CORRIERE DEL TICINO
TERRITORIO

Il viso del vino

LA VITICOLTURA IN TICINO E TUTTO QUELLO CHE C'È DA SAPERE SULLA PRESENTAZIONE DELL'ANNATA 2017

Supplemento al CORRIERE DEL TICINO

SOMMARIO

COL CUORE DIVISO TRA CANTINA E PITTURA.....4
IL GIORNO IN CUI I FIGLI ASSUMONO IL COMANDO.....9
COLLABORARE PER DAR VITA A VINI DI PRESTIGIO 13
L'ARIETE 2016 È FIGLIO DELLA VENDEMMIA DEL CINQUANTENARIO.....16
FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: DA 75 ANNI IN PRIMA LINEA.....18
UN PRECURSORE DI NOME GIOVANNI ROSSI.....21
QUANDO IL GENIO COLTIVAVA LA VITE NEL SUO PODERE 24
L'ANNATA DEL GELO HA DATO PRODOTTI DI QUALITÀ 26
61 PRODUTTORI PROPONGONO 300 VINI 27
IL GRAFICO CHE HA FIRMATO 30 MILA ETICHETTE 48
CIBO E VINO TICINESE ABBINAMENTI EMOZIONANTI.....52

CARTA SVIZZERA

IMPRESSUM

STAMPATO IN TICINO

Editore
Società editrice del Corriere del Ticino SA
NON PUÒ ESSERE VENDUTO SEPARATAMENTE
Direttore responsabile
Fabio Pontiggia
Direttore operativo
Paride Pelli
Responsabile supplementi
Tarcisio Bullo
Testi a cura di
Tarcisio Bullo
Fotografie
Chiara Zocchetti, Gabriele Putzu, Tarcisio Bullo, Archivio CdT, Davide Stallone, Florian Cella e autori vari
Hanno collaborato
Rocco Bianchi, Andrea Conconi, Ticinowine, Remi Agustoni, Piero Tenca
Grafica
Nicole Bullo-Tosi
Stampa
Centro Stampa Ticino SA, Via Industria, 6933 Muzzano, telefono 091 960 31 31
Per la vostra pubblicità
MediaTI Marketing SA
Via industria, CH-6933 Muzzano
Tel. 091.960.34.34 – Fax 091.960.34.35
annunci@mediatimarketing.ch

Editoriale

MOMENTO DIFFICILE: I VINI TICINESI MERITANO SOSTEGNO

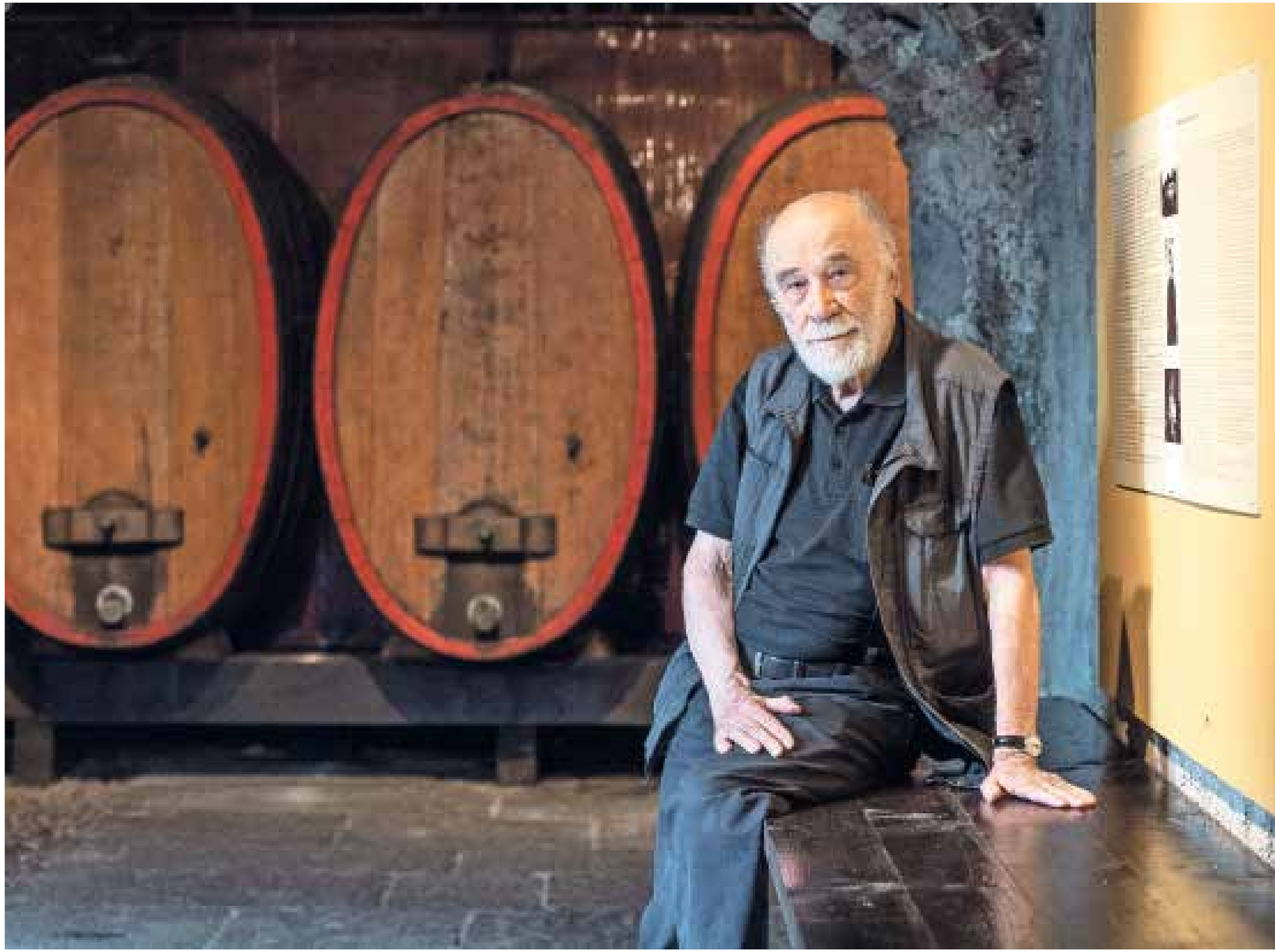
Nell'editoriale dello scorso anno dedicato alla presentazione dei vini dell'annata, una giornata che torna nuovamente il 2 settembre in tutto il suo splendore mettendo in risalto il meglio della produzione vitivinicola ticinese, scrivevamo di "momento delicato" per l'intero settore della viticoltura cantonale, confrontato con crescenti difficoltà di smercio della produzione e con l'accumularsi di vino invenduto nelle cantine. In un anno le cose non sono cambiate, anche se è giusto riconoscere che non tutti i produttori soffrono allo stesso modo e che a dover stringere i denti e affilare le lame per battersi per la propria sopravvivenza è soprattutto la fascia medio/bassa, a livello di prezzo, della nostra produzione.

Il mondo della vitivinicoltura è complesso, composto da molti attori, alcuni dei quali sono costretti a doversi sedere a più tavoli di una discussione che promette di farsi animata: chi produce e vende vino chiede uno sforzo ai viticoltori in materia di prezzo delle uve; i viticoltori d'altra parte si sentono ostaggio di una crescente burocrazia, del cambiamento climatico, e guardano al prezzo del vino in bottiglia con qualche sospetto, chiedendosi se i produttori non potrebbero a loro volta abbassare il margine di guadagno per rendere appetibile il nostro vino su un mercato ormai drogato dalla presenza di etichette straniere, offerte a prezzi stracciati. E qui entrano in ballo due altri attori importanti: la grande distribuzione, sempre più arbitro della situazione e sempre più padrona delle regole del gioco (con prezzi tendenzialmente in ribasso anno dopo anno) e la ristorazione, accusata apertamente nel corso dell'anno di non fare il gioco del settore vitivinicolo cantonale. Insomma, nell'aria è difficile non percepire i segnali di un nervosismo che valutato a spanne sembra in crescita, ma che va contenuto in tutti i modi e analizzato a fondo per non correre il rischio di rovinare l'intero settore della viticoltura ticinese, in un certo senso, paradossalmente, in parte anche vittima dei successi che ha ottenuto nel corso degli ultimi trent'anni.

È comunque vero che il fronte della ristorazione qualche sforzo in più per sostenere la produzione locale potrebbe farlo. Sono ancora troppi gli esercizi pubblici che prima dei vini ticinesi offrono ai loro avventori vini esteri, dimenticando che la valorizzazione dei prodotti del territorio permette di veicolare verso il turista un'immagine positiva del Ticino, di creare un'identità e un marchio di fabbrica sicuramente apprezzati. Azzardo che in molti casi non si tratta di insensibilità, ma di ignoranza, nel senso che il settore si appoggia in gran parte su una manodopera straniera poco o per nulla istruita sulla ricchezza del nostro mondo enogastronomico. Insomma: per chi volesse, c'è da fare.

Tarcisio Bullo

COL CUORE DIVISO TRA CANTINA E PITTURA

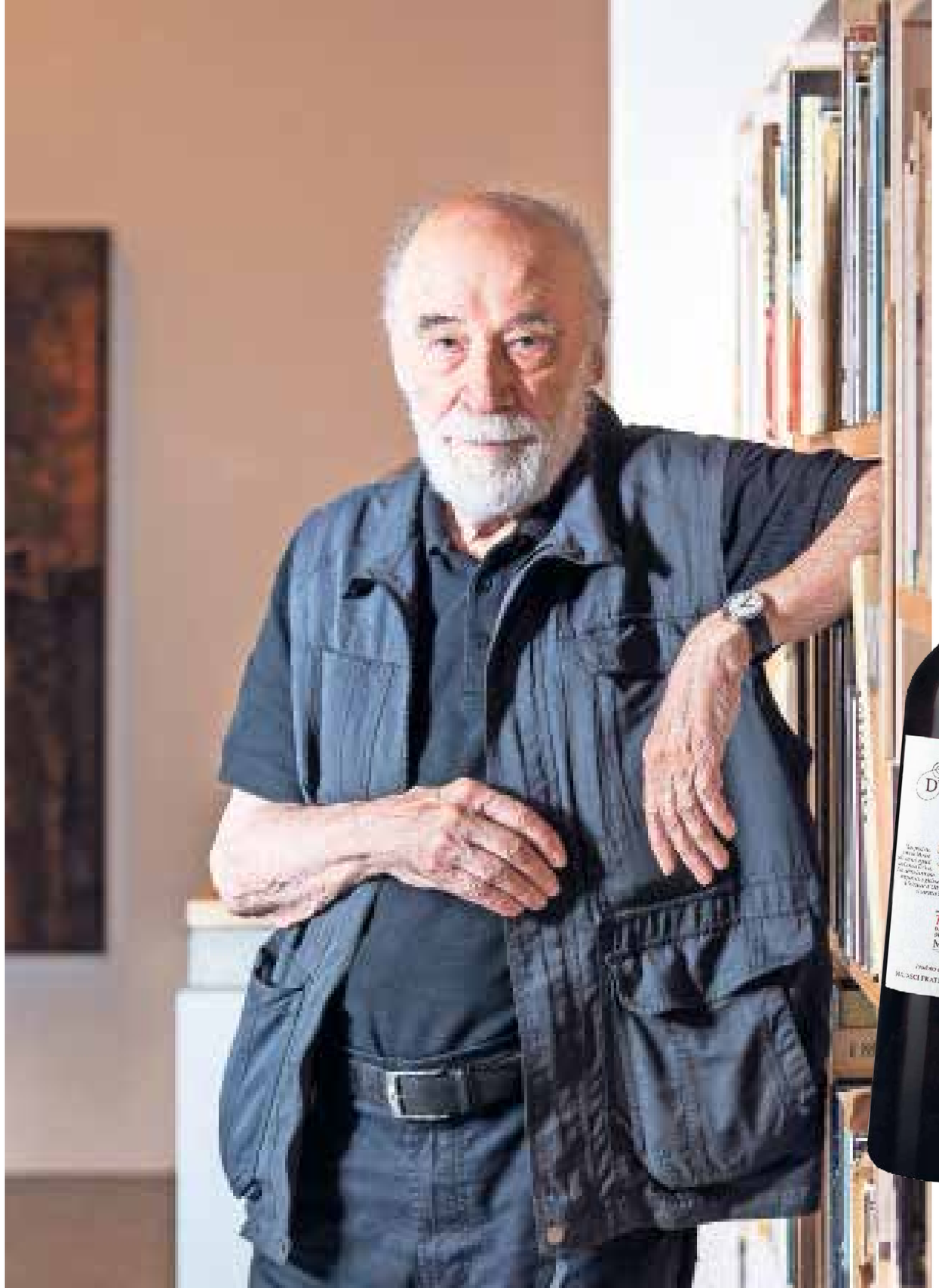


Quando varco la soglia del «deposito» di Mario Matasci a Cugnasco-Gerra mi si spalanca davanti agli occhi il mondo meraviglioso creato da quest'uomo gentile e altrettanto meraviglioso. Il Deposito non ha nulla da spartire con quel luogo che immaginiamo adibito a raccogliere oggetti di vario genere, magari buttati lì alla rinfusa.
Qui ci muoviamo in uno spazio, enorme, curatissimo eppure minimalista, destinato a custodire dei piccoli tesori. Una biblioteca con oltre diecimila libri d'arte consultabili liberamente e opere esemplari di artisti di vario genere – disegni, acquerelli, tele, sculture –. Stiamo parlando di quasi 900 metri quadrati che diventano anche luogo della memoria, perché i capolavori finiti nelle mani di Mario Matasci nel corso della sua lunga esistenza (il nostro festeggerà 88 anni il prossimo 23 settembre) sono in gran parte firmati da artisti ormai scomparsi, che Matasci cerca ostinatamente di sottrarre all'oblio.
Di lui, originario di Sonogno ma nato e cresciuto a Tenero, qualcuno ha detto che è stato enologo per destino e collezionista per caso.
«Diciamo che la scelta di diventare enologo è stata obbligata: conseguita la maturità classica in collegio a Svitto, mio padre ha voluto che andassi alla scuola di Losanna per imparare la professione».
A quei tempi era difficile contrastare la volontà di un genitore e poi c'erano le esigenze dell'azienda di famiglia, che stava piano piano crescendo diventando una realtà imprenditoriale importante.
«Papà faceva il contadino a Sonogno, ma era stufo delle tante fatiche e delle poche soddisfazioni, quindi decise di scendere al piano e qui inizia a commerciare vini. Siamo nel 1921, è in società con Carlo Balemi e un po' vinificavano già in proprio, ma soprattutto compravano e vendevano, in particolare oltre San Gottardo, perché mio padre aveva intuito le potenzialità che c'erano Oltralpe. Anche per questo la nostra sede è ubicata di fronte alla stazione ferroviaria di Tenero».
A giudicare da quel che racconta, non è il vino ad aver sentimentalmente rapito Mario Matasci, che all'arte, ecco la sua grande passione, si avvicina però per un incontro fortuito.

Ha prodotto il «Selezione d'ottobre» che ha aperto le porte del mercato svizzero tedesco al Merlot ticinese

«Non avevo nessun interesse per la pittura finché, nel 1968, chiamato da un conoscente a controllare un vigneto a Losone, durante il nostro incontro in un'osteria del paese vengo avvicinato da un tale che mi voleva vendere un quadro. Lui insisteva, il quadro non mi dispiaceva, ma non avevo con me i 200 franchi che lui chiedeva per l'opera. Gli dissi di passare in cantina il giorno dopo, convinto che non l'avrei più rivisto. Invece arrivò e così comprai da questo Erwin Sauter, un pittore basilese che aveva un po' le sembianze del barbone, la mia prima opera, intitolata «Madre coraggio». Sauter non si limitò a vendermi il quadro: mi chiese di poter organizzare una mostra delle sue opere in cantina. Sa, allora di spazi espositivi non ce n'erano e io dopo molte discussioni e perplessità alla fine accettai».
Fu una sorta di folgorazione, da lì in poi si accese il fuoco di una passione destinato a non spegnersi mai.
«Visto il successo ottenuto con la mostra di Sauter, e tenendo presente che era difficile trovare spazi per organizzare delle esposizioni, molti pittori mi contattarono chiedendomi di poter venire a Villa Jelmini. Sono sempre stato un bonaccione, un uomo aperto alle novità, non ho mai detto di no e non ho mai chiesto qualcosa a nessuno, ma in compenso mi si è aperto un mondo affascinante. Ho stabilito un rapporto con molti artisti e galleristi, ho iniziato a interessarmi di arte, a visitare musei. Oggi se non avessi questa grande passione trascorrerei i miei giorni in qualche ospizio per vecchi».
In questo 2019 Mario Matasci festeggia 50 anni di appassionante attività nel mondo dell'arte, ma lui non guarda al passato, quanto al futuro. Nel mese di maggio 2010 è stata costituita la Fondazione Matasci per l'Arte, il cui scopo è di custodire, curare e rendere accessibile al pubblico la raccolta di opere d'Arte della Collezione Matasci.

Mentre sta per chiudersi la mostra «Caos, Cosmo, Colore», Mario è già in fermento perché deve preparare la prossima esposizione che si intitolerà «In memoria» ed è destinata a ricordare gli artisti della sua collezione nati prima del 1900.
Tornando al vino, l'enologo Mario Matasci si è fatto una fama per essere il papà del celebre «Selezione d'ottobre», un'etichetta che magari non convince tutti gli estimatori del Merlot ticinese, ma che ha alle spalle un'incredibile storia di successi.
«Il Selezione d'ottobre nasce nel 1964 come risposta ai gusti di una clientela soprattutto svizzero tedesca. Io avevo capito che il Merlot di allora non piaceva molto a questa parte di popolazione, perché sin lì era abituata a bere soprattutto la Dôle vallesana. Allora ho cercato di immaginarmi un vino ticinese che le somigliasse: era necessario che fosse morbido e fruttato, beverino, non troppo impegnativo. E siccome la Dôle era vinificata in gran parte facendo uso di Pinot, ho voluto vinificare il Merlot nello stesso modo, con una macerazione breve, dandogli poco colore, esaltando gli aromi fruttati».
Quel Merlot ebbe – e ha ancora – un successo straordinario e ha fatto da apripista oltre San Gottardo a tutta la produzione ticinese.
«Sì, credo sia un po' vero che il Selezione abbia aperto le porte del resto della Svizzera al Merlot ticinese. Per un periodo è stato il vino rosso più conosciuto dagli svizzeri» ammette con modestia Mario Matasci.



A chi critica il suo vino, leggero, amabile, poco impegnativo, lui risponde serafico: «Tra chi si avvicina al mondo del vino ci sono i grandi conoscitori, ma anche gente semplice, che ama bere un bicchiere senza chiedere troppo. E poi penso che il Selezione abbia un rapporto qualità-prezzo di ottimo livello. Quando leggo le schede tecniche di certi vini, che esaltano sapori e profumi che non c'entrano nulla con l'uva, mi viene da ridere. Io apprezzo soprattutto le cose semplici».
Fare vino è un'arte? Il nostro interlocutore è perplesso. «Oggi si tende a dire che tutto è arte, anche il vino, ma onestamente non vedo il nesso. Dietro un'opera artistica deve esserci un pensiero forte, l'espressione di una convinzione. Cosa c'entra un vino con tutto questo? Ho un po' l'impressione che questo bla-bla sia solo l'espressione del nostro tempo, inflazionato dalle immagini – invece di guardare dentro di noi guardiamo fuori – e da notizie insignificanti con le quali si imbastiscono grandi storie».

Oggi Mario Matasci non mette più il becco nelle scelte dell'azienda, gestita da figli e nipoti, ma apprezza sempre un buon bicchiere di vino («Rispetto anche gli astemi, ma tutti coloro che amano la vita troveranno sempre consolazione in un buon bicchiere di vino»).
«Il mio preferito è il «Generoso», ma bevo poco e solo a casa, perché guido ancora e quando mi metto al volante devo essere a tasso alcolico zero. Per questo rinuncio agli inviti per pranzi e cene. E faccio fatica ad accettare che per la vernice di una mostra siano organizzati aperitivi e rinfreschi, col rischio che la gente si concentri solo su questi aspetti secondari, lasciando in disparte l'arte e gli artisti».

Tarcisio Bullo

6-7 SETTEMBRE
FAMILY
PORTE APERTE
DAY
PEUGEOT
Due giornate spensierate da dedicare alla propria famiglia
SUV PEUGEOT 3008
PEUGEOT 308
SUV PEUGEOT 3008
CONCESSIONARI PEUGEOT TICINO
BELLINZONESE | LOCARNESE E VALLEMAGGIA | LUGANESE | MENDRISIOTTO
www.peugeoticino.ch

Gioventù al potere

IL GIORNO IN CUI I FIGLI ASSUMONO IL COMANDO

Il ricambio generazionale è una delle grandi sfide che le aziende devono prima o poi affrontare e questo vale in ogni settore dell'economia, compreso quello vitivinicolo.
Se per le aziende più grandi, che sono supportate da una collaudata struttura amministrativa, spesso le cose possono apparire più facili perché dispongono di una paletta di soluzioni, per le piccole cantine, nelle quali sovente le responsabilità pesano sulle spalle di una o due persone, le apprensioni non sono poche e il futuro quasi sempre dipende dalla scelta dei figli di continuare l'attività intrapresa dai genitori.
Un esempio in questo senso arriva dalla cantina Il Cavaliere di Contone, fondata da Roberto Belossi e da sua moglie Tiziana, e dall'azienda di Mauro Ortelli, coadiuvato dalla moglie Luigia, situata a Corteglia, alle porte di Mendrisio.
Quella di Roberto Belossi è una bella storia imprenditoriale che prende avvio soltanto nel 2000. Già allora è in ballo un ricambio generazionale, che forse sarebbe il caso di chiamare col suo giusto nome, ossia rivoluzione.
Perché l'azienda Belossi era di fatto un'azienda agricola gestita dal papà di Roberto, il quale ad un certo punto si è confrontato con la necessità di una profonda ristrutturazione.
«Eravamo un'azienda agricola mista, nel senso che già coltivavamo la vigna, ma abbinandola anche ad altri generi di coltivazione. Eravamo troppo piccoli per avere una resa e proseguire su quella strada avrebbe comportato troppi oneri».
Appassionato viticoltore, per Roberto Belossi è stato facile decidere: cedette sei ettari destinati alla campicoltura, per un ettaro di vigna che andava ad aggiungersi alle altre vigne della famiglia. Da lì partì l'avventura de «Il Cavaliere».

La famiglia Ortelli al gran completo.

«Nel 2000 mi affacciai sul mercato con la prima produzione di vino in proprio: 2.000 bottiglie che divennero 10 mila l'anno successivo e 60 mila nel 2010. In cantina sono un autodidatta, ho vinificato seguendo la ricetta degli specialisti e, se fai come ti dicono, non puoi sbagliare» racconta Roberto, che oggi vinifica l'uva di 10 ettari di vigna di proprietà e di 4 ettari di un paio di produttori esterni all'azienda, per una produzione totale di circa 120 mila bottiglie. Da solo però difficilmente potrebbe farcela e avrebbe potuto pensare a questo vertiginoso sviluppo della sua azienda. Per sua fortuna, oggi i suoi collaboratori fidati sono diventati i figli, Loris che ha 27 anni e Eros, che ne ha 20.
Loris, che ha seguito stage e corsi di formazione in Vallese e nel canton Vaud, è cantiniere diplomato e ha seguito per un anno la scuola di tecnico vitivinicolo a Changins. La sua attivi-

Progettiamo e ristrutturiamo qualsiasi ambiente abitativo: indoor e outdoor.

DELCO 1890

Roberto Belossi con i figli Eros e Loris nel loro vigneto di Contone. In cantina non lascia mancare il sui apporto anche mamma Tiziana.

tà è più orientata alla gestione della cantina e alla vendita. Eros invece ha seguito la scuola a Mezzana, poi ha fatto l'apprendistato di viticoltore presso Agroscope a Cadenazzo e la sua grande passione è la gestione della vigna.

«Grazie alla loro presenza posso dedicarmi maggiormente al mercato: vendiamo in Svizzera, ma da qualche tempo anche in Inghilterra, Germania, Olanda, Norvegia e Danimarca e da gennaio saremo anche in Italia» racconta papà Roberto, che esporta solo i vini di alta gamma per il settore alberghiero e la ristorazione.

Loris e Eros dicono di sentirsi pronti a subentrare nella gestione dell'azienda di famiglia, ma vogliono muovere i passi con prudenza. «Stiamo imparando giorno dopo giorno, non vogliamo stravolgere nulla perché la politica iniziata da papà ha dato buoni frutti. Il bello di poter lavorare in famiglia è che se necessario possiamo cambiare rotta quando vogliamo: ci basta sederci al tavolo, discutere e trovare la soluzione, senza dover scomodare consiglieri di amministrazione» affermano i Belossi.

Scendendo più a sud, le stesse dinamiche legate al ricambio generazionale stanno avvenendo anche a Corteglia, dove l'azienda di Mauro Ortelli ha già subito una prima trasformazione, diventando una società per azioni che ora si chiama Ortelli vini SA.

«La prima cosa che voglio chiarire è che non ho obbligato i miei figli a seguire le orme paterne. Ognuno deve fare la propria strada, io sarei anche stato disposto a vendere l'azienda se loro avessero avuto altri interessi», dice Mauro Ortelli riferendosi a Enzo, 27 anni, e Lucio, 25.

Invece Enzo dopo essersi laureato in economia agraria si è avvicinato all'azienda paterna, mantenendo però una sua indipendenza. «Sono sempre stato appassionato di macchine agricole e dunque mi son messo in proprio, fondando una mia azienda personale. Dispongo di una buona dotazione di macchine e così posso anche seguire alcuni vigneti per conto di terzi, ma chiaramente la priorità è data dall'azienda familiare» racconta il primogenito.

Quanto a Lucio, ha appena consegnato la tesi di bachelor a Changins, dove ha studiato enologia e dunque i vini che verranno prodotti in casa Ortelli nei prossimi anni porteranno sicuramente la sua impronta.

«La continuità all'interno dell'azienda è una cosa che mi rallegra molto – dice Mauro Ortelli – perché prima di dedicarmi alla vigna io ero contabile e ho visto molti casi di aziende in cui i figli non volevano succedere al genitore. Un vero peccato».

È nel 1983 che Mauro Ortelli decide di lasciare la professione di contabile per dedicarsi alla vigna, non prima di aver imparato per bene la professione.

I primi vini da lui prodotti e commercializzati risalgono al 1985 e oggi l'azienda Ortelli coltiva 5 ettari in proprio e un ettaro l'ha in cura per terzi.

Se oggi l'azienda sottocenerina produce quattro vini (un Merlot affinato in vasche inox, un assemblaggio di Merlot e Cabernet invecchiato in barrique, un bianco di Sauvignon blanc, Sémillon, Chasselas e Chardonnay inox e un Sauvignon blanc barricato) domani cosa possiamo attenderci dalle nuove generazioni?

«Prima di tutto è giusto proseguire sulla via tracciata, senza fare rivoluzioni, però innovarsi è importante e in questo senso dopo le prove fatte l'anno scorso quest'anno potrebbe arrivare sul mercato un vino rosé, prodotto con uve Merlot e Diolinoir. E poi chissà, abbiamo un bel vigneto giovane di Chardonnay che in prospettiva potrebbe servire per produrre uno spumante» afferma Lucio.

Tarcisio Bullo

COLLABORARE PER DAR VITA A VINI DI PRESTIGIO

Si dice che il vino migliore vada bevuto in compagnia e infatti un grande amante della tavola ticinese come il compianto avvocato Libero Olgiati affermava, pressappoco, che invitare gli amici a condividere una bottiglia di un grande vino non era, come si poteva pensare, un atto di generosità, ma piuttosto di egoismo. Eh già: se non con gli amici, quando mai la strappereste alla cantina quella bottiglia?
Anche fare il vino in compagnia, anziché battere strade solitarie, può essere una bella abitudine e dare grandi soddisfazioni a chi lo produce.
Prendiamo alcune etichette ticinesi (la lista non ha la pretesa di essere esaustiva) figlie di varie cooproduzioni: Quattromani, TI4, Sottoceneri, Sopraceneri, Crudèll, Büscióu. I primi quattro vini sono dei rossi, il Crudéll un assemblaggio di bianchi, l'ultimo un ben riuscito tentativo, al momento sospeso, di creare un brut con uva americana.
All'origine del **Quattromani**, comparso sul mercato agli inizi di questo secolo, c'è un giornalista enogastronomico, Alberto Dell'Acqua. È lui che, accompagnando più volte un gruppo di produttori ticinesi in varie degustazioni, insiste affinché riuniscano le forze per mettere a punto un Merlot del Ticino rappresentativo di un po' tutta la produzione cantonale.
L'invito è raccolto da Feliciano Gialdi, Angelo Delea, Claudio Tamborini e Guido Brivio, che possono riunire nel progetto uve provenienti da quasi tutte le regioni del Ticino: Gialdi raccoglie le uve di vigne situate nell'Alto Ticino, Delea nel Locarnese, Tamborini nel Luganese e Brivio nel Mendrisiotto.
«Questo vino è davvero rappresentativo del Ticino vitivinicolo – racconta Feliciano Gialdi – perché riunisce il 25% di uve di ogni regione. L'abbiamo chiamato Quattromani, ma anziché insistere sui nomi dei produttori, in futuro sarebbe bene impostare la politica di marketing sulla sua rappresentatività cantonale».
Il Quattromani è un vino di alta gamma (56.– franchi alla bottiglia), del quale si producono da 25 a 30 mila bottiglie ogni anno, a dipendenza del raccolto.
«Ogni produttore prepara in proprio il suo vino. Stiamo parlando di vini di alto livello, il mio Sassi Grossi, il Carato di Delea, il Comano di Tamborini e il Riflessi d'Epoca della linea Brivio, prodotta anch'essa dalla mia azienda» dice Gialdi.
Barrique nuove, a libera scelta del produttore, affinamento della durata di 18-20 mesi. A febbraio ci si ritrova per una degustazione collettiva, ogni azienda porta due campioni: si preparano dei mini-assemblaggi e quindi si decide come procedere con la scelta definitiva della composizione del vino. «Sempre tenendo conto che ogni produttore partecipa nella misura del 25% del totale» precisa Gialdi.
Una parte del ricavato della vendita del Quattromani finisce in beneficienza: 10.000 franchi ogni anno, che vengono devoluti ad associazioni benefiche attive sul territorio.
Per diversi anni il **Büscióu** è stato prodotto dall'Azienda Settemaggio di Montecarasso e dai Fratelli Meroni di Biasca: si trattava di un bollicine derivante dalla lavorazione di diverse tipologie di uva americana, declinato per qualche annata anche in una versione dolce. Se questo esperimento è stato momentaneamente sospeso, la cantina Settemaggio prosegue però con un'altra collaborazione, il Merlot TI4 di cui parleremo in seguito, mentre la cantina dei fratelli Meroni – che nel corso dell'estate ha dovuto fare i conti con la prematura dipartita di Marco ed è ora retta unicamente da Vincenzo – continua una collaborazione nell'ambito della produzione di un ottimo vino bianco, frutto di un assemblaggio tra uve Chardonnay, Sauvignon blanc, Viognier e Arneis: il **Crudèll**.
Il progetto riunisce, oltre alla cantina Meroni, anche la Mondò di Giorgio Rossi a Sementina, con l'apporto di un viticoltore appassionato e puro come Mauro Giudici della Ganna di Malvaglia, uno tra i pochi viticoltori professionisti del Ticino che non abbia una propria cantina, ma che annualmente vende le sue apprezzate uve.
«Un entusiasta e un innovatore», lo descrive Giorgio Rossi parlando del progetto Crudèll. «È uno che non pensa solo a coltivare la vigna, ma vede lontano, ha impiantato vigneti molto interessanti per produrre dei vini particolari. È stato tra i primi a mettere a dimora barbatelle di Viognier e Arneis in Ticino e ha maturato l'idea di poter utilizzare le sue uve per produrre un bianco importante. La nostra collaborazione, con il coinvolgimento di Vincenzo e Marco Meroni, è nata da una solida amicizia».
La prima produzione del Crudèll avviene nel 2008. «Tendenzialmente assemblia-

mo il vino con ¼ della produzione di ciascun vitigno, ma è una regola piuttosto elastica, che dipende dall'andamento delle varie stagioni e dal risultato delle vendemmie.
La nostra produzione è limitata a 2.500 bottiglie l'anno, l'idea era di poter dimostrare che anche in Ticino si può fare un vino bianco importante, ben strutturato e con una buona acidità, capace di invecchiare nella stessa maniera dei Bourgogne. La collaborazione? Funziona benissimo, siamo un gruppo di amici e resto convinto che quando si lavora in gruppo più teste producano anche più idee».
A credere nelle collaborazioni c'è anche Nicola Corti, che oggi regge le redini di una delle più vecchie aziende vitivinicole del cantone, la Fratelli Corti di Balerna.
Corti dapprima ha legato il suo nome a **TI4**, una produzione di Merlot in purezza che raggruppa alcuni viticoltori, tre sopracenerini (il già citato Giorgio Rossi della cantina Mondò di Sementina, i fratelli Nicola e Raffaele Marcionetti della Settemaggio di Montecarasso, Giancarlo Pestoni della Pizzorin di Sementina) e altrettanti sottocenerini (Corti per l'appunto, Enrico Trapletti di Coldrerio e recentemente anche Sasha Pelossi di Pazzallo); in seguito, sempre in collaborazione con Trapletti e Pelossi, ha ideato due nuove etichette per altrettanti vini, **Sopraceneri** e **Sottoceneri**.

«Non mi piace lavorare da solo, mi stufo e mi stanco. Collaborare con altri colleghi mi dà qualche idea in più e mi procura il piacere dello stare insieme», dice Nicola.
Secondo il quale, l'impatto delle collaborazioni tra viticoltori ha avuto anche il merito di sfatare una leggenda. «In tanti erano convinti che tra noi produttori ci si facesse la guerra, ci fosse una concorrenza sfrenata. Scoprire che non è così ha procurato in tanti clienti un misto tra stupore e consenso. Insomma, ci ha resi più simpatici agli occhi degli appassionati del vino».
Il **TI4** nasce con l'annata 2002, appare sul mercato due anni più tardi e per la verità è Enrico Trapletti a suggerire l'iniziativa agli amici.
«È evidente che ci siamo lasciati ispirare da altre iniziative analoghe, ma noi produciamo quantitativi nettamente inferiori, parliamo di 1.000, massimo 1.300 bottiglie e non facciamo concorrenza a nessuno», afferma Corti.
La particolarità del TI4 sta un po' nella sua bottiglia: il contenuto è di un litro e non il classico 0.75 litri.
«La bottiglia inoltre si caratterizza per un'etichetta particolare, che sembra la targa di un'automobile. Non sarà bellissima dal punto di vista grafico, ma attira l'attenzione del pubblico come poche altre».
Il TI4 nasce dall'assemblaggio di una singola barrique di Merlot (225 litri) messa a disposizione da ognuno dei produttori che partecipano al progetto. La migliore della produzione di ognuno, sottolinea Corti, che afferma: «Nel nostro vino non c'è l'ambizione di rappresentare l'intero territorio ticinese, è

NELLE FOTO
A pag. 12, da sinistra, Sasha Pelossi, Enrico Trapletti e Nicola Corti, che collaborano alla realizzazione di almeno tre vini.
A pag. 14, i pesi massimi della viticoltura ticinese Guido Brivio, Angelo Delea, Feliciano Gialdi e Claudio Tamborini con una grossa bottiglia di Quattromani, retta anche dal sommelier Piero Tenca (al centro)+.
A destra Giorgio Rossi, Vincenzo Meroni e Mauro Giudici della Ganna con il loro bianco Crudèll.

una produzione nata per amicizia, perché tra di noi stiamo bene e ci troviamo anche al di fuori di questo progetto».
Infine, Sopraceneri e Sottoceneri sono due altre cooproduzioni che fanno capo a Nicola Corti, Sacha Pelossi ed Enrico Trapletti.
«Qui l'idea è di mettere in evidenza uno specifico terroir e in fondo nessuno prima di noi ci aveva mai pensato in maniera così netta e marcata», afferma Nicola Corti.
In questo caso c'è lo zampino di Sacha Pelossi, che per due volte ha vinto un concorso a livello svizzero coi suoi vini, ricevendo anche come premio lo stampo per la produzione di una bottiglia personalizzata. Ora si dà il caso che la produzione di un giorno di una bottiglia personalizzata porti alla realizzazione di qualcosa come 80 mila bottiglie, che non sono poche.
Così è nata l'idea di sfruttare questa particolare bottiglia (con scritte in rilievo e un «collo» un po' particolare) per una cooproduzione.
Se per il Sottoceneri le uve sono quelle dei tre produttori, per il Sopraceneri si ricorre all'acquisto presso viticoltori con riconosciute capacità professionali.
Siamo davvero di fronte a due vini diversi? «Sì – risponde Corti – perché il Sopraceneri è più austero, il Sottoceneri più morbido. Il primo è più adatto all'invecchiamento perché più strutturato, l'altro si può bere giovane. Credo sia bello poterli assaggiare uno dopo l'altro durante la stessa cena, per capirne le differenze, anche se noi non pretendiamo di affermare che i nostri vini siano i rappresentanti della tipologia classica di quel territorio».
Certo che, in un mondo dei vini che cerca di suscitare emozioni e volendo semplificare al massimo le cose, la storia del vino Sopraceneri che nasce sul terreno in cui prevale lo gneiss della placca euroasiatica e del Sottoceneri che invece matura sul terreno calcareo e argilloso della placca africana è davvero bella.

Tarcisio Bullo

L'ARIETE 2016 È FIGLIO DELLA VENDEMMIA DEL CINQUANTENARIO

Uno dei Merlot più apprezzati dal mercato festeggia quest'anno il mezzo secolo di vita. Stiamo parlando de «L'Ariete» nato nelle cantine Valsangiacomo a Mendrisio.

La prima vendemmia che diede origini a questo vino avvenne 50 anni or sono, nel 1966. E quest'anno sugli scaffali delle enoteche troveremo il vino prodotto con la vendemmia del 2016. Dunque siamo alla cinquantesima edizione di un nettare che non solo si fa apprezzare per le sue qualità organolettiche, ma che ha anche una bella storia, perché nasce da una delle tante intuizioni di quel «furbacchione» di Cesare Valsangiacomo, un uomo che a livello di idee ha precorso i tempi.

Per uno nato il 10 aprile (del 1929! E ancora oggi appena può e la salute glielo consente passa qualche ora nell'ufficio presso la cantina diretta dal figlio Uberto) chiamare un vino «L'Ariete» sembrerebbe scontato, visto il suo segno zodiale.

Invece no: la data di nascita di Cesare non ha nulla a che vedere con la bella etichetta che da cinquant'anni, con qualche restyling, campeggia sulla bottiglia di un vino che nel 2010 è stato declinato anche in bianco.

«Il mio segno zodiacale non c'entra nulla con la denominazione adottata per questo vino», racconta Cesare Valsangiacomo, il più vecchio enologo della Svizzera.

«Fino all'arrivo dell'Ariete sul mercato i vini ticinesi, a quel tempo molto semplici, recavano sull'etichetta solo la denominazione "Merlot del Ticino" accanto al nome del produttore. A me francamente giravano un po' le scatole, perché volevo smarcarmi dagli altri. Così mi venne l'idea di creare un vino un po' più ambizioso, con delle qualità superiori e diedi incarico ad un pubblicitario vodese, Michel Logoz, di prepararmi un'etichetta particolare. Lui aveva visto al museo egizio di Torino quella testa di ariete e gli sembrava che potesse far colpo: nacquero logo e denominazione, ma non sapeva la mia data di nascita ed è escluso che possa essersi ispirato al mio segno zodiacale. Sa quanto costava la prima bottiglia di Ariete? Due franchi e 85 centesimi il vino più semplice, cinque franchi e 80 centesimi il Merlot qualificato, che proveniva da un vigneto particolarmente curato. Ma venderlo a quel prezzo era un'impresa: solo hotel e ristoranti di lusso lo prendevano».

Michel Logoz ai tempi era un grafico molto apprezzato e particolarmente attento al mercato del vino, per il quale si calcola che abbia creato qualcosa come 30 mila etichette (vedi articolo a pagina 48). Qualche amico lo definisce il «Karl Lagerfeld de la bouteille» e infatti è conosciuto anche come «le couturier de l'étiquette». Già scomodare un simile personaggio per tenere a battesimo un proprio vino costituiva dunque una mossa geniale. Logoz con la sua matita ha dunque dato vita a «L'Ariete Valsangiacomo», creando un'etichetta dalla grafica semplice, di un bel colore rosso intenso per essere ben visibile in mezzo alle bottiglie dei concorrenti.

Assieme alla bella etichetta l'azienda presentava però anche un ottimo vino, innovativo, prodotto nel Mendrisiotto nei primi vigneti di Merlot di proprietà della famiglia Valsangiacomo e appositamente impiantati per produrre vini di qualità superiore nel rispetto delle più moderne tecniche agronomiche, vitivinicole ed enologiche del tempo.

Con tali premesse «L'Ariete» è passato di successo in successo. Nel 1975 è proclamato miglior vino rosso svizzero dall'OIV e, complice anche il fatto di una sua distribuzione capillare, diventa un'etichetta tra le più apprezzate e conosciute a livello nazionale. Nel 2010 gli è stato affiancato anche un Ariete Valsangiacomo Bianco. E ora, dopo cinquant'anni di successo e qualche restyling grafico, questo vino mantiene ancora le caratteristiche che l'hanno reso indispensabile all'interno di una collezione di vini del Canton Ticino: tipicità, qualità, frutto e piacevolezza.

Per sottolineare questo importante traguardo l'Azienda Valsangiacomo presenta la vendemmia 2016 con una veste grafica celebrativa.

FRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: DA 75 ANNI IN PRIMA LINEA

Ci voleva coraggio e ottimismo, nel 1944 quando ancora la Seconda guerra mondiale non aveva spento i suoi lugubri bagliori, a metter su un'impresa in Ticino. A maggior ragione se quest'impresa si prefiggeva di importare e vendere vini italiani sul territorio ticinese e svizzero.
A Carlo Tamborini però questo coraggio e questo ottimismo non mancavano e così eccolo dare il via alla propria attività in una cantina situata a Cassarate, quell'attività che oggi, attraverso vari interpreti della sua famiglia, è arrivata sino ai giorni nostri e negli anni si è trasformata, permettendo alla Tamborini Vini SA di diventare una grande e moderna azienda dedita non più solo al commercio di vini, ma anche alla produzione in proprio.
Oggi questa azienda ticinese che ha costruito una moderna sede a Lamone vede alle redini la sua terza generazione, un avvicendamento naturale all'insegna della continuità e della passione di famiglia per il vino e la professione.
Quando Carlo fondò la ditta nel '44, ancora si usavano le damigiane da 50 litri come contenitori per il prezioso nettare che veniva venduto a commerci e privati. Tra i vini di punta di allora, che valsero alla Tamborini la notorietà oltre San Gottardo, c'era anche il mitico «Chianti Gino Bartali», un vino dedicato al campionissimo toscano e prodotto proprio dall'azienda Bartali situata alle porte di Firenze. Il grande campione fu anche ospite dell'azienda nel corso degli anni Sessanta, quando avvenne una svolta nella storia dell'impresa luganese. È il 1969 quando Bice, la moglie di Carlo, col figlio Claudio prende le redini dell'azienda. E proprio lui, Claudio Tamborini, dà un grande impulso alla crescita dell'impresa che, da

Nelle foto: a pag.18, Claudio Tamborini insignito del premio quale miglior viticoltore svizzero del 2012. In alto, Claudio tra la figlia Valentina e il nipote Mattia Bernardoni, la nuova generazione che ha ereditato le redini dell'azienda.
In bianco e nero: il fondatore della ditta Carlo Tamborini, che troviamo anche seduto (primo da sinistra) a fianco di Gino Bartali in un'immagine degli anni '60.

quell'anno, ha registrato tanti successi fino ad arrivare ad essere l'azienda vitivinicola che oggi tutti conoscono in Ticino.
Diplomato alla Scuola di enologia di Losanna, Claudio amplia dapprima l'assortimento dei vini di importazione, quindi costruisce a Lamone una vera e propria cantina moderna e nel contempo capisce che è giunto il momento di iniziare una propria produzione di Merlot.
Acquistato un appezzamento a Comano, nel 1985 può festeggiare la prima vendemmia della casa. Sono anni ricchi di cambiamenti, nei quali l'azienda diventa sempre più grande, il personale si amplia, i progetti si moltiplicano e le etichette a firma Tamborini iniziano a farsi strada nel cuore degli appassionati. Nel 1999 nasce la Tenuta Tamborini-San Zeno, con nuovi vigneti acquisiti a Lamone e Origlio, mentre nel 2003 la storica Tenuta Vallombrosa entra a far parte dell'azienda con la creazione di «Silenzio», il nuovo vigneto che darà in futuro tante soddisfazioni grazie alle sue uve pregiate.
A coronamento di questi decenni di innovazione e grandi successi, nel 2012 Claudio Tamborini si vede assegnare il premio come Miglior viticoltore svizzero dell'anno.
Il passaggio di testimone avviene intorno al 2014, quando a rivestire ruoli dirigenziali arrivano Valentina Tamborini e suo cugino Mattia Bernardoni, rispettivamente figlia e nipote di Claudio. Insieme a lui, i giovani di famiglia portano avanti una tradizione lunga 75 anni che, giorno dopo giorno, continua a dare i suoi frutti. In questi ultimi anni, infatti, sono stati molti i riconoscimenti assegnati ai vini Tamborini in competizioni nazionali e internazionali, a conferma di un lavoro svolto con costante impegno e passione.
Creatività e professionalità con un approccio attento ai nuovi trend, senza mai dimenticare i grandi classici che hanno portato la Tamborini Vini dove è oggi: è questa la ricetta vincente di questo recente pezzo di storia dell'azienda.
Dalle etichette storiche come il Comano e il San Zeno fino ai «giovanissimi» vini della Valentina Wine Collection, oggi Tamborini Vini è sinonimo di qualità e creatività e riesce a mescolare tradizione e innovazione, passato e futuro, per una storia che ha scritto solo le sue prime righe.
I prossimi 75 anni racconteranno una nuova storia, ma con una sicurezza: la famiglia e la passione per il vino saranno, come lo sono sempre state, assolute protagoniste.

BEAUTIFUL FAST CARS

LA NUOVA
JAGUAR I-PACE

JAGUAR

PLURIPREMIATA COME
NESSUN'ALTRA FINORA

Pur conquistando il suo territorio senza produrre rumori né emissioni, la nuova I-PACE non ama certo passare inosservata. Dopo il riconoscimento come Auto svizzera dell'anno e come European Car of the Year, la vettura bionda anche al World Car Awards 2019 aggiudicandosi, per la prima volta in assoluto nella storia del concorso, ben tre titoli: World Car of the Year, World Car Design of the Year e World Green Car. Quando fisserete nuovi standard con la I-PACE?

Scopritela subito con un giro di prova.

Bell Pury SA
Auto-Centre Revenue-Lugano
Sede Canobbio, Via Belvedere 2, 6952 Canobbio
www.canobbio.jaguar-dealer.ch

Un po' di storia

UN PRECURSORE DI NOME GIOVANNI ROSSI

Studiando un po' la storia della viticoltura ticinese, una figura in particolare ci ha colpito: quella del malcantonese **Giovanni Rossi**, Consigliere di Stato dal 1909 al 1926, sicuramente uno dei padri della viticoltura cantonale che nel secolo scorso ha intrapreso nuove strade, creando le premesse per il successo odierno.

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

Le prime ampie informazioni sulla viticoltura ticinese si devono ad un confederato, Hans Rudolf Schinz, pastore zurighese nato nel 1745, che quasi quarant'anni dopo (siamo nel 1783) percorre in lungo e in largo il Ticino annotando su un diario di viaggio tutto quel che vede. Ne nasce un volume di grande interesse, che tradotto in italiano sarà pubblicato per le edizioni Armando Dadò nel 1985 col titolo «Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento». E cosa ci racconta lo Schinz? Una miriade di informazioni che riassumere qui non è possibile. E la descrizione di tanti vigneti disseminati un po' dappertutto sul territorio cantonale.

Nell'Ottocento sono il padre benedettino Paolo Ghiringhelli (Bellinzona 15.10.1778 – Einsiedeln 18.3.1861) nella sua «Descrizione topografica e statistica del Canton Ticino» e Stefano Franscini (Bodio 23 ottobre 1796 – Berna 19 luglio 1857) con uno studio più completo nel suo «La Svizzera Italiana» a fornirci importante documentazione.

Il Franscini in particolare elenca tutti i vitigni coltivati ai suoi tempi in Ticino. «Troviamo che diciassette sono le qualità delle nostre uve nere e dodici quelle bianche. Di quelle che danno vin rosso

le più comuni sono forse l'uva spanna o spagnuola, la regina, la ostana o agostana, la rossera, la barsamina o parmesina (riputata ottima nel Mendrisiotto), la bondola, la paganona o paganola (eccellente a mangiarsi), la negrera (spiacevole al palato), la moscatella rossa. Di quelle che danno il bianco, sono frequenti la schiava o moscatellona di Spagna, la spanna e verdisora (...)» e l'elenco continuava poi con «la terra di promissione o palestina», la «malvasia e mastirola» (giudicate delicate e rare), lo «strozza-prete», l'»inganna-villano», la «lugliatica» (maturava in luglio), la «crugnola» e il «moscato di Spagna».

Nel ventennio 1871-1891 la produzione di vino in Ticino crolla, passando da 52 mila ettolitri a 17 mila. La fillossera non è ancora arrivata a flagellare i nostri vigneti, ma compaiono nuove malattie come la peronospora e l'oidio, a quell'epoca difficili da contenere. La fillossera, un insetto divenuto oggi quasi innocuo, viene individuata per la prima volta in Ticino nel 1897. Originaria dell'est degli Stati Uniti d'America, ha provocato una grave crisi della viticoltura europea a partire dal 1863. Ci sono voluti più di trent'anni per superarla, ricorrendo all'innesto della vite europea su quella americana.

Fantuzzi, Paleari e Rossi

La crisi per la viticoltura ticinese diventa un'occasione di cambiamento e di rilancio, ma ad un prezzo molto caro e dopo anni e anni di studi e tentativi di trovare il miglior vitigno da adattare al territorio.

Il Cantone nel 1902 istituisce una cattedra ambulante di agricoltura, assegnata ad uno studioso italiano, il professore emiliano Alderige Fantuzzi. Lui, con l'ing. Giuseppe Paleari di Morcote, ricercatore, responsabile dei vivai cantonali e fra i primi docenti del neonato Istituto agrario cantonale di Mezzana, inaugurato nel 1915, può essere considerato uno dei padri della moderna

viticoltura ticinese, anche se forse l'apporto più importante nella scelta della varietà Merlot è da ascrivere al dottor Giovanni Rossi di Castelrotto, Consigliere di Stato, proprietario di un vasto vigneto nel suo Comune, la Tenuta Vallombrosa oggi di proprietà della famiglia Tamborini.
Se Fantuzzi per il dopo fillossera consiglia un ventaglio di vitigni indicando come preferita la spanna milanese (Freisa) e continuando le sperimentazioni con diversi vitigni francesi, Rossi si schiera per il Merlot, del quale apprezza «la morbidezza del suo vino».
E Merlot in effetti sarà.

Politico e viticoltore

Ma chi era davvero questo Giovanni Rossi, nato nel 1861 e morto tragicamente nel 1926? Prima di tutto un medico (si era laureato all'Università di Ginevra), che però non ha quasi mai esercitato la professione, se non – a titolo gratuito! – per i suoi compaesani. Discendente di una famiglia della borghesia malcantonese, appassionato di politica, di fotografia e di viticoltura, il Rossi – che militava nelle file del Partito liberale radicale e non aveva discendenti – crea un vigneto sperimentale nel quale coltiva una decina di varietà di uve a bacca nera, tra le quali per l'appunto il Merlot. È lì, sperimentando sul campo e intrecciando rapporti di collaborazione con viticoltori francesi, che Rossi si convince delle qualità di questo vitigno, esaltate dal terroir ticinese.
Nel 1908 pubblica una vera bibbia per tutti i viticoltori: «La ricostituzione dei vigneti del Canton Ticino», nel quale darà conto delle sue sperimentazioni e molti consigli.
L'anno seguente Giovanni Rossi viene eletto in Consiglio di Stato. Già membro del Gran Consiglio, aveva in precedenza rifiutato l'invito a candidarsi per l'Esecutivo e sembrava volersi ritirare dalla politica attiva, ma alla fine cedette alla pressione di alcuni amici e si candidò per succedere a Gaetano Donnini, che aveva rassegnato le dimissioni.
In Consiglio di Stato rimarrà per 17 anni, dirigendo in particolare il Dipartimento dell'agricoltura: sarà lui a volere la Scuola agraria di Mezzana, ma anche il Sanatorio di Piotta e l'istituzione della Lega antitubercolare ticinese.

Il vigneto sperimentale di Giovanni Rossi a Castelrotto nei primi anni del secolo scorso.

All'epoca non esisteva ancora, infatti, un Dipartimento delle opere sociali, ma a Rossi spettò la direzione dell'Ufficio dell'igiene e in questo senso s'impegnò molto per migliorare le condizioni di un paese che era ancora realmente povero. Al momento della sua entrata in Governo, il Consigliere di Stato constatò che la maggior parte delle scuole era totalmente priva di servizi igienici e s'impegnò per migliorare le cose.
In ambito agricolo diede vita ai primi raggruppamenti dei terreni, mentre, per rimanere nel campo della viticoltura, Rossi intuì l'enorme potenziale anche economico del settore e si prodigò notevolmente in favore della creazione di un unico vino ticinese, tipico e riconoscibile anche fuori dai confini cantonali. Per il Consigliere di Stato l'identità ticinese passava anche da un legame con la produzione vitivinicola, che se fatta bene poteva migliorare lo stato economico di molte famiglie.

Morte tragica

Il 2 agosto del 1926, quando già aveva annunciato la volontà di volersi ritirare dalla politica (le elezioni si sarebbero svolte l'anno successivo), Giovanni Rossi muore ad Altanca, mentre è in missione per verificare lo stato dei lavori di premunizione valangaria in corso per proteggere il Sanatorio di Piotta da lui fortemente voluto.
Il Rossi scivola lungo un tratto di pendio scosceso e perderà la vita sul colpo. Un incidente quasi inspiegabile, considerato che, come scriveva Il Dovere nel rendere conto dell'accaduto il 3 agosto del 1926, il Rossi era «alpinista agile e robusto, nonostante l'età non più giovane, la sessantina era superata di parecchio». E ancora: «Il dr. Giovanni Rossi amava la montagna, la scalava per ascese ardite con cuore fermo, piede saldo e garretti resistenti, tanto che nelle compagnie in gita od in missione egli era sempre il capofila».
Così, invece, lo ricordò l'editorialista del Corriere del Ticino: «Buono era, per antonomasia, e cortese e mite per nobiltà di temperamento e di educazione. Attaccato con violenza, rispondeva senza violenza, con dignità. Schivo del parlare dalla tribuna ove non era assolutamente necessario, senza pose oratorie, ma piacevole ed efficace per coltura, chiarezza di pensiero e correttezza di lingua. Egli era un semplice; natura di filosofo; democratico per istinto; adoratore di Anatole France; italianissimo di spirito; svizzero di tempra».

Tarcisio Bullo

La vigna di Leonardo

QUANDO IL GENIO COLTIVAVA LA VITE NEL SUO PODERE

Se l'anno scorso era stato il «patron» di Eataly, Oscar Farinetti, a richiamare un buon pubblico al Palazzo dei Congressi di Lugano per una serata dedicata al tema della valorizzazione dei prodotti locali e in particolare al nostro Merlot, quest'anno Ticinowine cambia orientamento e, approfittando della ricorrenza dei 500 anni trascorsi dalla morte di Leonardo da Vinci, proporrà al pubblico una serata – il 3 settembre alle ore 18.30 –, che si annuncia particolarmente interessante e curiosa, sul rapporto che intercorreva tra il Genio e il vino.

A parlare di questo rapporto, che fino a non molti anni or sono la maggior parte di noi non conosceva, sarà un appassionato enologo nonché scrittore e giornalista, Luca Maroni (Pag. 25 in alto), in coppia con Gastone Saletnich (sotto), storico del medioevo e ricercatore.

La conferenza avrà come titolo «Il Rinascimento del vino: Leonardo e gli altri». Luca Maroni, autore e editore dell'Annuario dei migliori vini italiani, dopo parecchi anni di lavoro è riuscito a portare a termine la sua missione: ritrovare e reimpiantare a Milano l'originaria vigna appartenuta a Leonardo da Vinci.

Perché Leonardo, nato e cresciuto in Toscana, terra di vigne e viticoltori, anche quando si trasferì a Milano alla corte di Ludovico Maria Sforza detto il Moro, nel 1482, non smise mai di interessarsi alla civiltà del vino, dal momento che, secondo molti studiosi, era figlio di vignaioli.

Nel 1495 Ludovico il Moro incarica Leonardo di dipingere una «Ultima cena» nel refettorio di Santa Maria delle Grazie. Per ricompensarlo dell'opera, qualche anno dopo il duca regalerà al Genio una vigna di 16 pertiche, quasi un ettaro, in zona San Vittore, dove abitava una famiglia di cortigiani degli Sforza, detta degli Atellani.

Leonardo non godrà a lungo dei benefici della sua vigna: nel 1500 le truppe francesi gliela confiscano dopo aver invaso Milano e conquistato il Ducato. Riparato in Francia, Leonardo darà la sua vigna in affitto al padre del suo allievo prediletto, Gian Giacomo Caprotti detto il Salaì.

Il 3 settembre al Palazzo dei Congressi una conferenza sul rapporto che intercorreva tra Leonardo e il vino

Al momento della sua morte, nel 1519, Leonardo citerà la sua vigna nel testamento, lasciandola in eredità in parte ad un fedele servitore, in parte proprio al Salaì.

Dopo la morte di Leonardo la vigna venne dimenticata, la casa degli Atellani passò di mano in mano fino all'inizio del secolo scorso, quando venne completamente ristrutturata e diventò un edificio di grande prestigio architettonico. La casa fu quasi distrutta però nel corso di un bombardamento nel 1943 e quindi nuovamente ristrutturata.

Su questa trama s'innesta la ricerca di Luca Maroni, che quando conobbe questa storia intuì l'importanza di poter risalire alla vigna appartenuta a Leonardo.

La ricerca sulle vicende storiche della vigna leonardesca lo portò all'identificazione certa dell'ultima parcella superstite del vigneto di Leonardo. La porzione di vigna salvata dall'estirpazione nel 1920 dall'architetto milanese Piero Portaluppi e da questi inglobata nel giardino della sua Casa degli Atellani, oggi ancora di proprietà dei suoi eredi, la famiglia Castellini.

Durante il primo sopralluogo nel giardino, Maroni apprese il punto preciso ove i filari erano piantati e venne a conoscere il motivo della loro scomparsa: un incendio nell'agosto del 1943 quando Milano venne bombardata dagli alleati.

Immediata l'idea di Maroni: se la vite fu distrutta da un incendio, allora le radici sottoterra potevano essere ancora integre e magari, scavando, si sarebbero potute ritrovare, ricavandone frammenti cellulari ancora vivi per identificarla, riportarla in vita e ripiantarla, nella stessa posizione, della stessa identica natura dell'originale!

L'esito scientifico degli scavi fu positivo: i residui vegetali trovati nel sito originale erano della vite di Leonardo, come sentenziò inequivocabilmente il responso dell'Università di Milano: visto il soddisfacente stato di conservazione, sarebbe stato possibile estrarre del DNA ancora non degradato e perciò geneticamente identificabile. Passarono diversi anni, necessari per reperire i fondi, prima di risalire al vitigno originale con certezza assoluta.

Nel 2014 l'Università di Milano giunse alla sua identificazione: si trattava di Malvasia di Candia Aromatica.

Un suo clone, geneticamente vicino all'originale ritrovato, fu individuato in una Malvasia coltivata dal Consorzio di Tutela dei vini Doc dei Colli Piacentini e quelle barbatelle così selezionate furono reimpiantate nel giardino della Casa degli Atellani il 20 marzo 2015. Così, oggi a Milano la vigna di Leonardo è tornata a far bella mostra di sé e può essere visitata in Corso Magenta 65 (numero della biglietteria +39.02.4816150; sito internet: www.vignadileonardo.com).

CORRIERE DEL TICINO

L'ANNATA DEL GELO HA DATO PRODOTTI DI QUALITÀ

Il 2017 sarà ricordato come l'annata del gelo: da nord a sud, fino in Toscana, nelle notti dal 20 al 22 maggio le temperature sono scese sotto gli zero gradi. Alla nostra latitudine, a sud del Gottardo, pochi sono i vigneti che hanno subito danni ingenti. Tuttavia chi ne è stato colpito, come il Comune di Gordola nel mese di luglio,ne ha risentito sul quantitativo del raccolto finale tanto da registrare una delle vendemmie più piccole: –21% rispetto all'anno precedente e –12% rispetto alla media decennale.

Da alcuni anni assistiamo a vendemmie precoci: le condizioni meteo hanno permesso di raccogliere uve con buone gradazioni zuccherine e, nell'ultima decade di agosto, nei vigneti già si sentiva il chiacchiericcio dei vendemmiatori. Le uve perfette incantinate, da subito, hanno preannunciato una grande annata. Come sempre avviene in questi casi, però, si preferisce attendere qualche mese prima di pronunciarsi ma, già durante la fermentazione, i vini sprigionavano profumi freschi di frutta matura, un colore ricco di riflessi violacei e tannini maturi preannunciando grandi qualità.

La ricerca del vino perfetto, del quale ci si ricorderà negli anni, ha stimolato gli enologi a curare nei minimi dettagli le temperature di fermentazione e la durata di macerazione. Valutati la struttura, l'equilibrio e l'eleganza del vino, ecco che, con un minuzioso dosaggio, l'affinamento in botte ha prodotto nettari complessi ed eleganti.

Due anni sono ormai trascorsi dalla vendemmia 2017: i vini, oggi, mostrano tutto il loro potenziale e potrete venire a scoprirli lunedì 2 settembre al Palazzo dei Congressi di Lugano. Vini eleganti, sobri o strutturati, ognuno con la sua personalità, ognuno a rappresentare il carattere e lo stile del produttore-imprenditore. Il vino in Ticino, da anni, non è più solo Merlot o, meglio, Merlot rosso. Il Merlot vinificato in bianco è una realtà ormai acquisita che occupa oltre il 20% della nostra produzione. Dal canto loro, i vini barricati, dopo i tentativi degli anni Ottanta, oggi hanno un equilibrio di frutto e legno elegante e complesso tanto che sono riconosciuti dal Gotha internazionale. Scopriteli e degustateli in un ambiente professionale e con i protagonisti del mondo vitivinicolo ticinese.

Andrea Conconi
Direttore di Ticinowine

CORRIERE DEL TICINO

Il 2 settembre al Palacongressi

61 PRODUTTORI PROPONGONO 300 VINI

Un'occasione straordinaria, che si ripete annualmente, per avvicinare e conoscere il mondo vitivinicolo ticinese: è la giornata organizzata da Ticinowine al Palazzo dei Congressi di Lugano per la presentazione dei vini che si apprestano ad apparire sul mercato. Se parliamo di rossi, di regola ci si riferisce ai vini prodotti dopo la vendemmia di due anni prima, dunque in questo caso del 2017. Se parliamo di bianchi, rosati e bollicine, per contro, il riferimento solitamente è alla vendemmia dell'anno precedente, perché i tempi di maturazione di questi vini – salvo di quelli affinati in barrique – sono più corti rispetto ai rossi.

A testimonianza della vitalità del settore, ritroveremo una sessantina di produttori: rispetto agli anni scorsi notiamo alcune defezioni, compensate però dall'arrivo di nuovi attori che vogliono far conoscere i loro prodotti per ricavarsi uno spazio su un mercato sempre più affollato e generoso soprattutto nei confronti della produzione estera.

Di sicuro, e lo testimoniano i premi conquistati dalla nostra produzione nell'ambito di prestigiosi concorsi internazionali, la produzione ticinese non soffre la concorrenza sul piano della qualità e chiunque spenderà un po' del suo tempo al Palazzo dei Congressi il 2 settembre se ne renderà conto. La manifestazione non è riservata unicamente ai professionisti del settore e del mondo gastronomico, ma si rivolge a tutto il pubblico, dunque anche a coloro che non possono considerarsi dei veri conoscitori. L'occasione è ghiotta perché non permette solo di assaggiare dei vini locali, ma anche di entrare in contatto con i produttori, uomini e donne (ce ne sono sempre di più, tutte bravissime) che lavorano sul nostro territorio, spesso confrontandosi con situazioni difficili, e contribuiscono a valorizzarne gli aspetti paesaggistici, ma anche culturali (perché anche il vino, come il cibo, appartiene alla cultura di una regione).

Per il pubblico le porte si apriranno alle 13.30 (fino alle 19.30), mentre operatori eno-gastronomici e media avranno accesso alle degustazioni già alle 11.00. Nelle pagine che seguono pubblichiamo le schede dei produttori presenti e qui sotto una legenda per meglio comprendere le informazioni che contengono.

LEGENDA CANTINE

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

ASSOCIAZIONE VITI

Walter Nava

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

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

NON SONO POSSIBILI VISITE

300.000

AGRILORO

Meinrad Perler

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

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

2-30 PERSONE
LU-SA SU PRENOTAZIONE

150.000

AZIENDA AGRARIA DI MEZZANA

Daniele Maffei e Nicola Caimi

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

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

VISITE POSSIBILI
SU APPUNTAMENTO

60.000

AZIENDA AGRICOLA BIANCHI

Gabriele e Martino Bianchi

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

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

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

12.000

VITIVINICOLA CADENAZZI

Davide Cadenazzi

Dal papà Carlo, Davide ha imparato ad amare la terra e a valorizzare le tradizioni contadine. Non solo vino, ma anche allevamento di bestiame nel passato di un'azienda che si è evoluta e ha portato il titolare ad approfondire le proprie conoscenze della viticoltura frequentando scuole professionali. Nel 2010 è stata edificata una nuova cantina nella quale oggi si producono sei etichette che rappresentano vini importanti, di carattere, che rispecchiano l'essenza stessa dell'azienda, il territorio e il vissuto di Davide.

Via alla Selva 11
6873 **CORTEGLIA**
079 413 78 27
info@cadenazzi.ch
www.cadenazzi.ch

10-30 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

15.000

AZIENDA MONDO'

Giorgio Rossi

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

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

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

40.000

VITIVINICOLA F.LLI CARLO E LUCA FRASA

Luca e Carlo Frasa

L'azienda di famiglia è stata fondata nel 2008 e la gestione della stessa avviene nel tempo libero di ognuno dei suoi membri. L'estensione dei vigneti di Merlot (a pergola e filare), situati nei Comuni di Bodio, Giornico e Biasca è di circa 1,5 ettari. Le caratteristiche del terreno composto da granito e gneiss, nonché la buona acidità e mineralità dello stesso, rendono adatti all'invecchiamento i vini prodotti. Le novità dell'azienda sono il Viognier in purezza 2018 e lo spumante di Merlot 2018.

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

4-20 PERSONE
LU-DO SU PRENOTAZIONE

7.000

A. VITIVINICOLA GARZOLI

Robin Garzoli

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

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

6-12 PERSONE SU PRENOTAZIONE

16.000

A. VITIVINICOLA GIROMIT

Fabio Zanini

Piccola azienda familiare gestita ora dal membro più giovane, diplomato alla rinomata scuola di Changins. Fabio Zanini ha ereditato la passione degli antenati per la cura della vigna e ne ha fatto la sua professione. «Giromit» è il nomignolo col quale la famiglia Zanini è conosciuta a Brissago, dove è situata la cantina (in zona Incella). Il vigneto di famiglia offre una splendida vista panoramica sul Lago Maggiore. Al momento si producono otto vini diversi, uno spumante, due bianchi, quattro rossi e un vino liquoroso.

Via Costa di mezzo 92
6614 **BRISSAGO**
079 463 48 45
info@giromit.ch
www.giromit.ch

8-10 PERSONE SU PRENOTAZIONE

8.000

A. VINICOLA L'ORIZZONTE SAGL

Roberto Dotti e Rosalba Stornetta

Produciamo vino da una decina di anni, poi nel 2017 è stata fondata l'azienda vinicola l'Orizzonte che coltiva essenzialmente vigneti collinari costituiti da vecchi ceppi. Attualmente coltiviamo circa 1,5 ettari di vigna e produciamo 3 tipologie di vino.
Uno Chardonnay affinato 6 mesi in barrique nuove (Oro d'autunno), un Merlot vinificato tradizionalmente e affinato per 12 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio (La Fenice) e per finire un Merlot affinato per 18 mesi in barriques nuove (La Gemma).

Via alle torri 11
6503 **BELLINZONA**
078 908 28 06 – 079 503 16 68
info@cantina-orizzonte.ch
www.cantina-orizzonte.ch

SU PRENOTAZIONE

6.000

BRIVIO DI GIALDI VINI SA

Feliciano Gialdi

La linea Brivio, prodotta dalla Gialdi Vini SA, si concentra sulla produzione di vini del Sottoceneri. La Gialdi Vini SA è stata fondata nel 1953 da Guglielmo Gialdi, padre dell'attuale direttore Feliciano. L'azienda conta una trentina di etichette di pregiati vini prodotti nel pieno rispetto di questi due spettacolari terroir e valorizzandone la tipicità. Grazie all'impegno volto a produrre vini di alta qualità e legati al territorio, la Gialdi Vini SA si situa ai vertici della produzione vitivinicola ticinese e svizzera.

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

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

450.000

CAGI CANTINA GIUBIASCO SA

Sergio Scalmanini

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

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

5-30 PERSONE SU PRENOTAZIONE

450.000

CANTINA IL CAVALIERE

Roberto Belossi

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

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

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

100.000

CANTINA MONTI

Ivo Monti

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

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

2-15 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

22.000

CANTINA PELOSSI SA

Sacha Pelossi

L'Azienda nasce all'inizio degli anni Novanta con l'impianto dei primi vigneti. Oggi coltiva più di 6 ettari siti in vari Comuni del Luganese. I principali vitigni sono Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Chardonnay, Sauvignon bianco e Riesling Sylvaner.
Sacha Pelossi sposa lo stile di vinificazione tradizionale francese con fermentazione delle uve, macerazioni e affinamento in botti di rovere della maggior parte della produzione.

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

2-16 PERSONE
LU-SA 10-18

35.000

TENUTA PIAN MARNINO

Tiziano Tettamanti

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

Al Gaggioletto 2
6515 **GUDO**
091 859 09 60
079 699 21 26
pianmarnino@bluewin.ch
www.pianmarnino.com

1-50 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

20.000

CANTINA CRISTINI E FIGLI

Gianni Cristini

Piccola azienda a conduzione familiare situata a Camorino, in zona Fortini della Fame, alla quale si dedica il titolare coi due figli Etienne e Julian. Vengono gestiti tre vigneti di proprietà, curati durante il tempo libero rispettando i principi della produzione integrata e senza utilizzo di erbicidi. In cantina ci si ispira allo stile classico bordolese per produrre due vini: uno a base di Merlot (75%) e Cabernet Franc (25%) affinato in barrique ed un secondo prodotto esclusivamente con uve Merlot.

Ai Scarsitt 6
6528 **CAMORINO**
091 857 59 05 – 079 621 25 47
cristini@ticino.com

SU PRENOTAZIONE

2.500

CANTINA RUBIO

Domingo Rubio

L'attività della piccola cantina a conduzione familiare Rubio inizia negli anni Ottanta. I vini di alta qualità sono prodotti soltanto con uve proprie. I vigneti coltivati ricoprono una superficie di 1,4 ettari. Il 90% di questi è dedicato alla coltivazione di Merlot, il 10% di Chardonnay. Visite della cantina, dei vigneti e degustazioni possono essere effettuate su prenotazione.

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

1-15 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

5.000

SETTEMAGGIO SA

Nicola, Eliana e Raffaele Marcionetti

La Settemaggio SA festeggia le sue prime 20 vendemmie. Per questa speciale occasione sono stati creati tre nuovi vini, uno tra questi il Tributo, Merlot in purezza, affinato 18 mesi in barrique francesi. Il nome di questo vino è il tributo ad un lavoro di squadra portato avanti da tutta la famiglia da ben vent'anni, alla clientela, e un tributo anche al vitigno principe del Ticino, il Merlot. L'azienda, composta da viticoltori-vinificatori professionisti, è sempre alla ricerca della qualità e si rinnova costantemente coltivando anche, oltre al Merlot, diversi vitigni innovativi.

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

2-18 PERSONE
LU-DO SU PRENOTAZIONE

40.000

CANTINA SILBERNAGL

Andrea Silbernagl

Silbernagl si qualifica per il suo grande impegno nella vigna, dove cerca di assecondare la natura, con lo scopo di ottenere la miglior uva possibile.

In cantina il processo di vinificazione è reso molto semplice nel tentativo di valorizzare il frutto raccolto. Ciò si realizza con travasi per gravità e senza filtrare il vino prima di imbottigliare. L'azienda completa il ciclo distillando in proprio le sue vinacce.

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

1-24 SU APPUNTAMENTO

5.500

CANTINA SOCIALE MENDRISIO

Rolf Homberger

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

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

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

850.000

CANTINE GHIDOSSI

Davide Ghidossi

Situata alle pendici del Ceneri, la cantina nasce dalla passione per il vino di Gianfranco Ghidossi. Realizzata nel 1992 dall'architetto Galfetti, permise all'azienda di vinificare le prime uve dei vigneti situati a Claro e Cadenazzo.

La passione di Gianfranco si trasmette poi al figlio Davide, che dopo gli studi a Changins porta avanti l'attività familiare. Nel 2012 viene costruita una seconda cantina a Croglio. L'azienda coltiva 5 ettari di vigneti: Merlot, Diolinoir, Gamaret (rossi); Chardonnay, Doral, Johanniter e Moscato (bianchi).

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

2-30 PERSONE
10-18 SU PRENOTAZIONE

20.000

CANTINE RIVA MORCÔTE

Adrien Stevens e Patrick Ballabio

L'azienda è gestita da due giovani amici, Adrien e Patrick e si situa nella zona delle storiche cantine di Morcote. I due soci coltivano vigneti nei Comuni di Castel San Pietro, Breganzona e Trevano (Porza) per un totale di circa 3 ettari. Dal 2012 l'azienda affianca alla viticoltura tradizionale principi biologici e biodinamici per poi realizzare quello che i francesi chiamano «Vin Naturel». La Cantina produce vini a base di Merlot, Cabernet e Chardonnay, affinati nelle tradizionali barrique bourguignotte.

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

6-30 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

15.000

CHIERICATI VINI SA

Bruna Cavalli

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

I due vini simbolo dell'azienda bellinzonese sono il Merlot Enoteca Convento e il Sinfonia Barrique.

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

6-30 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

100.000

CHIODI ASCONA

Fam. Arnaboldi

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

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

2-40 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

160.000

FAMIGLIA KLAUSENER

Sylvain Klausener

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

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

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

2-25 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

8.000

FATTORIA MONCUCCHETTO

Lisetta Lucchini

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

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

2-50 PERSONE
LU-SA SU PRENOTAZIONE

27.000

FAWINO SAGL

Claudio Widmer e Simone Favini

Azienda vitivinicola del Mendrisiotto gestita in prima persona da due giovani enologi che coltivano quattro ettari vitati sulle pendici del monte Generoso e del Monte San Giorgio. Fawino produce sei etichette: due vini bianchi, tre rossi e uno spumante rosato. L'azienda si caratterizza anche per la produzione integrata e una particolare cura del vigneto che consente di ottenere una materia prima di ottima qualità.

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

6-20 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

20.000

FLLI. MERONI SAGL

Marco e Vincenzo Meroni

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

CP 1222
6710 **BIASCA**
079 443 92 69
flli.meroni@sunrise.ch
www.fratellimeroni.ch

3-25 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

18.000

FRATELLI CORTI SA

Nicola Corti

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

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

2-10 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

60.000

FUMAGALLI VINI

Carlo Crivelli

Fondata a Balerna nel lontano 1923, la Fumagalli vive oggi una seconda giovinezza grazie all'abilità di Enrico Trapletti e all'intraprendenza di Carlo Crivelli. Una cantina che parla il dialetto «del sud», ma la cui produzione è ben conosciuta ed apprezzata anche a nord delle Alpi. L'azienda produce due bianchi e quattro rossi nei quali si possono ritrovare i diversi «terroir» del Mendrisiotto.

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

1-20 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

60.000

GIALDI VINI SA

Feliciano Gialdi

La Gialdi Vini SA è stata fondata nel 1953 da Guglielmo Gialdi, padre dell'attuale direttore Feliciano. La vasta gamma dei suoi prodotti è composta da due linee. La Linea Gialdi che propone soprattutto vini del Sopraceneri e la Linea Brivio che si concentra invece sulla produzione del Sottoceneri. L'azienda conta una trentina di etichette di pregiati vini prodotti nel pieno rispetto di questi due spettacolari terroir, dei quali valorizza la tipicità. Ciò situa l'azienda ai vertici della produzione vitivinicola ticinese e svizzera.

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

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

450.000

VITIVINICOLA CHIAPPINI

Gio Chiappini

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

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

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

10-30 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

12.000

HUBERVINI

Jonas Huber

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

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

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

1-20 PERSONE
SU PRENOTAZIONE

30.000

KOPP VON DER CRONE VISINI

Anna B. von der Crone e Paolo Visini

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

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

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

1-15 PERSONE
SU PRENOTAZIONE LU-SA

35.000

LA SEGRISOLA DI STEFANO HALDEMANN

Stefano Haldemann

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

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

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

5-20 PERSONE
SABATO MATTINA O SU APPUNTAMENTO

15.000

MATASCI FRATELLI SA

Fratelli Matasci

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

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

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

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

700.000

MIRIAM HERMANN-GAUDIO

Miriam Hermann-Gaudio

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

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

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

1-15 PERSONE
SU APPUNTAMENTO

12.000

CANTINA URS HAUSER

Urs Hauser

Da circa 30 anni Urs vive in Ticino e ad oggi coltiva circa 5 ettari di terreno vignato per la maggior parte sulle colline ai piedi del Monte Ceneri. Produce tre vini rossi: Stella, Dopo Mezzanotte e Bella Stasera e altrettanti vini bianchi : Bourrée, Tutto Bene e Sarabande. La maggior parte del raccolto è composto da uve di Merlot, ma coltiva anche Sauvignon Blanc e altre uve interspecifiche.

Via Cantonale 42
6594 **CONTONE**
079 237 54 52
info@vinohauser.ch
www.vinohauser.ch

SU APPUNTAMENTO

30.000

ORTELLI VINI SA

Mauro Ortelli

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

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

2-10 PERSONE
SU APPUNTAMENTO

35.000

CASTELLO DI CANTONE

Viviana Pasta

La storia dell'azienda ha inizio nel 1990, quando fu impiantato il vigneto di Rancate, oggi cuore pulsante della cantina. La filosofia vitivinicola di chi la dirige inizia dall'approccio col territorio che rappresenta un «terroir» eccezionale, sul quale impegnarsi a fondo con dedizione per produrre dei grandi vini. Il pieno rispetto delle uve che vengono coltivate con passione e il moderato utilizzo della barrique completano l'idea di vino dell'azienda che ha nel «Castello di Cantone» (Merlot in purezza) il prodotto più importante.

Via Municipio 6
6825 **CAPOLAGO**
091 640 44 34
info@castellodicantone.ch
www.castellodicantone.ch

SU APPUNTAMENTO

35.000

POGGIO DEL CINGHIALE

Francesco Franchini

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

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

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

2-6 PERSONE
SU APPUNTAMENTO

5.000

TAMBORINI CARLO SA

Claudio Tamborini

Innovativa cantina a gestione familiare fondata nel 1944 da Carlo Tamborini, papà dell'attuale CEO della società, Claudio. L'azienda festeggia dunque 75 anni di attività.

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

L'azienda gestisce trenta ettari di vigneti situati nelle zone più vocate del Ticino e produce una gran varietà di vini, non solo ottenuti da uve Merlot. Il fiore all'occhiello è la Tenuta Tamborini a Castelrotto con il suo B&B Vallombrosa.

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

2-40 PERSONE
LU-SA

700.000

M. CONCEPRIO VIGNE E VINO

Michele Conceprio

Michele Conceprio, ingegnere enologo e vignaiolo, fonda la sua azienda nel 1998 acquistando 2 ettari di vigna nel Basso Malcantone. Per diversi anni opera in qualità di consulente in enologia e viticoltura. Nel 2005 inizia una collaborazione con Adriano Kaufmann, che lo porta a rilevarne i vigneti e la cantina.

Nel 2014 decide di convertire tutte le sue vigne alla coltura biologica, con l'obiettivo di eliminare la chimica di sintesi, per ripristinare un equilibrio terra-vite-clima.

Nucleo di Beride 22
6981 **BERIDE DI BEDIGLIORA**
079 337 35 87
michele.conceprio@bluewin.ch
www.micheleconceprio.ch

1-20 PERSONE SU APPUNTAMENTO

20.000

TENUTA AGRICOLA LUIGINA

Ettore Biraghi

Tenuta Agricola Luigina nasce nel 2008 dall'incontro tra Fabio Bruni, imprenditore immobiliare, e Ettore Biraghi, giovane agronomo. L'azienda ha sede a Stabio, in località Montalbano. I vigneti sono sparsi sul territorio del Mendrisiotto, per un totale di 2,5 ettari. Dinamici e innovativi, i titolari cercano di soddisfare la clientela offrendo diverse soluzioni enologiche, tra le quali le anfore di terracotta. Nel 2017 l'azienda ha ottenuto l'ambito riconoscimento «Rookie des Jahres» della prestigiosa guida Gault & Millau.

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

1-30 PERSONE SU APPUNTAMENTO

18.000

PARRAVICINI VITIVINICOLTORI

Luca Parravicini

L'attività della famiglia Parravicini quali viticoltori e vivaisti inizia negli anni '40 con Valentino.
Nel 1993 Antonio e il figlio Luca decidono di vinificare in proprio le uve del loro vigneto posto sulla sommità della collina di Corteglia, frazione di Castel San Pietro
Siamo di fronte ad una piccola e perfezionata attività, la cui attenzione è rivolta sia alla coltivazione della vite sia alla produzione e messa in bottiglia del tipico Merlot del Mendrisiotto. L'azienda coltiva Merlot, Cabernet e Chardonnay.

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

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

50.000

TENUTA BALLY & VON TEUFENSTEIN

Rodolfo Bänninger

La Tenuta Bally & von Teufenstein non è soltanto una proprietà vinicola, bensì un'azienda agricola completa che si estende su 80 ettari. Accanto alle vigne si coltivano campi e si alleva bestiame. Oltre al vino, vengono prodotti del mais da seme, patate, cereali e soia.
La tenuta fu fondata e messa a coltura nel 1917 dal fabbricante di calzature Ernst Otto Bally e oggi appartiene ai suoi nipoti: le famiglie von Teufenstein e Bally.
Il vigneto occupa una superficie di 6,5 ettari.

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

2-50 PERSONE LU-SA, FESTIVI SU APPUNTAMENTO

35.000

TENUTA CASTELLO DI MORCOTE

Gaby Gianini

La Tenuta Castello di Morcote si estende su un vasto promontorio circondato dal lago Ceresio: 172 ettari di natura incontaminata e boschi dove, oltre al vino, si producono olio d'oliva e miele. Nel cuore della tenuta – in una posizione panoramica a strapiombo sul lago – è situato il castello di Morcote, risalente al XV secolo. Dopo decenni di viticoltura in cui si è favorita la biodiversità, i 7 ettari di Morcote, sono oggi il vigneto più esteso in Ticino con certificazione biologica. L'azienda fa parte delle top 100 cantine svizzere.

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

2-30 PERSONE SU APPUNTAMENTO

60.000

TENUTA SAN GIORGIO

Mike Rudolph

Alla Tenuta San Giorgio a Cassina d'Agno si producono attualmente, sotto la supervisione di Mike Rudolph, circa 30.000 bottiglie di vino l'anno. La produzione si concentra sulla classica qualità ticinese, il Merlot, senza trascurare una serie di altri vitigni. Le viti si trovano nelle immediate vicinanze della Tenuta, al di sopra del golfo di Agno nonché in altre località di Agno e del Malcantone.
Il raccolto cresce costantemente grazie alle nuove coltivazioni e tra non molto la produzione raggiungerà le 40.000 bottiglie annue.

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

6-16 PERSONE SU APPUNTAMENTO

30.000

MERLOT DEL TICINO QUATTROMANI

Brivio, Delea, Gialdi e Tamborini

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

merlot@quattromani.ch
www.quattromani.ch

NON SONO POSSIBILI VISITE

30/35.000

VITIVINICOLA TRAPLETTI

Enrico Trapletti

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

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

8-18 PERSONE SU APPUNTAMENTO

110.000

TERRENI ALLA MAGGIA

Giuseppe Spagnuolo

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

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

10-20 PERSONE TUTTI I GIORNI SU APPUNTAMENTO

85.000

THEILERVINI SA

Ralph Theiler

L'azienda, condotta da un giovane dinamico e preparato, lavora circa 4 ettari di vigna nel Malcantone e nel Luganese. La cantina è stata fondata nel 2007 e i locali di vinificazione si trovano a Cademario.

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

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

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

1-20 PERSONE SU APPUNTAMENTO

14.000

VALSANGIACOMO VINI

Uberto Valsangiacomo

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

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

15-80 SU PRENOTAZIONE

250.000

VINICOLA CARLEVARO DI CHIODI ASCONA

Fam. Arnaboldi

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

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

2-40 PERSONE SU PRENOTAZIONE

150.000

VINI E DISTILLATI ANGELO DELEA SA

Angelo Delea

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

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

6-150 PERSONE
LUN-VEN 10-18 E SAB 10-16

600.000

VINI ROVIO GIANFRANCO CHIESA

Gianfranco Chiesa

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

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

6-20 PERSONE
LU-SA SU APPUNTAMENTO

35.000

VITIVINICOLA MONZEGLIO

Matteo Monzeglio

Una produzione familiare, nata per passione all'inizio degli anni '90, si è trasformata in un'azienda vinicola che offre una piccola ma pregiata selezione di etichette. Le uve provengono da vigneti coltivati in proprio in Capriasca, nel Malcantone e sulla sponda destra della valle del Vedeggio, secondo i principi della produzione integrata.
I vini prodotti, quattro rossi e un bianco, sono vinificati con cura e dedizione allo scopo di esaltare le caratteristiche dei differenti uvaggi e del territorio in cui crescono.

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

2-20 PERSONE
SU APPUNTAMENTO

12.000

VITIVINICOLA I FRACC

Christian Rigozzi

Quasi per caso, sulla spinta di una grande passione, nel 2009 ha visto la luce la cantina «I Fracc». È ubicata a 280 metri di altitudine, sulle colline di Monte Carasso, in un piccolo nucleo sulla sponda destra del fiume Ticino. Una produzione annua di 30 mila bottiglie permette di seguire passo per passo e in dettaglio, dalla vigna e sino alla bottiglia, l'evolvere dei prodotti. «Ido», dedicato al nonno di Christian, assemblaggio di Merlot e Cabernet Franc che subisce un passaggio in botti di rovere francese, è la punta di diamante dell'azienda.

I Fracc 26a
6513 **MONTE CARASSO**
079 772 37 35
info@ifracc.ch
www.ifracc.ch

1-15 PERSONE
SU RISERVAZIONE

30.000

ZÜNDEL

Christian Zündel

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

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

FINO A 10 PERSONE
SOLO SU APPUNTAMENTO

15.000

TENUTA SASSO CHIERICO

Giovanni Antognini

La Tenuta Sasso Chierico si estende per sette ettari con vigneti posizionati in zone molto vocate per produrre uve di grande qualità. La famiglia Antognini coltiva le proprie viti, vecchie anche di quaranta anni, con gli occhi orgogliosi di chi ha sempre creduto nella terra e nei suoi frutti. Già a metà degli anni '40 del secolo scorso, Francesco Antognini, bisnonno degli attuali proprietari, vinificò del Merlot con l'etichetta Sasso Chierico. Oltre al Merlot vengono vinificate altre varietà, come il Carminoir vinificato in bianco che va a produrre il Duae.

Via Cantonale 3
6515 **GUDO**
091 859 29 85
tenuta@sassochierico.ch
www.sassochierico.ch

1-15 PERSONE
SU APPUNTAMENTO

13.000

Michel Logoz

IL GRAFICO CHE HA FIRMATO 30 MILA ETICHETTE

Belle, le etichette sulle bottiglie; utili soprattutto, in particolare quelle sul retro (le cosiddette controetichette), dove ormai troviamo le indicazioni più importanti per conoscere cosa stiamo bevendo. Ma vi siete mai chiesti chi le crea? E come? Io no, lo confesso. Certo, se ti chiami Mouton-Rotschild puoi magari chiedere ogni anno un disegno a un artista famoso, e sappiamo che in occasioni particolari pure alcune altre case vitivinicole l'hanno fatta disegnare da una personalità di spicco (in Ticino una l'ha disegnata Mario Botta), ma fino a poco tempo fa pensavo che fosse un'operazione standard: chiami un grafico, discuti un po' con lui e via.

Poi approfondisci e scopri che c'è chi di creare etichette per i vini ne ha fatto un vero e proprio mestiere, una specializzazione.

Per esempio Michel Logoz, un lucidissimo e più che arzillo signore di 90 anni di Losanna, che nel corso della sua carriera, iniziata negli anni '50 «quando tutte le etichette dei vini vodesi si assomigliavano e di grafica neppure si parlava», ne ha disegnate, anzi create, circa 30.000, etichetta più, etichetta meno. «Pensare che abbia fatto questo per tutta la mia vita mi sembra incredibile».

L'idea di fondo, una volta enunciata, è come sempre di una semplicità disarmante: pensare all'etichetta come parte dell'imballaggio del prodotto.

In questo senso «ha un dovere di verità, ma anche di comunicazione e di seduzione». In estrema sintesi dev'essere anch'essa espressione del vino, «secondo il suo rango, il prestigio e l'origine».

I suoi successi lo portarono a lavorare con tutto il mondo e ad arrivare anche in Ticino, chiamato da personalità di spicco e per la loro epoca molto in anticipo sui tempi come Cesare Valsangiacomo («Siamo rimasti in contatto. Gli ho telefonato per i suoi 90 anni»), per il quale ideò l'etichetta de L'Ariete, e i fratelli Matasci, per i quali creò quella della Selezione d'ottobre.

Molto critico con i vini vodesi e svizzeri in generale, Michel Logoz spende parole di elogio solo per il Ticino e il suo Merlot, «il solo vino, in un mercato iperglobalizzato, che è chiaramente riconoscibile: un vitigno internazionale unito a un cantone turistico di fama». Per lui un modello, secondo solo, e scusate se è poco, allo Champagne, per cui ancora si entusiasma. «È incredibile quello che sono riusciti a fare: sull'etichetta solo «Champagne» e il nome del produttore, una potenza espressa in due parole»!

Perché in fondo il lavoro di un grafico, come «quello di Max Bill, di Mondrian e dei seguaci dell'arte concreta (senza alcuna intenzione di paragonarmi a loro)» si riduce essenzialmente a due cose: «occupare lo spazio e gerarchizzarlo» per arrivare «a una composizione che renda evidente la loro visione». Su una tela o su un'etichetta di 9x12 centimetri, poco importa.

Va da sé, per raggiungere questo risultato è necessario conoscere bene sia l'azienda produttrice sia la regione, il mercato cui si rivolge e, naturalmente, il prodotto («ho degustato migliaia di vini e mi sono recato alle fiere internazionali del settore, tra cui Vinitaly, imparando tantissimo»). L'importante è che il risultato finale sia tale che possa «durare nel tempo». Anche là dove si assumono artisti di fama.

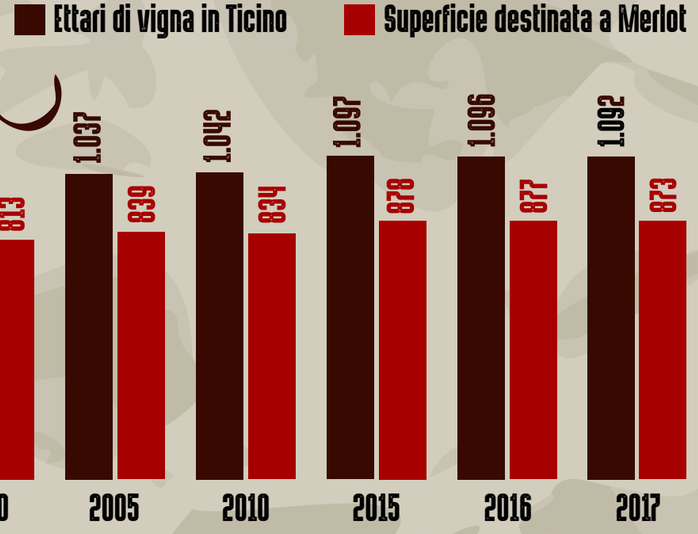
L'esempio è Mouton-Rotschild, che gli artisti «li ha utilizzati in modo magnifico, limitando il loro intervento a un fregio di qualche centimetro nella parte superiore dell'etichetta, che in gran parte resta riservata a nome, denominazione e proprietà». Logoz è molto poco tenero, invece, con quelli che chiama «dilettanti», ossia artisti o grafici che «proiettano i loro fantasmi personali in immagini che non tengono in alcun conto l'identità del vino e del produttore», oltre che delle più elementari regole del marketing (unica eccezione ammessa, le già ricordate ricorrenze o eventi particolari, come un anniversario).

Perché va bene distinguersi dalla massa, ma non bisogna dimenticare che l'etichetta deve anche «creare tra produttore e consumatore una certa qual complicità», che spingerà quest'ultimo, malgrado la sua accresciuta mobilità e curiosità, a restare fedele. Ti vedo, ti riconosco, ti acquisto.

Rocco Bianchi

L'etichetta caratterizza una bottiglia di vino. Qui alcuni esempi non tutti riconducibili a Michel Logoz che ha firmato Selezione d'ottobre e L'Ariete.

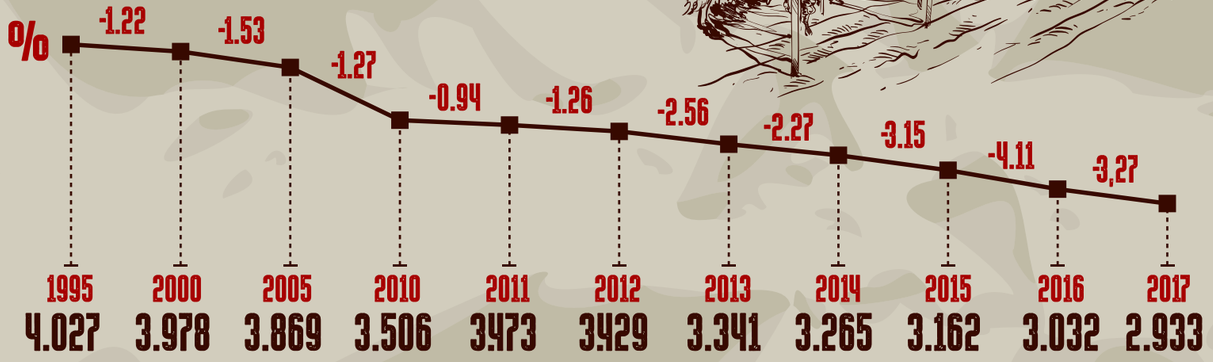
ANNATA 2017



2.933 NUMERO TOTALE VITICOLTORI TICINO + MESOLCINA

23.264.021 VALORE DELLE UVE TASSATE IN FRANCHI

Evoluzione del numero di viticoltori



UNITÀ PER VITIGNO

UVE

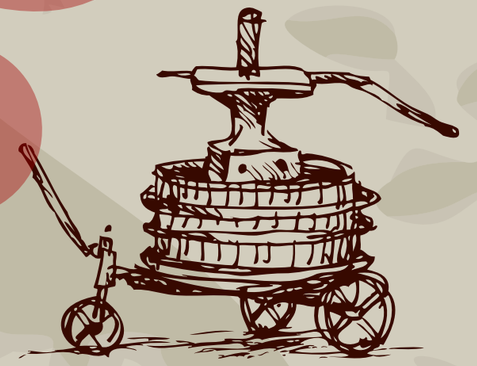
rosse

Merlot	3.927.108 2016: 3.907.565
Cabernet Franc	66.896 2016: 62.775
Gamaret	64.573 2016: 72.109
Cabernet Sauvignon	62.391 2016: 63.779
Pinot Noir	55.270 2016: 58.732

bianche

Chardonnay	234.215 2016: 237.850
Sauvignon bianco	92.042 2016: 90.817
Viognier	24.534 2016: 24.284
Johanniter	19.511 2016: 12.628
Kerner	17.383 2016: 17.385

45.012 TOTALE ETTOLITRI 2017 NEL 2016: 58.494



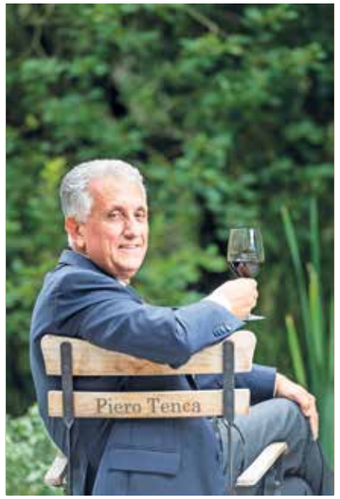
Produzione di vino in hl

32.759
NEL 2016: 43.837

12.253
NEL 2016: 14.655

FONTE: ANNUARIO STATISTICO TICINESE 2019

CIBO E VINO TICINESE: ABBINAMENTI EMOZIONANTI



LO CHEF

Remi Agustoni è il giovane chef della Casa del Vino Ticino a Morbio Inferiore. Remi è nato a pochi chilometri dal Mulino del Ghitello, dove le sue creazioni sono apprezzate per la qualità del suo lavoro, la scelta delle materie prime e il legame col territorio. Per lui la cucina è amore a prima vista: le ricette della nonna lo stimolano a preparare piatti tipici, ma elaborati da una ventata di giovinezza. La sua è una cucina dai sapori mediterranei declinata con i prodotti che provengono dal Ticino.

IL SOMMELIER

Piero Tenca abita a Taverne ed è uno dei sommelier più conosciuti e apprezzati non solo in Ticino, ma anche in Svizzera e in Italia. Dal 2008 è presidente dell'Association suisse sommeliers professionnels (ASSP) e professionalmente vanta esperienze importanti nella direzione di hotel e ristoranti. La scorsa primavera è stato premiato all'hotel Splendide Royal di Lugano con l'onorificenza di «Ufficiale dell'Ordine della Stella d'Italia» per la sua lunga attività di promozione dei legami, dei rapporti di amicizia e di collaborazione tra l'Italia e gli altri Paesi, in particolare nell'ambito della cultura enogastronomica italiana.

Cibo e vino a braccetto. In cucina, per gli amanti delle cose buone e dei piaceri della tavola, non può che essere così. Poi, si sa, i gusti variano da persona a persona e allora ecco nascere infinite discussioni, perché col tal piatto si abbina meglio quel tal vino e ognuno ha da dire la sua. Un po' come succede nel calcio, dove tutti si sentono il miglior allenatore del mondo, e tutto a vantaggio della convivialità.
Abbiamo chiesto a Remi Agustoni, chef della Casa del Vino Ticino (tra l'altro entrato a far parte della Slow Food Chef Alliance a partire dal 2019), di prepararci tre piatti semplici, in grado di stuzzicare la voglia dei nostri lettori di cimentarsi ai fornelli: un antipasto, un primo e un secondo. Specifichiamolo: la sequenza dei piatti non è da leggersi come un menù completo da portare in tavola per pranzo o cena, bensì come tre proposte distinte, da abbinare ognuna ad altre pietanze secondo i propri gusti. Naturalmente vogliamo suggerirvi dei vini da abbinare a questi piatti. Vini rigorosamente prodotti in Ticino.
E allora chi, meglio del sommelier Piero Tenca, poteva trovare la soluzione giusta, quella in grado di esaltare aromi e profumi delle materie prime cucinate, tutte legate al territorio ticinese?
Abbiamo messo Piero sotto pressione: gli abbiamo chiesto di abbinare ad ogni piatto non un solo vino, ma tre, per allargare la scelta a dipendenza dei gusti e del budget. Operazione riuscita: provate le ricette di Remi che abbiamo riportato in dettaglio e lasciatevi stupire.

CORRIERE DEL TICINO

BAVARESE DI LUCCIOPERCA CON SALSA ALLO YOGURT E CHIPS DI CRUDO

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per il pesce
- 500 g filetti di luccioperca senza pelle e lische
- 150 g panna
- 12 g gelatina in fogli
- 1 dl vino bianco
- qb alloro, pepe nero in grani, garofano
- 1 l brodo verdure

In una pentola preparate il brodo caldo con il vino e le spezie. Cuocete il pesce per 10 minuti e una volta cotto, scolatelo e frullatelo con la panna, aggiungendo la gelatina precedentemente sciolta in poca acqua calda.
Una volta ben frullato l'impasto, preparate delle cocotte o dei bicchieri e metteteli in frigo per un paio di ore.

Per la salsa allo yogurt
- 4 dl yogurt nature d'alpe
- 10 gr olio evo
- qb sale e pepe al limone

Condite lo yogurt con l'olio, il sale e il pepe al limone e mantenetelo al fresco.

Per le chips di crudo
- 10 fette di prosciutto crudo

Essiccate le fette di prosciutto in forno a 160° per pochi minuti sull'apposita carta. Potete polverizzare in frullatore quattro fette ed ottenere una polvere di crudo per la decorazione.

Impiattamento
In una fondina create uno specchio di salsa allo yogurt. Decorate con dei petali di fiori o dell'erba cipollina tritata e la polvere di crudo. Con un coltellino staccate i bordi della bavarese dalle cocotte e con delicatezza estraete il composto solidificato appoggiandolo al centro del piatto. Infine, guarnite con la chips di crudo e a piacere con dei germogli di barbabietola o melograno.

I consigli da Piero Tenca

Nel piatto abbiamo una tendenza dolce e grassa, alla quale contrapporre vini di vivacità, giusta sapidità, delicata acidità e, perché no, anche un vino effervescente.

KERNER TICINO DOC 2018

TERRENI ALLA MAGGIA, ASCONA

È un particolare vitigno che deriva da un incrocio di uve bianche e rosse.
Questo vino nasce da un suolo composto da granito e gneiss nella zona del Delta della Maggia ed argilloso a Coldrerio.
Ha un bel colore giallo dorato, al naso un intreccio intenso di profumi floreali e in certe annate ricorda il Riesling e il Moscato. Ha un bell'attacco, è persistente, con sentori di pesca e pere e frutta caramellata.

SAUVIGNON BLANC TICINO DOC 2018

ANGELO DELEA, LOSONE

Angelo Delea durante i suoi viaggi si è certamente innamorato dell'uva regina della Loira e di quanto sa dare. Siamo in presenza di un vino con un bel corredo di profumi penetranti e intensi nelle annate solari, con sentori d'agrumi, pesca, frutti verdi, muschio fresco, ortica. Qui abbiamo una bella complessità gustativa con acidità piuttosto spiccata, ottima persistenza.
Un vino armonioso e fine, che esprime caratteristiche organolettiche.

GIOIA D'AUTUNNO BRUT, SVIZZERA ITALIANA IGT

RALPH THEILER, BOSCO LUGANESE

Uno spumante rosato metodo classico con rifermentazione in bottiglia, 100% Pinot Noir. Abbiamo un vino gioioso quando lo mesci e vedi salire nel bicchiere le bollicine fini, abbondanti e persistenti. Di un bel colore salmone intenso paragonabile alla ciliegia grazie alla attenta mano del produttore, gli stessi aromi di ciliegia che ritroviamo nel corredo olfattivo con un bouquet di fiori intrigante, la fragola e piccoli frutti delicati rossi e neri caratteristici del Pinot Noir.

MALTAGLIATI ALLA FARINA BONA (PRESIDIO SLOW FOOD) CON CREMA AL BLEU TICINESE E NOCI TOSTATE

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

Per la pasta (1 kg)
- 400 g di farina 00
- 200 g di farina bona
- 3 uova grosse
- 8 tuorli
- 50 g olio oliva

Create una fontana con le farine ed in centro mettete le uova e i tuorli, poi impastate piano piano. Quando il composto sarà omogeneo, aggiungete l'olio ed impastate ancora qualche minuto fino a che la pasta sarà «elastica», quindi copritela con della pellicola e fatela riposare un'ora in frigorifero.
Passata l'ora, stendete con il mattarello o la macchina per la pasta fino ad ottenere un foglio fine (circa 2 mm), quindi con un coltello tagliate in modo irregolare dei quadrati e create i «maltagliati». Una spolverata di farina aiuterà a non farli incollare insieme.

Per la salsa
- 100 g di noci
- 300 g di Bleu di mucca
- 5 dl panna
- pepe nero

Spaccate con le mani le noci e tostatele in una pentola bella calda, aggiungendo poi la panna e il formaggio spezzettato. Fate insaporire con del pepe nero e sobbollire fino ad ottenere una consistenza cremosa.

A questo punto cuocete la pasta in abbondante acqua salata e fatela saltare in padella con la salsa. Disponete la preparazione su un piatto che decorerete con un gheriglio di noce intero e un rametto di timo fresco.

I consigli di Piero Tenca

Qui gli aromi della crema al Bleu e del vino non si coprono, ma si completano a vicenda per piacevolezza e di conseguenza abbineremo il piatto ad un vino complesso.

FAVOLA
BIANCO DEL TICINO DOC 2018

GABY GIANINI, TENUTA CASTELLO DI MORCOTE, VICO MORCOTE

Un vino ottenuto da un perfetto assemblaggio in cui il vigoroso Chardonnay, che ben si adatta ai diversi suoli e climi, la fa da padrone, con il Kerner e il Sauvignon a braccetto. Ha un bel colore giallo paglierino e un bel paniere di profumi floreali provenienti dai tre uvaggi con note piacevoli di frutti esotici, salvia e foglia di pomodoro.

SAN ZENO MOSAICO,
BIANCO TICINO DOC 2016

TAMBORINI VINI, LAMONE

In questo assemblaggio ritroviamo Chardonnay, Sauvignon Blanc e del Merlot che fa da buona spalla. Le uve fermentano e riposano separatamente in barrique francesi mantenendo tutte le loro peculiarità. Un nettare fine, con note complesse sortite da un grande paniere di fiori dai profumi intensi, profumi di pesca e frutti esotici, buona mineralità e piacevole sensazione salina.

BONDOLA DEL NONU MARIO,
ROSATO TICINO DOC

AZIENDA MONDÒ, SEMENTINA

Perché non abbinare la nostra cara e sempre giovane ma vecchia Bondola? Un vitigno autoctono, un vino dal fascino rustico, un po' rude ma che con l'età si raffina e ci sorprende sempre. Questo vino ha un bel colore rosa intenso, bouquet fine e note aromatiche fruttate, è morbido all'attacco, delicatamente abboccato.

GUANCIALE DI MAIALE BRASATO AL VINO ROSSO CON POLENTA ARROSTITA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 12 guancette di maiale
- una manciata di farina di riso
- 1 carota
- 1 cipolla
- ¼ di sedano bianco
- 4 dl di vino rosso non troppo corposo
- un rametto di rosmarino
- pepe e sale qb
- 1 noce di burro

Per la polenta

- 500 g di farina per polenta
- 2 l di acqua
- 60 g sale
- una noce di burro

Condite con sale e pepe le guancette ed infarinatele. In una pentola adatta alla cottura in forno fatele rosolare bene bene in poco olio di semi di girasole, quindi tenetele da parte.
Nella stessa pentola rosolate la verdura tagliata a cubetti e bagnatela con il vino. Una volta evaporato l'alcol, rimettete le guancette con un rametto di rosmarino e del pepe.
Cuocete in forno a 140° per 2 ore e nel frattempo preparate la polenta, che una volta cotta stenderete in una teglia facendola raffreddare.
Quando sarà fredda, con un coppapasta rotondo tagliate 6 dischi e metteteli su una teglia con della carta da forno. Aggiungete un fiocco di burro per la rosolatura.
Trascorse le due ore, tenete in caldo le guancette, filtrate la salsa in un pentolino e fate bollire a fuoco alto fino a raggiungere una consistensa densa. Quando sarà il caso, aggiungete il burro.
Nel forno preriscaldato a 220° fate arrostire la polenta per 15 minuti.

Impiattamento

Mettete il disco di polenta al centro del piatto, adagiatevi sopra due guancette di maiale e aggiungete un abbondante cucchiaio di salsa. Decorate il piatto con un rametto di rosmarino.

I consigli di Piero Tenca

Le guance di maiale mi danno intense sensazioni di dolcezza, la leggera untuosità dettata dal condimento di cottura esalta l'aromaticità delle spezie. Ci vuole un vino giovane, particolare, di leggera acidità, giustamente caldo in alcol e dagli aromi intensi di frutta e fiori.

1831 SYRAH, TICINO DOC SYRAH

VALSANGIACOMO VINI,
MENDRISIO

Vitigno vigoroso il 1831: al naso profumi di violetta, leggere spezie e ribes nero. Degustandolo si avvertono tannini delicati, morbidi, finezza e note piacevoli di liquirizia.

PINEA, PINOT NERO TICINO DOC 2015

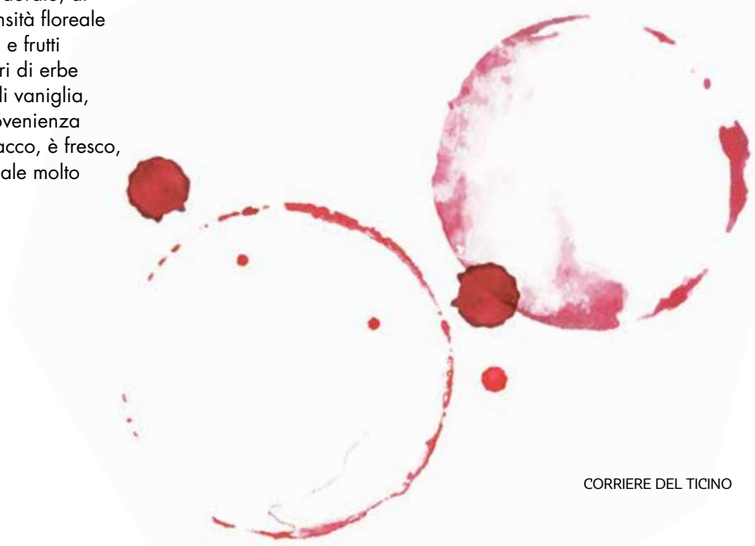
MIRIAM HERMANN-GAUDIO, CASTELLO DI MONTEGGIO,
BEDIGLIORA

Un 100% di Pinot Nero, cresciuto su un ripidissimo vigneto, da viticoltura eroica. Miriam lo coltiva non senza sacrifici, con una produzione di 400 g di resa al mq, una macerazione vigile sulle bucce di circa una settimana e un lungo affinamento in barrique. È un vino non filtrato perché coltivato secondo i canoni della produzione integrata. Ha un bel colore rubino, un corredo olfattivo grande, di ciliegia, fragola, piccoli frutti rossi e neri, una bella morbidezza. Elegantemente tannico, regala sensazioni olfattive e gustative veramente lunghe.

BIANCO ROVERE, TICINO DOC

GUIDO BRIVIO, GIALDI VINI SA, MENDRISIO

Vino di un giallo paglierino dorato, di buona complessità e di intensità floreale con note di scorze d'agrumi e frutti tropicali. Si avvertono sentori di erbe aromatiche e leggere note di vaniglia, dettate dalle barrique di provenienza Americana. Ha un buon attacco, è fresco, di buona struttura con un finale molto persistente.



RENAULT
Passion for life

Nuovo
Renault KADJAR
SUV by Renault

Nuovo Renault **KADJAR** ti aspetta da **AUTORS SA**
e in tutta la **Rete Renault Ticino.** www.renault-ticino.ch

UNICA COME TE.
NUOVA VOLVO S60.
ORA CON
VOLVO MYFLEX
VIENI A TROVARCI O SCOPRI MAGGIORI
INFORMAZIONI SU VOLVOCARS.CH/S60
VOLVO SWISS PREMIUM*
INNOVATION MADE BY SWEDEN.