

Genere di media: stampato
Tipo di media: stampa specializzata

Tiratura: 4'772
Uscita: settimanale
Rilascio: in abbonamento

Viticultura

Vitigni resistenti alle malattie, quali e quando



Foto: GC

Volevo parlare di questa situazione irrealista, ma mi sono detto "basta!". Poi volevo analizzare i possibili scenari della prossima vendemmia, ma anche in quel caso, ho pensato fosse meglio aspettare. Alla fine ho pensato che la cosa migliore fosse presentarvi la serata proposta dalla Federviti Locarno e Valli, che si è tenuta lo scorso 20 febbraio. Sono stati molti gli incontri o le serate proposte durante gli anni, ma la degustazione commentata da viticoltori e vinificatori professionisti è stata un successo. Per motivi organizzativi, abbiamo pensato a una riservazione con un numero chiuso, con un massimo di 35 persone, anche se qualcuno è stato accettato all'ultimo momento. Sono giunte persone da tutto il cantone, per ascoltare le esperienze o trarne degli insegnamenti; magari per imparare a impiantare o a sostituire degli impianti già esistenti.

In generale è emerso come tutti noi siamo legati profondamente al Merlot. È un vitigno perfetto per il nostro territorio. Conosciamo esattamente le peculiarità e le differenze del nostro territorio, sappiamo come vinificare, evidenziare i pregi e eliminare qualche mancanza, sia in campo sia in cantina. Questo ci permette di proclamare il Ticino "Terra di Merlot". Sarebbe interessante sapere nei dettagli, come un solo vitigno attraverso gli anni, abbia saputo diventare un'icona unica nel suo genere, "dal terreno al palato".

I produttori che per l'occasione hanno offerto i loro vini sono stati nove. In generale è emerso come le aspettative per i bianchi siano tendenzialmente più alte, rispetto a quelle per i rossi, che

hanno comunque sorpreso positivamente gli ospiti. Nei vari interventi, che hanno accompagnato le degustazioni dei 18 vini in scaletta, i presenti hanno espresso apprezzamenti e fatto riflessioni sul futuro viti-vinicolo del nostro cantone. Già quella sera, era parere comune dei presenti in sala, che la viticultura svizzera, le cantine produttrici, e non da ultimo anche la ricerca, non fossero stati in grado di prevedere una situazione di difficoltà per il mercato, come quella attuale.

Durante la serata è pure emerso come i vini dei vitigni interspecifici abbiano caratteristiche diverse da quelli classici ma che vinificandoli nella giusta maniera, possono esprimere delle qualità anche inaspettate e molto apprezzate. Alcune peculiarità specifiche di queste varietà, se non vinificate in purezza, potrebbero diventare il valore aggiunto ad esempio di un Merlot.

Si è discusso inoltre di come, per i viticoltori, diversificare la produzione per il futuro possa essere una scelta vincente, anche se rimane l'incertezza sul medio lungo periodo, che si somma all'investimento finanziario necessario per far entrare un nuovo vigneto in produzione. In quest'ottica è stato fatto notare, che le principali varietà interspecifiche nella scala dei prezzi ufficiali del 2019 erano pagate meglio del Merlot, nonostante in vigna richiedessero molto meno tempo di gestione con costi di produzione più bassi. Tra i produttori presenti, uno di loro per arrivare a vendemmiare, non aveva addirittura fatto nessun trattamento, né convenzionale né biologico. La maggioranza invece ne aveva fatti dai due a un massimo di tre, mentre per alcuni vitigni ottenuti agli

alberi della ricerca, che non sono del tutto resistenti, ne avevano fatti quattro o cinque. Da non dimenticare che, eccetto il Divico e il Chambourcin, le altre varietà interspecifiche hanno un ritmo vegetativo precoce e arrivano a maturazione almeno una decina di giorni prima, obbligando le cantine ad iniziare molto prima la vinificazione. Un altro problema è che queste uve, le uniche mature, vengono predate da uccelli, unguati, api, ecc.

È stata una serata intensa e impegnativa, tre ore di riflessioni e confronti, dove l'interesse manifestato dai presenti ha portato alcune perplessità, ma anche nuove soluzioni e spunti interessanti. Un grazie a tutti i relatori, per le importanti esperienze condivise e a tutto il comitato per l'impegno nell'organizzazione di una serata di questo tipo, in particolare a Moreno.

Alla serata interspecifici del 20 febbraio scorso sono stati presentati i seguenti vini:

Vini bianchi:

- Solaris + Johanniter di Tankred Götsch
- Solaris + Johanniter di Mauro Giudici della Ganna
- Souvignier gris di Robin Garzoli
- Souvignier gris di Mirto Ferretti
- Souvignier gris di Livio Ferrari
- Helios di Enrico Marra
- Divona dell' Agroscope
- Cabernet Blanc di Mauro Giudici della Ganna
- Savignac di Mauro Giudici della Ganna.

Vini rossi:

- Chambourcin di Stefano Haldemann
- VB 91-26-26 di Mauro Giudici della Ganna
- VB 91-26-26 di Stefano Haldemann
- Cabernet Jura di Tankred Götsch
- Cabernet Jura di Mauro Giudici della Ganna
- VB Cal-1-28 di Stefano Haldemann
- Merlot Corus e Merlot Cantus (Rauscedo) di Mauro Giudici della Ganna
- Cabernet Volos e Cabernet Eidos (Rauscedo) di Mauro Giudici della Ganna
- Divico di Paolo Robbiani.

Federviti Locarno e Valli
Graziano Carrara