

Genere di media: stampato  
Tipo di media: stampa specializzata

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

## Attualità regionale

### Grappa e legno di robinia ticinese a braccetto



Il distillatore Christian Mathys verifica il profumo della grappa appena distillata. Foto: Gottardo Pestalozzi, WSL



Il bottaio Suppiger costruisce botti da 50L per la grappa. Foto: Mark Bertogliati, WSL

La scorsa settimana a Mezzana è stato presentato un progetto in corso per la valorizzazione di due prodotti ticinesi: la grappa distillata da vinacce di merlot e il legno di robinia.

Il tutto è nato dalla collaborazione tra le stazioni a sud delle alpi dei due Istituti federali di ricerca Agroscope e WSL, che condividono la sede a Cadenazzo. Sono poi state coinvolte la Federlegno e l'Azienda agraria di Mezzana.

Il legno di robinia, anche se presente in Ticino da oltre un secolo, è un'essenza esotica. Si tratta di una neofita invasiva ante litteram, con cui si produce validissimo

legname d'opera, legna da ardere, e le cui abbondanti fioriture consentono la produzione di un miele molto dolce. La robinia è già un buon esempio di utilizzo, perché ormai da anni viene gestita e non risulta più problematica. Questo progetto rappresenta quindi anche un ulteriore tassello in un'ottica di valorizzazione che può servire da spunto per le neofite invasive più recenti, quali ad esempio l'ailanto.

Una parte del progetto consiste nella selezione del legname di robinia più adatto che, dopo una stagionatura di due anni, viene impiegato per la costruzione delle doghe che andranno a comporre le botti.

Dall'altra parte, l'Azienda agraria di Mezzana ha fornito tre tonnellate e mezzo di vinacce di uva di merlot, da cui sono stati distillati 350 litri di grappa. Responsabili dell'operazione, utilizzando una distilleria mobile, sono stati Sergio Peverelli e Christian Mathys che dopo la conferenza stampa hanno spiegato ai presenti il processo di distillazione. La grappa sarà invecchiata nella stazione Agroscope di Wädenswil sotto la supervisione di Sonia Pétignat-Keller. Per valutare il contenuto aromatico del legno di robinia e quali aromi rilascia, si utilizzeranno tre botti da 50 litri di robinia ticinese e tre botti di rovere giurassiano, per fare poi dei raffronti. Ci sarà inoltre anche un'altra botte in acciaio, sempre da 50 litri di capienza, che funzionerà da riferimento neutro. I test verranno effettuati con una tostatura media delle doghe, perché lo scopo del progetto è quello di fornire un prodotto tecnico. Dopo sei mesi di invecchiamento, la valutazione degli aromi sarà condotta dapprima con lo *smart nose*®, un naso elettronico che definisce i vapori scaturiti e li suddivide in categorie di sostanze e in seguito da un gruppo di degustatori che useranno i tradizionali naso e palato.

L'intero progetto si sviluppa sull'arco di 3 anni dal 2018 al 2021. La parte conclusiva consisterà nella divulgazione dei risultati raggiunti per poi capire quale sarà il potenziale anche sul mercato di una grappa ticinese affinata in botti di legno ticinese. L'auspicio è che si riesca, in futuro, a sviluppare un prodotto di grande qualità per una nicchia di mercato che apprezza le produzioni che utilizzano materie prime locali. Per i dettagli del progetto: [www.wsl.ch](http://www.wsl.ch).

CB