

Vigneti e vini ticinesi

Scrivere di vigneti e di vini ticinesi potrà forse ancora sembrare strano a taluni chè, fino a poco tempo fa, il Ticino non era considerato come un'interessante terra viticola, alla quale dedicare particolare interesse.

È bensì vero che la coltivazione della vite nel nostro Cantone risale ad epoche remote; si può senz'altro affermare che anche nelle nostre terre, come nella vicina Lombardia, ci sia il retaggio di una tradizione antica che comincia con il «vino retico» di Virgilio, fin su ai secoli aurei per l'enofilia: il 16. e il 17.mo.

Ma, senza attardarsi sul passato che manca di documentazione fino a Stefano Francini (1871) sta di fatto che, secondo le più recenti statistiche, il patrimonio viticolo cantonale comprende ca. 1100 ha con 4 500 000 ceppi così suddivisi:

2 050 000 di varietà pregiate (Merlot e Pinot nero)

1 040 000 di varietà nostrane rosse (Bondola, Freisa, Gamay)

80 000 di varietà nostrane bianche (Chasselas, Sémillon)

1 330 000 di varietà americane (Isabella, Clinton, Seibel).

Il Ticino occupa il quarto posto fra le regioni svizzere per la produzione di uva e di vino, seguendo il Vallese, Vaud e Ginevra. Produzione che raggiunge, in media, i 100 000 quintali così suddivisi:

	uve da tavola	uve da vino
Merlot	q —	q 50 000
Nostrana rossa	q 500	q 20 000
Nostrana bianca	q 100	q 900
Americana	q 10 000	q 20 000

È facile intuire come gli sforzi delle Autorità cantonali si siano rivolti verso una specializzazione del vigneto, promuovendo una azione di ricostituzione col vitigno Merlot, di origine bordolese, il quale ha trovato, nel-



Le fatiche dei nostri vignaiuoli sono state quest'anno compensate da un abbondante raccolto che ha dato lo spunto all'applaudito carro qui riprodotto e sfilato a Lugano nel Corteo della Vendemmia giunto ormai alla sua 39.ma edizione. Oltre 40 000 spettatori hanno fatto ala al policromo susseguirsi di carri, complessi musicali e gruppi in costume. Le prime avvisaglie dell'autunno incorniciavano la bella manifestazione.

la nostra terra, le migliori condizioni ambientali. Il vitigno Merlot consente infatti una produzione di buona qualità, in quantità soddisfacente. Il sistema di allevamento, normalmente utilizzato nei vigneti recentemente ricostituiti, è il Guyot.

Azione di ricostituzione dei vigneti

anno	impianti	barbatelle di Merlot
1949/1957	2 300	587 000
1957/1967	1 320	378 000
1968	160	38 700
1969	117	26 000

Oggi è assolutamente ingiustificato ritenere l'enologia ticinese inferiore a quella delle altre regioni elvetiche. Il Merlot, il classico vino di recente affermazione ma già ricercato ed apprezzato non solo dai ticinesi ma anche dai confederati, è ormai entrato a far parte della nobile gamma dei vini pregiati svizzeri.

Non bisogna dimenticare che alla fortuna di questo vino hanno concorso efficacemente la Cantina annessa all'Istituto agrario cantonale di Mezzana, le Cantine sociali create nel 1928 (Giubiasco) e nel 1949 (Mendrisio), oltre che la marca di qualità «VITI» (vini ticinesi) introdotta nel 1948. Questo marchio è concesso esclusivamente ai vini Merlot, prodotti nel Cantone Ticino, venduti in bottiglie da 7/10 e da 3/8 che hanno superato, con successo, una prova di degustazione affidata a una commissione di esperti.

Vendita di bottiglie di Merlot-VITI

anno	bott. da 7/10	bott. da 3/8
1949	48 000	31 300
1957	177 300	64 600
1962	476 800	140 200
1967	509 300	141 800
1968	606 600	167 500
1969	700 500	164 000

Il Merlot è ormai registrato nel Gotha dell'enologia; a Zurigo e a Losanna, alcuni anni fa, dalla degustazione alla «cieca» di 18 campioni di vini rossi svizzeri esso si issò trionfalmente al primo posto degno di figurare — fu affermato — «sur la table des plus difficiles gourmets».

Vendemmia 1970

A conti fatti si può affermare che abbiamo avuto nel Cantone Ticino una produzione record dal punto di vista quantitativo. Quasi tutti i viticoltori hanno avuto una produzione di ca. il 20% superiore a quella dello scorso anno. Una produzione sana, senza attacchi del temuto marciume.

Se la quantità è stata eccezionalmente forte non rispondente invece ai desideri dei viticoltori è risultata la gradazione media: 70 gradi Oechsle ca. per la Bondola, 80 gradi per il Merlot del Sopraceneri, 77 gradi per il Merlot del Sottoceneri.

Le medie cantonali delle ultime vendemmie sono state le seguenti:

	1966	1967	1968	1969
	Gradi Oe.	Gradi Oe.	Gradi Oe.	Gradi Oe.
Nostrane	72,3	70,9	68,0	71,7
Pregiate	78,0	80,6	77,2	81,0

I prezzi versati ai viticoltori sono stati quest'anno aumentati: 180 franchi il quintale per il Merlot (gradazione media di 80 gradi Oechsle) e fr. 115.— per le uve Nostrane (70 gradi come media). Le uve che hanno superato la gradazione base si sono viste aumentare ulteriormente la quotazione.

In conclusione, la vendemmia 1970 può essere considerata soddisfacente per i produttori. Questo fatto dovrebbe servire a dare un nuovo impulso alla viticoltura nel nostro Cantone. I viticoltori dovrebbero approfittare dei vistosi sussidi messi a disposizione dallo Stato per la ricostituzione dei vigneti.

Tratto da **“Almanacco Ticinese 1971”**

Istituto Editoriale Ticinese, Bellinzona-Lugano