire tutto sui vini ticinesi, con il bicchiere in mano: quasi tutti i prodotti lavorati nella «Casa del Vino» (tranne l'olio d'oliva) provengono dal Ticino. E chi, dopo essersi rifocillato e aver assaggiato un rivitalizzante sorso di Merlot nel grotto, desidera allacciarsi gli stivali e fare una passeggiata per le valli fluviali alla volta delle cime, non avrà che l'imbarazzo della scelta con le nostre Alpi. Qui troverà le specialità di formaggio del Ticino, che si sciolgono morbide e cremose sulla lingua oppure stimolano le papille gustative con il loro gusto saporito. Straordinarie e al contempo semplici, si abbinano a Merlot freschi e fruttati o ai numerosi vini bianchi di varietà come Chardonnay, Sauvignon Blanc o Viognier. La pianura offre invece le specialità di riso ticinesi, lavorate da cuochi straordinari e arricchite da prodotti di stagione, per preparare cremosi risotti. I piatti tradizionali si adattano a ogni stagione e a una vasta selezione di vini ticinesi. Vi è venuta voglia di assaggiare tutte queste prelibatezze? Allora venite a trovarci! Benvenuti in Ticino!



La trasformazione del regno del
MERLOT



Il Ticino senza Merlot? Impensabile! È quasi impossibile pensare al cantone meridionale senza le sue personalità più rappresentative, che hanno plasmato il Merlot ticinese. Sei di loro ripercorrono insieme a noi il lavoro di una vita e gettano uno sguardo al futuro, quando i loro successori si accingeranno a seguire le loro orme. Nella viticoltura ticinese gli uomini sono in netta maggioranza, ma ci sono alcune donne che, malgrado l'inferiorità numerica, proseguono lungo il loro percorso con decisione: un percorso che le ha condotte in vetta. Con gli avvicendamenti e i cambi della guardia in una casa vinicola o nell'altra, la corte del Merlot si è arricchita di tocchi di colore femminili. Ma al di là di tutte le trasformazioni, il re Merlot è intoccabile, e tale rimarrà.

Daniel e Jonas Huber



«Adesso Jonas è il capo e io il suo dipendente: è fantastico!»

Daniel Huber Monteggio

Troviamo Daniel Huber nel vigneto, dove, insieme ad alcuni collaboratori, sta costruendo una palizzata. Nel frattempo, il figlio Jonas è in cantina e si arrabbia con un impianto di riscaldamento che non vuole funzionare. «Dal novembre 2016 Jonas è il capo e io il suo dipendente», chiarisce Dani Huber, con grande soddisfazione, e non senza una punta di ironia: «Sì, è fantastico! Adesso ho molte meno responsabilità e molto più tempo libero: ne approfitto volentieri!» Per leggere, per viaggiare, e accarezzando l'idea di prendere la licenza di caccia. «Non che voglia

sparare con il fucile contro i batteri o altri insetti dannosi per le viti...», ride il viticoltore, che si ispira ad approcci biodinamici e che in futuro desidera studiare nel dettaglio il fragile equilibrio ecologico. «Voglio comprendere fino a che punto si possano combattere api selvatiche, vespe o gli insetti dannosi per il pollame in modo naturale.» Questo ex pioniere che, giovane ingegnere forestale ed enologo, si è trasferito con sua moglie Anne-Marie a Monteggio, nell'idillica valle della Tresa, non pensa proprio a ritirarsi: al contrario, vuole continuare nel suo lavoro ancora per lungo

Jonas e Daniel Huber, Monteggio

Daniel Huber è uno svizzero tedesco anticonformista che agli inizi degli anni '80 ha rivoluzionato la viticoltura ticinese cominciando a pigiare il Merlot secondo il modello bordolese. Oggi gli Huber gestiscono quasi sette ettari di viti nella selvatica valle della Tresa, su versanti esposti a sud che Daniel, con il suo instancabile lavoro, ha dissodato e popolato di viti. Daniel Huber ha costruito la propria reputazione con vini di finezza ed eleganza straordinarie. Nel 2016 ha ceduto la direzione aziendale a suo figlio Jonas.

www.hubervini.ch

tempo. Il suo progetto di vita di un tempo si è rivelato troppo perfetto per abbandonarlo ora. «Volevamo vivere sulla terra, produrre vino, un buon vino per la precisione...» Solo l'idea di avere pecore e alberi da frutto propri si è dimostrata troppo ambiziosa, per questo Daniel Huber, con il suo finissimo Merlot Montagna Magica, ha ben presto scritto la storia del vino ticinese. L'annata 1988, eguagliata dalla 1992 nell'ambito di una prestigiosissima degustazione con il leggendario bordolese Château Pétrus, con grande scalpore, è ancora oggi la sua stella polare. «Il Merlot è la varietà ideale per il Ticino! A causa delle numerose piogge, spesso dobbiamo irrorare con antiparassitari, ma a questa ricchezza di precipitazioni dobbiamo anche i maturi tannini del Merlot, con solo il 12 - 13% in volume di alcool. I nostri vini sono sempre eleganti, leggeri, di pronta beva, fruttati...». È entusiasmante creare un'azienda dal niente, prendere decisioni e dare forma alle idee. «Anche Jonas deve poterlo fare, ora che è ancora giovane.» I clienti sono entusiasti del fatto che il futuro sia già stato delineato. Ha mai il timore che improvvisamente Montagna Magica possa avere un gusto diverso? «Assolutamente no, Jonas segue un percorso simile al mio.» Naturalmente suo figlio conosce perfettamente i dettagli della produzione dell'emblema della casa. «Ma, com'è giusto, ha le sue idee, sperimenta con l'affinamento riduttivo e con il legno. Vuole e deve creare la propria identità. E io sono d'accordo...»

Feliciano Gialdi
e Alfred De Martin



Gialdi Vini SA, Mendrisio

Nel 1980, Feliciano Gialdi ha rilevato da suo padre Guglielmo Gialdi l'azienda di import di vini fondata nel 1953. Nel 1984 ha cominciato a produrre i vini in proprio. La casa non ha vigneti propri, ma acquista l'uva da oltre 300 viticoltori a contratto, dal Sopraceneri e dal Sottoceneri, che insieme gestiscono circa 50 ettari di vigneti. La cantina è il regno dell'enologo Alfred De Martin, responsabile della vinificazione del prestigioso assortimento. Nel 2001 l'azienda ha acquisito la casa vinicola Brivio Vini.

www.gialdi.ch

«Sono responsabile di 25 collaboratori e oltre 300 viticoltori. Per questo motivo è importante che la mia azienda sia in buone mani.»

Feliciano Gialdi Mendrisio

Informale, appassionata e di temperamento focoso: questi gli aggettivi più adatti per descrivere l'azienda Feliciano Gialdi. «Non ho un carattere facile», dichiara senza giri di parole. «E ho l'abitudine di dire quello che penso!» Ma è un uomo di buon cuore. «Per me i rapporti umani sono fondamentali, soprattutto con i collaboratori. Naturalmente, la competenza nel settore è imprescindibile, ma prima di tutto viene la persona.» Il fatto che alcuni dei suoi dipendenti lavorino per Gialdi da oltre trent'anni e che anche i loro figli lavorino presso di lui, è eloquente. O forse dovremmo dire «per lui». Gialdi, che ormai vanta 53 anni di esperienza, ha deciso di osare il grande passo nel 1980, lanciandosi nella produzione dei vini. «Era un rischio. Per anni ho lavorato in due aziende: la mattina a Mendrisio, nell'azienda di famiglia specializzata nel commer-

cio di vini, e poi fino a tarda sera nel Ticino settentrionale, dove producevo il mio vino. Ho passato tante notti insonni...». Il padre di Feliciano - «un uomo straordinario, che ha dato tantissimo» - era dubbioso, pertanto il figlio l'ha liquidato, per potersi dedicare appieno alla sua avventura. Oltre trent'anni dopo, Gialdi è uno dei pezzi da novanta nella produzione vinicola ticinese, anche dal punto di vista qualitativo. L'emblema della casa, l'incredibile e potente Merlot Sassi Grossi - «il mio vino migliore!» -, è un complesso vino di terroir, di straordinaria eleganza. Da Gialdi, vino è sinonimo di Merlot. Naturalmente la casa produce anche specialità bianche e moderni assemblage: «è interessante, ma dopo tutto è solo un gioco. Il Merlot non ha bisogno del supporto di altre varietà. È la nostra tradizione, la nostra identità!». È difficile da credere, visto il suo

temperamento, ma Feliciano Gialdi ha già 72 anni. «In effetti, forse la testa è ancora più giovane...», scherza, con la sua risata contagiosa. A ritirarsi non pensa proprio, «fino a quando avrò la salute, non intendo fermarmi», ma per il futuro l'imprenditore vuole mostrare la sua riconoscenza e il senso di responsabilità verso i suoi 25 collaboratori e gli oltre 300 viticoltori dai quali acquista l'uva. La sopravvivenza di un'azienda non è garantita quando essa deve rimanere proprietà della famiglia a tutti i costi. Feliciano ha pensato a una «soluzione ibrida»: la direzione di Gialdi Vini passerà al suo eccellente enologo Alfred De Martin, suo compagno di viaggio da 18 anni, mentre sua figlia, Raffaella Gialdi, continuerà a occuparsi di marketing e vendite. Ma fino a quando non arriverà il momento di passare il testimone, il capo resterà lui: «un capo severo!».

«Recentemente, un conoscente mi ha detto che girava voce che avessi venduto la mia azienda», racconta Claudio Tamborini con un sorriso compiaciuto. «Gli ho risposto che doveva aver sbagliato indirizzo...» Vendere l'azienda di famiglia, con i suoi settant'anni di tradizione? Impensabile per lui dopo tutto il lavoro, l'impegno profuso, la passione e, naturalmente, il denaro investito per trasformare quella che un tempo era un'azienda di import di vini in ciò che è oggi: una delle prime aziende vinicole del Ticino. Nel 2012 è stato insignito del titolo di Vignaiolo svizzero dell'anno. Nel 1978 l'esperto enologo comincia a produrre i propri vini. Oggi, insieme alla sua équipe, gestisce circa trenta ettari di viti nelle migliori posizioni. Inoltre, acquista le uve di circa 100 viticoltori, sotto la consulenza e il controllo dei suoi agronomi. «Solo la qualità paga, è lo zoc-

colo duro, la base di tutto... Per questo motivo lavoriamo solo con viticoltori professionisti oppure vignaioli amatoriali molto appassionati», che si impegnano molto per una viticoltura sostenibile. «Per me oggi una lavorazione rispettosa della natura è fondamentale. Abbiamo piantato due ettari e mezzo di viti ibride, perché con il clima ticinese per le varietà classiche non possiamo fare a meno dell'irrorazione con antiparassitari». Tamborini ha testato non meno di 50 varietà. Non sono un centro di ricerca, ma insieme all'agronomo Pierluigi Alberio e all'enologo Luca Biffi, «entrambi tra i migliori nei loro settori!», Tamborini ama sperimentare. «Inoltre, chi desidera lasciare ai propri eredi un'azienda sana e solida deve essere sempre un passo avanti, pronto agli sviluppi futuri. Vivo per la mia azienda e non della mia azienda.» Malgrado tutti i tentativi, «per

le varietà rosse non abbiamo ancora trovato un'alternativa convincente. Invece, per quelle bianche, esistono interessantissime nuove varietà.» Non bisogna quindi preoccuparsi per il Merlot? «No. Il Merlot è il vino ticinese per antonomasia ed è amato per quello che è. Non scomparirà, ne sono certo.» Soprattutto, il Merlot ticinese è molto simile al suo importante modello di Saint-Emilion e Pomerol. «Ma forse in futuro dovremo coltivare ad altitudini superiori, a causa del cambiamento climatico.» Claudio Tamborini ha molti progetti: «Mi interessa sempre delle novità, non del passato. Non voglio fermarmi.» Sviluppare nuove strategie, e trasmettere le sue conoscenze alle nuove generazioni: la figlia Valentina, enologa appassionata come il padre, e il nipote Mattia Bernardoni, che ha studiato Economia a Basilea, sapranno farne tesoro.

Carlo Tamborini SA, Lamone

Dal 1969, Claudio Tamborini dirige l'azienda vinicola fondata dal padre Carlo nel 1944. Dal 1969, l'enologo ha cominciato ad affiancare l'attività di import dei vini alla produzione in proprio. Le uve provengono in parte dalle rinomate aree di proprietà dell'azienda (circa 30 ettari in totale), in parte sono acquistate. Nel 2012, Claudio Tamborini è stato incoronato il miglior vignaiolo di tutta la Svizzera in occasione del Grand Prix du Vin Suisse 2012.

www.tamborinivini.ch

Valentina Tamborini, Claudio Tamborini e Mattia Bernardoni



«Chi desidera lasciare ai propri eredi un'azienda sana e solida deve essere sempre un passo avanti, pronto agli sviluppi futuri. Vivo per la mia azienda e non della mia azienda.»

Claudio Tamborini Lamone



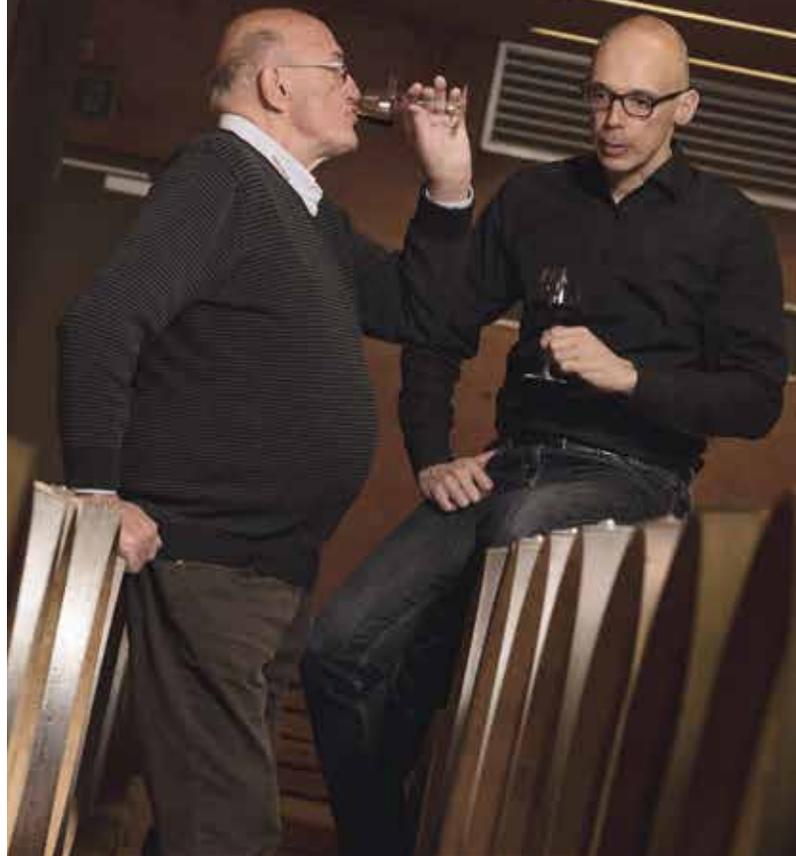
Jacques et Meinrad Perler

«In teoria sarei in pensione da 16 anni. Ma perché smettere quando mi diverto così tanto?»

Meinrad Perler Genestrerio

Pensione? Un concetto ignoto a Meinrad Perler! Vivace e pieno di progetti, per lui vale il detto «81 anni e non sentirti!» Perler, incoronato nel 2010 vignaiolo dell'anno nell'ambito del Grand Prix du Vin Suisse, afferma scherzando: «Solo con i nomi ho qualche difficoltà, ma anche da giovane facevo fatica. Con i numeri invece è sempre andata diversamente...». Chi lo cerca, non lo incontra sui campi da golf, ma piuttosto lo trova impegnato nella degustazione nella sua fantastica, nuova cantina, oppure nella cura delle relazioni con i clienti, come se volesse gustare appieno ogni attimo della seconda carriera.

È una bella storia da raccontare. A quarant'anni il bancario e consulente in materia di investimenti Meinrad Perler era stanco del mondo della finanza, ma almeno aveva il denaro necessario per realizzare il suo grande sogno: un vigneto tutto suo! Figlio di contadini, originario di Estavayer-le-Lac, avrebbe voluto studiare Agraria, ma per motivi familiari non era stato possibile. Così nella sua seconda vita ha realizzato il suo sogno di lavorare nel mondo dell'agricoltura, prima negli Stati Uniti, in Louisiana, dove aveva acquistato terreni agricoli, che possiede tuttora, e sui quali coltiva, tra l'altro, cotone e mais. Poi gli si è presentata la possibilità di acquistare, insieme a dei partner, la tenuta Tenimento dell'Ôr, che in seguito è divenuta interamente sua. «Il mio tirocinio è stato molto costoso», ricorda, e racconta del fiasco con lo Chasselas, che aveva piantato su oltre sei ettari, in una zona assolutamente inadatta. Oggi Meinrad Perler gestisce e cura, nelle sue due tenute Tenimento dell'Ôr e Tenimento La Prella, estese su circa 20 ettari, quasi altrettante varietà di viti, naturalmente oltre alle 600 del giardino ampelografico. Da vero ticinese (per scelta), Perler ha naturalmente concesso al Merlot un posto d'onore... Piano piano, Meinrad Perler comincia tuttavia a pensare anche ai suoi successori. «Mio figlio Jacques, come me in passato consulente patrimoniale e amministratore, si sta attualmente integrando sempre più nell'attività vinicola. Appassionato di fotografia, ha un forte interesse il vino. E sua moglie è una chimica, con competenze in materia.» Le migliori premesse perché il gioiello Agriloro rimanga in famiglia.



Agriloro SA, Genestrerio

Nel 1981, Meinrad Perler ha cominciato a trasformare in realtà il suo sogno di possedere un vigneto tutto suo. Oggi produce vini dalle sue due tenute Tenimento dell'Ôr e Tenimento La Prella nella grandiosa cantina di Genestrerio. Il suo assortimento è estremamente variegato e comprende numerosi vini bianchi da uve monovitigno, moderni Cuvée e con il Riserva Tenimento dell'Ôr naturalmente anche un Merlot di punta. Nel 2010, Meinrad Perler è stato il primo ticinese a essere eletto Vignaiolo dell'anno nell'ambito del Grand Prix du Vin Suisse. www.agriloro.ch

Christian e
Myra Zündel



«A fine anno, mia figlia Myra entrerà in azienda, così avrò tempo per occuparmi di progetti a lungo termine, ad esempio la ricerca sulla crescente degenerazione delle nostre viti.»

Christian Zündel Beride

Christian Zündel, Beride

Christian Zündel fa parte dei giovani pionieri svizzero tedeschi che hanno scelto di trasferirsi in Ticino, dove negli anni '80 hanno cominciato a produrre Merlot secondo il modello bordolese. Oggi gestisce oltre quattro ettari di viti nel collinoso Malcantone, dal 2003, secondo i principi della biodinamica. Con il suo penetrante Merlot Orizzonte e i suoi grandiosi Chardonnay, plasmati dal terroir, si è conquistato da tempo un posto fisso nell'olimpo dei vini svizzero.

Christian Zündel, di ritorno da Vienna e ancora pervaso dalla magia della città e della sua cultura, è nato a Zurigo, ma da oltre quarant'anni vive nel villaggio ticinese di Beride insieme a sua moglie, l'artista tessile Anne De Haas. I suoi due figli hanno da tempo lasciato il nido: Manuel sta preparando la sua tesi di dottorato in Ingegneria meccanica presso il Politecnico Federale di Zurigo (ETH), mentre Myra sta completando, dopo aver intrapreso alcuni percorsi secondari, una classica for-

mazione da viticoltrice. «Alla fine dell'anno concluderà il suo percorso formativo e potrà entrare in azienda», spiega Christian. «Non sappiamo ancora bene come ci organizzeremo. Anche Manuel è interessato a questo settore, i loro due profili si completano al meglio.» Non ha intenzione di ritirarsi, ma vorrebbe avere più tempo per attività che gli stanno a cuore. «Un problema importante è la crescente degenerazione delle viti, che soffrono in misura sempre maggio-

re di malattie virali. Ci troviamo in un vicolo cieco!» Esperto di terreni, conosce bene il problema: a malincuore, è stato costretto a distruggere due terzi delle sue viti di Chardonnay. «Il peccato originale è l'utilizzo di portinnesti americani, che spesso sono portatori di virus. Inoltre, i moderni vigneti sembrano strutture per polli da batteria.» Quali sarebbero allora le alternative alla monocultura? «Evidentemente la coltivazione intensiva di viti non è idonea alla specie. Le viti sono piante da bosco, che crescono bene in simbiosi con altre piante e animali. È significativo che le viti cresciute sugli alberi possano resistere addirittura alla fillossera.» Anche i vitigni piantati da Zündel nel 1981 sono sani, mentre quelli piantati in seguito sono stati colpiti dalla flavescenza dorata. Insieme ad altri viticoltori che adottano i principi della biodinamica, sul territorio nazionale e all'estero, Christian Zündel vuole esaminare a fondo questi legami.

E com'è cambiato il suo stile di vinificazione dagli inizi? «Mi sono emancipato dai Bordeaux. Cerco vini sottili, lunghi, pregnanti, con acidità precisa e grande finezza, adatti alla nostra cucina ticinese.» Ciò significa meno estrazione, bacche non schiacciate, tannini più fini, più aroma. «Forse è una questione di età...». L'affermazione sfiora quasi l'eresia, ma Zündel ne è convinto: «Il Ticino, con il suo clima difficile, è (anche) una zona di vini bianchi! Visto da Firenze o Bologna, è a nord, ai piedi della Alpi: è sempre questione di prospettiva.» Varietà idonee possono essere l'Erbaluce o la Completer. Una cosa è certa: farà degli esperimenti, naturalmente senza tradire il Merlot!



Cesare e Angelo Delea

Vini e Distillati Angelo Delea, Losone

Nel 1983, Angelo Delea fonda la sua azienda alla quale, oltre alla sua moderna cantina con cantine di barrique, appartengono anche una bellissima distilleria, moderna, assolutamente da vedere (oltre alla meravigliosa versione del 1932), un museo dei vini e un agriturismo con camere spettacolari. La casa produce ogni anno ca. 600.000 bottiglie di vino e un'elegante linea di grappe, le viti provengono in parte da vigneti di proprietà (20 ettari) e in parte da oltre 200 fedeli fornitori di uva. www.delea.ch

«Sì, noi «Vecchi del Merlot» siamo come i cavalli di razza corsa: indomabili!»

Angelo Delea Losone

Angelo Delea ha costruito il suo impressionante impero vinicolo letteralmente dal niente. Ha cominciato a lavorare con successo come gastronomo, trasformando nel 1983 la sua passione per i vini in una professione. «Sono un grande appassionato dei Bordeaux», racconta l'autodidatta, «pertanto ho prodotto il mio primo vino secondo questo modello, in barrique francesi.» Oggi, questo self-made man poco convenzionale produce, con il suo team, una grande varietà di vini in cantine spettacolari. Una parte delle uve proviene dai 20 ettari di proprietà della casa. «Ieri ho lavorato per qualche ora all'aperto con i viticoltori: un vero e proprio lavoraccio con questo freddo siberiano!» Nel frattempo, anche i figli David e Cesare sono entrati in azienda. David, il maggiore, responsabile delle vendite, si trova attualmente negli Stati Uniti, pertanto non è presente nella foto. Cesare si occupa dell'am-

ministrazione. «E io sono responsabile della coltivazione e della vinificazione, una sorta di supervisore», afferma Angelo Delea.

Il suo vino più importante? Sicuramente l'elegante Carato, da vecchi vitigni, raffinato in legni nuovi e prodotto in tre varianti di rosso. Il Carato Diamante, per celebrare il trentesimo giubileo dell'azienda, è un sofisticato Cuvée, proprio come piace ad Angelo Delea: 55% Merlot, combinato con Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Syrah e Petit Verdot. «Ma non si vive solo di vini importanti: servono anche vini di qualità per tutti i giorni.» Come un piacevolissimo Bianco di Merlot («ne produciamo 100.000 bottiglie»), eleganti vini rossi, moderni assemblage, vini bianchi da uve monovitigno da Chardonnay o Sauvignon blanc. «Nel 1995 ho cominciato con gli spumanti, che sono diventati subito un prodotto di punta!» Oggi la nostra offerta comprende tre

«Bollicine», tutte vinificate secondo il metodo Charmat: lo Charme, bianco o rosé, di grande successo, e il Noir, prodotto da viti Pinot nero e Chardonnay di cloni dello Champagne, e affinato per 30 mesi su lieviti. «Non teme il confronto nemmeno con uno Champagne...». I vini bianchi e spumanti rappresentano il 40% della produzione, Delea vorrebbe piantare anche più Chardonnay e Sauvignon blanc, «ma è difficile trovare il giusto terroir». Anche la situazione del mercato è complicata: «Oggi è più facile produrre vino che venderlo. Malgrado gelo e grandine nel 2017, che hanno comportato una perdita del 40% del raccolto...». Che cosa sogna? «Di andare in pensione... No, non è vero, il mio lavoro mi regala troppe soddisfazioni.» Ma con l'ingresso dei due figli in azienda, dovrà ridimensionarsi? Ride: «Sì, noi «Vecchi del Merlot» siamo come i cavalli di razza corsa: indomabili!»



Il sesso non-debole DEL VINO IN TICINO

Metti di ritrovarti un giorno di primavera a pranzo con alcune delle figure di spicco del mondo enologico ticinese. In tavola, naturalmente, solo vini del territorio e una buona dose di convivialità, tipicità tutta ticinese. C'è chi lavora in vigna, chi in cantina, chi nell'ufficio marketing e comunicazione. Una cosa, però, accomuna tutti i commensali: la grinta. Anche se poi, a pensarci bene, in comune hanno anche il fatto di essere tutte donne.

10 professioniste, 10 personalità diverse, 7 aziende conosciute e apprezzate: Paola Maran-Matasci e Fabiana Matasci, Raffaella Galdi, Valentina Tamborini, Anna Barbara von der Crone, Gaby Gianini, Bruna Cavalli, Lisetta Lucchini, Cristina Monico. Sedute allo stesso tavolo c'è chi preferisce il risotto allo Zincarlin, chi sceglie un'insalata, chi non rinuncia alle tagliatelle; ognuna segue il proprio

istinto, lo stesso che le ha portate, ciascuna in un modo diverso e unico, ad essere dei personaggi di riferimento in questo settore.

Niente civetterie, spirito di genere forzato o stereotipi ormai logori: le donne del vino ticinese sono ben coscienti di essere umanamente e professionalmente diverse dagli uomini, il che non significa per forza più svantaggiata. Per spirito personale più che per appar-

tenenza di sesso, infatti, tutte e 10 sono abituate a trovare quotidianamente una soluzione, ad aggirare le differenze di forza fisica, a mettere un contributo personale e femminile nel lavoro.

Per Fabiana Matasci e Paola Maran-Matasci (rispettivamente prima enologa ticinese e responsabile della comunicazione), così come per Raffaella Galdi e Valentina Tamborini la

«Non importa se dietro ad un vino ci sia un uomo o una donna, l'importante è che sia fatto bene».

Cristina Monico Moncucchetto



storia professionale è già scritta nel cognome, lo stesso dell'azienda di famiglia che rappresentano: tutte, infatti, portano avanti la grande passione per il vino, lavorando nelle aziende dove sono nate e dove si sono ritagliate un posto con l'esperienza di anni. Bruna Cavalli non è da meno, essendo parte attiva della Chiericati vini da qualcosa come 34 anni. Poi ci sono anche belle storie di incontri fortunati, come quello tra Lisetta Lucchini e Cristina Monico: se la prima gestisce Moncucchetto, la seconda vive tra le sue vigne e cura l'aspetto tecnico delle sue etichette. Oppure quello tra Barbara von der Crone e Paolo Visini che hanno unito le cantine e oggi lavorano gomito a gomito. Ci sono storie di passioni che non hanno trovato strade spianate, ma anzi famiglie contrarie, come quella di Gaby Gianini della Tenuta Castello di Morcote, oggi padrona di casa grintosa e appassionata. Insomma, ogni donna ha la sua storia personale e professionale, fatta di intere generazioni di lavoratori o di «nuovi» amori per il mondo del vino.

La battuta iniziale è d'obbligo, anche per mettere un po' di pepe al primo piatto in arrivo: come si vive nel quotidiano un mondo prettamente maschile? Le donne sorridono, si guardano tra di loro, iniziano raccontando aneddoti all'ordine del giorno non in questa professione, ma in generale nel mondo del lavoro. Ad esempio, fattorini che, al loro arrivo, si rivolgono direttamente agli uomini in

azienda e poi si rendono conto di dover parlare con una donna, stupendosi ancora oggi. D'altra parte non c'è rancore: sono tutte abituate fin dagli anni della formazione a rapportarsi con i tanti uomini che lavorano in questo

Molte di queste signore sono madri e tutte concordano sul fatto che la vera difficoltà per una donna del vino sia quella di riuscire ad occuparsi della famiglia, riuscendo a conciliare professioni impegnative e impegni familiari.

«Credo che nei prossimi anni bisogna guardare con attenzione al vitigno in coltura biologica».

Gaby Gianini Castello di Morcote

settore. «L'importante è saper dimostrare che si ha cognizione di causa nel lavoro», ci spiega Cristina Monico a cui fa coro Lisetta Lucchini dicendo che «basta non schiacciare i piedi a nessuno e non farseli schiacciare». Raffaella Galdi, invece, si dichiara «beata tra gli uomini»: da Galdi, su 26 impiegati solo 3 sono donne, ma non sembra essere un problema, anzi una risorsa. Valentina Tamborini accenna un sorriso e garantisce: «le donne del vino portano quel quid in più in questo mondo, essendo complementari agli uomini». «D'altro canto», risponde scherzosa Fabiana Matasci «i muscoli non sono gli stessi, ma me li sono fatti negli anni. Non mi sono mai sentita discriminata e, anzi, preferisco lavorare con gli uomini!».

Nonostante il sentimento paritario, nel mondo della comunicazione, però, spesso si cavalca l'onda della femminilità in cantina perché è un argomento che incuriosisce e crea aspettativa: «Secondo me», spiega la Gianini, «in generale noi siamo più severe con noi stesse e possiamo contare su una parte emotiva che ci dà la spinta in molte occasioni», ma dall'altro capo del tavolo le risponde Cristina Monico: «io credo che bisognerebbe valutare semplicemente e solo i vini: non importa se dietro ci sia un uomo o una donna, l'importante è che siano fatti bene.»

Più defilata, Bruna Cavalli si inserisce nel discorso dicendo che «per me è stato talmente naturale crescere in cantina che mi pare tutto



«Il futuro avrà ancora il profumo del Merlot: è il vino che ha fatto conoscere il Ticino».

Paola Maran-Matasci Matasci vini



Bruna Cavalli

molto semplice. I miei genitori sono ancora oggi in azienda e mi dicono sempre che sono nata tra le botti: arrivata alla terza generazione in questo settore la cosa davvero importante è che si faccia il lavoro non tanto per farlo, ma perché è una vera grande passione.»

Nel frattempo, si mangia e si degustano i vini delle 7 cantine presenti a tavola. Tra i profumi dei nettari ticinesi, molti dei quali Merlot, si accenna al futuro del vitigno principe. L'opinione comune è quella che il Merlot avrà ancora molto da raccontare. Paola Maran-Matasci dice che: «il futuro avrà ancora il profumo del Merlot: è il vino che ci ha fatto conoscere e non credo cambierà qualcosa. Noi siamo per la tradizione, non inseguiamo le mode del momento». Sostiene la stessa teoria la sorella

Fabiana, «Non si può fare un nuovo vino ogni mese, meglio concentrarsi sulle etichette storiche». Gaby Gianini, invece, ci spiega: «sono d'accordo: il Merlot è per noi il presente e il futuro. Credo però che nei prossimi anni bisogna guardare con attenzione al vitigno in coltura biologica. Da qualche anno stiamo cercando

di trovare la ricetta giusta per produrre vino da viticoltura biologica in azienda: è una sfida importante e che prevede sacrifici, ma io credo che le nuove generazioni alla fine ci ringrazieranno, per il nostro atteggiamento etico e anche per la qualità dei risultati.» Anche Barbara von der Krone da anni lavora per un

«La cosa davvero importante è che si faccia il lavoro non tanto per farlo, ma perché è una vera grande passione».

Bruna Cavalli Chiericati vini

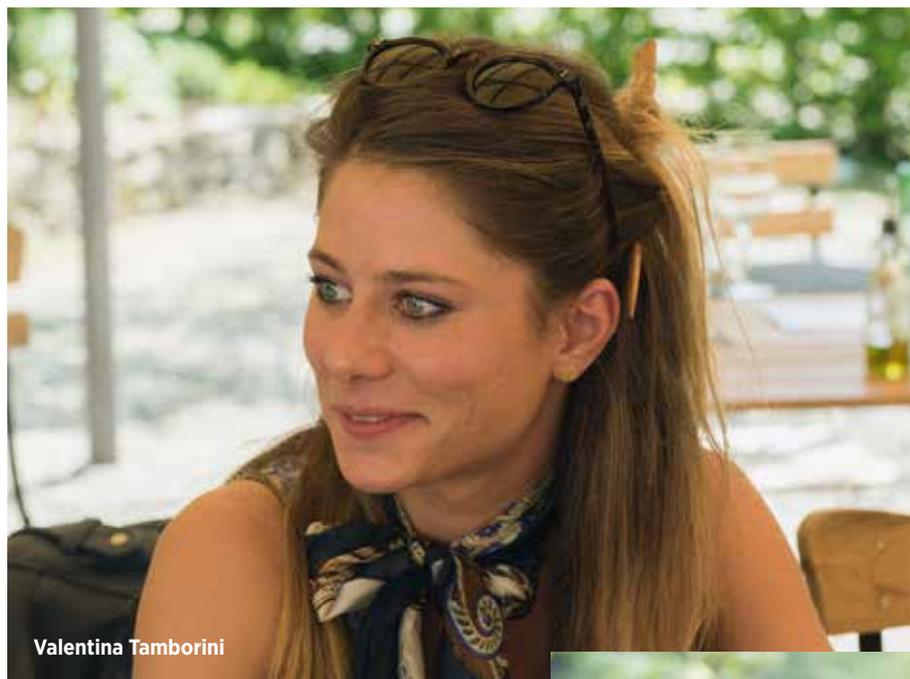


INCONTRO AL VERTICE DELLE DONNE

in vigna. Non perseguo una logica BIO, settore nel quale c'è molta confusione, ma agisco in maniera ragionata e cosciente ad ogni vendemmia.» Raffaella Gialdi è dell'opinione che «noi in azienda seguiamo le logiche che da anni vengono ragionate da mio padre Feliciano, lui crede nel Merlot e noi andremo di certo avanti per questa strada».

Dopo torta al cioccolato e gelato alla pesca, le signore del vino Ticinese tornano alle loro occupazioni: bisogna scegliere una nuova etichetta, spedire vini oltre San Gottardo, controllare i nuovi germogli sulle viti. Ma non prima di aver brindato, calici all'aria, ad una sana competizione che non potrà che far bene al Ticino da bere!

«Lavorare su tipologie di uvaggi bianchi più resistenti al nostro clima porterà tante soddisfazioni nei prossimi anni, alle aziende e ai palati fini». **Valentina Tamborini** Tamborini



Valentina Tamborini



Lisetta Luchini

impatto sempre meno invasivo sulle vigne, guardando al futuro con uno spirito di rispetto per la natura ammirevole. Valentina Tamborini dal canto suo ci racconta che «anche la diversificazione delle uve è un modo per immaginare il Ticino vinicolo nel futuro. Lavorare su tipologie di uvaggi bianchi più resistenti al nostro clima porterà tante soddisfazioni nei prossimi anni, alle aziende e ai palati fini». Cristina Monico raccoglie il testimone e dichiara «E' vero; il clima non aiuta e dobbiamo costantemente riadattare la tipologia di lavoro



Raffaella Gialdi

*«Il Merlot? È la
varietà del mio cuore!
Non potrei lavorare
con nessun'altra...»*

Fabiana Matasci Matasci-Vini, Tenero

Fabiana Matasci, Tenero

L'anno prossimo, l'enologa Fabiana Matasci festeggerà il suo trentesimo anno di attività presso Matasci Vini. La casa vinicola non possiede vigneti propri, ma compra l'uva, quasi esclusivamente Merlot da ben 800 viticoltori. Celebre il suo Selezione d'Ottobre, il primo Merlot ticinese che ha fatto furore a nord delle Alpi, molto prima dell'arrivo di Fabiana. «Quando ho cominciato, ero la prima enologa donna in tutto il Ticino», racconta Fabiana, «e oggi siamo tutt'ora poche rimaste. Perché? Non ne ho idea, il mio lavoro può essere svolto al meglio da una donna...». Il suo cuore batte per il Merlot, senza alcuna limitazione: è la sua missione! Da ragazza ha conosciuto anche altre varietà nell'ambito di stage in Francia e nella Svizzera tedesca, «ma il Merlot e la sua leggendaria versatilità rimangono irraggiungibili.» Il suo vino preferito? «Al momento sicuramente il Gaggiolo, il nostro ultimo nato, che vuole essere viziato e coccolato ancora un po'». Maturate in una parcella di Gordola e coltivate da un unico viticoltore, le uve per questo Merlot ricco e concentrato sono affinate in barrique di rovere, provenienti perlopiù dal Giura svizzero. Le 4000 bottiglie prodotte sono andate esaurite in un lampo...

www.matasci-vini.ch

«Ero una studentessa del Politecnico Federale di Zurigo (ETH) quando ho assaggiato per la prima volta il Merlot Trii Pin di Mauro Ortelli. Una rivelazione!»

Anna Barbara von der Crone

Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo

Anna Barbara von der Crone, Barbengo

E forse proprio il Merlot è alla base della decisione di Anna Barbara von der Crone e di suo marito Ueli Kopp, che nel 1994 hanno scelto il Ticino per creare un loro vigneto, realizzando così un loro grande sogno. «Mi sono sempre sentita a mio agio in ambienti prettamente maschili», afferma, «dopo tutto sono cresciuta con i miei fratelli e alla Facoltà di Agraria noi donne eravamo in netta minoranza. Mi sono sempre sentita accettata.» Oggi, insieme al suo socio Paolo Visini, fa parte dell'élite enologica ticinese. «Il Merlot racchiude un mondo: a seconda di terroir e stile di vinificazione, questa varietà mostra diverse sfaccettature, ma convince sempre per l'eleganza e il calore.» Proprio come il suo Merlot Balin, che diversamente dai cru della casa proviene sia dal Sopraceneri che dal Sottoceneri, arricchito e completato da un po' di Arinarnoa e da un tocco di Cabernet. Per la coltivazione, le viti sono suddivise per varietà e parcella. A questa fase segue un periodo di riposo del mosto, che può durare anche tre settimane, prima che il vino giovane venga affinato per 18 mesi in barrique per metà nuove. Il risultato? «Un vino floreale, speziato, vigoroso, molto elegante, proprio come piace a me...»

www.cantinabarbengo.ch

«In ogni vino artigianale si riflette la personalità del suo creatore, di conseguenza è naturale che i miei vini abbiano carattere...»

Cristina Monico Fattoria Moncucchetto, Lugano

Cristina Monico, Lugano

No, essere donna in un ambiente tradizionalmente maschile non è mai stato difficile per me: perché avrebbe dovuto?... Cristina Monico, parlantina sciolta, è un concentrato di energie: enologa di talento presso la casa vinicola Moncucchetto, non riesce a nascondere il suo stupore per l'assurdità della domanda. Di conseguenza, non meraviglia che Moncucchetto sia una «cosa da donne», e un oggetto di grande prestigio grazie alla spettacolare cantina di Mario Botta. La titolare, Lisetta Lucchini, esuberante e vivace come Cristina, ha scelto di dare carta bianca alla sua giovane enologa, che, già responsabile del progetto legato ai terroir ticinesi e aggiornatissima in materia anche dal punto di vista scientifico, la ringrazia per la fiducia creando vini straordinari. «Quando si conosce solo il Merlot, è probabile che se ne percepiscano i limiti, ma quando si viene a contatto con altre varietà si comprende subito quanto esso semplifichi il nostro lavoro, e si colgono la sua versatilità e la sua perfezione.» Cristina non ha un vino preferito: «Dipende sempre dal momento, ma il nostro Riserva ha conquistato il mio cuore! È un Merlot molto complesso e penetrante, che ha bisogno di tempo per rivelarsi.» Una personalità di grande carattere e forte temperamento, tutt'altro che noiosa. Proprio come Cristina...

www.moncucchetto.ch



«Il terroir del Castello di Morcote è unico. Su questi terreni granitici e porfirici, il Merlot sviluppa tannini particolarmente fini.»

Gaby Gianini Castello di Morcote

Gaby Gianini, Vico Morcote

Quando Gaby Gianini, storica dell'arte e studiosa di letteratura, ha deciso di assumere la gestione del Castello di Morcote, di famiglia, suo padre era più che scettico. «Oggi invece è molto orgoglioso: dice di essere sempre stato sicuro del mio successo ...», racconta Gaby, che già da bambina vedeva in questa tenuta il proprio destino. «Alla soglia dei 40 anni, ho rivoluzionato la mia vita.» Qualità senza compromessi, coltivazione biologica, un team straordinario: questi gli ingredienti del successo di Gaby, che non si è fatto attendere. «Nel frattempo abbiamo ottenuto la certificazione biologica, ma il futuro è la biodinamica, ne sono convinta. Non assumo farmaci chimici e non faccio vaccinare i miei figli.» Quando le chiediamo quale sia la sua varietà di vite preferita, Gaby Gianini indica Cabernet e Pinot noir, non il Re Merlot, «ma naturalmente il Merlot è la nostra tradizione. Il Merlot Castello di Morcote, arricchito e completato dal dieci per cento di Cabernet franc e affinato in barrique, secondo la tradizione, è il nostro emblema. Tutto è cominciato da lui...» E con lui continuerà ancora per lungo tempo!

www.castellodimorcote.ch



L'universo del vino
BOTTI E VINO



Da due millenni, il legno e il vino hanno stretto un'alleanza reciprocamente benefica per i consumatori. In principio strumenti di trasporto e di immagazzinamento, le barrique, i moggi e gli altri tipi di fusto trasformano, nella maggior parte dei casi in maniera positiva, il vino in essi contenuto. Vi proponiamo di scoprire con noi l'arte del bottaio, un artigianato complesso al servizio del vino.

Fino all'inizio della nostra era, il vino viaggiava principalmente in anfore. Nell'Impero Romano, questi recipienti di terracotta fabbricati in maniera e in quantità industriale, viaggiavano tantissimo. Le ricerche condotte dal Museo dedicato alla vigna e al vino del Canton Vallese hanno dimostrato che le vestigie trovate nell'alta valle del Reno avevano le più disparate origini e provenivano dall'Italia, dalla Grecia, dalla Gallia, dalla Spagna, dalle isole greche, da Creta, dall'Africa del nord o dalla Palestina. Bisognerà aspettare il I secolo, prima che la botte in legno conquisti la sua attuale importanza, in primo luogo nelle regioni di cultura celtica. Utilizzate per il trasporto e l'immagazzinamento del vino, le botti attraverseranno i secoli fino ai nostri giorni. Proprio nel momento in cui materiali più economici e stabili iniziano a concorrere con il legno, quest'ultimo conoscerà una seconda vita grazie agli aromi che le doghe della botte conferiscono ai vini che vi maturano. La gestione delle diverse variabili - l'essenza (legno di rovere, di quercia sessile, di acacia, di castagno), le origini (Allier - Svizzera, America del Nord o Europa dell'Est), il tempo di essiccazione, la tipologia di tostatura, la capacità della botte - si impone come la nuova sfida dei bottai, questi artigiani che diventano una maglia sempre più importante della complessa catena che porta all'elaborazione dei grandi vini.



Il Svizzera, le foreste ricoprono quasi un terzo del territorio nazionale, ovvero 1,26 milioni di ettari. La superficie aumenta di circa 5400 ettari all'anno.

Querce e territorio: il legno svizzero

In Svizzera, le foreste ricoprono circa un terzo del territorio nazionale, ovvero 1,26 milioni di ettari. La superficie forestale aumenta ogni anno di 5400 ettari che equivale all'estensione del lago di Thun. Composte per due terzi da essenze coniferi e per un terzo da latifoglie, le foreste contano più di 535 milioni di arbusti che crescono su circa 10 milioni di metri cubi l'anno. Non sorprende, dunque, che il legno svizzero sia utilizzato dalle aziende produttrici di botti per la creazione di barrique, foudre e botti di qualsiasi genere.

Terroir Chêne: un progetto sfumato

Durante la seconda metà del XX secolo, i bottai artigianali svizzeri chiudono quasi tutti battenti, perché i produttori privilegiavano i contenitori in materiali interni come il cemento e l'acciaio inox. Più facili da pulire, quest'ultimi presentano meno rischi per la vinificazione e ad un costo nettamente inferiore rispetto alle botti di legno. Le querce provenienti dalle foreste elvetiche della Svizzera centrale o del Canton Giura continuano a essere vendute all'asta. Sono una vera gioia per i professionisti nel settore della costruzione, dei binari ferroviari e dei bottai francesi che si riforniscono con i legni svizzeri capaci di offrire un ottimo rapporto qualità-prezzo. Alla fine del secolo, l'interesse dei produttori elvetici per la vinificazione in botti di legno fa della Svizzera un nuovo fiorente mercato per i bottai.

In partenariato con i professionisti nel settore del legno, tra cui il bottaio svizzero Roland Suppiger, l'Ecole de Changins lancia un progetto di ricerca sul legno di produzione elvetica. In un primo tempo, gli esperti hanno analizzato l'impatto della tostatura, della durata dell'essiccazione dei merrain e dell'origine geografica degli arbusti sulla qualità degli aromi trasmessi al vino. La seconda fase del progetto, lanciata nel 2002 con un finanziamento di 1,5 milioni di franchi consisteva nella realizzazione di una filiera sostenibile della produzione di botti elvetica. È stato dunque depositato il marchio Terroir Chêne e un capitolo d'oneri molto esigente è stato sottoposto al controllo dell'Ufficio Internazionale di Certificazione. Purtroppo, non appena la Changins ha interrotto il suo sostegno, il progetto Terroir Chêne è sfumato a causa dei problemi di costo e di affidabilità delle barrique. Inoltre, le grandi case produttrici di botti francesi che hanno trovato in Svizzera un mercato stabile e in forte crescita, non si sono fatte scappare l'opportunità. Continuano ad acquistare i trochi provenienti dalle foreste elvetiche ma, invece di farli passare nella categoria «legni europei» come durante il secolo scorso, propongono ormai una barrique «100% rovere svizzero» che è possibile trovare presso innumerevoli viticoltori svizzeri.

In Svizzera, al contrario del resto dell'Europa, un vino vinificato in «maniera tradizionale» non sarà affinato in botti di legno.



E botte fu!

«E botte fu!», questo è il titolo di un'esposizione del Museo della Vigna e del Vino del Canton Vallese dedicata ai barili, ai foudre, ai bariletti, ai moggi e alle altre barrique e che ha studiato il loro ruolo nella viticoltura del cantone. Riuniti sotto forma di opera d'arte, i rapporti degli esperti che si sono concentrati sulla faccenda mostrano una storia ben diversa dell'idea generalmente diffusa. In Svizzera, quando un produttore spiega che ha vinificato il suo vino secondo il metodo tradizionale, sottintende che l'affinamento è stato fatto in tini di acciaio inox o cemento e non in barrique. Al contrario, le grandi regioni europee associano i fusti di quercia alla tradizione e alla qualità. Basti pensare che in Spagna, per ottenere la denominazione «reserva», il vino deve invecchiare in botti di legno almeno per un anno, e due per meritare quella di «gran reserva». In realtà, anche nelle sei regioni elvetiche, le botti in legno sono state utilizzate

per conservare, trasportare e servire il vino per circa due millenni. I più antichi resti di fusti ritrovati nel Canton Zurigo e nel Canton Turgovia, sembrano risalire al primo secolo della nostra era. Tuttavia, bisognerà aspettare la fine del Medioevo per ritrovare fonti scritte che attestino l'utilizzo delle botti per la vinificazione. A partire dal XVII secolo, i primi bottai entrano nella storia. La principale differenza con quelli di oggi è che questi artigiani, presenti in tutte le regioni vitivinicole, se non addirittura in tutti i piccoli centri di viticoltori (in un periodo in cui il vigneto svizzero ha una superficie due volte superiore a quella attuale) lavorano sia il rovere che altre essenze del legno come il larice, il frassino, il castagno e il pino. Il legno sarà protagonista fino alla fine della Seconda Guerra Mondiale. I produttori svizzeri - eccezion fatta per qualche irriducibile che continua ad affinare i suoi Chasselas in foudre di quercia o i suoi Glacier in botti di larice - cambiano radicalmente

metodo. Da Ginevra a Malans e da Sciaffusa a Lugano, i professionisti del settore privilegiano l'acciaio inox, il cemento e lo smalto per ragioni legate alla facilità di manutenzione, al costo e all'igiene. Le conseguenze non perdono tempo ad arrivare e i bottai elvetiche scompaiono quasi completamente. Con la rivoluzione qualitativa degli anni '80, alcuni precursori nelle sei regioni viticole adottano le ricette delle regioni più prestigiose e iniziano ad affinare le loro migliori cuvées in fusti di quercia.

In questa tendenza va forse ricercata un'influenza bordolese - patria del Merlot, il grande vitigno della Svizzera italiana - ma nessuna regione elvetica utilizza in maniera sistematica l'affinamento in barrique come il Canton Ticino. Questo cantone, in particolare, sembra potersi vantare dei più elevati riconoscimenti per cuvées di alta gamma nonché di aver ottenuto i più alti premi al di là delle frontiere nazionali.

La botte: 10 cose da sapere!

Piccolo glossario sulla produzione delle botti, un artigianato millenario affermatosi negli ultimi anni grazie all'utilizzo sistematico della *barrique* nell'affinamento dei vini più prestigiosi.

Barrique

La *barrique* è un'unità di misura antica che poteva variare dagli 80 litri, in Provenza, ai 402, a Parigi. Oggi, il termine è comunemente utilizzato per designare botti in legno da 225 litri (*barrique bordeaux*) o 228 litri (*pièce borgognona*) nelle quali è affinata una piccola percentuale (2% in media) della produzione viticola mondiale. Prodotta soprattutto in legno di quercia, la *barrique* apporterà al vino, durante un periodo di affinamento che va dai due ai tre anni, aromi *boisé* e tannini.

Tostatura

Considerata come la firma del bottaio, la tostatura può variare a seconda della durata (dai dieci minuti a un'ora) e della temperatura (da 120° a 250°). L'operazione consiste nel far bruciare degli scarti inutilizzati di *merrain* nel fusto in produzione, per rendere il legno più morbido e attribuirgli proprietà organolettiche che a sua volta, poi, trasferirà al vino che vi sarà affinato. Vaniglia, burro, cioccolato, caffè, tostato, caramello, affumicato sono alcuni degli aromi solitamente associati alla tostatura.

Castagno

Benché il legno di quercia domini nel settore delle botti enologiche, nondimeno altri arbusti possono essere utilizzati in funzione delle caratteristiche che si desiderano dare a un vino. Il castagno fa parte delle essenze tradizionali impiegate in alcune zone specializzate nella produzione di rossi potenti, come il Ticino e la regione bordeaux. A volte, per alcuni vini, si utilizzano *barrique* di larice o acacia che conferiscono rispettivamente aromi di resina di pino o di miele ai vini che contengono.

Quercia

Esistono centinaia di specie di quercia, perlopiù diffuse nelle zone temperate dell'emisfero nord. Tuttavia, soltanto tre di esse sono utilizzate per la fabbricazione delle botti: la quercia bianca americana, la farnia e il rovere, entrambe d'origine europea. La qualità del legno dipende da numerosi fattori, ma gli arbusti più ricercati dagli enologi provengono da foreste centenarie francesi, come quelle di Tronçais in Alvernia.

Trucioli

Termine molto familiare utilizzato per una serie di prodotti enologici a base di quercia. Se messi in infusione nel vino, questi pezzettini di legno gli trasferiranno gli stessi aromi apportati da una *barrique*. Più economici, dall'effetto più immediato e non rilevabili alla degustazione, i trucioli sono frequentemente utilizzati per i vini di media gamma. La maggior parte delle grandi denominazioni ne limitano o addirittura ne vietano l'utilizzo per i vini DOC.

Foudre

Botte dalla grande capacità, il foudre può essere utilizzato per diverse decine di anni, a condizione che si accordi una particolare attenzione alla sua manutenzione. Eccezion fatta per qualche raro esemplare mastodontico (1600 ettolitri per il foudre gigante della Maison de Champagne Mercier), questi contenitori hanno una capacità che va da un centinaio di litri fino a una decina di migliaia. Al contrario della barrique, il legno dei foudre apporterà al vino pochissimi aromi boisé.

Affinamento

Fase di grande importanza nel processo di vinificazione, l'affinamento è il periodo tra la fine della fermentazione e l'imbottigliamento. A seconda dello stile che il produttore desidera dare al suo vino, potrà optare per fusti in materiali inerti (acciaio o cemento) e neutri da un punto di vista organolettico o preferire un affinamento in botti di legno. Le scelte del cantiniere (dimensione e età del contenitore, tipo di tostatura e durata dell'affinamento) avranno un'influenza sul profilo aromatico e sulla struttura del vino.

Merrain

I merrain altro non sono che le tavole di legno, spesse dai due ai tre centimetri, utilizzate per la produzione delle botti. I tronchi degli arbusti di più di trent'anni, una volta abbattuti, sono lavorati in merrain e in seguito lasciati a essiccare all'aria aperta. Una volta che il legno conterrà solo il 15% di umidità, risultato che può richiedere anche diversi anni, i merrain saranno incurvati. Diventano, dunque, le doghe che, assemblate fra di esse, daranno vita alla botte finale.

Riciclo

Utilizzate per produrre il vino per tre anni – si parla di fusti di primo, secondo o terzo vino – le barrique perdono la loro capacità di trasmettere gli aromi tipici dell'affinamento. Potranno, a questo punto, essere utilizzate per l'immagazzinamento, essere trasformate in elementi decorativi o essere riutilizzate per l'invecchiamento di birra o di distillati di alta gamma.

Tartaro del vino

L'acido tartarico, il potassio e il calcio sono sostanze naturalmente presenti nel vino. Durante la vinificazione, possono trasformarsi, soprattutto a causa del freddo, in cristalli che imprigionano i detriti delle sostanze organiche (semi, buccia, raspo) presenti nel vino. Questi ultimi andranno ad agglutinarsi sulle pareti dei tini o delle botti creando delle placche di tartaro del vino che possono arrivare ad avere diversi centimetri di spessore.

Intervista a due voci

SACHA PELOSSI & UBERTO VALSANGIACOMO

Cosa significa essere produttore di vino oggi?

Sacha Pelossi: Significa passione e massimo impegno, soprattutto se oltre alla produzione di vino ci si occupa pure, come nel nostro caso, della produzione viticola. Negli ultimi anni è diventata sempre più impegnativa e difficile per varie ragioni tra cui nuove malattie, eventi climatici sempre più estremi (grandine, gelo, siccità, temperature elevate, ecc), riduzione continua dell'uso di concimi e prodotti in viticoltura con l'obiettivo di migliorare sensibilmente l'impatto sulla salute e sull'ambiente, danni da ungulati, eccetera.

Uberto Valsangiacomo: All'espressione «produttore» preferisco il termine «imprenditore vitivinicolo» a causa del costante impegno in innumerevoli attività che esulano dal piacevole lavoro di produrre vino.

Cosa avvantaggia le grandi aziende rispetto ad un piccolo produttore?

S.P.: Direi che una grande azienda è più razionale nella produzione, sia per l'organizzazione del lavoro che per tecnologia e logistica: questo permette di contenere i costi di produzione. Inoltre, i numeri di bottiglie prodotte sono decisamente più importanti e ciò, assieme al prezzo, permette di lavorare sul mercato delle grandi superfici.

U.V.: Ne piccolo ne grande è sinonimo di qualità del prodotto. Entrambi sono in grado di offrirne. La differenza non è più fatta solo dalla qualità del prodotto e/o dal suo prezzo, ma anche dal servizio globale che si offre ai propri clienti. Nel nostro mestiere è ancor più necessario radicalizzare il termine «azienda» che deve inglobare, come minimo, aspetti come vigna, cantina, ricerca e formazione, ma anche un'efficiente struttura amministrativa, logistica e di commercializzazione. Se poi tutto questo resta in ambito familiare, ancora meglio.

Essere premiati ai concorsi internazionali aiuta a promuovere l'azienda?

S.P.: Direi che per aziende della nostra taglia è interessante partecipare a concorsi internazionali che si svolgono in Svizzera, visto che si tratta del nostro mercato di riferimento, mentre quelli che



Sacha Pelossi

Enologo diplomato a Changins nel '93, ha deciso di diventare produttore iniziando da zero ormai più di 20 anni fa, senza terra, senza uve, senza grandi mezzi. Ma con grandi prospettive, quelle che iniziate con il fratello Christian, inseguite poi da solo nell'ultimo decennio, anno dopo anno, gli hanno regalato grandi soddisfazioni. Oggi la Cantina Pelossi, nata nel luogo della casa paterna, coltiva oltre 6 ettari di terra nel Luganese producendo 30 - 40.000 bottiglie. Alcune delle sue etichette vengono regolarmente premiate in concorsi internazionali. Sacha Pelossi è il Presidente dell'Associazione Viticoltori Vinificatori Ticinesi.

si svolgono all'estero sono positivi per conoscere il proprio potenziale, ma non sul profilo delle vendite.

U.V.: Aiuta, ma è importante scegliere bene il tipo di qualità del concorso a cui si intende partecipare. Non tutti i concorsi hanno il medesimo prestigio.

Ritenete che la stampa specialistica riesca ad essere obiettiva sui produttori?

S.P.: Direi proprio di sì, credo di poter dire che le piccole o medie aziende sono piuttosto ben supportate dalla stampa specializzata nazionale.

U.V.: No, senza mettere in dubbio la qualità di chi



Uberto Valsangiacomo

Direttore generale della azienda omonima che oggi conta orgogliosamente 187 anni di storia, Uberto Valsangiacomo è anche il Presidente di Ticinowine. Il suo impegno costante nell'azienda di famiglia, di cui ha preso le redini come sesta generazione dopo il padre Cesare (figura storica del mondo vinicolo locale), lo rendono uno dei grandi «uomini del vino» ticinese. Nel 2018 la Valsangiacomo Vini coltiva 20 ettari di vigna e produce grandi e apprezzati vini che vanno dai rossi ai bianchi, dai distillati ai vini dolci.

rante una visita al Forte Airolo, quando ho incontrato l'allora Comandante di tutte le fortificazioni del San Gottardo, Urs Caduff. In quell'occasione ho espresso il desiderio di trasformare il «suo» forte in una cantina di affinamento per il vino a quota 1329 metri. Mi ha preso sul serio!

Con quale canzone lo abbinerebbe?

S.P.: Penso che abbinerei soprattutto il Lamone a una canzone dei Gotthard come «Anytime Anywhere».

U.V.: Il Gransegreto è uno dei rari vini che mette ben in evidenza in etichetta la Bandiera svizzera. Lo abbinerei senza indugio al salmo svizzero.

Pregi e difetti del lavorare «in famiglia»?

S.P.: Il pregio è che puoi sempre contare su qualcuno, non hai giorni oppure orari stabiliti da rispettare, inoltre decidi come e quanto remunerare il tuo lavoro. Il difetto è che possono crearsi delle tensioni o delle incomprensioni che rischiano di turbare anche l'equilibrio della famiglia.

U.V.: Il principio che accomuna tutte le aziende familiari non è unicamente il profitto generato dall'attività economica, ma anche il tramandare di generazione in generazione la cultura, la passione e l'impegno per la professione svolta. Spesso e volentieri la famiglia fa «quadrato» attorno all'azienda per cui molte decisioni sono dettate più dal cuore che dal portafoglio. Il rovescio della medaglia lo troviamo invece nella necessità di mantenere un buon equilibrio nei rapporti famigliari.

Come è cambiato il suo lavoro negli ultimi 10 anni?

S.P.: Penso di poter dire che tutto si è notevolmente complicato, dal punto di vista della produzione non si può lasciare nulla al caso. Inoltre con l'applicazione di tante regole provenienti dall'EU, il tempo da dedicare a documenti, controlli, autocontrolli, autocertificazioni è più che raddoppiato. Penso di poter dire tranquillamente che per le piccole aziende tutto si complica sempre più ogni giorno che passa.

U.V.: La nostra, come molte altre, è una professione in continua evoluzione e necessita di un costante aggiornamento. Rilevo tuttavia che negli ultimi anni la parte burocratica e amministrativa, imposta dal continuo aggiornamento di leggi e ordinanze, è cresciuta in modo esponenziale togliendo qualcosa alla passione per questo lavoro.

Qual è la sua più grande passione, oltre al vino?

S.P.: Ho varie passioni oltre al vino, tra cui la pesca e la meccanica, il restauro in particolare.

U.V.: Ho una grande passione per la vela e per il mare in generale. Oltre a questo, mi piace fare lunghi viaggi in moto, ma non disprezzo neppure le uscite in fuoristrada con gli amici.

scrive gli articoli, ma alla fine va sempre a finire allo stesso modo: una nota e un punteggio!

Cosa pensa dei vini del suo concorrente?

S.P.: Sono vini di alta gamma e buona qualità. Il mio preferito resta Ronco Grande, lo spumante di casa.
U.V.: Che ha imparato bene il mestiere... (Pelossi fu apprendista alla Valsangiacomo n.d.r.)

Come vengono accolti i suoi prodotti oltre Gottardo?

S.P.: Direi molto bene, anzi è proprio oltre Gottardo dove vendo la maggior parte dei vini di mia produzione.

U.V.: L'«Oltregottardo» è sicuramente il mercato principale per il prodotto del canton Ticino. Nell'ultimo trentennio, lavorando con serietà, ci siamo guadagnati una clientela affezionata. Sta a noi evitare che si disaffezioni e si rivolga altro-

ve. Tuttavia il cambiamento in corso della struttura demografica della popolazione residente in Svizzera deve farci riflettere.

Quale vino le piacerebbe aver prodotto e perché?

S.P.: Non c'è un vino particolare che vorrei produrre, se così fosse cercherei di produrlo...

U.V.: Conoscendo l'impegno e le capacità necessarie per produrre un vino, la risposta è una sola: il prossimo vino!

L'etichetta che più la rende orgoglioso?

S.P.: Direi Agra Merlot Riserva in quanto si è trattato del mio primo vino prodotto in barriques, ma sono particolarmente legato anche a Lamone Merlot Riserva, anche perché Lamone è il paese in cui vivo.

U.V.: Il Gransegreto: è nato nel 2001 per caso du-





A Morbio Inferiore c'è un posto dove vivere i sapori autentici del Ticino, tra eventi, piatti tipici e prodotti a filiera corta: Casa del Vino Ticino è un piccolo gioiello all'interno del vecchio mulino del Ghitello ai piedi di un parco naturale di straordinaria bellezza, dove vivere l'emozione di scoprire un territorio attraverso i suoi vini.

Ci si sente subito a «casa»: sarà l'ambiente ospitale, le luci calde, il suono piacevole del fiume che modella da millenni le rocce del Parco delle gole della Breggia. Siamo alla Casa del Vino Ticino, il luogo che rende omaggio agli oltre 1.000 ettari di vigna nella regione, alla sua storia ormai secolare e alle tante persone che hanno trasformato il vino in una ragione di vita, oltre che in un mestiere. Qui, anche una semplice cena è un'esperienza sensoriale che va ben oltre il palato: si impara, ci si confronta, si entra in contatto con gente e prodotti che raccontano tutta la solarità di questo spicchio di Svizzera. Arriviamo all'ora dell'aperitivo e scegliamo di

stare nell'atmosfera raccolta di una piccola Fonde Stube riscaldata da una stufa: è quello che si dice un benvenuto coi fiocchi. Si inizia con uno spumante, rigorosamente ticinese, che ci proietta immediatamente nella realtà d'eccellenza della regione. Ci raccontano la storia del produttore, ne osserviamo il volto sorridente appeso in fotografia alle pareti, se ci sforziamo riusciamo persino a immaginare il profumo delle sue vigne o i momenti duri della vendemmia. Siamo qui da appena 10 minuti eppure sembra davvero di essere a casa. Difficile rimanere indifferenti: il Ticino è ovunque, nei piatti, nei bicchieri, nei sorrisi del gio-

vane personale, nell'aria pulita del Mulino. Per questo, l'esperienza della Casa del Vino Ticino è da consigliare a chi abbia un po' di sana curiosità e che ami la convivialità tipica dell'enogastronomia. E, naturalmente, a chi è appassionato di vini. Già diventata in poco tempo una realtà amata dai ticinesi, la Casa del Vino Ticino ha festeggiato il suo primo anno di vita il 21 marzo, brindando alla primavera con una delle oltre 250 etichette presenti in cantina. A rappresentare tutto il Ticino vitivinicolo, da Nord a Sud, erano presenti 45 aziende che qui hanno trovato il luogo più adatto per la propria promozione.

«In futuro proporremo la vendita diretta, ma intanto per conoscere il Ticino si possono assaggiare i vini di grandi e piccoli produttori locali».

Prendetevi qualche ora, dimenticate la frenesia quotidiana e lasciatevi cullare dai nettari del Ticino, alla scoperta di un territorio che ha molto da raccontare, anche e soprattutto attraverso i suoi vini. Fatevi guidare nel ripercorrere una storia secolare che viene scritta giorno dopo giorno attraverso la passione e l'impegno di piccoli e grandi produttori locali, oggi più che mai portavoce di un grande patrimonio, quello vitivinicolo ticinese. Insomma, una volta spalancate le porte della Casa del Vino Ticino, c'è solo un modo per godere pienamente questa esperienza a 360 gradi: affidatevi ai vostri sensi, difficilmente sbaglierete.

In bottiglia o al calice (a prezzi decisamente concorrenziali), l'offerta de La Casa del Vino è una «fotografia» della versatilità del mondo vinicolo del Ticino: se a farla da padrone è naturalmente il Merlot, il vitigno principe sul territorio, non mancano le sue versioni vinificate il bianco, gli assemblaggi, qualche etichetta biologica e naturale o piccole chicche da vitigni internazionali. Naturalmente, il modo migliore per innamorarsi di un'etichetta ticinese è aver l'occasione di abbinarla a un piatto che ne esalti le qualità: per questo, alla Casa del Vino Ticino un ruolo fondamentale è quello della cucina. Anche tra i fornelli, così come in cantina, la filosofia è la stessa: l'uso dei prodotti locali e stagionali è il fil rouge del menu. Il tutto, però, senza eccessi: qui, i sapori ticinesi autentici non disdegnano qualche tocco contemporaneo, scelta apprezzabile anche perché riesce a strizzare l'occhio alle generazioni più giovani.

Così, insieme alla classica polenta o ai risotti (sempre presenti in carta), a Morbio si può incappare ad esempio nella settimana dell'hamburger, ricetta ormai senza patria, ma qui proposta in versione ticinese con prodotti scelti tra le eccellenze del territorio (dal pane casereccio alla carne, dal formaggio agli ortaggi).

«Possiamo dire che al 99,9% alla Casa del Vino tutto sia di origine ticinese» ci racconta Andrea

Conconi, direttore di Ticinowine e portavoce dell'associazione Vino e Territorio Ticino che gestisce direttamente il progetto, «ci sono solo pochissimi elementi che non è possibile trovare in loco, come l'olio di oliva ad esempio. Per il resto, dalla cucina alle bottiglie, tutto è made in Ticino, persino il legno delle botti che è servito a dar forma al bancone bar o al social table, gli oggetti di arredamento che sono vero artigianato del Ticino e il personale, scelto solo tra domiciliati, visto che ci teniamo che a raccontare il nostro territorio sia chi lo vive e lo conosce da vicino, da sempre.»

Oggi questo luogo di aggregazione e gastronomia offre appuntamenti per degustazioni, verticali, serate a tema ed eventi culturali (autoctone anche le esposizioni che impreziosiscono le sale, sempre di artisti locali), ma non ci si ferma e si guarda al futuro con nuovi progetti. Ad esempio, quello della nascita di una sala multimediale che riuscirà a coinvolgere i 5 sensi umani per raccontare il Merlot, oppure appuntamenti con mercatini dedicati a prodotti tipici, e ancora la creazione di un carrello dei formaggi che rappresenti l'eccellenza casearia regionale da abbinare a quella vinicola. I workshop previsti per le pros-

sime stagioni, invece, saranno dedicati al gusto, ma anche alla pratica legata ad esso: si parlerà di alcuni prodotti ticinesi presidi Slow Food (Zincarlin, farina bona e cicitt) e di come poterli utilizzare in cucina o sposare in cantina. Un Ticino così non lo conoscevamo e forse nemmeno ce lo aspettavamo. A Morbio tutto si mescola, la curiosità di scoprire i sapori locali con la voglia di concedersi il giusto tempo per assaporarne le tantissime, diverse sfumature.

www.casadelvinoticino.ch

Ad accogliervi negli spazi dell'antico Mulino del Ghitello è uno staff attento e preparato, rigorosamente ticinese e formato da tre diverse personalità. Remi Augustoni è lo chef di cucina: a soli 24 anni, il cuoco conosce bene i sapori locali, essendo nato a pochi passi dalla Casa del Vino Ticino. Marinella Maggetti è la solare presenza femminile che porta ai fornelli il suo estro e la sua creatività, mentre Massimo Mainelli è un maître di comprovata esperienza che vi aiuterà nella scelta del giusto abbinamento tra piatti e vini.



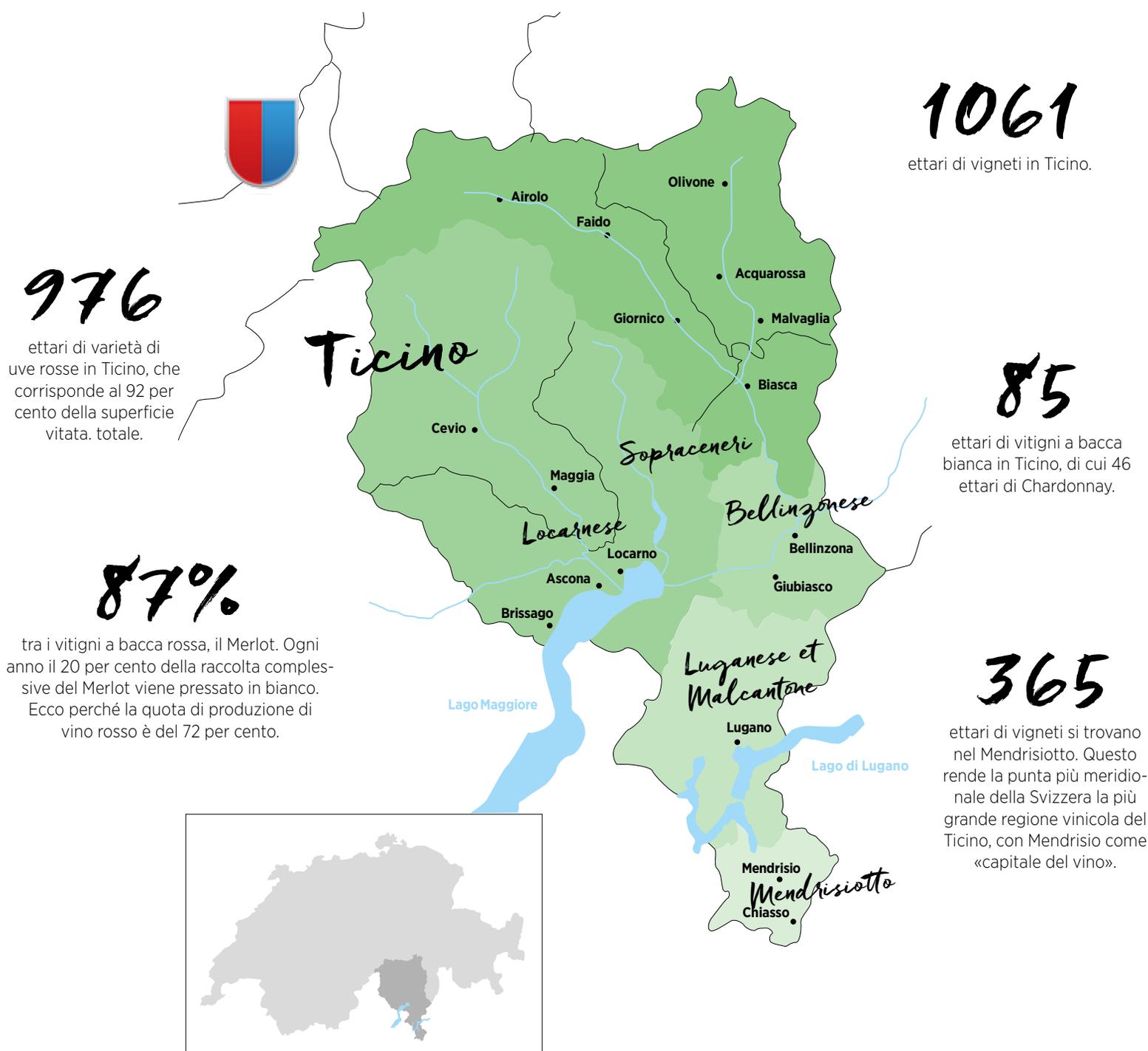
GUIDA VINI



MERLOT & CO.

Il Canton Ticino può essere visto come una grande «orchestra vinicola» il cui primo violino è il Merlot del Ticino. Il Merlot definisce l'identità del territorio ed è un virtuoso ineguagliabile. I viticoltori ticinesi desiderano imprimere alla varietà la loro firma in maniera raffinata e sottile. I concept sono convincenti e realizzati da sapienti mani. Anche quando una parte delle Cuvée è realizzata con uve in appassimento, o quando si pigia e affina il raccolto di una speciale parcella come singolo Cru o ancora se la vendemmia proviene dalle diverse sotto-regioni del Ticino, il vino rimane sempre e comunque riconoscibile come un Merlot. Suggestivo è il rapporto con la barrique: il legno, perfettamente legato al vino, affina senza dominarlo. Inoltre nelle cantine si sceglie il legno a seconda delle caratteristiche dell'annata: a questo riguardo sono esemplari le straordinarie qualità dell'annata 2015. Qui i produttori hanno attinto a piene mani e sono stati in grado di creare vini corposi e duraturi, che cresceranno ancora con l'invecchiamento. Chi desidera assaporarli già da ora, prenda un decanter e li lasci respirare. Eleganti e nobili si presentano i vini dell'annata 2013, valutata come difficile. L'equilibrio tra tannini e acidità mostra quanti siano stati benefici dell'affinamento in legno ed il lungo riposo in bottiglia. Giovannotti che conquistano con il loro charme ed i loro frutti succosi: ecco i Merlot 2016! Bevuti leggermente freschi, preferibilmente sotto una pergola nel giardino di un grotto o sulla propria terrazza, sono rossi magnifici per l'estate e privi di complicazioni, e si abbinano alla perfezione ai salumi ed alle numerose specialità di formaggio ticinesi. Chi desidera spezzare la monotonia, conserverà in frigorifero uno spumante. Raffinatissimi sono i Blanc de Blancs, che in parte maturano a lungo sui lieviti e che sono assolutamente all'altezza di Champagne, Cava o Franciacorta. Chi desidera provare qualcosa di nuovo, sceglierà i vini spumanti delle aromatiche varietà Piwi. Con un tocco di dolcezza residua, sono straordinari solisti: gustati come aperitivo, suoneranno le note di una grandiosa ouverture della serata. Chi desidera abbinarli al cibo, potrà scegliere pasticcini dolciastri oppure una crostata di albicocche o mirtili.

Il Merlot prima di tutto! Senza la varietà che all'inizio del 20° secolo ha salvato l'economia vinicola del Ticino, nel cantone meridionale ci sarebbe ben poco. Disponibile in numerose varianti, il Merlot è sempre una scoperta: accanto al re rosso, si impongono infatti varietà bianche che ampliano lo spettro sensoriale e provano a rubare lo scettro al principe, il Merlot Bianco. Prodotti di nicchia entusiasmanti, tutti da scoprire, sono gli spumanti, che da ticinesi veraci sfuggono al rigido vincolo delle direttive. «S'ei piace, ei lice»: vale sempre la pena di sperimentare!



MERLOT

Azienda Vitivinicola Trapletti, Coldrerio

Ticino DOC Merlot Culdrée 2013

17.5 punti | dal 2018 al 2023

Rubino maturo con riflessi rosso granato. Bouquet intenso e forte, note di prugne appassite e dolce al cioccolato. Molto saporito al palato, sentore di pimento, noce e cannella, corposo e molto fruttato. Per gli aficionados degli aromi, una vera meraviglia.

Prezzo: 54 franchi | www.viticultori.ch

CAGI - Cantina Giubiasco, Giubiasco

Ticino DOC Merlot Camorino 2015

17.5 punti | dal 2018 al 2023

Rubino scuro. Preciso e tuttavia complesso al naso: spezie, tè nero, legna ardente e nocciole tostate. Al palato rivela un sentore di susina matura, oltre che di cioccolato fondente, il tutto avviluppato da tannini maturi, buona persistenza.

Prezzo: 23 franchi | cagivini.ch

Fratelli Corti, Balerna

Ticino DOC Lenéo Riserva 2015

17.5 punti | dal 2018 al 2023

Rubino intenso. Al naso ribes, ciliegia nera, oliva nera, cuoio e sentore di rovere con intensi aromi tostati. Energico, vigoroso e tuttavia complesso al palato, acidità ben integrata, finale chiaro. Si abbina perfettamente a stufati saporiti.

Prezzo: 37 franchi | www.fratellicorti.ch

Cantina Sociale di Mendrisio, Mendrisio

Ticino DOC Merlot La Trosa Vigne Vecchie 2015

17 punti | dal 2018 al 2022

Rubino. Note di frutti di bosco scuri, ciliegia, un tocco di pompelmo rosa per la freschezza, a cui si aggiungono cioccolato fondente e discrete note affumicate. Al palato, acidità presente e matura, bilanciata in modo straordinario grazie alla ricchezza di frutta, tannini ben legati, discrete note di frutti di bosco nel finale. Un classico ben riuscito.

Prezzo: 23.50 franchi | www.cantinamendrisio.ch



Fratelli Matasci, Tenero

Ticino DOC Merlot Gaggiole 2015

17 punti | dal 2018 al 2023

Rubino scuro. Al naso, note tostate, fumo, frutta essiccata, more, vaniglia, lenticchie verdi di Le Puy. Al palato, dapprima marcatamente tannico, estremamente corposo, acidità bilanciata e sentore di frutti scuri e maturi, lungo finale. Assolutamente da scaraffare.

Prezzo: 34.20 franchi | www.matasci-vini.ch

Fratelli Matasci, Tenero

Ticino DOC Merlot Sirio Barrique 2015

17 punti | dal 2018 al 2021

Rubino scuro. Note di fichi secchi, datteri e

cuoio. Completamente diverso al palato, dove si rivelano frutti di bosco scuri e molto maturi, a cui si aggiungono torrone e un tocco di cuoio, per concludere con saporiti componenti con gusto di noci. Estremamente complesso.

Prezzo: 27.80 franchi | www.matasci-vini.ch

Fumagalli, Balerna

Ticino DOC Merlot Barrique Sud Sud Sud 2015

17 punti | dal 2018 al 2022

Rosso rubino lucente. Bouquet purissimo ma anche molto variegato: ciliegia scura, tartufo al cioccolato, discreta nota di moca e un po' di legno di rosa. Finemente fruttato al palato, tannini ottimamente integrati, acidità bilanciata.

Prezzo: 33 franchi | www.fumagallivini.ch



Merlot forever!

Con una percentuale pari all'80%, oggi il Merlot si aggiudica il titolo di varietà di punta del Ticino, ma in passato non era così: fino al 1876 il Ticino era ricoperto di viti per 7500 ettari. A quell'epoca la viticoltura non conosceva i ritmi intensi di oggi e molti coltivatori producevano il vino solo per il loro consumo privato da varietà autoctone, le cosiddette «vigne nostrane» come la Bondola. Alla fine del 19° secolo, insetti dannosi provenienti dal Sudamerica (oidio e peronospora nonché fillossera) devastarono le colture, e la produzione di vini sprofondò. Il governo cantonale adottò misure atte a rimboschire le aree viticole e nel 1900 diede all'agronomo italiano Alderige Fantuzzi il compito di testare diverse varietà: il Merlot si dimostrò la più adatta ai terreni e al clima ticinese. Fantuzzi insegnò ai viticoltori a lavorare con questa varietà e nel 1906 furono prodotti i primi vini da uve Merlot. Tuttavia, l'accettazione e la diffusione di questa varietà richiesero tempo. Solo nel 1955 si arrivò ad avere più Merlot che Bondola in Ticino. Nemmeno la commercializzazione dei vini fu semplice, in quanto il mercato era inondato da Merlot più economici provenienti dalla Lombardia. Ma i venditori di vini ticinesi sferrarono il contrattacco: scelsero la qualità e negli anni '60 riuscirono a imprimere un'inversione di tendenza, con Merlot classici quali il «Selezione d'Ottobre» della casa Matasci.

Azienda Vitivinicola di Miriam Hermann, Castello di Monteggio

Ticino DOC Riserva de I Cassinott 2015
16.5 punti | dal 2018 al 2022

Rosso rubino. Corposo al naso, aroma di rovere, frutti rossi maturi, mandorla amara, nota di cuoio, leggermente affumicato. Acidità ben legata e robusta, parte intermedia fruttata, note di legno di cedro, persistenza media.

Prezzo: 23 franchi | www.ivinidimiriam.ch

Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo Svizzera Italiana IGT Scalini 2016

16.5 punti | dal 2018 al 2022

Porpora denso. Complesso al naso con note di pepe nero, boccioli di rosa e un lieve sentore affumicato. Acidità succosa all'attacco, tannini ben legati, raffinate fragole e note di legno di rosa nel finale.

Prezzo: 19 franchi | www.cantinabarbengo.ch

Cantina Pelossi, Lugano-Pazzallo

Ticino DOC Agra Collina d'Oro Merlot Riserva 2015

16.5 punti | dal 2018 al 2022

Rosso rubino vivace. Note di cuoio, pancetta e fumo, timo, ciliegia scura, lieve nota di mirtilli. Al palato, chiaro e complesso, struttura elegante con tannini ben integrati.

Prezzo: 33 franchi | www.viticoltori.ch

Cantina Pian Marnino, Gudo

Ticino DOC Pian Marnino 2016

16.5 punti | dal 2018 al 2020

Rubino. Bouquet leggermente carnoso, ciliegia rossa matura, note floreali, cuoio, discrete note di legno. Al palato, ciliegia rossa, note saporite e floreali, acidità ben legata in armonia con il frutto. Perfetto per accompagnare e vivacizzare i pasti, senza complicazioni.

Prezzo: 16.80 franchi | www.viticoltori.ch

Hubervini, Monteggio

Rosso del Ticino DOC Costera Riserva 2015

16.5 punti | dal 2018 al 2022

Rosso rubino scintillante nel bicchiere. Bouquet complesso di frutti scuri, un tocco di ribes, poi mirtilli rossi, discreta presenza di un sentore di legno. Struttura sapientemente intessuta, energica, media corposità e persistenza.

Prezzo: 29 franchi | hubervini.ch

Reva di Urs Hauser, Contone

Ticino DOC Merlot Bella Stasera 2013

16.5 punti | dal 2018 al 2022

Rubino con riflessi rosso granato. Piacevole aroma di legno, pancetta affumicata, cioccolato fondente, ciliegie nere confit. Equilibrato al palato, da definirsi elegante e delicato, piuttosto che muscoloso.

Prezzo: 18 franchi | www.vinohauser.ch



Azienda Agricola Bianchi, Arogno
Svizzera Italiana IGT Piaz Merlot 2016
16 punti | dal 2018 al 2021

Rosso rubino medio. Al naso, amarena, tè nero, note tostate dal passaggio in legno. Al palato, caratterizzato da frutti a bacca rossa, succoso, tannini strutturanti.

Prezzo: 32 franchi | bianchi.bio

Azienda Mondò, Sementina
Ticino DOC Merlot Scintilla 2015
16 punti | dal 2018 al 2021

Rosso rubino. Nel bouquet, susine e bacche di bosco, note lattiche. Slanciato, raffinato sentore

di frutti a bacca rossa, al palato tannini discreti, persistenza media.

Prezzo: 18 franchi | www.aziendamondo.ch

Azienda Vitivinicola Garzoli, Maggia
Ticino DOC Merlot Maggia 2016
16 punti | dal 2018 al 2020

Porpora giovanile. Al naso, fresco ed estremamente fruttato, sentore di ciliegia, susina, lieve gusto di caramella alla frutta, poi pepe e peperoni rossi. Succosa acidità al palato, raffinata nota di ciliegia dolce, tannino a grana fine ben legato.

Prezzo: 18.50 franchi | www.rombolau.ch

Cantina Sociale di Mendrisio, Mendrisio
Ticino DOC Merlot Tenuta Montalbano 2016
16 punti | dal 2018 al 2021

Rubino scuro. Frutti chiari, purissimi, note di rosmarino, fragole di bosco, raffinati aromi lignei. Acidità rinfrescante al palato, tannini levigati, finale vivace.

Prezzo: 18.30 franchi | www.cantinamendrisio.ch

Cantine Ghidossi, Cadenazzo
Ticino DOC Terra del Sole 2016
16 punti | dal 2018 al 2021

Rosso rubino. Note saporite e pepate, poi more, mirtilli e raffinato aroma di legno. Al palato, concentrato e tuttavia vivace. Il Cuvée regionale

Esistono numerose varietà di Merlot: quelle fruttate si abbinano a salumi e formaggio, quelle affinate in botte alla selvaggina o a un brasato con risotto stufato a lungo.



(Le uve Merlot provengono dal Sottoceneri e dal Sopraceneri) ricorda un po' gli eleganti Malbec.

Prezzo: 16.50 franchi | www.cantine-ghidossi.ch

Castello di Morcote, Vico Morcote

Ticino DOC Castello di Morcote Merlot 2015
16 punti | dal 2018 al 2021

Note di ribes, menta e gusci di noci triturate, al naso. Acidità fresca al palato, raffinato ribes, ben strutturato, bella persistenza.

Prezzo: 39 franchi | www.castellodimorcote.com

Chiericati Vini, Bellinzona

Ticino DOC Merlot Barrique Luca 2013
16 punti | dal 2018 al 2021

Rosso granato. Al naso, prugne essiccate, com-

posta di prugne e tabacco. Al palato, raffinata frutta al rum nonché frutta secca e note speziate. Acidità ben strutturata, persistenza media.

Un bell'esempio di Merlot maturo.

Prezzo: 30 franchi | chiericati.ch

F. Ili Valsangiaco, Mendrisio

Ticino DOC Merlot Riserva Rubro 2015
16 punti | dal 2019 al 2023

Bouquet complesso: note di cuoio, poi prugne e ciliegie mature, un tocco di mirtilli rossi, tapenade di olive scure, pancetta affumicata. Sul palato comanda (ancora) il legno, oltre a note speziate, corposità vivace, sentore frutta leggermente attenuato. Deve ancora maturare.

Prezzo: 39 franchi | www.valswine.ch

Fawino, Mendrisio

Ticino DOC Merlot Meride 2015

16 punti | dal 2018 al 2022

Rosso rubino. Bouquet fruttato raffinato, discreto aroma di legno, legno di rose, note di fiori di fieno, fragole confit. Al palato, tannini percepibili, corposità vivace, finale medio.

Prezzo: 23.50 franchi | www.fawino.ch

Reva di Urs Hauser, Contone

Ticino DOC Merlot Stella 2014

16 punti | dal 2018 al 2021

Rubino con riflessi rosso granato. Note di legno presenti, nocchie tostate e frutti di bosco scuri, ciliegie essiccate, aroma di pancetta affumicata e cioccolato scuro, e un tocco di vaniglia. Buona interazione di acidità e tannini, finale elegante di frutti scuri.

Prezzo: 36 franchi | www.vinohauser.ch

Tenuta Sasso Chierico, Gudo

Ticino DOC Merlot di Gudo 2015

16 punti | dal 2018 al 2022

Rosso rubino. Aromi attenuati con note leggermente verdi, mirtilli rossi, ribes, note tostate. Sul palato, dominano i frutti rossi, a cui si aggiungono note di tè nero, acidità discreta e ben legata.

Prezzo: 18 franchi | www.sassochierico.ch

Azienda Vitivinicola Fratelli Carlo e Luca

Frasa, Rodi Fiesso

Ticino DOC Merlot Frasa 2014

15.5 punti | dal 2018 al 2020

Rosso granato luminoso. Note animali, fragole mature, tè, cuoio, un tocco di iodio, sentore di fiammifero bruciato. Al palato, note di amarena, lieve acidità, tannini rotondi, finale leggermente acido.

Prezzo: 18 franchi | www.vinifrasa.ch

CAGI - Cantina Giubiasco, Giubiasco

Ticino DOC Merlot de l'Locarne se 2016

15.5 punti | dal 2018 al 2020

Rubino medio. Frutti rossi, lamponi, nocciolo di ciliegia e un tocco di mandorla amara. Aromi freschi al palato, confit di frutti rossi, un vino rotondo e ben armonizzato. Da bere fresco per accompagnare salumi e specialità di formaggio ticinesi come zincarlin e robiole (formaggio di capra).

Prezzo: 14.50 franchi | www.cagivini.ch

Cantina La Civetta, Bioggio

Ticino DOC Colle Sant Ilario Bioggio 2016

15.5 punti | dal 2018 al 2020

Rosso granato. Frutti a bacca rossa, peperoni verdi piccanti, tabacco, tè nero, mirtilli rossi. Easy drinking con delicata acidità e tannini levigati.

Prezzo: 18 franchi | www.cantinalacivetta-bioggio.ch

L'annata imprime il ritmo al Merlot e definisce il potenziale di invecchiamento. Chi desideri apprezzarne tutte le sfaccettature deve armarsi di pazienza e di un paio di bottiglie, per scoprire gli aromi terziari di pelle, tabacco e legno di cedro.

Cantina Settemaggio, Monte Carasso
Svizzera Italiana IGT amiis 2014

15.5 punti | dal 2018 al 2020

Rubino con riflessi rosso granato. Al naso, la frutta pura ricorda il Pinot, magnifico aroma di ciliegia, poi di fragole e di raffinate erbe. Fine acidità al palato, tannini discreti, e tocco amaro nel finale. Le uve Merlot sono leggermente essiccate. Affinamento in barrique. Nelle buone annate, si producono solo 300 - 400 bottiglie.

Prezzo: 55 franchi | www.settemaggio.ch

Carlo Tamborini, Lamone

Ticino DOC San Zeno Classico Riserva 2015

15.5 punti | dal 2019 al 2021

Prugne, delicata dolcezza della vaniglia, note di tè nero, cuoio. Snello al palato, tannini ancora un po' grezzi. Può ancora maturare.

Prezzo: 22 franchi | www.tamborini-vini.ch

Castello di Morcote, Vico Morcote

Ticino DOC Pio della Rocca 2015

15.5 punti | dal 2018 al 2022

Rosso rubino scuro, quasi violetto. Puro ribes al naso, arricchito da note affumicate e raffinati aromi lignei. Fruttato all'attacco, corposo e vigoroso, caratterizzato da tannini che si arrotonderanno. Classico Merlot con il dieci per cento di Cabernet Sauvignon per la tannicità.

Prezzo: 43 franchi | www.castellodimorcote.com

Ortelli Vini, Corteglia

Ticino DOC Novi dal Drunpa Merlot 2015

15.5 punti | dal 2018 al 2020

Rosso rubino vivace. Aromi di frutti di bosco scuri, mirtilli, un po' lattico. Al palato, more e ribes, corposità slanciata, di conseguenza tannini un po' troppo presenti.

Prezzo: 26 franchi | www.ortellivini.com

Vitivinicola I Fracc, Giubiasco

Svizzera Italiana IGT Ido 2015

15.5 punti | dal 2018 al 2021

Rosso rubino. Pancetta affumicata, carnoso, note affumicate di legno, ma sentore di frutta discreto. Acidità discreta all'attacco ma tannini ancora un



po' grezzi. Scaraffare e servire per accompagnare piatti piccanti.

Prezzo: 36 franchi | www.cantinafracc.ch

Vitivinicola I Fracc, Giubiasco

Svizzera Italiana IGT Merlot Barrique

Duetto 2015

15.5 punti | dal 2018 al 2021

Rosso granato medio. Note mature in bouquet (fragole troppo mature), melograno, aromi tostati, rami, caucciù, sentori affumicati. Corposità media, note di frutta matura, acidità discreta e ben integrata.

Prezzo: 31 franchi | www.cantinafracc.ch

Zanini - Vinattieri Ticinesi, Ligornetto

Ticino DOC Roncaia Riserva 2015

15.5 punti | dal 2018 al 2018

Rosso rubino. Note di legno in bouquet, poi frutti di bosco scuri, cuoio, peperoni verdi. Al palato, buon equilibrio tra un'acidità matura e tannini granulosi.

Prezzo: 25 franchi | www.zanini-vinattieri.ch

Azienda Vitivinicola di Miriam Hermann, Castello di Monteggio

Ticino DOC Merlot Gaudio 2013

15 punti | dal 2018 al 2020

Profuma di olive nere, mentolo, caucciù e amarena. Elegante ma con acidità forte e tannino a grana fine.

Prezzo: 19 franchi | www.ivinidimiriam.ch



Cantina Settemaggio, Monte Carasso
Svizzera Italiana IGT Irti Colli 2016
15 punti | dal 2018 al 2020

Rosso rubino. Mirtilli, mirtilli rossi e un tocco di boccioli di rosa al naso. Delicato all'attacco, fresca acidità, concianti presenti, finemente fruttato. Persistenza media.

Prezzo: 18 franchi | www.settemaggio.ch

Cantina Silbernagl, Brusata do Novazzano
Ticino DOC Merlot Vigna Brusata 2015
15 punti | dal 2018 al 2020

Bouquet fresco con note di visciole, mirtilli e un tocco di rabarbaro. Molto fruttato con sentore di ciliegia, anche al palato. Senza complicazioni.

Prezzo: 21.60 franchi | www.silbernagl.ch

Cantina Welte-Graf, Minusio
Ticino DOC Merlot Riserva Rosso No. 7 2012
15 punti | dal 2018 al 2020

Rubino coperto. Frutti di bosco rossi al naso, banane verdi, note di vaniglia. Frutti di bosco al palato, acidità discreta, leggermente asciugante e di media persistenza.

Prezzo: 32 franchi | www.weinundwort.ch

Fawino, Mendrisio
Ticino DOC Merlot Musa 2015
15 punti | dal 2018 al 2021

Rosso rubino. Nel bouquet presenta note di ciliegie, poi sentore di frutta candita, discretamente speziato, con delicate note affumicate, cioccolato

fondente. Al palato leggermente abbottonato, corposità energica con lieve asprezza fenolica. Assolutamente da scaraffare.

Prezzo: 29 franchi | www.fawino.ch

Fumagalli, Balerna
Ticino DOC Merlot Ronco d'Arzo 2016
15 punti | dal 2018 al 2022

Rosso granato chiaro. Note di frutti di bosco rossi, ciliegia molto matura, moca, lievi note affumicate, sentore di rovere. Snello, con acidità ben legata.

Prezzo: 22 franchi | www.fumagallivini.ch



Hubervini, Monteggio

Ticino DOC Merlot del Malcantone Montagna Magica 2015

15 punti | dal 2018 al 2022

Rosso granato scuro. Bouquet saporito e pepato, lievi note latte, mirtilli rossi, discreto aroma ligneo. Al palato un po' scarno, di acidità media e con tannino leggermente asciugante.

Prezzo: 52 franchi | www.hubervini.ch

Poggio del Cinghiale, Lamone

Ticino DOC Merlot Poggio del Cinghiale 2016

15 punti | dal 2018 al 2015

Rosso rubino. Bouquet finemente fruttato, prugne, un tocco di mandorle amare, a cui si aggiungono caramello e note di fieno. Acidità

raffinata e matura all'attacco, tannini delicati, persistenza media.

Prezzo: 27 franchi | www.poggio.ch

Roberto e Andrea Ferrari, Stabio

Ticino DOC Bella Cima Riserva 2013

15 punti | dal 2018 al 2019

Frutta matura a bacca rossa. Al palato, delicato e bilanciato.

Prezzo: 29 franchi | www.viniferrari.ch

Ronchi Biaggi, Cadenazzo

Ticino DOC Merlot Tolrem 2015

15 punti | dal 2018 al 2021

Rosso rubino. Al naso, ciliegia essiccata, chiodi di garofano, discrete note affumicate e lana bagnata. All'attacco, dolcissimo sentore fruttato, media

persistenza e tannini leggermente granulosi e astringenti, che dominano il finale.

Prezzo: 28 franchi | www.ronchibiaggi.ch

Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno

Ticino DOC Crescendo 2016

15 punti | dal 2018 al 2021

Rosso rubino. Note di fragole in maturazione, lievito e pane tostato. Frutti scuri al palato, poi discreto, con buon equilibrio tra tannini e acidità. Persistenza media.

Prezzo: 29.80 franchi | www.tenutasangiorgio.ch


Terreni alla Maggia, Ascona
Ticino DOC Il Giubileo 2015
15 punti | dal 2018 al 2020

Rosso rubino. Al naso, puro aroma di ciliegie, saporito (olive verdi). Acidità succosa al palato, fruttato, con sentore di bacche, succoso e incisivo anche il finale. Per rallegrare il pasto.

Prezzo: 24.80 franchi | www.terreniallamaggia.ch
Zanini - Vinattieri Ticinesi, Ligornetto
Ticino DOC Ligornetto 2013
15 punti | dal 2018 al 2019

Rosso granato. Frutti maturi, fragole, lamponi, melograno, sviluppa aromi di menta e gomma

bruciata. Discreto al palato, acidità presente nella parte intermedia.

Prezzo: 45 franchi | www.zanini-vinattieri.ch
Fratelli Carlo e Luca Frasa, Rodi Fiesso
Ticino DOC Merlot Frasa 2015
14.5 punti | dal 2018 al 2019

Rubino. Aroma pepato, peperoni verdi, ribes, legno di sandalo. Al palato leggermente latteo, sudore di cavallo, persistenza media.

Prezzo: 18 franchi | www.vinifrasa.ch
Terreni alla Maggia, Ascona
Ticino DOC Barbarossa Riserva 2014
14.5 punti | dal 2018 al 2020

Rubino in maturazione. Aroma leggermente

burroso all'inizio, dopo aerazione ribes rossi.

Al palato ancora un po' chiuso, note di catrame, poi lieve nota caramellata e di frutti molto maturi.

Prezzo: 19.10 franchi | www.terreniallamaggia.ch
Viticoltore Christian Krebs, Castelrotto
Ticino DOC Picchio nero 2015
14.5 punti | dal 2018 al 2020

Rosso rubino. Profumo di fragole confit. Al palato, lieve anidride carbonica, leggermente astringente e consumato. Persistenza media.

Prezzo: 28 franchi | www.christiankrebs.ch

CUVÉE RAFFINATISSIMI E ALTRI ROSSI



Azienda Mondò, Sementina
Rosso del Ticino DOC Ronco dei Ciliegi
Riserva 2015
17 punti | dal 2018 al 2022

Vivace rubino. Bouquet complesso e straordinariamente armonico con frutti di bosco scuri, aromi di cuoio, tè nero, cioccolato fondente. Al palato, frutta ottimamente legata, ciliegie mature, buon equilibrio di acidità e tannini. Piacevolissimo da bere! Cuvée riuscite da Merlot (80%) e Cabernet Sauvignon.

Prezzo: 37 franchi | www.aziendamondo.ch

Cantine Ghidossi, Cadenazzo
Rosso del Ticino DOC Triade 2014
17 punti | dal 2018 al 2024

Rubino. Molto saporito, note tostate, pancetta, caramello, brioche dietro cui si rivelano i frutti di bosco maturi e scuri (ribes). I tannini dominano il palato, ma cominciano a integrarsi, note di pastiglie alle violette assumono un peso maggiore.

Ancora molto giovane, ma di enorme potenziale. Uno straordinario colpo messo a segno da Davide Ghidossi, prodotto con un terzo di Merlot, un terzo di Diolinoir e un terzo di Gamaret.

Prezzo: 34.50 franchi | www.cantine-ghidossi.ch

La Segrisola di Stefano Haldemann, Minusio
Rosso del Ticino DOC Villa Felice 2016
16.5 punti | dal 2018 al 2022

Rosso rubino. Note di amarene e fragole in un bouquet complesso, dal gusto finemente saporito (garofani) e con discreto aroma affumicato. Acidità succosa al palato, raffinato aroma di frutta e tannini ottimamente integrati. Cuvée riuscite, estremamente classici, da Merlot (70%) e Cabernet Franc.

Prezzo: 17 franchi | www.viticoltori.ch

Cantina Pelossi, Lugano-Pazzallo
Ticino DOC Riva del Tasso 2015
16 punti | dal 2018 al 2021

Rosso rubino scuro. Al naso, note affumicate,

I Ronchi: piccole terrazze sul pendio

«Dobbiamo legare i vini ticinesi al nostro paesaggio. In fin dei conti noi viticoltori siamo architetti paesaggisti»: questo aforisma dell'enologo Claudio Tamborini è assolutamente veritiero. Caratteristici del paesaggio culturale ticinese sono i Ronchi: le piccole parcelle terrazzate, parzialmente sostenute da muri, strappate ai ripidi pendii. Queste terrazze proteggono dall'erosione e un tempo vi crescevano, oltre alle viti, anche alberi da frutto e prodotti di campo per il consumo proprio dei contadini. La lavorazione e il mantenimento delle piccole terrazze richiedono tempo e denaro, e spesso i ronchi sono gestiti come attività secondaria dai viticoltori, che conferiscono le loro uve alle grandi cantine. Quando l'impegnativo lavoro manuale e fisico diventa eccessivo e non si riesce a stabilire chi della famiglia debba prendere in gestione il vigneto, le superfici vengono trascurate e si deteriorano. Il paesaggio culturale sviluppatosi nei secoli rischia di sparire, ma in questa fase entrano in gioco le grandi cantine e i produttori indipendenti, le prime creando vini da vigneto singolo con le uve dei piccoli vigneti, i secondi prendendo in gestione i terreni viticoli.



frutti di bosco scuri, more, mirtilli rossi e tè Earl Grey. Buon equilibrio al palato, tannini maturi e acidità forte.

Prezzo: 32 franchi | www.viticoltori.ch

Cantina Cavallini, Cabbio
Svizzera Italiana IGT Libero 2016
15.5 punti | dal 2018 al 2021

Rosso granato. Al naso ribes, mirtilli, sentore affumicato, peperoni verdi, legno giovane e un po' di pepe. Frutti eccessivamente maturi, al palato armonioso, slanciato ma persistenza un po' breve. Cuvée prodotto per metà con uve Nebbiolo e per metà con uve Arinarnoa.

Prezzo: 21.60 franchi | www.cantinacavallini.com

Tenuta San Giorgio, Cassina d'Agno
Rosso del Ticino DOC Sottorocchia Merlot & Cabernet Franc 2015
15 punti | dal 2018 al 2010

Rubino scuro. Al naso, note animali, poi ciliegie, aroma speziato e peperoni verdi. Discreto aroma di frutta al palato, finale leggermente asciugante. **Prezzo: 19.50 franchi | www.tenutasangiorgio.ch**

Vini Rovio Ronco, Rovio
Svizzera Italiana IGT San Vigilio 75:25 2015
15 punti | dal 2018 al 2021

Rubino scuro. Bouquet molto ricco, mirtilli, ribes, lievi note affumicate. Fine sentore di frutta anche al palato, tannino presente, buona persistenza.

Cuvée da Gamaret (75%) e Syrah.

Prezzo: 35 franchi | www.vinirovio.ch

Cantina Cavallini, Cabbio
Ticino DOC Riserva Merlot Cabernet Sauvignon 2013
14.5 punti | dal 2018 al 2019

Rubino scuro. Caratterizzato dall'alcool, note di prugne, lieve dolcezza fruttata nel finale.

Prezzo: 32.40 franchi | www.cantinacavallini.com

Carlo Tamborini, Lamone
Svizzera Italiana IGT Terrenobili 2015
14.5 punti | dal 2018 al 2019

Rosso rubino scuro e intenso. Al naso, mirtilli, poi ciliegie mature, speziato, sentore di peperoni, note di cuoio e un tocco animale. Vigorosa acidità, tannini aspri, finale leggermente dolciastro e note amare.

Prezzo: 15.80 franchi | www.tamborini-vini.ch

F.lli Valsangiacomo, Mendrisio
Ticino DOC Syrah 1831 2013
16.5 punti | dal 2018 al 2021

Chiare note di legno di cedro nel bouquet, ancora un po' chiuso, olive nere e crosta di pane. Al palato si percepisce un fine sentore di frutta, oltre a tannini granulosi. Ha bisogno di ancora un po' di tempo.

Prezzo: 24 franchi | www.valswine.ch

Roberto e Andrea Ferrari, Stabio
Svizzera Italiana IGT Numerochiuso 2009
16 punti | dal 2018 al 2022

Vino maturo dalla nuova varietà Marselan, nata da Cabernet Sauvignon e Grenache. Rosso rubino con riflessi rosso granato: al naso, domina il legno, poi frutti rossi maturi, note di vaniglia e caramello. Discreta acidità, tannini maturi e presenti.

Prezzo: 75 franchi | www.viniferrari.ch

Cantina Silbernagl, Brusata do Novazzano
Ticino DOC Pinot Nero 2016
15 punti | dal 2018 al 2020

Rubino chiaro. Frutti di bosco rossi, poi note finemente speziate. Al palato, delicato ed elegante, con lieve nota verde e tannini leggermente asciuganti, persistenza media.

Prezzo: 22.50 franchi | www.silbernagl.ch

Cantina Il Cavaliere, Contone-Gambarogno
Svizzera Italiana IGT Primo 2016
14.5 punti | dal 2018 al 2019

Porpora. Bacche di bosco fresche, mirtilli, piccoli frutti di bosco rossi, il tutto arricchito da note speziate. Il palato coglie l'aroma di frutta. Delicata acidità, dolcezza dell'estratto, finale di media persistenza. Prodotto dalla nuova varietà Ferradou, per la quale sono state incrociate a Bordeaux le varietà Fer Servadou e Merlot.

Prezzo: 32 franchi | www.ilcavaliere.ch

VINI BIANCHI



**Azienda Vitivinicola Trapletti, Coldrerio
Svizzera Italiana IGT Godié Brut**

16.5 punti | dal 2018 al 2021

Giallo chiaro. Pane e brioche nel bouquet, arricchito con note di gusci di nocciole, poi mela verde e paglia calda. Discreto sentore di frutta al palato, morbido grazie al perlage cremoso, struttura fine ma duratura. Interamente prodotto con uve Nebbiolo.

Prezzo: 26 franchi | www.viticoltori.ch

Fratelli Corti, Balerna

Ticino DOC Chardonnay Corti 1792 Blanc de Blancs 2014

16.5 punti | dal 2018 al 2020

Giallo chiaro, perlage discreto. Percepibili note di

affinamento in barrique del vino grezzo, poi note di nocciole tostate, discreta presenza di erbe. Al palato, presenza di Mousseux, note di frutti verdi e brioche. Affinamento su lieviti: 28 mesi. Piccola produzione di 700 bottiglie.

Prezzo: 35 franchi | www.fratellicorti.ch

Azienda Agricola Bianchi, Arogno

Svizzera Italiana IGT Ma rà Rosé Brut

16 punti | dal 2018 al 2019

Rosa salmone tenue, perlage fine. Bouquet profumato, note di fragole mature e un tocco di tè Earl Grey. Frutti rossi maturi al palato, Mousseux raffinato, acidità rinfrescante. Spumante ben riuscito, realizzato dalla varietà Piwi VB- 91-26-25.

Prezzo: 32 franchi | www.bianchi.bio

Poggio del Cinghiale, Lamone

Ticino DOC Bianco Château Cassé Brut 2016

16 punti | dal 2018 al 2019

Giallo chiaro, perlage discreto. Aromi discreti ma molto chiari: mela verde, mirabella con un po' di vaniglia. Al palato molto fresco con piacevole Mousseux e acidità ben integrata.

Prezzo: 23 franchi | www.poggio.ch

Azienda Vitivinicola Garzoli, Maggia

Svizzera Italiana IGT Farbù

15.5 punti | dal 2018 al 2019

Rosa salmone tenue, finemente perlato. Chiara nota di fragole mature, mandarini maturi e note floreali. Forte aroma al palato, note di viola e arancio, acidità discreta, media persistenza.

& SPUMANTI



Il Ticino vede bianco!

Non si tratta necessariamente di Merlot Bianco: ogni autunno, da una quantità pari a ca. 20 - 25 per cento delle uve Merlot complessive si producono vini bianchi. Una mossa intelligente, per poter coprire il fabbisogno di vino bianco nel Cantone del vino rosso. Ma questa soluzione enologica non è indispensabile: negli ultimi dieci anni la superficie dedicata a varietà bianche è aumentata di 16 ettari. Le principali varietà bianche sono lo Chardonnay, con 47 ettari, seguita da Sauvignon Blanc (17 ettari) e Viognier (4,2 ettari). I viticoltori ticinesi hanno un talento in particolare per lo Chardonnay e piantano la varietà in zone climaticamente favorevoli, accarezzate durante le ore serali dai venti freschi dei monti: ne nascono vini eleganti e delicati. Si coltivano in misura sempre maggiore varietà in grado di resistere ai funghi, come Solaris o Johanniter. I viticoltori svizzeri hanno saputo reagire anche al boom degli spumanti: il consumo in Svizzera è praticamente raddoppiato tra il 2003 e il 2013. Gli spumanti da Chardonnay o Pinot Noir sono classici di lunga tradizione, mentre nuove sono le specialità dal perlage fine prodotte con varietà aromatiche o Piwi. Molto rinfrescanti e prive di complicazioni, sono il segreto per la prossima estate.

Spumante aromatico realizzato con la varietà Isabelle e altre varietà ibride.

Prezzo: 27 franchi | www.rombolau.ch

Vini Rovio Ronco, Rovio

Ticino DOC Spumante Blanc de Blancs 2015
15.5 punti | dal 2018 al 2020

Giallo delicato, perlage medio. Note di mela verde, prugne gialle, ginestra. Una raffinata delizia per il palato, con cremoso Mousseux e note di frutti gialli maturi nel finale.

Prezzo: 28 franchi | www.vinirovio.ch

Viticoltore Christian Krebs, Castelrotto

Bianco del Ticino DOC 8tto Sfumature Brut 0
15.5 punti | dal 2018 al 2020

Giallo chiaro, perlage discreto. Discreto e maturo al naso, sentore di nocciola. Al palato, discreta presenza di frutti gialli, Mousseux, sostenuto da acidità succosa, persistenza media.

Prezzo: 26 franchi | www.christiankrebs.ch

Cantina Il Cavaliere, Contone-Gambarogno

Ticino DOC Ottavo 2016

15 punti | dal 2018 al 2020

Giallo chiaro delicato. Albicocca e banana, pertanto note morbide e legnose. Al palato, fresco, con fine nervatura acida, note di mandorle amare nel finale.

Prezzo: 32 franchi | www.ilcavaliere.ch

Chiericati Vini, Bellinzona

Ticino DOC Chardonnay 2016

15 punti | dal 2018 al 2019

Giallo chiaro con riflessi verdi. Profumato bouquet con note di agrumi, pere mature e fiori di fieno. Succoso al palato, con fine nervatura acida e buona persistenza.

Prezzo: 18.80 franchi | www.chiericati.ch

Parravicini, Corteglia

Svizzera Italiana IGT Spumante Gatto Nero 2016

15 punti | dal 2018 al 2019

Giallo chiaro, perlage medio. Bouquet di frutti gialli con note di brioche spalmata di burro, fine nota di lievito. Estremamente fruttato e dolce al palato, Mousseux medio.

Prezzo: 17.50 franchi | www.parravicini.ch



GIOIELLI D'ALPE DOP

I formaggi d'Alpe ticinese sono l'unico prodotto DOP del Ticino, importante patrimonio gastronomico che racconta storia, luoghi, genti e sapori locali rimasti intatti nel tempo. La stagione estiva del pascolo è un'occasione unica per scoprire forti radici nel passato, e lo sguardo sul futuro della nuova generazione di casari appassionati.



Alpe di Sfilie in Vallemaggia

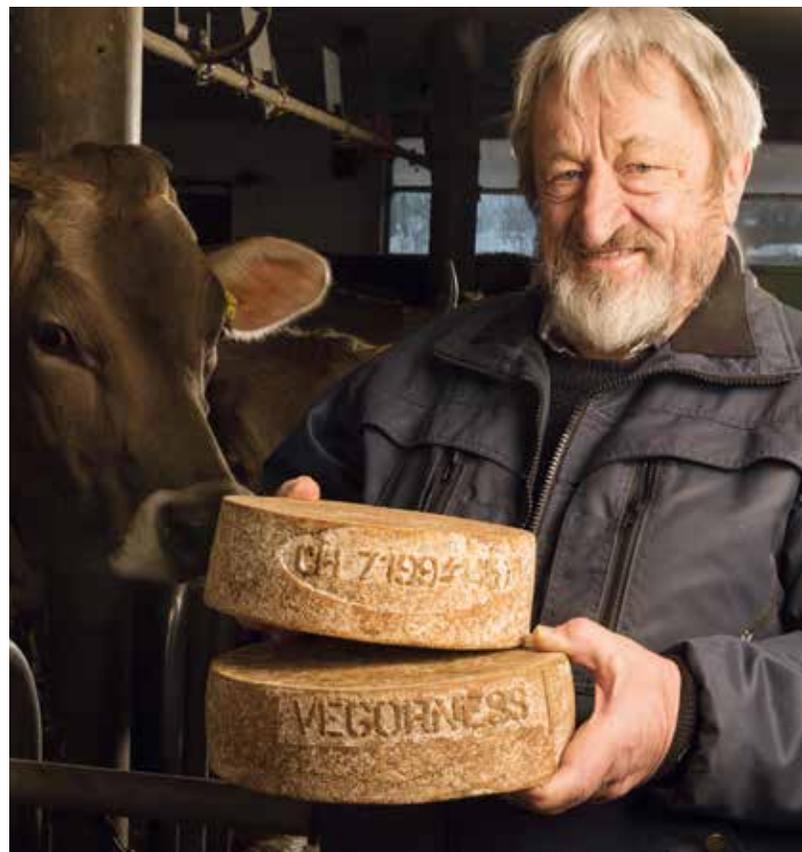
Un mix di latte vaccino e caprino (il 15%, quel poco che basta per «pizzicare» un po' il palato) compone questo formaggio delizioso prodotto dalla famiglia Coppini da ben 6 generazioni. Oggi Marzio insieme alla moglie Daiana prosegue la tradizione, coinvolgendo anche i figli David e Nadir (11 e 13 anni appena) che hanno iniziato a vivere più attivamente la vita dell'Alpe, aiutando i genitori e ponendo le basi per il cambio del testimone alla settima generazione, almeno così si augura Marzio. La vita nella stagione del pascolo non è semplice, ma al contempo è anche molto formativa e salutare, qualcosa che riesce a far sentire il vero contatto con la natura e i suoi capricci. Il formaggio d'Alpe di Sfilie viene prodotto in circa 700 forme all'anno che puntualmente non arrivano all'anno successivo, tra vendita diretta e una piccola parte acquistabile nella grande distribuzione. Le forme riposano prima nella cantina sull'Alpe, poi trasportati in quella di Cimalmotto, dimora storica dei Coppini. Come vuole la regola della DOP, l'affinamento dura almeno 60 giorni, dopo il quale questi prodotti caseari diventano subito ricercatissimi e molto apprezzati dagli esperti come dai semplici consumatori. Merito, anche, della virtuosa combinazione tra antiche tradizioni (le caldaie del caseificio sono tutte rigorosamente a legna) e una tecnologia all'avanguardia che permette di rispettare il più possibile l'ambiente (l'uso dei pannelli solari, ad esempio). E' questo il gusto autentico del passato e del futuro: un sapore che non ha tempo e che, col tempo, può solo migliorare.



*Merlot Ticino DOC Maggia 2015,
Azienda vinicola Robin Garzoli*

Alpe Vergoners in Valle Verzasca

La purezza di un sapore unico e inconfondibile, pieno e delicato allo stesso tempo, grazie a quel restrogusto di nocciola che ne impreziosisce i sentori. Il formaggio d'Alpe Vergners prodotto da Sirio Gianettoni, coriaceo agricoltore e casaro di 75 anni, è uno dei prodotti più invitanti al palato tra quelli provenienti dalle verdi cime del Ticino. Da oltre 50 anni, tra giugno e settembre, Sirio percorre il sentiero verso la cima del Vergoners, rigorosamente a piedi non essendoci altri mezzi per raggiungere l'alpeggio. L'impegnativa scalata fino ai 2.200 metri della Capanna Barone sopra Sonogno si svolgerà anche quest'anno, per la 54esima volta consecutiva, insieme alla fidata Maloia, la sua mucca del cuore, nata in azienda e sua compagna di salita fin dal suo primo anno. Dal 2013 lo segue nell'impresa anche la figlia Dafne, oggi casara nell'azienda di famiglia. «Non è semplice», spiega Dafne «fare la mamma, fare il formaggio e portare avanti questa missione. Non è sempre facile, ma è una passione che si tramanda nel tempo.» Per seguire il lento processo di affinamento, le forme vengono trasportate a valle, nella cantina di Sonogno, grazie a un elicottero. Pensate che fino a una trentina di anni fa, Dafne lo ricorda bene, il trasporto avveniva ancora con l'aiuto dei muli.



*Merlot Ticino DOC Gaggiolo
2015, Matasci Fratelli*



Alpe Predasca, Valle di Blenio

La specialità gourmet dell'Alpe Predasca è un formaggio vaccino al 100% che riesce a dare il meglio di sé ben oltre i classici 60 giorni di affinamento dettati dalla DOP. Gianni Martinelli è solo uno dei diversi produttori: tra Campo Blenio, Olivone e Ghirone, sono 5 i boggesi (antico termine che indica un consorzio di proprietari del bestiame alpeggiato e sottoposto ad amministrazione comune) che contribuiscono a rendere questo prodotto unico nel suo genere. Da oltre 42 stagioni, Sergio Balestra è il casaro che si occupa di questo grande formaggio che raggiunge il massimo del suo sapore dopo 8 mesi di affinamento, un gioiello che col tempo può solo migliorare, esattamente come accade ai grandi vini. A renderlo così speciale sono le erbe dell'alpe, ricche di fiori e profumate come può regalare solo un terreno calcareo di 2.400 metri di altezza.

Ideale con Merlot Ticino DOC Ronco 2016,
Azienda agraria cantonale Mezzana

Alpe Pontino, Valle Leventina

Sulla sponda sinistra del fiume, a circa 2.000 metri di altezza, l'alpeggio di Alpe Pontino conta 130 bovini in «vacanza» durante le sue fresche estati. 5 boggesi, tra i quali anche Marco Togni, ormai da parecchi anni producono un formaggio d'alpe ticinese DOP di grande qualità con solo latte vaccino, oltre a burro di siero. Anno dopo anno, la vendita inizia a fine settembre, quando le prime forme prodotte in alpeggio raggiungono i 2 mesi di vita. Qualche supermercato, una manciata di piccole botteghe e soprattutto la vendita diretta: sono questi i canali di vendita per accaparrarsi uno dei migliori formaggi locali. Ma anche ben oltre i primi 60 giorni, le forme continuano a regalare grandi soddisfazioni ai gourmet. «Ho ancora in cantina, alcune forme del 2016», ci racconta con un certo orgoglio Marco Togni, anche se sono poche, visto che il formaggio è andato a ruba. Merito anche del casaro che da circa 20 anni accompagna gli animali al pascolo estivo e lavora il loro latte: «Mamo» è nato in Brasile, ha vissuto in Trentino Alto Adige dove ha studiato e poi è sbarcato in canton Ticino per fare le stagioni in cima la monte. Da allora sono passati circa 20 anni e oggi ormai si può ben dire che sia diventato svizzero di adozione.

Ideale con Merlot Ticino DOC Moncucchetto
2016, Fattoria Moncucchetto





Alpe Stabiello, Val Bedretto

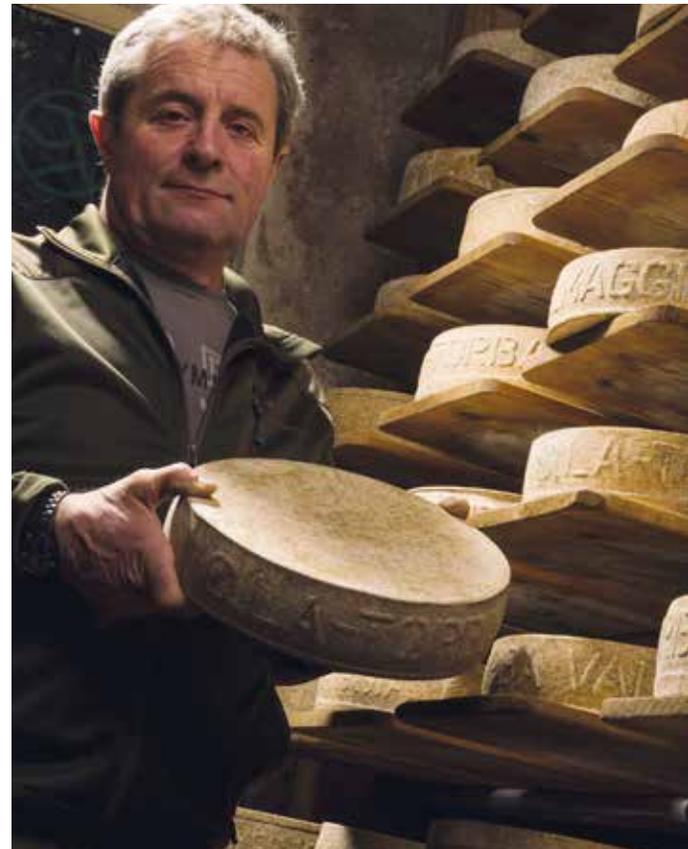
Il formaggio d'alpe ticinese DOP di Stabiello è prodotto dal consorzio di 4 aziende agricole di Cavagnago e Giornico, sui verdi pascoli ombreggiati che vanno dai 1.600 fino ai 2.300 metri di altitudine. Circa 60 mucche da latte, rigorosamente ticinesi, servono a produrre qualcosa come 700 forme di formaggio che vengono vendute dopo la maturazione standard di 2 mesi e anche oltre. Giorgio Bertazzi, uno dei boggesi dell'Alpe, racconta del ricambio generazionale che conterà, tra gli altri, anche i giovani Sam Luchini e il figlio Dario per continuare la tradizione di questo ottimo formaggio al 100% di latte vaccino. Perché in molti casi le nuove generazioni seguono le orme di famiglia, mantenendo intatti i ritmi, le usanze e la cura verso il prodotto di un lavoro non semplice, ma anche pieno di soddisfazioni. I giorni in cima all'Alpe sono lunghi e faticosi, ma hanno anche l'impagabile vantaggio di poter vivere la natura incontaminata a 360 gradi, rarità tra i mille lavori da ufficio del giorno d'oggi. Un grande lavoro umano, insomma, che nel 2017 è stato merito anche di una casara donna, anche se nella prossima stagione sarà il camuno Michele Bressani ad occuparsi della lavorazione del formaggio.



*Merlot Ticino DOC Giornico
Oro 2015, Gialdi Vini*

Alpe Campo la Torba, Vallemaggia

Negli ultimi anni il patriato di Airolo ha realizzato investimenti importanti che hanno portato al completo rifacimento del caseificio sull'Alpe Campo la Torba. Un grande cambiamento per Giorgio Dazio, quinta generazione di una famiglia che sale su queste montagne ogni estate da oltre 100 anni. Fin dal primo anno della certificazione DOP, il formaggio della famiglia Dazio ha seguito il disciplinare e produce questo gioiellino a pasta semidura con un 25% di latte vaccino che regala un tocco saporito alle forme. Il formaggio raggiunge la maturazione ideale tra i 4 e i 6 mesi di invecchiamento, dopo di che aumenta la piccantezza e diventa un prodotto più particolare, per palati che amano sapori più decisi. Ci racconta Giorgio che «quest'anno si prevede una buona stagione: i pascoli, viste le nevicate abbondanti dell'inverno, dovrebbero essere rigogliosi e regalare al latte sentori profumati, una manna dal cielo per il nostro formaggio d'alpe!». 90 giorni in vetta, pascoli che arrivano fino a 2.400 metri di altitudine, 100 mucche e 150 capre (per la maggior parte nere della Verzasca), 2 dighe (Naret e Sambuco) e 8 laghetti naturali: questi sono solo alcuni dei numeri che rendono questo formaggio unico. Inoltre, l'occasione è ghiotta anche per salire in vetta attraverso una delle pochissime strade asfaltate del Ticino che arrivano fino ai suoi 2.300 metri di altezza, e godere del suo paesaggio incontaminato.



*Merlot Ticino DOC Tre Terre 2016,
Chiodi Ascona*



Mauro Grandi, chef di The View Lugano, si ispira ai prodotti locali e stagionali. Per rendere omaggio alle due componenti fondamentali della sua cucina, ecco tre versioni del Riso Terreni alla Maggia coi profumi della bella stagione.

Il Ticino è la sua passione, la sua terra d'adozione, il suo trampolino professionale. Nato a Torino e cresciuto sulle sponde del Lago Maggiore, da quasi 30 anni propone le sue creazioni tra i fornelli del Ticino. Mauro Grandi conosce bene gli ingredienti locali e sa dosarli sapientemente e con grande estro nei suoi piatti, che seguono le regole delle stagioni. Oggi il suo talento gastronomico si esprime nella cucina dello splendido e panoramico The View Lugano, hotel 5 stelle affacciato sul golfo della città e con una vista privilegiata sul lago Ceresio.

Basta guardare dalle grandi vetrate per cogliere ispirazione da questo luogo splendido, cosa che sembra riuscire molto bene allo chef, che gli rende onore con ricette che riescono a esaltare al meglio le eccellenze ticinesi. «A volte per creare un piatto basta andare a fare la spesa e lasciarsi guidare dai prodotti di quel momento», ci ha raccontato Grandi, «la nascita di una ricetta a volte è pura improvvisazione, che non significa semplice casualità, ma soprattutto uso delle basi del mestiere e un pizzico di estro di giornata».

Da ogni angolo del Ticino, Mauro coglie spunti gourmet per piatti che si rinnovano ad ogni stagione, seguendo il fil rouge dei prodotti della terra e delle aziende locali. Tra gli altri, anche il riso di Terreni alla Maggia, prima e unica azienda agricola a produrre riso svizzero al 100%, proveniente dalla risaia più a Nord del pianeta e che si presta a golose realizzazioni sempre diverse. Come le tre creazioni di Mauro Grandi.

18 suite ai piedi del Monte San Salvatore che si affacciano su uno scorcio da favola: questo è The View Lugano che coniuga ospitalità ed enogastronomia di grande raffinatezza. Una «cartolina» dell'eccellenza ticinese tra location unica, cucina d'autore e una buona selezione di vini locali.
www.theviewlugano.com

Mauro Grandi

RISO TICINESE VESTITO DI PRIMAVERA

Risotto con asparagi e tartare di gambero rosso mantecato all'extravergine e basilico

Una ricetta che sposa i sapori di mare con uno dei prodotti primaverili per eccellenza: l'asparago. Il Riso dei Terreni alla Maggia, ideale per la preparazione dei risotti vista la sua ottima tenuta della cottura, viene proposto qui in versione molto leggera, mantecato con olio extra vergine d'oliva al basilico che, oltre a donargli un profumo fresco, gli regala grande delicatezza. Piatto adatto anche a gourmet gluten e lactose free.



Humagne Blanche de Chamoson La Vouettaz 2015 Cave Colline de Daval

Delicato bouquet con note di fiori di tiglio, frutti bianchi e un tocco di finocchio. Delicato all'attacco, sfocia in un finish equilibrato, elegante e lungo. Un bianco delicato, da abbinare agli asparagi.
www.collinededaval.ch



Vinattieri Bianco, Bianco del Ticino DOC 2016, Vinattieri Ticinesi - Ligornetto

Bouquet aperto, esotico profumo di litchi, ananas e uva spina. Freschezza e pienezza gradevoli al palato, frutti maturi, armoniosamente frizzante.
www.moevenpick-wein.com



Unter der Linde 2016 Weingut zur Linde

Michel Jaussi gioca con le varietà Sauternes Sauvignon Blanc, Sémillon e Muscadelle. Un vino complesso, con note di noci. Vigoroso e con una cremosità perfetta per i gamberi.
www.weingutlinde.ch

Suprema d'anatra arrosto alle arance e miele con riso soffiato alla milanese

Il secondo piatto proposto dallo chef Mauro Grandi è una versione contemporanea di un grande classico: l'anatra all'arancia. La rivisitazione del cuoco luganese cita un altro grande classico della cucina, stavolta italiana: il risotto alla milanese viene interpretato con una cialda croccante di riso Terreni alla Maggia al profumo di zafferano che dona all'insieme una friabilità tutta da gustare. L'acidità dell'arancia insieme alla dolcezza della laccatura al miele si bilanciano in un sapore che esalta la cottura rosa dell'anatra. In questo caso, il riso locale dimostra la sua straordinaria capacità di reinventarsi anche in ricette diverse da quelle del solito risotto, regalando al piatto un tocco di grande creatività e un pizzico di piccantezza con pepe Valle Maggia.



Cuvée Emilienne 2014 Domaine de la Vigne Blanche

Cabernet Sauvignon da barrique, vigoroso, da abbinare all'anatra: saporite note di erbe, un tocco di pepe per arricchire i frutti maturi. Succoso al palato, con tannini straordinariamente legati.
www.lavigneblanche.ch



Sassarei, Ticino DOC Merlot 2015, Cantina Pelossi - Lugano Pazzallo

Un Merlot classico. Bouquet complesso e fruttato di prugne mature, arricchito con raffinate note speziate. Media pienezza al palato, fresco con tannini maturi e raffinati e finale aromatico.
www.schubiweine.ch



Pinot Noir Barrique 2014 Erich Meier

Molto elegante, Pinot delicatissimo con frutti maturi e vivaci. Straordinaria persistenza al palato, legno perfettamente integrato. Un vino elegante e fresco, perfetto per questo piatto.
www.erichmeier.ch



**Raymond Paccot
Féchy Bayel 2016**

Arance e mandarini freschi al naso, miele, discretamente pepato, con lieve nota affumicata. Al palato discreto, con fresca mineralità e raffinata presenza di saporite erbe nel finish.
www.lacolombe.ch



**Bianco del San Giorgio,
Bianco del Ticino DOC 2016,
Fumagalli - Balerna**

Giallo paglierino chiaro, bouquet profumato e aroma di agrumi. Al palato leggero e aromatico, un vino rinfrescante con espressivo aroma di agrumi e spiccata acidità.
www.mondovino.ch



**Domaine Saint-Sébastien
Pinot Gris 2016**

Raffinate mirabelle, arricchite con note di fragole mature e saporite erbe, con il suo charme e la sua consistenza leggermente cremosa è perfetto per la spuma di formaggio.
www.kuntzer.ch

Risotto alle fave con spuma di formaggino nostrano, piccole verdure e aromi

Una vera e propria ode alla primavera, coi suoi colori pastello e alcuni dei prodotti stagionali più apprezzati. Il terzo piatto proposto dallo chef del The View Lugano è un inno alla stagione più dolce, quando la terra regala doni preziosi e la natura riscopre i profumi e i sapori più intensi. In questa ricetta vegetariana (ma che piacerà sono solo al popolo veg) il riso Terreni alla Maggia viene cucinato come un classico risotto con una mantecatura a base di burro e formaggio, rendendo omaggio a diversi ottimi prodotti gastronomici del Ticino. Le verdure primaverili sono croccanti al palato e bilanciano la densa crema del formaggino nostrano che riesce a fondersi con i chicchi di riso rimasti intatti e ben separati durante la preparazione del risotto.

Innamorato del Ticino

DANY STAUFFACHER

Come inizia la sua passione per l'enogastronomia?

Sono da sempre una buona forchetta, ma fin da ragazzo non badavo alla quantità ma piuttosto alla qualità dei piatti e dei vini. Col tempo ho trasformato la mia passione in un lavoro, ho mangiato in migliaia di ristoranti nel mondo e ho avuto il privilegio e la fortuna di degustare alcuni dei più grandi vini internazionali. E comunque, dopo tante esperienze di alta gastronomia, ancora oggi lascerei tutto per un buon piatto di spaghetti al pomodoro.

Qual è la sua canzone del cuore e con quale vino la abbinerebbe?

«Volare» di Domenico Modugno che accompagno con lo Champagne Laurent Perrier Alexandra, un rosé millesimé del 2004 in magnum.

Che vino sceglierebbe per brindare con Nicole Kidman?

Direi che sarebbe un'occasione decisamente particolare! Allora penso che sceglierei Château Haut Brion 1998 in magnum, vino elegante per una donna elegante.

La perla che conserva nella sua cantina...

E' una bottiglia di Château d'Yquem 1947, posso ben dire perfettamente conservata.

Il vitigno del suo cuore

Sicuramente su tutti vince il Merlot, ma adoro anche il Pinot Nero per la sua grande eleganza, difficile da battere.

Cosa rende unico il Ticino vitivinicolo?

Grandi e piccoli produttori, vigneti panoramici e vini di grandissima qualità. Non si potrebbe chiedere di più a un territorio che, giorno dopo giorno, anno dopo anno, sta dimostrando una



Biografia

Nasce a Zurigo nel 1953 e all'età di 2 anni si trasferisce con la famiglia in Ticino. La passione per lo sport lo accompagna fin da giovanissimo: a 17 anni debutta nella serie A svizzera di Basket, ama il tennis, la pesca, i motori. Da passione lo sport si trasforma in lavoro: commercia capi sportivi per grandi marchi e nel frattempo coltiva il suo hobby più grande: l'enogastronomia. Da 12 anni è il patron di S.Pellegrino Sapori Ticino, il festival gourmet che porta in Ticino i più grandi nomi dell'enogastronomia mondiale.

grande professionalità e personalità in questo settore. Quello che fa la differenza è la passione che vedo quotidianamente nelle vigne e nelle cantine e che si sente, poi, nel bicchiere.

Qual è stato il miglior vino che ha bevuto nella sua vita?

Domanda importante e difficilissima, ne ho bevuti diversi veramente fantastici, ma se proprio devo sceglierne uno solo, allora dico Château Mouton Rothschild del 1986.

La più importante degustazione alla quale abbia mai partecipato?

Nel 2005 grazie a René Gabriel, ho avuto il piacere e l'onore di degustare ben 38 annate di Château Pétrus, tra il 1945 e il 2001: è stata un'esperienza semplicemente indimenticabile!

Quando ha stappato la sua ultima bottiglia ticinese?

Senza voler a tutti i costi fare il campanilista, la verità è che io amo i vini di casa nostra. Ne stappo almeno 2 o 3 alla settimana, quindi direi che l'ultimo risale a ieri sera!

La sua sfida per il futuro

«Il futuro è dietro l'angolo! A settembre la mia agenzia, Sapori Ticino, in collaborazione con la Città di Lugano, organizzerà un evento storico: Lugano Città del Gusto. Da diverso tempo siamo al lavoro su questo progetto che ci ha portato ad essere scelti dalla Fondazione della Settimana del Gusto per essere insigniti di questo importante titolo. Ho intenzione di trasformarla in una opportunità unica per Lugano e l'intero cantone di mostrarsi al grande pubblico con tutte le eccellenze che lo rendono unico: le sue bellezze naturali e, naturalmente, i suoi grandi prodotti enogastronomici.»

Agenda TICINO

Il 3 settembre, a Palazzo dei Congressi di Lugano, i viticoltori ticinesi presenteranno i loro migliori vini dell'annata 2016.

17 giugno, Campione d'Italia

Final Party Sapori Ticino

Per la prima volta nella storia del festival gourmet S.Pellegrino Sapori Ticino, la serata finale si svolgerà al Casinò di Campione d'Italia, una location straordinaria per il party che concluderà l'undicesima edizione del festival. La serata sarà preceduta da eventi gourmet in diversi ristoranti, anche fuori dal Ticino.

www.sanpellegrinosaporiticino.ch

Da giugno a settembre

Vinosafari

Tutti i venerdì, da giugno a settembre, viaggio tra cantine, vigneti e angoli del Ticino per scoprire le prelibatezze del territorio. Maggiori informazioni su

www.casadelvinoticino.ch

15 agosto, Stabio

Agroblues con musica e vino

Nella suggestiva cornice della Tenuta Montalbano, si terrà quest'anno la settima edizione di questo piccolo ma raffinatissimo festival blues. Parol d'ordine: mangiare, bere, ballare e godere del fantastico panorama!

3 settembre, Lugano

Presentazione dell'annata 2016

Al Palazzo dei Congressi sarà possibile scoprire la qualità dell'annata 2016 e degustare i migliori Cru dei viticoltori ticinesi.

www.ticinowine.ch

12-14 ottobre, Bellinzona

Rassegna d'autunno

Mercato dei formaggi dell'alpe. Una cinquantina di alpigiani presentano la loro produzione. Per scoprire le diverse sfumature dei nostri formaggi DOP.

www.commercianti-bellinzona.ch



Informazioni

Interprofessione della Vite e del Vino Ticinese Commissione Ticinowine

Via Ghitello 3 | 6834 Morbio Inferiore

Tel. +41 (0)91 690 13 53

www.ticinowine.ch | info@ticinowine.ch



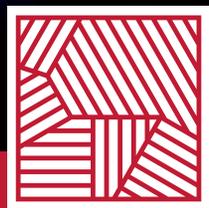
App «Swiss Wine»



App «Ticinowine»

Ticino: terra diVino

 **Ticinowine**
promozione vitivinicola ticinese



SWISS WINE
TICINO

Casa del vino Ticino

Svizzera. Naturalmente.

Bere con moderazione, gustare a fondo