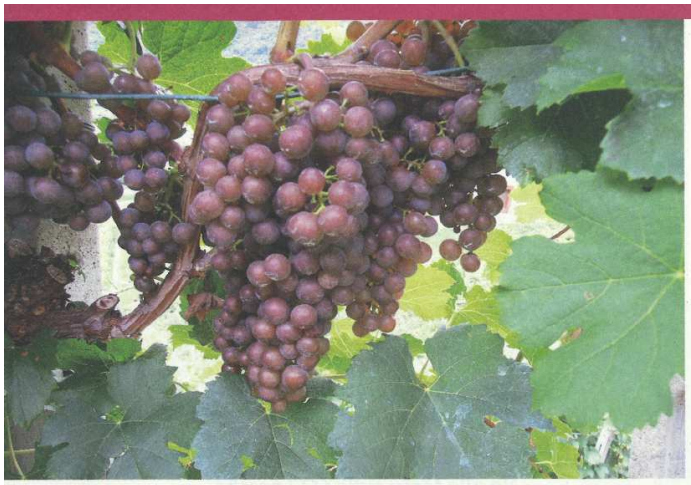
Data: 11.10.2019

Agricoltore Ticinese
Settimanale di cultura rurale

L'Agricoltore Ticinese
Via Gorelle, CP 447
6592 S. Antonino
091 851 90 90
www.agricoltore.ch

Genere di media: stampato
Tipo di media: stampa specializzata

Tiratura: 4'750
Uscita: settimanale
Rilascio: in abbonamento



Sopra, i grappoli di Sauvignier Gris e sotto di Johanniter. Foto: Stefano Bollani

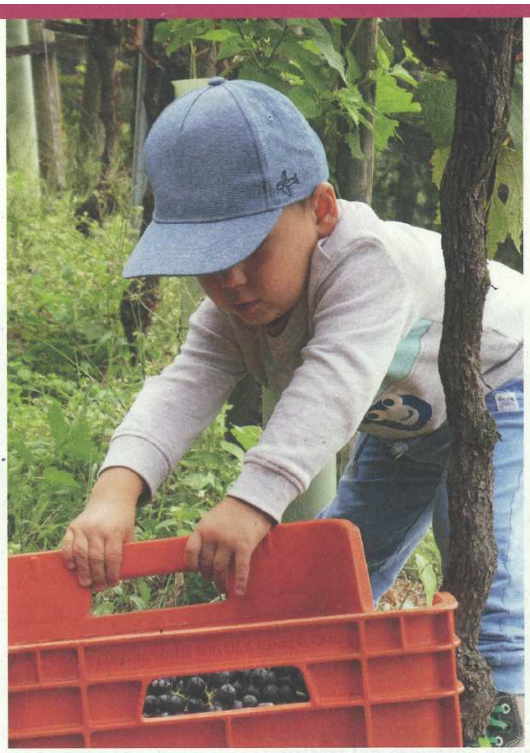
Speciale Agricoltore

La vendemmia in Ticino

tra cultura, tradizione e folclore

Testo: **Cristian Bubola**

Fotografie: **Stefano Bollani, Gianfranco Chiesa**



Tutti danno una mano. Foto: Gianfranco Chiesa

Come sta andando? Le prime impressioni

Anche se ancora i risultati ufficiali della raccolta non ci sono, abbiamo sentito alcuni viticoltori della Svizzera italiana per sapere com'è andata la vendemmia. Si è iniziato con le uve per la base spumante a inizio settembre e, dopo una decina di giorni, con le uve bianche. Dopo la metà di settembre si è raccolto il merlot da vinificare in bianco per poi passare, una settimana dopo, al merlot per il rosso e, in seguito, concludere con i cabernet e le varietà più tardive. **Ma come è andata?**

«*Magnificamente*» ci ha risposto **Davide Cadenazzi** «*sia per qualità sia per quantità. I valori sono ottimi, la tenuta del pH è interessante e c'è una bella acidità*», ce lo conferma anche **Rudy Studer,** «*nel Mendrisiotto è andata bene, gradazioni molto alte e quantità superiori agli ultimi anni, paragonabili al 2016*». Nel sud del Ticino danni da Drosophila non se ne sono registrati molti «*c'è stato qualche danno dovuto soprattutto ai cinghiali, ma anche ai cervi. Molti erano contenuti, ma c'è stato anche qualche danno grosso, 20-30 quintali in 3 o 4 vigneti*». **Sylvain Klausener,** che al momento vive in Australia, è tornato in Ticino per la vendemmia e ha lavorato su parcelle del luganese e del Piano di Magadino. «*Io non posso fare un paragone con le scorse annate, perché vivo in Australia, però dalle parcelle che ho visto, mi sembra una buona annata, con una buona gradazione e soprattutto tanta uva. Quand'è così, a volte, è più facile che la Drosophila entri nei vigneti, perché la buccia dei grappoli può assottigliarsi ed è più facile che si rompa*». Diversa invece la situazione registrata da **Stefano Bollani** in val di Blenio: «*Complice il tempo umido e piovoso di agosto, il famoso moscerino è comparso soprattutto nei vigneti a pergola vicini ai boschi o ai giardini. Nella mia regione il danno può essere calcolato intorno al 20%. Le varietà più toccate sono state sicuramente quelle a bacca rossa, più sensibili, come bondola o merlot*». Queste impressioni ci sono state confermate anche da **Giuliano Maddalena**, presidente Federviti «*C'è stato qualche problema di marciume (botrytis) e moscerino, però l'uva è molta e di ottima qualità*».

Alla vendemmia partecipa tutta la famiglia. Foto: Gianfranco Chiesa

Ma chi è che vendemmia?

Tra i conoscenti che hanno lavorato in vigna, abbiamo contattato **Stefano Mosimann** che ci ha detto: «*Io è ormai da anni che vendemmio con gli amici e con Sylvain Klausener in particolare, che è viticoltore. Degli anni mi pagano, altri no. Ma non lo faccio per soldi. È più una festa, un'occasione per stare insieme. Spesso si vendemmia il fine settimana. Per quanto ne so, si assumono persone quando si deve lavorare in settimana, perché è più difficile trovare qualcuno che abbia tempo*». Tutti i viticoltori ci dicono che dipende dalla dimensione delle parcelle, come ci conferma Studer «*coltivando più di quattro ettari la dimensione familiare è superata. In settimana abbiamo quasi solo personale avventizio, stipendiato. Il sabato e la domenica prevalentemente amici o parenti, ma anche diversi ausiliari*». Lo stesso discorso vale per Davide Cadenazzi che ha iniziato a vendemmiare a inizio settembre e finirà verso metà ottobre «*Molti parenti ormai sono vecchi. Ci sono quelli giovani, ma non bastano. Noi vendemmiamo su superfici piuttosto estese, circa 10 ettari. Ai famigliari si aggiungono i dipendenti della mia azienda e poi abbiamo 17 ragazzi assunti appositamente*».

«*Il tempo abbastanza bello di settembre mi ha permesso di vendemmiare il grosso delle uve nei fine settimana, coinvolgendo così amici e parenti. I vigneti scomodi in collina comportano una grande mole di lavoro e la raccolta, tutta manuale, richiede molto tempo e fatica. Coinvolgere terze persone per la vendemmia è necessario, anche se comporta una spesa finanziaria non irrilevante*», ci dice Stefano Bollani. **Gianfranco Chiesa** ci dice che «*tutta la gente che partecipa alla vendemmia non è stipendiata, a parte il personale fisso e qualche "stagiaire" della scuola di enologia di Changins. Si tratta di amici e clienti, circa una cinquantina di persone. Si oscilla tra il folclore, la tradizione e la cultura. Riserviamo inoltre 2 giorni per gli allievi della scuola materna e delle elementari, che dopo aver vendemmiato pigiano l'uva con i piedi e ne assaggiano il mosto*».

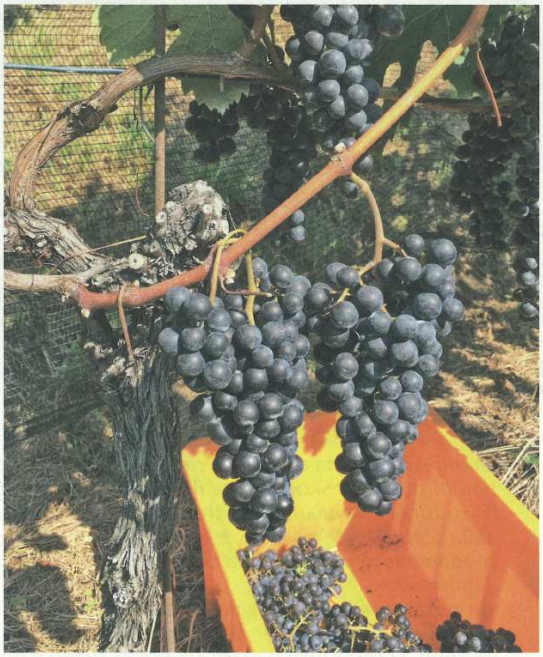
«*In Australia*» ci dice Sylvain Klausener «*ci sono vigneti molto più grandi e per vendemmiare servono molte persone. Lì sono tutti pagati. Da noi in Ticino è diverso, fa parte della cultura regionale, c'è anche un rapporto affettivo. La maggior parte delle vigne del cantone si sviluppa su un'estensione di un ettaro o poco più, è anche per quello che si fa quasi tutto tra parenti e amici, tranne naturalmente le Cantine più grandi, che mettono assieme una squadra*».

Abbiamo preso spunto dalla vendemmia per parlare anche di professionisti e non professionisti

«*La competenza e la formazione sono fondamentali*» ci dice Cadenazzi «*non voglio puntare il dito contro qualcuno in particolare, ma non ci s'improvvisa viticoltori. Per me è importante che si capisca. Bisogna mantenere sempre vivo il rapporto col territorio, sentirlo dentro. Personalmente ce l'ho un po' con quelli che fanno i vinificatori e non mettono un dito né in vigna, né in cantina*». Anche per Klausener il discorso della professionalizzazione è fondamentale anche se complesso: «*Senza dubbio è necessario che le persone siano formate, abbiano competenze. Però credo che sia anche molto importante far capire ai consumatori che produrre uva in Ticino è molto più faticoso e dispendioso rispetto ad altre parti del mondo. I ronchetti sono difficilissimi da coltivare, ma è da lì che si può, stimolando le persone a fare un buon lavoro, ricavare dell'ottima*

Vendemmia 2019 a Tagnugna in allegria. Isabella Genni

Tutto pronto per la vendemmia a Gordola. Foto: Claudia Ciani



uva, che però ha un valore e un prezzo, che bisogna riconoscere». Per Chiesa «*i viticoltori non professionisti sono fondamentali, anche perché la maggior parte delle uve in Ticino sono ancora loro a coltivarle, il loro ruolo è molto importante. Con la loro diminuzione si mette in pericolo l'esistenza dei nostri bellissimi ronchi. Molto probabilmente in futuro ci si concentrerà su vigneti di grandi dimensioni e meno dispendiosi. Di sicuro ci saranno dei cambiamenti*».

«*Si tenderà sempre di più a una viticoltura di tipo professionale*» ci dice Stefano Bollani «*anche se la maggior parte dei viticoltori Ticinesi lo fa per passione, sono quasi tutti pensionati e lavorano meno di 2'000 metri di vigna. Già oggi molte delle superfici vitate del cantone sono in mano ad alcune decine di aziende viticole. Nei prossimi anni questo divario aumenterà, per ovvi motivi d'età dei primi e per il progressivo abbandono dei vigneti più scomodi e in pendenza. Anche l'obbligo del patentino fitosanitario per i trattamenti e l'andamento oscillante del mercato del merlot porterà verosimilmente a diversificare le produzioni, anche per questi motivi si tenderà sempre più ad una viticoltura di tipo professionale*».

È periodo di vendemmia ma negli scorsi giorni abbiamo sentito che ci sono alcune difficoltà a vendere il vino ticinese, soprattutto nelle fasce di prezzo medio-basse. A questo proposito abbiamo interpellato Marco Romano, presidente dell'Interporfessione della vite e del vino svizzeri (IVVS), a cui abbiamo posto qualche domanda. Questa situazione, signor Romano, si verifica soltanto con i vini ticinesi o con tutti i vini svizzeri?

«*Il problema è diffuso in tutte le regioni del Paese. Il consumo di vino diminuisce (purtroppo!) da anni e nel contempo il mercato è strapazzato da vini esteri che invadono la fascia di prezzo medio-bassa. Certe politiche "salutiste" sono forzature ideologiche; finisce tutto nel medesimo calderone, ma vino e alcolpop devono essere trattati distintamente. Il vino svizzero è cultura, genera un indotto economico importante e fa parte del nostro territorio*».

Molti viticoltori hanno ribadito la difficoltà di produrre uva in Ticino, parcelle piccole e spesso su pendii ripidi e di conseguenza costi maggiori. Com'è possibile mantenere competitivo il prodotto vino, quando i costi di produzione sono così alti?

«*La sfida degli alti costi di produzione è comune a praticamente tutti i settori economici. Di fatto la vitivinicoltura non è solo la produzione di uva e di vino. Essa plasma il territorio di numerose regioni (immaginiamoci il Ticino senza vigneti), è contraddistinta da aziende con alle spalle generazioni di successo e genera un indotto ampio promuovendo la biodiversità. Il costo del prodotto nella fascia media è ragionevole e rispecchia un lavoro profondo nel territorio. Non riconoscerne il prezzo è sbagliato*».

Che cosa potrebbe fare la Confederazione per rilanciare il vino svizzero e ticinese in particolare sul mercato interno?

«*A livello federale ci battiamo per fermare la burocratizzazione del sistema, sia nei vigneti sia nelle cantine. Servono regole chiare, rispettose delle tradizioni delle singole regioni, e stabili nel tempo; non continue riforme. Vista la situazione tesa sul mercato, in queste settimane abbiamo promosso un'azione politica volta a lanciare una campagna di promozione nazionale, finanziata dalla grande distribuzione e dalla Confederazione, in occasione delle Festività di fine anno. Abbiamo ottenuto l'OK del Consigliere federale G. Parmelin; ora occorre sviluppare il piano concreto. Un altro fronte aperto è la ristorazione: soprattutto nelle città svizzere il vino svizzero è troppo sottovalutato. Servono maggiore sensibilità e rispetto, se necessario "forzando" i ristoratori*».

E sul mercato estero?

«*L'export rappresenta oggi massimo l'1%. Vi è un potenziale di crescita, ma il mercato principale è e resterà quello nazionale*».

Per concludere, nel settore vitivinicolo ticinese, ma non solo, ci sono molte realtà "semi-professionali", che spesso sono messe a dura prova da esigenze di professionalizzazione sempre più pressanti. Qual è la direzione da prendere per conciliare professionisti e non nel settore vitivinicolo?

«*La professionalità può essere garantita anche da non professionisti. Fondamentali sono la qualità del prodotto e il rispetto degli standard di produzione. La ristrettezza degli spazi e la tradizione vitivinicola nel nostro Paese devono permettere di svolgere l'attività anche collateralmente al proprio lavoro. A mio giudizio si tratta di una ricchezza e non di un limite. A Berna ci battiamo per un sistema che integri le due realtà*».