











Percorsovitea



LEGGENDA:

A Benvenuti nel percorso "S.Teresa"	7 Viticoltura eroica	 Voi vi trovate qui
B Benvenuti nel percorso "Selvatica"	8 Biodiversità nei vigneti	 Percorso didattico
1 Viticoltura di Gordola	9 Sistemi di allevamento, cura e crescita	 Sentiero di montagna
2 Storia della viticoltura	10 Valorizzazione dell'uva	 45 min. Tempo di percorrenza
3 Vino di qualità	11 Avifauna dei nostri vigneti	 P Posteggio
4 Vitigni storici e vitigni autoctoni	12 Cura e protezione del vigneto	
5 Il bosco	13 Nuovi vitigni	
6 Fili a sbalzo		

LEGENDE:

A Einleitung, "S.Teresa"	7 Heroischer Rebbau	 Sie sind hier
B Einleitung, "Selvatica"	8 Biodiversität im Rebberg	 Didaktischer Weg
1 Rebbau in Gordola	9 Erziehungssysteme für Reben	 Bergweg
2 Geschichte des Weinbaus	10 Trauben und ihre Verarbeitung	 45 min. Gehzeit
3 Wein von Qualität	11 Die Vogelwelt in unseren Rebbergen	 P Parkplatz
4 Historische und autochthone Rebsorten	12 Pflege und Schutz des Rebbergs	
5 Der Wald	13 Neue Rebsorten	
6 Materialeilbahnen		



Barricaia / Barriquekeller



Cantina tecnologica / Moderne Kellerei

3 Vino di qualità

Il Merlot ticinese ottiene sempre più riconoscimenti a livello nazionale e mondiale. Molti sono i fattori che determinano il raggiungimento di questi notevoli livelli, vediamo i principali:

Lavori nei vigneti: negli ultimi 30 anni si è capita l'importanza della qualità dell'uva e nel 1991 è stato introdotto il certificato di produzione. Ogni vigneto possiede un "passaporto" dove si attestano in particolare la superficie e il numero delle viti con la produzione massima consentita: per le uve rosse che vogliono fregiarsi del marchio DOC attualmente il limite (2017) è di 1 kg al metro quadrato, mentre per le uve bianche di 1,2 kg. Se verso il mese di luglio si nota una sovrapproduzione si devono diradare i grappoli in eccesso.

Vendemmia: chi di voi ha già partecipato alla vendemmia sa che ogni grappolo raccolto deve essere controllato scrupolosamente eliminando gli acini non perfetti. All'arrivo nelle cantine, le uve sono di nuovo esaminate accuratamente e, se non cernite bene, possono essere rifiutate.

Cantina: può capitare che, chi non è del mestiere, recandosi in visita alle cantine, si trovi confrontato a macchinari dei quali non riesce ad immaginarne l'uso. L'evoluzione tecnologica richiede anche attrezzature in acciaio inox che semplificano i lavori e assicurano l'igiene.

Il fattore umano è fondamentale per la riuscita di ogni prodotto: grazie alla passione nella cura dei vigneti, alla professionalità in cantina e ad una continua formazione, riesce a risolvere e/o anticipare gli eventuali problemi.

Il clima: i mutamenti climatici sono evidenti sin dagli anni '80. Attualmente si nota un inizio anticipato del germogliamento tra la fine di marzo e i primi di aprile; la fioritura si svolge tra la fine di maggio e l'inizio di giugno; la vendemmia, con un anticipo da 7 a 10 giorni, avviene a metà settembre, con gradazioni zuccherine sempre più elevate.

Ticino è terra di Merlot, ma non dimentichiamo i numerosi vitigni minori con i quali diverse cantine sperimentano con successo nuovi vini: bianchi da uve rosse, bollicine e addirittura dei passiti, con ottimi risultati.

Beviamo vino del Ticino!



Merlot

3 Qualitätswein

Auf nationaler wie auf internationaler Ebene wird unser Tessiner Merlot immer öfter ausgezeichnet. Viele Faktoren haben dazu beigetragen, dieses hohe Niveau zu erreichen. Nehmen wir die wichtigsten unter die Lupe.

Die Arbeit im Rebberg: In den letzten 30 Jahre erkannte man, wie wichtig die Traubenqualität ist. 1991 wurde deshalb das Produktionszertifikat eingeführt, eine Art Ausweis für jeden Rebberg, auf dem Fläche, Anzahl Rebstöcke und die maximale Produktionsmenge aufgeführt sind. Erlaubt sind für rote Trauben höchstens 1 kg pro Quadratmeter, für weisse 1,2 kg. Deutet sich im Laufe des Juli eine Überproduktion an, muss man überschüssige Trauben daher wegschneiden.

Die Weinlese: Wer schon einmal bei der Weinlese dabei war, weiss, dass sämtliche gelesenen Trauben sorgfältig zu kontrollieren, nicht perfekte Beeren zu entfernen sind. Wenn sie bei der Kellerei ankommen, werden sie erneut genau geprüft. Ist das Traubengut nicht einwandfrei, verweigert diese die Annahme.

Der Keller: Kommen Besucher in eine Kellerei, die nicht aus der Branche stammen, stehen sie vor Maschinen, von denen sie sich kaum vorstellen können, zu was sie dienen. Im Zuge der technologischen Entwicklung hielten zudem Ausrüstungen aus Edelstahl Einzug, welche die Arbeit erleichtern und die Hygiene sicherstellen.

Der Mensch: Er ist sicherlich seit jeher ein entscheidender Faktor für die Qualität jeden Produktes. Aufgrund seiner Leidenschaft, seiner Arbeit im Rebberg, der Professionalität im Keller und ständiger Weiterbildung, dank der er allfällige Probleme vorhersehen oder zu lösen vermag.

Das Klima: Der Klimawandel ist seit den 1980ern offensichtlich. Der Austrieb erfolgt fast immer Ende März oder in den ersten Apriltagen, die Blüte dauert von Ende Mai bis anfangs Juni, die Weinlese findet mindestens eine Woche (bis zehn Tage) früher statt als in der Vergangenheit. Dazu stiegen die durchschnittlichen Oechslegrade markant an.

"Tessin, Land des Merlots": Aber vergessen wir nicht die anderen Sorten, mit denen etliche Kellereien experimentieren, und die sie erfolgreich vinifizieren. Auch dank spezieller Methoden wie dem Barrique-Einsatz oder der Produktion von Weissweinen aus roten Trauben, Schaumweinen und sogar Süssweinen, mit ausgezeichneten Resultaten.

Lasst uns Weine aus dem TESSIN trinken